

NOSTALGIA™

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2023 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 02/10/23 WJE)

NOSTALGIA™



NMDGBSCT5RD

MyMini™ Dog Biscuit Treat Maker
Máquina Mymini™ De Galletas De Premio Para Perros
Machine à Biscuits Pour Chiens MyMini™

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	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 Hz, 550 Watts

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

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



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Operating Safety Precautions

1. Cooking Surface will be HOT. Wear oven mitts while using to prevent burns.
2. DO NOT lift the Cover so that your arm is over the Cooking Surface as it is hot and may cause injury. Lift from the side.
3. Avoid ingredients with corn syrup, excess salt, or artificial sweeteners as these may be harmful to dogs. For recipes that call for peanut butter, use natural peanut butter with low or no sugar content and no hydrogenated oils or xylitol.
4. Always consult your pet's veterinarian for information on feeding your dog.

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 DOG BISCUIT TREAT MAKER! Make paw-some treats for your favorite furry friend, free of processed ingredients. Keep your puppy happy and healthy with homemade treats using this gadget!

Features:

- 6 dog-bone shaped molds
- Upper and lower die-cast cooking surfaces
- Nonstick cooking plate material for quick and easy clean up
- Power and preheat indicator light
- Compact and lightweight size for portability and easy storage
- Cord storage wrap-around below unit

PARTS & ASSEMBLY



Indicator Light



HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down all surfaces with a damp, non-abrasive cloth. Remove all protective paper and wrapping.
2. Find a dry, level surface near an electrical outlet.
3. Preheat the appliance by closing the lid and plugging into an electrical outlet. The indicator light will illuminate, signaling that the unit is heating up.



4. Prepare your ingredients while the appliance is preheating.
5. When the indicator light shuts off the unit is ready to cook.
6. Raise the lid using the handle. Use an oven mitt or pot holder to prevent accidental burns.
7. Spray the upper and lower cooking surfaces with a non-stick cooking spray or lightly coat with a small amount of vegetable oil.
NOTE: The oil helps protect the non-stick quality of the cooking surfaces.
8. Carefully add dog treat mix into each dog bone mold on the lower cooking surface .
NOTE: The amount of mix needed may vary based on the recipe or brand of ingredients used. Do not allow the batter to overflow.
NOTE: For best results, use a spoon or squeeze bottle to precisely fill each mold so that your mix rises slightly above the cooking surface.
9. Close the lid using the handle and allow to cook for approximately according to your recipe.
NOTE: Cooking time will vary based on the recipe or brand of batter mix 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. Raise the lid using the handle and check that your treats are fully cooked. Your treats should be firm once they are cooked.
11. Remove each treat 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.
12. After removing treats, allow 3 to 4 minutes to cool. Your treats should harden slightly.
13. If cooking more than one batch in a session, be sure to lower the lid in between batches to maintain the proper cooking temperature.
14. 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.

Cooking Tips

- Be sure to allow your treats 3 to 4 minutes to cool after cooking so that they may harden.
- You can store mix in a tightly-sealed container and refrigerate. Refrigerated mix will remain fresh for up to two days. Because cold mix will thicken, you may need to add a little water to the batter before cooking.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your DOG BISCUIT TREAT MAKER by following these simple cleaning directions.

- Disconnect appliance from the electrical outlet and allow to cool completely.
- Using a damp, soapy, non-abrasive cloth, wipe down the exterior of the appliance, as well as the upper and lower non-stick cooking surfaces. 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 paw-some puppy treat recipes with your DOG BISCUIT TREAT MAKER! With this quick-cooking appliance, you can whip up healthier, processed-free dog treats to keep your favorite furry friend happy and healthy!

IMPORTANT: Avoid ingredients with corn syrup, excess salt, or artificial sweeteners as these may be harmful to dogs. For recipes that call for peanut butter, use natural peanut butter with low sugar content and no hydrogenated oils or xylitol. **Always consult your pet's veterinarian for information on feeding your dog.**

PEANUT BUTTER TREATS

- 1 ½ all-purpose flour
 - ½ cup natural peanut butter
 - 2 tbsp veg oil
 - 1 Large egg
 - 1-½ cups water (add slowly)
- In a large bowl, add dry ingredients: flour and peanut butter, then add oil and egg
- Add water incrementally and stir until the mix reaches a pancake batter-like consistency. You may not need the full amount of water.
- Using a spoon or squeeze bottle, carefully fill the bone-shaped molds on the lower cooking surface so that your mix rises slightly above the cooking surface.
- Close the lid using the Handle and allow to cook for 3 - 4 minutes.
- Raise the lid and remove each treat using a heat-resistant nylon, silicone or wooden cooking utensil.
- Repeat steps above until all the mix is used up, or store your mix in a sealed container and keep refrigerated.

APPLE TREATS

- 2 cups oat flour
 - ½ cup unsweetened applesauce
 - 1 tbsp coconut oil
 - 1 Large egg
 - 1-½ cups water (add slowly)
- In a large bowl, add flour, applesauce, oil, and egg.
- Add water incrementally and stir until the mix reaches a pancake batter-like consistency. You may not need the full amount of water.
- Using a spoon or squeeze bottle, carefully fill the bone-shaped molds on the lower cooking surface so that your mix rises slightly above the cooking surface.
- Close the lid using the Handle and allow to cook for 3 - 4 minutes.
- Raise the lid and remove each treat using a heat-resistant nylon, silicone or wooden cooking utensil.
- Repeat steps above until all the mix is used up, or store your mix in a sealed container and keep refrigerated.

CREAMY OATS TREATS

- 1-½ cups whole wheat flour
- 1 cup quick oats
- ½ cup natural peanut butter
- 2 tbsp coconut oil
- 1-½ cups water (add slowly)

In a large bowl, add oats, peanut butter, and oil.

Add water incrementally and stir until the mix reaches a pancake batter-like consistency. You may not need the full amount of water.

Using a spoon or squeeze bottle, carefully fill the bone-shaped molds on the lower cooking surface so that your mix rises slightly above the cooking surface.

Close the lid using the Handle and allow to cook for 4 - 5 minutes.

Raise the lid and remove each treat using a heat-resistant nylon, silicone or wooden cooking utensil.

Allow 3 to 4 minutes to cool. Your treats should harden slightly

Repeat steps above until all the mix is used up, or store your mix in a sealed container and keep refrigerated.

SUPER PUPPY PUMPKIN TREATS

- 1 cup white whole wheat flour
- ½ cup rolled oats
- ½ cup natural pumpkin puree
- 1 egg
- 2 tsp fresh dried parsley (or 1 tbsp. fresh chopped)
- ¼ cup nonfat dry milk
- 1-½ cups water (add slowly)

In a large bowl, add flour, oats, pumpkin puree, egg, parsley, and dry milk.

Add water incrementally and stir until the mix reaches a pancake batter-like consistency. You may not need the full amount of water.

Using a spoon or squeeze bottle, carefully fill the bone-shaped molds on the lower cooking surface so that your mix rises slightly above the cooking surface.

Close the lid using the Handle and allow to cook for 4 - 5 minutes.

Raise the lid and remove each treat using a heat-resistant nylon, silicone or wooden cooking utensil.

Allow 3 to 4 minutes to cool. Your treats should harden slightly

Repeat steps above until all the mix is used up, or store your mix in a sealed container and keep refrigerated.

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™ DOG BISCUIT TREAT MAKER / NMDGBSCT5RD

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

Distributed by:

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

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

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

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

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

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

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

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

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

REVIEW & REGISTRATION

WELCOME TO THE NOSTALGIA PARTY!

Do you love our product?

Give us your product REVIEW, REGISTER for updates, and get entered to WIN PRIZES! You can also gain access to exclusive discounts, fresh new recipes, monthly specials & more!

To leave a review:

- Visit the site you purchased the product from
- Go to the product page
- Leave a 5-star review!



To register for updates:

- Scan the QR Code below or go to nostalgiaproducts.com/pages/warranty-information
- Enter your product name, purchase date, and email to subscribe for prizes!



- Note: warranty registration is not required. Please keep a copy of your purchase receipt in the event service is needed.

If you aren't happy, please let us know so we can help!

Customer service:

(920) 347-9122 or visit our online contact form:
<https://nostalgiaproducts.com/pages/support>

Que cada día sea una fiesta!
Visite www.nostalgiaproducts.com y
encuentre más productos agradables.

CONTENIDO

SEGURIDAD	12
PROTECCIONES IMPORTANTES	13
PROTECCIONES IMPORTANTES ADICIONALES	13
INTRODUCCIÓN	14
PIEZAS Y ENSAMBLAJE	15
CÓMO UTILIZAR	16
CONSEJOS ÚTILES	17
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	17
RECETAS	18
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	20

SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos dado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su aparato. 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 provocar lesiones graves a usted y a otros.

Todos los mensajes de seguridad seguirán tras el símbolo de alerta de seguridad.

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

Especificaciones del aparato:

120 voltios, 60 Hz, 550 vatios

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



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

PROTECCIONES IMPORTANTES

Las personas que no hayan leído ni comprendido todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad no están capacitadas para usar este aparato. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de operarlo o limpiarlo.

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de operar este aparato.**
2. NO toque las superficies calientes. Use los mangos o perillas.
3. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
4. Sin supervisión, los niños pequeños ni las personas con discapacidades cognitivas no deben operar nunca este aparato.
5. Una estrecha supervisión es necesaria cuando cualquier aparato es usado por niños o cerca de ellos.
6. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de esta unidad en agua ni en ningún líquido.
7. Desconecte del tomacorriente cuando no lo esté usando, antes de remover piezas y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar cualquiera de las piezas y antes de la limpieza.
8. NO opere ningún aparato que tenga el cable o el enchufe deteriorado, o después de que el aparato no funcione correctamente, o si el aparato ha sido dañado de alguna manera. Lleve el aparato al taller de reparaciones más cercano para su revisión, reparación o ajustes.
9. El fabricante no recomienda el uso de accesorios que no sean los proporcionados por el mismo fabricante. El uso de aditamentos puede causar lesiones.
10. NO haga funcionar el aparato para un uso diferente del previsto.
11. NO lo use en exteriores. SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
12. NO lo coloque sobre un quemador de gas o eléctrico caliente, ni sobre un horno caliente, ni cerca de ninguno de estos.
13. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
14. NUNCA deje desatendida la unidad durante el uso ni cuando esté conectada a un tomacorriente.
15. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga comida caliente.

PROTECCIONES IMPORTANTES ADICIONALES

Precauciones de seguridad operativa

1. La superficie de cocción estará CALIENTE. Use guantes de cocina mientras la usa para evitar 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.
3. Evite ingredientes con jarabe de maíz, exceso de sal o edulcorantes artificiales puesto que estos pudieran ser dañinos para los perros. Para las recetas que usan crema de maní, úsela natural con bajo contenido de azúcar, o sin azúcar, y sin aceites hidrogenados ni xilitol.

4. Siempre consulte al veterinario de su mascota sobre la alimentación de su perro.

Instrucciones para el cable y el enchufe eléctricos

1. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una patilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
2. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable largo.
3. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable largo o un cable de extensión:
 - Los cables de extensión se pueden usar si se tiene cuidado en su uso.
 - La clasificación eléctrica marcada del cable o cable de extensión debe ser al menos tan alta como la clasificación eléctrica del aparato.
 - Cuando utilice un cable más largo o un cable de extensión, asegúrese de que el cable no cuelgue sobre una encimera o mesa en donde se pueda jalar o hacer tropezar involuntariamente.
4. El fabricante no recomienda el uso de esta máquina en países que no admiten 120 V CA, inclusive si se utiliza un adaptador, transformador o convertidor de voltaje.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Felicitaciones por su compra de la MÁQUINA MyMINI DE GALLETAS DE PREMIO PARA PERROS de Nostalgia™! Prepare deliciosos premios para su amigo peludo favorito, libres de ingredientes procesados. ¡Mantenga su cachorro alegre y saludable con premios caseros usando este aparato!

Características:

- 6 moldes en forma de huesos para perros
- Superficies superior e inferior de cocción fundidas al troquel
- El material de la placa de cocción es antiadherente para facilitar y agilizar la limpieza
- Luces indicadoras de encendido y precalentamiento
- Compacta y ligera, es portátil y de almacenamiento fácil
- El cable se guarda envuelto debajo de la unidad

PIEZAS Y ENSAMBLAJE



Luz
indicadora



CÓMO UTILIZAR

1. Antes de usarla por primera vez, limpia todas las superficies con un paño húmedo no abrasivo. Retira todo el papel protector y el envoltorio.
2. Busca una superficie seca y nivelada cerca de un tomacorriente.
3. Precalienta el aparato cerrando la tapa y conectándolo a una toma de corriente. La luz indicadora se encenderá, lo que indica que la unidad se está calentando.



4. Prepara tus ingredientes mientras el aparato se precalienta.
5. Cuando la luz indicadora se apaga, la unidad está lista para cocinar.
6. Levanta la tapa usando la manija. Usa un guante para horno o un soporte para ollas para evitar quemaduras accidentales.
7. Rocía las superficies de cocción superior e inferior con un spray antiadherente o cúbrelo ligeramente con una pequeña cantidad de aceite vegetal. NOTA: El aceite ayuda a proteger la calidad antiadherente de la superficie de cocción.
8. Añade cuidadosamente la mezcla para las galletas en cada molde de hueso para perro en la superficie de cocción inferior. NOTA: La cantidad de mezcla necesaria puede variar con la receta o con la marca de los ingredientes utilizados. No permita que la masa se desborde. NOTA: Para obtener los mejores resultados, use una cuchara o botella de apretar para rellenar con precisión cada molde de manera que la masa se eleve ligeramente sobre la superficie de cocción.
9. Use el asa para cerrar la tapa y deje cocinar durante aproximadamente según la receta. NOTA: El tiempo de cocción variará según la receta o la marca de la mezcla de masa utilizada. PRECAUCIÓN: Puede salir vapor del aparato durante la cocción. Para su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que es muy caliente y podría ocasionarle quemaduras.
10. Levante la tapa por el asa y compruebe que las galletas están bien cocidas. Cuando estén cocidas, las galletas deben sentirse firmes al tacto.
11. Retire cada galleta con un utensilio de cocina, resistente al calor, de nailon, silicona o madera. NOTA: No utilice utensilios de metal, ya que podrían arañar o dañar las superficies de cocción.
12. Después de retirar las galletas, espere 3 o 4 minutos para que se enfríen. Las galletas se deben endurecer ligeramente.
13. Si va a cocinar más de un lote en una sesión, asegúrate de bajar la tapa entre uno y otro lote para mantener la temperatura de cocción apropiada.
14. Tan pronto como haya terminado de cocinar, desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad desatendida mientras esté funcionando.

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.

Consejos para la cocción

- Asegure dejar enfriar las galletas 3 o 4 minutos para que se endurezcan.
- Puede guardar la masa en un recipiente hermético y refrigerarla. La masa refrigerada permanecerá fresca hasta dos días. Debido a que la masa fría se espesará, es posible que tenga que añadirle un poco de agua antes de cocinarla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide su MÁQUINA DE GALLETAS DE PREMIO PARA PERROS siguiendo estas sencillas instrucciones de limpieza.

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

RECETAS

¡Puede hacer una variedad de recetas deliciosas de galletas con su MÁQUINA DE GALLETAS DE PREMIO PARA PERROS! ¡Con este aparato de cocción rápida, puede improvisar galletas más saludables y sin procesar, y mantener alegre y saludable su amigo peludo favorito!

IMPORTANTE: Evite ingredientes con jarabe de maíz, exceso de sal o edulcorantes artificiales puesto que estos pudieran ser dañinos para los perros. Para las recetas que usan crema de maní, úsela natural con bajo contenido de azúcar y sin aceites hidrogenados ni xilitol. Siempre consulte al veterinario de su mascota sobre la alimentación de su perro.

GALLETAS DE CREMA DE MANÍ

- 1 1/2 taza de harina para propósito general
 - 1/2 taza de crema de maní
 - 2 cucharadas de aceite vegetal
 - 1 huevo grande
 - 1-1/2 tazas de agua (añadir lentamente)
- En un bol grande, añada los ingredientes secos: la harina y la crema de maní, después añada el aceite y el huevo
- Añada agua poco a poco y bata hasta que la mezcla alcance la consistencia de una masa de panqueque. Puede que no tenga que añadir toda el agua.
- Con una cuchara o una botella de apretar, rellene con cuidado los moldes en forma de hueso en la superficie de cocción inferior de manera que la mezcla se eleve ligeramente por encima de la superficie de cocción.
- Use el asa para cerrar la tapa y deje cocinar durante 3-4 minutos.
- Levante la tapa y retire cada galleta con un utensilio de cocina, resistente al calor, de nailon, silicona o madera.
- Repita los pasos anteriores hasta que use toda la mezcla, o guárdela en un recipiente hermético y manténgala refrigerada.

GALLETAS DE MANZANA

- 2 tazas de harina de avena
 - 1/2 taza de jugo de manzana sin endulzar
 - 1 cucharada de aceite de coco
 - 1 huevo grande
 - 1-1/2 tazas de agua (añadir lentamente)
- En un bol grande, añada la harina, el jugo de manzana, el aceite y el huevo.
- Añada agua poco a poco y bata hasta que la mezcla alcance la consistencia de una masa de panqueque. Puede que no tenga que añadir toda el agua.
- Con una cuchara o una botella de apretar, rellene con cuidado los moldes en forma de hueso en la superficie de cocción inferior de manera que la mezcla se eleve ligeramente por encima de la superficie de cocción.
- Use el asa para cerrar la tapa y deje cocinar durante 3-4 minutos.
- Levante la tapa y retire cada galleta con un utensilio de cocina, resistente al calor, de nailon, silicona o madera.
- Repita los pasos anteriores hasta que use toda la mezcla, o guárdela en un recipiente hermético y manténgala refrigerada.

GALLETAS DE AVENA CREMOSAS

- 1-1/2 tazas de harina integral de trigo
 - 1 taza de avena rápida
 - 1/2 taza de crema de maní
 - 2 cucharadas de aceite de coco
 - 1-1/2 tazas de agua (añadir lentamente)
- En un bol grande, añada la avena, la crema de maní y el aceite.
- Añada agua poco a poco y bata hasta que la mezcla alcance la consistencia de una masa de panqueque. Puede que no tenga que añadir toda el agua.
- Con una cuchara o una botella de apretar, rellene con cuidado los moldes en forma de hueso en la superficie de cocción inferior de manera que la mezcla se eleve ligeramente por encima de la superficie de cocción.
- Use el asa para cerrar la tapa y deje cocinar durante 4-5 minutos.
- Levante la tapa y retire cada galleta con un utensilio de cocina, resistente al calor, de nailon, silicona o madera.
- Deje enfriar 3-4 minutos. Las galletas se deben endurecer ligeramente.
- Repita los pasos anteriores hasta que use toda la mezcla, o guárdela en un recipiente hermético y manténgala refrigerada.

SUPER PUPPY PUMPKIN TREATS

- 1 taza de harina blanca de trigo entero
 - 1/2 taza de avenas enrolladas
 - 1/2 taza de puré de calabaza natural
 - 1 huevo
 - 2 cdtas. de perejil fresco seco (o 1 cda. de fresco picado)
 - 1/4 taza de leche descremada en polvo
 - 1-1/2 tazas de agua (añadir lentamente)
- En un bol grande, añada la harina, la avena, el puré de calabaza, el huevo, el perejil y la leche en polvo.
- Añada agua poco a poco y bata hasta que la mezcla alcance la consistencia de una masa de panqueque. Puede que no tenga que añadir toda el agua.
- Con una cuchara o una botella de apretar, rellene con cuidado los moldes en forma de hueso en la superficie de cocción inferior de manera que la mezcla se eleve ligeramente por encima de la superficie de cocción.
- Use el asa para cerrar la tapa y deje cocinar durante 4-5 minutos.
- Levante la tapa y retire cada galleta con un utensilio de cocina, resistente al calor, de nailon, silicona o madera.
- Deje enfriar 3-4 minutos. Las galletas se deben endurecer ligeramente.
- Repita los pasos anteriores hasta que use toda la mezcla, o guárdela en un recipiente hermético y manténgala refrigerada.

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.

MÁQUINA MYMINI™ DE GALLETAS DE PREMIO PARA PERROS / NMDGBSCT5RD

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 9:00 AM a 4:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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.

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

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

Faites que chaque jour soit une fête !
Visitez www.nostalgiaproducts.com pour
d'autres produits amusants.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	21
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	22
CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES IMPORTANTES	22
INTRODUCTION	23
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	24
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	25
CONSEILS PRATIQUES	26
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	26
RECETTES	27
RETOURS ET GARANTIE	30

SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez et respectez toujours tous les messages de sécurité.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous alerte des risques qui peuvent causer des dommages sérieux à vous ou à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger et vous diront comment réduire le risque de blessure et vous dire ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

Spécifications de l'appareil :

120 Volts, 60 Hz, 550 Watts

CE PRODUIT DOIT ÊTRE BRANCHÉ DANS UNE
PRISE MURALE DE 120V SEULEMENT.

Consultez le site www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ pour obtenir le manuel le plus récent.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE TOUCHEZ PAS aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Cet appareil N'EST PAS UN JOUET.
4. Les jeunes enfants non supervisés et les personnes souffrant de troubles cognitifs ne doivent jamais utiliser cet appareil.
5. Une attention particulière est requise lors de l'utilisation de tout appareil par des enfants ou à leur proximité.
6. Pour protéger contre les chocs électriques ne submergez pas le cordon, la fiche ni aucune partie quelconque de cet appareil dans l'eau ou autres liquides.
7. Débranchez la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, avant de retirer des pièces et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de remettre ou de retirer les pièces et avant de faire le nettoyage.
8. N'UTILISEZ PAS un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil à l'atelier de réparation le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
9. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis par le fabricant. L'utilisation d'accessoires peut causer des blessures.
10. N'EMPLOYEZ PAS l'appareil à d'autres fins que son usage prévu.
11. N'UTILISEZ PAS l'appareil à l'extérieur. UNIQUEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE
12. NE PLACEZ PAS l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.
13. NE LAISSEZ PAS le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
14. Ne laissez JAMAIS l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé ou lorsqu'il est branché sur une prise de courant.
15. Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement d'un appareil contenant des aliments chauds.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

Consignes de sécurité de fonctionnement

1. La surface de cuisson sera CHAUDE. Portez des gants de cuisine pendant 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.
3. Évitez les ingrédients contenant du sirop de maïs, un excès de sel ou des édulcorants artificiels, car ils peuvent être nocifs pour les chiens. Pour les

recettes à base de beurre d'arachide, utilisez du beurre d'arachide naturel à faible teneur en sucre ou sans sucre, sans huiles hydrogénées ni xylitol.

4. Consultez toujours le vétérinaire de votre animal pour obtenir des informations sur l'alimentation de votre chien.

Instructions pour le cordon électrique et la prise

1. Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas 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:
 - Des rallonges peuvent être utilisées si l'on fait attention à leur utilisation.
 - La puissance électrique spécifiée pour le jeu de câbles ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
 - Lorsque vous utilisez une corde plus longue ou une 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 MACHINE À BISCUITS POUR CHIENS MyMINI ! de Nostalgia™ Préparez des friandises pour votre poilu préféré, sans ingrédients transformés. Rendez votre chiot heureux et en bonne santé avec des friandises faites maison grâce à ce petit appareil !

Caractéristiques :

- 6 moules en forme d'os
- Surfaces de cuisson supérieure et inférieure moulées sous pression
- Matériau de la plaque de cuisson antiadhésif pour un nettoyage rapide et facile
- Voyants d'alimentation et de préchauffage
- Taille compacte et légère pour une portabilité et un stockage facile
- Rangement du cordon autour du bas de l'unité

PIÈCES ET ASSEMBLAGE



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon non abrasif, humide. Retirez tout le papier et l'emballage de protection.
2. Identifiez une surface de niveau, sèche, appropriée près d'une prise de courant.
3. Préchauffez l'appareil en fermant le couvercle, puis en le branchant dans une prise de courant. La lumière de l'indicateur s'allume, signalant que l'appareil se réchauffe.



4. Préparez vos ingrédients pendant que l'appareil préchauffe.
5. Lorsque le voyant de l'indicateur s'éteint, l'appareil est prêt à cuire.
6. Soulevez le couvercle à l'aide de la poignée. Utilisez une mitaine de four ou un porte-pot pour prévenir les brûlures accidentelles.
7. Vaporisez les surfaces de cuisson supérieures et inférieures à l'aide d'un vaporisateur antiadhésif ou enrobez légèrement d'une petite quantité d'huile végétale. REMARQUE: L'huile aide à protéger la qualité antiadhésive des surfaces de cuisson.
8. Ajoutez délicatement le mélange de friandises pour chiens dans chaque moule en forme d'os sur la surface de cuisson inférieure. REMARQUE : La quantité de mélange nécessaire peut varier en fonction de la recette ou de la marque des ingrédients utilisés. Ne laissez pas la pâte déborder. REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, utilisez une cuillère ou un flacon compressible pour remplir précisément chaque moule de manière à ce que votre mélange dépasse légèrement la surface de cuisson.
9. Fermez le couvercle à l'aide de la poignée et laissez cuire selon votre recette. REMARQUE : Le temps de cuisson varie en fonction de la recette ou de la marque de mélange de pâte utilisée. ATTENTION : La vapeur peut se libérer de l'appareil pendant la cuisson. Pour assurer votre sécurité, évitez tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.
10. Soulevez le couvercle à l'aide de la poignée et vérifiez que vos friandises sont bien cuites. Les friandises doivent être fermes une fois cuites.
11. Retirez chaque friandise à l'aide d'un ustensile de cuisson en nylon, silicone ou bois résistant à la chaleur. REMARQUE : N'utilisez pas un ustensile en métal, car il pourrait égratigner et endommager les surfaces de cuisson.
12. Après avoir retiré les friandises, laissez-les refroidir pendant 3 à 4 minutes. Les friandises devraient durcir légèrement.
13. Pour plus d'une fournée à la fois, abaissez le couvercle entre les fournées pour maintenir la température de cuisson appropriée.
14. Dès que vous aurez terminé la cuisine, débrancher l'appareil, puis le laisser refroidir.

CONSEILS PRATIQUES



Ne laissez JAMAIS l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

Fumée

- Durant la première utilisation, si vous remarquez de la fumée ou une odeur, ceci 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. Allouez à l'appareil de préchauffer jusqu'à ce que la fumée ou l'odeur se soient atténuées.

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.

Conseils de cuisson

- Laissez refroidir vos friandises 3 à 4 minutes après la cuisson pour qu'elles puissent durcir.
- Placez le mélange dans un récipient hermétiquement fermé et réfrigérez-le. Le mélange réfrigéré restera frais jusqu'à deux jours. Parce que le mélange froid peut épaissir, vous devrez peut-être ajouter un peu d'eau au mélange avant la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez prendre soin de votre MACHINE À BISCUITS POUR CHIENS 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. Rincez le chiffon et essuyez à nouveau. Essuyez avec un chiffon propre et sec.
- NE METTEZ PAS les pièces dans un lave-vaisselle.
- N'immergez JAMAIS l'appareil ou le cordon électrique dans l'eau.

RECETTES

Vous pouvez faire une variété de recettes de friandises pour vos chiots avec votre MACHINE À BISCUITS POUR CHIENS ! Grâce à cet appareil à cuisson rapide, vous pouvez préparer des friandises pour chiens plus saines et sans produits transformés afin de garder votre poilu préféré heureux et en bonne santé !

IMPORTANT : Évitez les ingrédients contenant du sirop de maïs, un excès de sel ou des édulcorants artificiels, car ils peuvent être nocifs pour les chiens. Pour les recettes à base de beurre d'arachide, utilisez du beurre d'arachide naturel à faible teneur en sucre, sans huiles hydrogénées ni xylitol. Consultez toujours le vétérinaire de votre animal pour obtenir des informations sur l'alimentation de votre chien.

FRIANDISES AU BEURRE D'ARACHIDE

- 300g (1-1/2 tasse) de farine tout usage
Dans un grand bol, ajoutez les ingrédients secs : la farine et le beurre d'arachide, puis l'huile et l'œuf.
- 100g (1/2 tasse) de beurre d'arachide naturel
Ajoutez progressivement de l'eau et remuez jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance d'une pâte à crêpes. Vous n'aurez peut-être pas besoin de toute la quantité d'eau.
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
À l'aide d'une cuillère ou d'un flacon compressible, remplissez soigneusement les moules en forme d'os sur la surface de cuisson inférieure de manière à ce que votre mélange dépasse légèrement la surface de cuisson.
- 1 gros œuf
Fermez le couvercle à l'aide de la poignée et laissez cuire 3 à 4 minutes. Soulevez le couvercle et retirez chaque friandise à l'aide d'un ustensile de cuisson en nylon, en silicone ou en bois résistant à la chaleur.
- 355ml (1-1/2 tasse) d'eau (ajoutez lentement)
Répétez les étapes ci-dessus jusqu'à ce que tout le mélange soit utilisé, ou conservez votre mélange dans un récipient hermétique et gardez-le au réfrigérateur.

FRIANDISES AUX POMMES

- 2 tasses de farine d'avoine
- 100g (1/2 tasse) de compote de pommes non sucrée
- 1 cuillère à soupe d'huile de coco
- 1 gros œuf
- 355ml (1-1/2 tasse) d'eau (ajoutez lentement)

Dans un grand bol, ajoutez la farine, la compote de pommes, l'huile et l'œuf.

Ajoutez progressivement de l'eau et remuez jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance d'une pâte à crêpes. Vous n'aurez peut-être pas besoin de toute la quantité d'eau.

À l'aide d'une cuillère ou d'un flacon compressible, remplissez soigneusement les moules en forme d'os sur la surface de cuisson inférieure de manière à ce que votre mélange dépasse légèrement la surface de cuisson.

Fermez le couvercle à l'aide de la poignée et laissez cuire 3 à 4 minutes. Soulevez le couvercle et retirez chaque friandise à l'aide d'un ustensile de cuisson en nylon, en silicone ou en bois résistant à la chaleur.

Répétez les étapes ci-dessus jusqu'à ce que tout le mélange soit utilisé, ou conservez votre mélange dans un récipient hermétique et gardez-le au réfrigérateur.

FRIANDISES CRÉMEUSES À L'AVOINE

- 300g (1-1/2 tasse) de farine de blé entier
- 200g (1 tasse) de flocons d'avoine, à cuisson rapide
- 100g (1/2 tasse) de beurre d'arachide naturel
- 2 cuillères à soupe d'huile de coco
- 355ml (1-1/2 tasse) d'eau (ajoutez lentement)

Dans un grand bol, ajoutez les flocons d'avoine, le beurre d'arachide et l'huile.

Ajoutez progressivement de l'eau et remuez jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance d'une pâte à crêpes. Vous n'aurez peut-être pas besoin de toute la quantité d'eau.

À l'aide d'une cuillère ou d'un flacon compressible, remplissez soigneusement les moules en forme d'os sur la surface de cuisson inférieure de manière à ce que votre mélange dépasse légèrement la surface de cuisson.

Fermez le couvercle à l'aide de la poignée et laissez cuire 4 à 5 minutes.

Soulevez le couvercle et retirez chaque friandise à l'aide d'un ustensile de cuisson en nylon, en silicone ou en bois résistant à la chaleur.

Laissez refroidir 3 à 4 minutes. Les friandises devraient durcir légèrement.

Répétez les étapes ci-dessus jusqu'à ce que tout le mélange soit utilisé, ou conservez votre mélange dans un récipient hermétique et gardez-le au réfrigérateur.

FRIANDISES À LA CITROUILLE POUR SUPER CHIOT

- 200g (1 tasse) de farine de blé entier
- 100g (1/2 tasse) de flocons d'avoine
- 100g (1/2 tasse) de flocons d'avoine
- 1 œuf
- 2 cuillères à thé de persil frais séché (ou 1 cuillère à soupe de persil frais haché)
- 50g (1/4 tasse) de lait écrémé en poudre
- 355ml (1-1/2 tasse) d'eau (ajoutez lentement)

Dans un grand bol, ajouter la farine, l'avoine, la purée de citrouille, l'œuf, le persil et le lait en poudre.

Ajoutez progressivement de l'eau et remuez jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance d'une pâte à crêpes. Vous n'aurez peut-être pas besoin de toute la quantité d'eau.

À l'aide d'une cuillère ou d'un flacon compressible, remplissez soigneusement les moules en forme d'os sur la surface de cuisson inférieure de manière à ce que votre mélange dépasse légèrement la surface de cuisson.

Fermez le couvercle à l'aide de la poignée et laissez cuire 4 à 5 minutes.

Soulevez le couvercle et retirez chaque friandise à l'aide d'un ustensile de cuisson en nylon, en silicone ou en bois résistant à la chaleur.

Laissez refroidir 3 à 4 minutes. Les friandises devraient durcir légèrement.

Répétez les étapes ci-dessus jusqu'à ce que tout le mélange soit utilisé, ou conservez votre mélange dans un récipient hermétique et gardez-le au réfrigérateur.

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.

MACHINE À BISCUITS POUR CHIENS MYMINI™ / NMDGBSCT5RD

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

Distribué par :

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

Demande pour le service à la clientèle

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

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

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

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 / nostalgiaelectrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).

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