

OLYMPIA

Fuel chafer

Instruction manual



(NL) Brandstof chafing dish Handleiding	4	(IT) Scaldavivande a combustibile Manuale di istruzioni	7
(FR) Chafing dish à combustible Mode d'emploi	5	(ES) Olla de combustible Manual de instrucciones	8
(DE) Chafing-Dish mit Brennpaste Bedienungsanleitung	6	(PT) Aparelho de aquecimento de alimentos a combustível Manual de instruções	9

**Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli:
U008/U009/CB063**



- (NL)
1. Voedselpan
 2. Waterpan
 3. Frame
 4. Brandstofhouder
 5. Deksel

- (FR)
1. Bac à aliments
 2. Réservoir d'eau
 3. Support
 4. Brûleurs
 5. Couverture

- (DE)
1. Speisebehälter
 2. Wasserwanne
 3. Ständer
 4. Brennpastenbehälter
 5. Deckel

- (IT)
1. Padella alimenti
 2. Padella dell'acqua
 3. Supporto
 4. Contenitore carburante
 5. Coperchio

- (ES)
1. Cubeta para comida
 2. Depósito de agua
 3. Soporte
 4. Soporte para combustible
 5. Cubierta

- (PT)
1. Tabuleiro de alimentos
 2. Tabuleiro de água
 3. Base
 4. Suporte de combustível
 5. Tampa

Product Description

- U008 - Olympia Madrid Roll Top Chafing Dish
- U009 - Olympia Paris Roll Top Chafing Dish
- CB063 - Vienna Chafing Set

Chafer tips:

- The Chafer is designed for keeping food warm only, not for cooking. Always pre-cook the food.
- Close the cover when not serving to keep food hot.
- Never use the Chafer without water in the pan, or the food will burn and the Chafer will overheat and may get damaged.
- In case of a sizzle noise - the water is too low and needs to be refilled. Ensure to check the water level periodically.
- DO NOT move or shake the chafer when the burners are alight.
- When the food service is done, ensure to extinguish the fuel flame by closing the fuel holder cover to prevent accidents. Never leave the flame unattended.
- Chafer pans are not designed for cooking hob or stove use. The pans will get damaged while the food burns.

Introduction

	U008	U009	CB063
Features:	• This chafing set comes complete with a smart gastronorm sized chafer with a roll top cover, including a 9 litre food pan. • Suitable for use with a variety of 65mm deep Vogue gastronorm pans.	• This chafing set features polished steel round chafing dish with a roll top, including a 6 litre food pan.	• This Vienna chafing set is a polished stainless steel round set, including a 7.5 litre food pan.
Pack Contents:	• Cover • Food pan • Water pan • Fuel holder (x2)	• Cover • Food pan • Water pan • Fuel holder (x1)	• Cover • Food pan • Water pan • Fuel holder (x1)

Using the chafer

Before use, ensure to clean the water pan and food pan thoroughly.

- Put the chafer stand on a flat, stable surface to prevent mishaps.
- Set up the water pan on the stand securely. Then fill with an appropriate amount of hot water.
- Put the cooked food into the food pan then locate into the water pan.
- Close the lid in place.
- Locate the fuel holder onto the stand.
- Pop the lid off the fuel container then put into the fuel holder. Light the fuel.
- **Note: For safe use of the fuel, follow the instructions on the fuel container.**

Cleaning and maintenance

- After use, clean the food pan, water pan, and cover thoroughly.
- Wipe dry. Never leave the surfaces damp as this can cause discolouration.

Productbeschrijving

- U008 - Olympia Madrid Roldeksel Warmhoudschotel
- U009 - Olympia Paris Rol-deksel Warmhoudschotel
- CB063 - Vienna Warmhoudset

Tips warmhouder:

- De chafing dish is enkel ontworpen om gerechten warm te houden, niet om te koken. Kook gerechten altijd vooraf.
- Sluit het deksel wanneer u niet opdient, om de gerechten heet te houden.
- Gebruik de warmhouder nooit zonder water in de pan, anders branden de gerechten aan en zal de warmhouder oververhit en mogelijk beschadigd raken.
- Bij een sissend geluid is het waterniveau te laag en moet het water bijgevuld worden. Controleer regelmatig het waterpeil.
- De warmhouder NIET verplaatsen of schudden wanneer de brandstof ontstoken is.
- Zorg ervoor dat de brandstofvlam na gebruik gedoofd wordt door het deksel van de brandstofhouder te sluiten om ongevallen te voorkomen. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter.
- Chafing dishes zijn niet ontworpen om op het fornuis te koken of voor gebruik in de oven. De pannen zullen beschadigd raken en de gerechten zullen aanbranden.

Inleiding

	U008	U009	CB063
Kenmerken:	• Deze warmhoudset wordt volledig geleverd met een slimme gastronom gevormde warmhoudset met een rol-top deksel, inclusief een keu-kenpan van 9 liter. • Geschikt voor gebruik met 65 mm diepe Vogue gastronom-bakken.	• Deze warmhoudset heeft een gepolijste stalen ronde warmhoudschotel met een rol-deksel, inclusief een keukenpan van 6 liter.	• Deze Vienna warmhoudset is een gepolijste roestvrijstalen ronde set, inclusief een keukenpan van 7,5 liter.
Inhoud:	• Deksel • Voedselpan • Waterpan • Brandstofhouder (x2)	• Deksel • Voedselpan • Waterpan • Brandstofhouder (x1)	• Deksel • Voedselpan • Waterpan • Brandstofhouder (x1)

Gebruik van de warmhouder

Reinig de waterpan en voedselpan grondig vóór gebruik.

- Plaats de chafing dish op een vlakke, stabiele ondergrond om ongelukken te voorkomen.
- Plaats de waterpan stevig op het frame. Dan vullen met een geschikte hoeveelheid heet water.
- Plaats het gekookte voedsel in de voedselpan, plaats deze dan in de waterpan.
- Plaats het deksel er op.
- Plaats de brandstofhouder op het frame.
- Haal het deksel van het brandstofreservoir, plaats het dan in de brandstofhouder. Ontsteek de brandstof.
- **Opmerking: voor veilig gebruik van de brandstof volgt u de instructies op die op het blik vermeld staan.**

Reiniging en onderhoud

- Reinig, na gebruik, de voedselpan, waterpan en het deksel grondig.
- Goed nadrogen. Laat de oppervlakken nooit vochtig daar dit verkleuring kan veroorzaken.

Description du produit

- U008 - Chafing dish à couvercle basculant Olympia Madrid
- U009 - Chafing dish à couvercle basculant Olympia Paris
- CB063 - Ensemble chafing dish Vienna

Conseils d'utilisation :

- Le chafing dish est conçu uniquement pour conserver les aliments chauds et non pour les cuisiner. Toujours précuire les aliments.
- Fermer le couvercle entre les périodes de service afin de garder les aliments chauds.
- Ne jamais utiliser le chafing dish sans eau dans le réservoir, sinon les aliments risquent de brûler, le chafing dish de surchauffer et d'être endommagé.
- En cas de bruit de grésillement, le niveau d'eau est trop bas et doit être complété. Veuillez vérifier le niveau d'eau.
- Ne pas bouger ou secouer le chafing dish lorsque les brûleurs sont allumés.
- A la fin du service, s'assurer d'éteindre les combustibles avec les couvercles des brûleurs pour éviter les accidents. Ne jamais laisser les combustibles allumés sans surveillance.
- Les bacs du chafing dish ne sont pas conçus pour une utilisation directe sur plaques de cuisson ou autre source de chaleur. Les bacs seront endommagés et les aliments brûlés.

Introduction

	U008	U009	CB063
Caractéristiques :	• Chafing dish en acier inoxydable poli dimension GN 1/1 avec couvercle coulissant, comprenant un bac de 9 litres. • Compatible avec différents bacs GN Vogue de 65 mm de profondeur.	• Chafing dish rond en acier inoxydable poli avec couvercle coulissant, comprenant un bac de 6 litres.	• Le modèle Vienna est un chafing dish rond en acier inoxydable poli, comprenant un bac de 7,5 litres.
Contenu du colis :	• Couvercle • Bac à aliments • Réservoir d'eau • Brûleur (x2)	• Couvercle • Bac à aliments • Réservoir d'eau • Brûleur (x1)	• Couvercle • Bac à aliments • Réservoir d'eau • Brûleur (x1)

Utilisation du chafing dish

Avant utilisation, assurez-vous de bien nettoyer le réservoir d'eau et le bac à aliments.

- Poser le support du chafing dish sur une surface plane et stable afin d'éviter les accidents.
- Placer le réservoir d'eau sur le support. Le remplir d'eau chaude en quantité suffisante.
- Mettre les aliments cuits dans le bac à aliments puis le placer dans le réservoir d'eau.
- Poser le couvercle sur le bac.
- Ouvrir le couvercle du(des) brûleur(s) positionné(s) sur le support.
- Placer le combustible dans le(s) brûleur(s) et allumez-le.
- **Remarque : Pour une utilisation sûre, suivez les instructions notées sur les capsules de combustible.**

Nettoyage et entretien

- Après l'utilisation, nettoyer soigneusement le bac, le réservoir d'eau et le couvercle.
- Bien essuyer. Ne jamais laisser les surfaces humides car cela peut causer une décoloration.

Produktbeschreibung

- U008 - Olympia Madrid Chafing-Dish mit Rolldeckel
- U009 - Olympia Paris Chafing-Dish mit Rolldeckel
- CB063 - Vienna Chafing-Dish

Chafer-Tipps:

- Das Chafing-Dish ist nur zum Warmhalten von Speisen gedacht, nicht zum Kochen. Das Essen immer vorkochen.
- Schließen Sie die Abdeckung, wenn Sie nicht servieren, um das Essen warm zu halten.
- Verwenden Sie das Chafing-Dish niemals ohne Wasser in der Wanne, da sonst das Essen anbrennt und das Chafing-Dish überhitzt und beschädigt werden kann.
- Wenn ein zischendes Geräusch zu hören ist, ist das Wasser zu niedrig und muss nachgefüllt werden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Wasserstand regelmäßig überprüfen.
- Bewegen oder schütteln Sie das Chafing-Dish NICHT, wenn die Brenner brennen.
- Wenn das Servieren beendet ist, stellen Sie sicher, dass die Brennstoffflamme gelöscht wird, indem Sie den Deckel des Brennpastenbehälters schließen, um Unfälle zu vermeiden. Lassen Sie die Flamme nie unbeaufsichtigt.
- Die Chafer-Pfannen sind nicht für die Verwendung auf dem Kochfeld oder im Herd geeignet. Die Pfannen werden dabei beschädigt, während das Essen anbrennt.

Vorstellung

	U008	U009	CB063
Eigenschaften:	• Dieses Chafing-Dish wird komplett mit einem smarten gastronomgroßen Chafer mit Rolldeckel und einem 9-Liter-Speisenbehälter geliefert. • Geeignet für eine Vielzahl von 65 mm tiefen Vogue-Gastronomie-Pfannen.	• Dieses Chafing-Dish besteht aus einem runden Chafing-Dish aus poliertem Stahl mit Rolldeckel und einem 6-Liter-Speisenbehälter.	• Dieses Modell Vienna ist ein rundes Chafing-Dish aus poliertem Edelstahl und einem 7,5-Liter-Speisenbehälter.
Lieferumfang:	• Deckel • Speisebehälter • Wasserwanne • Brennpastenbehälter (x2)	• Deckel • Speisebehälter • Wasserwanne • Brennpastenbehälter (x1)	• Deckel • Speisebehälter • Wasserwanne • Brennpastenbehälter (x1)

Verwendung des Chafing-Dish

Vor Gebrauch die Wasserwanne und den Speisenbehälter gründlich reinigen.

- Stellen Sie das Chafing-Dish auf eine ebene, stabile Oberfläche, um Unfälle zu vermeiden.
- Stellen Sie die Wasserwanne sicher auf den Ständer auf. Dann mit einer entsprechenden Menge heißem Wasser füllen.
- Geben Sie die gekochten Speisen in den Behälter und stellen Sie diesen in die Wasserwanne.
- Schließen Sie den Deckel.
- Befestigen Sie den Brennpasthalter am Ständer.
- Öffnen Sie den Deckel des Brennpastenbehälters und stecken Sie ihn in den Brennpasthalter. Zünden Sie die Brennpaste an.
- **Hinweis: Zur sicheren Verwendung der Brennpaste sind die Anweisungen auf dem Brennpastenbehälter zu beachten.**

Reinigung und Pflege

- Nach dem Gebrauch den Speisenbehälter, die Wasserwanne und den Deckel gründlich reinigen.
- Trocken abwischen. Lassen Sie die Oberflächen niemals feucht, da dies zu Verfärbungen führen kann.

Descrizione del prodotto

- U008 - Scaldavivande rolltop Olympia Madrid
- U009 - Scaldavivande rolltop Olympia Paris
- CB063 - Scaldavivande Vienna

Suggerimenti:

- Lo scaldavivande è progettato solo per mantenere caldi gli alimenti, ma non per cucinarli. Cucinare sempre prima gli alimenti.
- Chiudere il coperchio quando non si usa lo scaldavivande per mantenere caldo il cibo.
- Non usare mai lo Scaldavivande senza acqua nella padella, altrimenti il cibo si brucerà e lo Scaldavivande potrebbe surriscaldarsi e danneggiarsi.
- Lo sfrigolio indica che il livello dell'acqua è troppo basso e se ne deve aggiungere dell'altra. Assicurarsi di controllare il livello dell'acqua periodicamente.
- Non muovere o agitare lo scaldavivande quando i fornelli sono accessi.
- Una volta che il cibo è stato servito, assicurarsi di spegnere la fiamma chiudendo il coperchio del contenitore del carburante per evitare possibili incidenti. Non lasciare mai la fiamma incustodita.
- Le padelle dello scaldavivande non sono progettate come piani cottura o stufe. Questo uso potrebbe danneggiare le padelle mentre il cibo brucia.

Introduzione

	U008	U009	CB063
Caratteristiche:	• Il set di scaldavivande si presenta come set completo, con uno scaldavivande gastronorm intelligente, un coperchio roll-top e una padella alimenti da 9 litri. • Può essere usato con una varietà di padelle gastronorm Vogue da 65 mm di spessore.	• Questo set presenta uno scaldavivande rotondo in acciaio inox levigato, con coperchio roll-top e padella alimenti da 6 litri.	• Questo set Vienna presenta uno scaldavivande rotondo in acciaio inox levigato, con padella alimenti da 7,5 litri.
Contenuto pacco:	• Coperchio • Padella alimenti • Padella acqua • Contenitore combustibile (x2)	• Coperchio • Padella alimenti • Padella acqua • Contenitore combustibile (x1)	• Coperchio • Padella alimenti • Padella acqua • Contenitore combustibile (x1)

Uso dello scaldavivande

Prima dell'uso, assicurarsi di pulire a fondo la padella dell'acqua e la padella alimenti.

- Disporre il supporto dello scaldavivande su una superficie piatta e stabile, al fine di evitare ogni tipo di incidente.
- Disporre la padella dell'acqua sul supporto in modo sicuro. Successivamente, riempire la padella con una quantità d'acqua adeguata.
- Disporre il cibo cotto nella padella degli alimenti e poi nella padella dell'acqua.
- Chiudere il coperchio.
- Disporre il contenitore del combustibile sul supporto.
- Estrarre il coperchio del barattolo del combustibile e poi disporre quest'ultimo nel contenitore sullo scaldavivande. Accendere il carburante.
- **Notare: Per un uso sicuro del carburante, seguire le istruzioni indicate sul suo contenitore.**

Pulizia e manutenzione

- Dopo l'uso, pulire a fondo la padella degli alimenti, la padella dell'acqua e il coperchio.
- Asciugare accuratamente. Non lasciare mai le superfici bagnate, in quanto questo può causare decolorazione.

Descripción del producto

- U008 - Calientaplatos superior de rodillo Madrid Olympia
- U009 - Calientaplatos superior París Olympia
- CB063 - Conjunto de calientaplatos Vienna

Consejos para la olla:

- La olla está diseñada para mantener la comida caliente únicamente, no para cocinar. Precocine siempre la comida.
- Cierre la tapa cuando no esté sirviendo para mantener la comida caliente.
- Nunca use la olla sin agua en el depósito, o la comida se quemará y la olla se sobrecalentará y se podría dañar.
- En caso de ruido por chisporroteo - el agua está demasiado baja y se necesita rellenar. Asegúrese de comprobar el nivel de agua periódicamente.
- NO mueva ni agite la olla cuando las hornillas estén encendidas.
- Cuando se haga el servicio de comida, asegúrese de extinguir la llama del combustible cerrando la tapa del contenedor de combustible para prevenir accidentes. Nunca deje la llama sin vigilar.
- Las cubetas de la olla no están diseñadas para el fogón de cocinar o uso en la estufa. Las cubetas se dañarán mientras la comida se quema.

Introducción

	U008	U009	CB063
Características:	• Este conjunto calientaplatos viene completo con una olla gastronorm inteligente con cubierta superior de rodillo, incluyendo una sartén para cubeta de 9 litros. • Adecuado para usarse con una variedad de cubetas gastronorm Vogue de 65 mm de profundidad.	• Este conjunto calientaplatos presenta un disco calientaplatos redondo de acero pulido con una parte superior móvil, incluyendo una cubeta para comida de 6 litros.	• Este conjunto calientaplatos Vienna es un conjunto redondo de acero inoxidable pulido, incluyendo una cubeta para comida de 7,5 litros.
Contenido del paquete:	• Tapa • Cubeta para comida • Depósito de agua • Soporte de combustible (x2)	• Tapa • Cubeta para comida • Depósito de agua • Soporte de combustible (x1)	• Tapa • Cubeta para comida • Depósito de agua • Soporte de combustible (x1)

Uso de la olla

- Antes de usar, asegúrese de limpiar el depósito de agua y la cubeta para comida exhaustivamente.
- Coloque el soporte de la olla sobre una superficie horizontal y estable para evitar inconvenientes.
 - Fije el depósito de agua sobre el soporte de forma segura. Luego, rellene con una cantidad apropiada de agua caliente.
 - Coloque la comida cocinada dentro de la cubeta de comida, luego coloqueló dentro del depósito de agua.
 - Cierre la tapa en su lugar.
 - Coloque el contenedor de combustible en el soporte.
 - Quite la tapa del contenedor de combustible, luego coloque dentro el combustible.
 - Encienda el combustible.
 - **Nota: Para uso seguro del combustible, siga las instrucciones del recipiente de combustible.**

Limpieza y mantenimiento

- Después del uso, limpie la cubeta para comida, el depósito de agua y la tapa de acero exhaustivamente.
- Seque con un paño. Nunca deje las superficies húmedas pues esto puede causar decoloración.

Descrição do produto

- U008 - Prato de manutenção de alimentos quentes de tampa rolante modelo Olympia Madrid
- U009 - Prato de manutenção de alimentos quentes de tampa rolante modelo Olympia Paris
- CB063 - Conjunto de aquecimento de alimentos Vienna

Conselho de utilização do aparelho de manutenção de alimentos quentes

- O aparelho foi concebido apenas para manter os alimentos quentes e não para cozinhar. Cozinhe sempre os alimentos previamente.
- Feche a tampa quando não estiver a servir, para manter os alimentos quente.
- Nunca use o aparelho sem água na panela, ou os alimentos queimar-se-ão e o aparelho aquecerá demasiado, podendo danificar-se.
- No caso de ouvir um ruído como um chiado, isso significa que o nível da água está demasiado baixo e precisa de ser enchido. Verifique o nível da água periodicamente.
- NÃO mova nem abane o aparelho quando os queimadores estão acesos.
- Quando o serviço está terminado, não se esqueça de apagar a chama fechando a tampa do suporte de combustível para evitar acidentes. Nunca deixe a chama sem supervisão.
- As panelas do aparelho não foram concebidas para cozinhar em placa ou fogão. Ficarão danificadas e os alimentos queimar-se-ão.

Introdução

	U008	U009	CB063
Características:	• Este conjunto vem equipado como um aparelho de aquecimento de alimentos inteligente de dimensões segundo a Gastronorm, com uma tampa deslizante no topo, incluindo um tabuleiro de alimentos de 9 litros. • Adequado para uma variedade de panelas Gastronorm Vogue com 65 cm de profundidade.	• Este conjunto de aquecimento de alimentos apresenta um prato de aço polido redondo com um topo rolante, incluindo um tabuleiro de alimentos de 6 litros.	• Este conjunto de aquecimento de alimentos Vienna é um conjunto redondo em aço inoxidável polido, incluindo um tabuleiro de alimentos de 7,5 litros.
Conteúdo da embalagem:	• Tampa • Panela de alimentos • Panela de água • Suporte de combustível (x2)	• Tampa • Panela de alimentos • Panela de água • Suporte de combustível (x1)	• Tampa • Panela de alimentos • Panela de água • Suporte de combustível (x1)

Utilização do aparelho de aquecimento de alimentos

Antes de usar, certifique-se de que limpou a bandeja de água e a bandeja de alimentos completamente.

- Coloque o suporte do aparelho de aquecimento de alimentos numa superfície plana e estável para evitar acidentes.
- Coloque a cuba de água no suporte. Em seguida, preencha com uma quantidade apropriada de água quente.
- Coloque os alimentos cozidos na panela de alimentos e, em seguida, coloque-a na panela de água.
- Feche a tampa no seu lugar.
- Coloque o suporte de combustível no suporte.
- Retire a tampa do recipiente de combustível e depois coloque o suporte de combustível. Acenda o combustível.
- **Nota: Para um uso seguro do combustível, siga as instruções no recipiente de combustível.**

Limpeza e manutenção

- Após o uso, retire a bandeja de alimentos, a bandeja de água e a tampa.
- Seque bem. Nunca deixe as superfícies húmidas, pois isso pode causar descoloração.



UK	0845 146 2887
NL	0800 – 29 1 29
	040 – 2628080
FR	0800 - 29 2 29
	01 60 34 28 80
DE	0800 – 1860806
IT	N/A
ES	901-100 133
PT	vendas@nisbets.pt

OLYMPIA

U008_U009_CB063_ML_A5_v1_20180710