

Sunbeam

Coney Island Steamer



Frank 'n Bun

**Instructions
& Recipes**

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
3. Pour vous protéger contre les risques électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou la cuisinière dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagée ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut présenter des dangers.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
11. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant des liquides chauds.
12. Pour débrancher, retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.

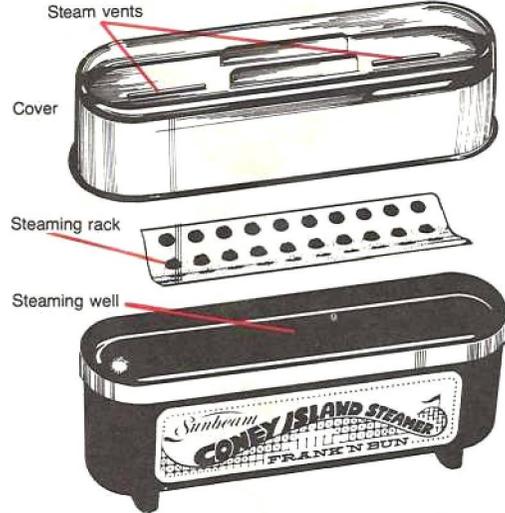
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Déguster cette excellente saveur de hot-dog et un petit pain moelleux, nappé d'une sauce Coney Island épaisse et épicée, vous ramènera à l'excitation et aux sensations fortes du parc d'attractions de style Coney Island avec ses grandes roues, ses montagnes russes, ses stands de carnaval et ⁴ les célèbres stands de hot-dogs de Coney Island. Vous pouvez désormais profiter des bons moments et des bons goûts de Coney Island directement dans votre propre cuisine avec le Hot Dog et Bun Steamer de Sunbeam Coney Island.

Le cuiseur vapeur en portion individuelle est idéal pour les déjeuners, les collations ou chaque fois que vous souhaitez savourer l'un des sandwiches préférés des États-Unis !

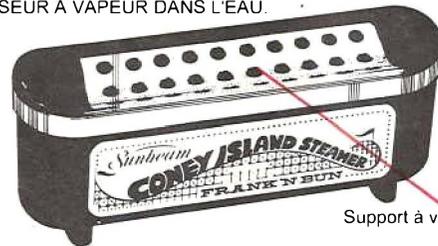
Votre cuiseur à vapeur pour hot-dogs et petits pains Sunbeam Coney Island est destiné à un usage domestique uniquement. Veuillez lire les instructions suivantes pour une utilisation facile du cuiseur vapeur.

CARACTÉRISTIQUES DU CUISEUR À VAPEUR POUR SAUCISSES ET PAINS À HOT-DOG



UTILISATION DU CUISEUR À VAPEUR POUR SAUCISSES ET PAINS À HOT-DOG

Avant d'utiliser le cuiseur vapeur pour la première fois, lavez le couvercle et le support à vapeur dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez abondamment et séchez. Essuyez l'intérieur du cuiseur avec un chiffon humide. **NE PAS IMMERGER LE CUISEUR À VAPEUR DANS L'EAU.**



Placez le cuiseur à vapeur sur une surface plane. Versez 1 once d'eau dans le compartiment de cuisson à la vapeur. Placez le support à vapeur en position au-dessus de l'eau, en reposant les bords du support sur le rebord intérieur du cuiseur.



Placez une saucisse entièrement pré-cuite sur le support à vapeur et placez le couvercle sur l'unité.

Positionnez un pain à hot-dog au centre du couvercle de sorte que les bords fendus du pain reposent dans les rainures de chaque côté des ouvertures de vapeur centrales.

Branchez le cordon électrique dans une prise CA de 120 volts, 60 Hz. Le cuiseur commencera immédiatement à chauffer et vous verrez de la vapeur se former à l'intérieur du couvercle.

Laissez la saucisse et le pain à vapeur pendant 5 minutes. Après 5 minutes, débranchez le cuiseur de la prise électrique. Vous pouvez souhaiter cuire à la vapeur des saucisses et des pains congelés pendant un peu plus longtemps.

Retirez le pain, et soulevez soigneusement le couvercle pour pouvoir retirer la saucisse. Si d'autres saucisses et pains doivent être cuits à la vapeur, répétez cette procédure.

NETTOYAGE DU CUISEUR À VAPEUR POUR SAUCISSES ET PAINS À HOT-DOG

Débranchez le cuiseur de la prise électrique et laissez-le refroidir. Lavez le couvercle et le support à vapeur dans de l'eau chaude savonneuse.

Rincez abondamment et séchez.

Placez une petite quantité d'eau tiède savonneuse dans le cuiseur. Utilisez un chiffon pour essuyer l'intérieur de l'unité. **NE PAS IMMÉRER LE CUISEUR DANS L'EAU.** Ajoutez de l'eau claire dans le cuiseur et rincez. Séchez soigneusement. Essuyez l'extérieur du cuiseur avec un chiffon humide, puis avec un chiffon sec pour le faire briller.

STOCKAGE

Rangez le cuiseur vapeur dans un endroit sec tel qu'un placard ou une étagère de placard.

Enroulez le cordon électrique sans serrer autour de l'extérieur de l'appareil et fixez-le avec le verrou de cordon sur la fiche.

ENTRETIEN

Mis à part le nettoyage recommandé, aucune autre maintenance utilisateur ne devrait être nécessaire. Renvoyez le cuiseur à vapeur à votre représentant du service après-vente des appareils électroménagers Sunbeam autorisé le plus proche pour tout entretien ou réparation.

CORDON ÉLECTRIQUE

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement. Des ensembles de cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution. Si un cordon ou une rallonge plus longue est utilisé(e), la puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins aussi grande que celle de l'appareil électroménager, et le cordon plus long doit être disposé de manière à ne pas traîner sur le comptoir ou la table où il peut être tiré par les enfants ou trébucher accidentellement.

CONEY ISLAND DOGS

Saucisses entièrement pré-cuites

Pains à hot-dog

Recette de sauce Coney Island

Moutarde préparée

Oignon haché

Préparez les saucisses et les pains avec le cuiseur à vapeur pour saucisses et pains à hot-dog Sunbeam. Placez la saucisse chaude dans le pain. Ajoutez la sauce Coney Island chauffée sur la saucisse. Garnissez de moutarde préparée et d'oignon haché.

SAUCE CONEY ISLAND

½ lb. de bœuf haché

1/3 tasse d'oignon haché

2 gousses d'ail, hachées

1 boîte de 8 oz de sauce tomate

1/8 cuillère à café de poivre noir

1 c. à thé de poudre de chili

¼ c. à thé de glutamate monosodique

¼ c. à thé de sel

1 c. à table d'eau

Faites dorer le bœuf haché, l'oignon et l'ail dans une poêle.

Égouttez le gras.

Ajoutez les ingrédients restants. Laissez mijoter jusqu'à ce que le mélange soit bien chauffé.

Rendement : 1½ tasse

CHILI GRANDE DOGS

Saucisses entièrement pré-cuites

Pains à hot-dog

1 boîte de 15 oz. de chili avec des haricots, ou votre recette de chili maison préférée

Préparez les saucisses et les pains avec le cuiseur à vapeur pour saucisses et pains à hot-dog Sunbeam. Placez la saucisse chaude dans le pain. Ajoutez une cuillerée de chili avec des haricots chauffé sur la saucisse.

THE ALP

Saucisses entièrement pré-cuites

Pains à hot-dog

1 oignon moyen, haché

1 tomate moyenne, hachée

1 poivron vert moyen, haché

Fromage suisse, tranché en lanières

Relish de cornichon

Préparez les saucisses et les pains avec le cuiseur à vapeur pour saucisses et pains à hot-dog Sunbeam. Placez la saucisse chaude dans le pain. Garnissez d'oignon, de tomate, de fromage suisse, de poivron vert et de relish de cornichon.

CHEDDAR CHEESE DOGS

Saucisses entièrement pré-cuites

Pains à hot-dog

Tartinade de fromage cheddar

Préparez les saucisses et les pains avec le cuiseur à vapeur pour saucisses et pains à hot-dog Sunbeam. Étalez la tartinade de fromage cheddar à l'intérieur du pain. Placez la saucisse chaude dans le pain avec le fromage. Garnissez d'oignon haché, de relish de cornichon, de ketchup et de moutarde, si désiré.

TACO CALIENTE DOGS

Saucisses entièrement pré-cuites

Pains à hot-dog

Fromage cheddar râpé

Laitue émincée

1 oignon moyen, haché

1 tomate moyenne, hachée

Sauce taco préparée

Préparez les saucisses et les pains avec le cuiseur à vapeur pour saucisses et pains à hot-dog Sunbeam. Placez la saucisse chaude dans le pain. Garnissez de fromage, de laitue, d'oignon et de tomate. Ajoutez de la sauce taco par-dessus.

PARTY PIZZA DOGS

Saucisses entièrement pré-cuites

Pains à hot-dog

1 petite boîte de sauce pizza préparée, chauffée

Fromage mozzarella râpé

Fromage parmesan râpé

Oignon haché

Champignons, tranchés et cuits (en option)

Préparez les saucisses et les pains avec le cuiseur à vapeur pour saucisses et pains à hot-dog Sunbeam. Placez la saucisse chaude dans le pain. Garnissez de fromage mozzarella, de fromage parmesan, d'oignon, de champignons et de sauce pizza chauffée.

CAMP DOGS

Saucisses entièrement pré-cuites

Pains à hot-dog

1 boîte de 1 lb de haricots de porc, chauffée

Tranches de bacon, cuites et émiettées, ou substituts de bacon préparés

Tartinade de fromage cheddar

Préparez les saucisses et les pains avec le cuiseur à vapeur pour saucisses et pains à hot-dog Sunbeam. Étalez l'intérieur du pain avec la tartinade de fromage cheddar. Placez la saucisse chaude dans le pain avec le fromage. Chauffez les haricots de porc à fond. Ajoutez les haricots de porc sur la saucisse et saupoudrez de bacon émietté.

REUBEN DOGS

Saucisses entièrement pré-cuites

Pains à hot-dog

1 boîte de 16 oz de choucroute, égouttée et chauffée

Fromage suisse, tranché finement

Raifort

Moutarde préparée

Préparez les saucisses et les pains avec le cuiseur à vapeur pour saucisses et pains à hot-dog Sunbeam. Étalez l'intérieur du pain avec du raifort et de la moutarde. Placez de fines tranches de fromage suisse à l'intérieur du pain. Placez la saucisse chaude dans le pain avec le fromage. Garnissez de choucroute chauffée.



COMMENT OBTENIR UN SERVICE RAPIDE

Si un centre de service se trouve dans votre communauté, vous pouvez y apporter votre appareil en personne. Sinon :

1. Emballez soigneusement ce produit dans un bon carton avec beaucoup de papier journal ou de rembourrage en excelsior tout autour, et attachez-le solidement. Les dommages en transit ne sont pas couverts par la garantie.

2. Imprimez soigneusement sur le carton le nom et l'adresse du centre de service le plus proche de chez vous. N'oubliez pas votre adresse de retour.

3. Mettez une lettre indiquant le service désiré dans une enveloppe adressée au même centre de service. Dans votre lettre, veuillez vous assurer de fournir toutes les informations nécessaires ; telles que la date et le lieu d'achat, votre nom complet et adresse, ainsi que le service ou les réparations désirés.

4. COLLEZ L'ENVELOPPE SUR LE PAQUET.

5. Mettez un timbre de première classe sur l'enveloppe, et des timbres de colis sur le paquet ; puis envoyez-le par la poste. (Le bureau de poste vous indiquera le montant de l'affranchissement approprié et vous assurera contre la perte dans les envois postaux.)



construit avec intégrité soutenu par le service

®SUNBEAM

© SUNBEAM CORPORATION, 1977 114-300-5486A