

GUIDE D'UTILISATION

STEAMER COMMERCIAL HOT-DOG



CHAPITEAUX – VAISSELLE – ÉQUIPEMENTS FES1



AVANT DE COMMENCER

- Ajouter de l'eau propre AVANT de brancher l'appareil.
- L'eau doit toujours couvrir les éléments chauffants.
- Ne jamais utiliser le steamer sans eau.

RÉGLAGES RAPIDES

Préchauffage : thermostat au maximum (près de 250 °F)

Maintien au chaud : 180 °F à 220 °F selon l'achalandage

ÉTAPES D'UTILISATION

1

AJOUTER DE L'EAU

Avant de brancher l'appareil, ajouter de l'eau propre dans le réservoir. Vérifier que les éléments chauffants sont complètement couverts.

2

PRÉCHAUFFAGE

Tourner le thermostat au maximum (près de 250 °F). Laisser préchauffer de 30 à 40 minutes avant de commencer le service.

3

CUISSON / SERVICE

Ajouter les saucisses dans le compartiment prévu. Placer les pains dans la section prévue afin de les garder chauds et tendres.

4

MAINTIEN AU CHAUD

Une fois l'appareil bien chaud, réduire le thermostat selon l'achalandage. Température recommandée : 180 °F à 220 °F.

5

SURVEILLANCE

Vérifier régulièrement le niveau d'eau et en ajouter au besoin. Ne jamais laisser les éléments chauffants fonctionner à découvert.

6

FIN D'UTILISATION

Mettre le thermostat à 0, débrancher l'appareil et le laisser refroidir. Vider ensuite l'eau dans le bac de vidange gris fourni.

ATTENTION - TRÈS CHAUD

- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est chaud ou rempli d'eau.
- Ouvrir les couvercles avec précaution : de la vapeur chaude peut s'échapper.