

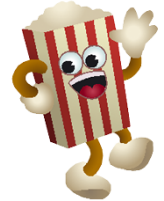


**Canada Popcorn Company**

PROFESSIONNEL DE CENTERSTAGE  
30 MANUEL D'UTILISATEUR DE GRIL  
DE ROULEAU DE HOT-DOG

**HTD CANADA**  
**Item #V575**

[www.HTDCANADA.ca](http://www.HTDCANADA.ca)



## GRIL DE ROULEAU DE HOT-DOG PROFESSIONNEL

### Précautions de Sécurité

1. Ce manuel exposera des avertissements de sécurité et des précautions, le fait de faire marcher, une maintenance et un nettoyage. Les avertissements et les instructions reconsidérées dans ce manuel ne peuvent pas couvrir toutes les conditions possibles et les situations qui peuvent se produire. Les facteurs comme la prudence et le sens commun ne peuvent pas être introduits dans ce produit et il est fié l'opérateur suivra ces mesures.
2. Ce gril de rouleau ne doit jamais être modifié et devrait seulement être utilisé pour son but voulu.
3. Vérifiez toujours que ce gril de rouleau soit branché dans une issue fondée avec les réserves électriques appropriées. Garantisiez que l'issue murale étant utilisée est correctement fondée. Si ce n'est pas, vous devez installer une issue fondée.
4. Avant le fait de débrancher de la source de pouvoir, soyez sûrs que tous les changements ont été éteints. Pour débrancher le produit, empoignez fermement la prise de courant et déménagez de l'issue - ne mettent jamais sur la corde lui-même.
5. Garantisiez que l'issue de pouvoir, la prise de courant et la corde étant utilisée sont dans bon, la condition de travail. Les composantes nuies devraient être réparées ou remplacées. Même avec une corde de pouvoir correctement fonctionnant, tenez de l'eau à distance de la corde et évitez de laisser votre corde de pouvoir déborde des tapis ou chauffer des artifices.
6. En manquant ou les composantes cassées sont trouvés, quittent le gril de rouleau ÉTEINT. N'essayez pas d'utiliser le gril de rouleau. Contactez le Canada HTD à [info@htdcanada.ca](mailto:info@htdcanada.ca).
7. N'utilisez jamais en présence des liquides inflammables, on devrait éviter de gaz, une poussière ou d'autres situations explosives.
8. Touchez jamais directement les rouleaux quand dans l'utilisation, contact avec la peau peut provoquer brûle. Les surfaces seront extrêmement chaudes pendant et après l'utilisation et devraient être permises de se refroidir avant le fait de transporter ou le fait d'entreposer l'unité.
9. Il n'est pas recommandé la machine à être utilisée dehors exposé aux éléments comme la pluie ou la neige, à moins que ne couvert ou protégé.
10. Le nettoyage manuel a exigé - l'unité et les parties ne sont pas le coffre-fort de lave-vaisselle, votre gril ne devrait jamais être plongé dans l'eau et n'utiliser pas de produits de nettoyage abrasifs.

### Hot-dog 11 Spécifications de Gril de Rouleau

Article #	V575
Dimensions d'Unité	23"L x 19"W x 7"H
Capacité	30 Hot Dog
Tension	110V
Puissance	1664W

### Liste de Partie

- A. 30 Hot Dog Roller Grill
- B. Plateau de Goutte d'Acier inoxydable
- C. Le Manuel de Propriétaire



## Mode d'emploi

1. Avant l'utilisation, postez solidement le gril sur un sec, la surface de niveau qui est loin de n'importe quelle eau.  
\*\* Avant la première utilisation, soyez sûrs de nettoyer les surfaces de rouleau avec un propre, un tissu humide.
2. Branchez la machine à une alimentation électrique de 120 volts correctement fondée.
3. Chargez le gril de rouleau avec la quantité désirée de fait de l'épat en plaçant le fait de faire de l'épat sur les rouleaux. Les 6 rouleaux de devant sont contrôlés par le thermostat gauche et les 5 arrières rouleaux sont contrôlés par le thermostat juste.
4. Vous pouvez régler la température des rouleaux de devant et élever des rouleaux pour que vous puissiez ou "faire cuire" ou "tenir" sur l'un ou l'autre ensemble des rouleaux. Il est le plus commun de cuisiner sur les rouleaux arrière et attendre le front.
5. Allumez le "Changement de Pouvoir" et montrez les thermostats aux cadres désirés pour faire cuire ou tenir. Les rouleaux commenceront à tourner 360° when le changement est activé et les thermostats seront maintenant actifs. Les thermostats ne produiront pas de chaleur à moins que le Changement de Pouvoir n'ait lieu.
6. Une grandeur normale fait de l'épat devrait être complètement fait cuire dans environ 10-15 minutes. Le temps de cuisinier sera légèrement plus long pour plus grand fait de l'épat ou les saucisses plus épaisses.
7. Une fois le fait de faire de l'épat ont été fait cuire vous pouvez ou régler le thermostat à un cadre plus bas pour tenir à la portion de la température ou les déplacer des rouleaux "cuisinants" aux rouleaux "de possession". Cela préviendra le fait de faire de l'épat de la surcuisine.
8. Quand vous êtes faits en utilisant la machine s'assurent pour éteindre le changement de pouvoir.
9. **PRUDENCE** : Utilisez des pincettes pour déménager fait de l'épat du gril comme le produit et les rouleaux seront chauds au contact.
10. Dans les environnements commerciaux il est recommandé d'équiper votre gril avec notre verre optionnel éternuent la Garde.



11. **OPTIONNEL ÉTERNUEMENT L'INSTALLATION DE GARDE** - Attache la couverture de verre aux buffets justes et gauches avec les noix fournies et les vis.
12. Mettez la couverture accomplie sur le corps de machine principal et attachez avec les vis fournies.

## Nettoyage et Maintenance

1. **À la fin de jour** : Tournez le gril de l'utilisation du changement de pouvoir de maître. Déménagez n'importe quelle conservation fait de l'épat du gril et laissez frais
2. Rebroussez chemin sur les rouleaux et mettez les thermostats à de la position / le cadre. Les rouleaux tourneront maintenant sans fait de chauffer.
3. Appliquez la pression faible aux rouleaux avec un propre, humectez du tissu comme les rouleaux tournent. **(Note : n'utilisez pas de matériel abrasif comme il pourrait supprimer les rouleaux polis)**. Faites glisser du tissu ça et là à travers chacun des rouleaux jusqu'à ce que toutes les surfaces aient été nettoyées.
4. Enlevez le plateau de goutte au-dessous des rouleaux et dans un évier le nettoient tout à fait l'utilisation d'un détersif léger et d'une eau.
5. Nettoyez les surfaces restantes du gril avec un propre, humectez du tissu aussi. Jamais le spray ou ne reçoit aucune eau sur le panneau de contrôle ou l'unité principale pour éviter le dommage à n'importe quelles composantes électriques.

## Garantie d'un an pour les pièces

Cette garantie n'est pas effectif si des dommages se produisent en raison d'un accident, d'une négligence, d'une installation incorrecte, d'un manque de configuration adéquate, d'une supervision au besoin ou si l'équipement est installé ou utilisé de manière contraire aux instructions d'installation et d'utilisation. Les réparations effectuées par du personnel non autorisé ou des agences de services non autorisés annulent cette garantie. Cette garantie ne s'applique pas à toute garantie portant sur les produits vendus ou utilisés à l'extérieur du Canada.

**Si vous avez des pièces manquantes ou endommagées, veuillez ne pas retourner ou  
Contacter le détaillant. S'il vous plaît contactez-nous directement à**

**[info@htdcanada.ca](mailto:info@htdcanada.ca)**

**613-693-1806**