



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2016 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 10/19/16 NW)



SOS600KIT

Snacks On A Stick Party Kit
Bocadillos En Un Palillo
Collations Sur Bâtonnet

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes

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

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	7
RECIPES	8
RETURNS & WARRANTY	16

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 kill or hurt 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, 750 Watts, ETL Approved

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse appliance or cord in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the appliance.
4. NEVER leave appliance unattended while in use.
5. NEVER place anything other than what is intended to be cooked in the appliance.
6. Unplug appliance from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT place appliance in dishwasher.
8. Keep out of reach of children.
9. This appliance is NOT A TOY.
10. This appliance is not intended for use by young children or the cognitively challenged without supervision.
11. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT touch hot surfaces.
3. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or any other liquid.
5. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, or to a repair shop for electrical or mechanical adjustment.
6. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. They may cause injuries.
7. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
8. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
9. DO NOT overload wall outlet, extension cords, or integral convenience receptacles, as this can result in a risk of fire or electric shock.
10. This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
11. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
12. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.

13. A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not let cord hang over edge of table or touch hot surfaces.
14. Always plug cord into wall outlet before operation. There is no on/off switch. To turn off, remove plug from wall outlet. Allow unit to cool completely before putting away.
15. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. Exception: An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with this appliance.
16. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
17. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric 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.**
18. Extreme caution should be used when moving an appliance with hot food.
19. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.
20. Snacks will be very hot. Use a plastic or wooden kitchen utensil to carefully scoop them out.
21. Extreme caution must be used when opening and closing the Lid on this unit. Use an oven mitt or pot holder when opening and closing the Lid for safety.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the SNACKS ON A STICK PARTY KIT from Nostalgia Electrics™! Why wait for the carnival to roll into town to enjoy unique and delicious snacks on a stick? Now you can make those same mouth-watering treats anytime right in your own kitchen! They're as fun and easy to make as they are to eat, and are great for parties, holidays or any day of the week. This unit cooks up to six snacks on a stick in just 5-8 minutes. Cool, display and serve snacks using the included Snack Holder. Follow the included recipes, or create your own scrumptious snacks. Use your imagination and have fun! Your SNACKS ON A STICK PARTY KIT makes great:

- Steak on a Stick
 - Pizza on a Stick
 - Cheese on a Stick
 - Pie on a Stick
- and more!

PARTS & ASSEMBLY

Your SNACKS ON A STICK PARTY KIT is already fully assembled. Before first use, discard all packing materials. Wipe down the outside of the unit and the upper and lower cooking surfaces with a damp, non-abrasive cloth. Dry completely with a soft, non-abrasive cloth.

Parts



Bamboo or popsicle sticks may be used with your SNACKS ON A STICK PARTY KIT.

Align sticks with notches in Lower Cooking Surface. Make sure stick is inserted more than halfway through food. For more instructions, see the Helpful Tips section.



HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down all surfaces with a dry, non-abrasive cloth
2. Find a dry, heat-resistant and level surface near an electrical outlet.
3. The Cooking Surfaces should be lightly coated with a small amount of vegetable oil. Vegetable oil can be applied with a paper towel or with a nonstick oil spray. The oil will help protect the nonstick quality of the cooking surface. This should be done periodically to maintain the nonstick quality.
4. Preheat the appliance by closing the Lid and plugging into an electrical outlet.
5. When the power is on, the Red Power Light will come on. The Green Ready Light will stay off while the appliance is preheating.
6. The appliance should preheat for a minimum of 3 minutes. The Green Ready Light will turn on when the appliance is ready to cook.
7. While the appliance is preheating, you may prepare your ingredients. Follow the recipes included in this instruction manual or use your own.
8. Raise the Lid using an oven mitt or pot holder to prevent accidental burns.
9. Insert sticks into center of snacks and carefully place them in the individual wells on the Lower Cooking Surface with sticks resting in notches on side of unit. BE CAREFUL as the Cooking Surfaces will be extremely hot.
10. Close the Lid using a pot holder or oven mitt. Make sure Lid is locked by closing latch.
11.  Steam may be released from appliance during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.
12. The cooking time will range between 5-8 minutes.
13. Once the snacks have completed cooking, unlock and raise the Lid with a pot holder or oven mitt. Remove the snacks from the Lower Cooking Surface with a plastic or wooden kitchen utensil. DO NOT use metal utensils, as they may scratch and damage the Cooking Surface.
14. If cooking more than one batch of snacks in a session, lower the Lid between batches to maintain the proper cooking temperature.
15. As soon as you have finished cooking, unplug appliance and allow to cool.
16. Once the appliance is cool, follow the directions in the **Cleaning and Maintenance** section to clean your SNACKS ON A STICK PARTY KIT.



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 nonstick Cooking Plates and the Heating Element. Allow the appliance to preheat until smoke and odor no longer exists.

Making Snacks on a Stick

In order to make snacks on a stick, we recommend the following:

- Before cooking food in your SNACKS ON A STICK maker, insert stick and push at least halfway through. Align sticks with notches in Lower Cooking Surface.
- When cooking with batter, fill to top of wells in Lower Cooking Surface. Place stick in center of batter, at least halfway through. Be sure to cover stick with batter to ensure the food fully adheres to stick and cooks evenly.



CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your SNACKS ON A STICK PARTY KIT by following these simple instructions and precautions. Cleaning is a snap.

- Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
- Make sure the appliance is completely cool before cleaning.
- Wipe Upper and Lower Cooking Surfaces with a damp, non-abrasive sponge or cloth. Dry thoroughly with a soft cloth.
- Wipe the exterior of the Main Unit with a dry, non-abrasive cloth.
- Wipe the Snack Holder with a damp, non-abrasive cloth and dry.
- Bamboo Sticks are reusable if wiped clean with a damp, non-abrasive cloth and allowed to dry thoroughly.
- NEVER use scouring pads or abrasive cleaners on this unit as it will damage the surface and parts.
- DO NOT put any parts in the dishwasher.
- NEVER immerse appliance or cord in water.

It is that simple!

RECIPES

With the SNACKS ON A STICK PARTY KIT you can make the same savory or sweet treats found at state fairs right in your own kitchen! Use the following recipes or create your own delicious snacks. Be creative and have fun!

- Insert stick in center and place snack in the wells on the Lower Cooking Surface.
- Close and lock lid – most snacks bake in just 5-8 minutes!
- Enjoy your freshly baked snacks with your favorite dipping sauces!

STEAK ON A STICK

- ½ Cup Soy Sauce
 - ¼ Cup Olive Oil
 - ¼ Cup Water
 - 2 Tbsp. Molasses
 - 2 Tsp. Mustard Powder
 - 1 Tsp. Ground Ginger
 - ½ Tsp. Garlic Powder
 - ½ Tsp. Onion Powder
 - 2 Pounds Flank Steak, Cut into Thin Strips
 - Bamboo Sticks
- In large resealable bag, combine soy sauce, olive oil, water, molasses, mustard powder, ginger, garlic powder and onion powder. Seal and shake the bag to mix. Add steak strips to the bag and seal. Refrigerate for a minimum of 8 hours to marinate.
- Preheat the SNACKS ON A STICK maker as directed.
- Thread marinated meat onto sticks. Place in preheated wells of Lower Cooking Surface.
- Close the Lid and cook for 5-8 minutes or until cooked through.
- Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove steak with a wooden or plastic kitchen utensil.

CHICKEN ON A STICK

- 2 Tbsp. Canola Oil
 - 2 Tbsp. Lemon Juice
 - 2 Tbsp. Reduced Sodium Soy Sauce
 - 4 Garlic Cloves, minced
 - 2 Tsp. Honey
 - 1 Tsp. Ground Cumin
 - 1 Tsp. Ground Coriander
 - ½ Tsp. Ground Ginger
 - ¾ Pound Boneless Skinless Chicken Breast, cut into strips
 - Bamboo Sticks
- Place the chicken strips into a resealable bag.
- In a medium sized bowl, combine all the ingredients (except chicken).
- Pour approximately ¼ cup of the marinade into the bag with the chicken. Turn to coat. Refrigerate for 3-4 hours. Cover and refrigerate the remaining marinade.
- Drain the marinade from the chicken. Thread the chicken strips onto sticks. Brush with reserved marinade.
- Preheat the SNACKS ON A STICK maker as directed. Thread meat onto sticks. Place in preheated wells of Lower Cooking Surface.
- Close the Lid and cook for 5-8 minutes, or until no longer pink in center.
- Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove chicken with a wooden or plastic kitchen utensil.

BACON WRAPPED CHICKEN ON A STICK

- 1 Pound Sliced Bacon Preheat the SNACKS ON A STICK maker as directed.
 - 5 Pounds Boneless Skinless Chicken Breast Halves, cut into 3 inch strips Mix together the sugar and ranch dressing mix in a shallow bowl.
 - 1 Cup White Sugar Cut the bacon slices in half. Wrap half a bacon slice around each piece of chicken. Thread onto stick.
 - 1 (1 oz.) Envelope Ranch Dressing Mix Roll the bacon-wrapped chicken pieces in the sugar-ranch dressing mixture.
 - Bamboo Sticks Thread meat onto sticks and place in preheated wells of Lower Cooking Surface.
- Close the Lid and cook for 5-8 minutes or until bacon is crisp and chicken is cooked through.
- Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove wraps with a wooden or plastic kitchen utensil.
- Serve with your favorite store bought honey mustard or barbecue dipping sauce.

BUFFALO CHICKEN ON A STICK

- ¼ Cup Butter, melted Preheat the SNACKS ON A STICK maker as directed.
- 1 ½ Cups Crispy Rice Cereal, coarsely crushed Place butter in a shallow bowl. In a separate shallow bowl, mix the crushed cereal, flour, and seasoning blend.
- 2 Tbsp. All Purpose Flour Thread chicken tenders onto sticks. Dip chicken tenders in the butter, then press in the cereal mixture to evenly coat.
- 2 Tsp. Salt-free Seasoning Blend Place in preheated wells of the Lower Cooking Surface.
- 1 Pound Boneless, Skinless Chicken Breast Tenders Close the Lid and cook for 5-8 minutes or until chicken is cooked through. Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Bamboo Sticks Remove each with a wooden or plastic kitchen utensil.

BUFFALO SAUCE

- 1 Cup Red Pepper Sauce In a medium saucepan over medium heat, place red pepper sauce, Italian-style salad dressing and butter. Slowly cook and stir until the butter has melted and ingredients are well blended.
- 1 Cup Italian-Style Salad Dressing Serve with cooked chicken tenders.
- ½ Cup Butter

CARNIVAL CORN DOGS ON A STICK

- 5 Hot Dogs, cut in half
 - ¼ Cup All-Purpose Flour
 - 2½ Tbsp. Yellow Cornmeal
 - 1 Tbsp. White, Granulated Sugar
 - ¼ Tsp. Baking Powder
 - ¼ Tsp. Salt
 - 1 Egg, beaten
 - ¼ Cup and 1 Tbsp. Buttermilk
 - ⅛ Tsp. Baking Soda
 - Bamboo Sticks
- Preheat the SNACKS ON A STICK maker as directed.
- In a large bowl, stir together the flour, cornmeal, sugar, baking powder and salt.
- Make a well in the center, and pour in the egg, buttermilk, and baking soda.
- Mix until everything is smooth and well blended.
- Insert bamboo sticks into the ends of dry hot dogs.
- Dip the hot dogs in the batter one at a time.
- Place in preheated wells of Lower Cooking Surface.
- Close the Lid and cook for 5-8 minutes.
- Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove each with a wooden or plastic kitchen utensil.

ZESTY FISH ON A STICK

- 1 Pound Fresh Cod or Halibut
 - Salt and Pepper, to taste
 - 1 Cup Ranch Dressing, plus extra for dipping
 - 1 Cup Flour
 - 3 Eggs, beaten
 - 1 Cup Bread Crumbs
 - Bamboo Sticks
- Preheat the SNACKS ON A STICK maker as directed.
- Cut fish into 2-inch sticks; season with salt and pepper.
- Place Ranch, flour, egg and bread crumbs in separate bowls.
- Lightly coat each fish stick with dressing and dredge in flour.
- Dip in egg and then dredge in breadcrumbs until completely covered.
- Thread onto sticks. Place the fish sticks into the wells of the Lower Cooking Surface.
- Close the Lid and cook for 4-7 minutes or until fully cooked. Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove each with a wooden or plastic kitchen utensil.
- Serve with ranch dressing.

JALAPEÑO POPPERS ON A STICK

- 12 Fresh Jalapeño Peppers, halved lengthwise, stems, seeds and membranes removed
 - 6 oz. Cream Cheese, softened
 - 1½ Cups Grated Monterey Jack or Mozzarella Cheese
 - ½ Tsp. Ground Cumin
 - ½ Tsp. Cayenne, or to taste
 - 2 Large Eggs
 - 2 Tbsp. Milk
 - 1 Cup Panko Crumbs
 - ½ Cup All-Purpose Flour
 - Bamboo Sticks
- Preheat the SNACKS ON A STICK maker as directed.
- In a bowl, cream together the cream cheese, Monterey Jack cheese, cumin and cayenne.
- Beat together the eggs and milk in a separate bowl.
- Put Panko crumbs in a shallow dish Finally, add flour to a separate dish.
- Spread 1 Tbsp. of the cheese mixture into the middle of each jalapeno half.
- One at a time, roll jalapeños in the flour, dip into the egg mixture, then roll in the panko crumbs, pressing to coat.
- If necessary, repeat the process. Insert sticks. Place the coated peppers, cut side up, into the wells of the Lower Cooking Surface.
- Close the Lid and cook for 5-8 minutes. Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove each pretzel with a wooden or plastic kitchen utensil.

CRAB RANGOON ON A STICK

- 1 Can (8 oz.) Refrigerated Crescent Dinner Rolls
 - 1 Package (3 oz.) Cream Cheese, softened
 - ¾ Cup Chopped Cooked Crabmeat
 - 1 Tbsp. Chopped Green Onion (1 medium)
 - ¼ Tsp. Ground Red Pepper (Cayenne)
 - Bamboo Sticks
- Preheat the SNACKS ON A STICK maker as directed.
- Unroll dough on work surface and pinch seams to seal. Cut into 6 rows by 4 rows to make 24 squares
- In small bowl, mix cream cheese, crabmeat, onion and red pepper.
- Spoon about 1 teaspoon crab mixture 1/2 inch from 1 corner of 1 square.
- Starting with same corner, fold dough over filling, and tuck end tightly underneath filling; continue rolling to within 1/2 inch of opposite corner.
- Lightly brush exposed corner with egg white. Roll moistened corner of dough over roll; press to seal.
- Insert sticks. Place in preheated wells of the Lower Cooking Surface.
- Close the Lid and cook for 5-8 minutes. Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove each with a wooden or plastic kitchen utensil.
- Serve with sweet and sour sauce.

QUICHE ON A STICK

- 8 Slices Bacon Place bacon in a large, deep skillet. Cook over medium high heat until evenly brown. Drain, crumble and set aside.
- 4 oz. Shredded Swiss Cheese Preheat the SNACKS ON A STICK maker as directed.
- 2 Tbsp. Butter, melted Combine eggs, butter, onion, salt, flour and milk; whisk together until smooth. Mix in crumbled bacon and cheese.
- 4 Eggs, beaten
- ¼ Cup Finely Chopped Onion Pour egg mixture in preheated wells of the Lower Cooking Surface. Place sticks in center of mixture. (Be sure to completely cover sticks with egg mixture.)
- 1 Tsp. Salt
- ½ Cup All-Purpose Flour Close the Lid and cook for 4-7 minutes or until cooked through. Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- 1 ½ Cups Milk Remove each with a wooden or plastic kitchen utensil.
- Bamboo Sticks

PEPPERONI PIZZA ON A STICK

- 1 (14 oz.) Package Egg Roll Wrappers Preheat the SNACKS ON A STICK maker as directed.
 - 24 (1 oz.) Pieces String Cheese Lay out the egg roll wrappers one at a time. Place one piece of string cheese in the center near the edge, then arrange some pepperoni around the cheese. (You may also add in any of your favorite pizza toppings.)
 - 25 (4 oz.) Packages Sliced Pepperoni Sausage, cut into strips Roll up the string cheese a little, fold in the sides, then continue to roll up. Seal the edges by moistening with water. Repeat with remaining wrappers, cheese and fillings.
 - Bamboo Sticks Insert sticks. Place in preheated wells of the Lower Cooking Surface.
- Close the Lid and cook for 5-8 minutes.
- Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove pizza snacks with a wooden or plastic kitchen utensil.
- Serve with your favorite tomato or marinara sauce).

CHEESE ON A STICK

- 2 Eggs
- 2 Cups Milk
- 1 ½ Cups Italian Seasoned Bread Crumbs
- 10 Egg Roll Wrappers
- 10 Mozzarella String Cheese Sticks
- Bamboo Sticks

Beat the eggs in a mixing bowl. Whisk in the milk, then set aside. Place the bread crumbs into a plastic bag, and set aside.

Separate and place an egg roll wrapper onto your work surface with one of the tips pointed towards you. Moisten the two far edges of the wrapper with water. Place a string cheese stick onto the corner nearest you, and roll it in 1/3 of the way, fold over the right and left corners, then continue rolling to the end, pressing to seal. Repeat with the remaining string cheese sticks and egg roll wrappers.

Insert bamboo sticks into wrapped cheese. Dip the mozzarella sticks into the egg wash, then toss in the bread crumbs.

Place in preheated wells of Lower Cooking Surface. Close the Lid and cook for 3-7 minutes.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each with wooden or plastic kitchen utensil. Place on plate and cool.

Serve with your favorite marinara dipping sauce.

ZUCCHINI ON A STICK

- 6 Medium Zucchini, peeled
- 3 Cups Seasoned Bread Crumbs
- 3 Tbsp. Minced Fresh Rosemary
- 3 Eggs
- 3 Tbsp. Water
- Bamboo Sticks

Preheat the SNACKS ON A STICK maker as directed.

Cut each zucchini in half width-wise, then cut each half lengthwise into quarters.

In a shallow bowl, combine bread crumbs and rosemary. In another bowl, beat egg and water.

Dip zucchini in egg mixture, then coat with crumb mixture. Coat again in egg and crumbs.

Insert sticks and place in preheated wells of Lower Cooking Surface.

Close the Lid and cook for 5-8 minutes.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each with a wooden or plastic kitchen utensil.

Serve with your favorite tomato or marinara sauce.

CHOCOLATE CHIP COOKIES ON A STICK

- 1 Cup Butter, softened
 - $\frac{3}{4}$ Cup White Sugar
 - $\frac{1}{2}$ Cup Packed Brown Sugar
 - 2 Egg
 - 2 Tsp. Vanilla Extract
 - $2\frac{1}{4}$ Cups All-Purpose flour
 - $\frac{3}{4}$ Tsp. Baking Powder
 - $\frac{1}{2}$ Tsp. Salt
 - 2 Cups Semisweet Chocolate Chips
 - Popsicle Sticks
- Preheat the SNACKS ON A STICK maker as directed.
- In a large bowl, cream the butter and sugar together. Add eggs and vanilla; mix until smooth.
- Sift together the flour, baking powder, and salt; stir into the creamed mixture until well blended. Mix in the chocolate chips.
- Roll dough into logs. Insert popsicle sticks and place in preheated wells of Lower Cooking Surface.
- Close the Lid and cook for 5-8 minutes or until cooked through.
- Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove cookies with a wooden or plastic kitchen utensil.
- Place on wire rack to cool.

CHOCOLATE CHIP BROWNIES ON A STICK

- 1 Cup Butter, melted
 - 3 Cups White Sugar
 - 1 Tbsp. Vanilla Extract
 - 4 Eggs
 - $1\frac{1}{2}$ Cups All-Purpose Flour
 - 1 Cup Unsweetened Cocoa Powder
 - 1 Tsp. Salt
 - 1 Cup Semisweet Chocolate Chips
 - Popsicle Sticks
- Preheat the SNACKS ON A STICK maker as directed.
- In a large bowl, combine the melted butter, sugar and vanilla. Beat in the eggs, one at a time, mixing well after each, until thoroughly blended.
- Sift together the flour, cocoa powder and salt. Gradually stir the flour mixture into the chocolate mixture until blended. Stir in the chocolate morsels.
- Carefully pour into preheated wells of the Lower Cooking Surface. Place sticks in center of batter. (Be sure to completely cover sticks with batter.)
- Close the Lid and cook for 3-7 minutes.
- Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove each brownie with wooden or plastic kitchen utensil. Place on plate and allow to cool.

APPLE PIE ON A STICK

- ¼ cup golden raisins
 - ⅓ cup apple juice
 - 2 Large Golden Delicious Apples, peeled and sliced
 - 2 Tbsp. Sugar
 - 2 Tbsp. Brown Sugar
 - 1 Tbsp. All-Purpose Flour
 - ¼ Tsp. Ground Cinnamon
 - 1 Package Refrigerated Pie Crust
 - Popsicle sticks
- Preheat the SNACKS ON A STICK maker as directed.
- In a saucepan over medium heat, cook raisins in apple juice for 5 minutes. Add apples; cook, uncovered, for 8-10 minutes or until tender. Remove from the heat; cool.
- Combine the sugars, flour and cinnamon; add to apple mixture.
- On a floured surface, roll out the pie crust and cut into 2x3" squares using a pizza cutter.
- Spoon 2 Tbsp. of pie filling into center of pie dough square. Gently place second square on top of filling. Seal sides with a fork. Insert popsicle or bamboo stick.
- Place in preheated wells of Lower Cooking Surface. Close the lid and bake for 5-8 minutes.
- Open Lid with pot holder or oven mitt.
- Remove pies with a wooden or plastic kitchen utensil.
- Place on wire rack to cool.

POUND CAKE ON A STICK

- 1 (16 oz.) Package Pound Cake Mix, prepared
 - Popsicle Sticks
- Prepare pound cake batter using instructions on back of box.
- Carefully pour batter into the wells of the Lower Cooking Surface. Place sticks in center of batter. (Be sure to completely cover sticks with batter.)
- Close the Lid and cook for 3-7 minutes.
- Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove each cake with wooden or plastic kitchen utensil. Place on plate and allow to cool.
- Serve with Vanilla Glaze or your favorite frosting.

VANILLA GLAZE

- 1 Cup Powdered Sugar
 - 1 Tbsp. Melted Butter
 - 1 Tsp. Vanilla Extract
 - 1 to 2 Tbsp. Buttermilk
- Stir together first 3 ingredients and 1 Tbsp. buttermilk until smooth, adding additional 1 Tbsp. buttermilk, if necessary, for desired consistency.

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.

SNACKS ON A STICK PARTY KIT / SOS600KIT

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/nostalgielectrx.

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

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

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	18
MEDIDAS IMPORTANTES	18
INTRODUCCIÓN	19
PARTES Y ENSAMBLAJE	20
CÓMO FUNCIONA	21
CONSEJOS ÚTILES	22
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	22
RECETAS	23
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	30

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

Hemos proporcionado numerosos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le previene de peligros potenciales que pueden causar la muerte o lesiones a usted y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta.

Todos los mensajes de seguridad le dirán de qué peligro potencial se trata, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué puede ocurrir si no se obedecen las instrucciones.

Especificaciones del electrodoméstico:

120 Volts, 60 Hertz, 750 Watts, aprobado por ETL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA sumerja el aparato o el cable en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA use una esponja o paño abrasivo en el aparato.
4. NUNCA deje el aparato sin supervisar mientras está en uso.
5. NUNCA coloque elementos no destinados a ser cocinados en el aparato.
6. Desenchufe el aparato del toma corriente cuando no está en uso y para su limpieza.
7. NO coloque el aparato en el lava vajillas.
8. Mantenga fuera del alcance de los niños.
9. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
10. Este aparato no está destinado a ser usado por niños pequeños o personas con dificultades cognitivas sin supervisión.
11. Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

MEDIDAS IMPORTANTES

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

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.**
2. NO toque superficies calientes.
3. NO use en el exterior. SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
4. Para proteger contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni otro líquido.
5. NO opere el aparato con un cable o enchufe dañado, en caso de que el aparato funcione incorrectamente o si se cae o está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, o a un taller para su ajuste eléctrico o mecánico.
6. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios que no hayan sido provistos con la unidad. Los mismos pueden ocasionar lesiones.
7. Es necesaria una supervisión cercana cuando el aparato es usado por niños o cerca de ellos.
8. NO lo coloque sobre una hornalla a gas o sobre un quemador eléctrico caliente, ni cerca de ellos y tampoco dentro de un horno caliente.
9. NO sobrecargue el toma corriente de la pared, los cables de extensión o los dispositivos centrales de enchufes, ya que esto puede resultar en riesgo de incendio o descarga eléctrica.
10. Este aparato no debe usarse para fines diferentes a los indicados en las instrucciones que acompañan este aparato.
11. No deje la unidad sin atención mientras esté en uso o enchufada a un tomacorriente.

12. Desenchufe del toma corriente cuando no está en uso y antes de retirar partes para su limpieza. Deje enfriar antes de colocar o retirar partes y antes de limpiar el aparato.
13. Se incluye un cable de alimentación de energía más corto o extraíble para reducir el riesgo resultante de quedar atrapado o tropezarse con un cable más largo. No permita que el cable cuelgue de los extremos de la mesa ni toque superficies calientes.
14. Siempre enchufe el cable en un toma corriente antes de usarlo. no hay interruptor para encender/apagar. Para apagar, desenchufe de la pared. Deje enfriar la unidad antes de guardar.
15. Existen cables de alimentación o cables de extensión más largos y pueden usarse con cuidado. Excepción: No se recomienda un cable de extensión o cable extraíble más largo para usar con este aparato.
16. Si usa un cable de alimentación extraíble largo o un cable de extensión: 1) La clasificación eléctrica indicada del cable o del cable de extensión debe ser al menos equivalente a la clasificación eléctrica del aparato; 2) Si el aparato tiene conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 vías con conexión a tierra; y 3) El cable más largo debe disponerse de tal forma que no cuelgue de la mesa de trabajo ni de la mesa de tal forma que pueda ser arrastrado por los niños o pueda ser enganchado sin intención.
17. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para insertarse en un tomacorriente polarizado solamente en una posición. **Si el enchufe no encaja totalmente en el toma corriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna forma.**
18. Se debe usar precaución extrema al mover el aparato con comida caliente.
19. No intente realizar tareas de servicio en el aparato, ya que abrir o retirar las cubiertas puede exponerlo a tensiones peligrosas u otros riesgos. Solicite al personal de servicio calificado que realice las tareas de servicio.
20. Los maíz perros estarán muy calientes. Utilice un utensilio de cocina de plástico o de madera para retirarlos con cuidado.
21. Debe usar precaución extrema al abrir y cerrar la tapa de esta unidad. Use un mitón o una agarradera al abrir o cerrar la tapa para una mayor seguridad.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar el maker perro de maíz de Nostalgia Electrics™! Ahora usted puede satisfacer sus antojos de la comida americana clásica en cualquier momento sin el desorden y alboroto de la fritura. Los perros de maíz son tan divertidos y fáciles de hacer, como comer, y son ideales para fiestas o cualquier día de la semana. Esta unidad de los cocineros de hasta seis perros de maíz en tan sólo 5-8 minutos. También puede utilizar su maker perro de maíz para hacer otros deliciosos aperitivos en un palo como poppers jalapeño, queso, pastel de manzana y mucho más! Siga las recetas incluidas, o crear sus propios bocadillos deliciosos. Usa tu imaginación y diviértete!

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Su Bocadillos en un Palillo viene totalmente ensamblado. Antes del primer uso, deseche los materiales de embalaje. Limpie la parte externa de la unidad y la superficie superior e inferior de cocción con un paño húmedo y no abrasivo. Seque por completo con un paño suave, no abrasivo.

Partes



ESPAÑOL

Puede usar palillos de bambú o de helado en su BOCADILLOS EN UN PALILLO.

Alinee con palillos con las ranuras en la superficie inferior de cocción. Asegúrese de que los alimentos se inserten a más de mitad de camino del palillo. Para obtener más instrucciones, consulte la sección de Sugerencias útiles.



CÓMO FUNCIONA

1. Encuentre una superficie seca y resistente al calor cerca de un toma de corriente de electricidad.
2. Las superficies de cocción deben recubrirse ligeramente con una pequeña cantidad de aceite vegetal. El aceite vegetal puede aplicarse con una toalla de papel o con un rocío de aceite no adherente. El aceite ayudará a proteger la calidad anti adherente de la superficie de cocción. Esto debe realizarse periódicamente para mantener la calidad anti adherente.
3. Precaliente el aparato cerrando la tapa y enchufando en un toma corriente.
4. Cuando el aparato se enciende, se encenderá la luz roja de Encendido. La luz verde de Listo se encenderá cuando el aparato termine de pre-calentarse.
5. El aparato debe precalentarse por un mínimo de 3 minutos. La luz verde de Listo se encenderá cuando el aparato esté listo para cocinar.
6. Mientras se pre-calienta el aparato, puede preparar sus ingredientes. Siga las recetas incluidas en este manual de instrucciones o use sus propias recetas.
7. Levante la tapa usando un mitón o agarradera para prevenir quemaduras accidentales.
8. Inserte los palos en el centro de los perros de maíz y con cuidado el lugar en el pozo a la superficie de cocción inferior con palos de descanso en las muescas en el lado de la unidad. **TENGA CUIDADO** ya que las superficies de cocción estarán extremadamente calientes.
9. Cierre la tapa usando una agarradera o mitón. Asegúrese que la tapa quede cerrada con el seguro de bloqueo.
10.  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.
11. El tiempo de cocción oscila entre 5-8 minutos.
12. Una vez que los perros de maíz han completado la cocina, abrir y levantar la tapa con una agarradera o guante de cocina. Eliminar a los perros de maíz de la superficie de cocción inferior, con una cocina de plástico o de madera utensilio. NO use utensilios de metal, ya que pueden rayar y dañar la placa de cocción.
13. Si la cocina más de un lote de perros calientes en una sesión, después de la eliminación de la primera tanda, baja la tapa para mantener el calor hasta que esté listo para cocinar el siguiente lote.
14. Una vez que ha terminado de cocinar, desenchufe y aparato y deje enfriar.
15. Una vez que el aparato está frío, siga las instrucciones de la sección Limpieza y mantenimiento para limpiar el Bocadillos en un Palillo.



HELPFUL TIPS



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 los residuos que se queman de las placas anti adherentes de cocción y el elemento de calor. Deje precalentar el aparato hasta que no haya más humo ni olor.

Preparación de bocadillos en un palillo

Para preparar los bocadillos en un palillo, recomendamos lo siguiente:

- Antes de cocinar alimentos en su Bocadillos en un Palillo, inserte el palillo y empuje al menos hasta la mitad. Alinee los palillos con las ranuras en la superficie inferior de cocción.
- Al cocinar con masa, llene hasta la parte superior de los orificios de la superficie inferior de cocción. Coloque el palillo en el centro de la masa, al menos hasta la mitad de profundidad. Asegúrese de cubrir el palillo con masa para asegurarse de que el alimento se adhiera por completo y se cocine de manera uniformeS.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide su Bocadillos en un Palillo siguiendo estas simples instrucciones y precauciones. La limpieza es sencilla.

- Desconecte del toma corriente desenchufando el aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté totalmente limpio antes de limpiar.
- Limpie la superficie inferior y superior de cocción con una esponja o paño húmedo y no abrasivo. Seque por completo con un paño suave.
- Limpie el exterior de la unidad principal con un paño seco, no abrasivo.
- NUNCA use paños o limpiadores abrasivos en la unidad ya que se dañará la superficie y las partes.
- NO coloque las partes en el lava vajilla.
- NUNCA sumerja el Bocadillos en un Palillo en agua.

¡Es así de simple!

RECIPES

¡Con el fabricante de perro de maíz se puede hacer esta tarifa querido carnaval tradicional en su propia cocina! Use las siguientes recetas o crear sus propios perros de maíz delicioso. Usted puede también hacer varias otras meriendas saladas o dulces en un palo. ¡Sea creativo y diviértase!

- Inserte el palillo en el centro y coloque el bocadillo en los orificios en la superficie inferior de cocción.
- Cierre y bloquee la tapa – ¡la mayoría de los bocadillos se hornean en tan sólo 5-8 minutos!
- ¡Disfrute sus bocadillos recién horneados con sus favoritas salsas para acompañar!

SALCHICHAS DE CARNAVAL EN PALILLO

- | | |
|-------------------------------------|---|
| • 5 salchichas, cortadas a la mitad | Precaliente el Bocadillos en un Palillo como se indica. |
| • ¼ taza harina común | En un contenedor grande, mezcle la harina, la harina de maíz, el polvo para hornear y la sal. |
| • 2½ Cdas. harina de maíz | Realice un orificio en el centro y vierta el huevo, el suero de leche y el bicarbonato. |
| • 1 Cda. azúcar blanca | Mezcle hasta lograr una mezcla uniforme. |
| • ¼ polvo para hornear | Inserte los palillos de bambú en los extremos de las salchichas secas. |
| • ¼ Cdita. sal | Sumerja las salchichas en la masa, de a una por vez. |
| • 1 huevo, batido | Coloque en los orificios precalentados de la superficie de cocción inferior. |
| • ¼ taza y 1 Cda. Suero de leche | Cierre la tapa y cocine por 5-8 minutos. |
| • 1/8 Cditas. bicarbonato | Abra la tapa con una agarradera o mitón. |
| • Palillos de bambú | Retire cada porción con un utensilio de cocina de madera o de plástico. |

POLLO ENVUELTO EN TOCINO EN UN PALILLO

- 1 libra tocino en fetas Precaliente el Bocadillos en un Palillo como se indica.
 - 5 libras pechugas de pollo sin piel, cortadas en fajas de 3 pulgadas Mezcle el azúcar y el condimento sabor Ranch en un contendor poco profundo.
 - 1 taza azúcar blanca Corte las fetas de tocino a la mitad. Envuelva cada trozo de pollo con media feta de tocino. Pinche en el palillo.
 - 1 sobre de mezcla para condimento sabor Ranch (1 oz.) Pase los trozos de pollo envueltos en tocino por la mezcla de condimento sabor Ranch.
 - Palillos de bambú Pinche la carne en los palillos y coloque en los orificios precalentados de la superficie inferior de cocción.
- Cierre la tapa y cocine por 5-8 minutos o hasta que el tocino esté crocante y el pollo esté bien cocido.
- Abra la tapa con una agarradera o mitón.
- Retire los bocadillos con un utensilio de cocina de madera o de plástico.
- Sirva con su salsa de mostaza a la miel favorita o salsa barbacoa.

TARTA EN PALILLO

- 8 fetas tocino Coloque el tocino en una sartén grande y profunda. Cocine a calor medio o alto hasta que se dore de manera uniforme.
 - 4 oz. queso suizo rallado Drene, desmenuce y deje a un lado.
 - 2 Cdas. manteca, derretida Precaliente el Bocadillos en un Palillo según se indica.
 - 4 huevos, batidos Combine los huevos, manteca, cebolla, sal, harina y leche; mezcle hasta lograr una consistencia suave.
 - ¼ taza cebolla finamente picada Agregue el tocino desmenuzado y el queso.
 - 1 Cdita. sal Vierta le mezcla de huevos en los orificios precalentados de la superficie inferior de cocción. Coloque los palillos en el centro de la mezcla. (Asegúrese de cubrir por completo los palillos con la mezcla de huevo.)
 - ½ taza harina común
 - 1 ½ taza leche
 - Palillos de bambú Cierre la tapa y cocine por 4-7 minutos o hasta que esté bien cocido. Abra la tapa con una agarradera o mitón.
- Retire cada porción con un utensilio de cocine de madera o de plástico.

SALCHICHAS DE CARNAVAL EN PALILLO

- 5 salchichas, cortadas a la mitad
 - ¼ taza harina común
 - 2½ Cdas. harina de maíz
 - 1 Cda. azúcar blanca
 - ¼ polvo para hornear
 - ¼ Cdita. sal
 - 1 huevo, batido
 - ¼ taza y 1 Cda. Suero de leche
 - 1/8 Cditas. bicarbonato
 - Palillos de bambú
- Precaliente el Bocadillos en un Palillo como se indica.
- En un contenedor grande, mezcle la harina, la harina de maíz, el polvo para hornear y la sal.
- Realice un orificio en el centro y vierta el huevo, el suero de leche y el bicarbonato.
- Mezcle hasta lograr una mezcla uniforme.
- Inserte los palillos de bambú en los extremos de las salchichas secas.
- Sumerja las salchichas en la masa, de a una por vez.
- Coloque en los orificios precalentados de la superficie de cocción inferior.
- Cierre la tapa y cocine por 5-8 minutos.
- Abra la tapa con una agarradera o mitón.
- Retire cada porción con un utensilio de cocina de madera o de plástico.

PESCADO EN PALILLO

- 1 libra merluza o pez mantequilla fresco
 - Sal y pimienta, a gusto
 - 1 taza condimento Ranch, más cantidad adicional para sumergir
 - 1 taza harina
 - 3 huevos, batidos
 - 1 taza pan rallado
 - Palillos de bambú
- Precaliente el Bocadillos en un Palillo como se indica.
- Corte el pescado en fajas de 2 pulgadas; condimente con sal y pimienta.
- Coloque el condimento Ranch, la harina, el huevo y el pan rallado en contenedores separados
- Recubre levemente cada faja de pescado con el condimento y sumerja en la harina.
- Sumerja en los huevos y luego cubra con pan rallado por completo.
- Pinche en los palillos. Coloque las fajas de pescado en los orificios de la superficie inferior de cocción.
- Cierre la tapa y cocine por 4-7 minutos o hasta que esté bien cocido. Abra la tapa con una agarradera o un mitón.
- Retire cada porción con un utensilio de cocina de madera o de plástico. Sirva con condimento sabor Ranch.

CANGREJO EN PALILLO

- 1 lata de panecillos refrigerados Crescent (8 oz.)
 - 1 Paquete de queso crema (3 oz.), ablandado
 - $\frac{3}{4}$ taza carne de cangrejo cocida y picada
 - 1 Cda. cebolla verde picada (1 mediana)
 - $\frac{1}{4}$ Cdita. Pimienta roja molida (Cayena)
 - Palillos de bambú
- Precaliente el Bocadillos en un Palillo como se indica.
- Desenrolle la masa en la superficie de trabajo y presione las uniones para sellar. Corte en 6 filas por 4 filas para formar 24 cuadrados.
- En un contenedor pequeño, mezcle el queso crema, la carne de cangrejo, la cebolla y la pimienta. Coloque alrededor de 1 cucharadita de la mezcla de cangrejo a $\frac{1}{2}$ pulgada de una esquina de un cuadrado
- Comenzando por la misma esquina, doble la masa sobre el relleno, y pliegue los extremos; continúe enrollando hasta llegar a $\frac{1}{2}$ pulgada de la esquina opuesta.
- Pincele levemente la esquina expuesta con clara de huevo. Enrolle la esquina humedecida de la masa sobre el rollo y presione para sellar.
- Inserte los palillos. Coloque en los orificios precalentados de la superficie inferior de cocción. Cierre la tapa y cocine por 5-8 minutos. Abra la tapa con una agarradera o mitón.
- Retire cada porción con un utensilio de cocina de madera o de plástico. Sirva con salsa agri dulce.

MANTEQUILLA DE MANÍ Y MERMELADA EN PALILLO

- 1 lata de panecillos refrigerados Crescent (8 oz.)
 - $\frac{1}{2}$ taza mantequilla de maní crocante
 - 1 Cda. mermelada de uva
 - 1 pequeña manzana para asar, 8 rebanadas
 - 1 huevo, batido
 - Palillos de bambú
- Precaliente el Bocadillos en un Palillo como se indica.
- Separe la masa en 8 triángulos.
- Unte cada triángulo con mantequilla de maní y mermelada.
- Coloque 1 rebanada de manzana en el extremo corto de cada triángulo. Enrolle sin presionar, según se indica en la lata. Pincele con huevo batido.
- Inserte los palillos. Coloque en los orificios precalentados de la superficie inferior de cocción.
- Cierre la tapa y cocine por 5-8 minutos.
- Abra la tapa con una agarradera o mitón.
- Retire los palillos con un utensilio de cocine ad madera o de plástico.

PIZZA DE PEPPERONI EN UN PALILLO

- 1 (14 oz.) paquete de masa de huevo
- 24 (1 oz.) piezas de queso en hebras
- 25 (4 oz.) paquetes de Pepperoni en fetas, cortado en fetas
- Palillos de bambú

Precaliente el Bocadillos en un Palillo como se indica.

Coloque la masa de huevo de a una por vez. Coloque un queso en hebras en el centro cerca del extremo, luego coloque pepperoni alrededor del queso. (También puede agregar cualquiera de sus sabores favoritos de pizza.)

Enrolle un poco el queso en hebras, doblando los extremos, luego continúe enrollando. Selle los bordes humedeciendo con agua. Repita con las demás porciones de masa, queso y rellenos.

Inserte los palillos. Coloque en los orificios precalentados de la superficie inferior de cocción.

Cierre la tapa y cocine por 5-8 minutos.

Abra la tapa con una agarradera o mitón.

Retire los bocadillos de pizza con un utensilio de cocina de madera o de plástico.

Sirva con su salsa de tomate o marinera favorita.

QUESO EN PALILLO

- 2 huevos
- 2 tazas leche
- 1 ½ taza pan rallado con condimento italiano
- 10 masas de huevo
- 10 fajas de queso mozzarella en hebras
- Palillos de bambú

Precaliente el Bocadillos en un Palillo como se indica

Bata los huevos en un contendor. Agregue la leche y bata, luego reserve. Coloque el pan rallado en una bolsa de plástico y reserve.

Separe y coloque una masa de huevo en la superficie de trabajo con una de las puntas hacia usted. Humedezca los dos extremos más alejados de la masa con agua. Coloque una faja de queso en hebras en la esquina más cercana y enrolle 1/3 de la longitud, pliegue la esquina izquierda y derecha, luego continúe enrollando hasta el final, presionando para sellar. Repita con las demás fajas de queso en hebras y masas de huevo.

Inserte los palillos de bambú en el queso envuelto. Sumerja los palillos de mozzarella en la mezcla de huevo, luego pase por pan rallado.

Coloque en los orificios precalentados de la superficie inferior de cocción. Cierre la tapa y cocine por 3-7 minutos.

Abra la tapa con una agarradera o mitón.

Retire cada porción con un utensilio de cocina de madera o de plástico. Coloque en un plato y deje enfriar.

Sirva con su salsa marinera favorita.

ZUCCHINI EN PALILLO

- 6 zucchinis medianos, pelados
 - 3 tazas pan rallado condimentado
 - 3 Cdas romero fresco picado
 - 3 huevos
 - 3 Cdas. agua
 - Palillos de bambú
- Precaliente el Bocadillos en un Palillo como se indica.
- Corte cada zucchini a lo largo, luego corte cada mitad en cuartos.
- En un contenedor poco profundo, combine el pan rallado con el romero. En otro contenedor, bata el huevo y el agua.
- Sumerja los zucchini en la mezcla de huevo, luego cubra con pan rallado. Recubra nuevamente con huevo y pan rallado.
- Inserte los palillos y coloque en los orificios precalentados de la superficie inferior de cocción.
- Cierre la tapa y cocine por 5-8 minutos.
- Abra la tapa con una agarradera o mitón.
- Retire cada porción con un utensilio de cocina de madera o de plástico.
- Sirva con su salsa de tomate o marinera favorita.

GALLETAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE EN PALILLO

- 1 taza manteca, ablandada
 - $\frac{3}{4}$ taza azúcar blanca
 - $\frac{1}{2}$ azúcar rubia
 - 2 huevos
 - 2 Cditas. esencia de vainilla
 - $2\frac{1}{4}$ tazas harina común
 - $\frac{3}{4}$ cdtas. polvo para hornear
 - $\frac{1}{2}$ cdtas. sal
 - 2 tazas chispas de chocolate semi-amargo
 - Palillos de helado
- Precaliente el Bocadillos en un Palillo como se indica.
- En un contenedor grande, bata la manteca y el azúcar hasta formar una crema.
- Agregue los huevos y la esencia de vainilla; mezcle hasta que esté suave.
- Tamice la harina, el polvo para hornear y la sal; agregue a la mezcla batida hasta que se una bien. Agregue las chispas de chocolate.
- Enrolle la masa en rollos. Inserte los palillos de helado y coloque en los orificios precalentados de la superficie inferior de cocción.
- Cierre la tapa y cocine por 5-8 minutos o hasta que esté bien cocido. Abra la tapa con una agarradera o mitón.
- Retire las galletas con un utensilio de cocina de madera o de plástico.
- Coloque en una rejilla para enfriar.

BROWNIES CON CHISPAS DE CHOCOLATE EN PALILLO

- 1 taza manteca, derretida
 - 3 tazas azúcar blanca
 - 1 Cda. esenía de vainilla
 - 4 huevos
 - 1 ½ taza harina común
 - 1 taza cacao amargo
 - 1 Cda. sal
 - 1 taza chispas de chocolate semi-amargo
 - Palillos de helado
- Precaliente el Bocadillos en un Palillo como se indica.
- En un contendor grande, combine la manteca derretida, el azúcar y la esenía de vainilla. Agregue los huevos de a uno por vez, mezclando bien después de cada adición, hasta lograr una mezcla homogénea.
- Tamice la harina, el cacao y la sal. Gradualmente agregue la mezcla seca a la mezcla de chocolate hasta que se unan bien. Agregue las chispas de chocolate.
- Con cuidado vierta en los orificios precalentados de la superficie inferior de cocción. Coloque los palillos en el centro de la masa. (Asegúrese de cubrir los palillos con la masa.)
- Cierre la tapa y cocine por 5-8 minutos.
- Abra la tapa con una agarradera o mitón.
- Retire cada brownie con un utensilio de cocina de madera o de plástico. Coloque en un plato y deje enfriar.

TARTA DE MANZANA EN PALILLO

- ¼ taza pasas de uva rubias
 - 1/3 taza jugo de manzana
 - 2 manzanas deliciosas grandes, peladas y en rebanadas
 - 2 Cdas. azúcar
 - 2 Cdas. azúcar rubia
 - 1 Cda. harina común
 - ¼ Cda. canela molida
 - 1 paquete masa de tarta refrigerada
 - Palillos de helado
- Precaliente el Bocadillos en un Palillo como se indica.
- En una olla a calor medio, cocine las pasas de uva en jugo de manzana por 5 minutos. Agregue las manzanas; cocine, sin tapar, por 8-10 minutos o hasta que estén blandas. Retire del calor; deje enfriar.
- Combine los azúcares, la harina y la canela; agregue a la mezcla de manzana.
- En una superficie enharinada, estire la masa de tarta y corte en cuadrados de 2x3" usando un cortador para pizza. Coloque 2 Cdas. de relleno de tarta en el centro de un cuadrado de masa. Coloque un segundo cuadrado sobre el relleno. Selle los lados con un tenedor. Inserte el palillo de helado o palillo de bambú.
- Coloque en los orificios precalentados de la superficie inferior de cocción. Cierre la tapa y cocine por 5-8 minutos. Abra la tapa con una agarradera o mitón.
- Retire las tartas con un utensilio de cocina de madera o de plástico. Coloque en una rejilla para enfriar.

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.

BOCADILLOS EN UN PALILLO / SOS600KIT

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.nostalgiaproduct.s.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.

Tweet con nosotros en Twitter en www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

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

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	32
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES	32
INTRODUCTION	33
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	34
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	35
CONSEILS PRATIQUES	36
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	36
RECETTES	37
RETOURS ET GARANTIE	46

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 alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

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 des Appareils:

120 volts, 60 Hz, 750 watts, approbation ETL

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge abrasive ou un chiffon sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
5. NE JAMAIS placer dans l'appareil rien d'autre que ce qui est destiné à être cuit.
6. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment du nettoyage.
7. NE PAS placer l'appareil au lave-vaisselle.
8. Garder hors de portée des enfants.
9. Cet appareil NEST PAS UN JOUET.
10. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par les enfants ou les personnes atteintes d'un déficit cognitif, laissés sans surveillance.
11. Les jeunes enfants doivent être surveillés afin que vous vous assuriez qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Des mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, y compris:

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS toucher les surfaces chaudes.
3. NE PAS utiliser à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
4. Pour se protéger contre le risque de secousse électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
5. NE PAS faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une prise, lorsque l'appareil fait défaut ou après qu'il aura tombé ou été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus près pour révision ou à un atelier de réparation pour un réglage électrique ou mécanique.
6. Le fabricant de l'appareil ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux qui sont fournis avec l'appareil. Ils pourront causer des blessures.
7. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
8. NE PAS placer sur un brûleur au gaz ou électrique ou à sa proximité ou dans un four chaud.
9. NE PAS surcharger les prises murales, les rallonges ou les prises multiples, ceci peut entraîner un risque d'incendie ou de secousse électrique.
10. Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins autres que celles énoncées dans le Manuel d'utilisation accompagnant cet appareil.
11. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé ou branché dans une prise de courant.
12. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de retirer les pièces pour le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.

13. Un cordon d'alimentation court ou amovible est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou toucher une surface chaude.
14. Toujours brancher le cordon dans la prise murale avant son fonctionnement. Il n'y a pas d'interrupteur de marche/arrêt. Pour l'éteindre, retirer la fiche de la prise murale. Laisser refroidir complètement avant de le ranger.
15. De cordons d'alimentation ou des rallonges amovibles plus longues sont disponibles et pourront être utilisés avec prudence. Exception : aucun(e) rallonge ou long cordon amovible plus long(ue) n'est recommandé(e) pour utilisation avec cet appareil.
16. Si un cordon d'alimentation amovible long ou une rallonge est utilisé(e) : 1) La puissance nominale du câble ou de la rallonge devrait être au moins aussi élevée que celle de l'appareil; 2) Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un cordon de terre à 3 fils et 3) le cordon plus long devrait être soit placé de manière à ce qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table ou puisse être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.
17. Cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de choc électrique, cette fiche est conçue de façon à être branchée dans une prise électrique polarisée d'une seule façon. **Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser celle-ci. Si elle ne convient toujours pas, communiquer avec un électricien agréé. Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque façon.**
18. Une extrême prudence doit être observée lorsque vous déplacez un appareil avec des aliments chauds.
19. Ne pas tenter de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourra provoquer des tensions dangereuses ou autres dangers. Confier toutes les réparations à un personnel qualifié.
20. Les collations seront très chaudes. Utiliser un ustensile de cuisine en plastique ou en bois pour les retirer soigneusement.
21. Une extrême prudence doit être observée au moment de l'ouverture et de la fermeture du Couvercle sur le présent appareil. Utiliser des gants de cuisinier pour l'ouverture et la fermeture du couvercle en toute sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté le chien de maïs à partir maker Nostalgia Electrics™ ! Maintenant, vous pouvez satisfaire vos envies de ce tarif classique américain tout moment sans le gâchis et les tracas de la friture. Chiens de maïs sont aussi amusant et facile à faire car ils sont à manger, et sont parfaits pour les fêtes ou tout autre jour de la semaine. Cette unité cuisiniers jusqu'à six chiens de maïs en seulement 5-8 minutes. Vous pouvez également utiliser votre maker chien de maïs pour faire d'autres délicieux snacks sur un bâton comme des Jalapeño, fromage, tarte aux pommes et plus encore! Suivez les recettes incluses, ou créer vos propres casse-croûte savoureux. Utilisez votre imagination et amusez-vous !

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Votre maker perro de maíz est livrée déjà assemblée. Avant son utilisation, jeter tout le matériel d'emballage. Essuyer l'extérieur de l'appareil et les surfaces de cuisson supérieure et inférieure avec un chiffon humide, non abrasif. Assécher complètement avec un chiffon doux, non abrasif.

Parts



Les bâtonnets en bambou ou en bois pourront être utilisés dans votre maker perro de maíz. Aligner les bâtonnets avec les encoches de la Surface de cuisson inférieure. S'assurer que les bâtonnets sont insérés jusqu'au centre des aliments. Pour des consignes supplémentaires, consulter la section Conseils utiles.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Trouver une surface plane sèche, résistant à la chaleur, à proximité d'une prise électrique.
2. Les Surfaces de cuisson devraient être légèrement recouvertes d'un peu d'huile végétale. Celle-ci peut être appliquée avec un essuie-tout ou un vaporisateur d'huile non adhésive. L'huile aidera à protéger la qualité non adhésive de la surface de cuisson. Ceci devrait être fait sur une base régulière afin de conserver la qualité non adhésive.
3. Préchauffer l'appareil en fermant le Couvercle, puis en le branchant dans une prise de courant.
4. Lorsqu'il est sous tension, la DEL d'alimentation Rouge s'allume. Le Voyant vert PRÊT s'allumera lorsque le préchauffage sera terminé.
5. L'appareil devrait préchauffer pendant un minimum de trois minutes. La DEL prête Verte s'allumera lorsque l'appareil sera prêt à cuire.
6. Pendant que l'appareil préchauffera, vous pourrez préparer vos ingrédients. Suivez les recettes comprises dans le présent manuel ou utilisez les vôtres.
7. Soulever le Couvercle à l'aide de gants de cuisinier ou d'une manique pour éviter le risque de brûlure accidentelle.
8. Insérer les bâtonnets dans le centre des collations, puis les déposer délicatement dans les concavités individuelles de la Surface de cuisson inférieure avec les bâtonnets dans les encoches sur le côté de l'appareil. FAIRE PREUVE DE PRUDENCE, car les Surfaces de cuisson seront extrêmement chaudes.
9. Fermer le Couvercle à l'aide d'une manique ou de gants de cuisinier. S'assurer que le couvercle est verrouillé en place avec le loquet.
10.  De la vapeur pourra se dégager de l'appareil pendant la cuisson. Pour assurer la sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.
11. Le temps de cuisson varie entre 5-8 minutes.
12. Une fois la cuisson des collations terminée, déverrouiller et soulever le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier. Retirer les collations de la Surface de cuisson inférieure avec un ustensile de cuisine en plastique ou en bois. NE PAS utiliser d'ustensiles en métal, car ils pourront égratigner et endommager la Plaque de cuisson.
13. Si vous faites plus d'une fournée de collations à la fois, après avoir retiré la première fournée, abaisser le Couvercle pour maintenir la chaleur jusqu'à la fournée suivante.
14. Dès la cuisson terminée, débrancher l'appareil, puis laisser refroidir.
15. Dès que l'appareil aura refroidi, suivez les consignes décrites à la section Nettoyage et entretien pour nettoyer votre maker perro de maíz.



CONSEILS PRATIQUES



NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

Fumée

Durant la première utilisation, vous pourrez noter une légère fumée ou odeur; ceci est normal avec la plupart des nouveaux appareils électriques. La fumée et l'odeur sont causées par les résidus qui brûlent à la surface des Plaques de cuisson non adhésives et de l'Élément chauffant. Laisser l'appareil préchauffer jusqu'à ce que la fumée et l'odeur ne disparaissent.

Faire des collations sur bâtonnet

Pour faire des collations sur bâtonnet, nous recommandons ce qui suit:

- Avant la cuisson des aliments dans votre Collations sur Bâtonnet, insérez les bâtonnets jusqu'au centre des aliments. Aligner les bâtonnets avec les encoches de la Surface de cuisson inférieure.
- Pour la cuisson avec de la pâte à frire, remplir les concavités de la Surface de cuisson inférieure. Insérer les bâtonnets dans la pâte à frire, jusqu'au centre. S'assurer de couvrir les bâtonnets de pâte à frire afin que les aliments adhèrent pleinement aux bâtonnets et cuisent uniformément.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veuillez prendre soin de votre Collations sur Bâtonnet en suivant ces simples consignes et mesures de précaution. Le nettoyage s'effectue en un rien de temps.

- Débrancher de la prise électrique.
- S'assurer que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer.
- Nettoyer les Surfaces de cuisson supérieure et inférieure avec un chiffon ou une éponge humide, non abrasif, puis assécher avec un chiffon doux.
- Essuyer l'extérieur de l'Appareil principal avec un chiffon sec, non abrasif.
- NE JAMAIS utiliser de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs sur cet appareil, car ils endommageront la surface et les pièces.
- NE PAS mettre les pièces au lave-vaisselle.
- NE JAMAIS plonger la Collations sur Bâtonnet dans l'eau.

Rien n'est plus simple !

RECETTES

Avec le Collations sur Bâtonnet vous pouvez faire ce tarif de carnaval bien-aimée traditionnelle dans votre propre cuisine ! Utiliser les recettes suivantes ou créez vos propres chiens délicieux maïs. Vous pouvez aussi faire plusieurs autres snacks salés ou sucrés sur un bâton. Soyez créatif et amusez-vous !

- Insérer les bâtonnets au centre des aliments, puis les déposer dans les concavités de la Surface de cuisson inférieure.
- Fermer et verrouiller le couvercle - les collations cuisent entre 5 et 8 minutes seulement !
- Dégustez vos collations toutes chaudes avec vos trempettes préférées !

SAUCISSES DE CARNAVAL SUR BÂTONNET

- | | |
|--|---|
| • 5 saucisses à hot-dog, coupées en deux | Faire préchauffer la Collations sur Bâtonnet, tel qu'il est indiqué. |
| • 60 g (¼ tasse) de farine tout-usage | Dans un grand bol, mélanger la farine, la semoule de maïs, le sucre, le bicarbonate de soude et le sel. |
| • 37,5 mL (2 1/2 c. à table) de semoule de maïs jaune | Faire un puits au centre, puis mettre l'œuf, le babeurre et le bicarbonate de soude. |
| • 15 mL (1 c. à table) de sucre cristallisé blanc | Mélanger jusqu'à ce que le tout soit lisse et homogène. |
| • 1,25 mL (¼ c. à café) de levure chimique | Insérer les bâtonnets en bambou aux extrémités des saucisses à hot-dog sèches. |
| • 1,25 mL (¼ c. à café) de sel | Tremper les saucisses à hot-dog dans la pâte une la fois. |
| • 1 œuf battu | Déposer dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure. |
| • 60 mL et 15 mL (¼ tasse et 1 c. à table) de babeurre | Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 5 à 8 minutes. |
| • 0,625 mL (1/8 c. à café) de bicarbonate de soude | Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier. |
| • Bâtonnets en bambou | Retirer chaque bâtonnet avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique. |

POULET SUR BÂTONNET

- 30 mL (2 c. à table) d'huile de colza
Déposer les anières de poulet dans un sec refermable.
- 30 mL (2 c. à table) de jus de citron
Dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients (sauf le poulet).
- 30 mL (2 c. à table) de sauce de soja faible en sodium
Verser environ 60 g (1/4 de tasse) de marinade dans le sac avec le poulet. Retourner pour recouvrir le poulet. Faire réfrigérer de 3 à 4 heures. Couvrir et faire réfrigérer le reste de la marinade.
- 4 gousses d'ail, hachées finement
Égoutter le poulet de la marinade. Insérer les lanières de poulet sur les bâtonnets. Badigeonner avec le reste de la marinade.
- 10 mL (2 c. à café) de miel
- 5 mL (1 c. à café) de cumin moulu
Faire préchauffer la Collations sur Bâtonnet, tel qu'il est indiqué. Insérer la viande sur les bâtonnets. Déposer dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure.
- 5 mL (1 c. à café) de coriandre moulue
- 2,5 mL (1/2 c. à café) de gingembre moulu
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce le centre ne soit plus rosé.
- 340 g (3/4 livre) de poitrine de poulet désossée sans la peau, coupée en lanières
Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
Retirer le poulet avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.
- Bâtonnets en bambou

POULET ENROBÉ DE BACON SUR BÂTONNET

- 450 g (1 livre) de bacon tranché
Faire préchauffer la Collations sur Bâtonnet, tel qu'il est indiqué.
- 2,2 kg (5 livres) de demi-poitrine de poulet désossée sans la peau, coupée en lanières de 7,5 cm (3 pouces)
Mélanger dans un bol peu profond le sucre et le mélange à vinaigrette.
Couper les tranches de bacon en deux. Enrober la moitié d'une tranche de bacon autour de chaque morceau de poulet. Insérer sur les bâtonnets.
- 240 g (1 tasse) de sucre blanc
Rouler chaque morceau de poulet enrobé de bacon dans le mélange de sucre et de mélange à vinaigrette ranch.
- 1 enveloppe de (28 g/1 oz) de mélange de vinaigrette ranch
Déposer les brochettes dans les concavités de la Surface de cuisson inférieure.
- Bâtonnets en bambou
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le bacon soit croustillant et le poulet bien cuit.
Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
Retirer les bâtonnets de poulet enrobé de bacon avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.
Servez avec votre trempette aux miel et moutarde ou au barbecue du commerce.

POULET À LA BUFFALO SUR UN BÂTONNET

- 60 mL (¼ tasse) de beurre, fondu
Faire préchauffer la Collations sur Bâtonnet, tel qu'il est indiqué.
- 360 g (1 ½ tasse) de céréales Rice Krispies, concassées grossièrement
Déposer le beurre dans un bol peu profond. Dans un bol séparé peu profond, mélanger les céréales concassées, la farine et l'assaisonnement.
- 30 mL (2 c. à table) de farine tout-usage
Insérer le poulet tendre sur les bâtonnets. Tremper le poulet dans le beurre, puis le rouler dans les céréales concassées pour le recouvrir uniformément.
- 10 mL (2 c. à café) d'assaisonnement sans sel
Déposer dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure.
- 450 g (1 livre) de poitrine de poulet désossée sans la peau, tendre
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit. Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
- Bâtonnets en bambou
Retirer chaque bâtonnet avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.

SAUCE À LA BUFFALO

- 240 g (1 tasse) de sauce au poivre rouge
Dans une casserole moyenne à feu moyen, mettre la sauce au poivre rouge, la vinaigrette à l'italienne et le beurre. Faire cuire lentement et remuer jusqu'à ce que le beurre ait fondu et que les ingrédients soient bien mélangés.
- 240 g (1 tasse) de vinaigrette à l'italienne
Servir avec les morceaux de poulet tendres bien cuits.
- 120 g (½ tasse) de beurre

BIFTECK SUR BÂTONNET

- 120 mL de sauce de soja
 - 60 mL d'huile d'olive
 - 60 mL d'eau
 - 30 mL de mélasse
 - 10 mL de la poudre de moutarde
 - 5 mL de gingembre moulu
 - ½ 2,5 mL de poudre d'ail
 - ½ 2,5 mL d'oignon en poudre
 - 900 g (2 livres) de bavette de flanchet, couper en lanières étroites
 - Bâtonnets en bambou
- Dans un grand sac refermable, mélanger la sauce de soja, l'huile d'olive, l'eau, la mélasse, la moutarde en poudre, le gingembre, la poudre d'ail et l'oignon en poudre. Sceller et agiter le sac pour mélanger. Ajouter les lanières de bifteck dans le sac, puis sceller. Faire mariner au réfrigérateur pendant au moins 8 heures.
- Faire préchauffer la Collations sur Bâtonnet, tel qu'il est indiqué.
- Insérer la viande marinée sur les bâtonnets. Déposer dans les concavités de la Surface de cuisson inférieure.
- Fermer le Couvercle et laisser cuire de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien cuit.
- Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
- Retirer les brochettes avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.

POISSON PIQUANT SUR BÂTONNET

- 450 g (1 livre) de morue fraîche ou de flétan frais
 - Sel et poivre au goût
 - 240 g (1 tasse) de vinaigrette ranch et en ajouter un peu plus pour la trempette
 - 240 g (1 tasse) de farine
 - 3 œufs battus
 - 240 g (1 tasse) de chapelure
 - Bâtonnets en bambou
- Faire préchauffer la Collations sur Bâtonnet, tel qu'il est indiqué.
- Couper le poisson en lamelles de 5 cm (deux pouces), assaisonner avec de sel et de poivre.
- Mettre la vinaigrette, la farine, l'œuf et la chapelure dans un bol séparé.
- Recouvrir légèrement chaque lamelle de poisson avec la vinaigrette, puis rouler dans la farine.
- Tremper le poisson dans l'œuf, puis rouler dans la chapelure jusqu'à ce qu'il soit complètement recouvert.
- Insérer les bâtonnets. Déposer le poisson dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure.
- Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 4 à 7 minutes ou jusqu'à ce que le poisson soit bien cuit. Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
- Retirer chaque bâtonnet avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.
- Servir avec la vinaigrette ranch.

BROCHETTE DE QUICHES

- 8 tranches de bacon Déposer le bacon dans une grande poêle profonde. Laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit bruni.
- 113 g (4 oz) de fromage suisse, râpé Égoutter, émietter, puis réserver.
- 30 mL (2 c. à table) de beurre, fondu Faire préchauffer la Collations sur Bâtonnet, tel qu'il est indiqué.
- 4 œufs battus Mélanger les œufs, le beurre, l'oignon, le sel, la farine et le lait; fouetter jusqu'à consistance lisse.
- 60 g (¼ tasse) d'oignon, finement haché Incorporer le bacon et le fromage.
- 5 mL (1 c. à café) de sel Verser le mélange aux œufs dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure. Insérer les bâtonnets au centre du mélange. (S'assurer de couvrir complètement les bâtonnets avec le mélange aux œufs.)
- 60 g (½ tasse) de farine tout-usage Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 4 à 7 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit bien cuit. Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
- 360 mL (1 ½ tasse) de lait Retirer chaque bâtonnet avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.

CHAIR DE CRABE À LA RANGOON SUR BÂTONNET

- 1 boîte (226 g/8 oz) de pâte à croissants réfrigérée Faire préchauffer la Collations sur Bâtonnet, tel qu'il est indiqué.
- 1 emballage (85 g/3 oz) de fromage à la crème ramolli Dérouler la pâte sur un plan de travail, puis pincer les joints pour sceller. Couper en 6 rangées pour faire 24 carrés.
- ¾ tasse de chair de crabe cuite hachée Dans un petit bol, mélanger le fromage, la chair de crabe, l'oignon et le poivron rouge.
- 15 mL (1 c. à table) d'oignon vert, finement haché (1 moyen) Mettre une c. à café du mélange de crabe à 1,25 cm (1/2 pouce) du coin d'un carré.
- 1,25 mL (¼ c. à café) de poivre rouge (Cayenne) En commençant par le même coin, replier la pâte sur la garniture, puis insérer la garniture par en dessous; continuer à rouler jusqu'à 1,25 cm (1/2 pouce) du coin opposé.
- Bâtonnets en bambou Badigeonner légèrement le coin exposé avec du blanc d'œuf. Rouler le coin humecté de la pâte à croissant; puis appuyer pour sceller.
- Insérer les bâtonnets. Déposer dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure.
- Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 5 à 8 minutes. Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
- Retirer chaque bâtonnet avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.
- Servir avec de la sauce aigre-douce.

CROISSANT AU BEURRE D'ARACHIDE ET À LA GELÉE SUR BÂTONNET

- 1 boîte (226 g/8 oz) de pâte à croissants réfrigérée
 - 120 g (½ tasse) de beurre d'arachide croquant
 - 15 mL (1 c. à table) de gelée de raisins
 - 1 petite pomme à cuire, 8 tranches
 - 1 œuf battu
 - Bâtonnets en bambou
- Faire préchauffer la Collations sur Bâtonnet, tel qu'il est indiqué.
- Diviser la pâte en 8 triangles.
- Étendre du beurre d'arachide et de la gelée sur chaque triangle.
- Déposer une tranche de pomme du côté court de chaque triangle.
- Rouler sans serrer, tel qu'il est indiqué sur la boîte. Badigeonner avec le blanc d'œuf.
- Insérer les bâtonnets. Déposer dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure.
- Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 5 à 8 minutes.
- Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
- Retirer les croissants avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.

PIZZA AU PEPPERONI SUR BÂTONNET

- 1 emballage (397 g/14 oz) de pâte à pâtés impériaux
 - 24 morceaux (28 g/1 oz) de fromage à effiloche
 - 25 emballages de (113 g/4 oz) de pepperoni tranché, coupé en lamelles
 - Bâtonnets en bambou
- Faire préchauffer la Collations sur Bâtonnet, tel qu'il est indiqué.
- Étendre un seul carré de pâte à pâtés impériaux à la fois. Déposer un morceau de fromage à effiloche au centre près du bord, puis déposer un peu de pepperoni autour du fromage. (Vous pourrez également ajouter vos garnitures à pizza préférées.)
- Rouler légèrement le fromage à effiloche, replier les côtés, puis continuer à rouler. Sceller les bords en les humectant avec de l'eau. Refaire la même opération avec les autres carrés de pâte à pâtés impériaux, le fromage et les garnitures.
- Insérer les bâtonnets. Déposer dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure.
- Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 5 à 8 minutes.
- Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
- Retirer les collations de pizza avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.
- Servez avec votre sauce tomate ou marinara préférée.

FROMAGE SUR BÂTONNET

- 2 œufs
 - 480 mL (2 tasses) de lait
 - 360 mL (1 ½ tasse) de chapelure à l'italienne
 - 10 carrés de pâte à pâtés impériaux
 - 10 bâtonnets de fromage à effilocheur Mozzarella
 - Bâtonnets en bambou
- Battre les œufs dans un bol à mélanger. Ajouter le lait en fouettant, puis réserver. Mettre la chapelure dans un sac en plastique, puis réserver.
- Séparer, puis déposer un carré de pâte à pâtés impériaux sur le plan de travail avec l'une des pointes vers vous. Humecter les deux coins éloignés du carré avec de l'eau. Déposer un bâtonnet de fromage à effilocheur sur le coin le plus rapproché, le rouler à 1/3, replier les coins gauche et droit, puis continuer à rouler jusqu'au bout, en appuyant pour sceller. Refaire de même avec les autres bâtonnets de fromage et carrés de pâte à pâtés impériaux.
- Insérer les bâtonnets en bambou dans les pâtés impériaux de fromage.
- Tremper les bâtonnets de fromage Mozzarella dans la solution d'œuf, puis rouler dans la chapelure.
- Déposer dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure.
- Fermer le Couvercle et laisser cuire de 3 à 7 minutes.
- Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
- Retirer chaque bâtonnet avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis laisser refroidir.
- Servez avec votre trempette marinara préférée.

COURGETTE SUR BÂTONNET

- 6 courgettes moyennes, pelées Faire préchauffer la Collations sur Bâtonnet, tel qu'il est indiqué.
 - 720 g (3 tasses) de chapelure Couper chaque courgette en deux sur la largeur, puis couper chaque longueur en quarts.
 - 45 mL (3 c. à table) de romarin, fraîchement haché Dans un bol peu profond, mélanger la chapelure et le romarin. Dans un autre bol, fouetter l'œuf et l'eau.
 - 3 œufs Tremper les courgettes dans le mélange d'œuf et d'eau, puis rouler dans la chapelure. Recouvrir à nouveau d'œuf et de chapelure.
 - 45 mL (3 c. à table) d'eau Insérer les bâtonnets, puis déposer dans les concavités de la Surface de cuisson inférieure.
 - Bâtonnets en bambou Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 5 à 8 minutes.
- Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
- Retirer chaque bâtonnet avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.
- Servez avec votre sauce tomate ou marinara préférée.

BISCUITS AUX GRAINS DE CHOCOLAT SUR BÂTONNET

- 240 g (1 tasse) de beurre, ramolli Faire préchauffer la Collations sur Bâtonnet, tel qu'il est indiqué.
- 180 g (3/4 tasse) de sucre blanc Dans un grand bol, mélanger le beurre avec le sucre.
- 120 g (1/2 tasse) de cassonade tassée Ajouter les œufs et la vanille; mélanger jusqu'à consistance lisse.
- 2 œufs Tamiser la farine avec la levure chimique et le sel; incorporer le mélange crémeux jusqu'à consistance homogène. Incorporer les grains de chocolat.
- 10 mL (2 c. à café) d'extrait de vanille Rouler la pâte. Insérer les bâtonnets en bois, puis déposer dans les concavités de la Surface de cuisson inférieure.
- 540 g (2 1/4 tasses) de farine tout-usage Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit bien cuit.
- 3,75 mL (3/4 c. à café). de levure chimique Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
- 2,5 mL (1/2 c. à café) de sel Retirer les biscuits avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.
- 480 g (2 tasses) de grains de chocolat semi-sucré Déposer sur une grille, puis laisser refroidir.
- Bâtonnets en bois

CARRÉS AUX GRAINS DE CHOCOLAT SUR BÂTONNET

- 240 g (1 tasse) de beurre, fondu Faire préchauffer la Collations sur Bâtonnet, tel qu'il est indiqué.
- 720 g (3 tasses) de sucre blanc Dans un grand bol, mélanger le beurre fondu avec le sucre et la vanille. Incorporer les œufs, un à la fois, jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
- 15 mL (1 c. à table) d'extrait de vanille Tamiser la farine avec le cacao en poudre et le sel.
- 4 œufs Ajouter graduellement le mélange de farine au mélange de chocolat jusqu'à consistance homogène. Incorporer les grains de chocolat.
- 360 g (1 ½ tasse) de farine tout-usage Verser le mélange dans les concavités de la Surface de cuisson inférieure. Insérer les bâtonnets au centre de la préparation.
- 240 g (1 tasse) de cacao en poudre non sucré (S'assurer de couvrir complètement les bâtonnets avec la préparation.)
- 5 mL (1 c. à café) de sel Fermer le Couvercle et laisser cuire de 3 à 7 minutes.
- 240 g (1 tasse) de grains de chocolat semi-sucré Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
- Bâtonnets en bois Retirer chaque carré avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis laisser refroidir.

TARTELETTE AUX POMMES SUR BÂTONNET

- 60 g (¼ tasse) de raisins secs Golden Faire préchauffer la Collations sur Bâtonnet, tel qu'il est indiqué.
- 80 mL (1/3 tasse) de jus de pomme Dans une casserole à feu moyen, faire cuire les raisins dans le jus de pomme pendant 5 minutes. Ajouter les pommes; faire cuire à découvert de 8 à 10 minutes ou jusqu'à tendreté. Retirer du feu, puis laisser refroidir.
- 2 grosses pommes Golden Delicious, pelées, tranchées Mélanger les sucres, la farine et la cannelle; incorporer au mélange de pommes.
- 30 mL (2 c. à table) de sucre Sur une surface farinée, rouler l'abaisse, puis couper en carrés de 5 cm x 7,5 cm (2 po x 3 po) à l'aide d'un coupe-pizza.
- 30 mL (2 c. à table) de cassonade Déposer 30 mL (2 c. à table) de garniture de tarte au centre de chaque carré de pâte. Déposer soigneusement un second carré de pâte sur le dessus de la garniture.
- 15 mL (1 c. à table) de farine tout-usage Sceller à l'aide d'une fourchette. Insérer le bâtonnet en bois ou le bâtonnet en bambou.
- 1,25 mL (¼ c. à café) de cannelle moulue Déposer dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure.
- 1 emballage d'abaisse de tarte réfrigérée Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 5 à 8 minutes.
- Bâtonnets en bois Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
- Retirer les tartelettes avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.
- Déposer sur une grille, puis laisser refroidir.

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.

COLLATIONS SUR BÂTONNET / SOS600KIT

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 d'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, consécutif ou spécial provenant de ou en relation avec ce produit ou son utilisation. Certains états, provinces ou juridictions n'allouent pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages accidentels ou consécutifs, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

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

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

