

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

(rev. 04/01/22 WJE)

NOSTALGIA™



SERIES

NMWFGR5

MyMini™ Waffle Maker and Griddle

Waffelra y Plancha MyMini™

MyMini™ Plaque de Cuisson et a Gauffres

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 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/ for the most updated manual.



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Operating Safety Precautions

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

Instructions for the Electrical Cord and Plug

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the Nostalgia™ MyMINI WAFFLE MAKER AND GRIDDLE! This personal-sized waffle maker and griddle is perfect for making a variety of delicious meals from the comfort of home!

Features:

- Waffle maker quickly makes delicious golden brown waffles every time.
- Use griddle to make delicious fried eggs, pancakes, omeletes, - even cookies!
- Pair breakfast waffles with scrambled eggs or hashbrowns to make personalized meal combinations.
- Cool-touch handle keeps hands safe when opening and closing lid.
- 5-inch cooking surfaces efficiently heat up for consistent cooking performance.
- The non-stick surface wipes clean easily.
- Compact size fits neatly into any kitchen, office, dorm room or camper and allows 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.
5. When the indicator light shuts off the unit is ready to cook.

Waffle Maker

1. 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. Carefully pour batter into the center of the lower cooking surface .
NOTE: The amount of waffle batter needed may vary based on the recipe or brand of batter mix used. Do not allow the batter to overflow.



4. Close the lid using the handle and allow to cook.
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.
5. Once waffle is cooked to your preference, raise the lid using the handle. Remove the waffle 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.
6. 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.

Griddle

7. Spray the griddle cooking surface 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. 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.
9. 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.
10. 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

- For healthier waffles, substitute whole grain flour for white flour.
- To keep waffles crisp when reheating, always reheat in an oven instead of a microwave. Preheat oven to 200° F and bake on a baking sheet or wire rack.
- DO NOT over-mix batter. Batter should be slightly lumpy so that waffles will be light and fluffy when cooked.
- You can store batter in a tightly-sealed container and refrigerate. Refrigerated batter will remain fresh for up to two days. Because cold batter will thicken, you may need to add a little milk or water to the batter before cooking.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your WAFFLE MAKER AND GRIDDLE by following these simple cleaning directions.

- Disconnect appliance from the electrical outlet and allow to cool completely.
- Using a damp, soapy, non-abrasive cloth, wipe down the exterior or the appliance, as well as the 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 WAFFLE MAKER AND GRIDDLE! With this quick-cooking appliance, waffles bake crisp and golden on the outside and soft on the inside. Use griddle to pair with scrambled eggs or other breakfast items. Be creative with your meals and enjoy your WAFFLE MAKER AND GRIDDLE!

BELGIAN WAFFLES

- 1 (.25-oz.) Package Active Dry Yeast
 - ¼ Cup Warm Milk
 - 3 Egg Yolks
 - 2¾ Cups Warm Milk
 - ¾ Cup Butter, melted and cooled to lukewarm
 - ½ Cup White Sugar
 - 1½ Tsp. Salt
 - 2 Tsp. Vanilla Extract
 - 4 Cups All-Purpose Flour
 - 3 Egg Whites
- In a small bowl, dissolve yeast in ¼ cup warm milk. Let stand until creamy, about 10 minutes.
- In a large bowl, whisk together the egg yolks, ¼ cup of the warm milk and the melted butter. Stir in the yeast mixture, sugar, salt and vanilla. Stir in the remaining 2½ cups milk alternately with the flour, ending with the flour.
- Beat the egg whites until they form soft peaks; fold into the batter. Cover the bowl tightly with plastic wrap. Let rise in a warm place until doubled in volume, about 1 hour.
- Preheat the appliance as directed.
- Pour batter into preheated wells of the lower cooking surface.
- Close the Lid and cook for 4-6 minutes or until golden brown.
- Open Lid with a pot holder or oven mitt. Remove waffles with a wooden or plastic kitchen utensil.

OATMEAL WAFFLES

- 1½ Cups All-Purpose Flour
 - 1 Cup Quick-Cooking Rolled Oats
 - 1 Tbsp. Baking Powder
 - ½ Tsp. Cinnamon
 - ¼ Tsp. Salt
 - 2 Eggs, slightly beaten
 - 1½ Cups Milk
 - 6 Tbsp. Butter, melted
 - 2 Tbsp. Brown Sugar
- Preheat the appliance as directed.
- In large mixing bowl, stir together flour, oats, baking powder, cinnamon and salt; set aside.
- In small mixing bowl, stir together eggs, milk, butter and brown sugar. Add to flour mixture; stir until blended.
- Pour batter into preheated wells of the lower cooking surface.
- Close the Lid and cook for 4-6 minutes or until cooked through.
- Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove waffles with a wooden or plastic kitchen utensil.
- Serve with fresh fruit and yogurt if desired.

SCRAMBLED EGGS & SAUSAGE

- 1 large eggs
- 1 sausage links
- $\frac{1}{4}$ cup mushrooms, diced
- $\frac{1}{4}$ cup cheddar cheese, shredded

Preheat the appliance as directed.

Cut sausage into small pieces, add to skillet pan and cook thoroughly.

Add mushrooms to skillet and cook thoroughly.

In a small bowl, whisk eggs and pour into skillet pan. Sprinkle $\frac{1}{8}$ 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.

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™ WAFFLE MAKER AND GRIDDLE / NMWFR5SERIES

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/nostalgiaelctrx.

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

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

CONTENIDO

SEGURIDAD	11
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES.	12
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES	12
INTRODUCCIÓN	13
PIEZAS Y ENSAMBLE	14
CÓMO FUNCIONA	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/ 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™ WAFFLE MAKER Y PLANCHA! MyMINI! ¡Esta waflera y plancha de tamaño personal es perfecta para preparar una variedad de comidas deliciosas desde la comodidad del hogar!

Funciones:

- La máquina para hacer gofres hace deliciosos gofres dorados rápidamente cada vez.
- ¡Use la parrilla para preparar rápidamente comidas para llevar, hamburguesas, paninis, queso a la parrilla y más del tamaño perfecto!
- Acompañe waffles de desayuno con huevos revueltos o croquetas de patata para hacer combinaciones de comidas personalizadas.
- Combine salchichas para el desayuno con huevos revueltos o papas fritas para hacer combinaciones de comidas personalizadas.
- El mango frío al tacto mantiene las manos seguras al abrir y cerrar la tapa.
- Las superficies de cocción de 5 pulgadas se calientan eficientemente para un rendimiento de cocción constante.
- El tamaño compacto se adapta perfectamente a cualquier cocina, oficina, dormitorio o caravana y permite un almacenamiento ordenado

PIEZAS Y ENSAMBLAJE



ESPAÑOL

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.
5. Cuando la luz indicadora se apaga, la unidad está lista para cocinar.

Gofrera

1. 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. Vierta cuidadosamente la masa en el centro de la superficie de cocción inferior.
NOTA: La cantidad de masa de gofre necesaria puede variar con la receta o con la marca de mezcla de masa utilizada. No permita que la masa se desborde.



4. Cierre la tapa utilizando el asa y deje cocinar.
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. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que está muy caliente y puede causar quemaduras.
5. Una vez que el waffle estén cocinado a su preferencia, levante la tapa utilizando el mango. Retire el waffle con un utensilio de cocina de nylon, silicona o madera resistente al calor.
NOTA: No utilice utensilios de metal, ya que podrían arañar o dañar la superficies de cocción.
6. 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.

Plancha

7. Vaporisez la surface de cuisson de la plaque chauffante avec un aérosol de cuisson antiadhésif ou enduisez-la légèrement d'une petite quantité d'huile végétale.
NOTA: El aceite ayuda a proteger la calidad antiadherente de la superficie de cocción.
8. 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.

- 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.
- 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.

Consejos para la cocción

- Para preparar unos waffles más saludables, sustituya la harina blanca por harina integral.
- Para mantener los waffles crujientes al recalentarlos, siempre recalíentelos en un horno en vez de en un microondas. Precaliente el horno a 200 °F y hornee en una bandeja para hornear o en una parrilla de alambre.
- NO bata en exceso la masa. La masa debe estar ligeramente grumosa de manera que los gofres queden ligeros y esponjosos cuando se cocinen.
- Puede almacenar la masa en un recipiente bien cerrado 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 leche o de agua antes de cocinarla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide su GOFRERA y PLANCHA 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

¡Puede hacer una variedad de recetas deliciosas con su MÁQUINA PARA GOFRES Y PLANCHA! Con este aparato de cocción rápida, los gofres se hornean crujientes y dorados por fuera y suaves por dentro. Use la plancha para combinar con huevos revueltos u otros productos para el desayuno. ¡Sea creativo con sus comidas y disfrute de su WAFLETERA Y PLANCHA!

WAFFLES BELGAS

- 1 paquete (.25 oz.) de levadura seca activa
- ¼ de taza de leche tibia
- 3 yemas de huevos
- 2¾ de taza de leche tibia
- ¾ de taza de mantequilla, derretida y enfriada hasta que esté tibia
- 1/2 taza de azúcar blanca
- 1½ cucharilla de Sal
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 4 tazas de harina común
- 3 claras de huevo

En un tazón pequeño, disuelva la levadura en 1/4 de taza de leche tibia. Déjela reposar hasta que esté cremosa, alrededor de 10 minutos.

En un tazón grande, bata las yemas de huevo, ¼ de taza de la leche tibia y la mantequilla derretida. Agite en la mezcla de levadura azúcar, sal y vainilla. Agite en las 2 1/2 tazas de leche restantes alternativamente con la harina, terminando con la harina.

Bata las claras de huevos hasta que formen picos blandos; incorpórelas en la masa. Cubra bien el tazón con envoltura plástica. Déjela crecer en un lugar tibio hasta que duplique su volumen, alrededor de 1 hora.

Precalente el aparato como se indica.

Vierta la masa en los pozos precalentados de la superficie de cocción inferior.

Cierre la tapa y cocine durante 4 a 6 minutos o hasta conseguir un color marrón dorado.

Abra la tapa con una agarradera o mitón. Retire los gofres con un utensilio de cocina de madera o de plástico.

GOFRES DE AVENA

- 1½ Ctas de harina común
- 1 taza de copos de avena de cocción rápida
- 1 cucharada de polvo de hornear
- ½ cucharilla de Canela
- ¼ de cucharilla de Sal
- 2 huevos, ligeramente batidos
- 1½ taza de leche
- 6 cucharadas de mantequilla derretida
- 2 cucharadas de azúcar morena

Precalente el aparato como se indica.

En un tazón de mezcla grande, bata juntos la harina, los copos de avena, polvo de hornear, la canela y la sal; déjela a un lado.

En un tazón de mezclar pequeño, bata juntos los huevos, la leche, la mantequilla y el azúcar morena. Añádale la mezcla de harina; bávalo hasta que se mezcle.

Vierta la masa en los pozos precalentados de la superficie de cocción inferior.

Cierre la tapa y cocine durante 4 a 6 minutos o hasta que esté totalmente cocinado.

Abra la tapa con una agarradera o mitón.

Retire los gofres con un utensilio de cocina de madera o de plástico.

Sírvalos con frutas frescas y yogur si lo desea.

HUEVOS REVUELTOS Y SALCHICHA

- 1 huevo grande
- 2 tira de salchicha
- 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.

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.

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 MyMini™ Gofrera y Plancha / NMGRGL5SERIES

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.

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

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	20
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	21
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL	21
INTRODUCTION	22
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	23
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	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/
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 PLAQUE DE CUISSON ET À GAUFFRES! Ce gaufrier et cette plaque chauffante de taille personnelle sont parfaits pour préparer une variété de délicieux repas dans le confort de la maison !

Caractéristiques :

- Fait rapidement de délicieuses gaufres dorées à chaque fois
- Utilisez la plaque chauffante pour faire de délicieux œufs au plat, des crêpes, des omelettes et même des biscuits !
- Associez les gaufres du petit-déjeuner avec des œufs brouillés ou des pommes de terre rissolées pour créer des combinaisons de repas personnalisées.
- 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 lumineux



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.
4. Préparez vos ingrédients pendant le préchauffage de l'appareil. Lorsque le témoin s'éteint, l'appareil est prêt à cuire.

Gaufrier

1. 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. Verser la pâte dans les concavités préchauffées de la surface de cuisson inférieure.
REMARQUE : La quantité de pâte à gaufre nécessaire pourra varier en fonction de la recette ou de la marque de mélange pour pâte utilisée. NE PAS laisser la pâte déborder.



4. Fermez le couvercle à l'aide de la poignée et laissez cuire.
REMARQUE : Le temps de cuisson varie en fonction de la recette ou de la marque du mélange de pâte utilisé.
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.
5. Une fois que la gaufre est cuite selon vos préférences, relevez 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.
6. Pour plus d'une fournée à la fois, abaisser le Couvercle entre les fournées pour maintenir la température de cuisson appropriée.

Plancha

1. Vaporisez la surface de cuisson de la plaque chauffante avec un aérosol de cuisson antiadhésif ou enduisez-la légèrement d'une petite quantité d'huile végétale.
REMARQUE : L'huile aide à protéger la qualité antiadhésive des surfaces de cuisson.
2. 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.

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.

Conseils de cuisson

- Pour des gaufres saines, remplacer la farine de grains entiers par de la farine blanche.
- Pour conserver les gaufres croustillantes au moment de les réchauffer, toujours utiliser un four à micro-ondes. Faire préchauffer le four à 93 °C (200 °F) et faire cuire sur une plaque à pâtisserie ou une grille.
- NE PAS trop mélanger la pâte. La pâte doit être légèrement grumeleuse pour que les gaufres soient légères et moelleuses à la cuisson.
- Conserver la pâte dans un récipient bien fermé, puis réfrigérer. La pâte réfrigérée restera fraîche pendant deux jours. Parce que la pâte froide épaissit, y ajouter un peu de lait ou d'eau avant la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez prendre soin de votre PLAQUE DE CUISSON ET À GAUFFRES! 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 appétissantes avec votre gaufrier et votre plaque chauffante ! Avec cet appareil à cuisson rapide, les gaufres cuisent croustillantes et dorées à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur. Utilisez une plaque chauffante pour accompagner des œufs brouillés ou d'autres articles de petit-déjeuner. Soyez créatif avec vos repas et profitez de votre gaufrier et plaque chauffante !

GAUFRES BELGES

- Paquet de 1 levure sèche active (0,25 on) Dans un petit bol, faire dissoudre la levure avec $\frac{1}{4}$ de tasse de lait chaud. Laisser reposer jusqu'à épaississement, environ 10 minutes.
- $\frac{1}{4}$ tasse de lait chaud
- 3 jaunes d'œuf Dans un grand bol, fouetter les jaunes d'œuf, 60 mL ($\frac{1}{4}$ tasse) de lait chaud et le beurre fondu. Incorporer la levure au mélange, le sucre, le sel et la vanille. Incorporer en alternance le restant du lait 2 $\frac{1}{2}$ tasses avec la farine, en terminant par la farine.
- 2 $\frac{3}{4}$ tasses de lait chaud
- $\frac{3}{4}$ Tasse de beurre, fondu et refroidi à tiède Battre les blancs d'œuf jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous; plier dans la pâte. Couvrir le bol d'une pellicule plastique. Laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que le mélange double de volume, environ 1 heure.
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre blanc
- 1 $\frac{1}{2}$ c. à thé Sel Préchauffer l'appareil tel qu'indiqué.
- 2 c. à thé d'extrait de vanille Verser le mélange dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure.
- 4 tasses de farine Fermer le Couverture, puis laisser cuire de 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 3 Blancs d'œuf Ouvrir le Couverture à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier. Retirer les gaufres à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.

GAUFRES À L'AVOINE

- 1 $\frac{1}{2}$ tasses de farine Préchauffer l'appareil tel qu'indiqué.
- 1 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide Dans un grand bol, mélanger la farine, l'avoine, la levure chimique, la cannelle et le sel; réserver.
- 1 c. à table de poudre à pâte Dans un petit bol, mélanger les œufs, le lait, le beurre et la cassonade. Ajouter au mélange de farine; remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- $\frac{1}{2}$ c. à thé Cannelle Verser le mélange dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure.
- $\frac{1}{4}$ c. à thé Sel Fermer le Couverture, puis laisser cuire de 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 2 œufs légèrement battus Ouvrir le Couverture à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier.
- 1 $\frac{1}{2}$ Tasses de lait
- 6 c. à table beurre fondu Retirer les gaufres à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.
- 2 c. à table Cassonade Servir avec des fruits frais et du yaourt, au goût.

OEUFS BROUILLÉS ET SAUCISSES

- 1 gros œuf
 - 1 saucisse
 - 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.
- 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.

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.

Plaque de Cuisson et a Gauffres My Mini™ / NMWFR5SERIES

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

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

