



**EZ 6-3-8**

**STANDARD HEAT** ..... 6 Hours  
**HIGH HEAT** ..... 3 Hours  
**LOW HEAT** ..... 8 Hours

**CHAUFFAGE**

**STANDARD** ..... 6 Heures  
**CHAUFFAGE HAUT** ..... 3 Heures  
**CHAUFFAGE BAS** ..... 8 Heures

**CALOR MEDIANO** ..... 6 Horas  
**CALOR ALTO** ..... 3 Horas  
**CALOR BAJO** ..... 8 Horas

**EZ 4-2-5**

**STANDARD HEAT** ..... 4 Hours  
**HIGH HEAT** ..... 2 Hours  
**LOW HEAT** ..... 5 Hours

**CHAUFFAGE**

**STANDARD** ..... 4 Heures  
**CHAUFFAGE HAUT** ..... 2 Heures  
**CHAUFFAGE BAS** ..... 5 Heures

**CALOR MEDIANO** ..... 4 Horas  
**CALOR ALTO** ..... 2 Horas  
**CALOR BAJO** ..... 5 Horas

**EZ 2-1-3**

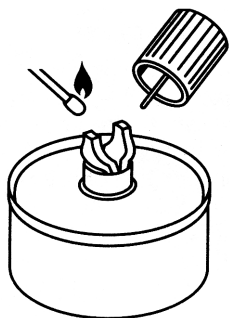
**STANDARD HEAT** ..... 2 Hours  
**HIGH HEAT** ..... 1 Hour  
**LOW HEAT** ..... 3 Hours

**CHAUFFAGE**

**STANDARD** ..... 2 Heures  
**CHAUFFAGE HAUT** ..... 1 Heure  
**CHAUFFAGE BAS** ..... 3 Heures

**CALOR MEDIANO** ..... 2 Horas  
**CALOR ALTO** ..... 1 Hora  
**CALOR BAJO** ..... 3 Horas

**Adjust Wick For Three Convenient Heat Options:**  
**Régler la mèche pour choisir parmi trois options appropriées de chaleur:**  
**Ajustar la mecha para elegir entre tres convenientes opciones de calor:**



**STANDARD HEAT**

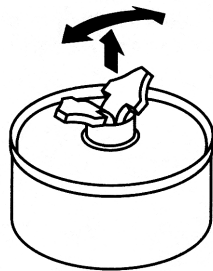
Factory Set...  
Just uncap and light!  
Heat output equals the most popular jellied alcohol chafing fuels.

**CHAUFFAGE STANDARD**

Réglé en usine...  
Tout simplement, déboucher et allumer!  
Donne la même puissance de chauffe que le plus connu alcool gélifié pour brûleur.

**CALOR MEDIANO**

Ajustado en fábrica...  
Sólo hay que destapar y encender!  
Brinda la misma potencia de calor que la del popular alcohol en gel para calentador.



**HIGH HEAT**

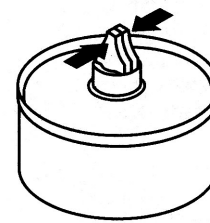
1. Pull wicks up.  
2. Then spread the wicks.  
Twice the heat output of the most popular jellied alcohol chafing fuels.

**CHAUFFAGE HAUT**

1. Tirer les mèches vers le haut.  
2. Séparer les mèches.  
Deux fois la puissance de chauffe que produit le plus connu alcool gélifié pour brûleur.

**CALOR ALTO**

1. Tirar las mechas hacia arriba.  
2. Separar las mechas.  
Dos veces la potencia de calor que produce el más popular alcohol en gel para calentador.



**LOW HEAT**

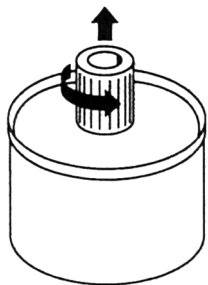
Push wicks together.  
**Hint:** Use shipping cap to adjust wicks.  
70% the heat output of the most popular jellied alcohol chafing fuels.

**CHAUFFAGE BAS**

Pousser l'ensemble des mèches vers le bas.  
**Conseil:** Utiliser le bouchon de sécurité pour régler les mèches.  
70% la puissance de chauffe que produit le plus connu alcool gélifié pour brûleur.

**CALOR BAJO**

Colocar todas las mechas juntas.  
**Consejo:** Usar la tapa de protección para ajustar la mecha.  
70% de la potencia de calor que produce el más popular alcohol en gel para calentador.



**INSTRUCTIONS**

Twist and pull off shipping cap. Save cap. Recapping between uses is recommended.  
Easy to light (but flame is difficult to see when first lit). Light top corner of one wick or lay match between wicks.  
To extinguish, blow out flame or use a metal snuffing device.

**MODE D'EMPLOI**

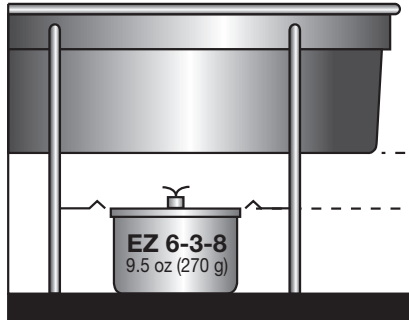
Dévisser et enlever le bouchon de sécurité. Réserver le bouchon. Il est recommandé de fermer le contenant entre chaque utilisation.  
Facile à allumer (bien que la flamme soit claire et difficile à voir au moment d'être allumée). Allumer la pointe d'une mèche ou bien placer une allumette entre les mèches.  
Souffler sur la flamme pour l'éteindre, ou bien étouffer la flamme à l'aide d'un cône métallique.

**INSTRUCCIONES**

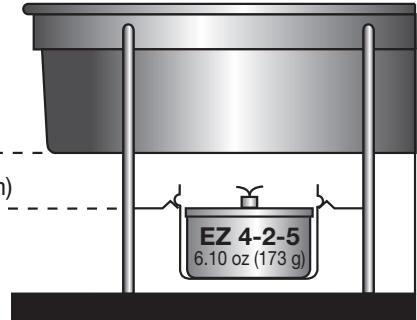
Girar y quitar la tapa de protección. Conservar la tapa. Se recomienda mantener cerrado el recipiente cuando no se usa.  
Fácil de encender (aunque la llama es difícil de ver ni bien se enciende). Encender la esquina superior de una de las mechas o bien colocar una cerilla entre las mechas.  
Para apagar, soplar la llama o utilizar un extintor cónico de metal.

**ADJUSTABLE LONG BURNING LIQUID CHAFING FUEL**  
**COMBUSTIBLE LIQUIDE POUR RÉCHAUD A FLAMME RÉGLABLE**  
**LÍQUIDO COMBUSTIBLE PARA HORNILLO DE LLAMA REGULABLE**

**WITHOUT FUEL CAN HOLDER**  
**SANS SUPPORT POUR LE CONTENANT DE COMBUSTIBLE**  
**SIN SOPORTE PARA EL ENVASE DE COMBUSTIBLE**



**WITH FUEL CAN HOLDER**  
**AVEC SUPPORT POUR LE CONTENANT DE COMBUSTIBLE**  
**CON SOPORTE PARA EL ENVASE DE COMBUSTIBLE**



Placement of the Easy Heat can under the chafer is critically important to get the maximum heat value from the product.

Le placement du contenant d'Easy Heat sous le réchaud est de fondamentale importance afin d'obtenir la puissance maximale de chauffe du produit.

La ubicación del envase de Easy Heat bajo el hornillo es de fundamental importancia para obtener la máxima potencia de calor de este producto.

1 3/4" (45 mm) to 2 1/4" (57 mm)

**IMPORTANT INFORMATION ON USING EASY HEAT**

The top of the Easy Heat can should be between 1 3/4" (45 mm) and 2 1/4" (57 mm) from the bottom of the chafer water pan for optimum heat transfer.

In some chafing dishes, this is achieved by placing the Easy Heat can in the retainer provided for the jellied alcohols. In other chafing dishes, the retainer needs to be removed and the Easy Heat can placed directly on the table top. In still other chafers, the Easy Heat can needs to be raised by placing on an upside-down saucer to obtain the correct distance. If none of the above options provide the proper distance from the top of the can to the bottom of the chafer, our shorter size EZ 4-2-5 will probably be the correct can size to use. Since Easy Heat cans never get hot, placing them directly on the table is not a problem.

For best results, chafers should always be started with hot tap water. No more than three quarts (2.8 liters) of water, or about 3/4" (19 mm), is sufficient in a standard double chafing dish.

When used properly, Easy Heat will give you all the heat your chafer requires to keep the food at the proper temperatures.

**INFORMATION IMPORTANTE EN UTILISANT EASY HEAT**

Pour obtenir les meilleurs résultats en utilisant Easy Heat, la partie supérieure du contenant doit être placée entre 1 3/4" (45 mm) et 2 1/4" (57 mm) de la partie inférieure de la cuvette de chauffage de l'eau.

Pour quelques réchauds, ce résultat est obtenu en mettant Easy Heat dans le dispositif prévu pour l'alcool gélifié. Pour d'autres modèles de réchauds, ce dispositif peut être retiré et le contenant d'Easy Heat peut être placé directement sur la table. Pour d'autres réchauds, il sera nécessaire de mettre un soucoupe en position inverse, afin de soulever le contenant d'Easy Heat et donc obtenir la distance appropriée. Si aucune des options n'aide à obtenir la distance appropriée, la grandeur EZ 4-2-5 sera probablement la plus indiquée le contenant d'Easy Heat ne devient jamais chaud, alors il n'y a pas de problèmes à le placer sur une table.

Pour obtenir de meilleurs résultats, les réchauds doivent être initiés avec de l'eau chaude courante. Trois quarts (2.8 litres) d'eau, au maximum, ou environ 3/4" (19 mm), sera une quantité suffisante pour un réchaud double standard.

Utilisé adéquatement, Easy Heat vous fournira toute la puissance de chauffe nécessaire pour conserver les aliments à la température appropriée.

**INFORMACIÓN IMPORTANTE CUANDO SE USA EASY HEAT**

Para una óptima transmisión del calor, la parte superior del envase Easy Heat deberá situarse entre 1 3/4" (45 mm) y 2 1/4" (57 mm) de la parte inferior de la cubeta con agua caliente.

En algunos hornillos, esto se consigue colocando el envase Easy Heat en el retenedor provisto para el alcohol en gel. En ciertos modelos de hornillos, es necesario quitar el retenedor y colocar el envase Easy Heat directamente sobre la encimera. En otros modelos de hornillos, para elevar el envase Easy Heat será necesario colocarlo encima de un platillo invertido, a fin de obtener la distancia correcta. Si ninguna de las opciones mencionadas proporcionan la distancia adecuada entre la parte superior del envase Easy Heat y la parte de abajo del hornillo, el tamaño más apropiado será nuestro modelo EZ 4-2-5. Puesto que los envases Easy Heat nunca se calientan, no es un problema colocarlos directamente sobre la mesa.

Para obtener mejores resultados, siempre debe iniciarse el calentamiento del hornillo con agua caliente del grifo. No más de tres cuartos (2.8 litros) de agua, o alrededor de 3/4" (19 mm), será suficiente en un hornillo estándar doble.

Usado adecuadamente, Easy Heat le brindará toda la potencia de calor que su hornillo requiere para mantener la comida a la temperatura apropiada.

**WARNING: Harmful if swallowed. Keep out of reach of children. Contains diethylene glycol. In case material is swallowed call a physician.**

**CAUTION: Combustible mixture. Burns with a hot, clear flame, which may be difficult to see. Always be careful with all open flame.**

**AVERTISSEMENT: Dangereux, ne pas avaler. Garder hors de la portée des enfants. Contient diéthylène glycol. En cas d'ingestion, appeler le médecin.**

**PRÉCAUTION: Mélange combustible, Brûle avec une flamme claire et chaude, difficile à voir. Faire toujours attention aux flammes nues.**

**ADVERTENCIA: La ingestión es peligrosa. Mantener alejado del alcance de los niños. Contiene dietilen glicol. En caso de tragar el material, solicitar asistencia médica.**

**PRECAUCIÓN: Mezcla combustible. Se quema con una llama caliente y clara, que es difícil de ver. Siempre poner atención cuando hay una llama desnuda.**