

NOSTALGIA HOT DOG MAKER

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει να ακολουθείτε πάντοτε τις βασικές οδηγίες προφύλαξης, περιλαμβανομένων και των ακόλουθων:

1. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε την παρούσα συσκευή.
2. ΜΗΝ ΕΓΓΙΖΕΤΕ τις θερμές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε χειρολαβές.
3. Για να προστατευτείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε στο νερό ή σε άλλα υγρά το καλώδιο, την πρίζα ή άλλα μέρη της συσκευής.
4. Απαιτείται στενή παρακολούθηση της συσκευής όταν αυτή χρησιμοποιείται από παιδιά ή κοντά σε παιδιά.
5. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν την χρησιμοποιείτε, πριν από την αφαίρεση εξαρτημάτων και πριν από τον καθαρισμό της.
6. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή πρίζα ή αν η συσκευή έχει υποστεί οποιοσδήποτε ζημιάς. Αποστείλατε την συσκευή στο πλησιέστερο κέντρο επισκευών για εξέταση ή επισκευή.
7. Ο κατασκευαστής της συσκευής δεν συνιστά την χρήση πρόσθετων εξαρτημάτων. Η χρήση τους είναι δυνατόν να προκαλέσει τραυματισμούς.
8. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τη συσκευή στο ύπαιθρο.
9. ΜΗΝ αφήνετε το καλώδιο της συσκευής να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου της κουζίνας ή να εγγίζει θερμές επιφάνειες.
10. ΜΗΝ τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε θερμές εστίες ηλεκτρικής κουζίνας ή κουζίνας αερίου ή πάνω σε ζεστό φούρνο.
11. Θα πρέπει να καταβάλλεται ιδιαίτερη προσοχή κατά την μετακίνηση της συσκευής.
12. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλες χρήσεις πέραν της προβλεπόμενης.
13. Μην αφήνετε χωρίς παρακολούθηση την συσκευή όταν είναι στην πρίζα.
14. Ελέγξτε το εσωτερικό του θερμαντικού στοιχείου για την τυχόν ύπαρξη ξένων αντικειμένων προτού να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.
15. Το θερμαινόμενο στοιχείο στη βάση μπορεί να υπερθερμανθεί. Ο χειρισμός της συσκευής να γίνεται με εξαιρετική προφύλαξη.
16. Μαζί με την συσκευή παρέχεται ένα κοντό καλώδιο τροφοδοσίας για την μείωση του κινδύνου που μπορεί να προκληθεί από το μπέρδεμα ή το μπλέξιμο ενός καλωδίου μεγάλου μήκους.
17. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε μακρύτερες προεκτάσεις του καλωδίου τροφοδοσίας εφ' όσον καταβάλλετε την απαιτούμενη προσοχή.
18. Τα ηλεκτρικά χαρακτηριστικά του καλωδίου προέκτασης πρέπει να είναι τουλάχιστον τα ίδια με εκείνα του καλωδίου τροφοδοσίας της συσκευής.
19. Η παρούσα συσκευή διαθέτει ένα βύσμα σταθερής πολικότητας (η μία λάμα είναι φαρδύτερη από την άλλη). Για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, το βύσμα αυτό έχει την δυνατότητα σύνδεσης κατά ένα και μοναδικό τρόπο με την πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ!

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΜΗΝ ΛΗΣΜΟΝΕΙΤΕ:

- A. ΜΗΝ βυθίζετε τη συσκευή στο νερό.
- B. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε νερό.
- Γ. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε λειαντικό σφουγγάρι ή ύφασμα.
- Δ. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε σύρμα καθαρισμού πάνω στη συσκευή.
- E. ΜΗΝ αφήνετε τη συσκευή χωρίς παρακολούθηση όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Z. ΜΗΝ τοποθετείτε τίποτε άλλο εκτός από τα προβλεπόμενα μεταλλικά σκεύη πάνω στο θερμαντικό σώμα
- H. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται ή όταν πρόκειται να την καθαρίσετε.
- Θ. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τη συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή βύσμα η στην περίπτωση που δεν λειτουργεί κανονικά.
- I. ΜΗΝ βάζετε τη συσκευή σε πλυντήριο πιάτων.
- K. Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της συσκευής OLD FASHIONED CARNIVAL HOT DOG MAKER™. Αυτή η συσκευή κατασκευής hot dog με την νοσταλγική όψη, μοιάζει με τα δίτροχα καρότσια κατασκευής hot dog που κυκλοφορούσαν κατά τα τέλη του 1800 και τις αρχές του 1900.

Παρά το γεγονός ότι συσκευή OLD FASHIONED CARNIVAL HOT DOG MAKER™ έχει σχεδιαστεί ώστε η όψη της να μοιάζει με τα νοσταλγικά δίτροχα καρότσια της παλιάς εποχής, αποτελεί μια τεχνολογικά προηγμένη συσκευή κατασκευής HOT DOG.

Η συσκευή OLD FASHIONED CARNIVAL HOT DOG MAKER™ θα προσφέρει απόλαυση σε ολόκληρη την οικογένεια. Φροντίστε με προσοχή τη συσκευή σας ακολουθώντας τις οδηγίες και προφυλάξεις.

Δείξτε με περηφάνια τη συσκευή OLD FASHIONED CARNIVAL HOT DOG MAKER™ και απολαύστε κάποιες από τις χαρές του καρναβαλιού της παλιάς εποχής!

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα αγαπημένα σας λουκάνικα και ψωμάκια με τη συσκευή OLD FASHIONED HOT DOG CANDY MAKER™.

- Μοσχαρίσια
- Χοιρινά

- Γαλοπούλας
- Λουκάνικα Γερμανικού τύπου
- Λουκάνικα από κοτόπουλο, και πολλά ακόμη...

Με λίγη φαντασία, μπορείτε να επινοήσετε και άλλα πιάτα με φαγητά που μπορούν να ψηθούν να βραστούν ή να ζεσταθούν με τη συσκευή OLD FASHIONED HOT DOG CANDY MAKER™. Μπορείτε να κάνετε πολλά περισσότερα από το να ψήσετε απλά λουκάνικα!

- Να ζεσταίνετε ή να μαγειρέψετε τσίλι.
- Να μαγειρεύετε στον ατμό ξινολάχανο.
- Να μαγειρεύετε στον ατμό tortillas.
- Να ψήσετε κρέας τάκο.
- Να ζεσταίνετε ρολά για το δείπνο.
- Να ψήνετε κεφτέδες με τσίλι.
- Να μαγειρεύετε στον ατμό λαχανικά και να ζεσταίνετε σάλτσες.
- Να μαγειρεύετε σάλτσες.

(Για αλλαγή, δοκιμάστε να βράσετε λουκάνικα μέσα σε μπίρα)

Η συσκευή OLD FASHIONED CARNIVAL HOT DOG MAKER™ έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται στην κουζίνα, μπορεί όμως να χρησιμοποιείται και οπουδήποτε αλλού, όπως:

- Στο καθιστικό.
- Στην κρεβατοκάμαρα.
- Στο γραφείο.
- Στη λέσχη.
- Οπουδήποτε συγκεντρώνονται άτομα για να διασκεδάσουν.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η συσκευή OLD FASHIONED CARNIVAL HOT DOG MAKER™ είναι εύκολη στη χρήση. Ακολουθήστε απλά τις οδηγίες. Πριν από την πρώτη χρήση, πλένετε τα μεταλλικά εξαρτήματα για τα λουκάνικα και τα ψωμάκια, τα 2 άδεια καπάκια, τη σχάρα ψησίματος και το ράφι με σαπουνάδα, τα ξεβγάζετε και τα στεγνώνετε. Αφού καθαρίσετε αυτά τα εξαρτήματα, η συσκευή OLD FASHIONED CARNIVAL HOT DOG MAKER™ είναι έτοιμη για να συναρμολογηθεί. Τώρα είστε έτοιμοι να απολαύσετε γευστικά, υπέροχα hot dogs.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ OLD FASHIONED CARNIVAL HOT DOG MAKER™

Βρείτε μία σταθερή επιφάνεια κοντά σε μία πρίζα ηλεκτρικού ρεύματος προτού ξεκινήσετε. (Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιό σας βρίσκεται μακριά από οποιαδήποτε πηγή νερού. Αν χρειαστείτε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε καλώδιο προέκτασης).

1. Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης της συσκευής βρίσκεται στη θέση OFF. Συνδέστε τη συσκευή με την πρίζα. Θέσατε τη συσκευή σε λειτουργία και ρυθμίστε τον θερμοστάτη. Η θερμοκρασία της συσκευής ρυθμίζεται με το κουμπί του θερμοστάτη που βρίσκετε κοντά στον διακόπτη λειτουργίας ON/OFF.
2. Προσθέστε ζεστό νερό στο θερμαινόμενο δοχείο που βρίσκεται στην πλησιέστερη προς τον θερμοστάτη πλευρά. Βλέπετε παρακάτω τις ποσότητες νερού. Οι γραμμές πληρότητας είναι σημειωμένες μέσα στο δοχείο. Ο χρόνος ψησίματος μπορεί να ποικίλει.

A. ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ:

Προσθέστε 1 έως 2 φλιτζάνια ζεστό νερό. Προσθέστε 6-8 λουκάνικα (ανάλογα με το μέγεθος). Ψήνετε στο HIGH για περίπου 10 έως 15 λεπτά. Μην αφαιρείτε το καπάκι κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

B. ΓΙΑ ΒΡΑΣΙΜΟ:

Προσθέστε 2-3 φλιτζάνια ζεστό νερό. Προσθέστε 6-8 λουκάνικα (ανάλογα με το μέγεθος). Βράζετε στο HIGH για περίπου 12 έως 20 λεπτά.

Γ. ΓΙΑ ΖΕΣΤΑΜΑ ΤΣΙΛΙ Ή ΣΑΛΤΣΑΣ:

Όταν βράσουν σχεδόν τα λουκάνικα, χαμηλώνεται τον θερμοστάτη στο MEDIUM. Προσθέτετε τσίλι ή σάλτσες στο δοχείο θέρμανσης. Αυτό δεν αφήνει την σάλτσα να ξεραθεί. Όταν γίνουν τα λουκάνικα με το τσίλι, γυρίζετε το θερμοστάτη στο LOW για να τα κρατήσετε ζεστά.

ΜΙΑ ΣΥΜΒΟΥΛΗ - Το βράσιμο είναι πιο αποτελεσματικό. Το βράσιμο είναι ο καλλίτερος τρόπος για να ψήσετε τα λουκάνικα.

Το βράσιμο δημιουργεί στεγνά λουκάνικα. Στα παλιά καροτσάκια έβραζαν τα λουκάνικα, πράγμα που συμβαίνει ακόμα. Κάποιοι άλλοι προτιμούν να ψήνουν τα λουκάνικά τους. Αν επιλέξετε να ψήσετε τα λουκάνικα, το δοχείο θα πρέπει να παραμείνει σκεπασμένο διαφορετικά θα χρειαστεί περισσότερος χρόνος για να ψηθούν τα λουκάνικα.

Για καλλίτερα αποτελέσματα, προσθέστε ζεστό νερό για να αρχίσετε. Μην υπερφορτώνετε τα δοχεία στα οποία ζεσταίνονται τα λουκάνικα και τα ψωμάκια. Αφήνετε πάντοτε λίγο χώρο για να χωρέσουν άνετα.

3. ΨΗΝΟΝΤΑΣ ΤΑ ΨΩΜΑΚΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ - Προσθέστε ένα φλιτζάνι ζεστό νερό στο δοχείο που βρίσκεται στην αντίθετη πλευρά από το κουμπί του θερμοστάτη. Τοποθετήστε 4-6 ψωμάκια (ανάλογα με το μέγεθος) στη σχάρα ψησίματος μέσα στο δοχείο ψησίματος και καλύψτε το. Τα ψωμάκια ψήνονται τέλεια μέσα σε 5 λεπτά (ο χρόνος ψησίματος μπορεί να ποικίλει). Μετά το ψήσιμο αφαιρέσατε το καπάκι για να αποφύγετε την υγρασία που σχηματίζεται στο καπάκι και μπορεί να στάξει και να βρέξει τα ψωμάκια.
4. Ρυθμίστε το θερμοστάτη στην κατάλληλη θερμοκρασία που βρίσκεται δίπλα στο κουμπί ON/OFF. Αρχικά στο HIGH και όταν ψηθούν τα λουκάνικα την κατεβάζετε στο LOWER για να διατηρηθούν ζεστά.

Ακολουθώντας αυτές τις απλές συμβουλές, η χρήση της συσκευής OLD FASHIONED CARNIVAL HOT DOG MAKER™ θα αποτελέσει μια ευχάριστη εμπειρία για ολόκληρη την οικογένεια.

ΥΠΕΝΘΥΜΙΣΗ: Όσο περισσότερο νερό προσθέτετε, τόσο περισσότερος χρόνος θα χρειαστεί για να ψηθούν τα λουκάνικα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν ο θερμοστάτης είναι ρυθμισμένος στο HIGH, η μέγιστη θερμοκρασία φθάνει στους 212° F στην πλευρά του μαγειρέματος / βρασίματος (η οποία βρίσκεται πλησιέστερα προς το κουμπί του θερμοστάτη) και στους 165°F έως 185°F στην πλευρά όπου γίνεται το μαγείρεμα στον ατμό / ζέσταμα (η οποία βρίσκεται πιο μακριά από το κουμπί του θερμοστάτη).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από τον καθαρισμό.
2. Αφού η συσκευή κρυώσει, αφαιρέστε τα δοχεία για το ψήσιμο των λουκάνικων και των ψωμιών, τα πλαστικά καλύμματα και τη σχάρα ψησίματος, πλύνετε τα με χλιαρή σαπουνάδα, ξεβγάλετέ τα και στεγνώστε τα καλά.
3. Χρησιμοποιήστε ένα ελαφρά υγρό, μαλακό σφουγγάρι ή μία μαλακιά πετσέτα για να καθαρίσετε εξωτερικά τη συσκευή, την τέντα και τους πασσάλους και κατόπιν σκουπίστε την με μία στεγνή μαλακιά πετσέτα.

Η συσκευή OLD FASHIONED CARNIVAL HOT DOG MAKER™ χωρίζεται στο καροτσάκι (που περιλαμβάνει τα θερμαντικά στοιχεία), την τέντα, τους 4 πασσάλους, τα 2 πλαστικά καπάκια, τα 2 δοχεία θέρμανσης, 1 σχάρα ψησίματος και το ράφι για τα καρυκεύματα για εύκολο καθάρισμα.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΠΟΥ ΑΡΕΣΟΥΝ ΣΤΗΝ ΑΜΕΡΙΚΗ

Μία συνήθως αγαπημένη γαρνιτούρα στη Αμερική είναι η μουστάρδα, ενώ το κέτσαπ έρχεται αμέσως μετά. Ακολουθούν τα τσίλι και μια σειρά από άλλα καρυκεύματα, όπως αρωματική μουστάρδα και ψιλοκομμένο κρεμμύδι.

Επιλέξτε συνδυασμούς των ανωτέρω ή και έναν μόνο απ' αυτά. Σε κάθε περίπτωση μπορείτε να τα φάτε με το καρυκεύμα που εσείς συνηθίζετε.

ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ CONEY ISLAND

Καρυκεύονται με ένα καυτερό μίγμα με βάση το κρέας από τα ακόλουθα :

½ κιλό μοσχαρίσιος κιμάς, ½ φλιτζάνι ψιλοκομμένο κρεμμύδι, 1 σκελίδα σκόρδο, 1 κονσέρβα σάλτσα τομάτα, 1 κουταλιά τσαγιού τσίλι σκόνη, ½ κουταλιά τσαγιού σάλτσα Worcestershire, 1 κιλό λουκάνικα.

Τοιγαρίζετε τον κιμά, τα κρεμμύδια και το σκόρδο σε ένα μεγάλο τηγάνι μέχρι να πάρουν ένα καφετί χρώμα. Αφαιρέστε το λίπος. Προσθέστε σάλτσα τομάτα, τσίλι και σάλτσα Worcestershire και ζεσταίνετε καλά το μίγμα. Σερβίρεται ζεστό πάνω στα αγαπημένα σας λουκάνικα που έχετε προετοιμάσει στη συσκευή. Μπορείτε να ψήσετε τα λουκάνικα στο δοχείο της συσκευής κρατώντας ζεστό το μίγμα στο άλλο δοχείο. Για 4 άτομα.

TAPAS CALIENTES (ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ)

1/3 φλιτζανιού σάλτσα μπάρμπεκιου με άρωμα mesquite, 1/3 φλιτζανιού σάλτσα chunky, 30-120 γραμμάρια ψιλοκομμένα πράσινα chiles, καλά αποξηραμένα, ½ φλιτζάνι Μεξικανικό τυρί – ψιλοκομμένο, 1 μικρό φρέσκο jalapeno, ξεσοριασμένο και ψιλοκομμένο (προαιρετικό), 8 λουκάνικα και 8 ψωμάκια.

Ενώ ψήνονται τα λουκάνικα στο ένα δοχείο της συσκευής, ανακατεύετε τις δύο σάλτσες μαζί στο άλλο δοχείο μέχρι να ζεσταθούν και να αρχίσουν να αναβράζουν. Τοποθετείτε τα ψημένα λουκάνικα στα ψωμάκια και καρυκεύετε το καθένα με μία κουταλιά σούπας από το μίγμα της σάλτσας, μία κουταλιά σούπας πράσινα chiles και μία κουταλιά σούπας ψιλοκομμένο τυρί. ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ: Βράζετε μέχρι να λιώσει το τυρί και ρίχνετε το ψιλοκομμένο jalapeno πάνω στο λιωμένο τυρί.

Έχουμε δημιουργήσει πολλές συνταγές για να καρυκεύουμε τα λουκάνικα. Μερικές απ' αυτές:

CHICAGO DOGS - καρυκευμένα με μουστάρδα, relish, ψιλοκομμένα ωμά κρεμμύδια και φέτες τομάτας.

NEW YORK CITY DOGS - καρυκευμένα με μουστάρδα και βρασμένα κρεμμύδια.

KANSAS CITY DOGS - καρυκευμένα με saurkraut και λιωμένο Ελβετικό τυρί.

TEX-MED DOGS - καρυκευμένα με σάλτσα, τυρί και Jalapenos.

CHLIDOGS - καρυκευμένα με τσίλι (με ή χωρίς φασόλια) και ψιλοκομμένο τυρί και / ή κρεμμύδια, λαχανοσαλάτα.

Σχετικά με τα λουκάνικα...

Η επιλογή των κατάλληλων λουκάνικων είναι σημαντική για την απόλαυση όλων των δημιουργιών οι οποίες βασίζονται πάνω στα λουκάνικα με τη συσκευή σας.

- Μπορείτε να πείτε αν ένα λουκάνικο είναι καλό παρατηρώντας το χρώμα του. Τα σκούρα και κοκκινωπά στο χρώμα του κρέατος είναι αυτά που χρειάζεστε. Παίρνετε ότι πληρώνετε και μερικές φορές χρειάζεται να πληρώσετε κάτι περισσότερο για γευστικά λουκάνικα.
- Τα λουκάνικα με την επιγραφή Γερμανικά ή Πολωνικά είναι πιο πικάντικα από τα συνηθισμένα λουκάνικα.
- Τα καλλίτερα λουκάνικα είναι εκείνα που έχουν βάρος τουλάχιστον 60 γραμμάρια σε σύγκριση μ' εκείνα που ζυγίζουν περίπου 40 γραμμάρια. Αν το βαλάντιό σας είναι περιορισμένο και χρειάζεται να προτιμήσετε τα λουκάνικα που ζυγίζουν 40 γραμμάρια, τότε συνήθως τα λουκάνικα γαλοπούλας είναι πιο γευστικά και πικάντικα σε σύγκριση με τα λουκάνικα από κοτόπουλο ή χοιρινό κρέας.
- Πρέπει να ελέγχετε τα συστατικά. Βεβαιωθείτε πάντοτε ότι τα κρέατα (μοσχάρι, χοιρινό, κοτόπουλο, γαλοπούλα) αναφέρονται πρώτα. Αν ψάχνετε για μοσχάρι, βεβαιωθείτε ότι αναφέρεται πρώτο. Αν ψάχνετε για γαλοπούλα, βεβαιωθείτε ότι αναφέρεται πρώτη, κ.ο.κ.
- Τα συνηθισμένα λουκάνικα από κρέας περιέχουν συνηθισμένους διαφόρων τύπων κρέατα και προϊόντα κρέατος.
- Τα λουκάνικα με την επιγραφή "Μόνον από μοσχάρι" πρέπει να περιέχουν μόνον μοσχάρι. Τα λουκάνικα με την επιγραφή "Μόνον από γαλοπούλα" πρέπει να περιέχουν μόνον γαλοπούλα κ.ο.κ.
- Τα λουκάνικα Kosher περιέχουν μόνον μοσχάρι και είναι βαριά καρυκευμένα με σκόρδο.
- Τα λουκάνικα Φραγκοφούρτης γίνονται από ένα συνδυασμό κρεάτων και μπορεί να περιέχουν μέχρι 3 ½ % άλλα συστατικά πλήρωσης. Τα λουκάνικα μπορεί να περιέχουν σόγια ή άλλα συστατικά που δεν προέρχονται από κρέας.
- Ψωνίστε από πολλά καταστήματα μέχρι να βρείτε τα λουκάνικα που ικανοποιούν τη γεύση σας καλλίτερα. Αποδεχθείτε ότι μερικές φορές είναι δυνατόν να πληρώσετε υψηλότερες τιμές για διαφημιζόμενα προϊόντα που δεν έχουν τη γεύση ενός καλού λουκάνικου.