



UTILISATION DE LA MACHINE

1. Remplir la panne d'eau avec 5,7L (6 quarts) de l'eau chaude.
NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LA MACHINE SANS EAU.
NE JAMAIS allumer un brûleur avant de remplir la panne d'eau.



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



3. Attacher le couvercle de brûleur sur le 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



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 poser le couvercle de réchaud. Cela vous permettra de conserver la chaleur des aliments.

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.**

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).



NETTOYAGE

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

AVERTISSEMENT

Comme carburant, n'utiliser rien d'autre qu'un Sterno dans le brûleur. Ne pas déposer les plateaux sur un rond de poêle allumé ou une flamme vive.

ATTENTION À NE PAS ENDOMMAGER LES PANNES.

L'application d'une trop grande force lors de l'utilisation d'une fourchette à découper (ou d'un autre grand ustensile) peut perforer un trou dans la panne.



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.

CLEANING

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

WARNING

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

BE CAREFUL NOT TO DAMAGE THE CHAFING PANS.

Applying too much force when using a meat/carving fork (or another large utensil) may puncture a hole in the pan.



1 tasse de brûleur
1 burner cup



1 couvercle de brûleur
1 burner cover



1 panne d'eau
1 water pan



1 panne de nourriture
1 food pan



1 cadre
1 frame