



All products are trademarks of Nostalgia Products Group, LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2013 Nostalgia Products Group, LLC.

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 05/02/13)



009S05

SNACKS ON A STICK™ COLLATIONS SUR BATONNET™^{MD}

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes



Make every day a party!
Visit www.nostalgielectrics.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

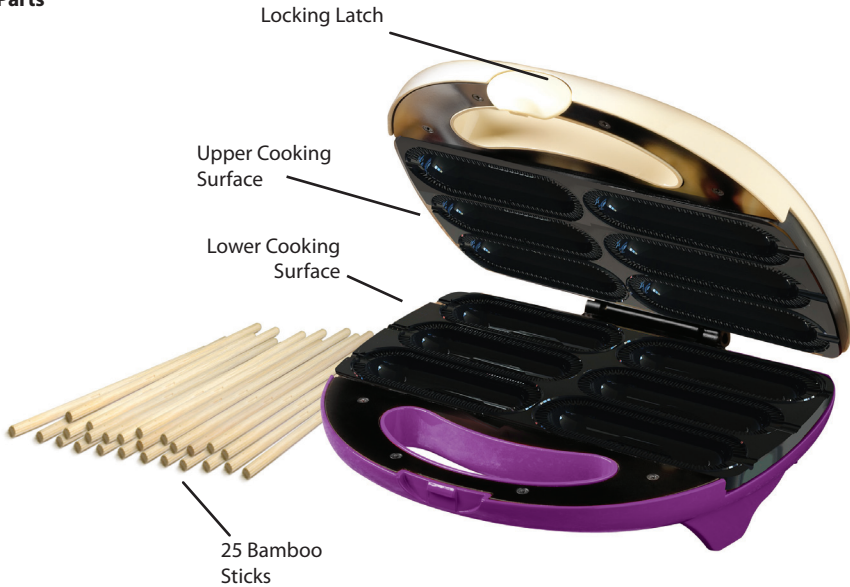
Thank you for purchasing the SNACKS ON A STICK™ maker from Nostalgia Electrics™! Why wait for the carnival to roll into town to enjoy unique and delicious snacks on a stick? Now you can make those same mouth-watering treats anytime right in your own kitchen! These treats are as fun and easy to make as 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. Follow the included recipes, or create your own scrumptious snacks. Use your imagination and have fun! Your SNACKS ON A STICK™ maker makes great:

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

PARTS & ASSEMBLY

Your SNACKS ON A STICK™ maker comes 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 in your SNACKS ON A STICK™ Maker.

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. Find a dry, heat-resistant and level surface near an electrical outlet.
2. 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.
3. Preheat the appliance by closing the Lid and plugging into an electrical outlet.
4. When the power is on, the Red Power Light will come on. The Green Ready Light will come on when the appliance has finished preheating.
5. The appliance should preheat for a minimum of 3 minutes. The Green Ready Light will turn on when the appliance is ready to cook.
6. While the appliance is preheating, you may prepare your ingredients. Follow the recipes included in this instruction manual or use your own.
7. Raise the Lid using an oven mitt or pot holder to prevent accidental burns.
8. 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.
9. Close the Lid using a pot holder or oven mitt. Make sure Lid is locked by closing latch.
10.  Steam may be released from appliance during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.
11. The cooking time will range between 5-8 minutes.
12. 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.
13. If cooking more than one batch of snacks in a session, after removal of the first batch, lower the Lid to maintain heat until ready to cook the next batch.
14. As soon as you have finished cooking, unplug appliance and allow to cool.
15. Once the appliance is cool, follow the directions in Cleaning and Maintenance section to clean your SNACKS ON A STICK™ maker.



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™ maker 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.
- 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 SNACKS ON A STICK™ maker in water.

It is that simple!

RECIPES

With the SNACKS ON A STICK™ maker you can make the same savory or sweet treats found at the 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
 - 5 Pounds Boneless Skinless Chicken Breast Halves, cut into 3 inch strips
 - 1 Cup White Sugar
 - 1 (1 oz.) Envelope Ranch Dressing Mix
 - Bamboo Sticks
- Preheat the SNACKS ON A STICK™ maker as directed.
- Mix together the sugar and ranch dressing mix in a shallow bowl.
- Cut the bacon slices in half. Wrap half a bacon slice around each piece of chicken. Thread onto stick.
- Roll the bacon-wrapped chicken pieces in the sugar-ranch dressing mixture.
- 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
 - 1 ½ Cups Crispy Rice Cereal, coarsely crushed
 - 2 Tbsp. All Purpose Flour
 - 2 Tsp. Salt-free Seasoning Blend
 - 1 Pound Boneless, Skinless Chicken Breast Tenders
 - Bamboo Sticks
- Preheat the SNACKS ON A STICK™ maker as directed.
- Place butter in a shallow bowl. In a separate shallow bowl, mix the crushed cereal, flour, and seasoning blend.
- Thread chicken tenders onto sticks. Dip chicken tenders in the butter, then press in the cereal mixture to evenly coat.
- Place in preheated wells of the Lower Cooking Surface.
- Close the Lid and cook for 5-8 minutes or until chicken is cooked through. Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove each with a wooden or plastic kitchen utensil.

BUFFALO SAUCE

- 1 Cup Red Pepper Sauce
 - 1 Cup Italian-Style Salad Dressing
 - ½ Cup Butter
- 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.
- Serve with cooked chicken tenders.

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)
 - 1 Egg White
 - 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 Eggs
 - 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 5-8 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 IS DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

SNACKS ON A STICK™ MAKER / SOS600

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgielectrics.com. This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

For more information, visit us online at www.nostalgielectrics.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.nostalgieelectronics.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	31

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 anteceditos 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 da tensiones peligrosas u otros riesgos. Solicite al personal de servicio calificado que realice las tareas de servicio.
20. Los snacks 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

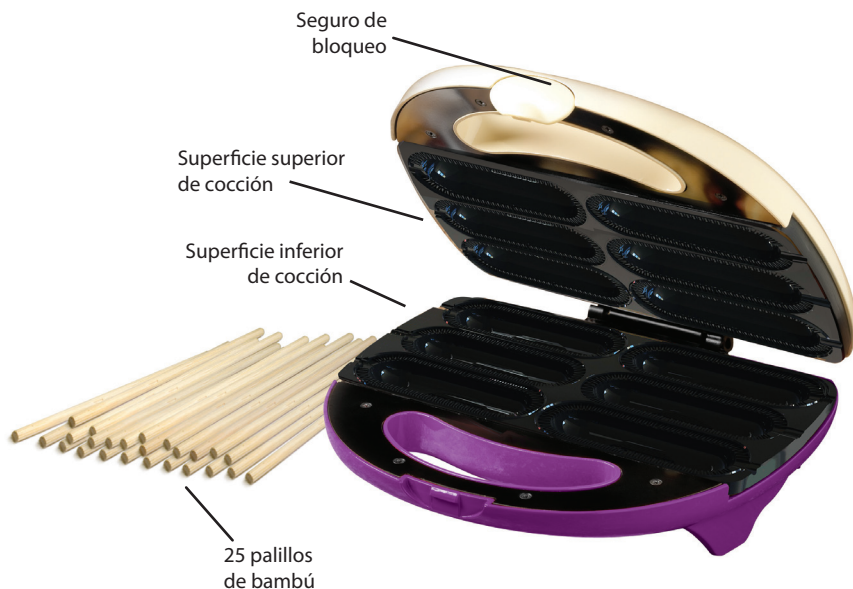
¡Gracias por comprar SNACKS ON A STICK™ de Nostalgia Electrics™! ¿Por qué esperar al carnaval para ir a la ciudad y disfrutar deliciosos bocadillos en un palillo? ¡Ahora puede preparar estos deliciosos bocadillos en cualquier momento en su cocina! Estos bocadillos son divertidos y sencillos de preparar y comer, y son ideales para fiestas, feriados o cualquier día de la semana. Esta unidad cocina up hasta seis bocadillos en un palillo en apenas 5-8 minutos. Siga las recetas incluidas, o cree sus propios bocadillos ingeniosos. ¡Use su imaginación y diviértase! Su SNACKS ON A STICK™ es ideal para preparar:

- Carne en palillo, Pizza en palillo, Queso en palillo, Tarta en palillo, Torta en palillo ¡y más!

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Su SNACKS ON A STICK™ 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

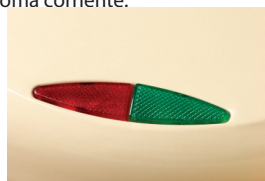
Puede usar palillos de bambú o de helado en su SNACKS ON A STICK™.

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 palillos en el centro de los bocadillos y colóquelos con cuidado en los orificios individuales de la superficie inferior de cocción con los palillos apoyados en las ranuras sobre el costado 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 ha finalizado la cocción de los snacks, desbloquee y levante la tapa con una agarradera o mitón. Retire los bocadillos de la superficie inferior de cocción con un utensilio de cocina de plástico o de madera. **NO** use utensilios de metal, ya que pueden rayar y dañar la placa de cocción.
13. Si cocina más de una tanda de snacks en una sesión, después de retirar la primera tanda, baje la tapa para mantener el calor hasta que esté preparado para cocinar la tanda siguiente.
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 SNACKS ON A STICK™.



CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

Humo

Durante el primer uso, puede observar un leve humo u olor; esto es normal con la mayoría de los aparatos nuevos. El humo y el olor son causados por 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 SNACKS ON A STICK™, 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 SNACKS ON A STICK™ 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 SNACKS ON A STICK™ en agua.

¡Es así de simple!

RECIPES

¡Con el SNACKS ON A STICK™ puede preparar los mismos bocadillos sabrosos o dulces ofrecidos en las ferias estatales en su propia cocina! Use las recetas siguientes o cree sus propios bocadillos deliciosos. ¡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!

CARNE EN PALILLO

- ½ taza salsa de soja
 - ¼ taza aceite de oliva
 - ¼ taza agua
 - 2 Cdas. melaza
 - 2 Cdas. mostaza Polvos
 - 1 Cdita. jengibre molido
 - ½ Cdita. ajo en polvo
 - ½ Cdita. cebolla en polvo
 - 2 libras carne de nalga, cortada en fajas finitas
 - Palillos de bambú
- En una bolsa grane con sello, combine la salsa de soja, aceite de oliva, agua, melaza, mostaza en polvo, jengibre, ajo en polvo y cebolla en polvo. Selle y sacuda la bolsa para mezclar. Agregue fajas de carne en la bolsa y selle. Refrigere por un mínimo de 8 horas para marinar.
- Precaliente el SNACKS ON A STICK™ como se indica.
- Pinche la carne marinada en los palillos. Coloque el los orificios precalentados de la superficie inferior de cocción.
- Cierre la tapa y cocina por 5-8 minutos o hasta que esté bien cocido.
- Abra la tapa con una agarradera o mitón.
- Retire la carne con un utensilio de cocina de madera o de plástico.

POLLO EN PALILLO

- 2 Cdas aceite de canola
 - 2 Cdas. jugo de limón
 - 2 Cdas. salsa de soja de bajo sodio
 - 4 dientes de ajo, picados
 - 2 Cditas. miel
 - 1 Cdita. canela molida
 - 1 Cdita. coriandro molido
 - ½ Cdita. jengibre molido
 - ¾ libra pechuda de pollo deshuesada sin piel, cortada en fajas
 - Palillos de bambú
- Coloque las fajas de pollo en una bolsa con sello.
- En un contenedor de tamaño intermedio, combine todos los ingredientes (excepto el pollo).
- Vierta aproximadamente ¼ taza de la marinada en la bolsa con el pollo. Gire para cubrir. Refrigere por 3-4 horas. Cubra y refrigere la marinada restante.
- Drene la marinada del pollo. Pinche las fajas de pollo en los palillos. Pincele con la marinada reservada.
- Precaliente el SNACKS ON A STICK™ como se indica. Pinche la carne en los palillos. Coloque en los orificios precalentados de la superficie inferior de cocción.
- Cierre la tapa y cocine por 5-8 minutos, o hasta que no esté rosado en el centro. Abra la tapa con una agarradera o mitón.
- Retire el pollo con un utensilio de cocina de madera o de plástico.

POLLO ENVUELTO EN TOCINO EN UN PALILLO

- 1 libra tocino en fetas
- 5 libras pechugas de pollo sin piel, cortadas en fajas de 3 pulgadas
- 1 taza azúcar blanca
- 1 sobre de mezcla para condimento sabor Ranch (1 oz.)
- Palillos de bambú

Pre caliente el SNACKS ON A STICK™ como se indica.

Mezcle el azúcar y el condimento sabor Ranch en un contenedor poco profundo.

Corte las fetas de tocino a la mitad. Envuelva cada trozo de pollo con media feta de tocino. Pinche en el palillo.

Pase los trozos de pollo envueltos en tocino por la mezcla de condimento sabor Ranch.

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.

POLLO BUFALO EN PALILLO

- ¼ taza manteca, derretida
- 1 ½ tazas cereal de arroz crocante, molido grueso
- 2 Cdas. harina común
- 2 Cditas mezcla para condimentos con bajo contenido de sal
- 1 libra pechuga de pollo deshuesada, sin piel
- Palillos de bambú

Pre caliente el SNACKS ON A STICK™ como se indica.

Coloque la manteca en un contenedor poco profundo. En otro contenedor poco profundo, mezcle el cereal molido, la harina y el condimento.

Pinche los trozos de pollo en los palillos. Sumerja los trozos de pollo en la masa, luego presione sobre la mezcla de cereal para recubrir de manera uniforme.

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

Cierre la tapa y cocine por 5-8 minutos o hasta que se cocin el pollo. Abra la tapa con una agarradera o mitón.

Retire cada porción con un utensilio de cocin de madera o de plástico.

SALSA BÚFALO

- 1 taza salsa de pimienta roja
- 1 taza condimento para ensaladas de estilo italiano
- ½ taza maneca

En un sartén median sobre calor intermedio, coloque la salsa de pimienta rojo, el condimento para ensaladas de estilo italiano y la maneca. Lentamente cocine y revuelva hasta que se derrita la manteca y los ingredientes se mezclen bien. Sirva con el pollo cocido.

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

Pre caliente el SNACKS ON A STICK™ 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

Pre caliente el SNACKS ON A STICK™ 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.

TARTA EN PALILLO

- 8 fetas tocino
- 4 oz. queso suizo rallado
- 2 Cdas. manteca, derretida
- 4 huevos, batidos
- ¼ taza cebolla finamente picada
- 1 Cdita. sal
- ½ taza harina común
- 1 ½ taza leche
- Palillos de bambú

Coloque el tocino en una sartén grande y profunda. Cocine a calor medio o alto hasta que se dore de manera uniforme.

Drene, desmenuce y deje a un lado.

Precalente el SNACKS ON A STICK™ según se indica.

Combine los huevos, manteca, cebolla, sal, harina y leche; mezcle hasta lograr una consistencia suave.

Agregue el tocino desmenuzado y el queso.

Vierta la 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.)

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 cocina de madera o de plástico.

CANGREJO EN PALILLO

- 1 lata de panecillos refrigerados Crescent (8 oz.)
- 1 Paquete de queso crema (3 oz.), ablandado
- ¾ taza carne de cangrejo cocida y picada
- 1 Cda. cebolla verde picada (1 mediana)
- ¼ Cdita. Pimienta roja molida (Cayena)
- Palillos de bambú

Precalente el SNACKS ON A STICK™ 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 ½ 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 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.) Precaliente el SNACKS ON A STICK™ como se indica.
Separe la masa en 8 triángulos.
- ½ taza mantequilla de maní crocante Unte cada triángulo con mantequilla de maní y mermelada.
- 1 Cda. mermelada de uva 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.
- 1 pequeña manzana para asar, 8 rebanadas Inserte los palillos. Coloque en los orificios precalentados de la superficie inferior de cocción.
- 1 huevo, batido Cierre la tapa y cocine por 5-8 minutos.
- Palillos de bambú 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 Precaliente el SNACKS ON A STICK™ como se indica.
- 24 (1 oz.) piezas de queso en hebras 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.)
- 25 (4 oz.) paquetes de Pepperoni en fetas, cortado en fetas 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.
- Palillos de bambú 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 SNACKS ON A STICK™ como se indica

Bata los huevos en un contenedor. 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 SNACKS ON A STICK™ 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
 - ¾ taza azúcar blanca
 - ½ azúcar rubia
 - 2 huevos
 - 2 Cdita. esencia de vainilla
 - 2¼ tazas harina común
 - ¾ cdita. polvo para hornear
 - ½ cdita. sal
 - 2 tazas chispas de chocolate semi-amargo
 - Palillos de helado
- Precaliente el SNACKS ON A STICK™ como se indica.
- En un contenedor grande, bata la manteca y el azúcar hasta formar un crema.
- Agregue los huevos y la esenia 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. esenia de vainilla
 - 4 huevos
 - 1 ½ taza harina común
 - 1 taza cacao amargo
 - 1 Cdita. sal
 - 1 taza chispas de chocolate semi-amargo
 - Palillos de helado
- Precaliente el SNACKS ON A STICK™ como se indica.
- En un contendor grande, combine la manteca derretida, el azúcar y la esencia 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 Cdita. canela molida
- 1 paquete masa de tarta refrigerada
- Palillos de helado

Precalente el SNACKS ON A STICK™ 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.

TARTA DE LIBRA EN PALILLO

- 1 (16 oz.) paquete de mezcla de tarta de libra, preparado
- Palillos de helado

Precalente el SNACKS ON A STICK™ como se indica

Prepare la torta de libra usando las instrucciones en la parte posterior del paquete.

Con cuidado coloque la masa en los orificios de la superficie inferior de cocción. Coloque los palillos en el centro de la masa. (Asegúrese de cubrir los palillos con la masa por completo.)

Cierre la tapa y cocine por 3-7 minutos.

Abra la tapa con una agarradera o mitón.

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

Sirva con cubierta de vainilla o su cubierta favorita.

CUBIERTA DE VAINILLA

- 1 taza azúcar impalpable
- 1 Cda. manteca derretida
- 1 Cdita. esencia de vainilla
- 1 a 2 Cdas. suero de leche

Mezcle los primeros 3 ingredientes y 1 Cda. de suero de leche hasta lograr una consistencia suave, agregue 1 Cda. adicional de suero de leche, de ser necesario, para lograr la consistencia deseada.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

SNACKS ON A STICK™ MAKER / SOS600

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

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgielectrics.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.

Este electrodoméstico está diseñado y fabricado para proporcionar muchos años de trabajo satisfactorio bajo un uso doméstico normal. El distribuidor se compromete con el propietario original que si hay algún defecto en materiales o mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o sustituiremos la unidad, según nuestra elección. Este compromiso no se aplica a daños causados por el envío, mala manipulación o caídas de la unidad. La determinación de si los defectos del producto son debidos a la fabricación o a una mala manipulación, queda a la decisión del distribuidor. Para obtener servicio bajo esta garantía, contacte con Nostalgia Products Group, LLC por el número telefónico que aparece anteriormente o llenando el Formulario de Solicitud de Servicio al Cliente que se encuentra en www.nostalgielectrics.com. Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Por favor, lea estas instrucciones cuidadosamente. El incumplimiento de estas instrucciones, los daños causados por repuestos inapropiados, el abuso o mal uso, anularán este compromiso hacia usted y cualquier otra garantía expresa.

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

Me Gusta en Facebook en [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Siga nuestros consejos sobre Pinterest en [www.pinterest.com / nostalgielectrx](http://www.pinterest.com/nostalgielectrx).

Tweet con nosotros en Twitter en [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

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

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	33
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES	33
INTRODUCTION	34
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	35
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	36
CONSEILS PRATIQUES	37
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	37
RECETTES	38
RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES	48

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

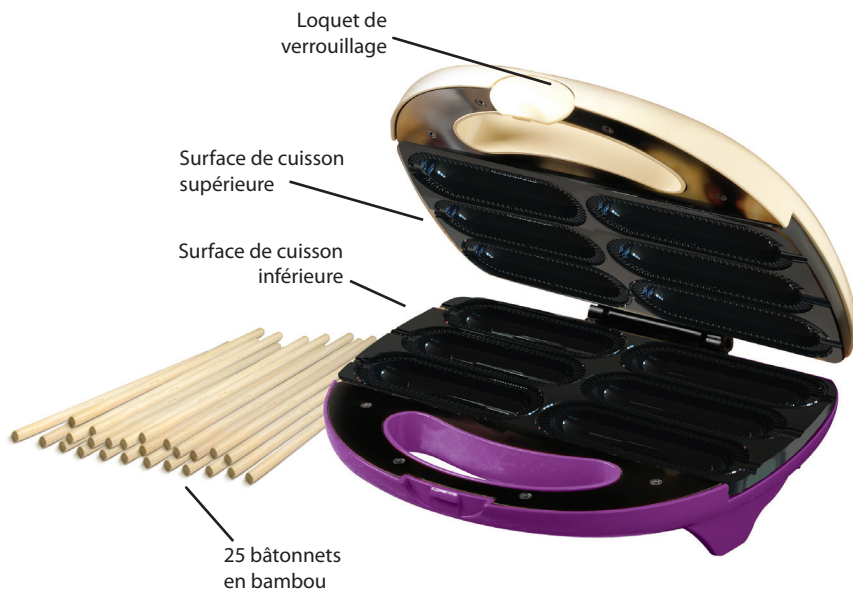
Merci d'avoir acheté la MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD} de Nostalgia Electrics^{MD}! Pourquoi attendre l'arrivée du carnaval pour déguster des collations uniques et délicieuses sur bâtonnet? Maintenant vous pouvez faire ces mêmes gâteries alléchantes à tout moment dans la cuisine! Ces gâteries sont aussi amusantes et faciles à faire qu'à manger et elles sont parfaites pour les fêtes, les jours de congé ou n'importe quel jour de la semaine. L'appareil peut faire jusqu'à six collations sur bâtonnet entre 5 et 8 minutes seulement. Suivez les recettes comprises ou créez vos propres collations délicieuses. Faites preuve d'imagination et amusez-vous! Votre MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD} fait:

Biftecks, pizzas, fromages, tartelettes, gâteaux sur bâtonnet et plus en encore!

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Votre MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD} 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 MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD}.

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 APPAREIL À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD}.



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 MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD}, 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

Veillez prendre soin de votre MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD} 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 MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD} dans l'eau.

Rien n'est plus simple!

RECETTES

Avec votre MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD}, vous pouvez faire dans votre propre cuisine les mêmes gâteries salées ou sucrées tout simplement savoureuses des foires régionales! Utilisez les recettes suivantes ou créez vos propres collations délicieuses. Faites preuve d'imagination 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!

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, ouper 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 MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD}, 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.

POULET SUR BÂTONNET

- 30 mL (2 c. à table) d'huile de colza
 - 30 mL (2 c. à table) de jus de citron
 - 30 mL (2 c. à table) de sauce de soja faible en sodium
 - 4 gousses d'ail, hachées finement
 - 10 mL (2 c. à café) de miel
 - 5 mL (1 c. à café) de cumin moulu
 - 5 mL (1 c. à café) de coriandre moulue
 - 2,5 mL (½ c. à café) de gingembre moulu
 - 340 g (3/4 livre) de poitrine de poulet désossée sans la peau, coupée en lanières
 - Bâtonnets en bambou
- Déposer les lanières de poulet dans un sec refermable.
- Dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients (sauf le poulet).
- 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.
- Égoutter le poulet de la marinade. Insérer les lanières de poulet sur les bâtonnets. Badigeonner avec le reste de la marinade.
- Faire préchauffer la MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD}, tel qu'il est indiqué. Insérer la viande sur les bâtonnets. Déposer dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure.
- Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce le centre ne soit plus rosé.
- Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
- Retirer le poulet avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.

POULET ENROBÉ DE BACON SUR BÂTONNET

- 450 g (1 livre) de bacon tranché
 - 2,2 kg (5 livres) de demi-poitrine de poulet désossée sans la peau, coupée en lanières de 7,5 cm (3 pouces)
 - 240 g (1 tasse) de sucre blanc
 - 1 enveloppe de (28 g/1 oz) de mélange de vinaigrette ranch
 - Bâtonnets en bambou
- Faire préchauffer la MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD}, tel qu'il est indiqué.
- 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.
- Rouler chaque morceau de poulet enrobé de bacon dans le mélange de sucre et de mélange à vinaigrette ranch.
- Déposer les brochettes dans les concavités de la Surface de cuisson inférieure.
- 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
 - 360 g (1 ½ tasse) de céréales Rice Krispies, concassées grossièrement
 - 30 mL (2 c. à table) de farine tout-usage
 - 10 mL (2 c. à café) d'assaisonnement sans sel
 - 450 g (1 livre) de poitrine de poulet désossée sans la peau, tendre
 - Bâtonnets en bambou
- Faire préchauffer la MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD}, tel qu'il est indiqué.
- Déposer le beurre dans un bol peu profond. Dans un bol séparé peu profond, mélanger les céréales concassées, la farine et l'assaisonnement.
- Insérer le poulet tendre sur les bâtonnets. Tremper le poulet dans le beurre, puis le rouler dans les céréales concassées pour le recouvrir uniformément.
- Déposer dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure.
- 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.
- 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
 - 240 g (1 tasse) de vinaigrette à l'italienne
 - 120 g (½ tasse) de beurre
- 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.
- Servir avec les morceaux de poulet tendres bien cuits.

SAUCISSES DE CARNAVAL SUR BÂTONNET

- 5 saucisses à hot-dog, coupées en deux
 - 60 g (¼ tasse) de farine tout-usage
 - 37,5 mL (2 1/2 c. à table) de semoule de maïs jaune
 - 15 mL (1 c. à table) de sucre cristallisé blanc
 - 1,25 mL (¼ c. à café) de levure chimique
 - 1,25 mL (¼ c. à café) de sel
 - 1 œuf battu
 - 60 mL et 15 mL (¼ tasse et 1 c. à table) de babeurre
 - 0,625 mL (1/8 c. à café) de bicarbonate de soude
 - Bâtonnets en bambou
- Faire préchauffer la MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD}, tel qu'il est indiqué.
- Dans un grand bol, mélanger la farine, la semoule de maïs, le sucre, le bicarbonate de soude et le sel.
- Faire un puits au centre, puis mettre l'œuf, le babeurre et le bicarbonate de soude.
- Mélanger jusqu'à ce que le tout soit lisse et homogène.
- Insérer les bâtonnets en bambou aux extrémités des saucisses à hot-dog sèches.
- Tremper les saucisses à hot-dog dans la pâte une la fois.
- 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.

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 MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD}, 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 MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD}, 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 MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD}, 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 MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD}, 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 MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD}, 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 pouvez 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
 - 720 g (3 tasses) de chapelure
 - 45 mL (3 c. à table) de romarin, fraîchement haché
 - 3 œufs
 - 45 mL (3 c. à table) d'eau
 - Bâtonnets en bambou
- Faire préchauffer la MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD}, tel qu'il est indiqué.
- Couper chaque courgette en deux sur la largeur, puis couper chaque longueur en quarts.
- Dans un bol peu profond, mélanger la chapelure et le romarin. Dans un autre bol, fouetter l'œuf et l'eau.
- Tremper les courgettes dans le mélange d'œuf et d'eau, puis rouler dans la chapelure. Recouvrir à nouveau d'œuf et de chapelure.
- Insérer les bâtonnets, puis déposer dans les concavités 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.
- Servez avec votre sauce tomate ou marinara préférée.

BISCUITS AUX GRAINS DE CHOCOLAT SUR BÂTONNET

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

CARRÉS AUX GRAINS DE CHOCOLAT SUR BÂTONNET

- 240 g (1 tasse) de beurre, fondu
Faire préchauffer la MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD}, 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 MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MD}, 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.

GÂTEAU QUATRE-QUARTS SUR BÂTONNET

- 1 emballage de (454 g/16 oz) de préparation pour gâteau quatre-quarts
 - Bâtonnets en bois
- Préparer le gâteau quatre-quarts en suivant le mode d'emploi au dos de l'emballage.
- Verser délicatement la préparation dans les concavités de la Surface de cuisson inférieure. Insérer les bâtonnets au centre de la préparation. (S'assurer de couvrir complètement les bâtonnets avec la préparation.)
- Fermer le Couvercle et laisser cuire de 3 à 7 minutes.
- Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
- Retirer chaque gâteau avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis laisser refroidir.
- Servez avec un glaçage à la vanille ou celui de votre choix.

GLAÇAGE À LA VANILLE

- 240 g (1 tasse) de sucre semoule
 - 15 mL (1 c. à table) de beurre fondu
 - 5 mL (1 c. à café) d'extrait de vanille
 - de 15 mL à 30 mL (de 1 à 2 c. à table) de babeurre
- Mélanger les 3 premiers ingrédients et 15 mL (1 c. à table) de babeurre jusqu'à consistance lisse, en ajoutant 15 mL (1 c. à table) de babeurre, s'il y a lieu, pour obtenir la consistance désirée.

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ
LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER
IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.

MACHINE À COLLATIONS SUR BÂTONNET^{MP} / SOS600

Pour toutes autres questions pertinentes, veuillez contacter le service à la clientèle soit par courriel ou au numéro de service tel qu'indiqué ci-bas, entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, heure normale de l'est.

Distribué par:

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

Question pour le service à la clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgiaelectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche Soumettre.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défauts des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destiné au service à la clientèle situé sur le site Internet : www.nostalgiaelectrics.com. Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaelectrics.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).