

RÔTISSOIRE À HOT DOG HOT DOG ROASTER



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

UTILISATION DE LA MACHINE

Capacité : 150 hot dogs / heure

1. Branchez la machine sur son circuit unique de 15 ampères et de 120 volts. **N'AJOUTEZ 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. Placez les pains dans le panier à pains.

3. Placez les saucisses sur la rôtissoire.

4. Placez l'interrupteur à bascule sur la position « ON ».

5. Le temps requis pour cuire les saucisses varie en fonction de la grandeur et de la température des saucisses. Avec des saucisses de largeur moyenne et le thermostat sur la position « HI », il faut compter 10-15 minutes pour que les saucisses soient prêtes.

6. Surveillez les saucisses fréquemment pendant les premières cuissons, afin d'éviter de les brûler.

7. Une fois les saucisses cuites, réduisez la température pour les garder à 140° F / 60° C. Si la température est bonne, les saucisses peuvent rester longtemps dans la rôtissoire, sans se dessécher ou perdre leur goût.



Capacity: 150 hot dogs / hour



1. Connect the machine on its own 15 amp, 120 volt circuit. **DO NOT CONNECT ANYTHING ELSE TO THE SAME 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. Place buns in the bun warmer basket.

3. Place the hot dogs on the rotisserie.

4. Move the toggle switch to the "ON" position.

5. The time required to broil the hot dogs will vary, depending upon size and temperature of the hot dogs. With the heat control set on "HI" and using average size hot dogs, it will take from 10-15 minutes to have the hot dogs ready.

6. Watch the dogs carefully the first several times you cook to avoid blistering or burning the hot dogs.

7. After the hot dogs are cooked, reduce the heat control setting to one which will keep the hot dogs at the 140° F / 60° C. Hot dogs can be kept on the rotisserie for several hours without shriveling or loss of flavor, if the heat control is properly set.



**THERMOSTAT /
HEAT CONTROL**



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.



1 panier pour pains
1 bun basket



1 lèchefrite
1 drip pan



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.