

**GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUCTIONS FOR USE
ISTRUZIONI PER L'USO**

Spring Convertible Buffet System / CBS



D

F

GB

I



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



Einfaches Anbringen und Entfernen des Deckels in 90° Position.



Beim 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.



Leichtes Austauschen der Einsätze dank des praktischen Hebelbolzen auf der Rückseite.

	Seite
1	Vor dem ersten Gebrauch 4
1.1	Einleitung 4
1.2	Haftung 4
2	Bestimmungsgemäße Verwendung 4
2.1	Verwendungszweck 4
2.2	Bekannte Fehlanwendungen 4
3	Wichtige Sicherheitshinweise 5
3.1	Allgemeine Sicherheitshinweise 5
3.2	Verhalten bei Brandausbruch 5
4	Inbetriebnahme 5
4.1	Bedienung 6
4.2	Deckelstellung 6
4.3	Einsatz wechseln 6
5	Lieferumfang 7
5.1	Optionales Zubehör 7
6	Reinigung 7
7	Wartung / Instandhaltung 7
8	Lagerung 7

1 Vor dem ersten Gebrauch

1.1 Einleitung

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise. Nichtbeachtung kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen. Stellen Sie sicher, dass Ihr Personal, welches mit dem CBS arbeitet, fachkundig anhand dieser Gebrauchsanweisung instruiert wurde. Diese Gebrauchsanleitung sollte immer zum Nachschlagen greifbar sein.

1.2 Haftung

Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sowie Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise übernimmt Spring International GmbH keine Haftung für dadurch entstandene Sach- oder Personenschäden.

2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das CBS darf nur durch handlungsfähige Personen bedient werden, die die Tragweite aller in dieser Gebrauchsanweisung genannten Fehlanwendungen und Sicherheitshinweise überblicken und verstanden haben. Bedienung durch Kinder ist nur unter Aufsicht gestattet.

2.1 Verwendungszweck

Das CBS ist für die Präsentation und das Warmhalten (max.90°C) von Lebensmitteln bestimmt.

2.2 Bekannte Fehlanwendungen

Folgende Fehlanwendungen sind gefährlich und daher aus Sicherheitsgründen verboten:

- Verwenden Sie das CBS nicht zum Kochen, da es dadurch beschädigt werden kann.
- Transport des gefüllten und/oder heißen Chafing Dishes: durch Verschütten von heißem Wasser, Kippen oder Fallenlassen besteht Verbrühungsgefahr. Bei Brennpastenheizung besteht durch Auskippen des Brennerinhaltes zudem Brandgefahr.
- Selbstgebaute Windschutz- oder Abschirmvorrichtungen (z.B. Alufolie): Hitzestau und Brandgefahr.
- Einsatz nicht zulässiger Heizquellen z.B. Induktionsrechaud auf dem Kochmodus anstelle des Warmhaltermodus! Verbrennungs- und/oder Brandgefahr!
- Flambieren, kochen oder zubereiten von Speisen. Überhitzung, Materialschäden und Verfärbungen!
- Betrieb des Chafing Dish ohne Wasser führt zu extremer Überhitzung. Verbrennungsgefahr und Beschädigung des Chafing Dishes.

3 Wichtige Sicherheitshinweise

Obwohl sich das Spring CBS 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.

3.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



Vorsicht!

Verletzungsgefahr! Chafing Dishes sind je nach Ausführung relativ schwer. Beim Auspacken, Transport etc. gut festhalten und nicht fallen lassen.



Vorsicht!

Verbrennungsgefahr! Chafing Dishes werden im Betrieb heiß und es kann heißer Wasserdampf entweichen! Beim Auffüllen, Wechsel der Einsätze etc. vorsichtig handeln.



Vorsicht!

Kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit die Wassermenge, um ein Leerkochen zu vermeiden.

3.2 Verhalten bei Brandausbruch (Brennpastenheizung)

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.)

4 Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und entsorgen diese fachgerecht.
- Reinigen Sie alle Teile gem. Kapitel 6.
- Stellen Sie die Wasserwanne auf eine geeignete Wärmequelle. Bei dem Heizbetrieb mit Pastenbrenner verwenden Sie bitte das optional erhältliche Gestell.
- Passen Sie den rückseitig montierten Einstellfuß in der Höhe an, um ein Wackeln der Wasserwanne zu vermeiden und einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.
- Füllen Sie unter Berücksichtigung der MAX Markierung heißes Wasser (min. 60-70°C) ein. Stellen Sie sicher, dass die Einsätze die Wasseroberfläche nicht berühren. Porzellaneinsätze sollten vor dem Einfüllen der Speisen auf 70-100°C vorgewärmt werden.
- **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 der Speisen zu erhalten, sollte der Deckel nach der Speisenentnahme wieder geschlossen werden.

Die Chafing Dishes können mit folgenden Heizquellen betrieben werden:

- Einbau - Induktionskochfeld / Ceranfeld im Warmhaltemodus
- Pastenbrenner (nur zusammen mit Spring CBS Gestell)

Bitte beachten Sie die jeweiligen Gebrauchsanleitungen.

4.1 Bedienung



Gefahr!

Stellen Sie das CBS während des Betriebs nicht in die Nähe von brennbaren Materialien.

Vorsicht!

Lebensmittelentnahme durch Kinder und/oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in Ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, darf nur unter Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erfolgen.



Vorsicht!

Der Deckel hat eine automatische Schließfunktion. Bei einem Winkel von weniger als 60° schließt sich der Deckel automatisch. Bitte schließen Sie den Deckel nicht durch manuelles Herunterdrücken.



4.2 Deckelstellung

Der Deckel ist mit einer Bremse ausgerüstet. So lässt sich der Deckel in 3 Positionen feststellen:

1. Deckel geschlossen.
2. Deckel bis zum ersten Widerstand (ca. 60° Winkel) geöffnet; zum Entnehmen der Speisen und Tauschen des Einsatzes. Zum Schließen überbrücken Sie manuell diesen Widerstand, damit der Deckel sich automatisch schließen kann.
3. Deckel vollständig geöffnet (90° Winkel); zur leichten Reinigung kann der Deckel nach oben abgenommen werden. Aus der vollständig geöffneten Position drücken Sie den Deckel bis zum ersten Widerstand manuell herunter. Nachdem dieser überwunden ist, schließt der Deckel automatisch.

4.3 Einsatz wechseln

1. Öffnen Sie den Deckel.
2. Zum leichteren Entnehmen der Einsätze drücken Sie den Hebelbolzen im hinteren Bereich des Rahmens nach oben. Dadurch wird der Einsatz leicht angehoben. Achtung: Der Einsatz kann heiß sein und es kann heißer Wasserdampf entweichen.
3. Kontrollieren Sie bei jedem Wechsel des Einsatzes, ggf. früher, den Wasserstand. Füllen Sie bei Bedarf heißes Wasser nach.

5 Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1 x Wasserwanne
- 1 x Einsatz, Edelstahl
- 1 x Deckel inkl. Deckelbremse

5.1. Optionales Zubehör

Einsatz rund, Edelstahl
Einsatz GN 2/3, Edelstahl
Einsatz rund, Porzellan
Einsatz GN 2/3, Porzellan
Gestell GN 2/3
Gestell rund
Einbau - Induktionskochfeld
Brennpaste
Spring Inox Cleaner

6 Reinigung

- Schalten Sie das Induktions- oder Ceranfeld aus oder löschen Sie die Brennpastendosen.
- Lassen Sie den Chafing Dish abkühlen.
- Öffnen Sie den Deckel vollständig und ziehen diesen nach oben ab.
- Nehmen Sie den Einsatz heraus und gießen Sie das Wasser aus der Wasserwanne weg.
- Den Porzellan oder Edelstahleinsatz können Sie in der Spülmaschine reinigen. Die Wasserwanne und den Deckel mit der Deckelbremse sollten Sie von Hand reinigen. Zur leichten Reinigung empfehlen wir die Verwendung des Spring Inox Cleaner.

7 Wartung / Instandhaltung

- Bei fortschreitender Gebrauchsdauer ist es möglich, dass die Bremswirkung des Deckels nachlässt.
- In diesem Fall ist es nötig, die Deckelbremse auszutauschen. Austauschsets können Sie über den Spring-Fachhändler bestellen:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

8 Lagerung

Bewahren Sie das CBS an einem trocknen, vor Staub geschützten Ort auf.



Fermeture du couvercle silencieuse grace au frein à couvercle intégré. A partir d'une position de 60° couvercle ferme automatiquement.



Couvercle peut être monté et démonté facilement dans la position 90°.



Lors l'utilisation sans support les pieds intégrés dans le CBS peuvent être réglés en hauteur selon vos besoins individuels.



L'eau de condensation est reconduit dans le back à eau par une ouverture dans le couvercle.



Grace à la cheville de soulèvement les bacs sont facilement interchangeables.

Table des matières

	Page
1	Avant la première utilisation 10
1.1	Introduction 10
1.2	Responsabilité 10
2	Utilisation conforme 10
2.1	Emploi prévu 10
2.2	Mauvaises utilisations courantes 10
3	Recommandations importantes pour la sécurité 11
3.1	Indications générales pour la sécurité 11
3.2	Comportement en cas de début d'incendie 11
4	Mise en service 11
4.1	Utilisation 12
4.2	Position du couvercle 12
4.3	Changement de compartiment 12
5	Contenu de la livraison 13
5.1	Accessoires en option 13
6	Nettoyage 13
7	Entretien/maintenance 13
8	Entreposage 13

1 Avant la première utilisation

1.1 Introduction

Veillez lire attentivement le mode d'emploi avant la première mise en service. Prêtez une attention particulière aux recommandations de sécurité. Le non-respect de ces consignes peut provoquer de graves dommages physiques et matériels. Assurez-vous que votre personnel qui travaille avec le CBS a été formé spécialement à l'aide de ce mode d'emploi. Ce mode d'emploi devrait toujours se trouver à portée de la main.

1.2 Responsabilité

Spring International GmbH ne sera pas tenu responsable des dommages physiques ou matériels, en cas d'utilisation non conforme ou en cas de non-respect des consignes de sécurité.

2 Utilisation conforme

Le CBS ne peut être utilisé que par des personnes capables qui ont lu et compris la portée des mauvaises utilisations et les consignes de sécurité mentionnées dans ce mode d'emploi. L'utilisation par des enfants ne peut se faire que sous surveillance.

2.1 Emploi prévu

Le CBS a été conçu pour la présentation et le maintien au chaud (max.90°C) des aliments.

2.2 Mauvaises utilisations courantes

Les mauvaises utilisations suivantes sont dangereuses et donc interdites pour des raisons de sécurité:

- N'utilisez pas le CBS pour cuire car cela pourrait l'endommager.
- Transport du chauffe-plats rempli et/ou chaud : si l'on répand de l'eau chaude, s'il chavire ou s'il tombe, il y a risque de brûlure. Lorsque l'on chauffe la pâte de combustion, si le contenu du brûleur bascule, il y a en outre, un risque d'incendie.
- Dispositifs de protection contre le vent ou de protection (p.ex. papier d'aluminium) : concentration de chaleur et risque d'incendie.
- Utilisation de sources de chaleur non autorisées p.ex. réchaud à induction sur le mode cuisson au lieu du mode maintien au chaud! Risque de brûlure et/ou d'incendie!
- Flamber, cuire ou préparer des plats. Surchauffe, dommages matériels et décolorations!
- L'utilisation du chauffe-plats sans eau provoque la surchauffe. Risque de brûlure et dommage au chauffe-plats.

3 Recommandations importantes pour la sécurité

Bien que les normes de qualité et de sécurité du Spring CBS soient élevées, en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation non conforme, des blessures ou des dommages matériels ne sont pas à exclure. C'est pourquoi nous vous recommandons de veiller aux symboles de sécurité:



Danger !

En cas de non-respect il peut y avoir des dommages physiques et/ou matériels importants durables.



Attention !

En cas de non-respect il peut y avoir des dommages physiques et/ou matériels importants de légers à moyens.

3.1 Indications générales pour la sécurité



Attention !

Risque de blessure! Les chauffe-plats sont relativement lourds selon le modèle. Bien tenir au moment du déballage, du transport et ne pas laisser tomber.



Attention !

Risque de brûlure! Les chauffe-plats en fonction deviennent chauds et il peut y avoir de la vapeur d'eau chaude! A manipuler avec attention lors du remplissage, changement de compartiment, etc.



Attention !

Contrôlez de temps en temps la quantité d'eau pour éviter la cuisson à vide.

3.2 Comportement en cas de début d'incendie (chauffage de la pâte de combustion)

Couvrez les objets qui brûlent avec un linge humide (pas mouillé) pour étouffer les flammes.

Attention : N'utilisez ici qu'un chiffon en fibres naturelles (100% coton, laine, lin etc.)

4 Mise en service

- Enlevez les matériaux d'emballage et éliminez les de façon spécialisée.
- Nettoyez toutes les pièces selon le chapitre 6.
- Mettez le bac à eau sur une source de chaleur adaptée. En cas de service calorifère avec la pâte combustible utilisez l'armature que vous pouvez obtenir en option.
- Adaptez le pied de réglage monté à l'arrière en hauteur pour éviter que le bac à eau ne bouge et pour garantir une utilisation sûre.
- Remplissez en tenant compte du marquage MAX pour l'eau chaude (min. 60-70°C). Assurez-vous que les compartiments ne touchent pas la surface d'eau. Les compartiments en porcelaine doivent être préchauffés à 70-100°C avant d'y mettre les aliments.
- **Attention :** L'eau chaude s'évapore. Contrôlez régulièrement le niveau d'eau. Remplissez le cas échéant d'eau chaude pour éviter une cuisson à vide et donc les dommages qui s'ensuivraient.
- Nous recommandons pour des questions d'hygiène de ne pas conserver au chaud les aliments plus de 2 ou 3 heures. Pour que les aliments soient de qualité, il faudrait remettre le couvercle chaque fois qu'on a pris de la nourriture.

Les chauffe-plats peuvent fonctionner avec les sources de chaleur suivantes :

- Plaque de cuisson par induction (encastrée) / vitrocéramique en mode maintien au chaud
- Brûleur de pâte à combustion (seulement avec l'armature Spring CBS)

Veillez lire attentivement les conseils d'utilisation respectifs.

4.1 Utilisation



Danger !

Ne déposez pas le CBS pendant son utilisation à proximité de matériaux combustibles.



Attention !

La prise de nourriture par des enfants et/ou des personnes qui ne disposent pas de suffisamment de connaissances ou d'expérience avec l'appareil ou ayant des limites corporelles, sensorielles ou mentales ne peut se faire pour leur sécurité que sous la surveillance de personnes responsables.



Attention !

Le couvercle a une fonction de fermeture automatique. Si l'angle est inférieur à 60°, le couvercle se ferme automatiquement. Ne fermez pas le couvercle manuellement.

4.2 Position du couvercle

Le couvercle est équipé d'un frein. Le couvercle a donc trois positions :

1. Couvercle fermé.
2. Couvercle ouvert jusqu'au premier point de blocage (env. 60° d'angle); pour prendre la nourriture et changer les compartiments. Pour fermer couvrez manuellement le blocage afin que le couvercle se ferme automatiquement.
3. Couvercle complètement ouvert (angle de 90°); pour faciliter le nettoyage, le couvercle peut être ouvert complètement vers le haut. En position complètement ouverte appuyez sur le couvercle jusqu'au premier blocage manuellement. Après cela le couvercle se ferme automatiquement.

4.3 Changement de compartiment

1. Ouvrez le couvercle.
2. Pour enlever facilement le compartiment, appuyez sur les chevilles de levage vers l'arrière du cadre vers le haut. Ainsi il devient facile de lever le compartiment. Attention. Le compartiment peut être chaud et de la vapeur d'eau chaude peut s'échapper.
3. Contrôlez à chaque changement de compartiment voire auparavant le niveau d'eau. Si nécessaire ajoutez de l'eau chaude.

5 Contenu de la livraison

Sont compris dans la livraison :

- 1 x bac à eau
- 1 x compartiment en inox
- 1 x couvercle avec frein de couvercle

5.1. Accessoires en option

- Compartiment rond en inox
- Compartiment GN 2/3, Inox
- Compartiment rond en porcelaine
- Compartiment GN 2/3, en porcelaine
- Armature GN 2/3
- Armature ronde
- Plaque de cuisson par induction (encastrée)
- Pâte combustible
- Spring Inox Cleaner

6 Nettoyage

- Eteignez la plaque à induction ou en vitrocéramique ou les boîtes de pâte combustible.
- Laissez refroidir le chauffe-plats.
- Ouvrez le couvercle complètement et tirez le vers le haut.
- Enlevez le compartiment et faites écouler l'eau du bac à eau.
- Vous pouvez nettoyer le compartiment en inox ou en porcelaine au lave vaisselle. Le bac à eau et le couvercle avec frein doivent être lavés à la main. Pour faciliter le nettoyage nous vous recommandons d'utiliser le Spring Inox Cleaner.

7 Entretien/maintenance

- En cas d'utilisation prolongée, il est possible que le frein du couvercle se relâche.
- Dans ce cas, il est nécessaire de changer le frein du couvercle. Vous pouvez commander le set d'échange via les marchands spécialisés en appareils Spring :

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

8 Entreposage

Conservez le CBS dans un endroit sec, à l'abri des poussières.



Lid closes silently thanks to the built-in lid brake. As from position of 60° lid closes automatically.



Lid can be fitted and removed easily in the 90° position.



When used without frame the integrated feet of the CBS are vertically adjustable to your individual requirements.



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



Easy swapping of inserts thanks to the practical lifting pin in the back.

Contents

	Page
1 Before the First Use	16
1.1 Introduction	16
1.2 Liability	16
2 Proper Use	16
2.1 Intended Purpose	16
2.2 Known Misuse	16
3 Important Safety Recommendations	17
3.1 General Safety Recommendations	17
3.2 What to do if a fire breaks out	17
4 Initial Operation	18
4.1 Directions	18
4.2 Cover Position	18
4.3 Changing the Insert	18
5 Scope of Delivery	18
5.1 Optional Accessories	19
6 Cleaning	19
7 Servicing/Maintenance	19
8 Storage	19

1 Before the First Use

1.1 Introduction

Please read the instructions carefully before the first use. Please note the safety recommendations in particular. Failure to follow them can cause severe injuries and damage. Please ensure that your employees who work with the CBS have been instructed using these operating instructions. These operating instructions should always be available for reference.

1.2 Liability

Spring International GmbH assumes no liability for injuries or damage arising from improper use or failure to follow the safety recommendations.

2 Proper Use

The CBS may be operated only by competent persons who are aware of the consequences of all misuse mentioned in these instructions and can understand the safety recommendations. Children may operate the appliance only under supervision.

2.1 Intended Purpose

The CBS is intended for serving food and keeping it hot (max. 90°C).

2.2 Known Misuse

The following inappropriate uses are dangerous and therefore prohibited for reasons of safety:

- Do not use the CBS for cooking, as it could be damaged.
- Transport of the full and/or hot chafing dish: Hot water, spilling or dropping can cause scalding. In addition, the use of fuel paste for heating can cause a fire if the contents of the burner are spilled.
- Self-installed wind shields or protection (e.g. aluminium foil): heat build-up and danger of fire.
- Use of inappropriate heat sources e.g. induction burners in cooking mode instead of warming mode! Danger of scalding and/or fire!
- Flambéing, cooking, or preparing food. Overheating, material damage, and discoloration!
- Operating the chafing dish without water leads to extreme overheating. Danger of burns and damage to the chafing dish.

3 Important Safety Recommendations

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



Danger!

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



Caution!

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

GB

3.1 General Safety Recommendations



Caution!

Danger of injury! Chafing dishes are relatively heavy, depending on the design. Hold firmly when unpacking, transport, etc. and do not drop.



Caution!

Danger of scalding! Chafing dishes get hot during operation and hot steam can escape. Handle with caution when filling, changing the insert, etc.



Caution!

Check the water level periodically to prevent it from emptying.

3.2 What to Do if a Fire Breaks Out (heating with fuel paste)

Throw a damp (not wet) cloth over the burning objects to smother the flames.

Important: Use only a cloth made of natural fibres (100% cotton, wool, linen, etc.)

4 Initial Operation

- Remove all packaging material and dispose of it properly.
- Clean all parts as described in Chapter 6.
- Place the water bath on a suitable heat source. If heating with fuel paste, please use the optional stand.
- Set the adjustable foot mounted at the back to a height that prevents the water bath from rocking to ensure safe operation.
- Fill with hot water (min. 60-70°C), noting the MAX mark. Ensure that the inserts do not touch the surface of the water. Porcelain inserts should be preheated to 70-100°C before being filled with food.
- **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 of the food, the cover should be closed after food is removed.

The chafing dishes can be used with the following heat sources:

- Built-in induction/Ceran cooktop in warming mode
- Fuel paste heater (only with a Spring CBS stand)

Please follow the respective directions for use.

4.1 Directions



Danger!

Do not place the CBS near flammable materials during operation.



Caution!

Children and/or persons who do not have enough experience using the equipment or with limited physical, sensory, or mental capacity may use the equipment only under the supervision of a person responsible for their safety.



Caution!

The cover has an automatic closing function. At an angle less than 60°, the cover closes automatically. Please do not force the cover by pressing it manually.

4.2 Cover Position

The cover is equipped with a brake. This allows the cover to be set in 3 positions:

1. Cover is closed.
2. Cover is opened up to the first stop (approx. 60° angle); for removing food and changing inserts. To close it, you must overcome this resistance manually to allow the cover to close automatically.
3. Cover is completely open (90° angle); for easy cleaning, the cover can be lifted off. From the completely open position, press the cover down to the first resistance manually. After this is overcome, the cover closes automatically.

4.3 Changing the Insert

1. Open the cover.
2. For easier removal of the inserts, raise the lifting arm at the back of the frame. The insert will be raised slightly. Important: The insert can be very hot and steam may escape.
3. Check the water level every time you change the insert, more often if necessary. Add hot water as needed.

5 Scope of Delivery

The scope of delivery includes:

- 1 x water bath
- 1 x stainless steel insert
- 1 x cover incl. brake

5.1. Optional Accessoires

Insert, round, stainless steel

Insert GN 2/3, stainless steel

Insert round, porcelain

Insert GN 2/3, porcelain

Insert GN 2/3

Stand, round

Built-in induction

Fuel paste

Spring Inox cleaner

6 Cleaning

- Switch off the induction or Ceran burner or extinguish the fuel paste.
- Allow the chafing dish to cool down.
- Open the cover completely and lift it off.
- Remove the insert and pour the water out of the water bath.
- You can clean the porcelain or stainless steel insert in the dishwasher. The water bath and the cover with the brake should be washed by hand. We recommend Spring Inox cleaner for easy cleaning.

7 Servicing / Maintenance

- With increased use it is possible that the braking function of the cover may weaken.
- In this event, the brake must be replaced. Replacement sets can be ordered from your Spring dealer:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

8 Storage

Store the CBS in a dry location away from dust.



La chiusura del coperchio è silenziosa grazie alla copertura freno integrato. A partire da una posizione di 60 ° il coperchio si chiude automaticamente.



Semplice installazione e rimozione della copertura in posizione di 90°.



Quando si utilizza il mezzo integrato senza supporto, il CBS può essere regolato secondo le vostre esigenze individuali.



L'acqua di condensa si rinnova nella parte posteriore dispone d'acqua attraverso un'apertura nel coperchio.



Cambiamento facile dei vassoi grazie ai pin di sollevamento.

Indice

	Pagina
1	Prima dell'uso iniziale 22
1.1	Introduzione 22
1.2	Responsabilità 22
2	Uso conforme 22
2.1	Destinazione d'uso 22
2.2	Impieghi scorretti noti 22
3	Istruzioni di sicurezza importanti 23
3.1	Istruzioni generali di sicurezza 23
3.2	Comportamento in caso d' incendio 23
4	Messa in funzione 23
4.1	Uso 24
4.2	Posizione del coperchio 24
4.3	Sostituzione del vassoio 24
5	Dotazione della fornitura 25
5.1	Accessori opzionali 25
6	Pulizia 25
7	Manutenzione ordinaria/straordinaria 25
8	Conservazione 25

IT

1 Prima dell'uso iniziale

1.1 Introduzione

Leggere attentamente il manuale prima dell'uso iniziale e in particolare osservare le istruzioni di sicurezza, in quanto la loro mancata osservanza può provocare gravi danni alle persone e ai beni. Accertarsi che tutto il personale preposto a lavorare con il CBS sia stato adeguatamente istruito attraverso il presente manuale d'uso, che dovrebbe sempre essere tenuto a portata di mano per eventuali, future consultazioni.

1.2 Responsabilità

In caso di uso non conforme e di mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza Spring International GmbH non si assume alcuna responsabilità per i danni ai beni e alle persone che ne derivino.

2 Uso conforme

Il CBS può essere usato esclusivamente da persone in possesso di capacità di agire, che siano a conoscenza delle implicazioni di tutti gli impieghi scorretti nonché delle istruzioni di sicurezza contenute nel presente manuale d'uso e che le abbiano comprese. L'uso dell'apparecchio da parte di bambini è consentito solo in presenza di adeguata sorveglianza.

2.1 Destinazione d'uso

Il CBS è destinato alla presentazione e al mantenimento in caldo (max 90°C) dei cibi.

2.2 Impieghi scorretti noti

I seguenti impieghi scorretti sono pericolosi e quindi vietati per ragioni di sicurezza:

- L'utilizzo del CBS per cucinare potrebbe provocarne il danneggiamento.
- Il trasporto dello scaldavivande pieno e/o caldo comporta il rischio di scottature dovute al rovesciamento di acqua calda, al ribaltamento o alla caduta dell'apparecchio. In caso di riscaldamento di pasta infiammabile sussiste inoltre il rischio d'incendio a causa del rovesciamento del contenuto del bruciatore.
- Dispositivi paravento o di schermatura (per es. fogli di alluminio) installati arbitrariamente determinano un accumulo di calore, con conseguente rischio d'incendio.
- Impiego di fonti di calore inadeguate, per es. piastra a induzione in modalità di cottura invece che in modalità di mantenimento in caldo! Rischio di ustioni e/o d'incendio!
- Flambatura, cottura o preparazione di alimenti. Surriscaldamento, danni al materiale e alterazione di colore!
- Il funzionamento dello scaldavivande senza acqua produce un surriscaldamento eccessivo. Rischio di ustioni e danneggiamento dello scaldavivande.

3 Istruzioni di sicurezza importanti

Nonostante il CBS Spring 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 dell'apparecchio. Occorre quindi rispettare le istruzioni di sicurezza contrassegnate dai simboli di seguito riportati:



Rischio!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi danni alle persone permanenti e/o ai beni di grave entità.



Cautela!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi danni alle persone e/o ai beni di lieve o media entità.

3.1 Istruzioni generali di sicurezza



Cautela!

Rischio di lesioni! A seconda dell'esecuzione, gli scaldavivande sono relativamente pesanti. Mantenerli saldamente fissati e non lasciarli cadere durante le operazioni di disimballaggio, trasporto, ecc.



Cautela!

Rischio di ustioni! Durante il funzionamento gli scaldavivande diventano caldi e possono sprigionare vapore acqueo bollente! Agire con cautela durante il riempimento e la sostituzione dei vassoi.



Cautela!

Controllare di tanto in tanto la quantità d'acqua per escludere un funzionamento dell'apparecchio in assenza di acqua.

3.2 Comportamento in caso d'incendio (riscaldamento della pasta infiammabile)

Posare sugli oggetti che si sono incendiati un panno umido (non bagnato) in modo da soffocare le fiamme.

Attenzione: utilizzare allo scopo solo un panno in fibre naturali (100% cotone, lana, lino, ecc.).

4 Messa in funzione

- Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio e smaltirli a regola d'arte.
- Pulire tutte le parti conformemente al capitolo 6.
- Collocare la vasca dell'acqua su una fonte di calore idonea. Durante il funzionamento in modalità di riscaldamento con bruciatore a pasta utilizzare il supporto disponibile opzionalmente.
- Regolare l'altezza del piedino montato sul retro in modo da escludere il dondolio della vasca dell'acqua e da garantire un funzionamento in sicurezza.
- Versare acqua calda (min. 60-70°C) fino alla tacca MAX. Assicurarsi che i vassoi non sfiorino la superficie dell'acqua. I vassoi di porcellana dovrebbero essere preriscaldati a 70-100°C prima di essere riempiti con gli alimenti.
- **Attenzione:** l'acqua calda evapora. Controllare periodicamente il livello dell'acqua. Rabboccare eventualmente con acqua calda per evitare che l'apparecchio funzioni in assenza di 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 chiuso dopo avere prelevato i cibi in modo da preservarne la qualità.

Gli scaldavivande possono funzionare con le seguenti fonti di calore:

- Piastra a induzione (da incasso)/piastra Ceran in modalità di mantenimento in caldo.
- Bruciatore a pasta (solo unitamente al supporto CBS Spring).

Attenersi ai rispettivi manuali d'uso.

4.1 Uso



Rischio!

Non collocare il CBS in funzione nelle vicinanze di materiali infiammabili.



Cautela!

Il prelievo di alimenti da parte di bambini e/o persone che non hanno dimestichezza con l'apparecchio o che presentano handicap fisici, sensoriali o mentali, è consentito solo in presenza di adeguata sorveglianza o sotto la guida di un responsabile della sicurezza.



Cautela!

Il coperchio dispone di una funzione di chiusura automatica e si chiude automaticamente se la sua angolazione è inferiore a 60°. Non chiudere il coperchio spingendolo manualmente verso il basso.

4.2 Posizione del coperchio

Il coperchio è dotato di freno e può essere fissato in 3 posizioni:

1. Coperchio chiuso.
2. Coperchio aperto fino alla prima resistenza (ca. 60°); per il prelievo del cibo e la sostituzione del vassoio. Per consentire al coperchio di chiudersi automaticamente occorre superare manualmente questa resistenza.
3. Coperchio completamente aperto (angolo di 90°); il coperchio può essere estratto dall'alto per un semplice intervento di pulizia. Dalla posizione di completa apertura abbassare manualmente il coperchio fino alla prima resistenza. Dopo che questa è stata superata, il coperchio si chiude automaticamente.

4.3 Sostituzione dei vassoi

1. Aprire il coperchio.
2. Per prelevare agevolmente i vassoi spingere verso l'alto i perni di sollevamento posti nella parte posteriore del telaio. In questo modo il vassoio si solleva leggermente. Attenzione: il vassoio può essere molto caldo e sprigionare vapore acqueo bollente.
3. A ogni sostituzione controllare il vassoio ed eventualmente prima verificare il livello dell'acqua. All'occorrenza rabboccare con acqua calda.

5 Dotazione della fornitura

La fornitura comprende:

- 1 vasca dell'acqua
- 1 vassoio in acciaio inox
- 1 coperchio comprensivo di freno

5.1. Accessori opzionali

Vassoio rotondo, in acciaio inox
Vassoio GN 2/3, in acciaio inox
Vassoio rotondo, in porcellana
Vassoio GN 2/3, in porcellana
Supporto GN 2/3
Supporto rotondo
Piastra a induzione (da incasso)
Pasta infiammabile
Detergente Spring inox cleaner

6 Pulizia

- Disattivare la piastra a induzione o la piastra Ceran o spegnere le porzioni di pasta infiammabile.
- Lasciare raffreddare lo scaldavivande.
- Aprire completamente il coperchio ed estrarlo dall'alto.
- Togliere il vassoio e gettare via l'acqua della vasca.
- Il vassoio in porcellana o in acciaio inox può essere lavato in lavastoviglie. La vasca dell'acqua e il coperchio con freno andrebbero lavati a mano. Per agevolare l'operazione di pulizia raccomandiamo di utilizzare il detergente Spring inox cleaner.

7 Manutenzione ordinaria e straordinaria

- In caso di uso prolungato è possibile che l'azione frenante del freno del coperchio diminuisca.
- In questo caso è necessario sostituire il freno del coperchio. I kit per la sostituzione possono essere ordinati al rivenditore Spring:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

8 Conservazione

Il CBS deve essere conservato in un luogo asciutto e al riparo dalla polvere.

