

# MARMITE SOUP WARMER



2055 Hymus, Dorval, QC | H9P 1J8 | Tel: 514-685-8000 | Fax: 514-685-3383 | www.bravoparty.com

## UTILISATION DE LA MACHINE

1. Brancher le module de fiche dans la prise électrique. Les rallonges ne sont pas recommandées car elles risquent de réduire le courant électrique alimentant la machine. **Ne pas utiliser une rallonge de plus de 50 pieds de long.**



2. Ajouter 0.6L d'eau entre le revêtement en acier inoxydable et le récipient interne en aluminium. Ne jamais trop remplir avec de l'eau et sous aucun circonstances devrait le gaine en acier inoxydable flotter, même lorsqu'il est vide. Retirer l'excès d'eau immédiatement. **Utiliser la machine SEULEMENT AVEC LA CHALEUR HUMIDE.**



3. Le contrôle de la température doit être réglée entre **1 et 8** et toujours fonctionner la bouilloire à la température minimum pour maintenir la température correcte de service. Tenir à haute température lors de la mise entre **8 et 12**. Un néon s'allume lorsque l'appareil est allumé.

4. Pour fermer la machine, **tournez la molette à 0**. Débranchez de la prise murale pour isoler bouilloire de l'alimentation électrique.

## AVERTISSEMENT

- **NE FONCTIONNE JAMAIS UNE BOUILLIÈRE VIDE OU SÈCHE**
- Garder toujours le couvercle à charnière fixé et en position fermée lorsqu'il n'est pas de service.
- Ne déplacer jamais ou transporter L'unité de bouilloire est sous tension s'il contient de la nourriture chaude.
- Assurer que l'appareil est débranché quand on ne l'utilise pas, lors du remplissage et surtout lorsqu'on nettoie.
- Les alimentaire qui sont renversées doit être immédiatement retiré de toutes les surfaces extérieures.



## USE OF THE MACHINE

1. Plug unit into correct electrical socket. Extension cords are not recommended, as they may reduce the amount of power supplied to the machine. **Do not use an extension cord that is longer than 50 feet.**

2. Add 0.6L of water between the stainless steel liner and internal aluminum container. Never overfill with water and under no circumstances should the stainless steel liner float up, even when empty. Remove any *excess* water immediately. **Use with WET HEAT ONLY.**

3. The temperature control should be set between **1 and 8**. Always operate the kettle at the lowest setting to maintain correct serving temperature. Hold at high temperature when setting between **8 and 12**. A neon light will glow when the unit is turned on.

4. To switch off the machine, **turn the dial to 0**. Unplug from the wall socket to isolate kettle from the electrical supply.

## WARNING

- **NEVER OPERATE AN EMPTY OR DRY KETTLE**
- Always keep the removable hinged lid attached and in the closed position when not serving.
- Never move or carry the kettle when unit is switched on, or containing hot food.
- Ensure unit is unplugged when not in use, when filling and when being cleaned.
- Spilled food should be removed immediately from all exterior surfaces.

	<b>⚠ DANGER</b> Cette machine doit être correctement mise par terre pour éviter tout choc électrique au personnel. Ne PAS immerger l'appareil dans l'eau. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de le régler. - Machine must be properly grounded to prevent electrical shock to personnel. Do NOT immerse the equipment in water. Always unplug the equipment before cleaning or servicing.
--	--