

NOSTALGIA™

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2019 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 11/22/19 NW)

NOSTALGIA™



MSK5YW

MyMini™ Skillet & Noodle Maker
Sartén MyMini™
MyMini^{MC} Poêle à frire

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Consignes et recettes

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

CONTENTS

SAFETY	2
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	7
RECIPES	8
RETURNS & WARRANTY	11

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, 260 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 surfaces 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!

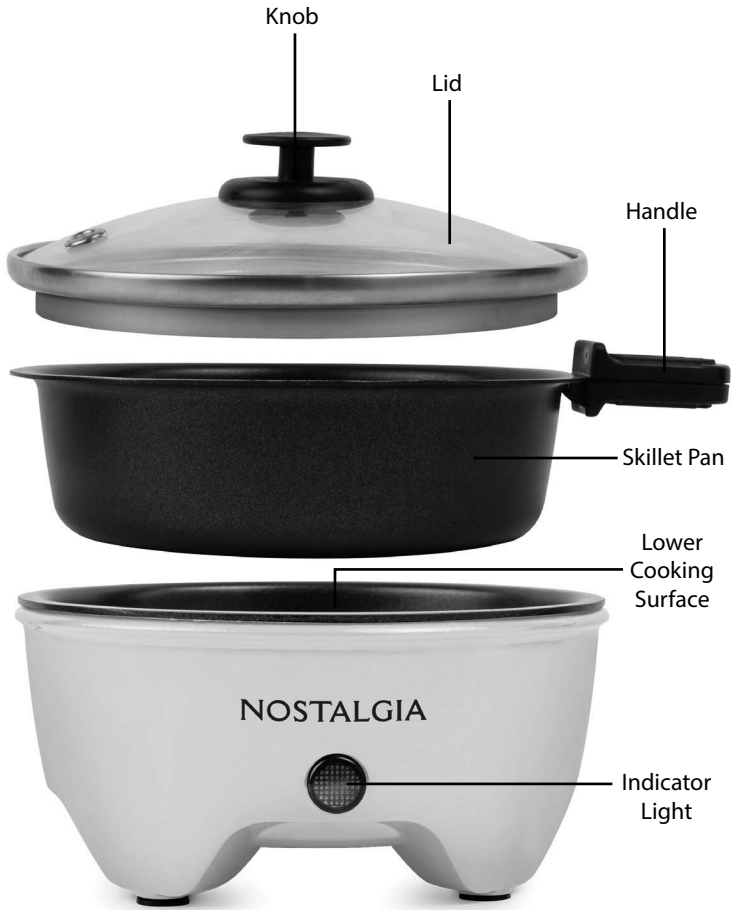
INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the Nostalgia™ MyMINI SKILLET & NOODLE MAKER! This personal-sized skillet is perfect for making a variety of delicious foods from the comfort of home!

Features:

- Quickly makes delicious breakfast skillet, stir fries, and soups - even ramen noodles!
- 5-inch cooking surfaces efficiently heat up for consistent cooking performance
- Compact size fits neatly into any kitchen, office, dorm room or camper and allows for tidy storage
- Cool-touch handles keep hands safe while cooking

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. **If cooking with skillet pan:** Set the skillet pan onto the lower cooking surface and place the lid onto the skillet pan.
If cooking on lower cooking surface: Set the skillet pan aside and place the lid onto the lower cooking surface.
4. Preheat the appliance by plugging into an electrical outlet. The indicator light will illuminate, signaling that the unit is heating up.



5. Prepare your ingredients while the appliance is preheating.
6. When the indicator light shuts off the unit is ready to cook.
7. Use the knob to remove the lid and set aside.
8. Spray the 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.
9. Place food onto the cooking surface and cook according to your recipe.
NOTE: Cooking time will vary based on the recipe and ingredients used.
CAUTION: Steam may release from appliance during cooking. For your safety, avoid contact with steam as it is very hot and can cause burns.
10. Once food is cooked to your preference, remove food using a heat-resistant nylon, silicone or wooden cooking utensil.
NOTE: Do not use metal utensils, as they may scratch and damage the cooking surfaces.
11. If cooking more than one food item in a session, be sure to keep the lid on between batches to maintain the proper cooking temperature.
12. As soon as you are finished cooking, unplug appliance and allow to cool.

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

Smoking

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

Non-stick Cooking Plates

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

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your SKILLET 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 or the appliance, as well as the skillet pan and lower cooking surfaces. Thoroughly rinse the cloth and wipe again. Dry with a clean cloth.
- DO NOT put any parts in a dishwasher.
- NEVER immerse appliance or electrical cord in water.

RECIPES

You can make a variety of mouth-watering recipes with your SKILLET & NOODLE MAKER! This quick-cooking appliance makes delicious breakfast skillet, stir fries, and soups - even ramen noodles! Be creative with your meals and enjoy your SKILLET & NOODLE MAKER!!

BREAKFAST SKILLET

- 2 large eggs
 - 2 sausage links
 - ¼ cup potatoes o'brien with onions and peppers
 - ¼ cup mushrooms, diced
 - ¼ cup cheddar cheese, shredded
- Preheat the appliance as directed.
- Cut sausage into small pieces, add to skillet pan and cook thoroughly.
- Add potatoes to skillet pan and cook until done, then add mushrooms to skillet and cook thoroughly.
- In a small bowl, whisk eggs and pour into skillet pan. Sprinkle ⅛ cup of cheese onto eggs. Allow eggs to cook.
- Just before serving, sprinkle last of the cheese onto the eggs and allow to melt.
- Serve immediately.

SESAME GARLIC RAMEN NOODLES

- 1 (3 oz.) package of ramen noodles, seasoning packet discarded
 - 1 tsp. sesame oil
 - 1 clove garlic, minced
 - ⅛ cup soy sauce
 - ½ tsp. brown sugar
 - 1 tsp. sriracha
 - green onions, optional
- Preheat the appliance as directed.
- Cook ramen noodles without seasoning packet in skillet pan as directed on package. Drain and set aside.
- Heat sesame oil in the skillet pan, add garlic and cook for 2 minutes, stirring constantly.
- Remove skillet pan from heat and whisk in the soy sauce, brown sugar and sriracha until combined.
- Toss the noodles in the sauce. Garnish with green onion, if desired.
- Serve immediately.

CHICKEN STIR FRY

- ½ cup chicken stock
- 1 tbsp. soy sauce
- 1 clove garlic, minced
- 1 tsp. sesame oil
- 1 tsp. honey
- pinch of crushed red pepper
- fresh ground black pepper
- 2 tbsp. cornstarch
- ½ of a small chicken breast, chopped into ½-in. pieces
- ½ bell pepper, chopped into 1-in. long strips
- ¾ cup broccoli florets, chopped
- 1 carrot, chopped
- 1 lemon wedge

Preheat the appliance as directed.

In a small bowl, whisk together the chicken stock, soy sauce, garlic, sesame oil, honey and crushed red pepper, black pepper and cornstarch. Set aside.

In skillet pan, heat 1 tbsp. of olive oil. Add chicken and stir fry until thoroughly cooked. Transfer to a plate.

in the skillet pan, heat 1 tbsp. of olive oil. Add peppers, broccoli. and carrots. Cook until crisp-tender.

Stir the chicken stock mixture into the vegetables and cook until thickened. Stir in the chicken and cook until heated through.

Season with additional soy sauce, if desired. Finish with a squeeze of lemon.

Serve immediately.

HARD-BOILED EGGS

- 4 large eggs
- ¾ cup water

Preheat the appliance as directed.

Carefully set eggs into skillet pan and add water. Place lid onto skillet pan and allow to cook for 14 minutes.

When eggs are cooked carefully remove the lid and transfer eggs to a bowl. Cover with ice water by 1 inch and allow eggs to cool for about 10 minutes.

Peel eggs and enjoy!

HUEVOS RANCHEROS

- 1 tbsp. vegetable oil
- ½ medium onion, chopped
- 2 garlic cloves, minced
- 1 (14.5 oz.) can fire roasted diced tomatoes
- ½ tsp. dried oregano
- ½ tsp. ground chipotle
- ½ tsp. kosher salt
- ½ cup chicken or vegetable broth, divided
- 4 (4½ to 5 in.) flour tortillas
- 1 cup refried beans
- 1½ cups mexican blend shredded cheese
- 4 large eggs
- 1 avocado, sliced, for topping
- coarsley chopped fresh cilantro, for topping

To make sauce:

(Sauce can be made 2-3 days ahead of time; rewarm prior to using).

Heat vegetable oil in medium sauce pan on stovetop. Add onion and garlic, and cook until softened and fragrant. Add tomatoes and their juices along with oregano, chipotle, and salt. Add ¼ cup chicken broth and simmer for 5 minutes. Let cook slightly, then transfer to a blender and blend until smooth.

To make huevos rancheros:

Return saucepan to medium heat (no need to wash it out). Add refried beans and remaining ¼ cup chicken broth and stir until smooth and warmed through.

Preheat the appliance as directed.

Once skillet is preheated, carefully press a tortilla into the bottom of the skillet pan. Spread ¼ cup refried beans onto the tortilla, making a small "well" in the center to hold the egg. Sprinkle with ¼ cup shredded cheese, and top with a few tablespoons of sauce.

Gently crack one egg into the center well of the skillet pan. Cook until egg white are starting to turn opaque; yolks will still be jiggly.

Sprinkle an additional tablespoon or two of cheese around the yolk, then allow to cook until cheese is melted and egg is cooked to desired doneness.

Carefully slide tortilla from bottom of skillet with a thin spatula onto a plate.

Repeat 3 more times.

Top each with sliced avocado and cilantro. Serve warm with additional sauce.

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™ SKILLET & NOODLE MAKER/ MSK5YW

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

Distributed by:

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

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

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

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

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

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

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

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

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

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

CONTENIDO

SEGURIDAD	12
PROTECCIONES IMPORTANTES.	13
PROTECCIONES IMPORTANTES ADICIONALES	13
INTRODUCCIÓN	14
PARTES Y ENSAMBLE	15
CÓMO FUNCIONA	16
CONSEJOS ÚTILES	17
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	17
RECETAS	18
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	21

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, 260 Vatios



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

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

PROTECCIONES 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.

PROTECCIONES IMPORTANTES ADICIONALES

Precauciones de seguridad operativa

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

Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe

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

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

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Felicitaciones por su compra de la SARTÉN MyMINI de Nostalgia™!
¡Esta sartén de tamaño personal es perfecta para hacer una variedad de deliciosos alimentos a la parrilla desde la comodidad del hogar!

Características:

- ¡Rápidamente prepara deliciosos sartenes para el desayuno, salteados y sopas, incluso fideos ramen!
- Las superficies de cocción de 5 pulgadas se calientan eficientemente para un rendimiento de cocción constante
- El tamaño compacto se adapta perfectamente a cualquier cocina, oficina, dormitorio o caravana y permite un almacenamiento ordenado
- Los mangos fríos al tacto mantienen las manos seguras mientras cocina

PIEZAS Y ENSAMBLAJE



CÓMO UTILIZAR

1. Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño húmedo no abrasivo por todas las superficies y séquelas. Retire todo el papel protector y la envoltura.
2. Encuentre una superficie seca y nivelada cerca de una toma de corriente de electricidad.
3. **Si cocina con la sartén:** Coloque la sartén en la superficie de cocción inferior y coloque la tapa en la sartén.

Si cocina en la superficie de cocción inferior: Coloque la sartén a un lado y coloque la tapa sobre la superficie de cocción inferior.

4. Precaliente el aparato conectándolo a una toma de corriente. La luz indicadora se encenderá, lo que indica que la unidad se está calentando.



5. Prepare sus ingredientes mientras el aparato se precalienta.
6. Cuando la luz indicadora se apaga, la unidad está lista para cocinar.
7. Utilice la perilla para quitar la tapa y reservar.
8. Rocíe las superficies de cocción con un spray antiadherente o cúbralo ligeramente con una pequeña cantidad de aceite vegetal.
NOTA: El aceite ayuda a proteger la calidad antiadherente de la superficie de cocción.
9. Coloque los alimentos sobre la superficie de cocción y cocine de acuerdo con su receta.
NOTA: El tiempo de cocción variará según la receta y los ingredientes utilizados.
PRECAUCIÓN: Puede salir vapor del aparato durante la cocción. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que está muy caliente y puede causar quemaduras.
10. Una vez que los alimentos estén cocinados a su preferencia, sáquelos con un nylon resistente al calor, silicona o un utensilio de cocina de madera.
NOTA: No utilice utensilios de metal, ya que podrían arañar o dañar las superficies de cocción.
11. Si va a cocinar más de un alimento en una sesión, asegúrese de dejar la tapa colocada entre uno y otro lote para mantener la temperatura de cocción apropiada.
12. Tan pronto como haya terminado de cocinar, desconecte el aparato y deje que se enfríe.

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

Humo

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

Placas de cocción antiadherentes

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide su SARTÉN 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 la sartén y la superficie de cocción 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

¡Puede hacer una variedad de recetas deliciosas con su SARTÉN! ¡Este aparato de cocción prepara deliciosos sartenes para el desayuno, salteados y sopas, incluso fideos ramen! ¡Sea creativo con sus comidas y disfrute de su SARTÉN!

SARTÉN PARA EL DESAYUNO

- 2 huevos grandes Precaliente el aparato como se indica.
 - 2 tiras de salchichas Corte la salchicha en trozos pequeños, agregue a la sartén y cocine bien.
 - ¼ taza de papas o'brien con cebolla y pimientos Agregue las papas a la sartén y cocine hasta que estén listas, luego agregue los champiñones a la sartén y cocine completamente.
 - ¼ taza de champiñones, cortados en cubos En un tazón pequeño, batir los huevos y verter en una sartén. Espolvoree 1/8 taza de queso sobre los huevos. Deje cocinar los huevos.
 - ¼ taza de queso cheddar, rallado Justo antes de servir, espolvoree el último queso sobre los huevos y deja que se derrita.
- Sirva de inmediato.

FIDEOS RAMEN CON SÉSAMO Y AJO

- 1 paquete de (3 oz.) de fideos ramen, paquete de condimento desechado Precaliente el aparato como se indica.
Cocine los fideos ramen sin el paquete de aderezo en una sartén según las instrucciones del paquete. Drene y reserve.
- 1 cdita. aceite de sésamo Caliente el aceite de sésamo en la sartén, agregue el ajo y cocine por 2 minutos, revolviendo constantemente.
- 1 diente de ajo, picado Retire la sartén del fuego y agregue la salsa de soja, el azúcar morena y la sriracha hasta que se mezclen.
- ⅓ taza de salsa de soja Agregue los fideos a la salsa. Adorne con cebolla verde, si lo desea.
- ½ cdita. azúcar morena Sirva de inmediato.
- 1 cdita. sriracha
- Cebollas verdes, opcional

POLLO FRITO

- ½ taza de caldo de pollo
- 1 cdita. de salsa de soja
- 1 diente de ajo, picado
- 1 cdita. aceite de sésamo
- 1 cucharaditas de miel
- pizca de pimienta roja molida
- pimienta negra molida fresca
- 2 cucharadas de almidón de maíz
- ½ de una pechuga de pollo pequeña, cortada en piezas de ½ pulgada
- ½ pimiento, picado en tiras largas de 1 pulgada
- ¾ taza de florecillas de brócoli, picadas
- 1 zanahoria, picada
- 1 rebanada de limón

Precaliente el aparato como se indica.

En un tazón pequeño, mezcle el caldo de pollo, la salsa de soya, el ajo, el aceite de sésamo, la miel y la pimienta roja molida, la pimienta negra y la maicena. Reserve.

En una sartén, caliente 1 cda. de aceite de oliva. Agregue el pollo y saltee hasta que esté bien cocido. Pase a un plato.

En una sartén, caliente 1 cda. de aceite de oliva. Añada los pimientos, el brócoli y las zanahorias. Cocine hasta que estén tiernos y crujientes.

Revuelva la mezcla de caldo de pollo en las verduras y cocine hasta que espese. Agregue el pollo y cocine hasta que esté bien caliente.

Sazone con salsa de soja adicional, si lo desea. Termine con un chorrito de limón.

Sirva de inmediato.

HUEVOS DUROS

- 4 huevos grandes
- ¾ taza de agua

Precaliente el aparato como se indica.

Coloque los huevos con cuidado en una sartén y agregue agua. Coloque la tapa en la sartén y deje cocinar durante 14 minutos.

Cuando los huevos se cocinen con cuidado, retire la tapa y transfiera los huevos a un tazón. Cubra con agua helada por 1 pulgada y deje que los huevos se enfríen durante unos 10 minutos.

¡Pele los huevos y disfrute!

HUEVOS RANCHEROS

- 1 cucharadas de aceite vegetal
- ½ cebolla mediana, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 (14.5 oz.) tomates picados asados enlatados
- ½ cucharadita de orégano seco
- ½ cucharadita de chipotle molido
- ½ cdita. sal kosher
- ½ taza de caldo de pollo o verduras, dividido
- 4 tortillas de harina (4½ a 5 pulg.)
- 1 taza de frijoles refritos
- 1½ tazas de queso triturado mezcla mexicana
- 4 huevos grandes
- 1 aguacate, rebanado, para cubrir
- Cilantro fresco picado grueso, para cubrir

Para la salsa:

(La salsa se puede hacer 2-3 días antes de tiempo; vuelva a calentarla antes de usarla).

Calentar el aceite vegetal en una cacerola mediana sobre una hornalla. Agregue la cebolla y el ajo, y cocine hasta que estén suaves y fragantes. Agregue los tomates y sus jugos junto con el orégano, el chipotle y la sal. Agregue ¼ taza de caldo de pollo y cocine a fuego lento durante 5 minutos. Deje cocinar ligeramente, luego pase a una licuadora y licúe hasta que esté suave.

Para hacer huevos rancheros:

Regrese la cacerola a fuego medio (no es necesario lavarla). Agregue los frijoles refritos y el restante ¼ taza de caldo de pollo y revuelva hasta que esté suave y caliente.

Pre caliente el aparato como se indica.

Una vez que la sartén esté precalentada, presione cuidadosamente una tortilla en el fondo de la sartén. Unte ¼ taza de frijoles refritos sobre la tortilla, formando un pequeño "pozo" en el centro para sostener el huevo. Espolvoree con ¼ taza de queso rallado y cúbralo con unas cucharadas de salsa.

Rompa suavemente un huevo en el centro de la sartén. Cocine hasta que la clara de huevo comience a volverse opaca; las yemas seguirán viscosas.

Espolvoree una o dos cucharadas o más de queso alrededor de la yema, luego deje que se cocine hasta que el queso se derrita y el huevo se cocine a la cocción deseada.

Con cuidado, deslice la tortilla desde el fondo de la sartén con una espátula fina sobre un plato.

Repita tres veces más.

Cubra cada uno con rebanadas de aguacate y cilantro. Sirva caliente con salsa adicional.

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.

SARTÉN MyMINI™ / MSK5YW

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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

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

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.nostalgiaproducts.com pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	22
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	23
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL	23
INTRODUCTION	24
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	25
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	26
CONSEILS PRATIQUES	27
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	27
RECETTES	28
RETOURS ET GARANTIE	31

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 blesser gravement vous et 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, 260 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

Instructions et précautions de sécurité

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

Instructions pour le cordon électrique et la fiche

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

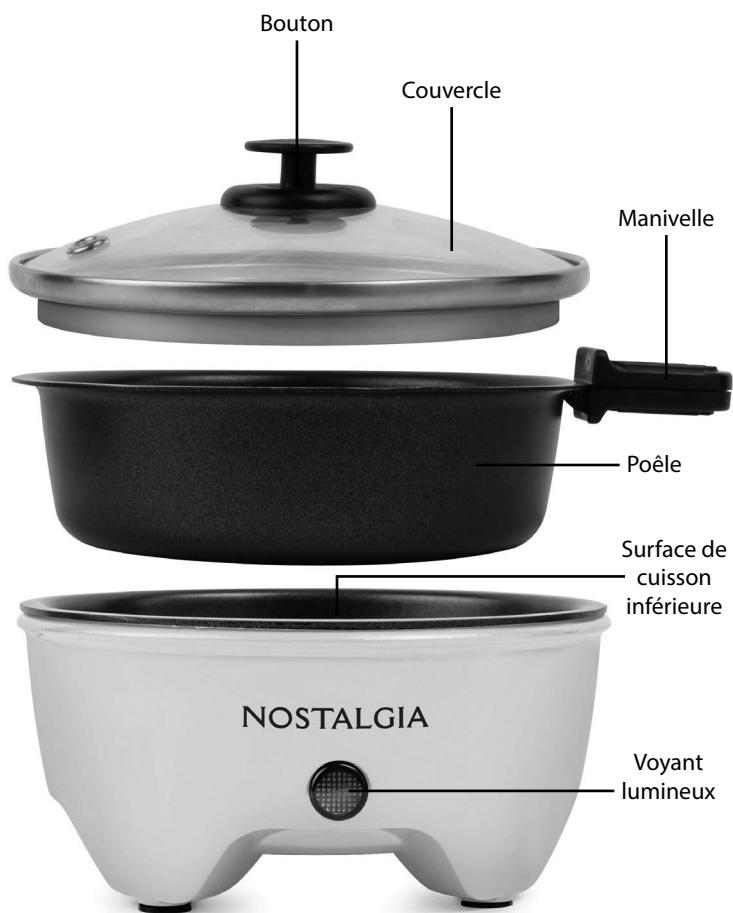
INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat de la poêle Nostalgia™ MyMINI ! Cette plaque chauffante de taille personnelle est parfaite pour préparer une variété de délicieux aliments grillés dans le confort de votre maison!

Caractéristiques :

- Fait rapidement de délicieux poêlons, sautés et soupes pour le petit-déjeuner - même des nouilles au ramen!
- Les surfaces de cuisson de 5 pouces chauffent efficacement pour des performances de cuisson constantes
- La taille compacte s'intègre parfaitement dans n'importe quelle cuisine, bureau, dortoir ou caravane et permet un rangement ordonné
- Les poignées froides gardent les mains en sécurité pendant la cuisson

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. **Si vous cuisinez avec un poêlon:** Placez le poêlon sur la surface de cuisson inférieure et placez le couvercle sur le poêlon.
Si vous cuisinez sur une surface de cuisson inférieure: Placez le poêlon sur la surface de cuisson inférieure et placez le couvercle sur le poêlon.
4. Préchauffer l'appareil en fermant le couvercle, puis en le branchant dans une prise de courant. Le voyant s'allume, indiquant que l'unité est en train de chauffer.



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

CONSEILS UTILES



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

Fumer

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

Plaques de cuisson antiadhésives

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

RECETTES

Faire une variété de recettes de gaufre délicieuse avec votre POËLE ! Fait rapidement de délicieux poêlons, sautés et soupes pour le petit-déjeuner - même des nouilles au ramen! Soyez créatif avec vos repas et profitez de votre POËLE !

POËLE DE PETIT DÉJEUNER

- 2 gros œufs
Préchauffer l'appareil tel qu'indiqué.
 - 2 saucisses
Couper les saucisses en petits morceaux, les ajouter à la poêle et bien cuire.
 - ¼ tasse de pommes de terre O'Brien avec oignons et poivrons
Ajoutez les pommes de terre dans la poêle et faites cuire jusqu'à cuisson complète, puis ajoutez les champignons dans la poêle et faites cuire à fond.
 - ¼ tasse de champignons, coupés en dés
Dans un petit bol, fouettez les œufs et versez dans le poêlon. Saupoudrer 1/8 tasse de fromage sur les œufs. Laisser les œufs à cuire.
 - ¼ tasse de fromage cheddar, râpé
Juste avant de servir, saupoudrer le dernier fromage sur les œufs et laisser fondre.
- Servir immédiatement.

NOUILLES RAMEN À L'AIL ET SÉSAME

- 1 paquet (3 on) de nouilles ramen, le paquet d'assaisonnement jeté
Préchauffer l'appareil tel qu'indiqué.
Cuire les nouilles ramen sans assaisonner le paquet dans le poêlon comme indiqué sur l'emballage. Égoutter et mettre de côté.
- 1 c. à thé d'huile de sésame
Chauffer l'huile de sésame dans le poêlon, ajouter l'ail et cuire pendant 2 minutes en remuant constamment.
- 1 gousse d'ail émincée
Retirer la poêle du feu et incorporer la sauce soja, la cassonade et le Sriracha en fouettant.
- ⅓ tasse de sauce soja
Mélanger les nouilles dans la sauce.
- ½ c. à thé de cassonade
Décorer d'oignon vert, si désiré.
- 1 c. à thé de Sriracha
Servir immédiatement.
- oignons verts, facultatif

SAUCISSON AU POULET

- ½ tasse de bouillon de poulet
Préchauffer l'appareil tel qu'indiqué.
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
Dans un petit bol, mélanger au fouet le bouillon de poulet, la sauce soja, l'ail, l'huile de sésame, le miel et le piment rouge broyé, le poivre noir et la fécule de maïs. Mettre de côté.
- 1 gousse d'ail émincée
Dans un poêlon, faire chauffer 1 c. à table d'huile d'olive. Ajouter le poulet et faire sauter jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Les retirer et les déposer sur un plat.
- 1 c. à thé d'huile de sésame
Dans un poêlon, faire chauffer 1 c. à table d'huile d'olive. Ajouter les poivrons, le brocoli et les carottes. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- 1 cuillère à thé de miel
Incorporer le mélange de bouillon de poulet dans les légumes et cuire jusqu'à épaississement. Incorporer le poulet et cuire jusqu'à ce qu'il soit bien chaud.
- pincée de poivron rouge broyé
Assaisonner avec de la sauce soja supplémentaire, si désiré. Terminez avec un filet de citron.
- Poivre noir moulu frais
Servir immédiatement.
- 2 cuillères à soupe. fécule de maïs
- ½ d'une petite poitrine de poulet hachée en morceaux d'½ po.
- ½ poivron, haché en languettes d'1 po.
- ¾ tasse de bouquets de brocoli, hachés
- 1 carotte hachée
- 1 quartier de citron

OEUF S CUIS DURS

- 4 gros œufs
Préchauffer l'appareil tel qu'indiqué.
- ¾ tasse d'eau
Placez soigneusement les œufs dans le poêlon et ajoutez de l'eau. Placez le couvercle sur la poêle et laissez cuire pendant 14 minutes.

Lorsque les œufs sont cuits, retirez soigneusement le couvercle et transférez-les dans un bol. Couvrir d'eau glacée par 1 pouce et laisser refroidir les œufs pendant environ 10 minutes.

Pelez les œufs et savourez !

HUEVOS RANCHEROS

- 1 cuillère à soupe. huile végétale
- ½ oignon moyen, haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 (14,5 on.) peut allumer des tomates en dés rôties
- ½ c. à thé d'origan séché
- ½ c. à thé de chipotle moulu
- ½ c. à thé de sel casher
- ½ tasse de bouillon de poulet ou de légumes, divisé
- 4 (4 1/2 à 5 po.) Tortillas à la farine
- 1 tasse de haricots frites
- 1 ½ tasses de fromage râpé à mélange mexicain
- 4 gros œufs
- 1 avocat, tranché, pour napper
- coriandre fraîche hachée en gros morceaux, pour garnir

Préparer la sauce :

(La sauce peut être préparée 2 à 3 jours à l'avance; réchauffez-la avant de l'utiliser).

Chauffer l'huile végétale dans une casserole moyenne sur la cuisinière. Ajouter l'oignon et l'ail et cuire jusqu'à ce qu'ils soient ramollis et parfumés. Ajouter les tomates et leur jus avec l'origan, le chipotle et le sel. Ajoutez ¼ tasse de bouillon de poulet et laissez mijoter pendant 5 minutes. Laisser cuire légèrement, puis transférer dans un mélangeur et mélanger jusqu'à consistance lisse.

Pour faire des huevos rancheros :

Remettre la casserole à feu moyen (inutile de la laver). Ajouter les haricots sautés et le reste. ¼ tasse de bouillon de poulet et remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse et réchauffé.

Préchauffer l'appareil tel qu'indiqué.

Une fois la poêle préchauffée, pressez délicatement une tortilla au fond de la poêle. Étalez ¼ tasse de haricots frites sur la tortilla en faisant un petit « puits » au centre pour contenir l'œuf. Saupoudrer de ¼ tasse de fromage râpé et garnir de quelques cuillères à soupe de sauce.

Casser doucement un œuf dans le puits central de la poêle. Cuire jusqu'à ce que les blancs d'œufs commencent à devenir opaques; les jaunes seront encore sifflants.

Saupoudrer une cuillère à soupe supplémentaire ou deux de fromage autour du jaune, puis laisser cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que l'œuf soit cuit à la cuisson désirée.

Faites glisser délicatement la tortilla du fond de la poêle avec une fine spatule dans une assiette.

Répétez 3 fois.

Garnir chacun d'avocat et de coriandre en tranches. Servir chaud avec une sauce supplémentaire.

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.

MyMINI^{MC} POÈLE / MSK5YW

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

Distribué par :

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

Demande pour le service à la clientèle

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

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

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

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

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

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

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

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

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

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

