



## CHAFFER DISH

P390001 | P390002 | P390003



EN	OPERATOR MANUAL
ES	MANUAL DEL OPERADOR
FR	MANUEL D'UTILISATION
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG
AR	دليل المستخدم
CA	MANUAL DE L'OPERADOR



## SAFETY PRECAUTIONS

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.



### WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause severe personal injury or death.



### CAUTION

Caution is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause minor or major personal injury if the caution is ignored.

**NOTICE: Notice is used to note information that is important but not hazard-related.**

### To reduce risk of injury or damage to the equipment:

- Equipment should only be used in a flat, level position.
- Do not store or place any materials below the unit or near the heating source.
- Always turn off and unplug electric chafer heaters when not in use.
- Always use a snuffer paddle or saucer to extinguish flame when using a chafer fuel heating source.
- Follow all warnings and instructions in the Induction Warmer Operator's Manual, if using with an induction warmer.
- Allow equipment to cool before moving or cleaning.
- Closely supervise units operating in public areas and/or around children.
- Do not operate unattended.
- Do not operate without water in the water pan body.

## FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is intended and designed to keep food at proper serving temperatures. This equipment is not intended or designed to cook raw food or to reheat prepared food. Food must be prepared and placed in the chafer at proper serving temperatures.

## OPERATION

This equipment is designed to heat with an induction warmer, electric chafer heater or chafer fuel designed specifically for chafer application.



### CAUTION

#### Burn Hazard

Do not touch heating surfaces, liquid, or while unit is heating or operating. Hot food, surfaces, steam and liquids can burn skin. Use gloves, mitts or pot holders if it is necessary to handle hot pans, plates and equipment.



### WARNING

#### Fire Hazard

Use only chafer fuel designed for chafer use. Do not install chafer fuel near combustible material. Fire could occur.

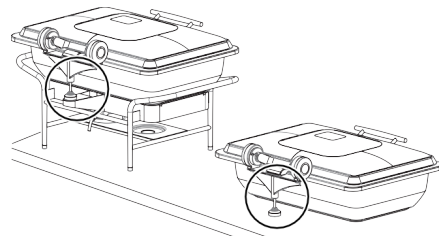


### WARNING

#### Electrical Shock Hazard

Keep water and other liquids from entering the inside of the heater. Liquid inside the heater could cause an electrical shock. Do not use damaged power cord.

### Set-up the Chafer



If your chafer has a rear support leg, turn the leg to extend it to support the cover. Extend the leg until it is flush with the surface on which the chafer is sitting.

**NOTICE: Failure to stabilize the chafer could cause the chafer to tip.**

### Preheat the water

1. Remove the food pan from the water pan/base.
2. Add HOT water to the water pan. HOT water will reduce warm up time otherwise water will need to be heated up to create steam into the water pan/base.
3. Light or turn on the heat source. Follow the manufacturer's instructions for safety and operation for the induction heater, electric chafer heater or chafer fuel.
4. Close the cover.

5. Preheat the water based on the heat source:
  - Induction heater: Follow the directions in Operator's Manual for the induction heater
  - Universal electric chafer heater: Set on "HI" until steam rises from the water
  - Chafer fuel: 30 minutes or until steam rises from the water.

### Keep Hot Food Warm

1. Open the cover.
2. Place the food pan containing food product that is already at proper serving temperatures (140 °F (60 °C)) into the water pan/base.
3. Close the cover.
4. Regularly check the food temperature. If necessary, adjust the induction warmer or electric chafer heater between "HI" and "LO" or reduce the flame on chafer fuel source to maintain correct food temperature.
5. Make sure the water pan continues to generate steam. Note, adding additional water to the water pan during use will require time to heat up enough to generate steam.
6. When finished using the equipment, turn off the induction warmer or turn the electric chafer heater to the "OFF" position, and unplug or extinguish the flame on the chafer fuel source.
7. Remove the food pan. When removing hot food containers from unit use gloves, mitts or pot holders to protect hands.
8. Allow ample time for the water to cool before removing the water pan/base. Dispose the water.

## CLEANING

**NOTICE: Do NOT immerse the chafer hinges in liquid. Water, cleaning chemicals, or dishwasher debris can cause the hinges to malfunction.**

To maintain the appearance and increase the service life, clean your induction chafer and/or stand daily.

1. Turn off induction heater or unplug the electric chafer heater or extinguish the chafer fuel and let the chafer and/or stand completely cool.
2. If applicable, remove the heating source from the stand.
3. The food pan is dishwasher safe. Wash the water pan by hand using a solution of mild dish detergent and warm water.
4. Wipe the chafer exterior and/or stand with a clean damp cloth.

**NOTICE: Do not use abrasive materials, scratching cleansers or scouring pad to clean the unit. These can damage the finish.**

Thoroughly wipe off any mild soap or chemical cleaners. Residue could corrode the surface of the unit.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar un uso seguro, lea las instrucciones siguientes y asegúrese de entenderlas. Este manual contiene instrucciones de seguridad que se explican a continuación. Por favor, léalas con detenimiento.



### ADVERTENCIA

Las advertencias indican la presencia de un peligro que causará o puede causar lesiones personales graves o la muerte.



### PRECAUCIÓN

Las precauciones indican la presencia de un peligro que causará o puede causar lesiones personales leves o graves si no se respetan.

**AVISO: Los avisos indican información que es importante, pero que no entraña ningún peligro.**

### Para reducir el riesgo de lesiones o daños al equipo:

- Utilice el equipo únicamente en una posición plana y nivelada.
- No guarde ni coloque ningún material debajo de la unidad o cerca de la fuente de calor.
- Siempre apague y desenchufe los calentadores eléctricos cuando no se estén utilizando.
- Utilice siempre use una paleta o un platillo para apagar las llamas al utilizar una fuente de calor de combustible.
- Siga todas las advertencias e instrucciones del Manual del operador del calentador de inducción, en caso de utilizarse con este tipo de calentador.
- Deje que el equipo se enfríe antes de moverlo o limpiarlo.
- Supervise de cerca las unidades que funcionan en zonas públicas o si hay niños cerca.
- No lo haga funcionar sin supervisión.
- No lo haga funcionar sin agua en la bandeja de agua.

## FUNCIÓN Y FINALIDAD

Este equipo está diseñado para mantener los alimentos a temperaturas adecuadas para servirlos. Este equipo no está diseñado para cocinar alimentos crudos ni para recalentar alimentos preparados. Los alimentos deben prepararse y colocarse en el chafer a temperaturas adecuadas para servirlos.

## FUNCIONAMIENTO

Este equipo está diseñado para calentar con un calentador de inducción, un calentador eléctrico o combustible diseñados específicamente para su uso en chafer.



### PRECAUCIÓN

#### Peligro de quemaduras

No toque las superficies o líquidos calientes mientras la unidad se esté calentando o en funcionamiento. Los alimentos, las superficies, el vapor y los líquidos calientes pueden quemar la piel. Utilice guantes, manoplas o agarraderas cuando tenga que manipular ollas, platos y equipos calientes.



### ADVERTENCIA

#### Peligro de incendio

Utilice únicamente combustible diseñado para su uso en chafer. No instale el combustible cerca de materiales combustibles. Podría producirse un incendio.

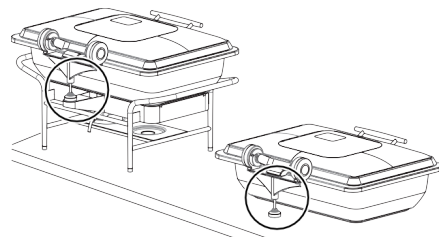


### ADVERTENCIA

#### Peligro de descarga eléctrica

Evite que entre agua y otros líquidos en el interior del calentador. Si entra líquido dentro del calentador, podría provocar una descarga eléctrica. No utilice un cable de alimentación dañado.

### Instalar el chafer



Si el chafer dispone de una pata de apoyo trasera, gire la pata para extenderla y sostener la tapa. Extienda la pata hasta que esté al ras de la superficie sobre la que se asienta el chafer.

**AVISO: Si el chafer no está estable, podría volcarse.**

### Precalentar el agua

1. Retire la bandeja de alimentos de la bandeja de agua/base.

2. Agregue agua CALIENTE a la bandeja de agua. El agua CALIENTE reducirá el tiempo de calentamiento, de lo contrario, será necesario calentar el agua para crear vapor en la bandeja de agua/base.
3. Encienda la fuente de calor. siga las instrucciones del fabricante sobre la seguridad y el funcionamiento del calentador de inducción, el chafer eléctrico o el combustible.
4. Cierre la tapa.
5. Precaliente el agua según la fuente de calor:
  - Calentador de inducción: siga las instrucciones del Manual del operador del calentador de inducción
  - Calentador eléctrico universal: configúrelo en "HI" hasta que salga vapor del agua
  - Combustible para chafer: 30 minutos o hasta que salga vapor del agua.

#### Mantener la comida caliente

1. Abra la tapa.
2. Coloque la bandeja con la comida preparada que ya está a la temperatura adecuada para servir (140 °F (60 °C)) en la bandeja de agua/base.
3. Cierre la tapa.
4. Controle regularmente la temperatura de los alimentos. Si es necesario, ajuste el calentador de inducción o el calentador eléctrico entre "HI" y "LO" o reduzca la llama de la fuente de combustible para mantener los alimentos a la temperatura correcta.
5. Asegúrese de que la bandeja de agua siga generando vapor. Tenga en cuenta que, si añade agua a la bandeja de agua durante el uso, necesitará más tiempo para calentarse lo suficiente y generar vapor.
6. Cuando termine de usar el equipo, apague el calentador de inducción o coloque el calentador eléctrico en la posición "OFF" y desenchufe o apague la llama de la fuente de combustible.
7. Retire la bandeja de alimentos. Cuando retire los recipientes de alimentos calientes de la unidad, use guantes, manoplas o agarraderas para protegerse las manos.
8. Deje pasar suficiente tiempo para que el agua se enfríe antes de retirar la bandeja de agua/base. Deseche el agua.

#### LIMPIEZA

**AVISO: NO sumerja las bisagras del chafer en líquido. El agua, los productos químicos de limpieza o los residuos de lavavajillas pueden provocar un mal funcionamiento de las bisagras**

Para conservarlo en buen estado y aumentar la vida útil, limpie el calentador de inducción y/o el

soporte a diario.

1. Apague el calentador de inducción, desenchufe el calentador eléctrico o apague el combustible y deje que el chafer y/o el soporte se enfríen por completo.
2. Si corresponde, retire la fuente de calor del soporte.
3. La bandeja de alimentos se puede lavar en el lavavajillas.
4. Lave la bandeja de agua a mano con una solución de detergente suave para platos y agua tibia.
5. Limpie el exterior del chafer y/o el soporte con un paño húmedo limpio.

**AVISO: No utilice materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni estropajos para limpiar la unidad. Pueden dañar el acabado.**

Limpie completamente cualquier resto de jabón suave o limpiador químico. Los residuos pueden corroer la superficie de la unidad.

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Pour garantir une utilisation en toute sécurité, assurez-vous de lire et de comprendre ce qui suit. Ce manuel contient des précautions de sécurité, qui sont expliquées ci-dessous. Veuillez le lire attentivement.



### AVERTISSEMENT

L'avertissement sert à indiquer la présence d'un danger qui causera ou peut causer des blessures graves ou la mort.



### MISE EN GARDE

La mise en garde sert à indiquer la présence d'un danger qui causera ou peut causer des blessures mineures ou graves si elle est ignorée.

**REMARQUE : La remarque sert à indiquer des informations importantes mais qui ne sont pas liées à un danger.**

### Pour réduire les risques de blessures ou de dommages sur l'équipement :

- L'équipement doit être utilisé uniquement sur une surface plate et nivelée.
- Ne stockez et ne placez aucun matériau sous l'appareil ou à proximité de la source de chaleur.
- Éteignez et débranchez toujours les éléments chauffants électriques du réchaud lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Utilisez toujours un éteignoir ou une soucoupe pour éteindre la flamme lorsque vous utilisez un élément chauffant à combustible.
- Suivez tous les avertissements et instructions du manuel d'utilisation de l'élément chauffant à induction, si vous l'utilisez avec un système à induction.
- Laissez l'équipement refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Surveillez étroitement les appareils utilisés dans les lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- Ne pas faire fonctionner sans surveillance.
- Ne pas utiliser sans eau dans le corps du bac à eau.

## FONCTION ET OBJECTIF

Cet équipement est prévu et conçu pour maintenir de la nourriture à une température de service appropriée. Cet équipement n'est ni prévu ni conçu pour cuire des aliments crus ou pour réchauffer des plats préparés. La nourriture doit être préparée et placée dans le réchaud à une température de service appropriée.

## FONCTIONNEMENT

Cet équipement est conçu pour être utilisé avec un élément chauffant à induction ou électrique ou avec du combustible spécialement conçu pour les réchauds.



### MISE EN GARDE

#### Risque de brûlure

Ne touchez pas les surfaces chauffantes, le liquide ou l'appareil lorsqu'il chauffe ou fonctionne. Les aliments chauds, les surfaces, la vapeur et les liquides peuvent brûler la peau. Utilisez des gants, des mitaines ou des maniques s'il est nécessaire de manipuler des casseroles, des assiettes et des équipements chauds.



### AVERTISSEMENT

#### Risque d'incendie

Utilisez uniquement du combustible conçu pour les réchauds de buffet. N'installez pas le combustible à proximité de matériaux inflammables. Un incendie pourrait se produire..

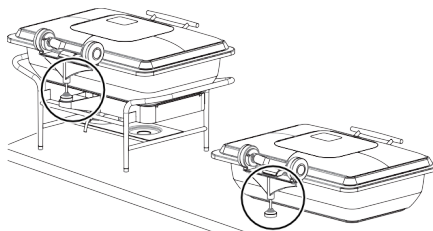


### AVERTISSEMENT

#### Risque d'électrocution

Ne laissez pas de l'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur de l'appareil chauffant. La présence de liquide à l'intérieur de l'appareil chauffant pourrait provoquer un choc électrique. N'utilisez pas de cordon d'alimentation endommagé.

### Installation du réchaud



Si votre réchaud dispose d'un pied de support arrière, tournez le pied pour l'étendre afin de soutenir le couvercle. Étendez le pied jusqu'à ce qu'il soit au niveau de la surface sur laquelle repose le réchaud.

**REMARQUE : Le manque de stabilité du réchaud pourrait provoquer son basculement.**

### Préchauffer l'eau

1. Retirez le bac à nourriture du bac à eau/de la base.
2. Ajoutez de l'eau CHAUDE dans le bac à eau. L'ajout d'eau chaude réduira le temps de chauffage, sinon l'eau devra être chauffée pour créer de la vapeur dans le bac à eau/la base.
3. Allumez ou activez la source de chaleur. Suivez les instructions du fabricant en matière de sécurité et de fonctionnement du système chauffant à induction ou électrique, ou du combustible pour réchaud.
4. Fermez le couvercle.
5. Préchauffez l'eau en fonction de la source de chaleur :
  - **Élément chauffant à induction :** Suivez les instructions du manuel d'utilisation pour le système à induction.
  - **Élément électrique chauffant universel pour réchaud** Réglez sur « HI » jusqu'à ce que l'eau produise de la vapeur.
  - **Combustible pour réchaud :** 30 minutes ou jusqu'à ce que l'eau produise de la vapeur.

### Maintenir au chaud la nourriture chaude

1. Ouvrez le couvercle.
2. Placez le bac à nourriture contenant le produit alimentaire ayant déjà atteint une température de service appropriée (140 °F (60 °C)) dans le bac à eau/la base.
3. Fermez le couvercle.
4. Vérifiez régulièrement la température des aliments. Si nécessaire, réglez l'élément chauffant à induction ou électrique entre « HI » et « LO » ou réduisez la flamme du combustible du réchaud pour maintenir les aliments à la bonne température.
5. Assurez-vous que le bac à eau continue à générer de la vapeur. Veuillez noter que si de l'eau est ajoutée au bac à eau pendant l'utilisation, l'eau aura besoin de temps pour chauffer suffisamment pour générer de la vapeur.
6. Lorsque vous avez terminé d'utiliser l'équipement, éteignez l'élément chauffant à induction ou mettez l'élément chauffant électrique du réchaud en position « OFF » et le débranchez, ou éteignez la flamme du combustible du réchaud.
7. Retirez le bac à nourriture. Lorsque vous retirez des bacs de nourriture chauds de l'appareil, utilisez des gants, des mitaines ou des maniques pour protéger vos mains.
8. Laissez l'eau refroidir suffisamment de temps avant de retirer le bac à eau/la base. Jetez l'eau.

### NETTOYAGE

**REMARQUE : N'immergez PAS les charnières du réchaud dans un liquide. L'eau, les produits chimiques de nettoyage ou les résidus de lavage peuvent entraîner un dysfonctionnement des charnières.**

1. Éteignez l'élément chauffant à induction ou débranchez l'élément chauffant du réchaud électrique ou éteignez la flamme du combustible et laissez le réchaud et/ou le support refroidir complètement.
2. Le cas échéant, retirez l'élément chauffant du support.
3. Le bac à nourriture peut être lavé au lave-vaisselle.
4. Lavez le bac à eau à la main à l'aide d'eau additionnée de liquide vaisselle doux.
5. Essuyez l'extérieur du réchaud et/ou le support avec un chiffon propre et humide.

**REMARQUE : N'utilisez pas de matériaux abrasifs, de nettoyeurs rayants ou d'éponges à récurer pour nettoyer l'appareil. Ceux-ci peuvent endommager la finition.**

Essuyez soigneusement toute trace de savon doux ou de nettoyeur chimique. Les résidus pourraient corroder la surface de l'appareil.

## SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Lesen Sie die folgenden Hinweise und verstehen Sie ihre Bedeutung, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Diese Anleitung enthält Sicherheitsvorkehrungen, die im Folgenden erläutert werden. Lesen Sie diese bitte sorgfältig.



### WARNUNG

„Warnung“ weist auf eine gefährliche Situation hin, die zu schweren Verletzungen oder zum Tode führen kann.



### VORSICHT

„Vorsicht“ weist auf eine gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder größeren Verletzungen führen kann.

**HINWEIS: Mit einem „Hinweis“ wird auf Informationen hingewiesen, die zwar wichtig sind, aber keine Gefahr darstellen.**

### Zur Vermeidung von Verletzungen oder Schäden am Gerät:

- Das Gerät sollte nur in einer flachen, ebenen Position verwendet werden.
- Lagern oder stellen Sie keine Materialien unter dem Gerät oder in der Nähe der Heizquelle ab.
- Schalten Sie elektrischen Chafing-Dish-Heizherz immer aus und ziehen Sie den Stecker, wenn Sie sie nicht benutzen.
- Verwenden Sie immer einen Löschstab oder eine Untertasse, um die Flamme zu löschen, wenn Sie eine Heizquelle mit Chafing-Dish-Brennstoff verwenden.
- Wenn Sie einen Induktionswärmer verwenden, befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen in der Bedienungsanleitung des Induktionsheizgeräts.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es bewegen oder reinigen.
- Überwachen Sie Geräte, die in öffentlichen Bereichen und/oder in der Nähe von Kindern arbeiten, besonders aufmerksam.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt betrieben werden.
- Das Gerät darf nicht ohne Wasser in der Wasserwanne betrieben werden.

## FUNKTION UND ZWECK

Dieses Gerät ist dazu bestimmt und konzipiert, Lebensmittel auf der richtigen Serviertemperatur zu halten. Dieses Gerät ist nicht zum Garen von rohen Lebensmitteln oder zum Aufwärmen von zubereiteten Lebensmitteln bestimmt oder konzipiert. Die Lebensmittel

müssen zuvor zubereitet und mit der richtigen Serviertemperatur in das Chafing-Dish gegeben werden.

## BETRIEB

Dieses Gerät wurde zum Erhitzen mit einem Induktionsheizgerät, einem elektrischen Heizgerät für Chafing-Dishes oder einem speziell für den Einsatz mit Chafing-Dishes entwickelten Brennstoff entwickelt.



### VORSICHT

#### VERBRENNUNGSGEFAHR

Berühren Sie weder die Heizflächen noch die Flüssigkeit, während das Gerät heizt oder in Betrieb ist. Heiße Lebensmittel, Oberflächen, Dampf und Flüssigkeiten können Hautverbrennungen verursachen. Verwenden Sie Handschuhe oder Topflappen, wenn Sie heiße Behälter, Teller und Geräte anfassen müssen.



### WARNUNG

#### Brandgefahr

Verwenden Sie nur für den Einsatz in einem Chafing-Dish vorgesehenen Brennstoff. Verwenden Sie den Chafing-Dish-Brennstoff nicht in der Nähe von brennbarem Material. Es besteht Brandgefahr.

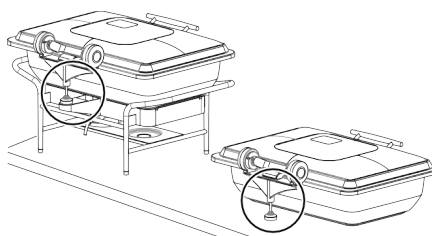


### WARNUNG

#### Gefahr eines elektrischen Schlags

Verhindern Sie, dass Wasser und andere Flüssigkeiten in das Innere des Heizgeräts gelangen. Wenn sich Flüssigkeit im Inneren des Heizgeräts befindet, kann es zu einem elektrischen Schlag kommen. Verwenden Sie keine beschädigten Netzkabel.

### Aufstellen des Chafing-Dish



Wenn Ihr Chafing-Dish über ein hinteres Stützbein verfügt, drehen Sie das Bein, um es auszufahren und die Abdeckung zu stützen. Ziehen Sie das Bein aus, bis es bündig mit der Oberfläche ist, auf der das Chafing-Dish steht.

**HINWEIS: Wenn Sie das Chafing-Dish nicht stabilisieren, könnte es umkippen.**

#### Wasser vorheizen

1. Nehmen Sie den Lebensmittelbehälter aus dem Wasserbehälter/Boden.
2. Geben Sie HEISSES Wasser in den Wasserbehälter. Mit HEISSEM Wasser lässt sich die Aufwärmzeit verkürzen, da sonst das Wasser erhitzt werden muss, um Dampf im Wasserbehälter/Boden zu erzeugen.
3. Zünden Sie die Wärmequelle an bzw. schalten Sie sie ein. Beachten Sie die Sicherheits- und Betriebsanweisungen des Herstellers für das Induktionsheizgerät, den elektrischen Chafing-Dish-Erhitzer oder den Chafing-Dish-Brennstoff.
4. Schließen Sie die Abdeckung.
5. Heizen Sie das Wasser je nach Wärmequelle vor:
  - Induktionsheizgerät: Befolgen Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung für das Induktionsheizgerät
  - Universalheizgerät für Chafing-Dish: Stellen Sie das Gerät auf „HI“, bis Dampf aus dem Wasser aufsteigt.
  - Chafing-Dish-Brennstoff: 30 Minuten oder bis Dampf aus dem Wasser aufsteigt.

#### Warmhalten heißer Speisen

1. Öffnen Sie die Abdeckung.
2. Stellen Sie den Lebensmittelbehälter mit den Lebensmitteln, die bereits die richtige Serviertemperatur (60 °C) erreicht haben, in den Wasserbehälter/Boden.
3. Schließen Sie die Abdeckung.
4. Überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur der Lebensmittel. Stellen Sie bei Bedarf das Induktionsheizgerät oder das elektrische Heizgerät für Chafing-Dishes zwischen „HI“ und „LO“ ein oder reduzieren Sie die Flamme an der Brennstoffquelle für Chafing-Dishes, um die Lebensmittel auf der richtigen Temperatur zu halten.
5. Achten Sie darauf, dass der Wasserbehälter weiterhin Dampf erzeugt. Wenn Sie während des Gebrauchs zusätzliches Wasser in den Wasserbehälter geben, dauert es eine gewisse Zeit, bis sich das Wasser ausreichend erhitzt hat, um Dampf zu erzeugen.
6. Sobald Sie das Gerät nicht mehr benutzen, schalten Sie das Induktionsheizgerät aus oder schalten Sie das elektrische Heizgerät für Chafing-Dishes auf „OFF“ und ziehen Sie den Stecker bzw. löschen Sie die Flamme an der Brennstoffquelle für Chafing-Dishes.
7. Nehmen Sie den Lebensmittelbehälter heraus. Verwenden Sie zum Schutz Ihrer Hände

Handschuhe oder Topflappen, wenn Sie heiße Lebensmittel aus dem Gerät nehmen.

8. Warten Sie ausreichend lange, bis das Wasser abgekühlt ist, bevor Sie den Wasserbehälter/Boden entfernen. Entsorgen Sie das Wasser.

#### REINIGUNG

**HINWEIS: Tauchen Sie die Scharniere des Chafing-Dish NICHT in Flüssigkeit ein. Wasser, Reinigungskemikalien oder Geschirrspülmittelreste können zu einer Fehlfunktion der Scharniere führen.**

Um ein gepflegtes Erscheinungsbild zu erhalten und die Lebensdauer zu verlängern, sollten Sie Ihr Induktions-Chafing-Dish und/oder Ihr Gestell täglich reinigen.

1. Schalten Sie das Induktionsheizgerät aus oder ziehen Sie den Stecker des elektrischen Heizgeräts für Chafing-Dish aus der Steckdose bzw. löschen Sie den Chafing-Brennstoff und lassen Sie das Gerät und/oder das Gestell vollständig abkühlen.
2. Entfernen Sie gegebenenfalls die Heizquelle vom Gestell.
3. Der Lebensmittelbehälter ist spülmaschinenfest.
4. Waschen Sie den Wasserbehälter von Hand mit einer Lösung aus mildem Geschirrspülmittel und warmem Wasser.
5. Wischen Sie die Außenseite und/oder das Gestell des Chafing-Dish mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

**HINWEIS: Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel, zerkratzenden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme. Diese können die Oberfläche beschädigen.**

Wischen Sie alle milden Seifen oder chemischen Reinigungsmittel gründlich ab. Rückstände können eine Korrosion der Oberfläche des Geräts verursachen.

## احتياطات السلامة



**تنبيه**

### خطر الحرق

لا تلمس أسطح التسخين أو السوائل أو أثناء تسخين الوحدة أو تشغيلها. الأطعمة والأسطح والبخار والسوائل الساخنة يمكن أن تحرق الجلد. استخدم القفازات أو قفازات الفرن أو حاملات الأواني لحمل الأواني والأطباق والمعدات الساخنة إذا لزم الأمر.



**تحذير**

تُستخدم كلمة تحذير للإشارة إلى وجود خطر قد يؤدي إلى إصابة شخصية خطيرة أو الوفاة.



**تنبيه**

تُستخدم كلمة تنبيه للإشارة إلى وجود خطر قد يؤدي إلى إصابة شخصية طفيفة أو كبيرة إذا تم تجاهل التنبيه.



**تحذير**

### خطر الحريق

استخدم فقط وقود الإحماء المصمم لاستخدامه لطبق الإحماء. لا تضع وقود الإحماء بالقرب من المواد القابلة للاشتعال. فقد يحدث حريق.

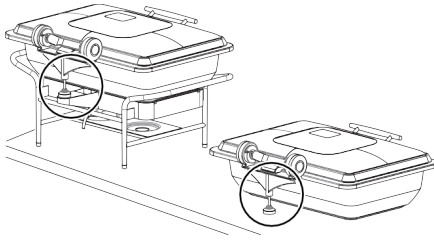


**تحذير**

### خطر الصدمة الكهربائية

احرص على منع دخول الماء والسوائل الأخرى إلى داخل السخان. قد يتسبب وصول السائل إلى داخل السخان في حدوث صدمة كهربائية. لا تستخدم سلك الطاقة التالف.

تركيب طبق الإحماء



### لتقليل خطر الإصابة أو تلف الجهاز:

- يجب استخدام الجهاز على سطح مستوٍ فقط.
- لا تخزن أي مواد أو تضعها أسفل الوحدة أو بالقرب من مصدر الحرارة.
- أوقف تشغيل سخانات طبق الإحماء الكهربائي وافصلها عن الكهرباء دائماً عند عدم الاستخدام.
- استخدم دائماً مغرفة أو صحن إطفاء لإطفاء اللهب عند استخدام مصدر تسخين الوقود.
- اتبع جميع التحذيرات والإرشادات الواردة في دليل المستخدم للموقد الحثي، إذا كنت تستخدمه مع موقد حثي.
- اترك الجهاز يبرد قبل تحريكه أو تنظيفه.
- راقب الوحدات التي تعمل في الأماكن العامة وأو حول الأطفال عن كثب.
- لا تشغله بدون مراقبة.
- لا تشغله بدون ماء في وعاء الماء.

### الوظيفة والغرض

هذا الجهاز مخصص ومصمم للحفاظ على الطعام في درجات حرارة التقديم المناسبة. هذا الجهاز غير مخصص أو مصمم لطهي الطعام النيئ أو إعادة تسخين الطعام المطبوخ. يجب تحضير الطعام ووضعه في طبق الإحماء عند درجات حرارة مناسبة للتقديم.

### التشغيل

صُمم هذا الجهاز للتسخين باستخدام موقد حثي أو موقد كهربائي للإحماء أو وقود الإحماء المصمم خصيصاً لهذا الغرض.

ملاحظة: قد يؤدي عدم تثبيت طبق الإحماء إلى انقلابه.

٥. امسح الجزء الخارجي لطبق الإجماء و/أو الحامل بنقطة

قمّاش مبللة نظيفة. تنبيه:  
ملاحظة: لا تستخدم المواد الكاشطة أو المنظفات الخادشة أو ليفة خشنة لتنظيف الوحدة. يمكن أن يؤدي ذلك إلى إتلاف الطبقة الخارجية.

امسح أي صابون خفيف أو منظفات كيميائية تمامًا. يمكن أن تتسبب البقايا في تآكل سطح الوحدة.

## تسخين الماء

١. أزل طبق الطعام من وعاء/قاعدة الماء.
٢. أضف الماء الساخن إلى وعاء الماء. سيقلل الماء الساخن وقت الإجماء وإلا سيتطلب تسخين الماء لتكوين البخار في وعاء/قاعدة الماء.
٣. أشعل مصدر الحرارة أو شغله. اتبع تعليمات الشركة المصنعة للسلامة والتشغيل لموقد الحث أو موقد الإجماء الكهربائي أو وقود الإجماء.
٤. أغلق الغطاء.
٥. سخن الماء مسبقًا حسب مصدر الحرارة:
  - سخان الحثي: اتبع التعليمات الواردة في دليل المستخدم للموقد الحثي
  - سخان الإجماء الكهربائي الشامل: اضبطه على «HI» حتى يرتفع البخار من الماء
  - وقود الإجماء: ٣٠ دقيقة أو حتى يرتفع البخار من الماء.

## حافظ على دفء الطعام الساخن

١. افتح الغطاء.
٢. ضع طبق الطعام المحتوي على المنتج الغذائي الذي يكون بالفعل عند درجات حرارة التقديم المناسبة (١٤٠ درجة فهرنهايت (٦٠ درجة مئوية)) في وعاء/قاعدة الماء.
٣. أغلق الغطاء.
٤. تحقق من درجة حرارة الطعام بانتظام. إذا لزم الأمر، اضبط الموقد الحثي أو موقد الإجماء الكهربائي بين «HI» و «LO» أو قلل اللهب على مصدر وقود الإجماء للحفاظ على درجة حرارة الطعام الصحيحة.
٥. تأكد من استمرار تكوين البخار في وعاء الماء. لاحظ أن إضافة المزيد من الماء إلى وعاء الماء أثناء الاستخدام يتطلب وقتًا للتسخين الكافي لتكوين البخار.
٦. عند الانتهاء من استخدام الجهاز، أوقف تشغيل الموقد الحثي أو اجعل موقد الإجماء الكهربائي على وضع «OFF»، وافصل أو أطفئ اللهب على مصدر وقود الإجماء.
٧. أزل طبق الطعام. عند إزالة حاويات الطعام الساخن من الوحدة، استخدم القفازات أو قفازات الفرن أو حاملات الأواني لحماية اليدين.
٨. امنح الماء وقتًا كافيًا ليبرد قبل إزالة وعاء/قاعدة الماء. تخلص من الماء.

## التنظيف

ملاحظة: لا تغمر مفصلات طبق الإجماء في السائل. يمكن أن يتسبب الماء أو مواد التنظيف أو بقايا مياه غسل الصحن في تعطل المفصلات.

للحفاظ على المظهر وزيادة العمر الافتراضي، نظف طبق الإجماء الحثي و/أو الحامل يوميًا.

١. أوقف تشغيل الموقد الحثي أو افصل موقد الإجماء الكهربائي أو أطفئ وقود الإجماء واترك طبق الإجماء و/أو الحامل يبرد تمامًا.
٢. أزل مصدر التسخين عن الحامل إذا أمكن.
٣. يمكن غسل وعاء الطعام في غسالة الأطباق.
٤. اغسل وعاء الماء يدويًا باستخدام محلول من منظف الأطباق الخفيف والماء الدافئ.

## INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Per garantir un ús segur, llegiu les instruccions següents i assegureu-vos d'entendre-les. Aquest manual conté instruccions de seguretat que s'expliquen a continuació. Si us plau, llegiu-les amb deteniment.



### ADVERTÈNCIA

Les advertències indiquen la presència d'un perill que causarà o que pot causar lesions personals greus o la mort.



### PRECAUCIÓ

Les precaucions indiquen la presència d'un perill que causarà o que pot causar lesions personals lleus o greus si no es respecten.

**AVÍS: Els avisos indiquen informació que és important, però que no comporta cap perill.**

#### Per reduir el risc de lesions o danys a l'equip:

- Utilitzeu l'equip només en una posició plana i anivellada.
- No deseu ni col·loqueu cap material sota la unitat o prop de la font de calor.
- Sempre apagueu i desendolieu els escalfadors elèctrics quan no s'estiguin utilitzant.
- Utilitzeu sempre una paleta o un platet per apagar les flames en utilitzar una font de calor de combustible.
- Seguiu totes les advertències i les instruccions del Manual de l'operador de l'escalfador d'inducció, en cas d'utilitzar-lo amb aquest tipus d'escalfador.
- Deixeu que l'equip es refredi abans de moure'l o netejar-lo.
- Superviseu de prop les unitats que funcionen en zones públiques o si hi ha nens a prop.
- No el feu funcionar sense supervisió.
- No ho feu funcionar sense aigua a la safata d'aigua.

## FUNCIÓ I FINALITAT

Aquest equip està dissenyat per mantenir els aliments a temperatures adequades per servir-los. Aquest equip no està dissenyat per cuinar aliments crus ni per tornar a escalfar aliments preparats. Els aliments s'han de preparar i col·locar a l'escalfador a temperatures adequades per servir-los.

## FUNCIONAMENT

Aquest equip està dissenyat per escalfar amb un escalfador d'inducció, un escalfador elèctric o combustible dissenyats específicament per al seu ús en चाफ़र.



### PRECAUCIÓ

#### Perill de cremades

No toqueu les superfícies o els líquids calents mentre la unitat s'estigui escalfant o en funcionament. Els aliments, les superfícies, el vapor i els líquids calents us poden cremar la pell. Utilitzeu guants, manyoples o agafadors quan hagueu de manipular olles, plats i equips calents.



### ADVERTÈNCIA

#### Perill d'incendi

Utilitzeu únicament combustible dissenyat per utilitzar amb els escalfadors de menjar. No instal·leu el combustible a prop de materials combustibles. Es podria produir un incendi.

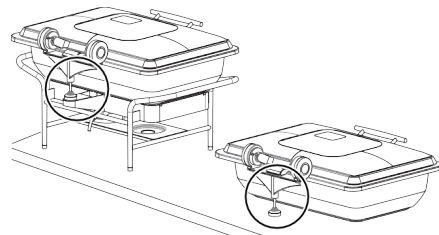


### ADVERTÈNCIA

#### Perill de descàrrega elèctrica

Eviteu que entri aigua i altres líquids a l'interior de l'escalfador. Si entra líquid dins de l'escalfador, això podria provocar una descàrrega elèctrica. No utilitzeu un cable d'alimentació malmès.

#### Instal·lar l'escalfador



Si l'escalfador disposa d'una pota de suport a la part posterior, gireu la pota per estendre-la i sostenir la tapa. Esteneu la pota fins que estigui arran de la superfície sobre la qual s'assenta l'escalfador.

**AVÍS: Si l'escalfador no està estable, es podria bolcar.**

#### Preescalfar l'aigua

1. Retireu la safata d'aliments de la safata d'aigua/base.
2. Afegiu aigua CALENTA a la safata d'aigua. L'aigua CALENTA reduirà el temps d'escalfament, altrament caldrà escalfar l'aigua per crear vapor a la safata d'aigua/base.
3. Enceneu la font de calor. Seguiu les instruccions del fabricant sobre la seguretat i el funcionament de l'escalfador d'inducció, l'escalfador elèctric o el combustible.
4. Tanqueu la tapa.
5. Preescalfeu l'aigua segons la font de calor::
  - Escalfador d'inducció: seguiu les instruccions del Manual de l'operador de l'escalfador d'inducció
  - Escalfador elèctric universal: configureu-lo en "HI" fins que surti vapor de l'aigua.
  - Combustible per chafer: 30 minuts o fins que surti vapor de l'aigua.

### Mantenir el menjar calent

1. Obriu la tapa.
2. Col·loqueu la safata amb el menjar preparat que ja està a la temperatura adequada per servir (140 °F (60 °C)) a la safata d'aigua/base.
3. Tanqueu la tapa.
4. Controleu regularment la temperatura dels aliments. Si cal, ajusteu l'escalfador d'inducció o l'escalfador elèctric entre "HI" i "LO" o reduïu la flama de la font de combustible per mantenir els aliments a la temperatura correcta.
5. Assegureu-vos que la safata d'aigua continuï generant vapor. Tingueu en compte que, si afegiu aigua a la safata d'aigua durant l'ús, necessitareu més temps per escalfar-la i que es generi vapor.
6. Quan acabeu de fer servir l'equip, apagueu l'escalfador d'inducció o col·loqueu l'escalfador elèctric a la posició "OFF" i desendol·leu o apagueu la flama de la font de combustible.
7. Traieu la safata d'aliments. Quan traieu els recipients d'aliments calents de la unitat, feu servir guants, manyoples o agafadors per protegir-vos les mans.
8. Deixeu passar prou temps perquè l'aigua es refredi abans de retirar la safata d'aigua/base. Llenceu l'aigua.

Per conservar-lo en bon estat i augmentar la vida útil, netegeu l'escalfador d'inducció i/o el suport cada dia.

1. Apagueu l'escalfador d'inducció, desendol·leu l'escalfador elèctric o apagueu el combustible i deixeu que l'escalfador i/o el suport es refredin del tot.
2. Si escau, traieu la font de calor del suport.
3. La safata d'aliments es pot rentar al rentaplats.
4. Renteu la safata d'aigua a mà amb una solució de detergent suau per a plats i aigua tèbia.
5. Netegeu l'exterior de l'escalfador i/o el suport amb un drap humit net.

**AVÍS: No utilitzeu materials abrasius, netejadors que ratllin ni fregalls per netejar la unitat. Podrien fer malbé l'acabat.**

Netegeu per complet qualsevol resta de sabó suau o netejador químic. Els residus poden corroir la superfície de la unitat.

### NETEJA

**AVÍS: NO submergeu les frontisses de l'escalfador en líquid. L'aigua, els productes químics de neteja o els residus de rentaplats poden provocar que les frontisses no funcionin correctament.**





**VOLLRATH PUJADAS SAU**

Ctra. de Castanyet, 132  
17430 Santa Coloma de Farners (GIRONA) - SPAIN  
Tel. +34 972 84 32 01  
[info@pujadas.es](mailto:info@pujadas.es)