

NOSTALGIA™

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2020 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 11/13/20 NW)

NOSTALGIA™



MBKFST4LW

MyMini™ Breakfast Bites Maker

MyMini™: máquina para hacer bocadillos para el desayuno

MyminiMC Machine pour faire des bouchées petit déjeuner

Instructions and Recipes

Instrucciones y recetas

Consignes et recettes

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

CONTENTS

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

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz, 520 Watts

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

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



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Operating Safety Precautions

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

Instructions for the Electrical Cord and Plug

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the Nostalgia™ MyMINI BREAKFAST MAKER! This personal-sized breakfast maker is perfect for making a variety of delicious breakfast items such as egg bites, mini muffins, pancakes, omelettes, toasted sandwiches & more!

Features:

- Quick and healthier way to cook hot breakfast items such as egg bites, mini muffins, egg bake, omelettes, toasted sandwiches & more!
- Each cooking surface is 5-inches wide - providing quick, efficient and consistent results. The nonstick surface easily wipes clean.
- Muffin tray is included, allowing you to make 4 egg bites or mini muffins at a time
- Unique plate design creates two sectional pieces that seal in flavorful ingredients.
- Cool-touch handle allows you to keep your hands safe when opening and closing lid. Locking latch secures lid during cooking
- The power and preheat indicator light will let you know when it's time to start cooking
- Wrap the appliance cord underneath the base of the unit for tidy storage

PARTS & ASSEMBLY



HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down all surfaces with a damp, non-abrasive cloth. Remove all protective paper and wrapping.
2. Find a dry, level surface near an electrical outlet.
3. Preheat the appliance by closing the lid and plugging into an electrical outlet. The indicator light will illuminate, signaling that the unit is heating up.
4. Prepare your ingredients while the appliance is preheating. Whisk your eggs together with ingredients in a small bowl. The four cups hold about 2 large eggs, so about $\frac{1}{2}$ an egg in each cup.

NOTE: Adding ingredients adds volume to the mixture, so two eggs may end up making more than four. Adjust as needed.

5. When the indicator light shuts off the unit is ready to cook.
6. Raise the lid using the handle. Use an oven mitt or pot holder to prevent accidental burns.
7. Spray the upper and lower cooking surfaces with a non-stick cooking



spray or lightly coat with a small amount of vegetable oil.

NOTE: The oil helps protect the non-stick quality of the cooking surfaces.

8. Open the Breakfast Bites Maker and place the Egg Bites Pan on the lower cooking surface. Using the handle, close and press the top cooking plate to the bottom plate. Secure handles with the lock.

NOTE: Cooking time will vary based on the recipe and ingredients used. When using the Egg Bites Pan, for best results it is recommended to fill no more than halfway with ingredients or it may overflow with food, resulting in the top being burnt. Average cook time is approximately 6 minutes or less.

CAUTION: Steam may release from appliance during cooking. For your safety, avoid contact with steam as it is very hot and can cause burns.

9. Once food is cooked to your preference, raise the lid using the handle. Remove food using a heat-resistant nylon, silicone or wooden cooking utensil. The Egg Bite Pan comes with a mini tongs so you can remove the pan safely.

NOTE: Do not use metal utensils, as they may scratch and damage the cooking surfaces.

10. As soon as you are finished cooking, unplug appliance and allow to cool.

GET CREATIVE!

Don't just limit yourself to egg bites, try using the Breakfast Bites Maker to prepare mini muffins, cheesecake bites, custard, or other sweet breakfast treats! This is also great for making toasted sandwiches. See recipes page for more ideas!



HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

Smoking

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

Non-stick Cooking Plates

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

Filling leaks

- Too much filling may result in your filling to leak out while cooking. Try not to overfill your sandwich. When using the Egg Bites Pan, do not fill more than halfway or during the cooking process, it will overflow and tops of the bites will be burnt.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your Breakfast Bites Maker by following these simple cleaning directions.

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

RECIPES

You can make a variety of mouth-watering recipes with your Breakfast Bites Maker! Be creative with your meals and enjoy your Breakfast Bites Maker!

CHEESY BACON EGG BITES

- Makes 8-10 egg bites Preheat the appliance as directed.
- 4 large eggs Combine eggs, cheese, cottage cheese, salt, pepper in a bowl. Whisk until fully combined.
- 1/4 cup shredded cheese of your choice Spray the inside of the Egg Bite Pan with nonstick cooking spray.
- 2 cooked and crumbled bacon slices Add ingredients slowly to the pan and do not fill more than halfway.
- 2 tbsp cottage cheese Close the lid and cook for approximately 6 minutes.
- Pinch of ground pepper & salt

VEGGIE SUPREME EGG BITES

- Makes 8-10 egg bites Preheat the appliance as directed.
- 4 large eggs Combine eggs, veggies, cottage cheese, salt, pepper in a bowl. Whisk until fully combined.
- 1/4 cup each of spinach, diced onion, diced mushroom, diced pepper Spray the inside of the Egg Bite Pan with nonstick cooking spray.
- 2 tbsp cottage cheese Add ingredients slowly to the pan and do not fill more than halfway.
- Pinch of ground pepper & salt Close the lid and cook for approximately 6 minutes.

EGG BITE BREAKFAST SANDWICH

- Makes 2 sandwiches Cook egg bites of your choice using the Breakfast Bites Maker.
- 4 egg bites (directions above) Cook a sausage patty (on a griddle, in microwave, etc.) Add a slice of cheese to finish.
- 2 sausage patties
- 2 English muffins Cut English muffin in half and toast. Assemble by placing the sausage and cheese on bottom, then two egg bites on top.
- 2 slices of cheese
- Condiments of your choice Add salt, pepper or condiments as desired.

MINI BLUEBERRY MUFFINS

- 1 1/2 cups all-purpose flour
 - 3/4 cup granulated sugar, plus 1 tbsp. for muffin tops
 - 1/4 tsp. fine sea salt
 - 2 tsp. baking powder
 - 1/3 cup vegetable oil
 - 1 large egg
 - 1/3 – 1/2 cup milk
 - 1 1/2 tsp. vanilla extract
 - 6 to 8 oz. fresh or frozen blueberries
- Preheat the appliance as directed.
- Whisk the flour, sugar, baking powder, and salt in a large bowl.
- Add oil to a measuring jug that holds at least 1 cup. Add the egg then fill the jug to the 1-cup line with milk (1/3 to 1/2 cup milk). Add vanilla and whisk to combine.
- Add milk mixture to the bowl with dry ingredients then use a fork to combine. Do not over mix. Fold in the blueberries.
- Divide the batter between the cups in the Breakfast Bites Maker. Sprinkle a little sugar on top of each muffin.
- Bake muffins 6-8 minutes or until tops are no longer wet and a toothpick inserted into the middle of a muffin comes out with crumbs, not wet batter.
- Let cool, then enjoy!

RASPBERRY CHEESECAKE BITES

- Makes 8-10 cheesecake bites
 - 4 two-cracker sheets of graham crackers
 - 8 oz. cream cheese at room temperature
 - 3 tbsp sour cream
 - 1 large egg
 - 3 tbsp. unsalted butter, melted
 - 1/4 cup sugar
 - 1/4 tsp. vanilla extract
 - Raspberry jam
- Preheat the appliance as directed.
- For the crust, whirl the graham crackers until they are fine crumbs. Transfer the crumbs to a mixing bowl. Add the butter, working it in until the mixture resembles moist sand and clings together when pressed between your fingers. Set aside.
- For the filling, whirl the cream cheese and sugar until Makes 10 cheesecakes blended, then blend in the sour cream. Add the egg and vanilla and blend again. Fill each Cup on the Egg Bites Pan with cheesecake mixture to just below the rim.
- Measure about 1 tbsp of batter crumbs, press until they cling together then place onto the top of filled cup. Repeat to fully cover cream cheese mixture in all the cups.
- Cut foil into 4x4" pieces, coat lightly with nonstick cooking spray. Wrap cups in foil, pinching to tuck it tightly around the sides.
- Cook the cheesecake bites for 6-8 minutes.
- Remove the foil and let the cheesecake bites sit for 5 minutes. Run a thin knife around inside cups then unmold. Cool cheesecake bites for 15 minutes.
- Add raspberry topping to each and refrigerate for 30 minutes to firm cheesecake bites.

RETURNS & WARRANTY

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

MyMINI™ Breakfast Bites Maker / MBKFST4LW

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 9:00 AM and 4:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

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

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

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

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

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

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

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

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

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

CONTENIDO

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

SEGURIDAD

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

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



Éste es un símbolo de alerta de seguridad.

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

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

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

Especificaciones del aparato:

120 Voltios, 60 Hz, 520 Vatios

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

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



SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES

Precauciones de seguridad operativa

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

Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe

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

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

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Felicitaciones por tu compra de la MÁQUINA MyMINI PARA HACER DESAYUNOS Nostalgia™! Esta máquina para hacer desayunos de tamaño personal es perfecta para hacer una variedad de platos deliciosos para el desayuno como bocadillos con huevo, mini muffins, panqueques, omeletes, sándwiches tostados y más!

Características:

- ¡Una forma rápida y saludable de cocinar platillos calientes para el desayuno como bocadillos con huevo, mini muffins, huevos cocidos, omeletes, sándwiches tostados y más!
- Cada superficie de cocción tiene 5 pulgadas de ancho, proporcionando resultados rápidos, eficientes y consistentes. La superficie anti-adherente se limpia fácilmente.
- Incluye bandeja para muffins, que permite cocinar 4 bocadillos con huevo o mini muffins a la vez
- El diseño único de la placa crea dos piezas seccionales que sellan con sabrosos ingredientes.
- La manija toque - fresco permite que mantengas tus manos seguras al abrir y cerrar la tapa. El pestillo de bloqueo asegura la tapa durante la cocción
- La luz indicadora de encendido y pre-calentamiento te permitirá saber cuándo es el momento de comenzar a cocinar
- Enrolle el cable del aparato debajo de la base de la unidad para un almacenamiento ordenado

PIEZAS Y ENSAMBLAJE



CÓMO FUNCIONA

1. Antes de usarla por primera vez, limpia todas las superficies con un paño húmedo no abrasivo. Retira todo el papel protector y el envoltorio.
2. Busca una superficie seca y nivelada cerca de un tomacorriente.
3. Precalienta el aparato cerrando la tapa y conectándolo a una toma de corriente. La luz indicadora se encenderá, lo que indica que la unidad se está calentando.
4. Prepara tus ingredientes mientras el aparato se precalienta. Bate los huevos junto con los ingredientes en un recipiente pequeño. Las cuatro tazas equivalen aproximadamente a 2 huevos grandes, alrededor de 1/2 de huevo en cada taza.

NOTA: El agregar ingredientes le da volumen a la mezcla, por lo que dos huevos pueden terminar haciendo más de cuatro. Ajusta según sea necesario.

5. Cuando la luz indicadora se apaga, la unidad está lista para cocinar.
6. Levanta la tapa usando la manija. Usa un guante para horno o un soporte para ollas para evitar quemaduras accidentales.
7. Rocía las superficies de cocción superior e inferior con un spray antiadherente o cúbrelo ligeramente con una pequeña cantidad de aceite vegetal.

NOTA: El aceite ayuda a proteger la calidad antiadherente de la superficie de cocción.



- Abre la máquina de bocadillos para el desayuno y coloca la bandeja para bocadillos de huevo sobre la superficie de cocción inferior. Usando la manija, cierra y presiona la placa de cocción superior hacia la placa inferior. Asegura las manijas con la cerradura.

NOTA: El tiempo de cocción variará según la receta y los ingredientes utilizados. Al usar la bandeja para bocadillos de huevo, se recomienda llenar hasta la mitad con los ingredientes para obtener los mejores resultados si no se podría rebasar con alimentos y provocar que se quemé la cobertura. El tiempo de cocción promedio es de aproximadamente 6 minutos o menos.

PRECAUCIÓN: Puede salir vapor del aparato durante la cocción. Para tu seguridad, evita contacto con el vapor, ya que está muy caliente y podría ocasionarte quemaduras.

- Una vez que la comida se cocina a tu preferencia, levanta la tapa usando la manija. Retira los alimentos con utensilios de cocina de nylon, silicona o madera resistente al calor. La bandeja para bocadillos de huevo incluye una pinza pequeña para facilitar la extracción de manera segura.

NOTA: No utilices utensilios de metal, ya que podrían rayar o dañar las superficies de cocción.

- Tan pronto como hayas terminado de cocinar, desenchufa el aparato y permite que se enfríe.

¡SE CREATIVO!

¡No te limites solo a bocadillos de huevo, trata de usar la máquina para hacer bocadillos para el desayuno, para preparar mini muffins, bocadillos de pastel de queso, natilla u otras dulces delicias para el desayuno! Esta máquina es perfecta también para hacer sándwiches tostados. ¡Consulta la página de recetas para más ideas!



CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

Humo

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

Placas de cocción antiadherentes

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

Fugas de relleno

- Demasiado relleno puede hacer que tu relleno se filtre mientras cocinas. Trata de no llenar demasiado tu sándwich. Al usar la bandeja para bocadillos

de huevo, no rellenes más de la mitad o durante el proceso de cocción, rebasará y se quemarán las coberturas de los bocadillos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide su PARRILLA siguiendo estas sencillas instrucciones de limpieza.

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

RECETAS

¡Puedes hacer una variedad de recetas deliciosas con tu "Desayunador"! ¡Sé creativo con tus comidas y disfruta de tu máquina de hacer mordiscos!

MORDISCOS DE HUEVO DE TOCINO CON QUESO

- Rinde para 8-10 bocadillos de huevo
Precalienta el aparato como se indica.
- 4 huevos grandes
Combina huevos, queso, queso cottage, sal y pimienta en un recipiente. Mézclalos hasta que estén bien combinados.
- 1/4 taza de su queso en hebras favorito
Rocía el interior de la bandeja para bocadillos de huevo con spray antiadherente para cocinar.
- 2 rodajas de tocino cocido en pedacitos
Agrega gradualmente los ingredientes a la bandeja y no la llenes a más de la mitad.
- 2 cucharadas de queso cottage
Cierra la tapa y cocina por aproximadamente 6 minutos.
- Una pizca de pimienta molida y sal

MORDISCOS DE HUEVO SUPREMO VEGETARIANO

- Rinde para 8-10 bocadillos de huevo
Precalienta el aparato como se indica.
- 4 huevos grandes
Combina huevos, vegetales, queso cottage, sal y pimienta en un recipiente. Mézclalos hasta que esté bien combinado.
- 1/4 taza de espinaca, cebolla picada, champiñones picados, pimientos en cubitos
Rocía el interior de la bandeja para bocadillos de huevo con spray anti adherente para cocinar.
- 2 cucharadas de queso cottage
Agrega gradualmente los ingredientes a la bandeja y no la llenes a más de la mitad.
- Una pizca de pimienta molida y sal
Cierre la tapa y cocina por aproximadamente 6 minutos.

BOCADO DE HUEVO SÁNDWICH DE DESAYUNO

- Rinde para 2 sándwiches
Cocina los bocadillos de huevo favoritos con la máquina para hacer bocadillos para el desayuno.
- 4 bocadillos de huevo (según las instrucciones más arriba)
Cocine las empanadas de salchichas (en una parrilla, en microondas, etc.) Agrega una rebanada de queso para terminar.
- 2 empanadas de salchichas
Corta los panecillos ingleses por la mitad y tuéstalos. Coloca la salchicha y el queso en el fondo, luego dos bocadillos de huevo en la parte superior.
- 2 Panecillos ingleses
Agrega sal, pimienta o los condimentos que desees.
- 2 rebanadas de queso
- Condimentos a tu elección

MINI MAGDALENAS DE ARÁNDANOS

- 1 1/2 taza de harina para propósito general
Precalienta el aparato como se indica.
Mezclar la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal en un recipiente grande.
- 3/4 de taza de azúcar granulada más 1 cucharada para la parte superior de los muffins
Agrega aceite a una jarra medidora que tenga al menos 1 taza. Agrega el huevo y luego llena la jarra hasta la línea de 1 taza con leche (1/3 a 1/2 taza de leche).
Agrega la vainilla y mezcla para combinar. Agrega la mezcla de leche al recipiente con los ingredientes secos y luego usa un tenedor para combinar. No mezcles en exceso. Añade los arándanos.
- 1/4 cucharadita de sal fina de mar
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
Divide la masa entre las tazas en la máquina para hacer bocadillos para el desayuno. Vierte un poco de azúcar para cubrir cada muffin.
- 1/3 taza de aceite vegetal
- 1 huevo grande
Hornee los muffins de 6 a 8 minutos o hasta que la parte superior ya no esté húmeda e inserta un palillo en el medio del muffin hasta que salga con migas, no con masa húmeda.
- 1/3 – 1/2 taza de leche
- 1 1/2 cucharadita de
Deja que se enfríen, y ¡a disfrutar!
- extracto de vainilla
- 6 a 8 onzas de arándanos frescos o congelados

BOCADOS DE TARTA DE QUESO Y FRAMBUESA

- Rinde para 8-10 bocadillos de pastel de queso
- 4 láminas de dos galletas tipo Graham
- 8 onzas de queso crema a temperatura ambiente
- 3 cucharadas de crema agria
- 1 huevo grande
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida
- 1/4 taza de azúcar
- 1/4 cucharadita de extracto de vainilla
- Mermelada de frambuesa

Precalienta el aparato como se indica.

Para la corteza, muele las galletas Graham hasta que queden migajas finas. Vierte las migajas en un recipiente para mezclar. Agrega la mantequilla, mezclando hasta que la mixtura se asemeje a arena húmeda y se pegue cuando se presiona entre los dedos. Poner a un lado.

Para el relleno, mezcle el queso crema y el azúcar hasta preparar 10 pasteles de queso, luego mezcle con la crema agria. Agrega el huevo y la vainilla y vuelva a mezclar. Llene cada taza de la bandeja para bocadillos de huevo con la mezcla de pastel de queso justo hasta debajo del borde.

Mide aproximadamente 1 cucharada de migas con mantequilla, presiona hasta que se peguen y luego colócalas en la parte superior de la taza llena. Repite para cubrir completamente la mezcla de queso crema en todas las tazas.

Corta el papel aluminio en trozos de 4x4", cúbrelos apenas con spray antiadherente para cocinar. Envuelve las tazas en papel aluminio, pellizcándolo para ajustarlo bien alrededor de los lados.

Cocina los bocadillos de pastel de queso por 6 a 8 minutos.

Retira el papel de aluminio y deja reposar los bocadillos de pastel de queso durante 5 minutos. Pase un cuchillo delgado alrededor de las tazas y luego desmolde. Deja enfriar los bocadillos de pastel de queso por 15 minutos.

Agrega cobertura de frambuesa a cada uno y refrigéralo durante 30 minutos para que los bocadillos de pastel de queso estén firmes.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

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

MYMINI™: MÁQUINA PARA HACER BOCADILLOS PARA EL DESAYUNO / MBKFST4LW

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 9:00 AM a 4:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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

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

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

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

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

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

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

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

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

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



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

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

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

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

Spécifications de l'appareil :

120 Volts, 60 Hz, 520 Watts

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

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



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL

Consignes de sécurité d'utilisation

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

Instructions pour le cordon électrique et la fiche

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat du Nostalgia™ MyMINI BREAKFAST MAKER ! Ce fabricant de petit déjeuner de taille personnelle est parfait pour faire une variété de délicieux articles de petit déjeuner tels que des bouchées d'œufs, mini muffins, crêpes, omelettes, sandwichs grillés et plus !

Caractéristiques :

- Une façon rapide et plus saine de cuisiner des petits déjeuners chauds comme des bouchées d'œufs, des mini muffins, des œufs cuits, des omelettes, des sandwichs grillés et plus encore !
- Chaque surface de cuisson est de 5 pouces de large - offrant des résultats rapides, efficaces et cohérents. La surface antiadhésive s'essuie facilement.
- Le plateau à muffins est inclus, vous permettant de faire 4 bouchées d'œufs ou de mini muffins à la fois
- La conception unique de plaque crée deux morceaux sectionnels qui scellent dans des ingrédients savoureux.
- La poignée cool-touch vous permet de garder vos mains en sécurité lors de l'ouverture et la fermeture du couvercle. Le verrou de verrouillage fixe le couvercle pendant la cuisson
- La lumière indicatrice de puissance et de préchauffage vous permettra de savoir quand il est temps de commencer à cuisiner
- Enrouler le cordon de l'appareil sous la base de l'appareil pour un rangement soigné

PIÈCES ET ASSEMBLAGE



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon non abrasif, humide. Retirer tout le papier et l'emballage de protection.
2. Identifier une surface de niveau, sèche, appropriée près d'une prise de courant.
3. Préchauffer l'appareil en fermant le couvercle, puis en le branchant dans une prise de courant. La lumière de l'indicateur s'allume, signalant que l'appareil se réchauffe.
4. Préparez vos ingrédients pendant que l'appareil préchauffe. Fouetter vos œufs avec les ingrédients dans un petit bol. Les quatre tasses contiennent environ 2 gros œufs, donc environ 1/2 un œuf dans chaque tasse.

REMARQUE : L'ajout d'ingrédients ajoute du volume au mélange, de sorte que deux œufs peuvent finir par faire plus de quatre. Ajuster au besoin.

5. Lorsque le voyant de l'indicateur s'éteint, l'appareil est prêt à cuire.
6. Soulevez le couvercle à l'aide de la poignée. Utilisez une mitaine de four ou un porte-pot pour prévenir les brûlures accidentelles.
7. Vaporiser les surfaces de cuisson supérieures et inférieures à l'aide d'un vaporisateur antiadhésif ou enrober légèrement d'une petite quantité d'huile végétale.

REMARQUE : L'huile aide à protéger la qualité antiadhésive des surfaces de cuisson.

8. Ouvrez le fabricant de bouchées de petit déjeuner et placez la poêle à bouchées d'œufs



sur la surface inférieure de cuisson. À l'aide de la poignée, fermer et presser la plaque de cuisson supérieure sur la plaque inférieure. Sécurisez les poignées avec le verrou.

REMARQUE : Le temps de cuisson varie en fonction de la recette et des ingrédients utilisés. Lors de l'utilisation de la poêle à bouchées d'œufs, pour de meilleurs résultats, il est recommandé de remplir pas plus de la moitié avec des ingrédients ou il peut déborder avec de la nourriture, ce qui entraîne le haut étant brûlé. Le temps de cuisson moyen est d'environ 6 minutes ou moins.

MISE EN GARDE : La vapeur peut se libérer 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.

9. Une fois que les aliments sont cuits à votre préférence, soulevez le couvercle à l'aide de la poignée. Retirez les aliments à l'aide d'un ustensile de cuisine en nylon, en silicone ou en bois résistant à la chaleur. La poêle Egg Bite Pan est livrée avec une mini pince afin que vous puissiez enlever celle-ci en toute sécurité.

REMARQUE : N'utiliser aucun ustensile en métal, car il pourra égratigner et endommager les Surfaces de cuisson.

10. Dès que vous aurez terminé la cuisine, débrancher l'appareil, puis le laisser refroidir.

SOYEZ CRÉATIF

Ne vous limitez pas aux bouchées d'œufs, essayez d'utiliser le Breakfast Bite Maker pour préparer des mini muffins, des bouchées de gâteau au fromage, de la crème anglaise ou d'autres gâteries sucrées pour le petit déjeuner ! C'est également idéal pour faire des sandwichs grillés. Voir la page recettes pour plus d'idées !



CONSEILS UTILES



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

Fumer

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

Plaques de cuisson antiadhésives

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

Fuites de remplissage

- Une trop grande quantité de remplissage peut entraîner une fuite de votre remplissage pendant la cuisson. Essayez de ne pas trop remplir votre sandwich. Lorsque vous

utilisez la poêle à bouchées d'œufs, ne remplissez pas plus de la moitié ou pendant le processus de cuisson, il débordera et le dessus des bouchées sera brûlé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

RECETTES

Vous pouvez faire une variété de recettes alléchantes avec votre appareil à bouchées pour le petit déjeuner !

BOUCHÉES D'OEUF AU BACON AU FROMAGE

- Donne 8 à 10 bouchées d'œufs
 - 4 gros œufs
 - 1/4 tasse (2 on.) de fromage râpé de votre choix
 - 2 tranches de bacon cuites et émiettées
 - 2 c. à soupe (30 ml) de fromage cottage
 - Pincée de poivre moulu et sel
- Préchauffer l'appareil tel qu'indiqué.
- Dans un bol, mélanger les œufs, le fromage, le fromage cottage, le sel et le poivre. Fouetter jusqu'à ce qu'ils soient entièrement combinés.
- Vaporiser l'intérieur de la poêle à œufs avec un vaporisateur antiadhésif.
- Ajouter les ingrédients lentement dans la poêle et ne pas remplir plus de la moitié.
- Fermer le couvercle et cuire environ 6 minutes.

BOUCHÉES D'ŒUF VÉGÉTAL SUPRÊME

- Donne 8 à 10 bouchées d'œufs
 - 4 gros œufs
 - 1/4 tasse (2 on.) d'épinards, d'oignons coupés en dés, de champignons coupés en dés, de poivrons en dés
 - 2 c. à soupe (30 ml) de fromage cottage
 - Pincée de poivre moulu et sel
- Préchauffer l'appareil tel qu'indiqué.
- Dans un bol, mélanger les œufs, les légumes, le fromage, le fromage cottage, le sel et le poivre. Fouetter jusqu'à ce qu'ils soient entièrement combinés.
- Vaporiser l'intérieur de la poêle à œufs avec un vaporisateur antiadhésif.
- Ajouter les ingrédients lentement dans la poêle et ne pas remplir plus de la moitié.
- Fermer le couvercle et cuire environ 6 minutes.

SANDWICH PETIT-DÉJEUNER AUX ŒUFS

- Donne 2 sandwiches
 - 4 bouchées d'œufs (directives ci-dessus)
 - 2 galettes de saucisses
 - 2 Muffins anglais
 - 2 tranches de fromage
 - Condiments de votre choix
- Faites cuire les bouchées d'œufs de votre choix à l'aide du Breakfast Bite Maker.
- Cuire une galette de saucisse (sur une plaque à frire, au micro-ondes, etc.) Ajouter une tranche de fromage pour terminer.
- Couper le muffin anglais en deux et faire griller. Assembler en plaçant la saucisse et le fromage sur le fond, puis deux bouchées d'œufs sur le dessus.
- Ajouter le sel, le poivre ou les condiments selon le désir.

MINI MUFFINS AUX MYRTILLES

- 1 1/2 tasses (360 g) de farine tout usage
 - 3/4 tasse (180 g) de sucre granulé, plus 1 c. à soupe (15 ml) pour les dessus de muffins
 - 1/4 c. à thé (1 ml) de sel marin
 - 2 c. à café (30 ml) de levure chimique
 - 1/3 de tasse (80 ml) d'huile végétale
 - 1 gros œuf
 - 1/3 à 1/2 tasse (80 à 120 ml) de lait
 - 1 1/2 cuillère à thé (8 ml) d'extrait de vanille
 - 6 à 8 on. (177 ml à 237 ml) de bleuets frais ou congelés
- Préchauffer l'appareil tel qu'indiqué.
- Combiner la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel dans un grand bol.
- Ajouter l'huile à une cruche de mesure qui tient au moins 1 tasse. Ajouter l'œuf puis remplir la cruche à la ligne de 1 tasse avec du lait (1/3 à 1/2 tasse de lait). Ajouter la vanille et fouetter pour mélanger.
- Ajouter le mélange de lait dans le bol avec des ingrédients secs, puis utiliser une fourchette pour mélanger. Ne pas trop mélanger. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle.
- Répartir la pâte entre les tasses du machine à bouchées du petit déjeuner. Saupoudrer un peu de sucre sur chaque muffin.
- Cuire les muffins de 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le dessus ne soit plus mouillé et qu'un cure-dent inséré au milieu d'un muffin en ressorte avec des miettes et non de la pâte mouillée.
- Laissez refroidir, puis profitez !

BOUCHÉES DE CHEESECAKE À LA FRAMBOISE

- Donne 8 à 10 bouchées de gâteau au fromage
- 4 feuilles de biscuits Graham
- 8 on. (236 ml) fromage à la crème, à la température ambiante
- 3 c. à table (45 ml) de crème sure
- 1 gros œuf
- 3 c. à soupe (45 ml) de beurre non salé, fondu
- 1/4 de tasse (65 ml) de sucre
- 1/4 cuillère à thé (1 ml) d'extrait de vanille
- Confiture de framboises

Préchauffer l'appareil tel qu'indiqué.

Pour la croûte, faire tourbillonner les craquelins graham jusqu'à ce qu'ils soient de fines miettes. Transférer les miettes dans un bol à mélanger. Ajouter le beurre, en le travaillant jusqu'à ce que le mélange ressemble au sable humide et s'accroche ensemble lorsqu'il est pressé entre vos doigts. Réservez.

Pour la garniture, faire tourbillonner le fromage à la crème et le sucre jusqu'à ce que 10 gâteaux au fromage soient mélangés, puis incorporer la crème sure. Ajouter l'œuf et la vanille et mélanger à nouveau. Remplir chaque tasse sur le moule à œufs avec le mélange de gâteau au fromage juste en dessous de la jante.

Mesurer environ 1 c. à soupe de chapelure de beurre, presser jusqu'à ce qu'ils s'accrochent ensemble, puis placer sur le dessus de la tasse remplie. Répéter pour couvrir entièrement le mélange de fromage à la crème dans toutes les tasses.

Couper le papier d'aluminium en morceaux de 4x4, enrober légèrement d'un vaporisateur antiadhésif. Enveloppez les tasses dans du papier d'aluminium, en le pinçant pour le glisser fermement autour des côtés.

Cuire les bouchées de gâteau au fromage pendant 6 à 8 minutes.

Retirer le papier d'aluminium et laisser reposer les bouchées de gâteau au fromage pendant 5 minutes. Exécuter un couteau mince autour de l'intérieur des tasses, puis démouler. Cuire les bouchées de gâteau au fromage pendant 15 minutes.

Ajouter la garniture de framboise à chacun et réfrigérer pendant 30 minutes pour raffermir les bouchées de gâteau au fromage.

RETOURS ET GARANTIE

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

MYMINIMC MACHINE POUR FAIRE DES BOUCHÉES PETIT DÉJEUNER / MBKFST4LW

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 09 h 00 et 16 h 00, du lundi au vendredi, heure normale du Centre.

Distribué par :

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

Demande pour le service à la clientèle

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

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

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

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

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

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

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

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Suivez nos conseils sur Pinterest à www.pinterest.com/nostalgiaelctrx.

Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

