

OLYMPIA

Fuel chafer Instruction manual



(EN) **Fuel chafer** 3
Instruction manual

(NL) **Brandstof chafing dish** 4
Handleiding

(FR) **Chafing dish à combustible** 5
Mode d'emploi

(DE) **Chafing-Dish mit Brennpaste** 6

Bedienungsanleitung

(IT) **Scaldavivande a combustibile** 7

Manuale di istruzioni

(ES) **Olla de combustible** 8
Manual de instrucciones

Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
CN607/K409/S299/S300



(NL)

1. Voedselpan
2. Waterpan
3. Frame
4. Brandstofhouder
5. Deksel

(IT)

1. Padella alimenti
2. Padella dell'acqua
3. Supporto
4. Contenitore carburante
5. Coperchio

(FR)

1. Bac à aliments
2. Réservoir d'eau
3. Support
4. Brûleurs
5. Couvercle

(ES)

1. Cubeta para comida
2. Depósito de agua
3. Soporte
4. Soporte para combustible
5. Tapa

(DE)

1. Speisebehälter
2. Wasserwanne
3. Ständer
4. Brennpastenbehälter
5. Deckel

Product Description

- CN607 - Olympia Milan 1/2 Chafing Set
- K409/S299/S300 - Olympia Milan 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

	K409/S299/S300	CN607
Features:	• A mirror polished stainless steel 1/1 gastronorm sized chafer set, including a 9 litre food pan. • Suitable for use with a variety of 65mm deep Vogue gastronorm pans. • Available with a separate Bain Marie set (Code: CB723), and a separate lid support (Code: CB722) to allow easy access to food during service.	• A mirror polished stainless steel 1/2 gastronorm sized chafer set, including a 3.7 litre food pan.
Pack Contents:	• Cover • Food pan • Water pan • Fuel holder (x2)	• 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

- CN607 - Olympia Milan 1/2 Chafing dish
- K409/S299/S300 - Olympia Milan Chafing dish

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

	K409/S299/S300	CN607
Kenmerken:	• Een spiegel gepolijste roestvrijstalen 1/1 gastronorm chafing dish, inclusief een voedselpan van 9 liter. • Geschikt voor gebruik met 65 mm diepe Vogue gastronorm-bakken. • Ook verkrijgbaar zijn een aparte bain marie-set (code: CB723) en een aparte dekselsteun (code: CB722) om gerechten gemakkelijk op te kunnen dienen.	• Een spiegel gepolijste roestvrijstalen 1/2 gastronorm chafing dish, inclusief een voedselpan van 3,7 liter.
Inhoud:	• Deksel • Voedselpan • Waterpan • Brandstofhouder (x2)	• 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

- CN607 - Ensemble chafing dish Olympia Milan GN 1/2
- K409/S299/S300 - Ensemble chafing dish Olympia Milan GN 1/1

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

	K409/S299/S300	CN607
Caractéristiques :	• Ensemble chafing dish en acier inoxydable finition miroir poli dimension GN 1/1, comprenant un bac de 9 litres. • Compatible avec différents bacs GN Vogue de 65 mm de profondeur. • Egalement compatible avec l'ensemble bain-marie (code : CB723) et le support couvercle (code : CB722), vendus séparément, permettant un accès facile aux aliments pendant le service.	• Ensemble chafing dish en acier inoxydable finition miroir poli dimension GN 1/2, comprenant un bac de 3,7 litres.
Contenu du colis :	• Couvercle • Bac à aliments • Réservoir d'eau • Brûleur (x2)	• 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

- CN607 - Olympia Milan 1/2 Chafing-Dish
- K409/S299/S300 - Olympia Milan 1/2 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

	K409/S299/S300	CN607
Eigenschaften:	• Ein hochglanzpoliertes Chafing-Dish aus Edelstahl in voller Gastronomiegröße, inklusive einem 9 Liter Behälter. • Geeignet für eine Vielzahl von 65 mm tiefen Vogue-Gastronomie-Pfannen. • Erhältlich mit einem separaten Bain-Marie-Set (Code: CB723) und einer separaten Deckelstütze (Code: CB722), um auch während des Betriebs einen einfachen Zugang zu den Speisen zu ermöglichen.	• Ein hochglanzpoliertes Chafing-Dish aus Edelstahl in halber Gastronomiegröße, inklusive einem 3,7 Liter Behälter.
Lieferumfang:	• Deckel • Speisebehälter • Wasserwanne • Brennpastenbehälter (x2)	• 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

- CN607 - Olympia Milan 1/2 Scaldavivande
- K409/S299/S300 - Olympia Milan Scaldavivande

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

	K409/S299/S300	CN607
Caratteristiche:	• Set di scaldavivande gastronom 1/1 in acciaio inox lucidato a specchio con pentola da 9 litri. • Può essere usato con una varietà di pentole Vogue gastronom di 65 mm di profondità • Disponibile con un set separato di Bain Marie (codice: CB723) e un supporto coperchio (codice: CB722) per un facile accesso agli alimenti durante il servizio.	• Set di scaldavivande gastronom 1/2 in acciaio inox lucidato a specchio con pentola da 3,7 litri.
Contenuto pacco:	• Coperchio • Padella alimenti • Padella acqua • Contenitore combustibile (x2)	• 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.
- **Nota: 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

- CN607 - Conjunto de olla 1/2 Olympia Milan
- K409/S299/S300 -Conjunto de olla Olympia Milan

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

	K409/S299/S300	CN607
Características:	• Un conjunto de olla gastronorm 1/1 de acero inoxidable de pulido especular, incluyendo una cubeta de 9 litros. • Adecuado para usarse con una variedad de recipientes gastronorm Vogue de 65 mm de profundidad. • Disponible con un conjunto de Baño de María (Código: CB723), y un soporte separado (Código: CB722) para permitir acceso a la comida durante el servicio.	• Un conjunto de ollas gastronorm 1/2 de acero inoxidable de pulido especular, incluyendo una cubeta de 3,7 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)

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 exhaustivamente.
- Seque con un paño. Nunca deje las superficies húmedas pues esto puede causar decoloración.



UK	0117 3075655	service@technical-sales.co.uk	Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom
Eire	021 4946777	Sales@nisbets.ie	Unit 9003, Blarney Business Park, Blarney, Co. Cork, Ireland
NL	040 2628080	service@nisbets.nl	
FR	01 60342880	sav@nisbets.fr	
BE-NL	0800 29129	service@nisbets.be	
BE-FR	0800 29229	service@nisbets.be	
DE	0800 1860806	service@nisbets.de	
ES	901 100133		
AU	1300 225 960		15 Badgally Road, Campbelltown, NSW 2560, Australia
NZ	0800 222 700		

OLYMPIA

CN607_K409_S299_S300_ML_A5_v2_2025/05/12