

OLYMPIA

Induction chafer Instruction manual



(NL)	Inductie chafing dish	4	(IT)	Scaldavivande a induzione	7
	Handleiding			Manuale di istruzioni	
(FR)	Chauffe-plat à induction	5	(ES)	Olla De Inducción	8
	Mode d'emploi			Manual de instrucciones	
(DE)	Induktions-Chafing-Dish	6	(PT)	Aquecedor de alimentos de indução	9
	Bedienungsanleitung			Manual de instruções	

**Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli:
FT037/FT038**

Model shown: FT037



(NL)

1. Glazen deksel
2. Waterpan
3. Voedselpan
4. Frame (apart verkocht)
5. Brandstofhouder (bij het frame)

(IT)

1. Coperchio di vetro
2. Padella dell'acqua
3. Padella alimenti
4. Supporto (venduto separatamente)
5. Serbatoio (imballato con il supporto)

(FR)

1. Couvercle en verre
2. Réservoir d'eau
3. Bac à aliments
4. Support (Vendu séparément)
5. Supports combustible (intégrés au support)

(ES)

1. Tapa de vidrio
2. Depósito para agua
3. Cubeta para comida
4. Base ó soporte
5. Soporte de combustible (empaquetado con el soporte)

(DE)

1. Glasdeckel
2. Wasserwanne
3. Speisebehälter
4. Ständer (separat erhältlich)
5. Brennpasthalter (im Lieferumfang enthalten)

(PT)

1. Tampa de vidro
2. Recipiente da água
3. Recipiente de alimentos
4. Base (vendida separadamente)
5. Suporte de combustível (embalado com a base)

Product Description

- FT037 - Olympia 1/1 GN Induction Chafer
- FT038 - Olympia 1/2 GN Induction Chafer

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

	FT037	FT038
Features:	• Stainless steel 1/1 gastronorm chafing dish which can be used with electric induction plates that fit underneath the chafing stand (Code FT039, sold separately). • Also compatible with traditional chafing fuel (Code: CE241/CB733/CB734/CB735, sold separately).	• Stainless steel 1/2 gastronorm chafing dish • Also compatible with traditional chafing fuel (Code: CE241/CB733/CB734/CB735, sold separately).
Pack Contents:	• Olympia 1/1 GN Induction Chafer • Glass lid • Food pan • Water pan	• Olympia 1/2 GN Induction Chafer • Glass lid • Food pan • Water pan

- **Note: For safe use of the induction plates, follow those instructions from the manufacturer.**

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 lid thoroughly.
- Wipe dry. Never leave the surfaces damp as this can cause discolouration.

Productbeschrijving

- FT037 - Olympia 1/1 GN Inductie chafing dish
- FT038 - Olympia 1/2 GN Inductie 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

	FT037	FT038
Kenmerken:	• Roestvrijstalen 1/1 gastronom chafing dish die gebruikt kan worden met elektrische inductieplaten die passen onder het frame (code FT039, apart verkocht). • Ook compatibel met traditionele gel en vloeibare brandstof (code: CE241/CB733/CB734/CB735, apart verkocht).	• Roestvrijstalen 1/2 gastronom chafing dish • Ook compatibel met traditionele gel en vloeibare brandstof (code: CE241/CB733/CB734/CB735, apart verkocht).
Inhoud:	• Olympia 1/1 GN inductie chafing dish • Glazen deksel • Voedselpan • Waterpan	• Olympia 1/2 GN inductie chafing dish • Glazen deksel • Voedselpan • Waterpan

- **Opmerking: volg de instructies van de fabrikant voor veilig gebruik van de inductieplaten.**

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 erop.
- 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

- FT037 - Chauffe-plat à induction Olympia 1/1 GN
- FT038 - Chauffe-plat à induction Olympia 1/2 GN

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

	FT037	FT038
Caractéristiques :	• Chauffe-plat GN 1/1 en acier inoxydable pouvant être utilisé avec des plaques induction qui s'adaptent sous le support du chauffe-plat (Code FT039, vendu séparément). • Egalement compatible avec les combustibles traditionnels (Code : CE241/CB733/CB734/CB735, vendus séparément).	• Chauffe-plat GN 1/2 en acier inoxydable • Egalement compatible avec les combustibles traditionnels (Code : CE241/CB733/CB734/CB735, vendus séparément).
Contenu du colis :	• Chauffe-plat à induction Olympia GN 1/1 • Couvercle en verre • Bac à aliments • Réservoir d'eau	• Chauffe-plat à induction Olympia GN 1/2 • Couvercle en verre • Bac à aliments • Réservoir d'eau

- **Remarque : Pour une utilisation sûre des plaques à induction, suivez les instructions du fabricant.**

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

FT037 - Olympia 1/1 GN Induktions-Chafing-Dish

FT038 - Olympia 1/2 GN Induktions-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 als auf dem Kochfeld oder im Herd geeignet. Die Pfannen werden dabei beschädigt, während das Essen anbrennt.

Vorstellung

	FT037	FT038
Eigenschaften:	• 1/1 Gastronom-Chafing-Dish aus Edelstahl, das mit elektrischen Induktionsplatten, die unter den Chafing-Ständer passen (Code FT039, separat erhältlich), verwendet werden kann. • Auch kompatibel mit herkömmlichen Chafing-Brennpasten (Code: CE241/CB733/CB734/CB735, separat erhältlich)	• 1/2 Gastronom-Chafing-Dish aus Edelstahl • Auch kompatibel mit herkömmlichen Chafing-Brennpasten (Code: CE241/CB733/CB734/CB735, separat erhältlich).
Lieferumfang:	• Olympia 1/1 GN Induktions-Chafing-Dish • Glasdeckel • Speisebehälter • Wasserwanne	• Olympia 1/2 GN Induktions-Chafing-Dish • Glasdeckel • Speisebehälter • Wasserwanne

- **Hinweis: Zur sicheren Verwendung der Induktionsplatten sind die Anweisungen des Herstellers zu beachten.**

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 Brennpastenhalter am Ständer.
- Öffnen Sie den Deckel des Brennpastenbehälters und stecken Sie ihn in den Brennpastenhalter. 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

- FT037 - Olympia GN 1/1 Scaldavivande a induzione
- FT038 - Olympia GN 1/2 Scaldavivande a induzione

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

	FT037	FT038
Caratteristiche:	• Scaldavivande gastronorm 1/1 in acciaio inox che può essere usato con piastre a induzione elettrica bene adattabili sotto il supporto (codice FT039, venduto separatamente). • Anche compatibile con il combustibile tradizionale (codice: CE241/CB733/CB734/CB735, venduto separatamente).	• Scaldavivande gastronorm 1/2 in acciaio inox • Anche compatibile con il combustibile tradizionale (codice: CE241/CB733/CB734/CB735, venduto separatamente).
Contenuto pacco:	• Scaldavivande a induzione GN 1/1 Olympia • Coperchio di vetro • Padella alimenti • Padella dell'acqua	• Scaldavivande a induzione GN 1/2 Olympia • Coperchio di vetro • Padella alimenti • Padella dell'acqua

- **Nota:** per un uso sicuro delle piastre a induzione, seguire le istruzioni del produttore.

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

- FT037 - Olla de inducción GN 1/1 Olympia
- FT038 - Olla de inducción GN 1/2 Olympia

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

	FT037	FT038
Características:	• Calientaplatos gastronorm 1/1 de acero inoxidable que se puede usar con placas de inducción eléctricas que se adaptan por debajo del soporte de olla (Código FT039, se vende por separado). • También compatible con combustible tradicional (Código: CE241/ CB733/ CB734/ CB735, se vende por separado).	• Calientaplatos gastronorm 1/2 de acero inoxidable • También compatible con combustible tradicional (Código: CE241/ CB733/ CB734/ CB735, se vende por separado).
Contenido del paquete:	• Olla de inducción GN 1/1 Olympia • Tapa de vidrio • Cubeta para comida • Depósito para agua	• Olla de inducción GN 1/2 Olympia • Tapa de vidrio • Cubeta para comida • Depósito para agua

- **Nota: Para uso seguro de las placas de inducción, siga las instrucciones del fabricante.**

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.
- 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

- FT037 - Conjunto de aquecimento de alimentos de indução 1/1 GN
- FT038 - Conjunto de aquecimento de alimentos de indução 1/2 GN

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

	FT037	FT038
Características:	• Aparelho de aquecimento de alimentos em aço inoxidável de dimensões 1/1 segundo a Gastronorm, que pode ser usado com placas elétricas de indução que se adaptam por baixo da base de aquecimento (Código FT039, vendido separadamente). • Também compatível com combustível tradicional de manutenção de calor (Código: CE241/CB733/CB734/CB735, vendidos separadamente).	• Aparelho de aquecimento de alimentos em aço inoxidável de dimensões 1/2 segundo a Gastronorm • Também compatível com combustível tradicional de manutenção de calor (Código: CE241/CB733/CB734/CB735, vendidos separadamente).
Conteúdo da embalagem:	• Aparelho de manutenção de alimentos quentes Olympia 1/1 GN • Tampa de vidro • Tabuleiro de alimentos • Panela de água	• Aparelho de manutenção de alimentos quentes Olympia 1/2 GN • Tampa de vidro • Tabuleiro de alimentos • Panela de água

- **Nota: Para uma utilização segura das placas de indução, siga estas instruções do fabricante.**

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	Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom
Eire		42 North Point Business Park New Mallow Road Cork Ireland
NL	040 – 2628080	
FR	01 60 34 28 80	
BE-NL	0800-29129	
BE-FR	0800-29229	
DE	0800 – 1860806	
ES	901-100 133	
PT	vendas@nisbets.pt	
AU	1300 225 960	15 Badgally Road, Campbelltown, 2560, NSW, Australia

OLYMPIA

FT037-FT038_ML_A5_v1_20210621