

PROFESSIONELLE  
GASTRONOMIE-QUALITÄT

CHAFING  
DISHES  
**CBS**  
ADVANTAGE

**Spring**  
SWISS DESIGN

GEBRAUCHSANWEISUNG





Die eingebaute Deckelbremse sorgt für ein geräuscharmes Schließen des Deckels. Ab einem Winkel von 60° schließt der Deckel automatisch.



In 90°-Position kann der Deckel leicht angebracht und entfernt werden.



Bei Betrieb ohne Gestell kann das CBS mit dem integrierten höhenverstellbaren Fuß an Ihre individuelle Buffet-Situation angepasst werden.



Kondenswasser wird durch die Öffnung im Deckel über die Abflussmulde in die Wasserwanne zurückgeführt.



Das Tauschen der Einsätze wird dank der praktischen seitlichen Griffmulde erheblich erleichtert.



Für die Aufbewahrung und den Transport können die CBS ADVANTAGE Chafing Dishes platzsparend gestapelt werden.

# Inhalt

	Seite
Deutsch	1-8
English	9-16
Français	17-24
Italiano	25-32

1.	<b>Einleitung</b>	<b>4</b>
2.	<b>Bestandteile</b>	<b>4</b>
3.	<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b>	<b>4</b>
3.1	Haftungsausschluss	4
3.2	Verwendungszweck	5
4.	<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>5</b>
4.1	Verhalten bei Brandausbruch	5
5.	<b>Inbetriebnahme</b>	<b>6</b>
5.1	Anforderungen an den Aufstellort	6
5.2	Vor dem ersten Gebrauch	6
5.3	Mögliche Heizquellen	6
6.	<b>Gebrauch</b>	<b>6</b>
6.1	Hinweise für den Gebrauch	7
6.2	Deckelstellung	7
6.3	Wechsel des Einsatzes	7
7.	<b>Reinigung</b>	<b>7</b>
8.	<b>Lieferumfang</b>	<b>8</b>
8.1	Optionales Zubehör	8
9.	<b>Wartung/Instandhaltung</b>	<b>8</b>
10.	<b>Lagerung</b>	<b>8</b>

# 1 Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause SPRING entschieden haben.

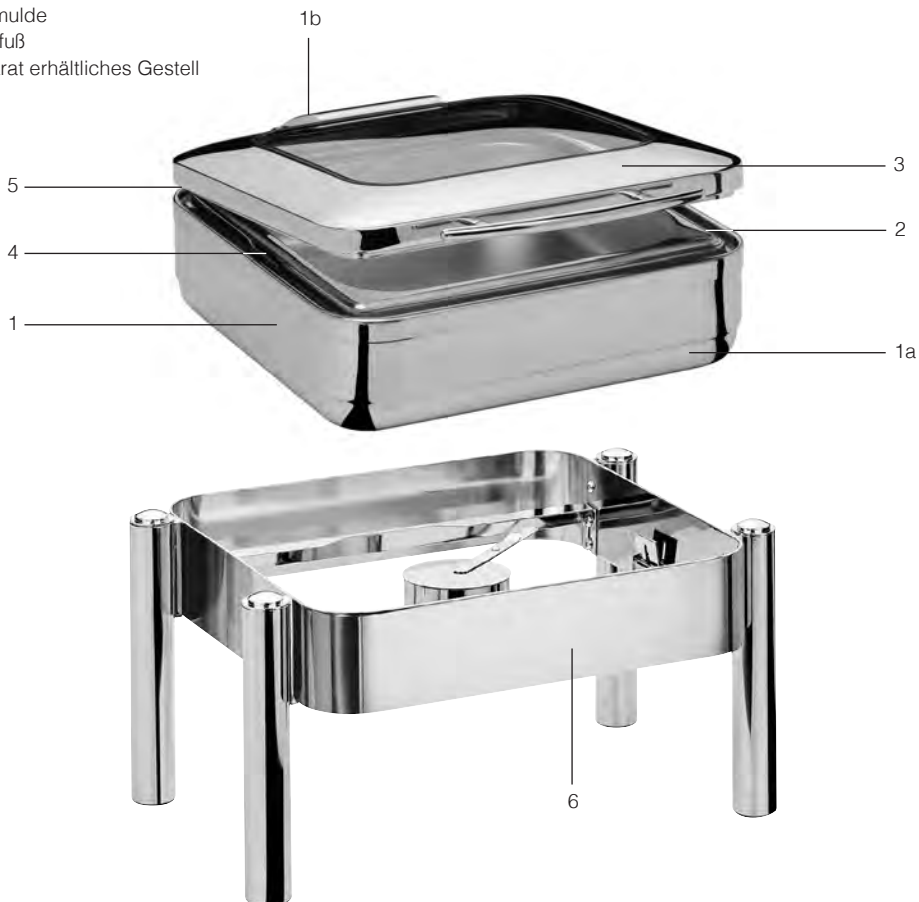
Wir bitten Sie, diese Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen und zu beachten. Diese enthält die erforderlichen Informationen zur sicheren Benutzung. Deshalb gilt:



Personen, welche die Gebrauchsanweisung nicht gelesen und verstanden haben, dürfen das Chafing Dish nicht benutzen. Stellen Sie sicher, dass alle Personen, die das Produkt benutzen, fachkundig instruiert wurden. Diese Gebrauchsanweisung sollte immer zum Nachschlagen greifbar sein und bei Weitergabe des Produktes ebenfalls mit ausgehändigt werden.

# 2 Bestandteile

1. Wasserwanne
  - 1a Kompensboden
  - 1b Deckelbremse
2. Edelstahl-Einsatz
3. Deckel
4. Griffmulde
5. Stützfuß
6. Separat erhältliches Gestell



## 3 Bestimmungsgemäße Verwendung

### 3.1 Haftungsausschluss

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Pflege-, Reinigungs- und Anwendungshinweise sowie mechanische Beschädigungen entstanden sind.

### 3.2 Verwendungszweck

Präsentieren und Warmhalten von Speisen auf geeigneten Wärmequellen (bis max. 90 °C).

- Verwenden Sie das Chafing Dish nicht zum Kochen oder für andere Zubereitungsarten.
- Verwenden Sie keine selbstgebauten Windschutz- oder Abschirmvorrichtungen, z.B. aus Alufolie.
- Das Chafing Dish ist nicht für den Einbau in Arbeitsplatten vorgesehen.

## 4 Sicherheitshinweise

Obwohl sich das Produkt durch einen hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard auszeichnet, können bei Bedienungsfehlern oder unsachgemäßer Verwendung Verletzungen oder Sachbeschädigungen nicht ausgeschlossen werden. Beachten Sie darum die mit den folgenden Symbolen gekennzeichneten Sicherheitshinweise:



#### **Gefahr!**

Bei Nichtbeachtung können dauernde Personen- und/oder größere Sachschäden auftreten.



#### **Vorsicht!**

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.



#### **Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Produktes sorgfältig durch.
- Sollte dieses Produkt an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt wird.



#### **Vorsicht!**

Das Chafing Dish ist sehr schwer. Halten Sie es beim Auspacken, Transport etc. gut fest und lassen Sie es nicht fallen.

#### **Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**

Chafing Dishes werden im Betrieb heiß und es kann heißer Wasserdampf entweichen! Vorsicht beim Auffüllen oder Wechseln der Einsätze. Verwenden Sie bei Bedarf unsere SPRING GRIPS Topflappen oder Handschuhe.

- Transportieren Sie das Chafing Dish nicht, solange es noch heiß ist, die Wasserwanne gefüllt ist oder volle Einsätze enthält.

#### **Vorsicht!**

Lebensmittelentnahme durch Kinder und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen, darf nur unter Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erfolgen.



#### **Gefahr!**

Benutzen Sie das Chafing Dish nicht mehr, wenn Sie Beschädigungen feststellen oder es heruntergefallen ist.

- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile!

## 4.1 Verhalten bei Brandausbruch



### Gefahr!

Durch einen unachtsamen Betrieb mit Brennpaste kann es zum Brandausbruch kommen.

- Überwerfen Sie brennende Gegenstände mit einem feuchten (nicht nassen) Tuch, damit die Flammen erstickten. **Achtung:** Verwenden Sie hierfür nur ein Tuch aus Naturfasern (100% Baumwolle, Wolle, Leinen, etc.).

## 5 Inbetriebnahme



### Gefahr!

Beachten Sie die unter **Kapitel 5.1** beschriebenen Hinweise zu den **Anforderungen an den Aufstellort**.



### Gefahr!

Bei unsachgemäßem Gebrauch, d.h. beim Verwenden von falschen Wärmequellen, z.B. einem Induktionsgerät auf dem Kochmodus statt auf dem Warmhaltemodus.



### Vorsicht!

Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Produktes.



### Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Beim Betrieb des Chafing Dishes entstehen hohe Temperaturen.

### 5.1 Anforderungen an den Aufstellort

- Stellen Sie das Chafing Dish nur auf stabile und ebene Oberflächen. Berücksichtigen Sie dabei auch das Gewicht des Wassers in der Wasserwanne sowie der Lebensmittel.
- Achten Sie auf ausreichend freien Raum neben und über dem Chafing Dish.
- Halten Sie, insbesondere beim Betrieb mit Brennpaste, gegenüber leicht brennbaren Materialien wie Servietten, Tischdecken, etc. einen ausreichenden Sicherheitsabstand.
- Beim Betrieb mit elektrischen Heizquellen, achten Sie darauf, dass das Netzkabel so geführt wird, dass es keinen Kontakt zu heißen Flächen am Produkt, anderen heißen Flächen wie z.B. Kochstellen oder heißen Flüssigkeiten hat. Vergewissern Sie sich, dass es nicht über scharfe Kanten geführt sowie nicht gequetscht oder geknickt wird.
- Stellen Sie weiterhin sicher, dass das Netzkabel so zum Produkt geführt wird, dass es nicht herunterhängt und niemand darüber stolpern bzw. sich darin aus Versehen einhängen oder das Produkt herunterreißen kann.

### 5.2 Vor dem ersten Gebrauch

- Lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und vergewissern Sie sich, dass alle Teile gemäß **Kapitel 8 Lieferumfang** enthalten sind und sich diese in ordnungsgemäßem Zustand befinden.
- Reinigen Sie alle Teile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie diese anschließend vollständig ab.

### 5.3 Mögliche Heizquellen

- Einbau-Induktionsgeräte bzw. Kochfelder mit Glaskeramikoberfläche im Warmhaltemodus

Bei Anwendung mit den separat erhältlichen Gestellen können die Chafing Dishes mit folgenden Heizquellen betrieben werden:

- Induktionsgerät für CBS
- Pastenbrenner

Beachten Sie die jeweiligen Gebrauchsanleitungen für den sicheren Gebrauch.

## 6 Gebrauch

- Stellen Sie die Wasserwanne auf eine geeignete Wärmequelle. Passen Sie den Einstellfuß in der Höhe an, um ein Wackeln der Wasserwanne zu vermeiden und einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.
- Verwenden Sie beim Betrieb mit Pastenbrenner oder mit dem Induktionsgerät CBS das optional erhältliche Gestell. Vergewissern Sie sich, dass dieses stabil steht, die Brennpaste oder das Induktionsgerät ordnungsgemäß in die vorgesehene Halterung platziert ist sowie das Chafing Dish passgenau eingesetzt worden ist.
- Füllen Sie unter Berücksichtigung der MIN- und MAX-Markierung heißes Wasser (min. 60-70 °C) in die Wasserwanne ein.
- Füllen Sie die Lebensmittel in den Einsatz und setzen Sie diesen in die Wasserwanne ein. Stellen Sie sicher, dass der Einsatz die Wasseroberfläche nicht berührt.
- **Achtung:** Heißes Wasser verdampft. Kontrollieren Sie periodisch den Wasserstand. Füllen Sie ggf. heißes Wasser nach, um ein Leerkochen und daraus resultierende Beschädigungen zu vermeiden.
- Wir empfehlen aus hygienischen Gründen, die Speisen nicht länger als 2 bis 3 Stunden warmzuhalten. Um die Qualität und die erforderliche Temperatur der Speisen zu erhalten, sollte der Deckel nach der Speisenentnahme wieder geschlossen werden.

### 6.1 Hinweise für den Gebrauch

- In einem rechteckigen Chafing Dish können mehrere Einsätze verwendet werden.
- Porzellaneinsätze sollten vor dem Einfüllen der Speisen auf 70-100 °C vorgewärmt werden, damit sich die Speisen nicht zu sehr abkühlen.

### 6.2 Deckelstellung

Die Wasserwanne ist mit einer Deckelbremse ausgestattet, so dass sich der Deckel ab einem Winkel von 60° automatisch und geräuscharm schließt. Bei einem Öffnungswinkel von 90° kann der Deckel leicht von der Wasserwanne abgenommen und wieder daran befestigt werden. Sie können die Deckelbremse mit dem beiliegenden Inbusschlüssel in der Stärke einstellen. Beachten Sie die + und – Markierung an der Rückseite der Deckelbremse. Durch Drehen in die Richtung + ziehen Sie die Deckelbremse fest, durch Drehen in die Richtung – los.

### 6.3 Wechsel des Einsatzes



**Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**

Der Einsatz ist heiß. Beim Herausnehmen des Einsatzes kann heißer Wasserdampf entweichen.

- Öffnen Sie den Deckel.
- An beiden Seiten der Wasserwanne befinden sich Griffmulden, die ein leichtes Auswechseln des Einsatzes ermöglichen.
- Kontrollieren Sie den Wasserstand und füllen bei Bedarf heißes Wasser nach.
- Stellen Sie einen neuen Einsatz in die Wasserwanne.
- Schließen Sie den Deckel, um die Speisen zuverlässig warm zu halten.

## 7 Reinigung

- Schalten Sie das Induktionsgerät/das Glaskeramikkochfeld aus oder löschen Sie die Brennpaste.
- Lassen Sie das Chafing Dish vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie den Deckel vollständig bis in die 90°-Stellung und ziehen diesen nach oben ab. Wischen Sie den Deckel mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab.

- Nehmen Sie den Einsatz heraus und reinigen Sie diesen mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Alternativ können Sie ihn auch in der Spülmaschine reinigen. Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie den Einsatz einweichen. Verwenden Sie bei Bedarf ein handelsübliches Reinigungsmittel für Edelstahlprodukte gemäß den dort beschriebenen Anwendungshinweisen.
- Gießen Sie das Wasser aus der Wasserwanne und wischen diese mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Deckel und Wasserwanne sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Vermeiden Sie den Einsatz von kratzenden Schwämmen, scharfen oder spitzen Gegenständen, Benzin, Lösungsmitteln, Scheuerbürsten oder scheuernden Reinigungsmitteln.
- Bewahren Sie das Chafing Dish stets gut abgetrocknet auf.

## 8 Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1 x Wasserwanne mit Deckelbremse
- 1 x Edelstahl-Einsatz
- 1 x Deckel
- 1 x Inbusschlüssel
- 1 x Gebrauchsanweisung

### 8.1 Optionales Zubehör

Als Option sind folgende Teile bei Ihrer Verkaufsstelle erhältlich:

- Gestell GN1/1, GN2/3, rund CBS ADVANTAGE
- Induktionsgerät CBS
- Einsätze aus Edelstahl oder Porzellan in GN1/1, GN2/3 oder rund
- Brennpaste

## 9 Wartung/Instandhaltung

Bei fortschreitender Gebrauchsdauer ist es möglich, dass die Bremswirkung des Deckels nachlässt. Ziehen Sie diesen bei Bedarf nach oder, falls notwendig, tauschen Sie die Deckelbremse aus. Austauschsets können Sie über den SPRING-Fachhändler bestellen. Darüber hinausgehende Reparaturen dürfen nur vom Hersteller oder durch autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden. Bei Fragen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder direkt an unseren Kundendienst.

Spring International GmbH  
 Höhscheider Weg 29  
 42699 Solingen  
 www.spring.ch  
 E-Mail: info@spring.ch

## 10 Lagerung

Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen, vor Staub geschützten Ort auf.



PROFESSIONAL  
GASTRONOMY QUALITY

CHAFING  
DISHES  
**CBS**  
ADVANTAGE

**Spring**  
SWISS DESIGN

OPERATING INSTRUCTION





The built-in lid brake assures a silent closing of the lid. As from a position of 60° the lid closes automatically.



The lid can be fixed and removed easily in a 90° position.



When used without frame the integrated foot of the CBS is vertically adjustable to your individual requirements.



Condensed water is drained back into the water pan through an opening in the lid.



Interchanging the inserts is particularly easy thanks to the useful notch at the side.



CBS ADVANTAGE Chafing Dishes are stackable for space-saving storage or transport.

# Content

	Pages
<b>1. Introduction</b>	<b>12</b>
<b>2. Components</b>	<b>12</b>
<b>3. Proper use</b>	<b>13</b>
3.1 Liability exclusion	13
3.2 Intended use	13
<b>4. Safety instructions</b>	<b>13</b>
4.1 Behaviour in the event of fire	14
<b>5. Initial operation</b>	<b>14</b>
5.1 Installing site requirements	14
5.2 Before the first use	14
5.3 Possible sources of heat	14
<b>6. Use</b>	<b>15</b>
6.1 Notices for use	15
6.2 Position of lid	15
6.3 Changing the insert	15
<b>7. Cleaning</b>	<b>15</b>
<b>8. Scope of delivery</b>	<b>16</b>
8.1 Optional accessories	16
<b>9. Servicing/Maintenance</b>	<b>16</b>
<b>10. Storage</b>	<b>16</b>

# 1 Introduction

Thank you for having chosen a product made by SPRING.

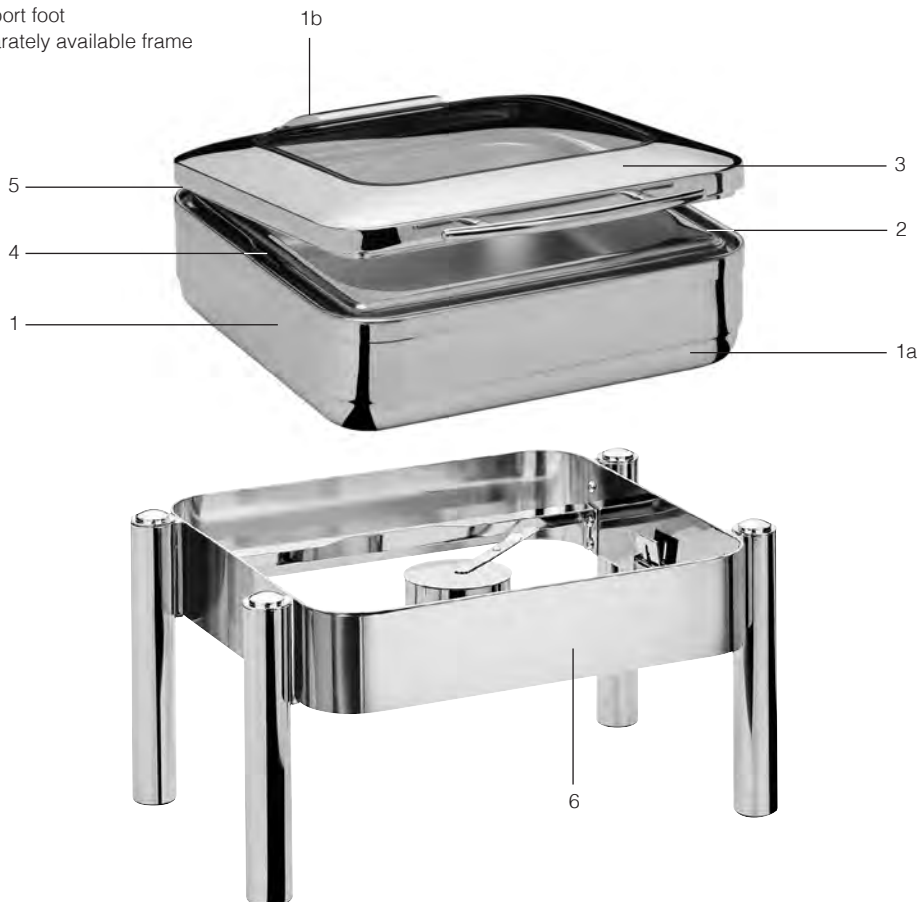
For this reason, we ask you to read and follow the instructions carefully. They contain the information required for a safe use. Therefore:



Persons who have not read and understood the instructions should not use the Chafing Dish. Make sure that all persons who use the product have had proper instruction. These instructions should always be available for referral and should be passed on if the product changes hands.

## 2 Components

1. Water pan
  - 1a Capsuled bottom
  - 1b Lid brake
2. Stainless steel insert
3. Lid
4. Recessed handle
5. Support foot
6. Separately available frame



## 3 Proper use

### 3.1 Liability exclusion

We assume no liability for damages resulting from improper use and non-observance of the instructions for care, cleaning and use, as well as mechanical damage.

### 3.2 Intended use

Presenting and keeping dishes warm on suitable sources of heat (up to a maximum of 90 °C).

- Do not use the Chafing Dish for cooking or any other type of food preparation.
- Do not use self-made windbreaks or screens, e.g., made of aluminium foil.
- The Chafing Dish is not suitable for being built into any worktops.

## 4 Safety instructions

Although the product features high quality and safety standards, injuries or damage due to operating errors or improper use cannot be ruled out. Note the safety recommendations marked by the following symbols:



#### **Danger!**

Failure to observe can lead to permanent personal injuries and/or major property damage.



#### **Caution!**

Failure to observe can lead to slight to moderate personal injuries and/or property damage.



#### **Risk of burns or injury!**

Failure to observe can lead to slight to moderate personal injuries and/or property damage.

- Read these instructions carefully before the first use of the product.
- If the product is given to another person, ensure that the instructions are also included.



#### **Caution!**

The Chafing Dish is very heavy. Hold it tightly when unpacking, transporting etc. and do not drop it.



#### **Risk of burns or injury!**

Using the Chafing Dish results in high temperatures and hot steam can escape! Be careful when refilling or changing the inserts. Use our SPRING GRIPS pot holders or gloves, if necessary.

- Do not move the Chafing Dish as long as it is still hot, if the water pan is filled or contains filled inserts.

#### **Caution!**

Food removal by children and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge, must only be carried out under the supervision or guidance of a person responsible for their safety.



#### **Danger!**

Never use the Chafing Dish if you discover damage or if it has been dropped.

- Use original accessories only!

## 4.1 Behaviour in the event of fire



### Danger!

Careless operation with fuel paste can cause fire.

- Throw a damp (not wet) cloth over the burning objects to smother the flames. **Attention:** Use a cloth made of natural fibres only (100% cotton, wool, linen etc.).

## 5 Initial operation



### Danger!

Observe the instructions for **Installing site requirements** described in **Chapter 5.1**.



### Danger!

In case of improper use, i.e., using the wrong heat sources, e.g., induction hob on cooking mode instead of on keep warm mode.



### Caution!

Do not leave children unattended in the vicinity of the product.



### Risk of burns or injury!

High temperatures are generated during operation of the Chafing Dish.

## 5.1 Installing site requirements

- Place the Chafing Dish on stable and flat surfaces only. As well, take into account the weight of the water in the water pan as well as of the food.
- Make sure there is enough space next to and above the Chafing Dish.
- Keep a safe distance from easily flammable materials such as napkins, tablecloths, etc, especially during operation with fuel paste.
- When using electric sources of heat, ensure that the power cord does not have any contact to hot surfaces at the product or other hot surfaces such as hot plates or hot liquids. Make sure it does not pass over sharp edges and is not kinked or bent.
- Also ensure that the power cord does not hang down from the table or worktop so that no one can trip over it and cause the product to be pulled down.

## 5.2 Before the first use

- Read the instructions and safety instructions carefully before using the product.
- Remove all packaging materials and make sure that all parts are present as described in **Chapter 8 Scope of delivery** and in proper condition.
- Clean all parts using warm water and a mild detergent. Dry the parts off completely.

## 5.3 Possible sources of heat

- Built-in induction units or glass ceramic cooktops in keep warm mode

When used with the separately available frames, the Chafing Dishes can be operated on the following sources of heat:

- Induction unit CBS
- Paste burner

Observe the corresponding user's guides for a safe operation.

## 6 Use

- Place the water pan on a suitable heat source. Set the adjustable support foot to a height that prevents the water bath from wobbling to ensure a safe operation.
- If operating with fuel paste or the induction unit CBS, use the optionally available frame. Assure that it is placed stable, that the fuel paste or the induction unit is properly placed in the corresponding holder and that the Chafing Dish is set correctly into the frame.
- Fill the water pan with hot water (min. 60-70 °C), considering the MIN and MAX markings.
- Fill the food into the insert and place it in the water pan. Ensure that the insert does not touch the surface of the water.
- **Important:** Hot water condenses. Check the water level periodically. Add hot water if needed to prevent the water from boiling away, resulting in damage.
- For reasons of hygiene, we recommend keeping the food hot no longer than 2 to 3 hours. To maintain the quality and the required temperature of the food, the lid should be closed after food has been taken out.

### 6.1 Notices for use

- In one rectangular Chafing Dish several inserts can be used.
- Porcelain inserts should be preheated to 70-100 °C before being filled with food to prevent the food from cooling down too fast.

### 6.2 Position of the lid

The water pan is equipped with a lid brake so that the lid closes automatically and quietly as from an angle of 60°. At an opening angle of 90°, the lid can be easily removed from the water pan and reattached to it. You can adjust the strength of the lid brake with the enclosed hex wrench. Note the + and – markings on the backside. When turning in the + direction, you tighten the lid brake and when turning in the - direction, you loosen it.

### 6.3 Changing the insert



#### Risk of burns or injury!

The insert is hot. Hot water steam can escape when removing the insert.

- Open the lid.
- There are recessed handles at each side of the water pan, which ensure that the insert can be changed easily.
- Check the water level and add hot water if necessary.
- Place a new insert in the water pan.
- Close the lid to keep the food reliably warm.

## 7 Cleaning

- Switch off the induction unit/the glass ceramic hob or extinguish the fuel paste.
- Let the Chafing Dish cool down completely.
- Open the lid completely to the 90° position and pull it upwards. Wipe it with a soft cloth, slightly moistened if needed.
- Remove the insert and clean it with warm water and a mild detergent. Alternatively, you can also clean it in the dishwasher. In case of stubborn residues let it soak. If necessary, use a commercially available cleaning agent for stainless steel products in accordance with the instructions for use described there.
- Pour the water out of the water pan and wipe the pan with a soft cloth, slightly moistened if needed.

- Lid and water pan are not suitable for cleaning in the dishwasher.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Always store the Chafing Dish well dried.

## 8 Scope of delivery

The package contains:

- 1 x Water pan including lid brake
- 1 x Stainless steel insert
- 1 x Lid
- 1 x Hex wrench
- 1 x Operating instructions

### 8.1 Optional accessories

The following optional accessories are available from your point of sale:

- Frame GN1/1, GN2/3, round CBS ADVANTAGE
- Induction unit CBS
- Stainless steel or porcelain inserts GN1/1, GN2/3 or round
- Fuel paste

## 9 Servicing/Maintenance

As the service life progresses, it is possible that the braking effect of the lid will weaken. If necessary, tighten the cover or replace the cover brake. Replacement sets can be ordered from your SPRING point of sale. Any repairs beyond this may only be carried out by the manufacturer or by authorised specialist personnel. If you have any questions, please contact your specialist retailer or our customer service directly.

Spring International GmbH  
Höhscheider Weg 29  
42699 Solingen  
Germany  
[www.spring.ch](http://www.spring.ch)  
E-Mail: [info@spring.ch](mailto:info@spring.ch)

## 10 Storage

Store the product in a dry place, protected from dust.



QUALITÉ GASTRONOMIE  
PROFESSIONNELLE

CHAFING  
DISHES  
**CBS**  
ADVANTAGE

**Spring**  
SWISS DESIGN

MODE D'EMPLOI





Le frein de couvercle intégré assure une fermeture silencieuse du couvercle. À partir d'un angle de 60°, le couvercle se ferme automatiquement.



En position à 90°, le couvercle peut être facilement fixé et retiré.



En cas d'utilisation sans cadre, le CBS peut être adapté à votre situation individuelle de buffet grâce au pied intégré réglable en hauteur.



L'eau de condensation est ramenée dans le bac à eau par l'ouverture du couvercle via la cuvette d'écoulement.



Le remplacement des inserts est considérablement facilité par la poignée coquille latérale pratique.



Pour le rangement et le transport, les CBS ADVANTAGE Chafing Dishes peuvent être empilés pour gagner de l'espace.

# Contenu

	Pages
1. <b>Introduction</b>	20
2. <b>Composants</b>	20
3. <b>Utilisation conforme à la destination</b>	21
3.1 Exclusion de responsabilité	21
3.2 Usage prévu	21
4. <b>Consignes de sécurité</b>	21
4.1 Comportement en cas de début d'incendie	22
5. <b>Mise en service</b>	22
5.1 Exigences au lieu d'installation	22
5.2 Avant la première utilisation	22
5.3 Sources de chaleur possibles	22
6. <b>Utilisation</b>	23
6.1 Consignes d'utilisation	23
6.2 Position du couvercle	23
6.3 Changement de l'insert	23
7. <b>Nettoyage</b>	23
8. <b>Contenu de livraison</b>	24
8.1 Accessoires en option	24
9. <b>Entretien/Maintenance</b>	24
10. <b>Rangement</b>	24

# 1 Introduction

Merci d'avoir choisi un produit de la marque SPRING.

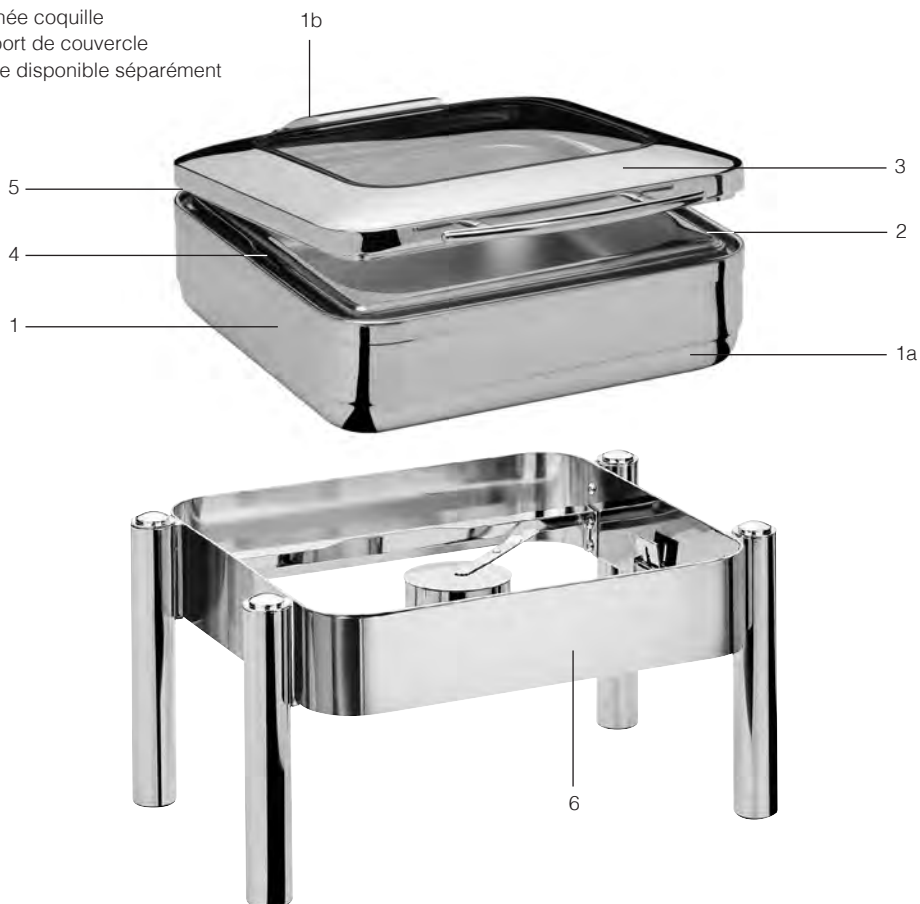
Nous vous prions de bien vouloir lire attentivement ce mode d'emploi et de le respecter. Celui-ci contient les informations nécessaires à une utilisation sûre. C'est pourquoi :



Des personnes qui n'ont pas lu, ni compris le mode d'emploi ne doivent pas utiliser le Chafing Dish. Assurez-vous que toutes les personnes qui utilisent le produit ont été correctement informées. Ce mode d'emploi doit se trouver à portée de main pour que vous puissiez vous y référer ultérieurement, et doit également être mis à disposition en cas de transmission du produit à des tiers.

## 2 Composants

1. Bac à eau
- 1a Fond capsulé
- 1b Frein de couvercle
2. Insert en acier inoxydable
3. Couvercle
4. Poignée coquille
5. Support de couvercle
6. Cadre disponible séparément



## 3 Utilisation conforme à la destination

### 3.1 Exclusion de responsabilité

Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non-conforme, d'un non-respect des consignes d'entretien, de nettoyage et d'utilisation, ainsi que de détériorations mécaniques.

### 3.2 Usage prévu

Présentation et maintien au chaud de plats sur des sources de chaleur appropriées (jusqu'à 90 °C au maximum).

- N'utilisez pas le Chafing Dish pour cuisiner ou pour d'autres types de préparation.
- N'utilisez pas de pare-vent ou d'écran autoconstruit, par exemple en feuille d'aluminium.
- Le Chafing Dish n'est pas approprié pour être encastré dans des plans de travail.

## 4 Consignes de sécurité

Même si le produit se caractérise par son haut niveau de qualité et de sécurité, des blessures ou des dégâts matériels ne peuvent pas être exclus en cas d'erreurs de manipulation ou d'une utilisation non conforme. Pour cela, veuillez respecter les consignes de sécurité représentées par les symboles suivants :



#### **Danger !**

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels durables ou des dégâts matériels importants.



#### **Attention !**

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels légers, voire modérés.



#### **Risque de blessures resp. brûlures !**

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels légers, voire modérés.

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en marche du produit.
- Si vous deviez transmettre ce produit à des tiers, assurez-vous que ce mode d'emploi soit également remis.



#### **Attention !**

Le Chafing Dish est très lourd. Tenez-le bien lors du déballage, du transport, etc. et ne le laissez pas tomber.

#### **Risque de blessures resp. brûlures !**

Des températures élevées se produisent lors du fonctionnement et de la vapeur d'eau chaude peut s'échapper ! Faites attention lorsque vous remplissez ou changez les inserts. En cas de besoin, utilisez nos maniques ou des gants SPRING GRIPS.

- Ne transportez pas le Chafing Dish tant qu'il soit encore chaud, que le bassin d'eau soit rempli ou qu'il contienne des inserts pleins.

#### **Attention !**

Le retrait des aliments par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, ne doit se faire que sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable de leur sécurité.



#### **Danger !**

N'utilisez plus le Chafing Dish si vous constatez qu'il est endommagé ou qu'il est tombé.

- N'utilisez que des accessoires d'origine !

## 4.1 Comportement en cas d'incendie



### Danger !

Une utilisation imprudente avec de la pâte combustible peut déclencher un incendie.

- Couvrez les objets en feu avec un chiffon humide (pas mouillé) afin d'éteindre les flammes. **Attention** : N'utilisez pour cela qu'un chiffon en fibres naturelles (100% coton, laine, lin, etc.).

## 5 Mise en service



### Danger !

Respectez les consignes **Exigences au lieu d'installation** décrites au chapitre 5.1.



### Danger !

En cas d'utilisation non appropriée, c.à.d. si on utilise de mauvaises sources de chaleur, p.ex. en mettant la plaque à induction en mode cuisson au lieu du mode maintenir au chaud.



### Attention !

Ne laissez pas des enfants sans surveillance à proximité du produit.



### Risque de blessures resp. brûlures !

Le fonctionnement peut provoquer des températures élevées.

### 5.1 Exigences au lieu d'installation

- Posez le Chafing Dish uniquement sur des surfaces stables et plates. Tenez également compte du poids de l'eau dans le bac à eau et des aliments.
- Veillez à ce qu'il y ait un espace suffisant à côté et en dessus du produit.
- Maintenez une distance de sécurité suffisante aux matériaux hautement inflammables tels que serviettes, nappes, etc., en particulier lors de l'utilisation de pâte combustible.
- En cas d'utilisation de sources de chaleur électriques, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne passe pas sur des surfaces chaudes comme une table de cuisson ou des liquides chauds, ne passe pas sur des bords coupants, n'est pas écrasé ou plié.
- Assurez-vous de plus que le cordon d'alimentation est connecté au produit de manière à ne ce que personne ne puisse trébucher ou l'accrocher involontairement et faire tomber le produit.

### 5.2 Avant la première utilisation

- Veuillez tout d'abord lire attentivement le mode d'emploi et des consignes de sécurité.
- Retirez tout le matériel d'emballage, assurez-vous que les pièces mentionnées dans le **chapitre 8 Contenu de livraison** s'y trouvent dans leur totalité et qu'elles sont en bon état.
- Nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Séchez ensuite parfaitement toutes les pièces.

### 5.3 Sources de chaleur possibles

- Appareils à induction encastrables ou tables de cuisson avec surface en vitrocéramique en mode maintien au chaud

Utilisés avec les cadres vendus séparément, les Chafing Dishes peuvent être utilisés avec les sources de chaleur suivantes :

- Appareil à induction pour CBS
- Brûleur à pâte

Respectez les modes d'emploi respectifs pour une utilisation en toute sécurité.

## 6 Utilisation

- Placez le bac à eau sur une source de chaleur appropriée. Ajustez la hauteur du pied de support afin d'éviter que le bac à eau ne bouge et de garantir un fonctionnement sûr.
- En cas de chauffage avec un brûleur à pâte ou un appareil à induction CBS, utilisez le cadre disponible en option. Assurez-vous que celui-ci est stable, que la pâte combustible ou l'appareil à induction est correctement placé dans le support prévu et que le Chafing Dish est parfaitement inséré.
- Versez de l'eau chaude (min. 60-70 °C) dans le bac à eau en tenant compte des repères MIN et MAX.
- Remplissez les aliments dans l'insert et mettez celui-ci dans le bac à eau. Assurez-vous que l'insert ne touche pas la surface de l'eau.
- **Attention** : L'eau chaude s'évapore. Contrôlez périodiquement le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau chaude si nécessaire afin d'éviter une cuisson à vide et les dommages qui en résultent.
- Pour des raisons d'hygiène, nous recommandons de ne pas garder les aliments au chaud plus de 2 à 3 heures. Pour préserver la qualité et la température requise des aliments, le couvercle doit être refermé après le retrait des aliments.

### 6.1 Consignes d'utilisation

- Plusieurs inserts peuvent être utilisés dans un Chafing Dish rectangulaire.
- Les inserts en porcelaine devraient être préchauffés à 70-100 °C avant de verser les aliments, afin que ceux-ci ne se refroidissent pas trop.

### 6.2 Position du couvercle

Le bac à eau est équipé d'un frein de couvercle, de sorte que le couvercle se ferme automatiquement et silencieusement à partir d'un angle de 60°. À un angle d'ouverture de 90°, le couvercle peut être facilement retiré du bassin à eau et y fixé à nouveau. Vous pouvez régler la force du frein de couvercle à l'aide de la clé CHC fournie. Observez les repères + et - au dos. En tournant dans le sens +, vous serez le frein de couvercle et en tournant dans le sens -, vous le desserrez.

### 6.3 Changement de l'insert



**Risque de blessures resp. brûlures !**

L'insert est chaud. De la vapeur d'eau chaude peut s'échapper lorsque vous retirez l'insert.

- Ouvrez le couvercle.
- Des deux côtés du bassin à eau se trouvent des poignées coquilles qui permettent de remplacer facilement l'insert.
- Contrôlez le niveau d'eau et ajoutez de l'eau chaude si nécessaire.
- Insérez un nouvel insert.
- Fermez le couvercle pour maintenir les aliments au chaud de manière fiable.

## 7 Nettoyage

- Éteignez l'appareil à induction/la table de cuisson vitrocéramique ou éteignez la pâte combustible.
- Avant le nettoyage laissez refroidir le Chafing Dish complètement.
- Ouvrez complètement le couvercle jusqu'à la position de 90° et retirez-le en le tirant vers le haut. Essuyez le couvercle avec un chiffon doux, éventuellement légèrement humidifié.

- Retirez l'insert et nettoyez-le à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Vous pouvez également le nettoyer au lave-vaisselle. Pour les taches tenaces, laissez tremper l'insert et utilisez un produit de nettoyage disponible dans le commerce pour les produits en acier inoxydable conformément aux instructions d'utilisation qui y sont décrites.
- Versez l'eau du bac à eau et essuyez-le avec un chiffon doux, éventuellement légèrement humidifié.
- Le couvercle et le bac à eau ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Évitez d'utiliser des éponges qui grattent, des objets tranchants ou pointus, de l'essence, des solvants, des brosses à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs.
- Conservez toujours le Chafing Dish bien essuyé.

## 8 Contenu de livraison

Font partie du contenu de livraison :

- 1 x Bac à eau avec frein de couvercle
- 1 x Insert en acier inoxydable
- 1 x Couvercle
- 1 x Clé CHC
- 1 x Mode d'emploi

### 8.1 Accessoires en option

Les pièces suivantes sont disponibles en option dans votre point de vente :

Support GN1/1, GN2/3, rond CBS ADVANTAGE

Appareil à induction CBS

Inserts en acier inoxydable ou porcelaine GN1/1 , GN2/3 ou rond

Pâte combustible

## 9 Entretien/Maintenance

Au fur et à mesure de l'utilisation, il est possible que l'effet de freinage du couvercle diminue. Resserrez-le au besoin ou, si nécessaire, remplacez le frein de couvercle. Vous pouvez commander des kits de remplacement auprès de votre revendeur SPRING. Les réparations dépassant ce cadre ne peuvent être effectuées que par le fabricant ou par un personnel spécialisé agréé. En cas de doutes, adressez-vous à votre revendeur ou directement à notre service clientèle.

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen

Allemagne

[www.spring.ch](http://www.spring.ch)

E-Mail : [info@spring.ch](mailto:info@spring.ch)

## 10 Rangement

Conservez le produit dans un endroit sec, à l'abri de la poussière.



QUALITÀ GASTRONOMIA  
PROFESSIONALE

CHAFING  
DISHES  
**CBS**  
ADVANTAGE

**Spring**  
SWISS DESIGN

ISTRUZIONI PER L'USO





Il freno del coperchio incorporato garantisce una chiusura silenziosa. Il coperchio si chiude automaticamente a partire da un angolo di 60°.



Il coperchio può essere facilmente fissato e rimosso a 90°.



Quando si lavora senza cornice, il CBS può essere adattato alla situazione del buffet grazie al piedino integrato regolabile in altezza.



L'acqua di condensa viene reimpressa nella vaschetta per l'acqua attraverso l'apertura del coperchio e la scanalatura di drenaggio.



L'impugnatura incassata pratica sul lato facilita la sostituzione degli inserti.



Per lo stoccaggio e il trasporto, gli scaldavivande CBS ADVANTAGE possono essere impilati per risparmiare spazio.

# Indice

	Pagina
<b>1. Introduzione</b>	<b>28</b>
<b>2. Componenti</b>	<b>28</b>
<b>3. Uso conforme</b>	<b>29</b>
3.1 Esclusione di responsabilità	29
3.2 Uso previsto	29
<b>4. Istruzioni di sicurezza</b>	<b>29</b>
4.1 Comportamento in caso d'incendio	30
<b>5. Messa in funzione</b>	<b>30</b>
5.1 Requisiti al luogo d'installazione	30
5.2 Prima dell'uso iniziale	30
5.3 Fonti di calore possibili	30
<b>6. Uso</b>	<b>31</b>
6.1 Istruzioni per l'uso	31
6.2 Posizione del coperchio	31
6.3 Sostituzione dell'insero	31
<b>7. Pulizia</b>	<b>31</b>
<b>8. Dotazione della fornitura</b>	<b>32</b>
8.1 Accessori opzionali	32
<b>9. Manutenzione</b>	<b>32</b>
<b>10. Conservazione</b>	<b>32</b>

# 1 Introduzione

Grazie per aver scelto un prodotto di SPRING.

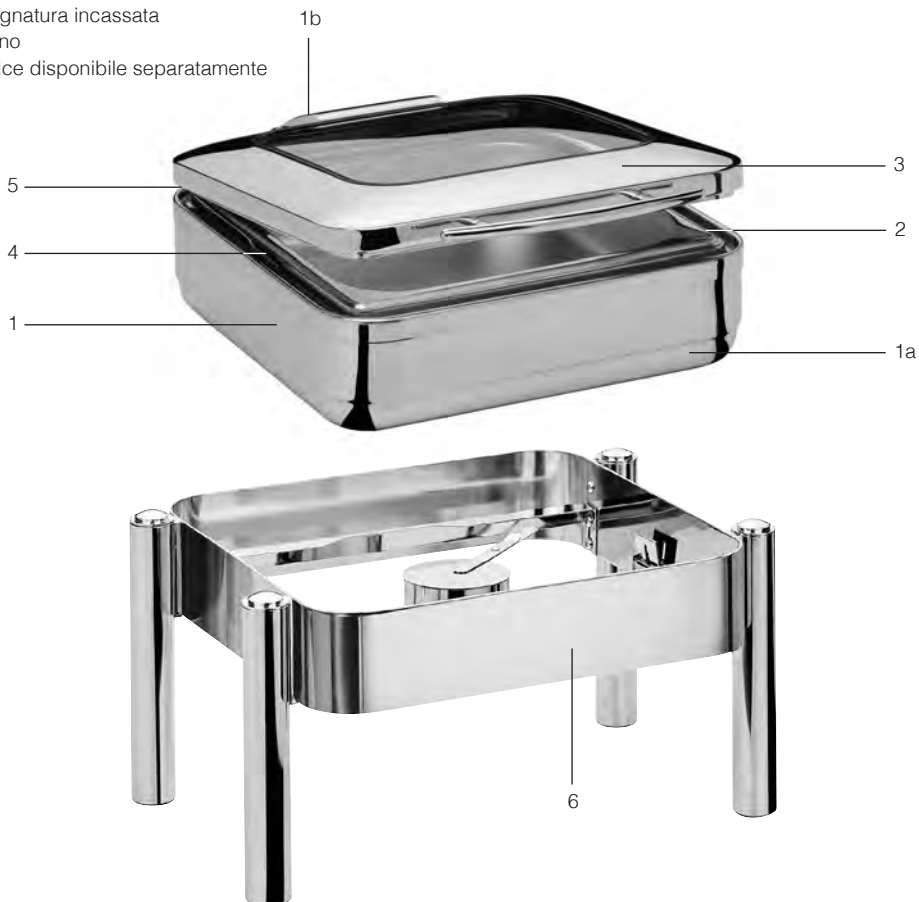
Vi chiediamo di leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e di rispettarle. Esse contengono le informazioni necessarie per un utilizzo sicuro. Vale pertanto quanto segue:



Le persone che non hanno letto e compreso il manuale d'uso non possono utilizzare il Chafing Dish. Accertarsi che tutte le persone che utilizzano il prodotto siano state adeguatamente istruite. Il presente manuale dovrebbe sempre essere tenuto a portata di mano per eventuali, future consultazioni e dovrebbe essere consegnato unitamente all' prodotto nel caso questo venga ceduto.

# 2 Componenti

1. Vaschetta per l'acqua
  - 1a Fondo a capsula
  - 1b Freno del coperchio
2. Inserto in acciaio inossidabile
3. Coperchio
4. Impugnatura incassata
5. Piedino
6. Cornice disponibile separatamente



## 3 Uso conforme

### 3.1 Esclusione di responsabilità

Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da usi inappropriati, mancata osservanza delle avvertenze per la cura, la pulizia e l'uso nonché da danni meccanici.

### 3.2 Uso previsto

Presentare e mantenere caldi gli alimenti su fonti di calore adeguate (fino a un massimo di 90 °C).

- Non utilizzare lo Chafing Dish per cucinare o per altri tipi di preparazione.
- Non utilizzare paraventi o dispositivi di schermatura fatti in casa, ad esempio in fogli di alluminio.
- Il Chafing Dish non è appropriato all'installazione nei piani di lavoro.

## 4 Istruzioni di sicurezza

Nonostante il prodotto sia caratterizzato da un elevato standard di qualità e di sicurezza, non si possono escludere lesioni o danni ai beni in caso di uso errato o improprio del prodotto. Occorre quindi rispettare le istruzioni di sicurezza contrassegnate dai simboli di seguito riportati:



#### Pericolo!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali permanenti e/o ingenti danni materiali.



#### Cautela!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.



#### Pericolo di lesione o ustioni!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.

- Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della messa in funzione iniziale del prodotto.
- Accertarsi che il prodotto venga fornito insieme al presente manuale d'uso, qualora venga ceduto ad altre persone.



#### Cautela!

Il Chafing Dish è molto pesante. Quando si disimballa, si trasporta, ecc. si deve tenere ben saldo e non farlo cadere.



#### Pericolo di lesione o ustioni!

Durante la messa in funzione del Chafing Dish, si raggiungono elevate temperature e il vapore caldo può fuoriuscire! Fare attenzione quando si riempiono o si cambiano gli inserti. Se necessario, utilizzare le nostre presine o guanti SPRING GRIPS.

- Non trasportare il Chafing Dish quando è ancora caldo, la vaschetta per l'acqua è piena o contiene inserti pieni.



#### Cautela!

L'estrazione di alimenti da parte di bambini e di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e/o conoscenza, deve essere effettuata solo sotto la supervisione o la guida di una persona responsabile della loro sicurezza.



#### Rischio!

Non utilizzare mai il Chafing Dish se è stata riscontrata la presenza di danni o se è caduto.

- Utilizzare solo ricambi originali!

## 4.1 Comportamento in caso d'incendio



### Rischio!

Un uso incauto della pasta combustibile può provocare un incendio.

- Coprire oggetti in fiamme con un panno umido (non bagnato) per soffocare le fiamme. **Attenzione:** A tale scopo, utilizzare esclusivamente un panno in fibre naturali (100% cotone, lana, lino, ecc.).

## 5 Messa in funzione



### Rischio!

Rispettare i **requisiti al luogo di installazione** descritti al capitolo 5.1.



### Rischio!

In caso di uso improprio, cioè di utilizzo di fonti di calore errati, ad esempio un apparecchio a induzione sulla modalità di cottura anziché su quella di mantenimento in caldo.



### Attenzione!

Non lasciare i bambini incustoditi vicino al prodotto.



### Pericolo di lesione o ustioni!

Durante il funzionamento del Chafing Dish si generano temperature elevate.

## 5.1 Requisiti al luogo di installazione

- Collocare il Chafing Dish in un luogo stabile e orizzontale. Considerare anche il peso dell'acqua nella vaschetta e del cibo.
- Lasciare uno spazio libero sufficiente accanto e sopra il Chafing Dish.
- Mantenere una distanza di sicurezza da materiali facilmente infiammabili come tovaglioli, tovaglie, ecc. soprattutto quando si opera con la pasta combustibile.
- Quando si utilizza una fonte di calore elettrica, prestare attenzione che il cavo di rete utilizzato sia posato in modo che non tocchi le superfici calde del prodotto o altre superfici calde come ad es. piastre di cottura o liquidi caldi. Accertarsi che non sia posato su spigoli taglienti e che non sia schiacciato o piegato.
- Assicurarsi inoltre che il cavo di alimentazione sia posato in modo che non pende verso il basso e che nessuno possa inciamparci o rimanerci impigliato stratonando così il prodotto.

## 5.2 Prima dell'uso iniziale

- Innanzitutto, leggere attentamente il manuale d'uso e le istruzioni di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e assicurarsi della presenza e del buono stato di tutti i pezzi conformemente al **capitolo 8 Dotazione della fornitura**.
- Lavare tutte le parti con acqua calda e un detergente per stoviglie delicato. Quindi asciugare completamente.

## 5.3 Fonti di calore possibili

- Fornelli a induzione installabile o fornelli con superficie in vetroceramica in modalità di mantenimento in caldo

Se utilizzate con i cornici disponibili separatamente, gli Chafing Dish possono essere utilizzate con le seguenti fonti di calore:

- Fornello a induzione CBS
- Bruciatore a pasta

Seguire le rispettive istruzioni per un uso sicuro.

## 6 Uso

- Collocare la vaschetta per l'acqua su una fonte di calore idonea. Regolare l'altezza del piedino in modo da escludere il dondolio della vaschetta per l'acqua e da garantire un funzionamento in sicurezza.
- Durante il funzionamento in modalità di riscaldamento con bruciatore a pasta o con unità a induzione CBS utilizzare il supporto disponibile opzionalmente. Assicurarsi che sia stabile, che la pasta combustibile o l'unità a induzione sia posizionata correttamente nell'apposito supporto e che il Chafing Dish sia stato inserito con precisione.
- Riempire con acqua calda (min. 60-70 °C) la vaschetta per l'acqua, rispettando le marcature MIN e MAX.
- Riempire il cibo nell'insero e posizionarlo nella vaschetta per l'acqua. Assicurarsi che l'insero non entri in contatto con la superficie dell'acqua.
- **Attenzione:** L'acqua calda evapora. Controllare periodicamente il livello dell'acqua. Rabboccare eventualmente con acqua calda per evitare che il prodotto funzioni in assenza d'acqua, ed escludere i danni che ne conseguirebbero.
- Per ragioni igieniche raccomandiamo di mantenere in caldo gli alimenti per non più di 2 o 3 ore. Il coperchio andrebbe richiuso dopo avere prelevato i cibi in modo da preservarne la qualità e la temperatura richiesta.

### 6.1 Istruzioni per l'uso

- In un Chafing Dish rettangolare è possibile utilizzare parecchi inserti.
- Gli inserti in porcellana dovrebbero essere preriscaldati a 70-100 °C prima di essere riempiti con il cibo, in modo che il cibo non si raffreddi troppo.

### 6.2 Posizione del coperchio

La vaschetta per l'acqua è dotata di un freno del coperchio che si chiude automaticamente e silenziosamente a partire da un angolo di 60°. Con un angolo di apertura di 90°, il coperchio può essere facilmente rimosso dalla vaschetta dell'acqua e riattaccato. È possibile regolare la forza del freno del coperchio con la chiave a brugola in dotazione. Osservare le marcature + e - sul retro. Quando si gira in direzione +, si stringe il freno del coperchio, quando si gira in direzione -, si rilascia.

### 6.3 Sostituzione dell'insero



#### **Pericolo di lesione o ustioni!**

L'insero è caldo. Quando si rimuove l'insero può fuoriuscire vapore caldo.

- Aprire il coperchio.
- Su entrambi i lati della vaschetta per l'acqua sono presenti delle impugnature incassate che facilitano la sostituzione dell'insero.
- Controllare il livello dell'acqua e, se necessario, rabboccare con acqua calda.
- Posizionare un insero nuovo nella vaschetta per l'acqua.
- Chiudere il coperchio per mantenere il cibo caldo in modo affidabile.

## 7 Pulizia

- Spegnerne l'apparecchio a induzione/il piano di cottura in vetroceramica, o spegnere la pasta combustibile.
- Lasciar raffreddare completamente il Chafing Dish.
- Aprire completamente il coperchio fino alla posizione di 90° ed estrarlo dall'alto. Pulire il coperchio con un panno morbido e, se necessario, leggermente inumidito.
- Rimuovere l'insero e pulirlo con acqua calda e un detergente delicato. In alternativa, è possibile pulirlo anche

in lavastoviglie. In caso di sporco ostinato, lasciare l'inserito in ammollo e utilizzare un detergente disponibile in commercio per prodotti in acciaio inossidabile secondo le istruzioni per l'uso ivi descritte.

- Versare l'acqua dalla vaschetta per l'acqua e pulire questa con un panno morbido e, se necessario, leggermente inumidito.
- Il coperchio e la vaschetta per l'acqua non possono essere lavati in lavastoviglie.
- Evitare di usare spugnette abrasive, oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o attrezzi.
- Conservare il Chafing Dish sempre ben asciutto.

## 8 Dotazione della fornitura

La fornitura comprende:

- 1 x Vaschetta per acqua con freno di coperchio
- 1 x Inserito di acciaio inossidabile
- 1 x Coperchio
- 1 x Chiave a brugola
- 1 x Istruzioni per l'uso

### 8.1 Accessori opzionali

Le seguenti parti sono disponibili come opzioni presso il tuo punto vendita:

Cornice GN1/1, GN2/3, rotondo CBS ADVANTAGE

Fornello a induzione CBS

Inseriti di acciaio inossidabile o di porcellana GN1/1, GN2/3 o rotondo

Pasta combustibile

## 9 Manutenzione

Con l'avanzare della vita utile è possibile che l'azione frenante del freno del coperchio diminuisca. Se necessario, serrare il coperchio o sostituire il freno del coperchio. I set di ricambio possono essere ordinati presso il rivenditore SPRING. Ulteriori riparazioni possono essere effettuate solamente dal produttore o da personale tecnico autorizzato. In caso di domande rivolgersi al proprio rivenditore specializzato o direttamente al nostro servizio clienti.

Spring International GmbH

Höhscheider Weg 29

42699 Solingen, Germania

[www.spring.ch](http://www.spring.ch)

E-Mail: [info@spring.ch](mailto:info@spring.ch)

## 10 Conservazione

Conservare il prodotto in un luogo asciutto e protetto dalla polvere.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Obbligatorio rimane unicamente il testo tedesco.

**Spring International GmbH**  
Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany  
[info@spring.ch](mailto:info@spring.ch) · [www.spring.ch](http://www.spring.ch)

