



UTILISATION DE LA MACHINE

1. Remplir la panne d'eau avec de l'eau chaude. **NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LA MACHINE SANS EAU. NE JAMAIS allumer un brûleur avant de remplir la panne d'eau.**



1. Fill the water pan with hot water. **NEVER OPERATE MACHINE WITHOUT WATER. NEVER light the burner unit before putting liquid into the water pan.**

2. Retirer le capuchon de chaque Sterno. Placer chaque Sterno dans une tasse de brûleur, et placer chaque tasse de brûleur à sa place dans le cadre. Allumer chaque Sterno.



2. Pry the lid off of each Sterno. Put each Sterno in a burner cup, and place each burner cup in its place in the frame. Light each Sterno.

3. Attacher un couvercle de brûleur sur chaque brûleur. Régler la température du réchaud en soulevant ou en baissant le couvercle de brûleur. Plus le couvercle de brûleur est ouvert, plus la température augmentera. Une flamme légère suffit pour conserver la température idéale.

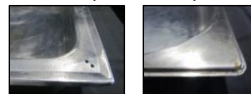
Moins chaud **Plus chaud**
Less warm More warm



3. Attach a burner cover to each burner. Adjust the temperature of the chafier by opening or closing the burner cover. The more the burner cover is open, the higher the temperature. A low flame is sufficient to maintain proper heat.

4. Placer la panne d'eau (remplie d'eau) dans le cadre. Poser ensuite la panne de nourriture dans la panne d'eau et placer vos aliments. **Ne pas mélanger les deux pannes!** Si vous le souhaitez, vous pouvez fermer le couvercle de réchaud. Cela vous permettra de conserver la chaleur des aliments.

Panne d'eau **Panne de nourriture**
Water pan Food pan



4. Place water pan (with water) into the frame. Then, place food pan(s) into water pan, and add food to food pan(s). **Do not mix up the food pan(s) with the water pan!** If desired, close the chafier cover. The chafier will now keep the food hot.

5. Vérifier la panne d'eau régulièrement pour s'assurer qu'elle est remplie d'eau en tout temps. **Ne jamais opérer le réchaud sans eau.**

5. Check water pan regularly to ensure there is sufficient water at all times. **Never use chafier without water.**

6. Un Sterno dure entre 2 et 2 heures et demi. Il peut être éteint afin d'économiser du carburant. Pour fermer un Sterno, remplacer son capuchon et pousser fermement le capuchon à l'aide d'un outil (par exemple le manche d'un tournevis).



6. One can of Sterno fuel should last a total of 2-2.5 hours, and it can be turned off in order to preserve its fuel for late use. To close a Sterno, replace its lid, and firmly push the lid in using a tool (such as the back end of a screwdriver.)

NETTOYAGE

Avant de retourner le réchaud, racler et laver les pannes. Laver tous les morceaux de réchaud à l'eau tiède avec un savon doux. Ne jamais utiliser d'abrasif.



CLEANING

Before returning chafier, scrape and wash food pans. Wash all the chafing dishes in lukewarm water, using a mild detergent. Never use harsh abrasives.

AVERTISSEMENT

Comme carburant, n'utiliser QUE des Sternos dans les brûleurs. **NE PAS déposer les plateaux sur un rond de poêle allumé ou une flamme vive.**



WARNING

Do NOT use anything but Sterno type fuel in the burner. Do NOT put unit over a hot stove or an open flame.



IMPORTANT: SVP, vérifier qu'il ne manque aucune pièce lors du retour de la machine. Des frais supplémentaires s'appliqueront pour toute pièce manquante.

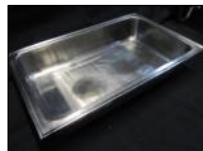
IMPORTANT: Please verify that all of these pieces are present when returning the machine. Additional charges will be applied for missing parts.



2 tasses de brûleur
2 burner cups



2 couvercles de brûleur
2 burner covers



1 panne d'eau
1 water pan



panne(s) de nourriture
food pan(s)



1 cadre
1 frame