



# NOTICE **VISIO CART**

## **ÉTAPE 1 : Préparation de la machine :**

Après s'être assuré que le robinet d'évacuation est bien fermé, remplir la cuve lorsque l'appareil est hors tension avec 3 litres d'eau minimum et 5 litres maximum (entre les marqueurs MIN et MAX)

**Ne jamais utiliser l'appareil sans eau !**

Remplir le gastronome pour les saucisses avec 1,5 litres d'eau puis l'insérer dans l'appareil.

Réinsérer délicatement les portes vitrés dans leurs encoches.

## **ÉTAPE 2 : Mise en route :**

Appuyer sur l'interrupteur rouge d'alimentation. Pour une chauffe rapide, tourner le thermostat en position maximum.

Le voyant orange s'éteindra une fois atteinte la température souhaitée.

Préchauffage : 45 minutes.

Pour régler la température, tourner le thermostat (jamais en dessous de 75°C pour la liaison chaude des saucisses).

## **ÉTAPE 3 : Cuisson des saucisses :**

Mettre les saucisses Manhattan Hot Dog dans l'eau chaude du gastronome.

Prêtes en 8 minutes.

Les saucisses peuvent rester jusqu'à 3 heures dans le bac.

Bien faire la rotation.





## **ÉTAPE 4 : Cuisson des Pains :**

Ne travailler uniquement qu'avec des pains décongelés.

Poser les pains dans le panier prévu à cet effet.  
Chauds en 10 minutes.

Les pains peuvent rester jusqu'à 3 heures dans l'appareil. Bien faire la rotation.

 Le pain n'a pas vocation à chauffer plus de 3 heures, ajoutez-le au fur et à mesure en fonction des ventes.



## **ÉTAPE 5 : Assemblage du Hot Dog :**

Mettre le pain dans la barquette puis l'ouvrir (il est déjà prédécoupé) et y insérer la saucisse.

Mettre les sauces et accompagnements puis servir au client.



## **À LA FIN DU SERVICE :**

Éteindre la machine. Attendre 20 min qu'elle refroidisse.

Retirer délicatement les portes vitrées.

Retirer le gastronorme des saucisses : vider l'eau, le laver puis le sécher.

Retirer la grille puis la plaque du compartiment à pains : les laver puis les sécher.

2 à 3 fois par semaine, vidanger l'eau de la cuve : placer l'appareil près d'un évier ou mettre un bac en dessous du robinet et ouvrir le robinet. À la fin, pencher légèrement l'appareil afin de la vider complètement.

Nettoyer la cuve avec un produit détartrant puis la rincer et la vider.

Nettoyer les parois extérieures avec une éponge non-abrasive puis sécher.

Nettoyer les portes vitrées avec une éponge non-abrasive puis les sécher.

Replacer tous les éléments dans l'appareil pour le service suivant.

## **RÈGLES DE CONSERVATIONS :**

**DLC SAUCISSES : J+ 7 au frais (0-4°C).**

**DLC PAINS : J+15 à température ambiante dans son sachet.**

**Bonnes ventes ...**