



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2021 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 05/17/21 NW)



OMMIED5YW

Oscar Mayer™ Personal Grill
Personal Parrilla Oscar Mayer™
Personnel Grille Oscar Mayer™

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Consignes et recettes

Make every day a party!
Visit www.nostalgiaproducts.com for more fun products.

CONTENTS

SAFETY	2
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	7
RECIPES	8
RETURNS & WARRANTY	10

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can cause serious injury to you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz, 550 Watts

THIS PRODUCT IS FOR USE IN 120V AC OUTLET ONLY.

Refer to www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ for the most updated manual.



IMPORTANT SAFEGUARDS

A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT TOUCH the hot surfaces. Use handles or knobs.
3. This appliance is NOT A TOY.
4. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this unit in water or other liquids.
7. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off any parts, and before cleaning.
8. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination, repair or adjustment.
9. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is provided by the manufacturer. Use of attachments may cause injuries.
10. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
11. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
12. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. NEVER leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food.

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Operating Safety Precautions

1. Cooking Surface will be HOT. Wear oven mitts while using to prevent burns.
2. DO NOT lift the Cover so that your arm is over the Cooking Surface as it is hot and may cause injury. Lift from the side.

Instructions for the Electrical Cord and Plug

1. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. **If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.**
2. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
3. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:

- Extension cords can be used if care is exercised in their use.
 - The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - When using a longer cord or extension cord, make sure that the cord does not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on or tripped over unintentionally.
4. The manufacturer does not recommend using this machine in countries that do not support 120V AC even if a voltage adapter, transformer, or converter is in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the OSCAR MAYER™ PERSONAL GRILL! This personal-sized griddle is perfect for making a variety of delicious grilled foods from the comfort of home!

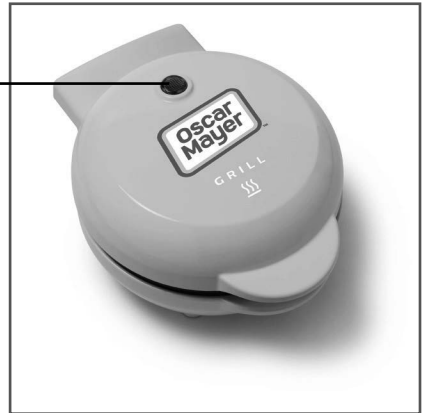
Features:

- Quickly make perfectly sized on-the-go meals, burgers, paninis, grilled cheese and more!
- 5-inch cooking surfaces efficiently heat up for consistent cooking performance
- Compact size fits neatly into any kitchen, office, dorm room or camper and allows for tidy storage
- Cool-touch handle keeps hands safe when opening and closing lid

PARTS & ASSEMBLY



Indicator Light



HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down all surfaces with a damp, non-abrasive cloth. Remove all protective paper and wrapping.
2. Find a dry, level surface near an electrical outlet.
3. Preheat the appliance by closing the lid and plugging into an electrical outlet. The indicator light will illuminate, signaling that the unit is heating up.



4. Prepare your ingredients while the appliance is preheating.
5. When the indicator light shuts off the unit is ready to cook.
6. Raise the lid using the handle. Use an oven mitt or pot holder to prevent accidental burns.
7. Spray the upper and lower cooking surfaces with a non-stick cooking spray or lightly coat with a small amount of vegetable oil.
NOTE: The oil helps protect the non-stick quality of the cooking surfaces.
8. Place food onto the center of the lower cooking surface. Close the lid using the handle and allow to cook.
NOTE: Cooking time will vary based on the recipe and ingredients used.
CAUTION: Steam may release from appliance during cooking. For your safety, avoid contact with steam as it is very hot and can cause burns.
9. Once food is cooked to your preference, raise the lid using the handle. Remove food using a heat-resistant nylon, silicone or wooden cooking utensil.
NOTE: Do not use metal utensils, as they may scratch and damage the cooking surfaces.
10. If cooking more than one food item in a session, be sure to lower the lid in between batches to maintain the proper cooking temperature.
11. As soon as you are finished cooking, unplug appliance and allow to cool.

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

Smoking

- During first use, you may notice slight smoking or a slight odor; this is normal with most new appliances. The smoking and odor is caused by the residues burning off the non-stick cooking plates. Allow the appliance to preheat until smoke and odor no longer exists.

Non-stick Cooking Plates

- For each use, it is recommended that you coat the cooking plates with a non-stick cooking spray or with a small amount of vegetable oil. This will help preserve the longevity of your appliance.
- Only use heat-resistant nylon, silicone or wooden utensils when operating this unit. Metal utensils can scratch or damage the non-stick cooking plates.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your GRILL by following these simple cleaning directions.

- Disconnect appliance from the electrical outlet and allow to cool completely.
- Using a damp, soapy, non-abrasive cloth, wipe down the exterior of the appliance, as well as the upper and lower non-stick cooking surfaces. Thoroughly rinse the cloth and wipe again. Dry with a clean cloth.
- DO NOT put any parts in a dishwasher.
- NEVER immerse appliance or electrical cord in water.

RECIPES

You can make a variety of mouth-watering recipes with your GRILL! This quick-cooking appliance makes delicious burgers, chicken, steaks, breakfast meats, breakfast sandwiches, paninis & more! Be creative with your meals and enjoy your GRILL!

HAMBURGER

- ¼ lb. ground chuck (or use lean ground beef)
- ¼ tsp. seasoning salt
- ¼ tsp. garlic powder
- ¼ tsp. onion powder
- ¼ tsp. of salt and pepper

Preheat the appliance as directed.

In a large bowl, combine beef, salt, garlic powder, onion powder and black pepper. Do not over-mix or burgers will be tough.

Once appliance is preheated, spray the upper and lower cooking surfaces with a non-stick cooking spray or lightly coat with a small amount of vegetable oil.

Place the formed patty onto the grill and then close it.

Cook burger until a nice dark sear appears on both sides and serve immediately.

BREAKFAST SANDWICH

- 1 English muffin
- 1 sausage patty
- 1 egg
- 1 slice cheddar or American cheese
- butter
- salt and pepper to taste

Preheat the appliance as directed.

Generously butter each half of English muffin on both sides.

Toast English muffin using appliance, pressing slightly until golden brown.

Remove English muffin and cook sausage patty on appliance until fully cooked.

Remove sausage patty and break egg onto the cooking surface. Cook egg for about 1-2 minutes. Sprinkle egg with salt and pepper.

Place the sausage patty, egg and cheese on the English muffin.

Serve immediately.

HOT HAM & CHEESE

- 2 pieces of bread or 1 English muffin/bun
- 2 slices cheddar or American cheese
- 2 slices ham
- butter

Preheat the appliance as directed.

Place cheese and ham inside the bread and generously butter the outside.

Place sandwich onto the lower cooking surface and close the lid. Cook until cheese is melted and bread is toasted.

Serve immediately.

GRILLED PINEAPPLE SUNDAES

- 2 pineapple slices
 - 4 scoops vanilla ice cream
 - Caramel for drizzling
 - 1 tbsp. sweetened shredded coconut, toasted
- Preheat the appliance as directed.
- Close lid and grill pineapple slices until charred, 1 minute per side.
- Top each pineapple slice with vanilla ice cream and drizzle with caramel.
- Top with shredded coconut and serve immediately.

GRILLED BRUSCHETTA CHICKEN

- 1 small boneless chicken breast
 - 1 tbsp. olive oil
 - Salt & black pepper
 - 1/4 tsp. italian seasoning or dried oregano
 - 1 tomato, chopped
 - 1/2 clove of garlic, minced
 - 1/4 tbsp. chopped basil
 - 1 slice of mozzarella
 - Grated parmesan for serving
- Preheat the appliance as directed.
- Combine oil, 1/4 teaspoon of salt, sprinkle of pepper and italian seasoning and whisk to combine. Transfer to resealable bag with chicken. Refrigerate for 30 min.
- Place chicken onto grill, close lid and cook until charred and make sure internal temperature of 165-degrees is reached.
- Combine tomatoes, garlic, basil, and season with salt and pepper. While chicken is still on grill, top each breast with 1 slice mozzarella and cover until cheese is melted, 2 to 3 minutes. Top chicken with tomato mixture.
- Garnish with parmesan and serve immediately.

TURKEY AVOCADO PANINI

- 1/2 ripe avocado
 - 1/4 cup mayo
 - Ciabatta bun
 - 2 slices provolone cheese
 - 1/2 cup of spinach leaves
 - 1/4 pound of turkey breast
 - 1 roasted red pepper, sliced into strips
- Preheat the appliance as directed.
- Once preheated, spray the upper and lower cooking surfaces with a non-stick cooking spray or lightly coat with a small amount of vegetable oil.
- Mash the avocado and mayo together in a bowl.
- Brush bottom of each bun with olive oil or butter and a provolone cheese slice, half the spinach leaves, half the sliced turkey breast, and a sliced roasted red pepper on each sandwich. Spread half of the avocado on the cut surface of each top, and place the top of the roll on the sandwich. Brush the top of the roll with olive oil.
- Close lid and cook until the bun is toasted and crisp and the cheese is melted - 5-8 minutes.
- Serve immediately.

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

OSCAR MAYER™ PERSONAL GRILL / OMMED5YW

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaproducts.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

Nostalgia Products LLC (the “Company”) hereby warrants that for a period of one (1) year from the date of original purchase, this product will be free of defects in material and workmanship under normal home use, provided that the product is operated and maintained in accordance with the operating instructions. As the sole and exclusive remedy under this warranty, the Company will at its discretion either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. This warranty is only available to the original retail purchaser of the product from the date of initial retail purchase, and is only valid with the original sales receipt, as proof of purchase date is required to obtain warranty benefits. All warranty claims must be brought to the attention of the Company within the warranty period and no later than 30 days of the failure to perform. This warranty does not cover normal wear or damage caused by shipping, mishandling, misuse, accident, alteration, improper replacement parts, or other than ordinary household use. You may be required to return the product (with shipping prepaid by you) for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns damaged or lost in transit. Unless otherwise specifically permitted by the operating instructions, this warranty applies to indoor household use only. In order to obtain service under this warranty, please contact the Company at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaproducts.com. Warranty valid only in USA and Canada.

This warranty is in lieu of all other warranties, expressed or implied, including warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, which are hereby excluded to the extent permitted by law. In no event shall the Company be liable for any indirect, incidental, consequential, or special damages arising out of or in connection with this product or the use thereof. Some states, provinces or jurisdictions do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing exclusion or limitation may not apply to you.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read the operating instructions carefully. Failure to comply with the operating instructions will void this warranty.

For more information, visit us online at www.nostalgiaproducts.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Follow our boards on Pinterest at www.pinterest.com/nostalgiaelctr.

Tweet along with us on Twitter at www.twitter.com/NostalgiaElctr.

¡Convierta todos los días en una fietsa!
Visite www.nostalgiaproducts.com para
ver más productos divertidos.

CONTENIDO

SEGURIDAD	11
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES.	12
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES	12
INTRODUCCIÓN	13
PIEZAS Y ENSAMBLE	14
CÓMO FUNCIONA	15
CONSEJOS ÚTILES	16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	16
RECETAS	17
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	19

SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido varios mensajes importantes de seguridad en este manual y en su aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.



Éste es un símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matar o herir a otros.

Todos los mensajes de seguridad tendrán el símbolo de alerta de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la probabilidad de daños y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Especificaciones del aparato:

120 Voltios, 60 Hz, 550 Vatios

ESTE PRODUCTO SÓLO DEBE USARSE CON UN TOMACORRIENTE DE 120V AC.

Visite www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ para ver el manual más actualizado.



SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Una persona que no haya leído y comprendido todas las instrucciones de uso y seguridad no está calificada para utilizar este aparato. Todos los usuarios de este dispositivo deben leer y comprender este Manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar este aparato.

Cuando utiliza aparatos eléctricos, siempre se deben seguir algunas medidas básicas de seguridad que incluyen las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2. NO TOQUE las superficies calientes. Use agarraderas o mangos.
3. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
4. Los niños pequeños sin supervisión y las personas con limitación cognitiva nunca deben utilizar este aparato.
5. Una supervisión estricta se requiere cuando un aparato se use por niños o cerca de ellos.
6. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni ninguna otra parte de la unidad en agua ni en otros líquidos.
7. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de retirar piezas y antes de la limpieza. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar cualquiera de las piezas, y antes de la limpieza.
8. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato tiene desperfectos o SI se ha dañado de cualquier manera. Devolver el aparato al taller de reparación más cercano para su reparación o ajuste.
9. El fabricante no recomienda el uso de otros aditamentos o accesorios diferentes a los proporcionados por el fabricante. El uso de accesorios puede provocar lesiones.
10. NO utilice el aparato para otros usos que no haya sido diseñado.
11. NO utilice el aparato al aire libre. SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
12. NO lo coloque sobre o cerca de una hornilla eléctrica o gas caliente, o en un horno caliente.
13. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
14. NUNCA deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.
15. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover cualquier aparato con comida caliente.
16. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, mueva todos los controles a "apagar" y luego retire el enchufe del tomacorriente.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES

Precauciones de seguridad operativa

1. La superficie de cocción estará CALIENTE. Use agarraderas para horno para prevenir quemaduras.
2. NO levante la cubierta de modo que su brazo esté sobre la superficie de cocción, ya que está caliente y puede causar lesiones. Levante desde un lado.

Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe

1. El aparato tiene un enchufe polarizado (una patita más ancha). Se

diseñó para reducir el riesgo de descarga eléctrica, dado que entra en un tomacorriente polarizado solo en una posición. Si el enchufe no entra bien en la toma de corriente, déle la vuelta. Si aún así no entra, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

2. Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable largo.
3. Si se utiliza un cable alargador o un cable de alimentación más largo:
 - Unos cables de extensión se pueden utilizar si se tiene cuidado con su uso.
 - Las características nominales del grupo de cables o del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
 - Cuando se utiliza un cable largo o cable de extensión, asegúrese de que el cable no sobresalga de la encimera ni una mesa ya que se puede halar o tropezarse con el cable involuntariamente.
4. El fabricante no recomienda el uso de esta máquina en países que no admiten 120V CA incluso si se está usando un adaptador, transformador o convertidor de voltaje.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Felicitaciones por su compra de la PERSONAL PARRILLA OSCAR MAYER™!
¡Esta parrilla de tamaño personal es perfecta para hacer una variedad de deliciosos alimentos a la parrilla desde la comodidad del hogar!

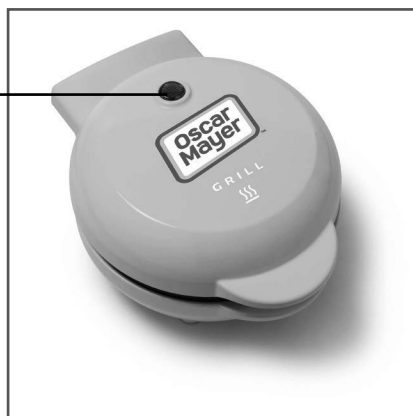
Características:

- ¡Prepare rápidamente comidas para llevar, hamburguesas, paninis, queso a la parrilla y mucho más de tamaño perfecto!
- Las superficies de cocción de 5 pulgadas se calientan eficientemente para un rendimiento de cocción constante
- El tamaño compacto se adapta perfectamente a cualquier cocina, oficina, dormitorio o caravana y permite un almacenamiento ordenado
- El mango frío al tacto mantiene las manos seguras al abrir y cerrar la tapa

PIEZAS Y ENSAMBLAJE



Luz
indicadora



CÓMO FUNCIONA

1. Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño húmedo no abrasivo por todas las superficies y séquelas. Retire todo el papel protector y la envoltura.
2. Encuentre una superficie seca y nivelada cerca de una toma de corriente de electricidad.
3. Precaliente el aparato cerrando la tapa y conectándolo a una toma de corriente. La luz indicadora se encenderá, lo que indica que la unidad se está calentando.



4. Prepare sus ingredientes mientras el aparato se precalienta.
5. Cuando la luz indicadora se apaga, la unidad está lista para cocinar.
6. Levante la tapa usando el mango. Use un mitón o unas agarraderas para evitar quemaduras accidentales.
7. Rocíe las superficies de cocción superior e inferior con un spray antiadherente o cúbralo ligeramente con una pequeña cantidad de aceite vegetal.
NOTA: El aceite ayuda a proteger la calidad antiadherente de la superficie de cocción.
8. Coloque los alimentos en el centro de la superficie de cocción inferior. Cierre la tapa utilizando el asa y deje cocinar.
NOTA: El tiempo de cocción variará según la receta y los ingredientes utilizados.
PRECAUCIÓN: Puede salir vapor del aparato durante la cocción. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que está muy caliente y puede causar quemaduras.
9. Una vez que los alimentos estén cocinados a su preferencia, levante la tapa utilizando el mango. Retire los alimentos con un utensilio de cocina de nylon, silicona o madera resistente al calor.
NOTA: No utilice utensilios de metal, ya que podrían arañar o dañar la superficies de cocción.
10. Si va a cocinar más de un alimento en una sesión, asegúrese de bajar la tapa entre uno y otro lote para mantener la temperatura de cocción apropiada.
11. Tan pronto como haya terminado de cocinar, desconecte el aparato y deje que se enfríe.

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

Humo

- Durante el primer uso, puede observar un leve humo u olor; esto es normal con la mayoría de los aparatos nuevos. El humo y el olor son causados por residuos que se queman en la placa antiadherente de cocción. Deje precalentar el aparato hasta que no haya más humo ni olor.

Placas de cocción antiadherentes

- Para cada uso, se recomienda cubrir las placas de cocción con un spray antiadherente o con una pequeña cantidad de aceite vegetal. Esto ayudará a preservar la longevidad de su aparato.
- Solo use utensilios de nailon, silicona o madera resistentes al calor cuando opere esta unidad. Los utensilios metálicos pueden arañar o dañar las placas antiadherentes de cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide su PARRILLA siguiendo estas sencillas instrucciones de limpieza.

- Desconecte el aparato del tomacorriente eléctrico y deje que se enfríe completamente.
- Con un paño húmedo, jabonoso, no abrasivo, limpie el exterior o el aparato, así como las superficies de cocción antiadherentes superior e inferior. Enjuague bien el paño y vuelva a limpiar. Seque con un paño limpio.
- NO coloque ninguna pieza en el lavavajillas.
- No sumerja NUNCA el aparato o el cable eléctrico en agua.

RECETAS

¡Puedes preparar una variedad de recetas deliciosas con tu PARRILLA! ¡Este aparato de cocción rápida hace deliciosas hamburguesas, pollo, filetes, carne para el desayuno, emparedados, paninis y más! ¡Sé creativo con tus comidas y disfruta de tu PARRILLA!

HAMBURGUESA

- 113 gr. de carne picada (o use carne de res molida)
- 1/4 de cucharadita de sal para sazonar
- 1/4 de cucharadita de ajo en polvo
- 1/4 de cucharadita de cebolla en polvo
- 1/4 de cucharadita de sal y pimienta

Precaliente el aparato como se indica.

En un tazón grande, combine la carne de res, sal, ajo en polvo, cebolla en polvo y pimienta negra. No mezcle demasiado o las hamburguesas serán duras.

Una vez que el aparato se haya precalentado, rocíe las superficies de cocción superior e inferior con un aerosol antiadherente para cocinar o cubra ligeramente con una pequeña cantidad de aceite vegetal.

Coloque la hamburguesa formada en la parrilla y luego ciérrela.

Cocine la hamburguesa hasta que aparezca un bonito dorado oscuro en ambos lados y sirva de inmediato.

SÁNDWICH PARA EL DESAYUNO

- 1 Panecillo inglés
- 1 salchicha
- 1 huevo
- 1 rebanada de queso cheddar o americano
- manteca
- sal y pimienta al gusto

Precaliente el aparato como se indica.

Aplique mantequilla generosamente cada mitad del panecillo inglés en ambos lados.

Tueste el panecillo inglés usando el aparato, presionando ligeramente hasta que se dore.

Retire el panecillo inglés y cocine la salchicha en el aparato hasta que esté completamente cocida.

Retire la salchicha y rompa el huevo en la superficie de cocción. Cocine el huevo durante aproximadamente 1-2 minutos. Espolvoree el huevo con sal y pimienta.

Coloque la salchicha, el huevo y el queso en el panecillo inglés. Sirva de inmediato.

JAMON CALIENTE Y QUESO

- 2 piezas de pan o 1 panecillo/bollo inglés
- 2 rebanadas de queso cheddar o queso americano
- 2 rebanadas de jamón
- Mantequilla

Precaliente el aparato como se indica.

Coloque queso y jamón dentro del pan y unte con mantequilla generosamente el exterior.

Coloque el emparedado sobre la superficie de cocción inferior y cierre la tapa. Cocine hasta que el queso se derrita y el pan esté tostado.

Sirva inmediatamente.

MINI QUESADILLA

- 2 rebanadas de piña
Precaliente el aparato como se indica.
- 4 cucharadas de helado de vainilla
Cierre la tapa y ase las rebanadas de piña hasta que estén carbonizadas, 1 minuto por lado.
- Caramelo para rociar
Cubra cada rebanada de piña con helado de vainilla y rocíe con caramelo.
- 1 cucharada de coco rallado endulzado, tostado
Cubra con coco rallado y sirva inmediatamente.

POLLO BRUSCHETTA A LA PARRILLA

- 1 pechuga de pollo deshuesada pequeña
Precaliente el aparato como se indica.
- 1 cucharada de aceite de oliva
Combine el aceite, 1/4 de cucharadita de sal, espolvoree pimienta y condimento italiano y bata para combinar. Transfiera a una bolsa con cierre con pollo. Refrigerar por 30 min.
- Sal y pimienta negra
- 1/4 de cucharadita de condimento italiano u orégano seco
Coloque el pollo en la parrilla, cierre la tapa y cocine hasta que esté carbonizado y asegúrese de alcanzar una temperatura interna de 165 grados.
- 1 tomate picado
Combine los tomates, el ajo, la albahaca y sazone con sal y pimienta. Mientras el pollo aún está en la parrilla, cubra cada pechuga con 1 rebanada de mozzarella y cubra hasta que el queso se derrita, de 2 a 3 minutos. Cubra el pollo con la mezcla de tomate.
- 1/2 diente de ajo, picado
- 1/4 de cucharada de albahaca picada
Decore con queso parmesano y sirva inmediatamente.
- 1 rebanada de mozzarella
- Parmesano rallado para servir

PANINI DE AGUACATE Y TURQUÍA

- 1/2 aguacate maduro
Precaliente el aparato como se indica.
- 1/4 de taza de mayonesa
Una vez precalentado, rocíe las superficies de cocción superior e inferior con un aerosol antiadherente para cocinar o cubra ligeramente con una pequeña cantidad de aceite vegetal.
- Bollo de chapata
- 2 rebanadas de queso provolone
Triture el aguacate y la mayonesa en un tazón.
- 1/2 taza de hojas de espinaca
Cepille el fondo de cada bollo con aceite de oliva o mantequilla y una rebanada de queso provolone, la mitad de las hojas de espinaca, la mitad de
- 113 gr. de pechuga de pavo
la pechuga de pavo en rebanadas y un pimiento rojo asado en rebanadas en cada emparedado. Extienda la mitad del aguacate sobre la superficie cortada de cada parte superior y coloque la parte superior del rollo sobre el emparedado. Cepille la parte superior del rollo con aceite de oliva.
- 1 pimiento rojo asado, cortado en tiras
Cierre la tapa y cocine hasta que el bollo esté tostado y crujiente y el queso se derrita - 5-8 minutos.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI LA UNIDAD NO FUNCIONA O ESTÁ DAÑADA AL SACARLA POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA AL LUGAR DE COMPRA INMEDIATAMENTE.

PERSONAL PARRILLA OSCAR MAYER™ / OMMED5YW

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 8:00 AM a 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio al cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaproducts.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

Po este medio, Nostalgia Products LLC (la "Compañía") garantiza que por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original, este producto estará sin defectos en cuanto a materiales y mano de obra en uso normal en casa, siempre que el producto se maneje y mantenga de acuerdo con las instrucciones de manejo. Como único y exclusivo remedio en virtud de esta garantía, la Compañía, a su discreción, podrá optar por reparar o sustituir el producto que se encuentre defectuoso, o emitir un reembolso por el producto durante el período de garantía. Esta garantía sólo está disponible para el comprador original minorista del producto a partir de la fecha inicial de compra al por menor, y sólo es válida con el recibo de compra original, y como prueba de la fecha de compra, es necesario obtener los beneficios de la garantía. Todos los reclamos de garantía deben hacerse a la atención de la Compañía dentro del período de garantía y no más tarde que 30 días desde la imposibilidad de realizarlo. Esta garantía no cubre el desgaste normal o daños ocasionados por el embarque, malos manejos, mal uso, accidentes, alteración, piezas de cambio incorrectas, o algo distinto al uso doméstico normal. Es posible que deba devolver el producto (con los gastos de envío pagados por usted) para inspección y evaluación. Los costos de envío no son reembolsables. La empresa no se hace responsable por devoluciones dañadas o perdidas en tránsito. A menos que se indique lo contrario específicamente permitido por las instrucciones de manejo, esta garantía sólo se aplica al uso en interiores de las viviendas. Para realizar una reparación bajo esta garantía, comuníquese con la Compañía mediante el número de teléfono indicado anteriormente o al llenar el formulario de consulta para el servicio de Atención al Cliente en www.nostalgiaproducts.com. El período de garantía sólo es válido en EE.UU. y Canadá.

Esta garantía está en lugar de cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluso las garantías de comerciabilidad y conveniencia para un propósito en particular, que quedan excluidas en la medida permitida por la ley. En ningún caso la compañía será responsable de cualquier daño indirecto, incidental, consecuente, especial o daños que surjan o estén relacionados con este producto o la utilización del mismo. Algunos estados, provincias o corregimientos no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la exclusión o la limitación anterior quizás no se aplique a usted.

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea las instrucciones de manejo cuidadosamente. El incumplimiento de las instrucciones de manejo anulará esta garantía.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaproducts.com.

Me Gusta en Facebook en www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Siga nuestros consejos sobre Pinterest en www.pinterest.com/nostalgiaelctrx.

Faire une fête tous les jours!
Visiter le site Web www.nostalgiaproducts.com
pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	20
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	21
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL	21
INTRODUCTION	22
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	23
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	24
CONSEILS PRATIQUES	25
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	25
RECETTES	26
RETOURS ET GARANTIE	28

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous signale les dangers potentiels qui peuvent blessures graves à vous et à d'autres.

Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

Spécifications de l'appareil :

120 Volts, 60 Hz, 550 Watts

CE PRODUIT EST UTILISÉ DANS SORTIE ÉLECTRIQUE DE 120V AC SEULEMENT.

Reportez-vous à www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/
pour la version la plus récente.



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Une personne n'ayant pas lu et compris toutes les instructions de fonctionnement et de sécurité n'est pas qualifiée pour faire fonctionner cet appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.

Lorsque l'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter des précautions de base, y compris celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS TOUCHER les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
4. Les jeunes enfants non supervisés et les individus ayant une déficience cognitive ne devraient jamais faire fonctionner cet appareil.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
6. Pour protéger contre les chocs électriques ne pas submerger le cordon, la fiche ou aucune pièce de cet appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
7. Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant de retirer des pièces et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant le nettoyage.
8. NE PAS utiliser un appareil avec un cordon ou une fiche électrique endommagés ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque. Retournez l'appareil à l'atelier de réparation le plus proche pour un examen, réparation ou réglage.
9. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ce qui est prévu par le fabricant. L'utilisation d'accessoires peut causer des blessures.
10. NE PAS utiliser cet appareil pour toute autre utilisation pour laquelle il n'a pas été conçu.
11. N'utilisez PAS l'appareil à l'extérieur. POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.
12. NE PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé. 1. NE PAS mettre en lave-vaisselle.
13. NE laissez PAS le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher les surfaces chaudes.
14. NE laissez JAMAIS l'unité sans surveillance lorsqu'il est en service ou une fois branché à une prise électrique.
15. Une extrême prudence doit être utilisée pour déplacer un appareil contenant des liquides chauds.
16. Toujours brancher l'appareil en premier, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre tous les boutons à la position « arrêt », puis débrancher la fiche de la prise murale.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL

Consignes de sécurité d'utilisation

1. La surface de cuisson sera CHAUDE. Portez des gants isolants lors de l'utilisation pour éviter les brûlures.
2. NE soulevez PAS le couvercle de sorte que votre bras soit au-dessus de la surface de cuisson car il est chaud et peut causer des blessures. Soulevez sur le côté.

Instructions pour le cordon électrique et la fiche

1. Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée qu'une seule façon. Si vous n'arrivez pas à insérer entièrement la fiche dans la prise, branchez-la dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
2. Un court cordon d'alimentation est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou risques de trébucher sur un cordon plus long.
3. Si un cordon d'alimentation amovible ou une rallonge est utilisée.
 - Rallonges électriques peuvent être utilisées avec prudence.
 - Les caractéristiques électriques du câble ou de la rallonge doivent être au moins aussi grandes que la puissance nominale de l'appareil.
 - Lorsque vous utilisez une corde plus longue ou rallonge électrique, assurez-vous que celle-ci ne pende pas au-delà du comptoir ou d'une table où elle peut faire trébucher ou être tirée.
4. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation de cette machine dans les pays qui ne supportent pas les tensions de 120V AC, même si un adaptateur de tension, un transformateur ou un convertisseur est utilisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

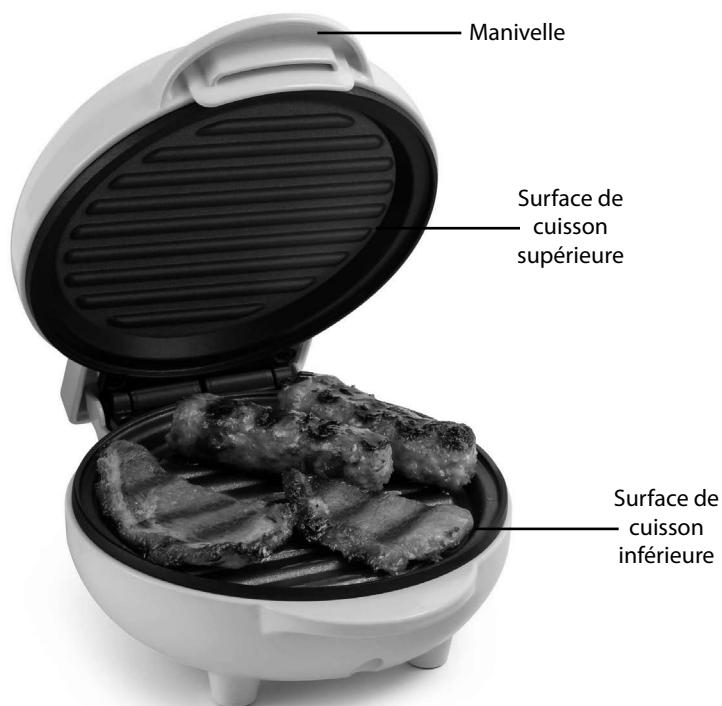
INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat de la PERSONNEL GRILLE OSCAR MAYER™ ! Cette plaque chauffante de taille personnelle est parfaite pour préparer une variété de délicieux aliments grillés dans le confort de votre maison!

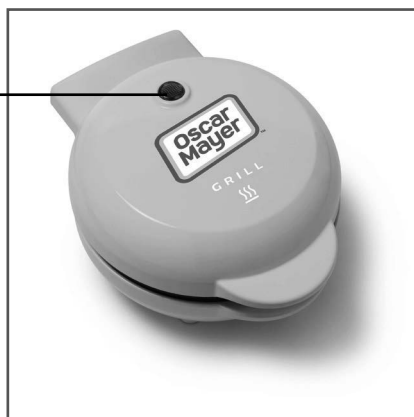
Caractéristiques :

- Préparez rapidement des repas parfaitement calibrés, des hamburgers, des paninis, du fromage grillé et bien plus encore!
- Les surfaces de cuisson de 5 pouces chauffent efficacement pour des performances de cuisson constantes
- La taille compacte s'intègre parfaitement dans n'importe quelle cuisine, bureau, dortoir ou caravane et permet un rangement ordonné
- La poignée de frappe permet de garder les mains en sécurité lors de l'ouverture et de la fermeture du couvercle

PIÈCES ET ASSEMBLAGE



Voyant lumineux



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon non abrasif, humide. Retirer tout le papier et l'emballage de protection.
2. Identifier une surface de niveau, sèche, appropriée près d'une prise de courant.
3. Préchauffer l'appareil en fermant le couvercle, puis en le branchant dans une prise de courant. Le voyant s'allume, indiquant que l'unité est en train de chauffer.



4. Préparez vos ingrédients pendant le préchauffage de l'appareil.
5. Lorsque le témoin s'éteint, l'appareil est prêt à cuire.
6. Soulevez le couvercle à l'aide de la poignée. Utilisez un gant de cuisine ou un récipient pour empêcher les brûlures accidentelles.
7. Vaporiser un enduit antiadhésif sur les surfaces de cuisson supérieure et inférieure ou enduire légèrement d'une petite quantité d'huile végétale.
REMARQUE : L'huile aide à protéger la qualité antiadhésive des surfaces de cuisson.
8. Placez les aliments au centre de la surface de cuisson inférieure. Fermez le couvercle à l'aide de la poignée et laissez cuire.
REMARQUE : Le temps de cuisson varie en fonction de la recette et des ingrédients utilisés.
MISE EN GARDE : De la vapeur pourrait s'échapper de l'appareil durant la cuisson. Pour assurer la sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.
9. Une fois que la gaufre est cuite selon vos préférences, relevez le couvercle à l'aide de la poignée. Retirez la gaufre à l'aide d'un ustensile de cuisson en nylon, silicone ou bois résistant à la chaleur.
REMARQUE : N'utiliser aucun ustensile en métal, car il pourra égratigner et endommager les surfaces de cuisson.
10. Pour plus d'une fournée à la fois, abaisser le Couvercle entre les fournées pour maintenir la température de cuisson appropriée.
11. Dès que vous aurez terminé la cuisine, débrancher l'appareil, puis le laisser refroidir.

CONSEILS UTILES



NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Fumer

- Lors de la première utilisation, vous remarquerez peut-être une fumée ou une légère odeur; ce qui est normal avec la plupart des nouveaux appareils. La fumée et les odeurs sont causées par les résidus qui brûlent sur les plaques de cuisson antiadhésives. Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que la fumée et l'odeur n'existe plus.

Plaques de cuisson antiadhésives

- Pour chaque utilisation, il est recommandé de revêtir les plaques de cuisson d'un aérosol de cuisson antiadhésif ou d'une petite quantité d'huile végétale. Cela aidera à préserver la longévité de votre appareil.
- Utilisez uniquement des ustensiles en nylon, en silicone ou en bois résistant à la chaleur lors de l'utilisation de cet appareil. Les ustensiles en métal peuvent rayer ou endommager les plaques de cuisson antiadhésives.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez prendre soin de votre PLAQUE DE CUISSON en suivant ces instructions de nettoyage simples.

- Débranchez l'appareil de la prise électrique et laissez-le refroidir complètement.
- À l'aide d'un chiffon humide, savonneux et non abrasif, essuyez l'extérieur ou l'appareil, ainsi que les surfaces de cuisson antiadhésives supérieure et inférieure. Bien rincer le chiffon et essuyer à nouveau. Essuyer avec un chiffon propre et sec.
- NE PAS mettre de pièces au lave-vaisselle.
- NE JAMAIS immerger l'appareil ou le cordon dans l'eau.

RECETTES

Vous pouvez faire une variété de recettes alléchantes avec votre GRIL ! Cet appareil à cuisson rapide prépare de délicieux hamburgers, poulet, steaks, charcuteries, sandwichs au petit-déjeuner, paninis et plus encore ! Soyez créatif avec vos repas et profitez de votre GRIL !

HAMBURGER

- Bœuf haché de 1/4 lb (ou utilisez du bœuf haché maigre) Préchauffez l'appareil comme indiqué.
Dans un grand bol, mélanger le bœuf, le sel, la poudre d'ail, la poudre d'oignon et le poivre noir. Ne pas trop mélanger ou hambourgeois sera difficile.
- 1/4 c. à thé Sel d'assaisonnement
- 1/4 c. à thé de poudre d'ail Vaporiser un enduit antiadhésif sur les surfaces de cuisson supérieure et inférieure ou enduire légèrement d'une petite quantité d'huile végétale.
- 1/4 c. à thé d'oignon en poudre Placez la galette formée sur le gril puis fermez-la.
- 1/4 c. à thé de sel et de poivre Cuire le hambourgeois jusqu'à ce qu'une belle couleur sombre apparaisse des deux côtés et servir immédiatement.

SANDWICH PETIT DÉJEUNER

- 1 Muffin anglais Préchauffer l'appareil tel qu'indiqué.
- 1 saucisse Beurrer généreusement chaque moitié de muffin anglais des deux côtés.
- 1 oeuf
- 1 tranche de cheddar ou de fromage américain Faire griller le muffin anglais à l'aide d'un appareil, en appuyant légèrement jusqu'à coloration dorée.
- Beurre Enlever le muffin anglais et faites cuire la galette de saucisses sur l'appareil jusqu'à cuisson complète.
- Sel et poivre au goût Retirer la saucisse et casser l'oeuf sur la surface de cuisson. Cuire les œufs environ 1 à 2 minutes. Saupoudrer l'oeuf de sel et de poivre.
Placez la saucisse, l'oeuf et le fromage sur le muffin anglais.
Servir immédiatement.

JAMBON CHAUD ET FROMAGE

- 2 morceaux de pain ou 1 muffin anglais / petit pain Préchauffez l'appareil comme indiqué.
Placez le fromage et le jambon à l'intérieur du pain et beurrez généreusement l'extérieur.
- 2 tranche de cheddar ou de fromage américain Placez le sandwich sur la surface de cuisson inférieure et fermez le couvercle. Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le pain soit grillé.
- 2 tranches de jambon
- beurre Servir immédiatement.

ANNEAUX GRILLÉS D'ANANAS

- 2 tranches d'ananas
Préchauffez l'appareil comme indiqué.
- 4 boules de glace à la vanille
Fermer le couvercle et griller les tranches d'ananas jusqu'à ce qu'elles soient carbonisées, 1 minute de chaque côté.
- Caramel pour décorer
Recouvrir chaque tranche d'ananas de crème glacée à la vanille et arroser de caramel.
- 1 cuillère à soupe. noix de coco râpée sucrée, grillée
Recouvrez de noix de coco râpée et servez immédiatement.

POULET BRUSCHETTA GRILLÉ

- 1 petite poitrine de poulet désossée
Préchauffez l'appareil comme indiqué.
- 1 c. à table d'huile d'olive
Mélanger l'huile, 1/4 cuillère à thé de sel, saupoudrer de poivre et assaisonnement à l'italienne et fouetter. Transférer dans un sac refermable avec du poulet. Réfrigérer 30 min.
- Sel et poivre noir
Placer le poulet sur le gril, fermer le couvercle et cuire jusqu'à ce qu'il soit carbonisé et s'assurer que la température interne est de 165 degrés.
- 1/4 c. à thé assaisonnement à l'italienne ou origan séché
Mélanger les tomates, l'ail, le basilic et assaisonner de sel et de poivre. Pendant que le poulet est encore sur le gril, garnir chaque poitrine avec 1 tranche de mozzarella et couvrir jusqu'à ce que le fromage soit fondu, 2 à 3 minutes. Garnir le poulet du mélange de tomates.
- 1 tomate hachée
Garnir de parmesan et servir immédiatement.
- 1/2 gousses d'ail émincées
- 1/4 c. à table basilic haché
- 1 tranche de mozzarella
- Parmesan râpé pour servir

TURQUIE AVOCADÉ PANINI

- 1/2 avocat
Préchauffez l'appareil comme indiqué.
- 1/4 de tasse mayo
Vaporiser un enduit antiadhésif sur les surfaces de cuisson supérieure et inférieure ou enduire légèrement d'une petite quantité d'huile végétale.
- Ciabatta
Écrasez l'avocat et la mayonnaise dans un bol.
- 2 tranches de fromage provolone
Badigeonner le fond de chaque pain avec de l'huile d'olive ou du beurre et une tranche de fromage provolone, la moitié des feuilles d'épinard, la moitié
- 1/2 tasse de feuilles d'épinards
la poitrine de dinde tranchée et un poivron rouge rôti tranché sur chaque sandwich. Étalez la moitié de l'avocat sur la surface coupée de chaque dessus et placez le dessus du rouleau sur le sandwich. Badigeonner le dessus du rouleau avec de l'huile d'olive.
- 1/4 de livre de poitrine de dinde
- 1 poivron rouge rôti, coupé en lanières
Fermer le couvercle et cuire jusqu'à ce que le pain soit grillé et croustillant et que le fromage soit fondu - 5 à 8 minutes.

RETOURS ET GARANTIE

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU S'IL EST ENDOMMAGÉ QUAND VOUS LE RETIREZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ IL A ÉTÉ ACHETÉ.

PERSONNEL GRILLE OSCAR MAYER™ / OMMEDSYW

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 08 h 00 et 17 h 00, du lundi au vendredi, heure normale du Centre.

Distribué par :

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Web : www.nostalgiaproducts.com

Demande pour le service à la clientèle

Pour soumettre une demande au service à la clientèle, rendez vous au www.nostalgiaproducts.com puis remplissez le formulaire de demande au service à la clientèle puis cliquez sur le bouton Soumettre.

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

Le groupe Nostalgia Products LLC (référé tel « l'Entreprise ») garantit que pour une période d'un (1) an en date d'achat, ce produit est sans défaut de matériel et de fabrication selon une utilisation normale à domicile, seulement si le fonctionnement et l'entretien du produit sont conformes aux directives fournies. À titre de réparation exclusive et entière sous cette garantie, l'Entreprise pourra à sa discrétion, réparer ou remplacer le produit défectueux, voire émettre un remboursement du produit durant la période couverte sous garantie. Cette garantie n'est disponible seulement qu'à l'acheteur d'origine du produit, en date d'achat au détail dudit produit et sera valide uniquement avec le reçu de caisse d'origine, à titre de preuve d'achat, lequel est requis pour obtenir les bienfaits reliés à cette garantie. Toute réclamation doit être rapportée à l'attention de l'Entreprise dans la fenêtre de la période de la garantie, sans dépasser 30 jours à défaut de performance. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale ou dommage cause par l'expédition, la mauvaise manipulation, la mauvaise utilisation, les accidents, les modifications, les mauvaises pièces de remplacement, voire toute autre utilisation anormale du produit à domicile. Il est possible que vous ayez à retourner le produit (avec les frais de retour prépayés par vous) pour une inspection et une évaluation. Les frais des coûts de retour ne sont pas remboursables. L'Entreprise n'est aucunement responsable pour les retours endommagés ou perdus en transit. Autrement que spécifiquement permis selon les directives de fonctionnement, cette garantie s'applique à une utilisation à domicile à l'intérieur seulement. Afin d'obtenir un service couvert sous cette garantie, veuillez contacter l'Entreprise au numéro de téléphone inclut ci-haut ou en remplissant le formulaire de demande au service à la clientèle, sur le site www.nostalgiaproducts.com. La garantie est valide seulement aux États-Unis et au Canada.

Cette garantie prévaut toute autre garantie, expresse ou implicite incluant les garanties de qualité marchande ou ayant une aptitude pour une intention en particulier, lesquelles sont exclues selon la loi. Sous aucun prétexte l'Entreprise ne pourra être tenue responsable pour tout dommage indirect, accidentel, conséquentiel ou spécial provenant de ou en relativité avec ce produit ou son utilisation. Certains états, provinces ou juridictions n'allouent pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages accidentels ou conséquentiels, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie ne s'applique pas à la marchandise de renaissance.

Veillez lire les directives de fonctionnement attentivement. Ne pas se conformer aux directives de fonctionnement annulera cette garantie.

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaproducts.com.

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Suivez nos conseils sur Pinterest à [www.pinterest.com / nostalgiaelectrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).

Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

