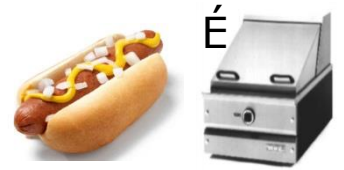


# AUTOCLAVE À HOT DOG ÉLECTRIQUE ELECTRIC HOT DOG STEAMER



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

## UTILISATION DE LA MACHINE

Tempes de préchauffage : environ 30 minutes  
Capacité : 200 hot dogs / heure

1. Branchez la machine sur son circuit unique de 50 ampères, et de 240 volts. **N'ATTACHEZ RIEN D'AUTRE À CE CIRCUIT.**

**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. Enlevez les 2 fonds et le séparateur.

3. Ajoutez 2"- 2 1/2" d'eau. (L'eau chaude réduira le temps de chauffage.)

**NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LA MACHINE À VAPEUR SANS EAU. L'ÉLÉMENT DOIT TOUJOURS ÊTRE SUBMERGÉ D'EAU.**

4. Remplacez les fonds et le séparateur à l'intérieur et ajoutez les saucisses et les pains.

5. Placez le bouton vers "ON" et thermostat sur "HIGH".


6. Lorsque la vapeur est produite, placez le cadran entre "HIGH" et "LOW".

7. Gardez les couvercles fermés lorsque la machine n'est pas en service.

8. Si l'avertisseur lumineux clignote, ajoutez de l'eau. Ne pas trop remplir.

9. Pour le nettoyer, enlevez l'excédent de nourriture et videz l'eau.

## USE OF THE MACHINE

 Preheating time: approx. 30 minutes  
Capacity: 200 hot dogs / hour



1. Connect the machine on its own 50 amp, 240 volt circuit. **MAKE SURE THAT NOTHING ELSE IS PLUGGED INTO THIS CIRCUIT.**



**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. Remove 2 trays and separator.



3. Add 2"-2 1/2" of water. (Hot water will reduce heating time.)



**NEVER RUN STEAMER WITHOUT WATER. ELEMENT MUST ALWAYS BE UNDER WATER.**

4. Place the trays and separator back in and add the hot dogs and buns inside.

5. Turn switch to "ON" and thermostat on "HIGH."

6. Once steam is being generated, set dial in between "HIGH" and "LOW".

7. Keep lids closed while not in use.

8. If flasher begins to flash, add more water. Do not overfill steamer.



9. To clean, remove excess food and drain water.



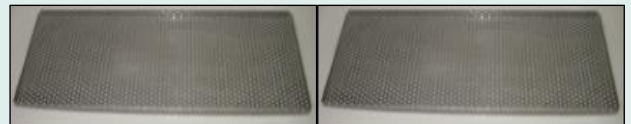
**IMPORTANT: SVP, vérifier qu'il ne manque aucune pièce lors du retour de la machine. Des frais supplémentaires s'appliqueront pour toute pièce manquante.** IMPORTANT: Please verify that all of these pieces are present when returning the machine. Additional charges will be applied for missing parts



**2 couvercles**  
2 covers



**1 séparateur**  
1 separator



**2 fonds**  
2 trays



### **DANGER**

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.