Gebrauchsanweisung Nr. 12330 / 12335 / 12336 / 12337

EDELSTAHL
STAINLESS
INOX
18/8

GLAS
GLASS

INDUCTION

Chafing Dish, 4 teiliges Set
- 1x Topf (8 Liter)
- 1x Speisenbehälter (4 Liter)
- 1x Deckel mit Sichtfenster
- 1x Deckelbremse

abnehmbarer Deckel

8 Ltr. Topf

Sandwich- / Kapselboden

4 Ltr. Speisenbehälter

Deckelbremse

Verwendungszweck
Der Chafing Dish ist zum Warmhalten zubereiteter Speisen vorgesehen. Für das Kochen ist er nicht geeignet.

Gebrauch
Der Chafing Dish funktioniert auf Wasserbadbasis (heißer Dampf).
Füllen Sie ca. 2 Liter Wasser (Füllstandhöhe ca. 3 cm) in den Topf. Bringen Sie das Wasser zum Kochen (Wasserdampf) und setzen Sie den Speisenbehälter in den Topf. Durch den aufsteigenden Wasserdampf können Sie Ihre Speisen warm halten.
Achten Sie darauf, dass sich immer etwas Wasser in dem Topf befindet, um ein Überhitzen des Materials zu vermeiden.

Warnung
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt an den Chafing Dish.
- Transportieren Sie den Chafing Dish nicht, wenn dieser noch heiß ist.
- Im Deckel sammelt sich heißes Kondenswasser, dass beim Abnehmen des Deckels heruntertropft und ggf. zu Verbrühungen führen kann. Achten sie beim Öffnen des Deckels auf den entweichenden Dampf.
- Die Griffe, der Deckel und der Topf werden während des Gebrauchs heiß. Benutzen Sie Topfhandschuhe o.Ä. und stellen Sie den Chafing Dish auf ebene, wärmebeständige Flächen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit.

buffet | tabletop | bar

Assheuer + Pott GmbH & Co. KG
Talweg 11, 59846 Sundern, Germany
Telefon +49 (0) 29 33 / 97 35 - 0
info@aps-germany.de | **aps-germany.de**

Follow us on
aps_germany

Instruction manual no. 12330 / 12335 / 12336 / 12337

EDELSTAHL STAINLESS INOX 18/8

GLAS GLASS

INDUCTION

Chafing Dish, 4 pieces set
- 1x pot (8 litres)
- 1x foodpan (4 litres)
- 1x lid with glass insert
- 1x automatic brake

8 ltr. pot

sandwich base

removable lid

4 ltr. foodpan

automatic brake

Intended use
The Chafing Dish is designed to keep prepared food warm. It is not suitable for cooking.

Use
The Chafing Dish works on a water bath basis (hot steam). Fill the pot with approx. 2 litres of water (level approx. 3 cm). Bring the water to the boil (steam) and place the food container in the pot. You can keep your food warm by the rising steam.
Make sure that there is always some water in the water tray to avoid overheating the material.

Warning
- Don‘t leave children unattended at the Chafing Dish.
- Don‘t transport the chafing dish when it is still hot.
- Hot condensation water collects in the lid, which drips down when the lid is removed and can lead to scalding. When opening the lid, also pay attention to the escaping steam.
- The handles, lid and pot become hot during use. Use oven gloves or similar and place the chafing dish on a flat, heat-resistant surface.

Enjoy your meal with your guests.

buffet | tabletop | bar

Assheuer + Pott GmbH & Co. KG
Talweg 11, 59846 Sundern, Germany
Telefon +49 (0) 29 33 / 97 35 - 0
info@aps-germany.de | **aps-germany.de**

Follow us on
aps_germany