

# 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: 144 hot dogs / heure

1. Brancher la machine sur son circuit unique de 15 ampères/120 volts.  
**NE BRANCHER AUCUN AUTRE APPAREIL 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. Enlever les 2 fonds, les 2 paniers et le séparateur.

3. Ajouter de l'eau jusqu'à la ligne (l'eau chaude réduira le temps de chauffage). **NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LA MACHINE À VAPEUR SANS EAU. L'ÉLÉMENT DOIT TOUJOURS ÊTRE SUBMERGÉ.**

4. Replacer les fonds, les paniers, et le séparateur à l'intérieur et ajoutez les saucisses (dans le petit panier) et les pains (dans le grand panier).

5. Placer le bouton sur "ON" et le thermostat sur "HIGH."

6. Attendre environ 30 minutes. Lorsque l'appareil émet de la vapeur, placer le cadran entre "HIGH" et "LOW".

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

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

9. Pour le nettoyage, enlever l'excédent de nourriture et vider l'eau.

## USE OF THE MACHINE



Preheating time: approx. 30 minutes  
Capacity: 144 hot dogs / hour



1. Connect the machine on its own 15 amp, 120 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 the 2 trays, 2 baskets, and separator.



3. Add water to the line. (Hot water will reduce heating time).  
**NEVER RUN STEAMER WITHOUT WATER. ELEMENT MUST ALWAYS BE UNDER WATER.**



4. Put the trays, baskets, and separator back into place, and add the hot dogs (into the small basket) and the buns (into the large basket.)

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



6. Wait approx. 30 minutes. When 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 paniers (1 petit, 1 gros)**  
2 baskets (1 small, 1 large)



**2 fonds (1 gros, 1 petit)**  
2 trays (1 small, 1 large)



### **⚠ 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.