

AUTOCLAVE À HOT DOG HOT DOG STEAMER



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

UTILISATION DE LA MACHINE

Temps de préchauffage: environ 30 minutes
Capacité: environ 100 hot dogs / heure

1. Branchez la machine sur son circuit unique de 15 ampères et de 120 volts. **CET AUTOCLAVE UTILISE 7 AMPÈRES. VEILLEZ DE NE PAS SURCHARGER LE 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. Versez jusqu'à 7 quarts d'eau dans le réservoir. **NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LA MACHINE À VAPEUR SANS EAU. L'ÉLÉMENT DOIT TOUJOURS ÊTRE SUBMERGÉ.**

3. Assurez-vous que tous les morceaux appropriés sont en place, incluant les 2 fonds, le séparateur et les 2 couvercles.

4. Placez le bouton vers « ON » et le thermostat sur « PREHEAT », jusqu'à temps que le cuiseur produise de la vapeur. Temps de préchauffage : environ 30 minutes.

5. Lorsque la vapeur est produite, placez le thermostat sur « COOK ». Ajoutez les saucisses dans le fond pour hot dogs. Le temps de cuisson varie en fonction de la quantité et de la taille des saucisses.

6. Placez le thermostat sur les environs de « HOLD » et ajoutez les pains dans le panier pour pains (en haut). PS : Laisser les pains dans la machine trop longtemps peut les ramollir.

7. Si le voyant lumineux « LOW WATER » s'allume, ajoutez de l'eau. Ne pas trop remplir.

8. Pour nettoyer la machine, videz-la de toute nourriture, puis laissez le cuiseur refroidir. Tournez la valve de drainage pour vider le réservoir d'eau.

USE OF THE MACHINE



Preheating time: approx. 30 minutes
Capacity: approx. 100 hot dogs / hour



1. Connect the machine on its own 15 amp, 120 volt circuit. **THIS STEAMER TAKES UP 7 AMPS. MAKE SURE TO NOT OVERLOAD THE 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. Pour up to 7 quarts of water into water tank. **NEVER RUN STEAMER WITHOUT WATER- ELEMENT MUST ALWAYS BE UNDER WATER.**

3. Ensure that all of the appropriate pieces are in place, including the 2 trays, 1 separator, and 2 covers.



4. Turn power switch to "ON" and thermostat to "PREHEAT" until steam is being generated. Preheating time: approx. 30 minutes.



5. Once steam is being generated, set dial down to the "COOK" range. Place hot dogs on the hot dog tray and allow hot dogs to heat thoroughly. Cooking time varies depending on the quantity and size of hot dogs.

6. Turn thermostat down to the "HOLD" range and then place buns in the bun rack. Note: Leaving buns in unit too long can cause them to be soggy.

7. If "LOW WATER" lights up, add more water. Do not overfill steamer.

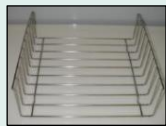
8. To clean, remove excess food, and allow steamer to cool. Drain the water out of the tank by turning knob on top of the drain valve.



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



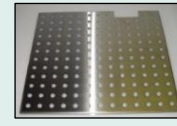
2 portes coulissantes
2 sliding doors



1 panier pour pains
1 bun rack



1 fond pour pains
1 bun tray



1 fond pour hot dogs
1 hot dog tray



⚠ 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.