



# FOUR À VAPEUR

## STEAM OVEN



### UTILISATION

1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage et maintenez ce niveau d'eau en permanence.
2. Le régulateur et le robinet de gaz doivent être fermés.
3. Ouvrez le robinet de gaz et placez une allumette enflammée près de la tête du brûleur.
4. Ouvrez lentement le régulateur jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
5. Réglez le brûleur au niveau maximum jusqu'à ce que l'eau bouille puis baissez le réglage.
6. Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, refermez le régulateur. Fermez le robinet de la bonbonne de gaz, et attendez 5 minutes avant de reprendre la procédure d'allumage.

### TECHNIQUES DE CUISSON

Dans un panier propre, disposez les aliments en laissant assez d'espace pour la circulation de la vapeur chaude entre les morceaux. Placez les aliments qui requièrent un temps de cuisson plus long au milieu, et les aliments à cuisson plus rapide sur les bords extérieurs du panier.

Attendez toujours que l'eau du réservoir soit à ébullition complète avant d'insérer le panier. Lorsque le Pro steamer est à ébullition, ouvrez le couvercle avec précaution, placez le panier dans le réservoir, fermez le couvercle et commencez le minutage de la cuisson des aliments. Conseil : Lorsque vous placez un panier plein d'aliments froids dans le Pro Steamer, la température interne baisse. Laissez le réglage du brûleur au maximum jusqu'à ce que l'eau se remette à bouillir.

### OPERATION

1. Fill water tank to fill line, maintain water level at all times.
2. Gas cylinder and regulator must be in off position.
3. Open gas cylinder valve, and place a lit match to the burner head.
4. Slowly open the control regulator until the burner ignites.
5. Operate burner at high setting until water boils then adjust to lower setting.
6. If ignition does not take place immediately, turn off control regulator and I.P. Cylinder valve, wait 5 minutes and repeat lighting procedure.

### COOKING TECHNIQUES

Fill a clean basket with food, in a manner that allows maximum circulation of hot steam throughout the food. Place foods with longer cook times near the center and foods that cook faster on the outer edges of the basket.

Always bring the water in the tank to a full, rolling, boil before inserting the basket. Once the Pro steamer is at a full boil, carefully lift the lid, place the basket into the tank, close the lid and begin timing your food. Hint: Placing a full basket of cold food into a hot Pro Steamer will reduce the interior temperature; keep the burner on high setting until the pro Steamer resumes a full boil.

#### Bravo Location Rentals Inc.

Montréal | 514.685.8000 | 800.685.0064 | 2055 boul. Hymus, Dorval QC, H9P 1J8  
 Ottawa | 613.807.5505 | 800.685.0064 | PO Box 90043 CP Place, Ottawa ON, K1V 1J8  
 bravoparty.com |    