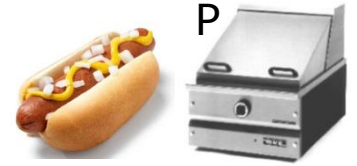


AUTOCLAVE À HOT DOG AU PROPANE PROPANE HOT DOG STEAMER



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

UTILISATION DE LA MACHINE

Temps d'installation: environ 30 minutes
Capacité : 200 hot dogs / heure

1. Enlevez le séparateur, les fonds, et le bac à eau.
2. Branchez et ouvrez la bouteille de propane.
3. Tourner la valve HI-LO à la position « OFF » et attendre 5 minutes.

4. **Appuyez sur le bouton du pilote et maintenez-le enfoncé pendant 5 MINUTES.** Soyez patient! Il faut 5 minutes pour obtenir la pression nécessaire à l'allumage du pilote.

5. **Tout en maintenant le pilote**, allumez le bout du thermocouple avec un briquet. Attendez 45 secondes, puis relâchez le bouton du pilote. Si le brûleur peut rester allumé tout seul, l'autoclave est prêt.

6. Allumez le brûleur principal et ajustez à la température désirée.

7. Remettez le bac à eau. Ajoutez 2"- 2½" d'eau (l'eau chaude réduira le temps de chauffage). **CE RÉCHAUD NE DOIT EN AUCUN CAS FONCTIONNER SANS EAU CAR SINON, IL SE PRODUIRA UNE FISSURE DANS LE BASSIN.**

8. Remplacez le séparateur et les fonds à l'intérieur et ajoutez les saucisses et les pains. **Si la veilleuse s'éteint, il faut attendre 5 minutes avant d'allumer le pilote à nouveau. Ceci permet d'évacuer le gaz accumulé à l'intérieur du brûleur.**

9. Pour éteindre, tourner la valve HI-LO à la position « OFF ». Enlever la façade inférieure et souffler pour éteindre la veilleuse.

10. Fermer la valve manuelle d'alimentation.

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

USE OF THE MACHINE

Setup Time: approx. 30 minutes
Capacity: 200 hot dogs / hour

1. Remove the separator, the trays, and the water basin.
2. Connect and open the propane tank.
3. Turn the HI-LO valve to the "OFF" position and wait 5 minutes.

4. **Press the pilot button, and hold on to this button for 5 MINUTES.** Be patient! It takes 5 minutes to let the gas build up the air pressure necessary to light the pilot.

5. **While still holding on to the pilot**, light the end of the thermocouple with a lighter. Wait 45 seconds, and then let go of the pilot. If the burner can stay lit by itself, this means the steamer is ready.

6. Light the main burner, and adjust it to the desired temperature.

7. Put the water basin back into the machine. Add 2"- 2½" of water. (Hot water will reduce heating time.) **THIS APPLIANCE MUST NEVER RUN WITHOUT WATER IN THE TANK TO PREVENT THE TANK FROM CRACKING.**

8. Place separator, and trays back into the machine, and add hot dogs and buns. **If the pilot goes out, you should wait 5 minutes before lighting the pilot again to allow the accumulated gas to leave the burner.**

9. To shut off, turn the HI-LO valve to the "OFF" position. To extinguish the pilot, remove the front panel and blow out the pilot.

10. Close the supply manual valve.

11. 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. 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