



Hot Dogger

Mode d'emploi :

- Enlever le couvercle, le manchon, la grille et le cylindre en plexiglas.
- Remplir le réservoir d'eau (coupelle en inox) jusqu'à 1 cm du bord maximum.
- Remettre en place le manchon, le panier de saucisses, le cylindre en plexiglas et le couvercle.
- Brancher le cordon d'alimentation sur une prise de 220 V.
- Tourner le volant du commutateur de chauffe sur la position souhaitée, le voyant de contrôle s'allume.
- Enfiler sur les plots chauffants le pain pour toaster l'intérieur.
- Le volant du commutateur de chauffe permet de moduler la température de la résistance qui chauffe à la fois les plots et le bac à eau.

Bon à savoir :

Ne jamais mettre les saucisses en contact avec l'eau, pour une cuisson moelleuse.

Vérifier régulièrement le niveau d'eau du bac.

Ne pas faire fonctionner l'appareil sans eau.

Ne pas utiliser le flight case comme support.

Caractéristiques :

220V/16 A monophasé - 650 W

Composition: 1 couvercle, 1 manchon Ø 20 cm, 1 grille Ø 17,5 cm, 1 socle chauffant avec bac à eau.

Commande par commutateur de chauffe et voyant de contrôle.

Poids unitaire : l'ensemble : 18,220 Kg

Hot-dogger seul : 7,310 Kg



Idée du Chef

Le Hot-dog New Yorkais

Pains à hot-dog, saucisses, Sweet Relish, moutarde, ketchup.

Faites cuire les saucisses avec le Hot Dogger.

Dans le même temps, mettez le pain à chauffer.

Déposez les saucisses dans les pains, puis versez du sweet relish sur les saucisses.

Ajoutez la moutarde et le ketchup à volonté.

Bon appétit !