

MANUEL D'INSTRUCTION

MACHINE ELECTRIQUE A HOT DOG



SP-HDM-001

SupportPlus

Nous vous félicitons de l'acquisition de votre nouveau produit SupportPlus et sommes convaincus que vous serez satisfait de cet appareil.

Afin de garantir une fiabilité et un fonctionnement parfaits de votre produit, nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi avant la mise en service et de respectez les consignes de sécurité !

- Toutes les activités sur et avec cet appareil ne doivent être exécutées que de la manière décrite dans ce mode d'emploi.
- Si vous souhaitez donner cet appareil à une tierce personne, veuillez y joindre cette notice d'utilisation.

Emballage:

Cet appareil est livré dans un emballage afin de le protéger des dommages dus au transport. Les matériaux d'emballage sont des matières premières et sont donc recyclables. Veuillez recycler ces matériaux.

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES-----	3
MESURE DE SECURITE IMPORTANTES-----	4
VOTRE MACHINE À HOT-DOG DE SUPPORT PLUS-----	5
LES CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE À HOT-DOG-----	5
AVANT LE PREMIER USAGE-----	6
MODE OPÉRATOIRE-----	6
MODE OPÉRATOIRE-----	7
CONCERNANT LA PROTECTION ENVIRONNEMENTALE-----	9
RECLAMATIONS & GARANTIES-----	10

MESURE DE SECURITE IMPORTANTES

En utilisant les appareils électriques, afin de minimiser le risque du feu, les chocs électriques, et/ou les dommages corporels, des mesures de sécurité de base doivent toujours être respectées, comprenant ce qui suit :

Pour votre sécurité

Lisez toutes les instructions soigneusement, même si vous maîtrisez l'appareil.

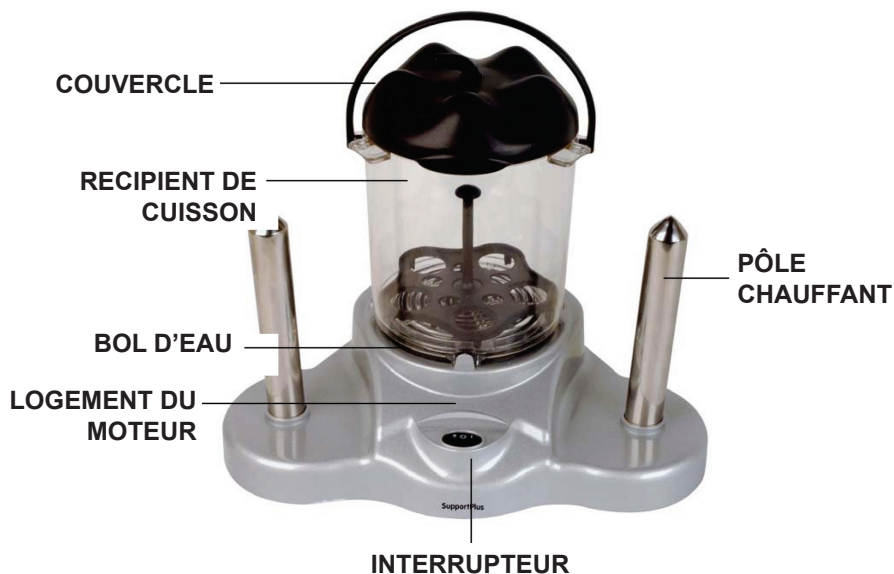
1. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
2. Pour se protéger contre le risque de chocs électriques, **NE PAS IMMERGER** toute partie de cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide. **NE REMPLISSEZ PAS TROP D'EAU**, comme l'eau bouillante peut être éjectée.
3. L'appareil ne doit pas être laissé à la portée des enfants en bas âge.
4. Ne laissez jamais en usage un appareil sans surveillance.
5. Avant le nettoyage de l'appareil, éteignez et enlevez la fiche de la prise du secteur ou quand il est hors usage.
6. Pour débrancher, saisissez la fiche et la tirez de la prise de secteur. Ne tirez jamais le fil. Ne portez jamais l'appareil par le fil.
7. N'utilisez pas avec un fil ou une prise en mauvais état ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a subi un quelconque dommage.
8. Ne laissez pas le fil pendre sur des rebords pointus ou en contact avec des surfaces chaudes. Ne laissez pas les composants de l'appareil sur ou près d'un réchaud à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
9. Laissez l'appareil se refroidir complètement avant le nettoyage puis mettez-le à l'abri.
10. L'appareil s'utilise sur une surface stable. Son usage sur des éviers, des paillasses ou des surfaces accidentées devrait être évité.
11. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
12. N'essayez pas de réparer ou de démonter l'appareil. Il n'y a aucune pièce utile pour l'utilisateur.
13. Si le fil d'alimentation est en mauvais état, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne pareillement qualifiée afin d'être à l'abri de tout risque. Ce produit n'est pas un modèle pour tout usage.

Conserver ces instructions

VOTRE MACHINE À HOT-DOG DE SUPPORT PLUS

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle machine à hot-dog de Support Plus. Il peut vous aider à créer une variété sans fin de goûters appétissants. Avant d'utiliser votre nouvel appareil, SVP, prenez quelques minutes pour lire cette brochure et puis trouver un endroit pour le conserver prêt pour l'usage future. Votre attention est dessinée en particulier à la section précédente traitant « les MESURES DE SECURITE IMPORTANTES ». Cet appareil a été conçu pour fonctionner à partir d'une prise du secteur domestique standard et non pour l'usage industriel ou commercial.

LES CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE À HOT-DOG



AVANT LE PREMIER USAGE

1. Lavez le couvercle et le récipient de cuisson à vapeur dans l'eau savonneuse chaude, puis rincez et séchez complètement.
2. Essuyez le corps et la tringle chauffante avec un tissu ou une éponge humide. **N'IMMERGEZ PAS LA MACHINE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

MODE OPÉRATEUR

FRANÇAIS

La cuisson des saucisses

1. Placez l'unité sur une surface sèche et stable.
2. Versez la quantité appropriée d'eau froide dans le bol l'eau. L'eau devrait être remplie jusqu'à atteindre le niveau maximal indiqué.

De l'unité, placez le récipient de cuisson à vapeur au-dessus du bol d'eau.

1. Placez les saucisses de Francfort dans le récipient de cuisson à vapeur.
2. Branchez l'unité à une prise de secteur de 240 volts et vous allumez.
3. Clignotant l'interrupteur situé devant l'unité et la flèche de signalisation rougira, indiquant que les saucisses sont cuites.
4. Il est recommandé que pas plus de 6 saucisses standard à hot-dog soient cuites en même temps.
5. Les saucisses de Francfort sont cuites approximativement 6-8 minutes. Cette fois varie en fonction de la manière dont les saucisses de Francfort ont été stockées dans un réfrigérateur, congelé, le nombre de saucisses à faire cuire en même temps et la taille de saucisses.

Eteignez la flèche de signalisation.

1. Enlevez soigneusement le couvercle. Le couvercle devrait seulement être ouvert utilisant la main.
2. À l'aide des ustensiles, enlevez les saucisses et servez-vous, avec n'importe quel type de sauce ou de condiments.

ATTENTION

Après la cuisson, le cycle est complet, la machine à hot-dog et les saucisses seront chaudes. Faites attention en les manipulant.

1. N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après usage.
2. Le nombre et la taille de saucisses varient en fonction du temps de cuisson exigé : Plus de saucisses sont cuites en même temps, le temps de cuisson croît et plus les saucisses sont grosses, le temps de cuisson également croît.

Grillage de la brioche

1. Placez l'unité sur une surface sèche et stable.
2. Versez l'eau froide dans le bol d'eau.
3. Percez la brioche sur la tringle en acier inoxydable.
4. Branchez l'unité à une prise du secteur de 240 volts.
5. Clignotant l'interrupteur situé devant l'unité et la flèche de signalisation rougira, indiquant que la brioche est chauffée.
Laissez la brioche sur le réchauffeur pendant approximativement 10-15 secondes ou jusqu'à chauffé à votre satisfaction.
6. Enlevez la brioche avec soin.

ATTENTION

Après la cuisson la tringle sera chaude. Faites attention en la manipulant. Le pain peut brûler donc la machine à hot-dog ne doit pas être utilisée près ou au-dessous des limites et de tout autre matériel inflammable.

- Servez votre hot-dog avec n'importe quel type de sauce ou de condiments.

MODE OPÉRATOIRE

Faire les pop-corn en utilisant la machine à hot dog et à pop-corn

1. Mettez l'huile végétale d'une cuillère à soupe et 1/4 tasse de maïs dans la partie inférieure (base). Nettoyez la surface d'excédent de maïs également.
2. Placez le récipient en plastique en s'ouvrant au-dessus de la partie inférieure (base).
3. Branchez le fil à une prise du secteur sortie.
4. Mettez en marche le commutateur de puissance à la position de « I ».
5. Saisissez le récipient fermement et tournez le bouton-pression en haut et en bas, en restant distant. Soulevez la base loin du couvercle, en faisant attention à la vapeur qui s'échappe.
6. Le pop-corn est maintenant prêt à être servi. Arrosez le pop-corn avec du sel si vous le désirez.

ATTENTION : Pour éviter des préjudices corporels ou des dégâts matériels, inspectez l'ensemble du fil pour déceler les dommages avant chaque utilisation. N'utilisez pas votre produit si son fil ou ses fils ont été endommagés ou si le fil est en mauvais état.

Nettoyage de la machine hot-dog et pop-corn

1. Nettoyez la partie inférieure (base) après chaque utilisation.
Votre machine doit être nettoyée après chaque utilisation. Permettez toujours à la base de se refroidir avant le nettoyage.
2. Nettoyage du récipient
Lavez le récipient et le couvercle en plastique dans l'eau savonneuse chaude avec un torchon ou une éponge. Rincez-les de manière complète et séchez-les. N'utilisez pas la garniture de récurage ou la poudre abrasive sur le récipient car ceux-ci pourraient causer l'éraflure.
3. Nettoyage de la partie inférieure (base)
ATTENTION : Pour éviter les préjudices corporels ou des chocs électriques, n'immergez pas la base, ses fils ou ne la branchez pas l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez la surface de la base avec un torchon savonneux humide, une éponge ou une garniture de récurage en nylon. Essuyez la surface avec un tissu humide et séchez-la. N'utilisez pas les garnitures ou les poudres de récurage abrasives sur la surface comme l'éraflure peut se produire. Après un usage régulier, la surface peut se décolorer. Pour enlever la décoloration, utilisez un tissu mou saturé avec du jus de citron ou vinaigre et frictionnez la surface. Alors essuyez la finition avec un tissu humide et séchez-la.

NE PLACEZ PAS LE RÉCIPIENT, LE COUVERCLE EN PLASTIQUE, LA COQUILLE OU LE FIL DANS UN LAVE-VAISSELLE AUTOMATIQUE.

CONCERNANT LA PROTECTION ENVIRONNEMENTALE



Les matériaux d'emballage sont des matériaux bruts et peuvent être réutilisés.

Conservez les matériaux d'emballage séparément. Pour plus d'informations concernant le recyclage, veuillez contacter votre administration locale.



Les vieux appareils ménagers ne doivent pas être rejetés avec les déchets domestiques.

Jetez vos appareils usagés de manière responsable et contribuez à la protection de l'environnement.

Votre administration locale vous informera concernant les lieux de ramassage des déchets et les heures d'ouverture.

CE

RECLAMATIONS & GARANTIES

Si ce produit présentait des défauts éventuels, veuillez bien vous adresser directement au commerçant chez lequel vous avez acheté l'appareil. Nous vous recommandons donc pour cette raison de conserver soigneusement votre preuve d'achat (ticket de caisse).

Service d'après-vente :

Si vous avez des questions d'ordre techniques, si vous désirez des informations complémentaires sur nos produits ou que vous vouliez commander des pièces de rechange, veuillez bien vous adresser à notre service d'après-vente, entièrement à votre disposition :

Heures d'ouverture du service d'après-vente : du lundi au vendredi, de 9.00 heures à 18.00 heures

Téléphone : 00800 / 77 77 88 99

Adresse électronique : sav@supportplus.fr

Remarque importante : nous vous prions de ne jamais envoyer un appareil à notre adresse **sans** invitation préalable de notre service d'après-vente. Les envois non sollicités voyageront aux risques et périls de l'expéditeur qui en supportera les frais. Nous nous réservons le droit de refuser de prendre livraison d'envois non sollicités ou de renvoyer les marchandises concernées à l'expéditeur en port dû ou à ses frais.