

# NOSTALGIA™

---

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.  
Worldwide design & utility patented or patents pending.  
© 2022 Nostalgia Products LLC.

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

(rev. 04/01/22 WJE)

# NOSTALGIA™



SERIES

NMSDSP5

**MyMini™ Sandwich & Soup Maker**

**Sopa y Sandwichera MyMini™**

**MyMini™ Machine à Sandwich et à Soupe**

Instructions and Recipes

Instrucciones y recetas

Consignes et recettes

# PRODUCT REGISTRATION

WELCOME TO THE NOSTALGIA PARTY!

## Do you love our product?

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

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



If you aren't happy, please give us a chance to cure it!

### Customer service:

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



Make every day 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 . . . . .	4
PARTS & ASSEMBLY . . . . .	5
HOW TO OPERATE . . . . .	6
HELPFUL TIPS . . . . .	7
CLEANING & MAINTENANCE . . . . .	7
RECIPES . . . . .	8
RETURNS & WARRANTY . . . . .	10

## SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

### Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz, 1070 Watts

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 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. The Pot and its contents will be HOT. Make sure the Handle is completely attached to the Pot before moving.

### **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 SOUP AND SANDWICH MAKER! This personal-sized soup and sandwich maker is perfect for making a variety of delicious meals from the comfort of home!

#### **Features:**

- Quick and healthier way to cook hot sandwiches, pizza pockets, panini pockets, quesadilla pockets, grilled cheese, and breakfast sandwiches.
- Pair sandwiches with hot and hearty soups of your choice.
- Soup pot holds up to 2 cups (16 oz) of contents.
- Soup cooking surface converts into a griddle for eggs, noodles, meats, and more.
- Each cooking surface is 5-inches wide - providing quick, efficient and consistent results. The nonstick surface easily wipes clean.
- Unique plate design creates two sectional pieces that seal in flavorful ingredients.
- Cool-touch handle allows you to keep your hands safe when opening and closing lid. Locking latch secures lid during cooking
- The power and preheat indicator light will let you know when it's time to start cooking
- Wrap the appliance cord underneath the base of the unit for tidy storage

# PARTS & ASSEMBLY



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. All heating surfaces will begin heating simultaneously.
4. Prepare your ingredients while the appliance is preheating. For one sandwich you will need two slices of toasting bread or dough and your filling. Place the filling exactly between the slices of bread. Too much of the filling may make it hard to close the Sandwich Maker. In this case it may be necessary to remove some of the filling. Do not use force to close the Sandwich Maker, this may lead to a damage.
5. When the indicator light shuts off the unit is ready to cook.

## Sandwich Maker

1. Pinch latch and raise the lid using the handle. Use an oven mitt or pot holder to prevent accidental burns.
2. 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.
3. Open the Sandwich Maker and place the food on the bottom plate. Using the handle, close and press the top cooking plate to the bottom plate. Secure handle with the latch.  
**NOTE:** Cooking time will vary based on the recipe and ingredients used.  
**CAUTION:** Steam may release from appliance during cooking. For your safety, avoid contact with steam as it is very hot and can cause burns.
4. Once food is cooked to your preference, pinch latch and raise the lid using the handle. Remove food using a heat-resistant nylon, silicone or wooden cooking utensil.  
**NOTE:** Do not use metal utensils, as they may scratch and damage the cooking surfaces.
5. If cooking more than one food item in a session, be sure to lower the lid in between batches to maintain the proper cooking temperature.

## Soup Maker

1. **If cooking with soup pot:** Set the pot onto the soup cooking surface.  
**If cooking with soup cooking surface:** Set the soup pot aside.
2. Spray the cooking surfaces with a non-stick cooking spray or lightly coat with a small amount of vegetable oil.  
**NOTE:** The oil helps protect the non-stick quality of the cooking surfaces.
3. Place food onto the cooking surface and cook according to your recipe.  
**NOTE:** Cooking time will vary based on the recipe and ingredients used.  
**CAUTION:** Steam may release from appliance during cooking. For your safety, avoid contact with steam as it is very hot and can cause burns.
4. Once food is cooked to your preference, remove food using a heat-resistant nylon, silicone or wooden cooking utensil.  
**NOTE:** Do not use metal utensils, as they may scratch and damage the cooking surfaces.
5. 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.

## Filling leaks

- Too much filling may result in your filling to leak out while cooking. Try not to overfill your sandwich.

# CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your SOUP AND SANDWICH 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 mouth-watering recipes with your SANDWICH MAKER! This quick-cooking appliance makes delicious hot sandwiches, pizza pockets, panini pockets, quesadilla pockets, grilled cheese, and desserts! Be creative with your meals and enjoy your SANDWICH MAKER!

## HOT HAM & CHEESE SANDWICH

- 2 slices of toasting bread
- 1 or 2 slices of cheese
- 2 slices of ham

Preheat the appliance as directed.

Between two slices of bread, place the cheese and ham.

Once appliance is preheated, spray the upper and lower cooking surfaces with a non-stick cooking spray or lightly coat with a small amount of vegetable oil.

Place the sandwich on the bottom side of the grill and close the lid.

It takes 2-3 minutes to cook the sandwich.

## QUESADILLA

- 2 tortillas (mini work better)
- Butter
- Shredded cheese
- Other toppings

Preheat the appliance as directed.

Generously butter each side of the tortilla shell.

Sprinkle the shredded cheese on one side of the tortilla and then place the other tortilla on top. If you have other toppings such as beef, chicken, jalapenos, etc. - please also place inside. Make sure beef or chicken is pre cooked.

Place the quesadilla on the bottom side of the sandwich maker and close the lid.

It takes about 3-5 minutes to cook.

## GIANT CHOCOLATE CHIP COOKIE

- 1 cup cookie dough

Preheat the appliance as directed.

Once preheated, spray the upper and lower cooking surfaces with a non-stick cooking spray or lightly coat with a small amount of vegetable oil.

Scoop 1/4 cup of cookie dough onto lower cooking surface.

Close lid and allow to cook for about 10 minutes. Use spatula to remove cookie from appliance when cookie has just barely started to turn brown. Repeat three more times to use rest of cookie dough.

Allow cookies to cool on cooling rack before serving.

**BREAKFAST SKILLET**

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

**SESAME GARLIC RAMEN NOODLES**

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

# 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™ SOUP AND SANDWICH MAKER / NMSDSP5SERIES

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](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 . . . . .	11
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES. . . . .	12
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES . . . . .	12
INTRODUCCIÓN . . . . .	13
PIEZAS Y ENSAMBLE . . . . .	14
CÓMO FUNCIONA . . . . .	15
CONSEJOS ÚTILES . . . . .	16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO . . . . .	16
RECETAS . . . . .	17
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA . . . . .	19

## SEGURIDAD

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

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



Éste es un símbolo de alerta de seguridad.

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

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

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

### Especificaciones del aparato:

120 Voltios, 60 Hz, 1070 Vatios

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

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



# **SALVAGUARDIAS IMPORTANTES**


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

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

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

# **SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES**

## **Precauciones de seguridad operativa**

1. La superficie de cocción estará CALIENTE. Use agarraderas para horno para prevenir quemaduras.
2. NO levante la cubierta de modo que su brazo esté sobre la superficie de cocción, ya que está caliente y puede causar lesiones. Levante desde un lado.
3.  La Olla y su contenido estarán CALIENTES. Asegúrese de que la manija esté completamente unida a la olla antes de moverla.

## Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe

1. El aparato tiene un enchufe polarizado (una patita más ancha). Se diseñó para reducir el riesgo de descarga eléctrica, dado que entra en un tomacorriente polarizado solo en una posición. Si el enchufe no entra bien en la toma de corriente, déle la vuelta. Si aún así no entra, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.
2. Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable largo.
3. Si se utiliza un cable alargador o un cable de alimentación más largo:
  - Unos cables de extensión se pueden utilizar si se tiene cuidado con su uso.
  - Las características nominales del grupo de cables o del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
  - Cuando se utiliza un cable largo o cable de extensión, asegúrese de que el cable no sobresalga de la encimera ni una mesa ya que se puede halar o tropezarse con el cable involuntariamente.
4. El fabricante no recomienda el uso de esta máquina en países que no admiten 120V CA incluso si se está usando un adaptador, transformador o convertidor de voltaje.

# ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

## INTRODUCCIÓN

¡Felicitaciones por tu compra de Nostalgia™ SOPA Y SANDWICHERA MyMINI! ¡Esta sopa y sándwichera de tamaño personal es perfecta para hacer una variedad de deliciosos sándwiches y postres desde la comodidad del hogar!

Funciones:

- Manera rápida y saludable de cocinar sándwiches calientes, pizza pockets, panini pockets, quesadilla pockets, queso a la parrilla y sándwiches de desayuno
- Combina sándwiches con sopas calientes y abundantes de tu elección.
- La olla de sopa tiene capacidad para 2 tazas (16 oz) de contenido.
- Cada superficie de cocción tiene 5 pulgadas de ancho, proporcionando resultados rápidos, eficientes y consistentes. La superficie anti-adherente se limpia fácilmente.
- El diseño único de la placa crea dos piezas seccionales que sellan sabrosos ingredientes.
- La manija toque - fresco te permite mantener tus manos seguras al abrir y cerrar la tapa. El pestillo de bloqueo asegura la tapa durante la cocción
- La luz indicadora de encendido y pre-calentamiento te permitirá saber cuándo es el momento de comenzar a cocinar
- Enrolla el cable del aparato debajo de la base de la unidad para un almacenamiento ordenado

# PIEZAS Y ENSAMBLAJE



Luz  
indicadora





# CÓMO FUNCIONA

1. Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño húmedo no abrasivo por todas las superficies y séquelas. Retire todo el papel protector y la envoltura.
2. Encuentre una superficie seca y nivelada cerca de una toma de corriente de electricidad.
3. Precaliente 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. Todas las superficies de calentamiento comenzarán a calentarse simultáneamente.
4. Prepare sus ingredientes mientras el aparato se precalienta. Para un sándwich necesitarás dos rebanadas de pan tostado o pasta y tu relleno. Coloca el relleno exactamente entre las rebanadas de pan. Demasiado del relleno puede dificultar el cierre de la Sandwichera. En este caso, puede ser necesario eliminar parte del relleno. No utilices la fuerza para cerrar la Sandwichera, esto puede provocar daños.
5. Cuando la luz indicadora se apaga, la unidad está lista para cocinar.

## Sandwichera

1. Pellizque el pestillo y levante la tapa usando el mango. Use un mitón o unas agarraderas para evitar quemaduras accidentales.
2. Rocíe las superficies de cocción superior e inferior con un spray antiadherente o cúbralo ligeramente con una pequeña cantidad de aceite vegetal.  
**NOTA:** El aceite ayuda a proteger la calidad antiadherente de la superficie de cocción.
3. Abre la Sandwichera y coloca los alimentos en el plato inferior. Usando la manija, cierra y presiona la placa de cocción superior hacia la placa inferior. Asegura las manijas con la cerradura. Asegure la manija con el pestillo.  
**NOTA:** El tiempo de cocción variará según la receta y los ingredientes utilizados.  
**PRECAUCIÓN:** Puede salir vapor del aparato durante la cocción. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que está muy caliente y puede causar quemaduras.
4. Una vez que los alimentos estén cocinados a su preferencia, apriete el pestillo y levante la tapa utilizando el mango. Retire los alimentos con un utensilio de cocina de nylon, silicón o madera resistente al calor.  
**NOTA:** No utilice utensilios de metal, ya que podrían arañar o dañar la superficies de cocción.
5. Si va a cocinar más de un alimento en una sesión, asegúrese de bajar la tapa entre uno y otro lote para mantener la temperatura de cocción apropiada.

## Sopera

1. **Si cocina con la sartén:** Coloque la sartén en la superficie de cocción inferior y coloque la tapa en la sartén.  
**Si cocina en la superficie de cocción inferior:** Coloque la sartén a un lado y coloque la tapa sobre la superficie de cocción inferior.
2. Rocíe las superficies de cocción con un spray antiadherente o cúbralo ligeramente con una pequeña cantidad de aceite vegetal.  
**NOTA:** El aceite ayuda a proteger la calidad antiadherente de la superficie de cocción.
3. Coloque los alimentos sobre la superficie de cocción y cocine de acuerdo con su receta.  
**NOTA:** El tiempo de cocción variará según la receta y los ingredientes utilizados.  
**PRECAUCIÓN:** Puede salir vapor del aparato durante la cocción. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que está muy caliente y puede causar quemaduras.
4. Una vez que los alimentos estén cocinados a su preferencia, sáquelos con un nylon

resistente al calor, silicona o un utensilio de cocina de madera.

**NOTA:** No utilice utensilios de metal, ya que podrían arañar o dañar las superficies de cocción.

5. Tan pronto como haya terminado de cocinar, desconecte el aparato y deje que se enfríe.

## CONSEJOS ÚTILES



**NUNCA** deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

### Humo

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

### Placas de cocción antiadherentes

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

### Fugas de relleno

- Demasiado relleno puede hacer que tu relleno se filtre mientras cocinas.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide su SOPA Y SANDWICHERA estas sencillas instrucciones de limpieza.

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

# RECETAS

Trata de no llenar demasiado tu sándwich. ¡Puedes hacer una variedad de recetas deliciosas con tu SANDWICHERA! ¡Este aparato de cocción rápida hace deliciosos sándwiches calientes, pizza pockets, panini pockets, quesadilla pockets, queso a la parrilla y postres! ¡Se creativo con tus comidas y disfruta de tu SANDWICHERA!

## SÁNDWICH CALIENTE DE JAMÓN Y QUESO

- 2 rebanadas de pan tostado
  - 1 o 2 rebanadas de queso
  - 2 rebanadas de jamón
- Pre-calienta el aparato según las indicaciones.
- Entre dos rebanadas de pan, coloca el queso y el jamón.
- Una vez que el aparato esté pre-calentado, rocía las superficies de cocción superior e inferior con un aerosol para cocinar anti-adherente o cubre ligeramente con una pequeña cantidad de aceite vegetal.
- Coloca el sándwich en la parte inferior de la parrilla y cierra la tapa.
- Se tarda 2-3 minutos en cocinar el sándwich.

## QUESADILLA

- 2 tortillas (de mini trabajo mejor)
  - Mantequilla
  - Queso rallado
  - Otros ingredientes
- Pre-calienta el aparato según las indicaciones.
- Enmantequilla generosamente cada capa de la tortilla.
- Espolvorea el queso rallado en un lado de la tortilla y acomoda la otra tortilla en la parte superior. Si tiene otros ingredientes como carne de res, pollo, jalapeños, etc. - Por favor, también colócalos dentro. Asegúrate de que la carne o el pollo estén pre-cocinados.
- Coloca la quesadilla en la parte inferior de la sandwichera y cierra la tapa.
- Se tarda unos 3-5 minutos en cocinar.

## PIZZA POCKET DE PEPPERONI

- 2 tortillas (de mini trabajo mejor)
  - Mantequilla
  - Queso rallado
  - Otros ingredientes
- Pre-calienta el aparato según las indicaciones.
- Enmantequilla generosamente cada capa de la tortilla.
- Espolvorea el queso rallado en un lado de la tortilla y acomoda la otra tortilla en la parte superior. Si tienes otros ingredientes como carne de res, pollo, jalapeños, etc. - Por favor, también coloca dentro. Asegúrese de que la carne o el pollo estén pre-cocinados.
- Coloca la quesadilla en la parte inferior de la sandwichera y cierra la tapa.
- Se tarda unos 3-5 minutos en cocinar.

## SARTÉN PARA EL DESAYUNO

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

## FIDEOS RAMEN CON SÉSAMO Y AJO

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

## Máquina para hacer Sándwiches y Sopas MyMini™ / NMSDSP5SERIES

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](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.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com). El período de garantía sólo es válido en EE.UU. y Canadá.

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

### Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

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

### Para obtener más información, visítenos en línea en [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com).

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

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

Tweet con nosotros en Twitter en [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](https://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 . . . . .	20
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES . . . . .	21
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL . . . . .	21
INTRODUCTION . . . . .	22
PIÈCES ET ASSEMBLAGE . . . . .	23
COMMENT FAIRE FONCTIONNER . . . . .	24
CONSEILS PRATIQUES . . . . .	25
NETTOYAGE ET ENTRETIEN . . . . .	25
RECETTES . . . . .	26
RETOURS ET GARANTIE . . . . .	28

## SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

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



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

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

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

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

### Spécifications de l'appareil :

120 Volts, 60 Hz, 1070 Watts

CE PRODUIT EST UTILISÉ DANS SORTIE ÉLECTRIQUE DE 120V AC 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

## **Consignes de sécurité d'utilisation**

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

3. ⚠ Le Pot et son contenu seront CHAUDS. Assurez-vous que la poignée est complètement attachée au pot avant de vous déplacer.

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

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

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !**

### **INTRODUCTION**

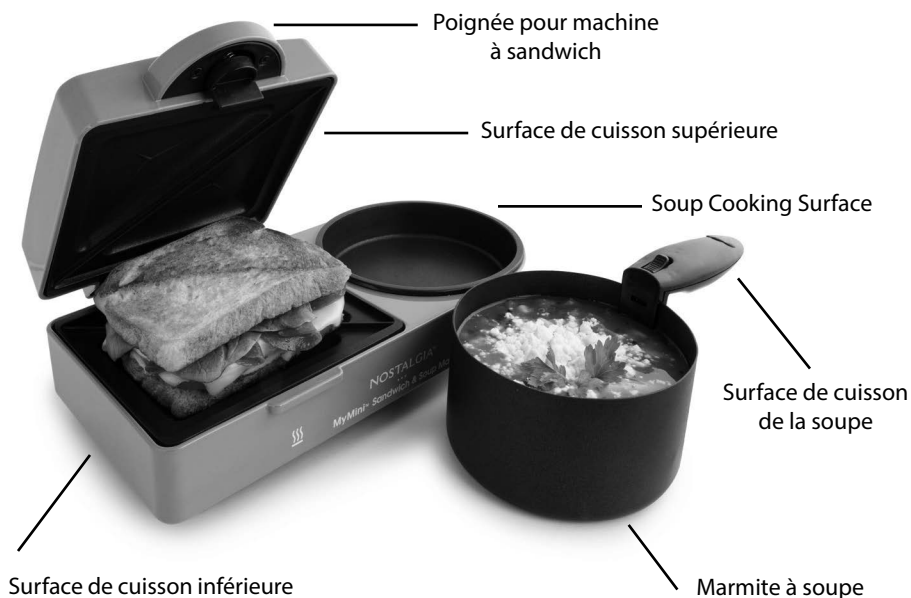
Félicitations pour votre achat du Nostalgia MC MyMINI MACHINE À SANDWICHS ET SOUPES! Cette machine à sandwich de taille personnelle est parfaite pour préparer une variété de délicieux sandwichs et desserts dans le confort de la maison !

#### **Caractéristiques :**

- Façon rapide et plus saine de cuire des sandwichs chauds, des poches à pizza, des poches à panini, des poches à quesadilla, du fromage grillé et des sandwichs pour le petit-déjeuner
- Associez les sandwichs aux soupes chaudes et copieuses de votre choix.
- La marmite à soupe peut contenir jusqu'à 2 tasses (16 oz) de contenu.
- La base de soupe se transforme en plaque chauffante pour les œufs, les nouilles, les viandes et plus encore.
- Chaque surface de cuisson mesure 5 pouces de large - pour des résultats rapides, efficaces et cohérents. La surface antiadhésive s'essuie facilement.
- La conception unique de l'assiette crée deux pièces en coupe qui scellent les ingrédients savoureux.
- La poignée froide au toucher vous permet de garder vos mains en sécurité lors de l'ouverture et de la fermeture du couvercle. Le loquet de verrouillage sécurise le couvercle pendant la cuisson



# PIÈCES ET ASSEMBLAGE



Voyant



# COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon non abrasif, humide. Retirer tout le papier et l'emballage de protection.
2. Identifier une surface de niveau, sèche, appropriée près d'une prise de courant.
3. Préchauffer l'appareil en fermant le couvercle, puis en le branchant dans une prise de courant. Le voyant s'allume, indiquant que l'unité est en train de chauffer. Toutes les surfaces chauffantes commenceront à chauffer simultanément.
4. Préparez vos ingrédients pendant le préchauffage de l'appareil. Pour un sandwich, vous aurez besoin de deux tranches de pain grillé ou de pâte et de votre garniture. Placez la garniture exactement entre les tranches de pain. Trop de remplissage peut rendre difficile la fermeture du Sandwich Maker. Dans ce cas, il peut être nécessaire de retirer une partie de la garniture. N'utilisez pas la force pour fermer le Sandwich Maker, cela pourrait l'endommager.
5. Lorsque le témoin s'éteint, l'appareil est prêt à cuire.

## Préparateur de Sandwich

1. Pincez le loquet et soulevez le couvercle à l'aide de la poignée. Utilisez un gant de cuisine ou un récipient pour empêcher les brûlures accidentelles.
2. Vaporiser un enduit antiadhésif sur les surfaces de cuisson supérieure et inférieure ou enduire légèrement d'une petite quantité d'huile végétale.  
**REMARQUE** : L'huile aide à protéger la qualité antiadhésive des surfaces de cuisson.
3. Ouvrez le Sandwich Maker et placez les aliments sur la plaque inférieure. À l'aide de la poignée, fermez et appuyez la plaque de cuisson supérieure contre la plaque inférieure. Fixez les poignées avec la serrure. Poignée sécurisée avec le loquet.  
**REMARQUE** : Le temps de cuisson varie en fonction de la recette et des ingrédients utilisés.  
**MISE EN GARDE** : De la vapeur pourrait s'échapper de l'appareil durant la cuisson. Pour assurer la sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.
4. Une fois que la gaufre est cuite selon vos préférences, pincez le loquet et soulevez le couvercle à l'aide de la poignée. Retirez la gaufre à l'aide d'un ustensile de cuisson en nylon, silicone ou bois résistant à la chaleur.  
**REMARQUE** : N'utiliser aucun ustensile en métal, car il pourra égratigner et endommager les surfaces de cuisson.
5. Pour plus d'une fournée à la fois, abaisser le Couvercle entre les fournées pour maintenir la température de cuisson appropriée.

## Machine à Soupe

1. **Si vous cuisinez avec un poêlon**: Placez le poêlon sur la surface de cuisson inférieure et placez le couvercle sur le poêlon. **Si vous cuisinez sur une surface de cuisson inférieure**: Placez le poêlon sur la surface de cuisson inférieure et placez le couvercle sur le poêlon.
2. Vaporiser un enduit antiadhésif sur les surfaces de cuisson supérieure et inférieure ou enduire légèrement d'une petite quantité d'huile végétale.  
**REMARQUE** : L'huile aide à protéger la qualité antiadhésive des surfaces de cuisson.
3. Placez les aliments sur la surface de cuisson et cuisez selon votre recette.  
**REMARQUE** : Le temps de cuisson varie en fonction de la recette et des ingrédients utilisés.  
**MISE EN GARDE** : De la vapeur pourrait s'échapper de l'appareil durant la cuisson. Pour assurer la sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.

- Retirez la gaufre à l'aide d'un ustensile de cuisson en nylon, silicone ou bois résistant à la chaleur.  
**REMARQUE** : N'utiliser aucun ustensile en métal, car il pourra égratigner et endommager les surfaces de cuisson.
- Dès que vous aurez terminé la cuisine, débrancher l'appareil, puis le laisser refroidir.

## 6. CONSEILS UTILES



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

### Fumer

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

### Plaques de cuisson antiadhésives

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

### Fuites de garnitures

- Un remplissage excessif peut entraîner une fuite de votre garniture pendant la cuisson. Essayez de ne pas trop remplir votre sandwich.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

# RECETTES

Vous pouvez faire une variété de recettes alléchantes avec votre SANDWICH MAKER ! Cet appareil à cuisson rapide fait de délicieux sandwichs chauds, des poches à pizza, des poches à panini, des poches à quesadilla, du fromage grillé et des desserts ! Soyez créatif avec vos repas et profitez de votre SANDWICH MAKER !

## SANDWICH AU JAMBON CHAUD ET AU FROMAGE

- 2 tranches de pain grillé
  - 1 ou 2 tranches de fromage
  - 2 tranches de jambon
- Préchauffez l'appareil comme indiqué.
- Entre deux tranches de pain, placez le fromage et le jambon.
- Une fois l'appareil préchauffé, vaporisez les surfaces de cuisson supérieure et inférieure avec un aérosol de cuisson antiadhésif ou enrobez légèrement d'une petite quantité d'huile végétale.
- Placez le sandwich sur le côté inférieur du gril et fermez le couvercle.
- Il faut 2 à 3 minutes pour cuire le sandwich.

## QUESADILLA

- 2 tortillas (mini travail mieux)
  - Beurre
  - Fromage râpé
  - Autres garnitures
- Préchauffez l'appareil comme indiqué.
- Beurrer généreusement chaque côté de la tortilla.
- Saupoudrez le fromage râpé d'un côté de la tortilla et placez l'autre tortilla sur le dessus. Si vous avez d'autres garnitures telles que du bœuf, du poulet, des jalapeños, etc. - veuillez également les placer à l'intérieur. Assurez-vous que le bœuf ou le poulet sont précuits.
- Placez le quesadilla sur le côté inférieur du gril et fermez le couvercle de la machine.
- La cuisson prend environ 3 à 5 minutes.

## POCHE PEPPERONI PIZZA

- 2 tortillas (mini travail mieux)
  - Beurre
  - Fromage râpé
  - Autres garnitures
- Préchauffez l'appareil comme indiqué.
- Beurrer généreusement chaque côté de la tortilla.
- Saupoudrez le fromage râpé d'un côté de la tortilla et placez l'autre tortilla sur le dessus. Si vous avez d'autres garnitures telles que du bœuf, du poulet, des jalapeños, etc. - veuillez également les placer à l'intérieur. Assurez-vous que le bœuf ou le poulet sont précuits.
- Placez le quesadilla sur le côté inférieur du gril et fermez le couvercle de la machine.
- La cuisson prend environ 3 à 5 minutes.

## POÊLE DE PETIT DÉJEUNER

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

## NOUILLES RAMEN À L'AIL ET SÉSAME

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

## **Machine à Sandwich et à Soupe My Mini™ / NMSDSP5SERIES**

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](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 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](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 / nostalgiaelectr](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctr).

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



