

# NOSTALGIA™

---

P R O D U C T S

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

[www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com)

(rev. 12/21/21 KW)

# NOSTALGIA™



NCLB3SERIES

## **3-in-1 Breakfast Station** **Estacion ÓN de Desayuno 3 en 1** **Machine À Petit-DÉjeuner 3 en Un**

Instruction Manual  
Manual de Instrucciones  
Manuel d'utilisation



Make everyday a party!  
Visit [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) for more fun products.

## CONTENTS

SAFETY . . . . .	2
IMPORTANT SAFEGUARDS . . . . .	3
ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS . . . . .	3
INTRODUCTION . . . . .	5
PARTS & ASSEMBLY . . . . .	6
HOW TO OPERATE . . . . .	7
HELPFUL TIPS . . . . .	8
CLEANING & MAINTENANCE . . . . .	9
RECIPES . . . . .	10
RETURNS & WARRANTY . . . . .	12

## 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 Hertz, 1300 Watts

**NOM**

### HOUSEHOLD USE ONLY

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

Refer to [www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/](http://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 authorized service facility 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.
16. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

## **ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS**

### **Operating Safety Precautions**

1. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
2. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
3. The container is designed for use with this appliance. It must never be used on a range top.
4. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electrical shock.
5. A fire may occur if the toaster is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. DO NOT store any item on top of the appliance when in operation.
6. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.

7. DO NOT store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
8. DO NOT place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
9. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
10. Do not clean container with cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.
11. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
12. **WARNING: Risk of Fire or Electric Shock.** Do not remove this cover. No user serviceable parts inside. Repair should be done by authorized service personnel only.
13. **Caution:** to reduce the risks of fire or shock, do not operate the unite unless the removable top tray is in place.
14. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduce physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
15. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
17. The heating element surface is subject to residual heat after use, Please do not touch it within 15 minutes.
18. Do not operate unattended.
19. This appliance is not intended for deep frying foods.

#### **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!**

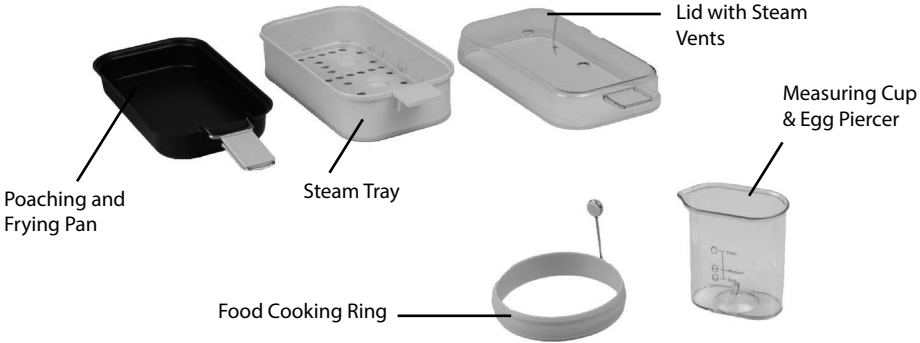
# INTRODUCTION

Thank you for purchasing the 3-IN-1 BREAKFAST STATION from Nostalgia™! The 3-IN-1 BREAKFAST STATION allows you to make hot and delicious breakfast meals all in one unit! Use the toaster for toasting bread, buns, bagels & more. Then use the egg cooker to make hard-boiled eggs, poached eggs, scrambled eggs while the frying tray is perfect for cooking sausages, bacon, or eggs. With the 3-IN-1 BREAKFAST STATION, simple meals are ready in minutes!

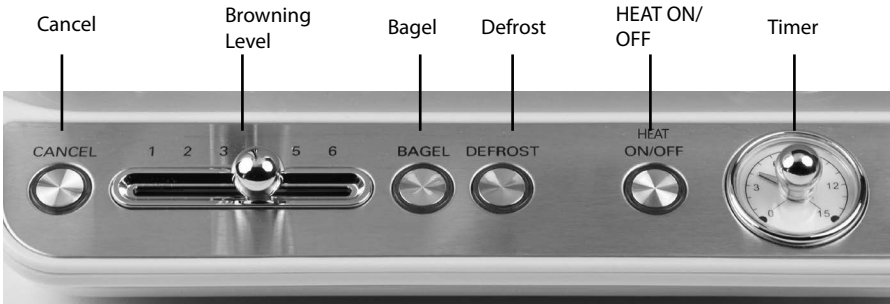
- Perfect for making breakfast sandwiches, hard-boiled eggs, bacon, ham, sausage, hashbrowns and all of your breakfast favorites!
- Multi-functioning 2-slot toaster has Toast, Defrost, Cancel & Bagel functions
- Variable toast settings (1-6) allow you to choose how light or dark you want your toast
- Cooks up to 6 hard-boiled eggs at a time and comes with removable tray and water measuring cup
- Nonstick griddle is perfect for cooking eggs, meat, breakfast sausages
- Cool-touch handles keeps your hands safe
- Classic Retro 17 minute timer gauge with power ready LED lights & on/off button
- Silicone ring with handle is ideal for eggs, pancakes, breakfast sandwiches, burgers & more
- Includes clear see through lid with cool-touch handles
- Removable crumb tray, egg tray, nonstick griddle allows for easy clean up
- Cord storage allows for tidy cleanup

# PARTS & ASSEMBLY

## PARTS



## CONTROL PANEL





# HOW TO OPERATE

- Before first use, remove all accessories and wash with clean water to remove any debris. Dry parts thoroughly and reassemble.
- Place the 3-IN-1 BREAKFAST STATION on a stable surface near an electrical outlet before using to cook or brew coffee.
- Always make sure that the cord is away from any water source.
- Plug the cord into an electrical socket.

## TOASTER

1. Place two pieces of bread into the Toasting Slots.
2. Select desired heat setting (1 = Lightest to 6 = Darkest).  
NOTE: The BAGEL function allows for toasting of bread, bagels and muffins on one side only (internal side), while the other (external side) remains warm. Bagels and muffins must be sliced in half before toasting.
3. Press lever down to start cooking cycle.
4. When cooking has completed, the bread will automatically pop up.
5. To shorten the cooking time, simply turn the Browning Control Knob to a lighter setting.
6. To stop cooking before cycle has completed, press the CANCEL button.
7. Unplug the appliance and allow unit to cool completely.

## EGG COOKER

### Soft, Medium and Hardboiled Eggs:

1. Refer to the SOFT, MEDIUM, and HARD lines on the Measuring Cup, and use the chart below to determine how long to cook the eggs and how much water to use.

Style	Quantity	Time
Soft-Boiled	1-6 eggs	10 minutes
Medium-Boiled	1-6 eggs	12 minutes
Hard-Boiled	1-6 eggs	14 minutes

**NOTE:** Time guidelines are for large eggs. Extra large or jumbo eggs may require additional time in the cooker to achieve desired result.

2. Place the Egg Tray over the Heating Plate.
3. Pierce the larger end of each egg with the piercing tool located on the bottom of the Measuring Cup.
4. With the pierced end of the egg facing upward, place an egg in each designated spot in the Egg Tray. DO NOT let the eggs touch the Heating Plate.
5. Cover with the Lid and press the ON/OFF Switch to turn on, then set the timer.
6. When eggs are cooked and timer ends, an audible chime will beep four times. Add more time if needed.
7. Press the ON/OFF switch to turn off.
8. Carefully remove the Lid and transfer the eggs to a bowl. Cover with ice water by 1 inch and



allow eggs to cool for about 10 minutes. Keep hands safe by using an oven mitt to remove the Lid.

**CAUTION:** Steam will be released from vent holes in the Lid during cooking. For your safety, avoid contact with steam as it is very hot and can cause burns.

## POACHING

1. Use the soft boiled water level markings on the measuring cup and add water to the heating tray.
2. Place the steaming tray on top of the heating tray. (It is recommended to apply a small amount of butter or oil to the steaming trays.)
3. Crack an egg one at a time into each poaching section.
4. Place the lid on top of the steaming tray.
5. Press the ON/OFF switch to turn on and set the timer.
6. When the poaching is complete, the timer will turn off and an audible chime will beep four times. Add more time if needed.
7. Press ON/OFF to turn off.
8. Remove the poaching tray and lid. **CAUTION:** Use extreme caution when removing parts to avoid burning yourself.
9. Unplug the appliance from the electrical outlet after each use.



## FRYING

Before first use, wipe down all surfaces with a non-abrasive, damp cloth and dry.

1. To help protect the surface of the fry pan, use a paper towel to coat the Cooking Surface with a small amount of vegetable oil. This should be done periodically to maintain the non-stick quality.
2. Preheat the appliance for a minimum of 3 minutes.  
**NOTE:** During this time, you may notice a slight odor or smoking. This is normal with most new electrical appliances. Allow the appliance to preheat until smoke and odor no longer exist.
3. While the appliance is preheating, prepare the food and ingredients to be cooked.
4. When appliance has preheated, you may begin cooking your foods. Cooking time will vary depending on the food being made. Cooking ring is included to help prevent food from spreading.  
**CAUTION:** Cooking Surface will be HOT. Wear oven mitts while using to prevent burns.
5. When done using, make sure the POWER GAUGE is turned OFF to prevent any sparking from the outlet, then unplug the unit from the electrical outlet.

# HELPFUL TIPS

## TOASTING

The 2-SLICE TOASTER is designed to use only two pieces of bread or two halves of one bagel at a time. DO NOT force bread into toasting slots.

All pieces of bread are not the same; therefore you will need to adjust the variable heat controller accordingly. Room temperature bread will cook more quickly than bread just removed from the refrigerator.

**BURNING/SMOKING**

If the machine is burning or smoking during cooking, press the CANCEL button on the sides of the machine to end the cooking cycles.

Smoking may also be caused by excess crumbs stuck inside the machine. To prevent smoking, make sure to empty and clean Crumb Tray after each use.

**FRESH EGGS**

Fresh eggs provide the best results when using your egg cooker. To determine the freshness of your eggs, fill a large glass with water to the top. One by one, place each egg in the full glass of water.

- Eggs that sink and settle at the bottom of the glass in a horizontal position are the freshest eggs.
- Those eggs that float to the top of the glass are the bad eggs.
- Eggs that sink to the bottom of the glass but lie in a more vertical position are still good to eat but are less fresh and need to be eaten as soon as possible.

**Cooking time**

Times noted in this manual are for large eggs. Smaller or larger eggs may require less or more cooking time to reach desired result.

**NONSTICK SURFACE**

It is normal for appliances with nonstick coating to emit a slight odor and smoke during the first few uses. The odor and smoking should dissipate with normal usage.

Remember to always coat nonstick surface with vegetable oil before each use to protect the nonstick finish.

# CLEANING & MAINTENANCE

**TOASTER**

Make sure the unit is unplugged before cleaning. Allow all parts to COOL to the touch.

- Make sure the unit is completely cooled and unplugged before storing or cleaning.
- Do not try to remove bread if it gets jammed inside the toaster slots without first unplugging the unit.
- Clean outer surface with a soft damp cloth when it is unplugged and completely cooled.
- Dry all parts with a soft, non-abrasive towel or cloth.
- Do not operate without at least one piece of bread in place.

**EGG COOKER**

- Disconnect appliance from the electrical outlet and allow to cool completely.
- Wipe down the main body and Heating Plate with a damp, non-abrasive cloth.
- Wash all accessories in the sink with warm, soapy water.
- Dry all parts with dry, non-abrasive cloth.

**FRYING PAN**

- Turn the Thermostat to the OFF position.
- Wipe the Non-stick Cooking Surface and base with a damp, non-abrasive cloth and dry.
- To prolong the life of the coating on the Non-stick Cooking Surface, never stack objects other than food on the surface and never use a metal spatula or metal tongs to turn or flip foods.
- Never put the appliance in a dishwasher.

# RECIPES

Your EGG COOKER can make a variety of egg-cellent treats! Try out any of the recipes below to make food for dinner, parties or any special event.

## DEVILED EGGS

- 7 hard-boiled eggs
  - 3 tbsp. mayonnaise
  - 1 tbsp. Dijon-style mustard
  - 3-5 drops hot sauce
  - ½ tsp. salt
  - dash of paprika, chives and dill
- Once cooled, remove shells from hard-boiled eggs. Cut each in half and remove the yellow yolks from the middle. Put egg yolks in a large bowl and break up the yolks.
- Mix in mayonnaise, mustard, salt and hot sauce. Spoon mixture into the egg whites.
- Place the eggs into the refrigerator until ready to serve. Just before serving, sprinkle on a dash of paprika, chives and dill.

## EGG SALAD SANDWICH

- 7 hard-boiled eggs
  - ½ celery stalk, diced
  - ½ cup mayonnaise
  - 1 tsp. yellow mustard
  - ¼ cup chopped green onion
  - ¼ tsp. paprika
  - salt and pepper to taste
  - rye sandwich bread
- Once cooled, remove shells from hard-boiled eggs.
- Chop and place eggs in a bowl, and stir in the celery, mayonnaise, mustard and green onion.
- Season with salt, pepper and paprika to taste.
- Serve on rye sandwich bread.

## EGGS BENEDICT

- 2 English muffins (split)
  - 4 poached eggs
  - 4 slices of pre-cooked Canadian bacon
  - Salt & Pepper to taste
- Split the English muffins and toast.
- Lay a slice of Canadian bacon on top of each English muffin half, followed by a poached egg.
- Season with salt and pepper.
- Spoon Hollandaise sauce over the eggs.

**ENGLISH MUFFIN HOT HAM & CHEESE**

- 1 English muffin      Preheat the appliance as directed.
  - 2 slices cheddar or American cheese      Place cheese and ham inside English muffin and generously butter the outside of the English muffin.
  - 2 slices ham      Place sandwich onto the lower cooking surface and close the lid. Cook until cheese is melted and English muffin is toasted.
  - butter
- Serve immediately.

**BREAKFAST SANDWICH**

- 1 English muffin      Preheat the appliance as directed.
  - 1 sausage patty      Generously butter each half of English muffin on both sides.
  - 1 egg      Toast English muffin using appliance, pressing slightly until golden brown.
  - 1 slice cheddar or American cheese      Remove English muffin and cook sausage patty on appliance until fully cooked.
  - butter
  - salt and pepper to taste      Remove sausage patty and break egg onto the cooking surface. Cook egg for about 1-2 minutes. Sprinkle egg with salt and pepper.
- Place the sausage patty, egg and cheese on the English muffin.
- Serve immediately.

**STEAMED EGG CUSTARD**

- 2 large eggs      In a small mixing bowl, whisk eggs in a stirring motion in one direction until egg whites and yolks are combined.
  - 6 oz. water      Add water and sprinkle salt; then briefly stir in one direction.
  - ½ tsp. sesame oil      Pour mixture into Egg Bowl.
  - pinch of salt      Fill Measuring Cup with water to the CUSTARD line, then pour into Heated Base. Place the Egg Tray over the Heating Plate, then place Egg Bowl on top of the Egg Tray.
  - green onion for garnish (optional)
- Replace Lid, then turn ON/OFF Switch to the ON ( - ) position.
- Once done, add sesame oil and garnish with green onion.
- Serve immediately.

# RETURNS & WARRANTY

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

## 3-IN-1 BREAKFAST STATION / NCLB3SERIES

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](http://www.nostalgiaproducts.com)

### Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to [www.nostalgiaproducts.com](http://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](http://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](http://www.nostalgiaproducts.com).

Like us on Facebook at [www.facebook.com/NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Follow our boards on Pinterest at [www.pinterest.com/nostalgiaelctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).

Tweet along with us on Twitter at [www.twitter.com/NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

¡Convierta todos los días en una fieta!  
Visite [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) para ver más productos divertidos.

## CONTENIDO

SEGURIDAD . . . . .	13
PROTECCIONES IMPORTANTES . . . . .	14
PROTECCIONES IMPORTANTES ADICIONALES . . . . .	14
INTRODUCCIÓN . . . . .	15
PIEZAS Y ENSAMBLAJE . . . . .	16
CÓMO FUNCIONA . . . . .	18
CONSEJOS ÚTILES . . . . .	20
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO . . . . .	20
RECETAS . . . . .	21
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA . . . . .	24

## SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

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

### Especificaciones del electrodoméstico:

120 Voltios, 60 Hercios, 1300 Vatios

### USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

ESTE PRODUCTO ES PARA USO EN SALIDA 120V AC SOLAMENTE.

Visite [www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/](http://www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/) para ver el manual más actualizado.

**NOM**

# **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. Sin supervisión los niños y las personas con discapacidad intelectual nunca deben usar este aparato.
5. Es necesaria una supervisión estricta cuando los niños utilicen el aparato o cuando se encuentren a su alrededor.
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. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando, antes de retirar piezas y antes de su 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 otro uso que no sea el cual para el que está destinado.
11. NO lo utilice en exteriores. ÚNICAMENTE PARA USO INTERIOR
12. NO coloque el aparato sobre o cerca de un fogón de gas o eléctrico o dentro de 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 "off" y luego retire el enchufe del tomacorriente.

# **PROTECCIONES IMPORTANTES ADICIONALES**

## **Precauciones de seguridad operativa**

1. No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
2. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
3. El recipiente está diseñado para usarse con este aparato. Nunca debe usarse en la parte superior de una estufa.



4. No se deben introducir alimentos ni utensilios metálicos de gran tamaño en un horno tostador, ya que pueden crear un incendio o un riesgo de descarga eléctrica.
5. Puede producirse un incendio si el tostador está cubierto o tocando material inflamable, incluidas cortinas, cortinajes, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. NO guarde ningún artículo encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
6. Se debe tener extrema precaución cuando se utilicen recipientes contruidos con materiales distintos del metal o el vidrio.
7. NO almacene ningún material, salvo los accesorios recomendados por los fabricantes, en este horno cuando no esté en uso.
8. NO coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico ni elementos similares.
9. Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja o al desechar la grasa caliente.
10. No limpie el recipiente con limpiadores, almohadillas de lana de acero u otro material abrasivo.
11. No lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romperse y tocar las partes eléctricas, lo que involucra un riesgo de descarga eléctrica.
12. ADVERTENCIA: Riesgo de incendio o de descarga eléctrica. No retire esta cubierta. No existen piezas reparables por el usuario en el interior. Las reparaciones únicamente deben ser realizadas por personal de servicio autorizado.
13. Precaución: para reducir los riesgos de incendio o descarga eléctrica, no utilice la unidad a menos que la bandeja superior extraíble esté en su lugar.

#### **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!**

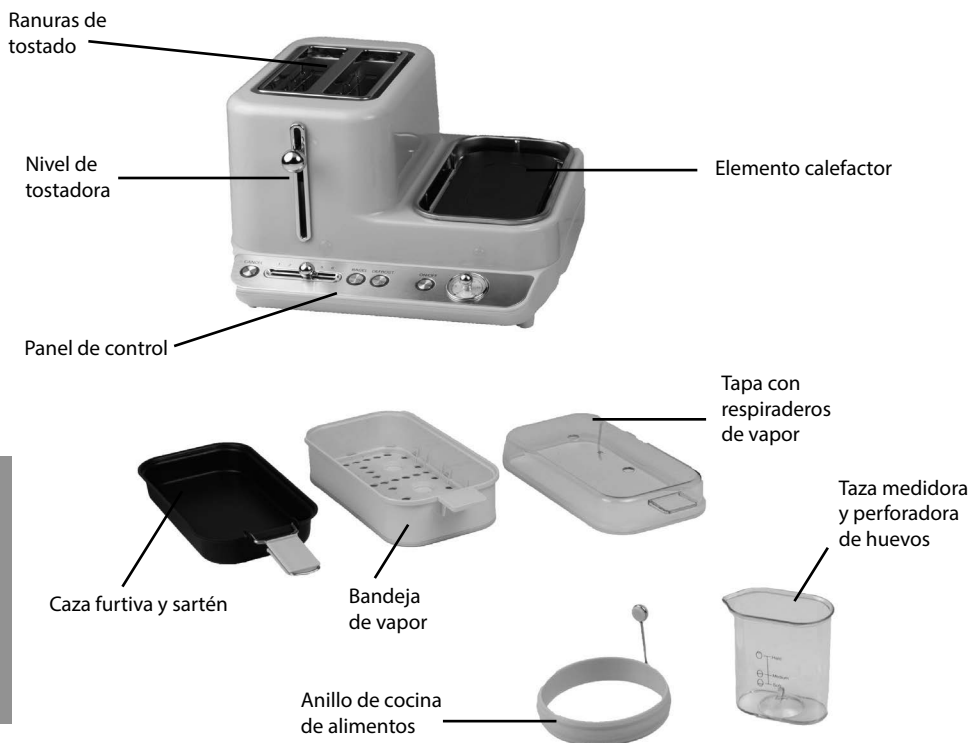
# INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar la ESTACIÓN DE DESAYUNO 3 EN 1 de Nostalgia™. El ESTACIÓN DE DESAYUNO 3 EN 1 le permite preparar deliciosas comidas calientes para el desayuno todo en una sola unidad. Utilice la tostadora para tostar pan, bollos, bagels y más. Luego utilice la olla de huevos para hacer huevos duros, huevos escalfados, huevos revueltos, mientras que la bandeja para freír es perfecta para cocinar salchichas, tocino o huevos. Con la ESTACIÓN DE DESAYUNO 3 EN 1, las comidas simples estarán listas en minutos.

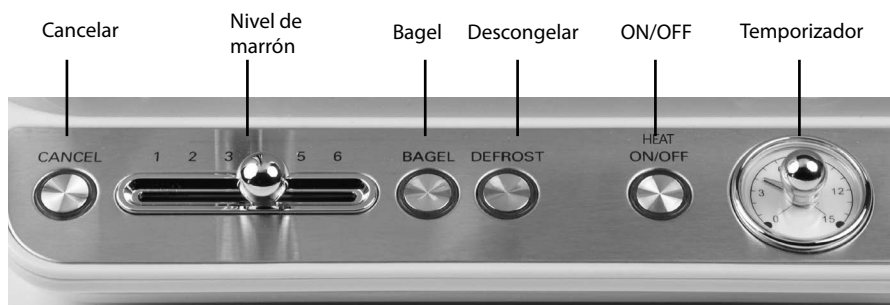
- Es perfecta para preparar sándwiches de desayuno, huevos duros, tocino, jamón, salchichas, papas fritas y todos sus alimentos favoritos para el desayuno.
- La tostadora multifuncional de 2 ranuras cuenta con funciones de tostar, descongelar, cancelar y preparar bagels.
- Los ajustes variables del tostado (1-6) le permiten elegir el nivel que desea para su tostada
- Cocina hasta 6 huevos duros a la vez, y viene con una bandeja extraíble y una taza medidora de agua.
- La plancha antiadherente es perfecta para cocinar huevos, carne o salchichas para el desayuno. Alimento
- Las asas que se mantienen frías al tacto mantienen sus manos seguras.
- Clásico medidor de tiempo estilo retro de 15 minutos con luces LED listas para funcionar y botón de encendido/apagado.
- El anillo de silicona con asa es ideal para huevos, panqueques, sándwiches de desayuno, hamburguesas y más.
- Incluye una tapa transparente con asas que se mantienen frías al tacto.
- La bandeja de migas extraíble, la bandeja de huevos y la plancha antiadherente facilitan la limpieza.
- El punto de almacenamiento del cordón permite una limpieza ordenada.

# PIEZAS Y ENSAMBLAJE

## PARTES



## PANEL DE CONTROL



# CÓMO FUNCIONA

- Antes de usar el aparato por primera vez, quítese todos los accesorios y lávese con agua limpia para eliminar cualquier residuo. Seque bien las piezas y vuelva a montarlas.
- Coloque la ESTACIÓN DE DESAYUNO 3 EN 1 en una superficie estable cerca de un enchufe eléctrico antes de usarla para cocinar o preparar café.
- Siempre asegúrese de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua.
- Enchufe el cable en un tomacorriente eléctrico.

## TOSTADORA

1. Coloque dos trozos de pan en las ranuras de tostado.
2. Seleccione el ajuste de calor deseado (1 = más claro a 6 = más oscuro).
3. NOTA: La función BAGEL permite tostar pan, bagels y muffins solo por un lado (lado interno), mientras que el otro (lado externo) permanece caliente. Los bagels y muffins deben cortarse por la mitad antes de ser tostados.
4. Presione la palanca hacia abajo para iniciar el ciclo de cocción.
5. Cuando la cocción haya terminado, el pan saldrá automáticamente.
6. Para acortar el tiempo de cocción, simplemente gire la perilla de control de tostado a un ajuste más ligero.
7. Para detener la cocción antes de que el ciclo se haya completado, presione el botón CANCELAR.
8. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente.

## COCEDORA DE HUEVOS

### Huevos pasados por agua, semiduros y duros:

1. Consulte las líneas PASADO POR AGUA, SEMIDURO y DURO en la taza de medir, y utilice el siguiente cuadro para determinar el tiempo de cocción de los huevos.

Estilo	Cantidad	Tiempo
Pasado por agua	1-6 huevos	10 minutos
Semiduros	1-6 huevos	12 minutos
Duros	1-6 huevos	14 minutos

**NOTA:** Las pautas de tiempo son para los huevos grandes. Los huevos extra grandes o jumbo podrían requerir un tiempo de cocción adicional para lograr el resultado deseado.

2. Coloque la bandeja de huevos sobre el plato de calentamiento.
3. Perfore el extremo más grande de cada huevo con la herramienta de perforación ubicada en el fondo de la taza medidora.
4. Con el extremo perforado del huevo hacia arriba, coloque un huevo en cada lugar designado de la bandeja de huevos. NO deje que los huevos toquen el plato de calentamiento.
5. Cubra con la tapa y presione el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO para encender, luego programe el temporizador.
6. Cuando se cocinen los huevos, sonará una campana audible. Agregue más tiempo si es necesario.



7. Presione el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO para apagar.
8. Retire la tapa con cuidado y transfiera los huevos a un recipiente. Cubra con agua helada hasta 1 pulgada (2,5 cm) y deje que los huevos se enfríen por unos 10 minutos. Mantenga las manos seguras usando un guante de cocina para quitar la tapa.

**PRECAUCIÓN:** El vapor se liberará por los orificios de ventilación de la tapa durante la cocción. Para su seguridad, evite el contacto con el vapor ya que es muy caliente y podría causar quemaduras.

### COCIDO

1. Use las marcas del nivel de agua hervida en la taza medidora y añada agua a la bandeja de calentamiento.
2. Coloque la bandeja de vapor encima de la bandeja de calentamiento. (Se recomienda aplicar una pequeña cantidad de mantequilla o aceite en las bandejas de vapor.)
3. Rompa un huevo a la vez en cada sección de cocido.
4. Coloque la tapa sobre la bandeja de vapor.
5. Presione el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO para encender y programar el temporizador.
6. Cuando el cocido se haya completado, el temporizador se apagará y sonará una campana audible. Agregue más tiempo si es necesario.
7. Presione ENCENDIDO/APAGADO para apagar.
8. Quite la bandeja de escalfado y la tapa.



**PRECAUCIÓN:** Tenga mucho cuidado al retirar las piezas para evitar quemarse. Desenchufe el aparato del tomacorriente después de cada uso.

### FREÍDO

1. Antes de usarla por primera vez, limpie todas las superficies con un paño húmedo no abrasivo y séquelas.
2. Para ayudar a proteger la superficie de la sartén, use una toalla de papel para cubrir la superficie de cocción con una pequeña cantidad de aceite vegetal. Esto debe hacerse periódicamente para mantener la calidad antiadherente.
3. Precaliente el aparato durante un mínimo de 3 minutos. **NOTA:** Durante este tiempo, es posible que note un ligero olor o humo. Esto es normal en la mayoría de los electrodomésticos nuevos. Deje que el aparato se precaliente hasta que el humo y el olor desaparezcan.
4. Mientras el electrodoméstico se precalienta, prepare la comida y los ingredientes que se van a cocinar.
5. Cuando el electrodoméstico se haya precalentado, puede comenzar a cocinar los alimentos. El tiempo de cocción variará dependiendo del alimento que se esté preparando. Se incluye un anillo de cocción para ayudar a evitar que los alimentos se dispersen.

**PRECAUCIÓN:** La superficie de cocción estará CALIENTE. Use guantes de cocina mientras la usa para evitar quemaduras.

6. Cuando termine de usarlo, asegúrese de que el medidor de energía esté APAGADO para evitar que se produzcan chispas en el tomacorriente y luego desenchufe la unidad del tomacorriente.

# CONSEJOS ÚTILES

## TOSTADO / TOASTING

La TOSTADORA DE 2 REBANADAS está diseñada para usar únicamente dos piezas de pan o dos mitades de un bagel a la vez. NO fuerce el pan dentro de las ranuras de tostado.

No todos los trozos de pan son iguales, por lo que tendrá que ajustar el controlador de calor variable en consecuencia. El pan a temperatura ambiente se cocinará más rápido que el pan recién sacado del refrigerador.

## QUEMADO/HUMO

Si la máquina está quemando o echando humo durante la cocción, pulse el botón CANCELAR en los laterales de la máquina para finalizar los ciclos de cocción.

La generación de humo también puede ser causada por el exceso de migas atascadas dentro de la máquina. Para evitar el humo, asegúrese de vaciar y limpiar la bandeja de migas después de cada uso.

## FRESCURA DE LOS HUEVOS

Los huevos frescos proporcionan los mejores resultados cuando se usa la cocedora de huevos. Para determinar la frescura de sus huevos, llene un vaso grande con agua hasta arriba. Uno por uno, coloque cada huevo en el vaso lleno de agua.

Los huevos que se hunden y se asientan en el fondo del vaso en posición horizontal son los más frescos.

Los huevos que flotan en la parte superior del vaso son huevos echados a perder.

Los huevos que se hunden en el fondo del vaso pero se colocan en una posición más vertical pueden comerse, pero son menos frescos y deben comerse lo antes posible.

## Tiempo de cocción

Los tiempos indicados en este manual son para huevos grandes. Los huevos más pequeños o más grandes podrían requerir menos o más tiempo de cocción para alcanzar el resultado deseado.

## SUPERFICIE ANTIADHERENTE

Es normal que los aparatos con revestimiento antiadherente emitan un ligero olor y humo durante los primeros usos. El olor y el humo deben disiparse con el uso normal.

Recuerde siempre cubrir la superficie antiadherente con aceite vegetal antes de cada uso para proteger el acabado antiadherente.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

## TOSTADORA

Asegúrese de que la unidad esté desenchufada antes de limpiarla. Deje que todas las piezas se enfríen al tacto.

Asegúrese de que la unidad esté completamente enfriada y desenchufada antes de guardarla o limpiarla.

No intente sacar el pan si se atasca dentro de las ranuras de la tostadora sin desenchufar primero la unidad.

Limpie la superficie exterior con un paño húmedo suave cuando esté desenchufada y completamente enfriada.

Seque todas las piezas con una toalla o un paño suave y no abrasivo.

No lo haga sin al menos un trozo de pan en su lugar.

### **COCEDORA DE HUEVOS**

Desconecte el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe completamente.

Limpie el cuerpo principal y la placa de calefacción con un paño húmedo y no abrasivo.

Lave todos los accesorios en el fregadero con agua caliente y jabón.

Seque todas las partes con un paño seco y no abrasivo.

### **SARTÉN**

Gire el termostato hacia la posición de apagado (OFF).

Limpie la superficie y la base de cocción antiadherente con un paño húmedo no abrasivo y séquelas.

Para prolongar la vida del revestimiento de la superficie de cocción antiadherente, nunca apile objetos que no sean alimentos en la superficie y nunca utilice una espátula de metal o unas pinzas de metal para voltear los alimentos.

Nunca ponga el aparato en el lavavajillas.

## **RECETAS**

Use su ESTACIÓN DE DESAYUNO 3 en 1 para hacer una comida rápida y fácil de servir:

### **HUEVOS RELLENOS**

- 7 huevos duros
  - 3 cdas. de mayonesa
  - 1 cda. de mostaza de Dijon
  - 3-5 gotas de salsa picante
  - ½ ctda. de sal
  - una pisca de pimentón, cebollino y eneldo
- Cuando los huevos estén fríos, retíreles la cáscara. Córtelos a la mitad y retire la yema del centro. Coloque las yemas en un recipiente grande y rómpalas.
- Mezcle con mayonesa, mostaza, sal y salsa picante. Coloque cucharadas de la mezcla dentro de las claras.
- Coloque los huevos en el refrigerador hasta que haya que servirlos. Justo antes de servir, coloque una pisca de pimentón, cebollino y eneldo.

## SÁNDWICH DE ENSALADA DE HUEVO

- 7 huevos duros                      Cuando los huevos estén fríos, retíreles la cáscara.
- ½ tallo de apio picado              Pique y coloque los huevos en un recipiente, y mezcle con el apio, la mayonesa, la mostaza y la cebolla de verdeo.
- ⅓ taza de mayonesa
- 1 ctda. de mostaza amarilla                      Sazone con sal, pimienta y pimentón a gusto.
- ¼ taza de cebolla de verdeo picada              Sirva sobre pan de sándwich de centeno.
- ¼ ctda. de pimentón
- sal y pimienta a gusto
- pan de sándwich de centeno

## EGGS BENEDICT

- 2 panecillos ingleses (divididos)              Partir los panecillos ingleses y las tostadas.
- 4 huevos escalfados                      Ponga una rebanada de tocino canadiense encima de cada mitad de panecillo inglés, seguido de un huevo escalfado.
- 4 rebanadas de tocino canadiense precocido                      Sazonar con sal y pimienta.
- Sal y pimienta al gusto                      Poner la salsa holandesa sobre los huevos.

## PANECILLO INGLÉS CALIENTE CON JAMÓN Y QUESO

- 1 Panecillo inglés                      Precaliente el aparato como se indica.
- 2 rebanadas de queso cheddar o americano                      Coloque el queso y el jamón dentro del panecillo inglés y coloque mantequilla en el exterior del panecillo inglés.
- 2 rebanadas de jamón                      Coloque el sándwich en la superficie de cocción inferior y cierre la tapa. Cocine hasta que el queso se derrita y el panecillo inglés esté tostado.
- manteca                      Sirva de inmediato.



## SÁNDWICH PARA EL DESAYUNO

- 1 Panecillo inglés      Precaliente el aparato como se indica.
  - 1 salchicha      Aplique mantequilla generosamente cada mitad del panecillo inglés en ambos lados.
  - 1 huevo      Tueste el panecillo inglés usando el aparato, presionando ligeramente hasta que se dore.
  - 1 rebanada de queso cheddar o americano
  - manteca      Retire el panecillo inglés y cocine la salchicha en el aparato hasta que esté completamente cocida.
  - sal y pimienta al gusto      Retire la salchicha y rompa el huevo en la superficie de cocción. Cocine el huevo durante aproximadamente 1-2 minutos. Espolvoree el huevo con sal y pimienta.
- Coloque la salchicha, el huevo y el queso en el panecillo inglés. Sirva de inmediato.

## STEAMED EGG CUSTARD

- 2 huevos grandes      En un recipiente pequeño, bata los huevos haciendo movimientos en una dirección hasta que claras y yemas se hayan mezclado.
  - 29 ml (6 oz) de agua
  - ½ ctda. de aceite de sésamo      Agregue agua y sal, y revuelva en una dirección. Vierta la mezcla en un recipiente para huevos.
  - pizca de sal      Llene la taza medidora hasta la línea CREMA; luego, vierta sobre la base caliente. Coloque la bandeja para huevos sobre la placa de calentamiento, y luego, coloque el recipiente para huevos arriba de la bandeja para huevos.
  - cebolla de verdeo para decorar (opcional)      Reemplace la tapa, y luego, coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición de encendido (-).
- Cuando haya terminado, agregue aceite de sésamo y decore con cebolla de verdeo.
- Sirva de inmediato.

# 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.

## ESTACIÓN DE DESAYUNO 3 EN 1 / NCLB3SERIES

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](http://www.nostalgiaproducts.com)

### Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a [www.nostalgiaproducts.com](http://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](http://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](http://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/nostalgiaelctrx](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](http://www.nostalgiaproducts.com) pour d'autres produits agréables.

## TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ . . . . .	25
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES . . . . .	26
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNELLES . . . . .	26
INTRODUCTION . . . . .	28
PIÈCES ET ASSEMBLAGE . . . . .	29
COMMENT FAIRE FONCTIONNER . . . . .	30
CONSEILS PRATIQUES . . . . .	31
NETTOYAGE ET ENTRETIEN . . . . .	32
RECETTES . . . . .	33
RETOURS ET GARANTIE . . . . .	36

## 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 des Appareils :

120 volts, 60 Hz, 1300 watts

**NOM**

### USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CE PRODUIT EST POUR UNE UTILISATION EN 120V AC SORTIE SEULEMENT.

Reportez-vous à [www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/](http://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. NE touchez pas les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
2. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
3. Le récipient est conçu pour être utilisé avec cet appareil. Il ne doit jamais être utilisé sur un dessus de cuisinière.
4. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans

un four grille-pain car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.

5. Il y a un risque d'incendie si la grille est couverte ou touche un matériau inflammable, y compris les rideaux, tentures, les murs et le reste, lorsque le four est en état de marche. NE rangez rien au-dessus de l'appareil lorsque celui-ci est en état de marche.
6. Soyez très vigilant lorsque vous utilisez des contenants autres que des contenants en métal ou en verre.
7. NE PAS stocker de matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
8. NE placez AUCUN des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, etc.
9. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le plateau ou jetez de la graisse chaude.
10. Ne pas nettoyer le récipient avec des produits nettoyants, des tampons de laine d'acier ou d'autres matériaux abrasifs.
11. Ne pas nettoyer avec des tampons à recurer métalliques. Des bouts peuvent se détacher de la brosse et entrer en contact avec des éléments électroniques, créant un risque d'électrocution.
12. AVERTISSEMENT : Risque d'incendie ou de choc électrique. Ne retirez pas le couvercle. Aucune pièce réparable par l'utilisateur à l'intérieur. Les réparations ne devraient être effectuées que par du personnel d'entretien autorisé.
13. Attention : pour réduire les risques d'incendie ou de choc, n'utilisez pas l'unité à moins que le plateau supérieur amovible ne soit en place.

#### **Instructions pour le cordon électrique et la prise**

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 d'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 cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou les 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 !**

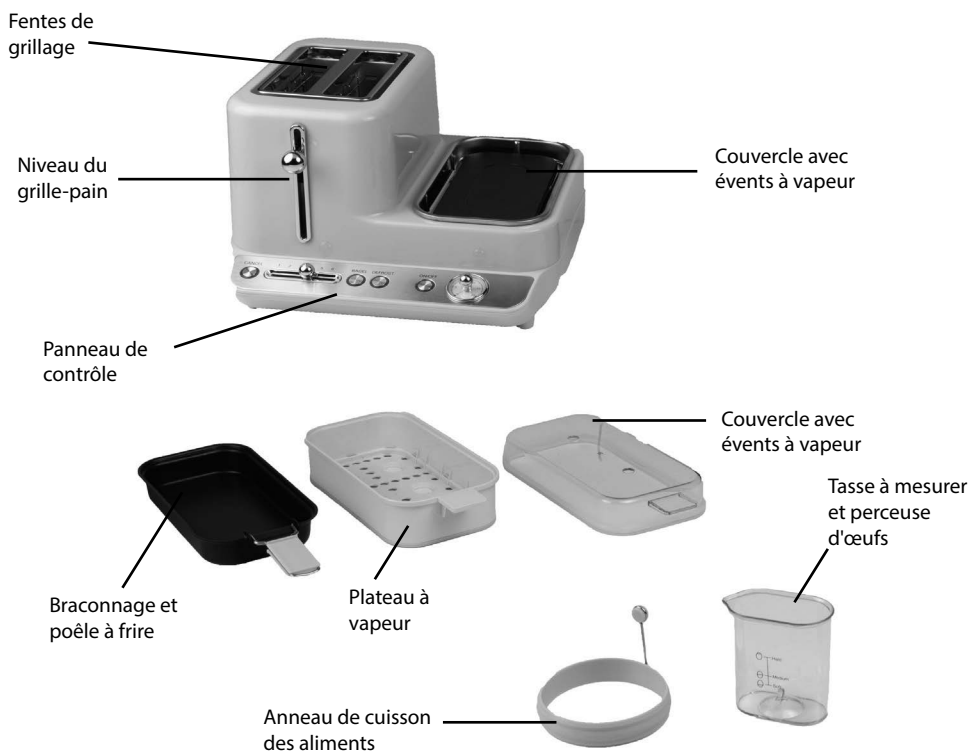
# INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté l'APPAREIL CONSOLE POUR PETIT-DÉJEUNER 3 EN 1, de Nostalgia ElectricMC ! LA CONSOLE POUR PETIT-DÉJEUNER 3 EN 1 vous permet de préparer un petit déjeuner chaud et délicieux et du café avec un seul appareil ! Utilisez le grille-pain pour griller du pain, des petits pains, des bagels et plus encore. Utilisez ensuite le cuiseur à œufs pour faire des œufs durs, des œufs pochés, des œufs brouillés tandis que le plateau de cuisson est parfait pour la cuisson de saucisses, de bacon ou d'œufs. Avec la CONSOLE POUR PETIT-DÉJEUNER 3 EN 1, les repas simples sont prêts en quelques minutes !

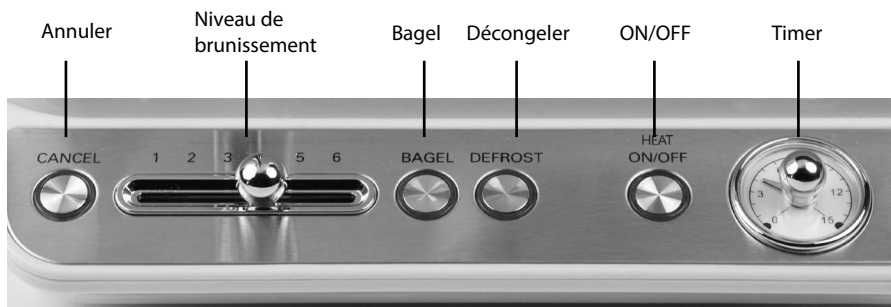
- Parfait pour faire des sandwichs au petit-déjeuner, des œufs durs, du bacon, du jambon, des saucisses, des pommes de terre rissolées et tous vos favoris pour le petit-déjeuner !
- Grille-pain multifonctions à 2 fentes avec fonctions Grille-pain, Dégeler, Annuler et Bagels
- Les paramètres pour griller variables (1 à 6) vous permettent de choisir l'intensité que vous désirez votre pain grillé
- Cuit jusqu'à 6 œufs durs à la fois et est livré avec un plateau amovible et une tasse à mesurer l'eau
- La plaque chauffante antiadhésive est parfaite pour la cuisson des œufs, de la viande, des saucisses à déjeuner. Aliments
- Les poignées au toucher frais gardent vos mains en sécurité
- Jauge de minuterie rétro classique de 15 minutes avec voyants DEL prêts à fonctionner et bouton marche / arrêt
- L'anneau en silicone avec poignée est idéal pour les œufs, les crêpes, les sandwichs au petit déjeuner, les hamburgers et plus
- Comprend un couvercle transparent avec des poignées au toucher frais (cool-touch)
- Ramasse-miettes amovible, plateau à œufs, plaque antiadhésive pour un nettoyage facile
- Le rangement du cordon permet un nettoyage soigné

# PIÈCES ET ASSEMBLAGE

## PIÈCES



## PANNEAU DE CONTRÔLE



# COMMENT FAIRE FONCTIONNER

- Avant la première utilisation, retirez tous les accessoires et lavez-les à l'eau claire pour éliminer tout débris. Assécher complètement les pièces et réassembler.
- Placer la CONSOLE DE PETIT-DÉJEUNER 3 EN 1 sur une surface stable près d'une prise de courant avant de commencer la cuisson ou de préparer le café.
- Toujours s'assurer que le cordon électrique est éloigné de toute source d'eau.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant.

## GRILLE-PAIN

1. Insérer 2 tranches de pain dans les fentes.
2. Choisir la cuisson désirée (1 = claire à, 6 = foncée).

**REMARQUE :** La fonction BAGEL permet de griller du pain, des bagels et muffins, d'un seul côté seulement (côté interne), tandis que l'autre (côté extérieur) reste chaud. Les bagels et les muffins doivent être tranchés en deux avant de les griller.

3. Abaisser le levier pour commencer la cuisson.
4. Lorsque la cuisson sera prête, le pain sautera automatiquement.
5. Pour raccourcir le temps de cuisson, il suffit de tourner le Bouton de commande de brunissage à un réglage clair.
6. Pour arrêter la cuisson avant que le cycle soit terminé, appuyer sur ARRÊT.
7. Débrancher l'appareil et le laisser se refroidir complètement.

## CUISEUR À ŒUFS

### Œufs mous, moyens et durs :

1. Mettre le sélecteur de fonction au mode griller pour commencer à chauffer la plaque antiadhésive. Laisser pré-réchauffer pendant 3 à 5 minutes.

Style	Quantité	Heure
Œuf à la coque mollet	1 à 6	10 minutes
Bouilli moyen	1 à 6 œufs	12 minutes
Œufs cuits durs	1 à 6 œufs	14 minutes

**REMARQUE :** Les directives de temps sont pour les gros œufs. Les œufs extra gros ou jumbo peuvent nécessiter plus de temps dans la cuisinière pour obtenir le résultat souhaité.

2. Placez le plateau à œufs sur la plaque chauffante.
3. Percer l'extrémité la plus grande de chaque œuf avec l'outil de perçage situé au bas de la tasse à mesurer.
4. Avec l'extrémité percée de l'œuf vers le haut, placez un œuf à chaque endroit désigné dans le plateau à œufs. NE laissez PAS les œufs toucher la plaque chauffante.
5. Couvrez avec le couvercle et appuyez sur l'interrupteur ALLUMÉ / ÉTEINT pour allumer, puis réglez la minuterie.
6. Lorsque les œufs sont cuits, un carillon sonore retentit. En ajouter au besoin.
7. Appuyez sur l'interrupteur ALLUMÉ/ÉTEINT pour allumer/éteindre l'appareil.





- Retirez délicatement le couvercle et transférez les œufs dans un bol. Couvrir d'eau glacée de 1 pouce et laisser les œufs refroidir pendant environ 10 minutes. Protégez vos mains en utilisant un gant de cuisine pour retirer le couvercle.

**ATTENTION :** De la vapeur s'échappera des orifices de ventilation du couvercle pendant la cuisson. Pour assurer la sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.

### POCHAGE

- Utilisez les marques de niveau d'eau bouillie sur la tasse à mesurer et ajoutez de l'eau dans le plateau chauffant.
- Placez le bac vapeur sur le dessus du bac chauffant. (Il est recommandé d'appliquer une petite quantité de beurre ou d'huile sur les plateaux vapeur.)
- Casser un œuf un par un dans chaque section de pochage.
- Placez le bac vapeur sur le dessus du bac chauffant.
- Couvrez avec le couvercle et appuyez sur l'interrupteur ALLUMÉ / ÉTEINT pour allumer, puis réglez la minuterie.
- Une fois le pochage terminé, la minuterie s'éteint et un carillon sonore retentit. En ajouter au besoin.
- Appuyez sur ALLUMÉ / ÉTEINT pour éteindre.
- Retirez le bac de pochage et le couvercle. **ATTENTION :** Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez des pièces pour éviter de vous brûler.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique après chaque utilisation.



### FRIRE

- Avant la première utilisation, essuyer toutes les surfaces avec un chiffon humide, non abrasif et sec.
- Pour aider à protéger la surface de la poêle, utilisez une serviette en papier pour enduire la surface de cuisson d'une petite quantité d'huile végétale. Ceci devrait être fait sur une base régulière afin de conserver la qualité non adhésive.
- Préchauffez l'appareil pendant au moins 3 minutes.

**REMARQUE:** Pendant ce temps, vous pouvez remarquer une légère odeur ou de la fumée. C'est normal avec la plupart des nouveaux appareils électriques. Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que la fumée et l'odeur se soient dissipées.

- Pendant que l'appareil préchauffe, préparez les aliments et les ingrédients à cuire.
- Lorsque l'appareil a préchauffé, vous pouvez commencer à cuire vos aliments. Le temps de cuisson variera en fonction des aliments préparés. Un anneau de cuisson est inclus pour empêcher la propagation des aliments.

**ATTENTION :** La surface de cuisson sera CHAUDE. Portez des gants de cuisine pendant l'utilisation pour éviter les brûlures.

- Une fois l'utilisation terminée, assurez-vous que la JAUGE D'ALIMENTATION est éteinte pour éviter toute étincelle de la prise, puis débranchez l'appareil de la prise électrique.

## CONSEILS PRATIQUES

### GRILLAGE

LE GRILLE-PAIN À 2 TRANCHES STYLE DES ANNÉES 50 est conçu pour n'être utilisé qu'avec deux tranches de pain ou deux moitiés de bagels

à la fois. NE PAS forcer les tranches de pain dans les fentes.

Toutes les tranches de pain ne sont pas de la même épaisseur, donc vous aurez besoin de régler le contrôleur variable de la chaleur en conséquence. Le pain à la température de la pièce, grille plus vite que celui sorti du réfrigérateur.

### **BRÛLAGE / FUMAGE**

Si l'appareil brûle ou fume durant la cuisson, appuyer sur le bouton ARRÊT sur le côté de l'appareil afin d'arrêter le cycle de cuisson.

La fumée peut-être causée par un excès de miettes coincées dans l'appareil. Pour éviter de la fumée, vider et nettoyer le ramasse-miette après chaque usage.

### **OEUFS FRAIS**

Les œufs frais offrent les meilleurs résultats lorsque vous utilisez votre cuiseur à œufs. Pour déterminer la fraîcheur de vos œufs, remplissez un grand verre d'eau jusqu'au sommet. Un par un, placez chaque œuf dans le grand verre d'eau.

Les œufs qui coulent et se déposent au fond du verre en position horizontale sont les œufs les plus frais.

Ces œufs qui flottent au sommet du verre sont les mauvais œufs.

Les œufs qui coulent au fond du verre mais se trouvent dans une position plus verticale sont toujours bons à manger mais sont moins frais et doivent être mangés le plus tôt possible.

### **Temps de cuisson**

Les délais indiqués dans ce manuel concernent les gros œufs. Des œufs plus petits ou plus gros peuvent nécessiter plus ou moins de temps de cuisson pour atteindre le résultat souhaité.

### **SURFACE ANTI-ADHÉSIVE**

Il est normal pour les appareils avec revêtement antiadhésive de dégager une légère odeur et fumée pendant les premières utilisations. L'odeur et la fumée devraient disparaître avec l'usage normal.

Toujours se rappeler de mettre une couche d'huile végétale sur la surface antiadhésive avant chaque utilisation pour protéger le fini antiadhésif.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

### **GRILLE-PAIN**

S'assurer que l'appareil est débranché avant de le nettoyer. Toutes les parties doivent être FROIDES au toucher.

S'assurer que l'appareil soit complètement refroidi et débranché avant de le ranger ou de le nettoyer.

N'essayez pas de retirer une tranche de pain si elle est coincée à l'intérieur des fentes du grille-pain sans débrancher l'appareil.

Nettoyer les surfaces extérieures avec un linge doux et humide, et ce, seulement quand l'appareil est débranché et refroidi.

Sécher toutes les pièces avec une serviette ou un chiffon doux non abrasif.

Ne pas faire fonctionner sans mettre au moins une tranche de pain.

### **CUISEUR À ŒUFS**

Débranchez l'appareil de la prise électrique et laissez-le refroidir complètement.

Essuyez le corps principal et la plaque chauffante avec un chiffon humide non abrasif.

Lavez tous les accessoires dans l'évier avec de l'eau chaude savonneuse.

Sécher toutes les pièces avec un chiffon sec et non abrasif.

### **POÊLE À FRIRE**

Tournez le thermostat en position ÉTEINTE.

Essuyez la surface de cuisson antiadhésive et la base avec un chiffon humide non abrasif et séchez.

Pour prolonger la durée de vie du revêtement sur la surface de cuisson antiadhésive, n'empilez jamais d'objets autres que des aliments sur la surface et n'utilisez jamais de spatule ou de pince en métal pour retourner ou retourner les aliments.

Ne jamais mettre l'appareil au lave-vaisselle.

chiffon sec et non abrasif quand l'appareil est débranché et complètement refroidi.

## **RECETTES**

Utiliser la MACHINE À PETIT DÉJEUNER 3 EN 1 pour un repas rapide, facile à servir :

### **OEUFS FARCIS**

- 7 œufs cuits dur
  - 3 c. à table de mayonnaise
  - 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
  - 3 à 5 gouttes de sauce piquante
  - 1/8 c. à thé de sel
  - Une pincé de paprika, de ciboulette et d'aneth
- Une fois refroidis, enlevez les coquilles des œufs cuits durs. Coupez chacun en moitiés et enlevez les jaunes du milieu. Placez les jaunes d'œufs dans un grand bol et morcelez les jaunes.
- Ajoutez-y la mayonnaise, la moutarde, le sel et la sauce piquante. Ajoutez le mélange aux blancs d'œufs à la cuillère.
- Placez les œufs au réfrigérateur jusqu'à ce que vous les serviez. Juste avant de servir, saupoudrez le paprika, la ciboulette et l'aneth.

## SANDWICH À LA SALADE D'OEUF

- 7 œufs cuits dur
  - ½ branche de céleri, coupé en dés
  - ⅓ tasse de mayonnaise
  - 1 c. à thé de moutarde jaune
  - ¼ tasse d'oignons verts coupés
  - ¼ c. à thé de paprika
  - Saler et poivrer à votre goût
  - Pain à sandwich de seigle
- Une fois refroidis, enlevez les coquilles des œufs cuits durs.
- Hachez et placez les œufs dans un bol et incorporez-y le céleri, la mayonnaise, la moutarde et les oignons verts.
- Assaisonnez de sel, poivre et paprika au goût.
- Servez sur du pain à sandwich de seigle.

## EGGS BENEDICT

- 2 muffins anglais (séparés)
  - 4 œufs pochés
  - 4 tranches de bacon canadien précuit
  - Sel et poivre au goût
- Partagez les muffins anglais et les toasts.
- Posez une tranche de bacon canadien sur chaque moitié de muffin anglais, puis un œuf poché.
- Assaisonner de sel et de poivre.
- Verser la sauce hollandaise sur les œufs à la cuillère.

## JAMBON CHAUD AU MUFFIN ET AU FROMAGE

- 1 Muffin anglais
  - 2 tranches de cheddar ou de fromage américain
  - 2 tranches de jambon
  - Beurre
- Préchauffer l'appareil tel qu'indiqué.
- Placez le fromage et le jambon dans le muffin anglais et beurrez généreusement l'extérieur du muffin anglais.
- Placez le sandwich sur la surface de cuisson inférieure et fermez le couvercle. Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le muffin anglais soit grillé.
- Servir immédiatement.

## SANDWICH PETIT DÉJEUNER

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

## CRÈME D'OEUF CUIT À LA VAPEUR

- 2 gros œufs Dans un petit bol, battez les œufs dans une motion circulaire dans une direction jusqu'à ce que les blancs et jaunes d'œufs sont combinés.
  - 6 oz d'eau
  - ½ c. à thé d'huile de sésame Ajoutez l'eau et saupoudrer de sel; puis remuer un peu dans une direction.
  - Une pincée de sel Versez le mélange dans le bol d'œuf.
  - Des oignons verts pour garnir (optionel) Remplissez la tasse à mesurer d'eau à la ligne CRÈME, puis versez-le dans la base chauffée. Placez le plateau d'œuf sur la plaque chauffante, puis placez le bol d'œuf par-dessus le plateau d'œuf.
- Remplacez le couvercle, puis déplacez l'interrupteur ON/OFF à la position ON (-).
- Une fois terminé, ajoutez l'huile de sésame et garnissez d'oignons verts.
- Servez immédiatement.

# 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 ACHÉTÉ.

## MACHINE À PETIT DÉJEUNER 3 EN 1/ NCLB3SERIES

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](http://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](http://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 permit 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](http://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 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 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](http://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).