All products are trademarks of Nostalgia Products Group, LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2012 Nostalgia Products Group, LLC.

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 05/17/12)

NOSTALGIA ELECTRICS™

SPF200 SERIES

2-in-1 Soft Pretzel Maker
Boulangerie de Bretzels Tendres 2-en-1 d'acier Inoxydable

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes

Make everyday a party!
Visit **www.nostalgiaelectrics.com** for more fun products.

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS 3
IMPORTANT SAFEGUARDS 3
INTRODUCTION 4
PARTS & ASSEMBLY 5
HOW TO OPERATE 6
HELPFUL TIPS 7
CLEANING & MAINTENANCE 7
RECIPES 8
RETURNS & WARRANTY 14

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 kill or hurt 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, 750 Watts, ETL Approved

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse appliance or cord in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the appliance.
4. NEVER leave appliance unattended while in use.
5. NEVER place anything other than what is intended to be cooked in the appliance.
6. Unplug appliance from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT place appliance in dishwasher.
8. Keep out of reach of children.
9. This appliance is NOT A TOY.
10. This appliance is not intended for use by young children or the cognitively challenged without supervision.
11. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT touch hot surfaces.
3. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or any other liquid.
5. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, or to a repair shop for electrical or mechanical adjustment.
6. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. They may cause injuries.
7. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
8. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
9. DO NOT overload wall outlet, extension cords, or integral convenience receptacles, as this can result in a risk of fire or electric shock.
10. This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
11. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
12. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.

13. A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not let cord hang over edge of table or touch hot surfaces.
14. Always plug cord into wall outlet before operation. There is no on/off switch. To turn off, remove plug from wall outlet. Allow unit to cool completely before putting away.
15. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. Exception: An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with this appliance.
16. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
17. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric 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.
18. Extreme caution should be used when moving an appliance with hot food.
19. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.
20. Pretzels will be very hot. Use a plastic or wooden kitchen utensil to carefully scoop them out.
21. Extreme caution must be used when opening and closing the Lid on this unit. Use an oven mitt or pot holder when opening and closing the Lid for safety.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the 2-IN-1 SOFT PRETZEL MAKER from Nostalgia Electrics™! Now you can cook mouth-watering soft pretzels just like you get at concession stands! Best of all, you don't even have to turn on an oven! Soft pretzels are great for snack time, party time or anytime! You can make them sweet or savory. Try them with your favorite dips. Use your imagination and have fun!

PARTS & ASSEMBLY

Assembly

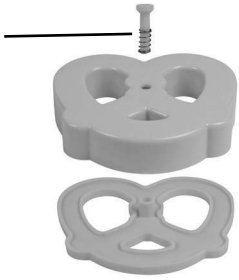
Inserting the Trays

STEP 1:
Insert top and bottom Cooking Plates into Main Unit and push backward until they slide into place.

STEP 2:
Snap Cooking Plates into place by pushing back the Spring Latches on the top and bottom Cooking Plates and releasing them into the slots on the Cooking Plates.

Pretzel Cutters

The Pretzel Cutters come fully assembled. To disassemble pretzel cutters for cleaning, Twist the top of the Pretzel Cutter while lifting up. Parts will easily come apart for cleaning.



HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down all surfaces with a dry, non-abrasive cloth.
2. Find a dry, suitable, level surface near an electrical outlet.
3. Insert the desired Cooking Plates into the Main Unit.
4. The Cooking Plates should be lightly coated with a small amount of vegetable oil. Vegetable oil can be applied with a paper towel or with a nonstick oil spray. The oil will help protect the nonstick quality of the cooking surface. This should be done periodically to maintain the nonstick quality.
5. Preheat the appliance by closing the Lid and plugging into an electrical outlet.
6. When the power is on, the Red Power Light will come on. The Green Ready Light will stay on while the appliance is preheating.

7. The appliance should preheat for a minimum of 3 minutes. The Green Ready Light will turn off when the appliance is ready to cook.
8. While the appliance is preheating, you may prepare pretzel dough.
9. Roll the dough out onto a floured surface, making sure that it is thick enough to fill the cavity of the Pretzel Cutters. You may need to periodically sprinkle the dough with flour or cornmeal to ensure that dough does not get too sticky.
10. Cut dough using the Pretzel Cutter that matches the Cooking Plate (i.e. Jumbo Pretzel Cutter cuts pretzels for the Jumbo Pretzel Cooking Plates). Simply press Pretzel Cutter into the rolled out pretzel dough. Pull dough from around the Pretzel Cutter and press top of Pretzel Cutter to release the perfectly formed pretzel.
11. Raise the Lid using an oven mitt or pot holder to prevent accidental burns.
12. Carefully place the formed pretzel dough onto the pretzel shapes on the Cooking Plates.

13. Close the Lid using a pot holder or oven mitt. Make sure Lid is locked by closing latch.

⚠ Steam may be released from appliance during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.

14. The cooking time will range between 3-7 minutes.
15. Once the pretzels have completed cooking, unlock and raise the Lid with a pot holder or oven mitt. Remove the pretzels from the Cooking Plates with a plastic or wooden kitchen utensil. DO NOT use metal utensils, as they may scratch and damage the Cooking Plates.
16. If cooking more than one batch of pretzels in a session, after removal of the first batch, lower the Lid to maintain heat until ready to cook the next batch.
17. As soon as you are finished cooking, unplug appliance and allow to cool.
18. Once the appliance is cool, follow the directions in the Cleaning and Maintenance section to clean your 2-IN-1 SOFT PRETZEL MAKER**.**

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 nonstick Cooking Plates and the Heating Element. Allow the appliance to preheat until smoke and odor no longer exists.

Dough

If dough is too sticky, add more flour. Always make sure that you knead and roll out dough on a well-floured surface. Cornmeal may also work well.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your 2-IN-1 SOFT PRETZEL MAKER by following these simple instructions and precautions. Cleaning is a snap.

- Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
- Make sure the appliance is cool before cleaning.
- Remove all Cooking Plates.
- Disassemble Pretzel Cutters. Be careful to NOT lose the springs in the top of the Pretzel Cutters.
- Hand wash Cooking Plates and Pretzel Cutters in warm, soapy water using a non-abrasive cloth. Rinse and dry with a non-abrasive cloth or towel.
- Wipe the exterior of the Main Unit with a dry, non-abrasive cloth.
- NEVER use scouring pads or abrasive cleaners on this unit as it will damage the surface and parts.
- DO NOT put any parts in the dishwasher.
- NEVER immerse 2-IN-1 SOFT PRETZEL MAKER in water.

It is that simple!

RECIPES

With the 2-IN-1 SOFT PRETZEL MAKER you can create fresh, warm and buttery pretzels at home! Make dough from scratch using the following recipes or use your favorite store bought pretzel dough, cinnamon roll dough, breadstick dough, bread dough and more!

- Form and cut pretzels with pretzel cutter and place them on the lower nonstick cooking plates.
- Close and lock lid – pretzels bake in just 3-7 minutes!
- Enjoy your warm, soft pretzels plain or with your favorite dipping sauce, sweet butter glaze or salt!

TRADITIONAL SOFT PRETZELS

- 1½ Cups Water
- 1¼ Tsp. Active Dry Yeast (1 pkg.)
- 2 Tbsp. Brown Sugar
- 1¼ Tsp. Salt
- 1 Cup Bread Flour
- 3 Cups Flour
- 2 Cups Water
- 2 Tbsp. Baking Soda
- Sea Salt
- 2-4 Tbsp. Butter (melted)

Preheat the 2-IN-1 SOFT PRETZEL MAKER as directed.

Sprinkle yeast on lukewarm water in mixing bowl; stir to dissolve.

Add sugar, salt and stir to dissolve; add flour and knead dough until smooth and elastic.

Let rise at least ½ hour.

While dough is rising, prepare a baking soda water bath with 2 cups warm water and 2 Tbsp. baking soda.

Stir often.

After dough has risen, roll out dough and cut into pretzel shapes with Pretzel Cutters.

Dip pretzels into baking soda solution and place onto preheated Cooking Plates.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each pretzel with a wooden or plastic kitchen utensil. Brush with melted butter.

Toppings: After you brush with butter try sprinkling with sea salt.

To make sweet pretzels, melt a stick of butter in a shallow bowl (big enough to fit the entire pretzel) and in another shallow bowl make a mixture of cinnamon and sugar.

Dip the pretzel into the butter, coating both sides generously.

Then dip again into the cinnamon mixture.

IRISH SODA BREAD PRETZELS

- 2½ Tbsp. Baking Soda
- 2½ Cups Water
- ¾ Cup All-Purpose Flour
- ¾ Cup Whole Wheat Flour
- ½ Tsp. Baking Soda
- ½ Cup Buttermilk
- 2 Tbsp. Honey
- 1 Tbsp. Sea Salt

Dissolve 1/3 cup baking soda in 5 cups water.

Bring water to a boil, and then remove from heat.

In a large bowl, sift together all-purpose flour, whole wheat flour, and baking soda.

Stir in buttermilk and honey until dough pulls together.

Turn dough out onto a lightly floured surface, and knead briefly to form a firm dough.

Roll out dough and cut into pretzel shapes with Pretzel Cutters.

Dip pretzels into baking soda solution and place onto preheated Cooking Plates.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each pretzel with a wooden or plastic kitchen utensil.

Sprinkle pretzels with kosher salt while still warm.

PRESTO PESTO PRETZELS

- 1 Can Refrigerated Breadsticks (11-oz.)
- 1 Tbsp. Pesto Sauce
- 1 Egg White
- 2 Tbsp. Grated Parmesan-Romano Cheese Blend

Dust surface with flour.

Place breadstick dough onto floured surface.

Make indentation in dough and pour pesto sauce into indentation.

Dip hands into flour and mix dough with pesto sauce until well combined.

Beat egg white in a small bowl until foamy.

Roll out dough and cut into pretzel shapes with Pretzel Cutters.

Brush egg white over pretzels.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each pretzel with a wooden or plastic kitchen utensil.

Sprinkle with Parmesan-Romano cheese.

ROSEMARY PRETZELS

- 4 Tsp. Active Dry Yeast
- 1 Tsp. Sugar, plus ½ Cup Sugar, divided
- 1¼ Cups Warm Water
- 3 Cups Whole-Wheat Flour
- 2 Cups All-Purpose Flour
- 1½ Tsp. Salt
- 2 Tbsp. Dried Rosemary
- 1 Tbsp. Butter, melted
- ½ Cup Baking Soda
- 4 Cups Hot Water
- 3 Tbsp. Sea Salt

Mix yeast and 1 teaspoon sugar in warm water to dissolve. Let stand for 10 minutes.

In a large bowl, mix flours, ½ cup sugar, salt and rosemary.

Add the yeast mixture and the butter and stir to form dough.

Knead the dough on a floured surface until smooth (6 to 8 minutes). Place dough in a lightly oiled bowl, brush with oil and cover with plastic wrap. Let rise for about 1 hour.

Place dough on a floured surface and roll out dough. Cut into pretzel shapes with Pretzel Cutters.

Mix baking soda in warm water until dissolved. Dip pretzels into baking soda solution and place onto preheated Cooking Plates.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes. Open Lid with a pot holder or oven mitts.

Remove each pretzel with a wooden or plastic kitchen utensil. Sprinkle pretzels with sea salt while still warm.

BAVARIAN PRETZELS

- 3 Cups All-Purpose Flour, sifted
- 1 Tbsp. Active Dry Yeast
- 1 Tsp. White Granulated Sugar
- 2 Tbsp. Butter, softened
- 1 1/3 Cups Water
- ¼ Tsp. Salt
- 3 Tbsp. Baking Soda
- 3 Cups Water
- 2 Tbsp. Butter, melted
- 1 Tbsp. Sea Salt

In a large bowl, stir together 1 cup of flour, yeast, sugar, 2 tablespoons of butter, and 1 1/3 cup water.

Let this mixture stand until bubbles begin to form, about 15 minutes. Stir in the salt and gradually stir in the remaining flour until dough can be picked up and kneaded on the counter.

Knead until smooth and elastic, about 8 minutes, adding more flour if needed to minimize stickiness. Place dough on a floured surface and roll out dough. Cut into pretzel shapes with Pretzel Cutters.

Bring the remaining 3 cups of water to a boil and add the baking soda. Remove from the heat.

Dip pretzels into the water bath for about 45 seconds, flipping over about halfway through. Place into preheated Cooking Plates.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes. Open Lid with a pot holder or oven mitts.

Remove each pretzel with a wooden or plastic kitchen utensil. Brush them with melted butter and sprinkle with sea salt.

SUN DRIED TOMATO AND BASIL PRETZELS

- 1/8 Cup Hot Water
- 1 Package Active Dry Yeast
- 1 1/3 Cups Warm Water
- 4-6 Sun-Dried Tomatoes, chopped
- 1 Tsp. Basil
- 2 Tsp. Parmesan Cheese
- 1/3 Cup Brown Sugar
- 4+ Cups Flour
- Sea Salt
- Baking Soda

In a large bowl mix together hot water and yeast until the yeast dissolves. Stir in the warm water and brown sugar and stir until the brown sugar dissolves.

Add tomatoes, basil and cheese; stir to incorporate.

Slowly add 4 cups of flour, stirring constantly. Continue stirring until the mixture is smooth and does not stick to the sides of the bowl.

Lightly flour surface. Dip your hands into extra flour. Knead the dough until it is stretchy and smooth.

Using liquid measuring cup fill a large saucepan at least ½ full of water. For each 1 cup of water, add 1 Tbsp. baking soda.

Roll out dough and cut into pretzel shapes with Pretzel Cutters.

Dip pretzels into baking soda solution and place onto preheated Cooking Plates.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each pretzel with a wooden or plastic kitchen utensil.

Sprinkle pretzels with kosher salt while still warm.

WHOLE GRAIN PRETZELS

- 1 Tbsp. Yeast
- 1½ Cup Warm Water
- 1 Tbsp. Honey
- 1 Tsp. Salt
- 3½ Cup Whole Wheat Flour
- ½ Cup Wheat Germ
- 1 Egg White, beaten

Dissolve yeast in warm water with honey. When bubbly, stir in salt and 2 cups flour.

Beat until smooth.

Add wheat germ and remaining flour to make a soft dough.

Knead until smooth and elastic, about 5 minutes. Let rise until doubled, 45 to 60 minutes.

Punch down and roll out dough and cut into pretzel shapes with Pretzel Cutters.

Brush egg white glaze on top. Place pretzels onto preheated Cooking Plates.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each pretzel with a wooden or plastic kitchen utensil.

MUSTARD DIP

- 1 Cup Sour Cream
- 1 Cup Mayonnaise
- 1 Cup yellow Mustard
- ½ Cup Sugar
- ¼ Cup Dried Onion Flakes
- 1 Tbsp. Horseradish
- 1 (1-oz.) Envelope Ranch Dressing Mix

Stir all ingredients together in a medium-sized bowl.

Cover and refrigerate for at least 30 minutes.

Serve with warm pretzels.

BEER CHEESE DIP

- 1 (8-oz.) Package Cream Cheese, softened
- ½ (1-oz.) Package Dry Ranch Salad Dressing Mix
- 1 Cup and 1 Tbsp. Shredded Cheddar Cheese
- ¼ Cup Beer

To Taste:

- Salt
- Cayenne Pepper

In a bowl, mash together the cream cheese and the ranch dressing mix until thoroughly combined.

Stir in the Cheddar cheese.

Mix in beer, 1 tablespoon at a time, until you reach the desired consistency (add more for a thinner dip).

Stir in the seasoned salt and cayenne pepper.

Refrigerate until thoroughly chilled, at least 1 hour.

HONEY MUSTARD DIP

- 5-oz. Crème Fraiche
- 3 Tbsp. Honey
- 2 Tbsp. Spicy Brown Mustard

To Taste:

- Salt
- Sugar

Stir Crème Fraiche, honey and mustard together until creamy.

Add sugar and salt to taste.

MUSTARD CHEESE DIP

- 8 oz. Sharp Cheddar Cheese, Grated
- 3 Cloves Garlic, peeled and minced
- 1 Tsp. salt
- 2 oz. Cream Cheese, softened
- 2 Tbsp. Butter, softened
- 1 Tbsp. Dijon Mustard
- 2 Tbsp. Yellow Mustard

Mince garlic with salt.

In a bowl, combine garlic mixture and cream cheese. Mix until smooth.

Add shredded Cheddar cheese and mix well, or blend in a food processor until smooth.

Add butter and mustards and mix again until smooth.

Scrape down the sides of the bowl and mix or blend one more time.

Serve at room temperature or slightly warmed.

BLUE CHEESE DIP

- ½ lb. Sharp Cheddar Cheese
- ½ lb. Blue Cheese, crumbled
- 1 (6 oz.) Package of Soft Cheese with Chives
- 1 Cup Heavy Whipping Cream

Blend all ingredients well and chill for several hours.

PEANUT BUTTER DIP

- 1 Cup Vanilla Yogurt
- ½ Cup Peanut Butter
- 1/8 Tsp. Ground Cinnamon
- ½ Cup Whipped Topping

In a bowl, combine the yogurt, peanut butter and cinnamon; mix well.

Fold in the whipped topping.

Refrigerate until ready to serve.

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.

2-IN-1 SOFT PRETZEL MAKER / SPF200 SERIES

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

Distributed by:

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaelectrics.com. This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

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

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

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

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES 16

MEDIDAS IMPORTANTES 16

INTRODUCCIÓN 17

PARTES Y ENSAMBLAJE 18

CÓMO FUNCIONA 19

CONSEJOS ÚTILES 20

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 20

RECETAS 21

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA 27

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

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

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le previene de peligros potenciales que pueden causar la muerte o lesiones a usted y a otras personas.

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

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

Especificaciones del electrodoméstico:
120 Volts, 60 Hertz, 750 Watts, aprobado por ETL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA sumerja el aparato o el cable en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA use una esponja o paño abrasivo en el aparato.
4. NUNCA deje el aparato sin supervisar mientras está en uso.
5. NUNCA coloque elementos no destinados a ser cocinados en el aparato.
6. Desenchufe el aparato del toma corriente cuando no está en uso y para su limpieza.
7. NO coloque el aparato en el lava vajillas.
8. Mantenga fuera del alcance de los niños.
9. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
10. Este aparato no está destinado a ser usado por niños pequeños o personas con dificultades cognitivas sin supervisión.
11. Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

MEDIDAS IMPORTANTES

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

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.**
2. NO toque superficies calientes.
3. NO use en el exterior. SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
4. Para proteger contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni otro líquido.
5. NO opere el aparato con un cable o enchufe dañado, en caso de que el aparato funcione incorrectamente o si se cae o está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, o a un taller para su ajuste eléctrico o mecánico.
6. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios que no hayan sido provistos con la unidad. Los mismos pueden ocasionar lesiones.
7. Es necesaria una supervisión cercana cuando el aparato es usado por niños o cerca de ellos.
8. NO lo coloque sobre una hornalla a gas o sobre un quemador eléctrico caliente, ni cerca de ellos y tampoco dentro de un horno caliente.
9. NO sobrecargue el toma corriente de la pared, los cables de extensión o los dispositivos centrales de enchufes, ya que esto puede resultar en riesgo de incendio o descarga eléctrica.
10. Este aparato no debe usarse para fines diferentes a los indicados en las instrucciones que acompañan este aparato.
11. No deje la unidad sin atención mientras esté en uso o enchufada a un tomacorriente.

12. Desenchufe del toma corriente cuando no está en uso y antes de retirar partes para su limpieza. Deje enfriar antes de colocar o retirar partes y antes de limpiar el aparato.
13. Se incluye un cable de alimentación de energía más corto o extraíble para reducir el riesgo resultante de quedar atrapado o tropezarse con un cable más largo. No permita que el cable cuelgue de los extremos de la mesa ni toque superficies calientes.
14. Siempre enchufe el cable en un toma corriente antes de usarlo. no hay interruptor para encender/apagar. Para apagar, desenchufe de la pared. Deje enfriar la unidad antes de guardar.
15. Existen cables de alimentación o cables de extensión más largos y pueden usarse con cuidado. Excepción: No se recomienda un cable de extensión o cable extraíble más largo para usar con este aparato.
16. Si usa un cable de alimentación extraíble largo o un cable de extensión: 1) La clasificación eléctrica indicada del cable o del cable de extensión debe ser al menos equivalente a la clasificación eléctrica del aparato; 2) Si el aparato tiene conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 vías con conexión a tierra; y 3) El cable más largo debe disponerse de tal forma que no cuelgue de la mesa de trabajo ni de la mesa de tal forma que pueda ser arrastrado por los niños o pueda ser enganchado sin intención.
17. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para insertarse en un tomacorriente polarizado solamente en una posición. **Si el enchufe no encaja totalmente en el toma corriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna forma.**
18. Se debe usar precaución extrema al mover el aparato con comida caliente.
19. No intente realizar tareas de servicio en el aparato, ya que abrir o retirar las cubiertas puede exponerlo da tensiones peligrosas u otros riesgos. Solicite al personal de servicio calificado que realice las tareas de servicio.
20. Los pretzels estarán muy calientes. Utilice un utensilio de cocina de plástico o de madera para retirarlos con cuidado.
21. Debe usar precaución extrema al abrir y cerrar la tapa de esta unidad. Use un mitón o una agarradera al abrir o cerrar la tapa para una mayor seguridad.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar 2-IN-1 SOFT PRETZEL MAKER de Nostalgia Electrics™! Ahora puede cumplir sus deseos de un suave pretzel en cualquier momento directamente desde su cocina. ¡Y lo mejor de todo es que ni siquiera se requiere encender el horno! Cocine unos deliciosos y suaves pretzels dulces o salados cualquier día de la semana, con gran facilidad. Use las recetas incluidas de pretzels y salsa para acompañar para deleitar a su familia y a sus amigos. ¡Los suaves pretzels son ideales para la hora de un snack, para una fiesta o para cualquier momento! ¡Use su imaginación y diviértase!

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Armado

Cómo Introducir las Bandejas

PASO 2:
Ajuste los Platos para Cocinar en su lugar presionando hacia atrás los Cierres con Resorte sobre los Platos superior e inferior y soltándolos en las ranuras de los Platos para Cocinar.

PASO 1:
Introduzca los Platos para Cocinar superior e inferior en la Unidad Principal y empuje hacia atrás hasta que se deslicen en su lugar.

Cortador de Pretzels

El Cortador de Pretzels está totalmente ensamblado. Para desmontar el cortador de pretzels para su limpieza, gire la parte superior del Cortador de Pretzels y levante al mismo tiempo. Las partes se separarán fácilmente para su limpieza.

ESPAÑOL

CÓMO FUNCIONA

1. Antes del primer uso, limpie todas las superficies con un paño seco y no abrasivo.
2. Encuentre una superficie seca y resistente al calor cerca de un toma de corriente de electricidad.
3. Recubra suavemente la placa superior e inferior de cocción con una pequeña cantidad de aceite vegetal. El aceite vegetal puede aplicarse con una toalla de papel o con un rocío de aceite no adherente. El aceite ayudará a proteger la calidad anti adherente de la superficie de cocción. Esto debe realizarse periódicamente para mantener la calidad anti adherente.
4. Precaliente el aparato cerrando la tapa y enchufando en un toma corriente.
5. Cuando el aparato se enciende, se encenderá la luz roja de Encendido. La luz verde de Listo permanecerá apagada mientras el aparato se precalienta.

6. El aparato debe precalentarse por un mínimo de 3 minutos. La luz verde de Listo se encenderá cuando el aparato esté listo para cocinar.
7. Mientras el aparato se precalienta, puede preparar la masa para pretzels.
8. Estire la masa en una superficie enharinada, asegurándose de que sea lo suficientemente espesa como para llenar la cavidad del Cortador de Pretzels. Es posible que periódicamente deba espolvorear la masa con harina o almidón para asegurarse de que la masa no se vuelva pegajosa.
9. Corte la masa usando el Cortador de Pretzels. Simplemente presione el Cortador de Pretzels sobre la masa estirada de pretzels. Retire la masa de alrededor del Cortador de Pretzels y presione la parte superior del Cortador de Pretzels para liberar un pretzel de forma perfecta.
10. Levante la tapa usando un mitón o agarradera para prevenir quemaduras accidentales.
11. Con cuidado coloque la masa del prtzel formado en las formas de pretzel en la superficie inferior de cocción.
12. Cierre la tapa usando una agarradera o mitón. Asegúrese que la tapa quede cerrada con el seguro de bloqueo.

⚠ 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.

13. El tiempo de cocción oscila entre 3 y 7 minutos.
14. Una vez que ha finalizado la cocción de los pretzels, desbloquee y levante la tapa con una agarradera o mitón. Retire los pretzels de la placa de cocción con un utensilio de plástico o de madera. NO use utensilios de metal, ya que pueden rayar y dañar la placa de cocción.
15. Si cocina más de una tanda de pretzels en una sesión, después de retirar la primera tanda, baje la tapa para mantener el calor hasta que esté preparado para cocinar la tanda siguiente.
16. Una vez que ha terminado de cocinar, desenchufe y aparato y deje enfriar.
17. Una vez que se ha enfriado el aparato, siga las instrucciones de la sección Limpieza y mantenimiento para limpiar su 2-IN-1 SOFT PRETZEL MAKER**.**

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 los residuos que se queman de las placas anti adherentes de cocción y el elemento de calor. Deje precalentar el aparato hasta que no haya más humo ni olor.

Masa

Si la masa está demasiado pegajosa, agregue más harina. Siempre asegúrese de amasar y estirar la masa en una superficie bien enharinada. El almidón también puede funcionar bien.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide su 2-IN-1 SOFT PRETZEL MAKER siguiendo estas simples instrucciones y precauciones. La limpieza es sencilla.

- Desconecte del toma corriente desenchufando el aparato.
- Asegúrese de que el aparato está frío antes de limpiar.
- Desmonte el Cortador de Pretzels. Tenga cuidado de NO aflojar el resorte en la parte superior del Cortador de Pretzels.
- Lave a mano el Cortador de Pretzels en agua caliente y jabonosa usando un paño no abrasivo. Enjuague y seque con un paño o toalla no abrasiva.
- Limpie las placas de cocción y el exterior de la unidad principal con un paño seco y no abrasivo.
- NUNCA use paños o limpiadores abrasivos en la unidad ya que se dañará la superficie y las partes.
- NO coloque las partes en el lava vajilla.
- NUNCA sumerja el 2-IN-1 SOFT PRETZEL MAKER en agua.

¡Es así de simple!

RECETAS

¡Con el 2-IN-1 SOFT PRETZEL MAKER puede crear pretzels frescos, calientes y esponjosos en su hogar! ¡Prepare la masa usando las recetas siguientes su masa de pretzels compara favorita, masa para bollos de canela, masa para grisines, masa para pan y más!

- Forme y corte los pretzels con el Cortador de Pretzels y colóquelos en la superficie inferior de cocción.
- Cierre y bloquee la tapa - ¡los pretzels se cocinan en tan sólo 3-7 minutos!
- ¡Disfrute los suaves pretzels calientes solos o con su salsa favorita, manteca dulce, glasé o sal!

PRETZELS SUAVES TRADICIONALES

- 1½ taza agua
- 1¼ Cdita. levadura seca (1 paquete)
- 2 Cda. azúcar rubia
- 1¼ Cdita. sal
- 1 Taza harina para pan
- 3 Tazas harina
- 2 Tazas agua
- 2 Cdas bicarbonato
- Sal marina
- 2-4 Cdas. manteca (derretida)

Precaliente el 2-IN-1 SOFT PRETZEL MAKER según se indica.

Espolvoree la levadura sobre agua tibia en un contenedor; mezcle para disolver.

Agregue azúcar, sal y mezcle para disolver; agregue harina y amase hasta obtener una consistencia suave y elástica.

Deje levar al menos ½ hora.

Mientras la masa se eleva, prepare un baño de bicarbonato con 2 tazas de agua tibia y 2 cucharadas de bicarbonato.

Mezcle con frecuencia.

Una vez que la masa ya se ha elevado, estire la masa y corte en formas de pretzel con el Cortador de Pretzels.

Sumerja los pretzels en la solución de bicarbonato y coloque en la superficie inferior de cocción precalentada.

Cierre la tapa y cocine por 3-7 minutos.

Abra la tapa con una agarradera o mitón.

Retire cada pretzel con un utensilio de madera o de plástico. Aplique manteca derretida con un pincel.

Recubrimiento: Después de pincelar con manteca, espolvoree con sal marina.

Para hacer pretzels dulces, derrita un pan de manteca en un contenedor poco profundo (lo suficientemente grande como para colocar el pretzel entero) y en otro contenedor mezcle canela y azúcar.

Sumerja el pretzel en manteca, recubriendo generosamente ambos lados.

Luego sumerja nuevamente en la mezcla de canela.

PRETZELS DE PAN CON SODA IRLANDESA

- 2½ Cdas. bicarbonato
- 2½ tazas agua
- ¾ taza harina común
- ¾ taza harina integral
- ½ Cdita. bicarbonato
- ½ taza suero de leche
- 2 Cdas. miel
- 1 Cdas. sal marina

Disuelva 1/2 de taza bicarbonato en 5 tazas de agua.

Hierva el agua y luego retire del calor.

En un contenedor grande, mezcle la harina común, la harina integral y el bicarbonato.

Agregue el suero de leche y la miel hasta que se unan.

Vuelque la masa en una superficie ligeramente enharinada, y amase hasta formar una masa firme.

Estire la masa y corte formas de pretzel con el Cortador de Pretzels.

Sumerja lo pretzels en la solución de bicarbonato y coloque en la superficie inferior de cocción precalentada.

Cierre la tapa y cocine por 3-7 minutos.

Abra la tapa con una agarradera o mitón.

Retire cada pretzel con un utensilio de madera o de plástico.

Espolvoree los pretzels con sal kosher mientras aún están tibios.

PRETZELS AL PESTO

- 1 lata grisines refrigerados (11 onzas)
- 1 Cda. salsa de pesto
- 1 clara de huevo
- 2 Cda. mezcla de queso parmesano-romano rallado

Enharine la superficie.

Coloque la masa de grisines en la superficie enharinada.

Realice un corte en la masa y coloque la salsa de pesto en el corte.

Enharine las manos y mezcle la masa con la salsa de pesto hasta que esté bien combinada.

Bata la clara de huevo en un pequeño contenedor hasta que esté espumosa.

Estire la masa y corte en forma de pretzel con el Cortador de Pretzels.

Aplique clara de huevo sobre los pretzels con un pincel.

Coloque los pretzels en la superficie inferior de cocción precalentada.

Cierre la tapa y cocine por 3-7 minutos.

Abra la tapa con una agarradera o mitón.

Retire cada pretzel con un utensilio de madera o de plástico.

Espolvoree con queso parmesano-romano.

PRETZELS CON ROMERO

- 4 Cditas levadura seca
- 1 Cdita. azúcar, más ½ taza azúcar, dividida
- 1¼ taza agua tibia
- 3 tazas harina integral
- 2 tazas harina común
- 1½ Cdita. sal
- 2 Cda. romero seco
- 1 Cda. manteca, derretida
- ½ taza bicarbonato
- 4 tazas agua caliente
- 3 Cdas. sal marina

Mezcle la levadura y 1 cucharadita de azúcar en agua caliente para disolver. Deje reposar por 10 minutos.

En un contenedor grande, mezcle las harinas, 1/2 taza de azúcar, sal y romero.

Agregue la mezcla de levadura y la manteca y mezcle para formar una masa.

Amase sobre una superficie enharinada hasta que esté suave (6 a 8 minutos). Coloque la masa en un contenedor levemente aceitado, aplique aceite con un pincel y cubra con un plástico. Deje levar por alrededor de 1 hora.

Coloque la masa en una superficie enharinada y estire la masa. Corte las formas de pretzel con el Cortador de Pretzels.

Mezcle el bicarbonato en agua tibia hasta que se disuelva. Sumerja los pretzels en la solución con bicarbonato y coloque en la superficie inferior de cocción precalentada.

Cierre la tapa y cocine por 3-7 minutos. Abra la tapa con una agarradera o mitón.

Retire cada pretzel con un utensilio de madera o de plástico. Espolvoree los pretzels con sal marina mientras aún están tibios.

PRETZELS DE BAVARIA

- 3 tazas de harina común, tamizada
- 1 Cda. levadura seca
- 1 Cdita azúcar blanca
- 2 Cdas. manteca, blanda
- 1⅓ taza agua
- ¼ Cdita. sal
- 3 Cdas. bicarbonato
- 3 tazas agua
- 2 Cdas. manteca, derretida
- 1 Cda. sal marina

En un contenedor grande, mezcle 1 taza de harina, levadura, azúcar, 2 cucharadas de manteca y 1⅓ taza de agua.

Deje reposar la mezcla hasta que esté esponjosa, alrededor de 15 minutos. Agregue la sal y gradualmente incorpore el resto de la harina hasta que la masa se pueda amasar.

Amase hasta obtener una consistencia suave y elástica, alrededor de 8 minutos, agregando más harina de ser necesario para minimizar la adherencia. Coloque la masa en una superficie enharinada y estire. Corte en formas de pretzel con el Cortador de Pretzels.

Haga hervir las otras 3 tazas de agua y agregue el bicarbonato. Retire del calor.

Sumerja los pretzels en el agua por alrededor de 45 segundos, dándolos vuelta. Coloque en la superficie inferior de cocción precalentada.

Cierre la tapa y cocine por 3-7 minutos. Abra la tapa con una agarradera o mitón.

Retire cada pretzel con un utensilio de madera o de plástico. Aplique manteca derretida con un pincel y espolvoree con sal marina.

PRETZELS DE TOMATES SECOS Y ALBAHACA

- 1/8 taza agua caliente
- 1 paquete levadura seca
- 1 1/3 taza agua tibia
- 4-6 tomates secos, picados
- 1 Cdita. albahaca
- 2 Cditas. queso parmesano
- 1/3 taza azúcar rubia
- 4+ tazas harina
- Sal marina
- Bocarbonato

En un contenedor grande mezcle el agua caliente con la levadura hasta que la levadura se disuelva. Agregue el agua tibia y el azúcar rubia y mezcle hasta que el azúcar rubia se disuelva.

Agregue los tomates, la albahaca y el queso; mezcle para unir.

Lentamente agregue 4 tazas de harina, mezclando constantemente. Continúe mezclando hasta adquirir una consistencia suave y la mezcla no se adhiera a los lados del contenedor

Enharine la superficie y las manos. Amase la masa hasta que esté elástica y suave.

Con una taza de medición, llene una sartén grande al menos hasta la mitad con agua. Por cada taza de agua, agregue 1 cucharada de bicarbonato.

Estire la masa y corte en formas de pretzel con el Cortador de Pretzels.

Sumerja los pretzels en la solución de bicarbonato y coloque en la superficie inferior de cocción precalentada.

Cierre la tapa y cocine por 3-7 minutos.

Abra la tapa con una agarradera o mitón.

Retire cada pretzel con un utensilio de madera o de plástico.

Espolvoree los pretzels con sal kosher mientras aún están tibios.

PRETZELS DE HARINA INTEGRAL

- 1 Cda levadura
- 1½ taza agua tibia
- 1 Cda. miel
- 1 Cdita. sal
- 3½ taza harina integral
- ½ taza germen de trigo
- 1 clara de huevo, batida

Dissolve yeast in warm water with honey. When bubbly, stir in salt and 2 cups flour.

Beat until smooth.

Add wheat germ and remaining flour to make a soft dough.

Knead until smooth and elastic, about 5 minutes. Let rise until doubled, 45 to 60 minutes.

Punch down and roll out dough and cut into pretzel shapes with Pretzel Cutter.

Brush egg white glaze on top. Place pretzels onto preheated Lower Cooking Surface.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each pretzel with a wooden or plastic kitchen utensil.

SALSA DE MOSTAZA

- 1 Taza crema agria
- 1 Taza mayonesa
- 1 Taza mostaza amarilla
- ½ Taza azúcar
- ¼ Taza copos de cebolla
- 1 Cda. rábano picante
- 1 sobre (1 onza) mezcla de condimento sabor "Ranch"

Mezcle todos los ingredientes en un contenedor de tamaño medio.

Cubra y enfríe por al menos 30 minutos.

Sirva con pretzels calientes.

SALSA DE QUESO A LA CERVEZA

- 1 paquete (8 onzas) de queso crema, blando
- ½ paquete (1 onza) mezcla seca de condimento para ensaladas "Ranch"
- 1 taza y 1 Cda. queso cheddar rallado
- ¼ Taza cerveza

A gusto:

- Sal
- Pimienta de Cayena

En un contenedor, aplaste el queso crema y la mezcla de condimento sabor "ranch" hasta que se una.

Agregue el queso cheddar.

Agregue la cerveza, 1 cucharada a la vez, hasta que llegue a la consistencia deseada (agregue más si desea una consistencia más suave).

Agregue la sal y la pimienta de Cayena.

Conserve en heladera al menos 1 hora.

SALSA DE MOSTAZA A LA MIEL

- 5 oz. Crème Fraiche
- 3 Cdas miel
- 2 Cdas mostaza

A gusto:

- Sal
- Azúcar

Mezcle la Crème Fraiche, la miel y la mostaza hasta lograr una consistencia cremosa.

Agregue azúcar y sal a gusto.

SALSA DE QUESO A LA MOSTAZA

- 8 oz. queso cheddar, rallado
- 3 dientes de ajo, pelados y picados
- 1 Cdita. sal
- 2 oz. queso crema, blando
- 2 Cdas. manteca, blanda
- 1 Cda. Mostaza de Dijon
- 2 Cdas. mostaza amarilla

Pique el ajo con la sal.

En un contendor, combine la mezcla de ajo con el queso crema. Mezcle hasta obtener una consistencia suave.

Agregue el queso cheddar rallado y mezcle bien, o procese hasta lograr una consistencia suave.

Agregue manteca y las mostazas y mezcle nuevamente hasta que quede suave.

Mezcle uniendo la preparación que queda en las paredes del contenedor y mezcle o procese una vez más.

Sirva a temperatura ambiente o tibio.

SALSA DE QUESO AZUL

- ½ lb. queso cheddar
- ½ lb. queso azul, desmenuzado
- 1 paquete (6 oz.) de queso suave con cebollino
- 1 taza crema batida espesa

Mezcle todos los ingredientes bien y enfriar varias horas.

SALSA DE MANTEQUILLA DE MANÍ

- 1 taza yogurt de vainilla
- ½ taza mantequilla de maní
- 1/8 Cdita. canela molida
- ½ taza cobertura batida

En un contenedor, combine el yogurt, la mantequilla de maní y la canela; mezcle bien.

Agregue la cobertura batida.

Refrigere hasta que esté listo para servir.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

2-IN-1 SOFT PRETZEL MAKER / SPF200 SERIES

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaelectrics.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.

Este electrodoméstico está diseñado y fabricado para proporcionar muchos años de trabajo satisfactorio bajo un uso doméstico normal. El distribuidor se compromete con el propietario original que si hay algún defecto en materiales o mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o sustituiremos la unidad, según nuestra elección. Este compromiso no se aplica a daños causados por el envío, mala manipulación o caídas de la unidad. La determinación de si los defectos del producto son debidos a la fabricación o a una mala manipulación, queda a la decisión del distribuidor. Para obtener servicio bajo esta garantía, contacte con Nostalgia Products Group, LLC por el número telefónico que aparece anteriormente o llenando el Formulario de Solicitud de Servicio al Cliente que se encuentra en www.nostalgiaelectrics.com. Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea estas instrucciones cuidadosamente. El no cumplir con estas instrucciones, los daños causados por piezas de repuesto inapropiadas, abuso o mal uso, anularán este compromiso con usted y de todas las otras garantías expresas.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaelectrics.com.

Síganos en Facebook en www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

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

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 29

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES 29

INTRODUCTION 30

PIÈCES ET ASSEMBLAGE 31

COMMENT FAIRE FONCTIONNER 32

CONSEILS PRATIQUES 33

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 33

RECETTES 34

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES 40

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.

This is the safety alert symbol.

Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs. Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

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

Spécifications des Appareils:
120 volts, 60 Hz, 750 watts, approbation ETL

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge abrasive ou un chiffon sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
5. NE JAMAIS PLACER dans l'appareil rien d'autre que ce qui est destiné à être cuit.
6. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment du nettoyage.
7. NE PAS placer l'appareil au lave-vaisselle.
8. Garder hors de portée des enfants.
9. Cet appareil NEST PAS UN JOUET.
10. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par les enfants ou les personnes atteintes d'un déficit cognitif, laissés sans surveillance.
11. Les jeunes enfants doivent être surveillés afin que vous vous assuriez qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Des mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, y compris:

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS toucher les surfaces chaudes.
3. NE PAS utiliser à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
4. Pour se protéger contre le risque de secousse électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
5. NE PAS faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une prise, lorsque l'appareil fait défaut ou après qu'il aura tombé ou été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus près pour révision ou à un atelier de réparation pour un réglage électrique ou mécanique.
6. Le fabricant de l'appareil ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux qui sont fournis avec l'appareil. Ils pourront causer des blessures.
7. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
8. NE PAS placer sur un brûleur au gaz ou électrique ou à sa proximité ou dans un four chaud.
9. NE PAS surcharger les prises murales, les rallonges ou les prises multiples, ceci peut entraîner un risque d'incendie ou de secousse électrique.
10. Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins autres que celles énoncées dans le Manuel d'utilisation accompagnant cet appareil.
11. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est

utilisé ou branché dans une prise de courant.

12. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de retirer les pièces pour le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
13. Un cordon d'alimentation court ou amovible est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou toucher une surface chaude.
14. Toujours brancher le cordon dans la prise murale avant son fonctionnement. Il n'y a pas d'interrupteur de marche/arrêt. Pour l'éteindre, retirer la fiche de la prise murale. Laisser refroidir complètement avant de le ranger.
15. De cordons d'alimentation ou des rallonges amovibles plus longues sont disponibles et pourront être utilisés avec prudence. Exception : aucun(e) rallonge ou long cordon amovible plus long(ue) n'est recommandé(e) pour utilisation avec cet appareil.
16. Si un cordon d'alimentation amovible long ou une rallonge est utilisé(e) : 1) La puissance nominale du câble ou de la rallonge devrait être au moins aussi élevée que celle de l'appareil; 2) Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un cordon de terre à 3 fils et 3) le cordon plus long devrait être soit placé de manière à ce qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table ou puisse être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.
17. Cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de choc électrique, cette fiche est conçue de façon à être branchée dans une prise électrique polarisée d'une seule façon. **Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser celle-ci. Si elle ne convient toujours pas, communiquer avec un électricien agréé. Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque façon.**
18. Une extrême prudence doit être observée lorsque vous déplacez un appareil avec des aliments chauds.
19. Ne pas tenter de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourra provoquer des tensions dangereuses ou autres dangers. Confier toutes les réparations à un personnel qualifié.
20. Les bretzels seront très chauds. Utiliser un ustensile de cuisine en plastique ou en bois pour les retirer soigneusement.
21. Une extrême prudence doit être observée au moment de l'ouverture et de la fermeture du Couvercle sur le présent appareil. Utiliser des gants de cuisinier pour l'ouverture et la fermeture du couvercle en toute sécurité.

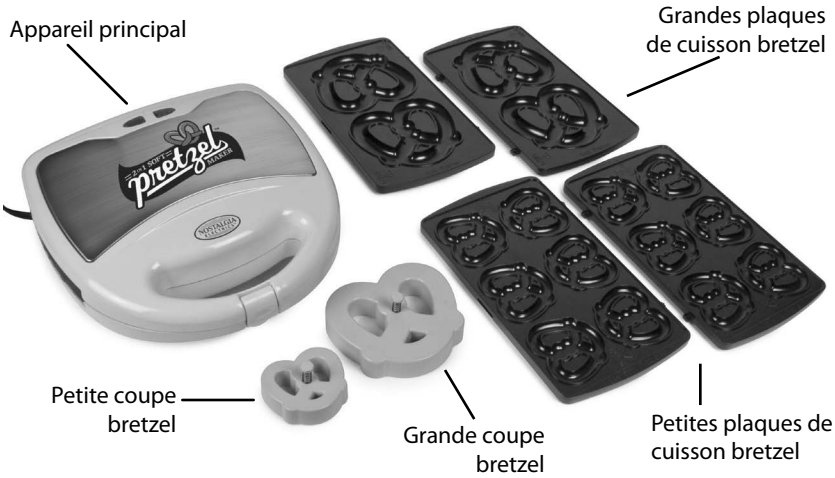
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la Boulangerie de Bretzels Tendres 2-en-1 d'acier Inoxydable de Nostalgia Electrics[MD]! Maintenant, vous pouvez satisfaire vos envies de bretzels mous en tout temps chez vous dans la cuisine. Qui plus est, vous n'avez même pas besoin d'allumer le four! Faire cuire facilement des bretzels salés ou sucrés qui donnent l'eau à la bouche quel que soit le jour de la semaine. Utiliser les recettes de bretzel et de trempette comprises qui feront le régal de la famille et des amis. Les bretzels mous sont parfaits pour une collation, les fêtes, quelle que soit l'occasion! Faites preuve d'imagination et amusez-vous!

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Assemblage



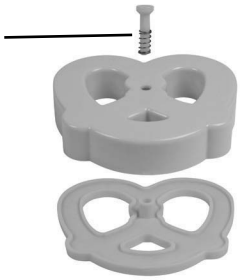
Insertion des plateaux

ÉTAPE 2:
Faire glisser les Plaques de cuisson en place en repoussant les Loquets à ressort sur les plaques de cuisson supérieure et inférieure et en les relâchant dans les fentes sur les Plaques de cuisson.

ÉTAPE 1:
Insérer les Plaques de cuisson supérieure et inférieure de l'appareil principal, puis les glisser vers l'arrière jusqu'à ce qu'elles soient en place.

Couteau à bretzel

Le Couteau à bretzel est déjà assemblé. Pour déposer la fraise bretzel pour le nettoyage, tourner la partie supérieure du Couteau à bretzel tout en soulevant. Les pièces se déposent facilement pour le nettoyage.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyer toutes les surfaces avec un chiffon humide non abrasif.
2. Trouver une surface plane sèche, résistant à la chaleur, à proximité d'une prise électrique.
3. Enduire légèrement les plaques de cuisson supérieure et inférieure avec une petite quantité d'huile végétale. Celle-ci peut être appliquée avec un essuie-tout ou un vaporisateur d'huile non adhésive. L'huile aidera à protéger la qualité non adhésive de la surface de cuisson. Ceci devrait être fait sur une base régulière afin de conserver la qualité non adhésive.
4. Préchauffer l'appareil en fermant le Couvercle, puis en le branchant dans une prise de courant.
5. Lorsqu'il est sous tension, la DEL d'alimentation Rouge s'allume. La DEL prête Verte demeurera éteinte pendant que l'appareil préchauffe.
6. L'appareil devrait préchauffer pendant un minimum de trois minutes. La DEL prête Verte s'allumera lorsque l'appareil sera prêt à cuire.

7. Pendant que l'appareil préchauffe, vous pouvez préparer la pâte à bretzel.
8. Rouler la pâte sur une surface farinée, en s'assurant qu'elle est suffisamment épaisse pour remplir la cavité du Couteau à bretzel. Vous devrez peut-être saupoudrer régulièrement la pâte de farine ou de semoule de maïs afin de vous assurer que celle-ci ne soit pas trop collante.
9. Couper la pâte à bretzel avec le Couteau à bretzel. Appuyer simplement sur le Couteau à bretzel dans la pâte qui a été roulée. Retirer la pâte autour du Couteau à bretzel, puis appuyer sur la partie supérieure du Couteau à bretzel pour dégager le bretzel de forme parfaite.
10. Soulever le Couvercle à l'aide de gants de cuisinier ou d'une manique pour éviter le risque de brûlure accidentelle.
11. Déposer soigneusement la pâte à bretzel parfaite dans les cavités à bretzel de la Surface de cuisson inférieure.
12. Fermer le Couvercle à l'aide d'une manique ou de gants de cuisinier. S'assurer que le couvercle est verrouillé en place avec le loquet.

⚠ De la vapeur pourra se dégager de l'appareil pendant la cuisson. Pour assurer la sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.

13. Le temps de cuisson varie entre 3-7 minutes.
14. Une fois la cuisson des bretzels terminée, déverrouiller et soulever le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier. Retirer les bretzels de la Plaque de cuisson avec un ustensile de cuisine en plastique ou en bois. NE PAS utiliser d'ustensiles en métal, car ils pourront égratigner et endommager la Plaque de cuisson.
15. Si vous faites plus d'une fournée de bretzels à la fois, après avoir retiré la première fournée, abaisser le Couvercle pour maintenir la chaleur jusqu'à la fournée suivante.
16. Dès la cuisson terminée, débrancher l'appareil, puis laisser refroidir.
17. Une fois que l'appareil aura refroidi, suivre les consignes décrites à la Section Nettoyage et entretien pour nettoyer votre Boulangerie de Bretzels Tendres 2-en-1 d'acier Inoxydable.

CONSEILS PRATIQUES

NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

Fumée

Durant la première utilisation, vous pourrez noter une légère fumée ou odeur; ceci est normal avec la plupart des nouveaux appareils électriques. La fumée et l'odeur sont causées par les résidus qui brûlent à la surface des Plaques de cuisson non adhésives et de l'Élément chauffant. Laisser l'appareil préchauffer jusqu'à ce que la fumée et l'odeur ne disparaissent.

Pâte

Si la pâte est trop collante, ajouter plus de farine. Toujours s'assurer de pétrir et de rouler la pâte sur une surface bien farinée. La semoule de maïs pourra également faire.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veuillez prendre soin de votre Boulangerie de Bretzels Tendres 2-en-1 d'acier Inoxydable en suivant ces simples consignes et mesures de précaution. Le nettoyage s'effectue en un rien de temps.

- Débrancher de la prise électrique.
- S'assurer que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer.
- Déposer le Couteau à bretzel. Faire attention à NE PAS perdre le ressort dans le haut du Couteau à bretzel.
- Laver à la main le couteau le Couteau à bretzel avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon non abrasif. Rincer et assécher avec un chiffon non abrasif ou une serviette.
- Essuyer les Plaques de cuisson et l'extérieur de l'Appareil principal avec un chiffon sec, non abrasif.
- NEVER use scouring pads or abrasive cleaners on this unit as it will damage the surface and parts.
- NE PAS mettre les pièces au lave-vaisselle.
- NE JAMAIS plonger la Boulangerie de Bretzels Tendres 2-en-1 d'acier Inoxydable dans l'eau.

Rien n'est plus simple !

RECETTES

Avec la Boulangerie de Bretzels Tendres 2-en-1 d'acier Inoxydable, vous pouvez créer des bretzels au beurre frais, chauds chez vous! Faire la pâte à partir d'ingrédients en utilisant les recettes suivantes ou utiliser la pâte à bretzel achetée du commerce préférée, rouler la pâte à la cannelle, la pâte à gressins, la pâte à pain et encore plus!

- Former et couper les bretzels avec le Coupeau à bretzel et les placer sur la Surface de cuisson inférieure.
- Fermer et verrouiller le couvercle - les bretzels cuisent en seulement 3-7 minutes!
- Savourez de délicieux bretzels mous nature ou avec votre trempette préférée, un glaçage au beurre sucré ou salé!

BRETZELS MOUS TRADITIONNELS

- 1½ tasse d'eau
- 1¼ c. à café Levure sèche active (1 emballage)
- 2 c. à table de cassonade
- 1¼ c. à café de sel
- 1 tasse de farine à pain
- 3 tasses de farine
- 2 tasses d'eau
- 2 c. à table de bicarbonate de soude
- Sel de mer
- 2 à 4 c. à table de beurre (fondu)

Préchauffer la Boulangerie de Bretzels Tendres 2-en-1 d'acier Inoxydable, tel qu'il indiqué.

Saupoudrer la levure sur l'eau tiède dans un bol à mélanger, puis remuer pour dissoudre.

Ajouter le sucre, le sel, puis remuer pour dissoudre; ajouter la farine et pétrir la pâte jusqu'à consistance lisse et élastique.

Laisser lever pendant au moins ½ heure.

Pendant que la pâte lève, préparer un bain de bicarbonate de soude avec 2 tasses d'eau chaude et 2 c. à table de bicarbonate de soude.

Remuer souvent.

Après que la pâte aura levé, rouler la pâte et la couper en forme de bretzel avec le Couteau à bretzel.

Plonger les bretzels dans une solution de bicarbonate de soude et placer sur la Surface de cuisson inférieure préchauffée.

Fermer le Couvercle et laisser cuire pendant 3 à 7 minutes.

Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.

Retirer chaque bretzel avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique. Badigeonner de beurre fondu.

Garnitures : Après le badigeonnage, saupoudrer de sel de mer.

Pour faire des bretzels sucrés, faire fondre un bâtonnet de beurre dans un bol peu profond (assez grand pour contenir le bretzel) et dans un autre bol peu profond, préparer un mélange de cannelle et de sucre.

Plonger le bretzel dans le beurre, le recouvrir des deux côtés généreusement.

Puis le plonger dans un mélange de cannelle.

BRETZEL AU BICARBONATE DE SOUDE À L'IRLANDAISE

- 2½ c. à table de bicarbonate de soude
- 2½ tasses d'eau
- ¾ tasse de farine tout usage
- ¾ tasse de farine de blé entier
- ½ c. à café de bicarbonate de soude
- ½ tasse de babeurre
- 2 c. à table de miel
- 1 c. à table de sel de mer

Dissoudre ⅓ tasse de bicarbonate de soude dans 5 tasses d'eau.

Porter à ébullition, puis retirer du feu.

Dans un grand bol, tamiser ensemble la farine tout usage, farine de blé entier et le bicarbonate de soude.

Incorporer le babeurre et le miel jusqu'à obtention d'une boule de pâte.

Mettre la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrir brièvement pour former une pâte ferme.

Rouler la pâte et la couper en forme de bretzel avec le Couteau à bretzel.

Plonger les bretzels dans une solution de bicarbonate de soude, puis placer sur la Surface de cuisson inférieure préchauffée.

Fermer le Couvercle et laisser cuire pendant 3 à 7 minutes.

Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.

Retirer chaque bretzel avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.

Saupoudrer les bretzels avec du sel casher alors que les bretzels sont encore chauds.

BRETZELS AU PESTO PRESTO

- 1 boîte de gressins réfrigérés (11 onces)
- 1 c. à table de sauce au pesto
- 1 blanc d'œuf
- 2 c. à table d'un mélange de fromage parmesan et de romano râpé

Saupoudrer la surface avec de la farine.

Placer la pâte à gressin sur la surface farinée.

Faire une indentation dans la pâte, puis verser la sauce au pesto dans l'indentation. Tremper les mains dans la farine et mélanger avec la sauce au pesto jusqu'à obtention d'un mélange parfait.

Battre le blanc d'œuf dans un petit bol jusqu'à obtention d'une mousse.

Rouler la pâte et la couper en formes de bretzel avec le Couteau à bretzel.

Badigeonner les bretzels de blanc d'œuf.

Placer les bretzels sur la Surface de cuisson inférieure préchauffée.

Fermer le Couvercle et laisser cuire pendant 3 à 7 minutes.

Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.

Retirer chaque bretzel avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.

Saupoudrer avec le mélange de parmesan et de romano.

BRETZELS AU ROMARIN

- 4 c. à café de levure sèche active
- c. à café de sucre, plus ½ tasse de sucre, divisé
- 1¼ tasse d'eau
- 3 tasses de farine de blé entier
- 2 tasses de farine tout-usage
- 1½ c. à café de sel
- 2 c. à table de romarin séché
- 1 c. à table de beurre (fondu)
- ½ tasse de bicarbonate de soude
- 4 tasses d'eau bouillante
- 3 c. à table de sel de mer

Dissoudre la levure et la 1 cuillère à café de sucre dans l'eau chaude. Laisser reposer pendant 10 minutes.

Dans un grand bol, mélanger les farines, 1/2 tasse de sucre, le sel et le romarin.Ajouter le mélange de levure et le beurre, puis remuer pour former une pâte.

Pétrir la pâte sur une surface farinée jusqu'à consistance lisse (6 à 8 minutes). Placer la pâte dans un bol légèrement huilé, badigeonner d'huile et couvrir d'une pellicule plastique. Laisser lever pendant 1 heure environ.

Placer la pâte sur une surface farinée, puis rouler la pâte. Couper en forme de bretzel avec le Couteau à bretzel.

Mélanger le bicarbonate de soude dans l'eau chaude jusqu'à dissolution. Plonger les bretzels dans une solution de bicarbonate de soude, puis placer sur la Surface de cuisson inférieure préchauffée.

Fermer le Couvercle et laisser cuire pendant 3 à 7 minutes. Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.

Retirer chaque bretzel avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique. Saupoudrer les bretzels avec du sel de mer alors que les bretzels sont encore chauds.

BRETZELS BAVAROIS

- 3 tasses de farine tout usage tamisée
- 1 c. à table de levure sèche active
- 1 c. à café de sucre blanc cristallisé
- 2 c. à table de beurre ramolli
- 1⅓ tasse d'eau
- ¼ c. à café de sel
- 3 c. à table de bicarbonate de soude
- 3 tasses d'eau
- 2 c. à table de beurre, fondu
- 1 c. à table de sel de mer

Dans un grand bol, mélanger 1 tasse de farine, la levure, le sucre, 2 c. à table de beurre et 1 1/3 tasse d'eau.

Laisser reposer le mélange jusqu'à ce que des bulles se forment, environ 15 minutes. Incorporer le sel, puis ajouter graduellement la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte prête à pétrir sur le comptoir.

Pétrir jusqu'à ce qu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique, environ 8 minutes, en ajoutant de farine si nécessaire pour ne pas qu'elle colle. Placer la pâte sur une surface farinée, puis rouler la pâte. Couper en forme de bretzel avec le Couteau à bretzel.

Amener à ébullition les 3 autres tasses d'eau, puis ajouter le bicarbonate de soude. Retirer du feu.

Plonger les bretzels dans le bain d'eau pendant environ 45 secondes, puis les retourner à environ mi-cuisson. Placer sur la surface de Cuisson inférieure préchauffée.

Fermer le Couvercle et laisser cuire pendant 3 à 7 minutes. Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.

Retirer chaque bretzel avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique. Les badigeonner de beurre fondu et saupoudrer de sel marin.

BRETZELS AUX TOMATES SÉCHÉES ET AU BASILIC

- 1/8 tasse d'eau bouillante
- 1 emballage de levure sèche active
- 1 1/3 tasse d'eau tiède
- 4 à 6 tomates séchées, hachées
- 1 c. à café de basilic
- 2 c. à café de fromage parmesan
- 1/3 tasse de cassonade
- 4+ tasses de farine
- Sel de mer
- Bicarbonate de soude

Dans un grand bol, mélanger l'eau chaude et la levure jusqu'à sa dissolution. Incorporer l'eau tiède et la cassonade, puis mélanger jusqu'à sa dissolution.

Ajouter les tomates, le basilic et le fromage; remuer pour incorporer. Ajouter lentement les 4 tasses de farine, en remuant constamment. Continuer de remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse et ne colle pas sur les côtés du bol.

Fariner légèrement la surface. Tremper les mains dans le reste de farine. Pétrir jusqu'à ce que le mélange soit élastique et lisse.

Utiliser une tasse à mesurer pour remplir d'eau une grande casserole sur au moins la moitié. Pour chaque tasse d'eau, ajouter 1 c. à table de bicarbonate de soude.

Rouler la pâte et la couper en forme de bretzel avec le Couteau à bretzel. Plonger les bretzels dans une solution de bicarbonate de soude et placer sur la Surface de cuisson inférieure préchauffée.

Fermer le Couvercle et laisser cuire pendant 3 à 7 minutes. Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.

Retirer chaque bretzel avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.

Saupoudrer les bretzels avec du sel casher alors que les bretzels sont encore chauds.

BRETZELS AU BLÉ ENTIER

- 1 c. à table de levure
- 1½ tasse d'eau chaude
- 1 c. à table de miel
- 1 c. à café de sel
- 3½ tasses de farine de blé entier
- ½ tasse de germe de blé
- 1 blanc d'œuf, battu

Dissoudre la levure dans de l'eau chaude avec le miel. Lorsque la levure sera mousseuse, incorporer le sel et les 2 tasses de farine. Battre jusqu'à obtention d'un mélange lisse.

Ajouter le germe de blé et la farine restante pour faire une pâte molle.

Pétrir jusqu'à ce que le mélange soit lisse et élastique, environ 5 minutes. Laisser lever jusqu'à deux fois le volume, entre 45 et 60 minutes.

Abaisser, puis rouler la pâte et la couper en forme de bretzel avec le Couteau à bretzel.

Badigeonner le dessus d'un glaçage de blanc d'œuf. Placer les bretzels sur la Surface de cuisson inférieure préchauffée.

Fermer le Couvercle et laisser cuire pendant 3 à 7 minutes. Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.

Retirer chaque bretzel avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.

TREMPETTE À LA MOUTARDE

- 1 tasse de crème sure
- 1 tasse de mayonnaise
- 1 tasse de moutarde jaune
- ½ tasse de sucre
- ¼ tasse de flocons d'oignons secs
- 1 c. à table de raifort
- 1 (1 once) enveloppe de vinaigrette ranch

Mélanger tous les ingrédients dans un bol de taille moyenne.

Couvrir et réfrigérer pendant au moins 30 minutes.

Servir avec les bretzels chauds.

TREMPETTE AU FROMAGE ET À LA BIÈRE

- 1 (8 onces) emballage de fromage à la crème, ramolli
- ½ (1 once) emballage de vinaigrette ranch en poudre
- 1 tasse et 1 c. à table de fromage de cheddar râpé
- ¼ tasse de bière

Au goût:

- Sel
- Poivre de Cayenne

Dans un bol, écraser le fromage à la crème et le mélange de vinaigrette ranch jusqu'à obtention d'un mélange uniforme.

Incorporer le fromage de cheddar.

Incorporer la bière 1 cuillère à table à la fois, jusqu'à obtention de la consistance désirée (en rajouter pour une trempette plus claire).

Incorporer le sel assaisonné et le poivre de Cayenne.

Réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit complètement refroidi, au moins 1 heure.

TREMPETTE À LA MOUTARDE ET AU MIEL

- 5 oz de crème fraîche
- 3 c. à table de miel
- 2 c. à table de moutarde brune forte

Au goût:

- Sel
- Sucre

Incorporer la crème fraîche, le miel et la moutarde jusqu'à consistance crémeuse.

Ajouter le sucre et le sel au goût.

TREMPETTE AU FROMAGET ET À LA MOUTARDE

- 8 oz de fromage de cheddar fort, râpé
- 3 gousses d'ail, pelé, émincé
- 1 c. café de sel
- 2 oz de fromage à la crème, ramolli
- 2 c. à table de beurre ramolli
- 1 c. à table de moutarde de Dijon
- 2 c. à table de moutarde jaune

Hacher menu l'ail et mélanger avec le sel.

Dans un bol, mélanger l'ail et le mélange de fromage à la crème. Mélanger jusqu'à consistance lisse.

Ajouter le fromage de cheddar râpé et bien mélanger ou mélanger au robot culinaire jusqu'à consistance lisse

Ajouter le beurre et la moutarde et mélanger à nouveau jusqu'à consistance lisse.

Racler les parois du bol et mélanger ou passer au robot une fois de plus.

Servir les bretzels à température ambiante ou légèrement réchauffés.

TREMPETTE AU FROMAGE BLEU

- ½ lb de fromage de cheddar fort
- ½ lb de fromage bleu, émietté
- 1 (6 oz) emballage de fromage mou avec ciboulette
- 1 tasse de crème extra-grasse

Bien mélanger tous les ingrédients, puis refroidir pendant plusieurs heures.

TREMPETTE AU BEURRE D'ARACHIDE

- 1 tasse de yaourt à la vanille
- ½ tasse de beurre d'arachide
- 1/8 c. à café de cannelle moulue
- ½ tasse de garniture fouettée

Dans un bol, mélanger le yaourt, le beurre d'arachides et la cannelle et bien mélanger.

Plier dans la garniture fouettée.

Réfrigérer la trempette jusqu'au moment de servir.

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.

BOULANGERIE DE BRETZELS TENDRES 2-EN-1 D'ACIER INOXYDABLE / SPF200

Pour toutes autres questions pertinentes, veuillez contacter le service à la clientèle soit par courriel ou au numéro de service tel qu'indiqué ci-bas, entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, heure normale de l'est.

Distribué par :

Nostalgia Products Group, LLC
1471, Boul. Partnership
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Internet : www.nostalgiaelectrics.com

Question pour le service à la clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgiaelectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche Soumettre.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défectuosités des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destine au service à la clientèle situé sur le site Internet : www.nostalgiaelectrics.com. Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

Pour des renseignements supplémentaires, visiter le site Web www.nostalgiaelectrics.com.

Dites « J'aime » sur Facebook à www.facebook.com/NostalgiaElectrics.