

# NOSTALGIA™

---

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.  
Worldwide design & utility patented or patents pending.  
© 2019 Nostalgia Products LLC.

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

(rev. 06/05/19 NW)

# NOSTALGIA™



MGD50R

**MyMini™ Griddle**  
**Parrilla MyMini™**  
**MyMini<sup>MC</sup> Plaque de cuisson**

Instructions and Recipes  
Instrucciones y recetas  
Consignes et recettes



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

## CONTENIDO

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

## SEGURIDAD

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

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



Éste es un símbolo de alerta de seguridad.

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

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

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

### Especificaciones del aparato:

120 Voltios, 60 Hz, 550 Vatios

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

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



## **SALVAGUARDIAS IMPORTANTES**

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

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

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

## **SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES**

### **Precauciones de seguridad operativa**

1. La superficie de cocción estará CALIENTE. Use agarraderas para horno para prevenir quemaduras.
2. NO levante la cubierta de modo que su brazo esté sobre la superficie de cocción, ya que está caliente y puede causar lesiones. Levante desde un lado.

### **Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe**

1. El aparato tiene un enchufe polarizado (una patita más ancha). Se

diseño 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 su compra de la PARRILLA MyMINI de Nostalgia™!

¡Esta parrilla de tamaño personal es perfecta para hacer una variedad de deliciosos alimentos a la parrilla desde la comodidad del hogar!

Características:

- ¡Prepara rápidamente deliciosos huevos fritos, tortitas, tortillas y sándwiches para el desayuno, incluso galletas!
- 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
- El mango frío al tacto mantiene las manos seguras al abrir y cerrar la tapa

## PIEZAS Y ENSAMBLAJE



Luz  
indicadora



# CÓMO FUNCIONA

1. Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño húmedo no abrasivo por todas las superficies y séquelas. Retire todo el papel protector y la envoltura.
2. Encuentre una superficie seca y nivelada cerca de una toma de corriente de electricidad.
3. Precaliente el aparato cerrando la tapa y conectándolo a una toma de corriente. La luz indicadora se encenderá, lo que indica que la unidad se está calentando.



4. Prepare sus ingredientes mientras el aparato se precalienta.
5. Cuando la luz indicadora se apaga, la unidad está lista para cocinar.
6. Levante la tapa usando el mango. Use un mitón o unas agarraderas para evitar quemaduras accidentales.
7. 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.
8. Coloque los alimentos en el centro de la superficie de cocción inferior. Cierre la tapa utilizando el asa y deje cocinar.  
**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.
9. Una vez que los alimentos estén cocinados a su preferencia, levante la tapa utilizando el mango. Retire los alimentos 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.
10. 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.
11. 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.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide su PARRILLA siguiendo 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 PARRILLA! ¡Este aparato de cocción rápida prepara rápidamente deliciosos huevos fritos, tortitas, tortillas y sándwiches para el desayuno, incluso galletas! ¡Sea creativo con sus comidas y disfrute de su PARRILLA!

## PANQUEQUES ANTIGUOS

- 1 ½ tazas de harina común
  - 1 ¼ tazas de leche
  - 1 huevo
  - 3 cucharaditas de mantequilla derretida
  - 3 ½ cucharaditas de polvo para hornear
  - 1 cdtita. De sal
  - 1 cucharadas de azúcar blanca
- Precaliente el aparato como se indica.
- En un recipiente grande, tamice la harina, el polvo para hornear, la sal y el azúcar. Haga una abertura en el centro y vierta la leche, el huevo y la mantequilla derretida. Mezcle hasta obtener una consistencia suave.
- Una vez que se precalentó el aparato, rocíe las superficies de cocción superior e inferior con un spray antiadherente o cúbralo ligeramente con una pequeña cantidad de aceite vegetal.
- Vierta la masa en la superficie de cocción inferior, cierre la tapa y deje que se cocine.
- Dore de ambos lados y sirva caliente.

## SÁNDWICH PARA EL DESAYUNO

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

## PANECILLO INGLÉS CALIENTE CON JAMÓN Y QUESO

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

### MINI QUESADILLA

- 2 tortillas (4-5")  
Precaliente el aparato como se indica.
  - ¼ taza de mezcla de queso mexicano rallado  
Coloque una tortilla en la superficie de cocción inferior y separe el queso de manera uniforme sobre la tortilla. Coloque la segunda tortilla sobre el queso.
  - 2 cditas. de salsa  
Cierre la tapa y cocine hasta que el queso se derrita y la tortilla esté crujiente.
- Retire la quesadilla del aparato y córtela en cuartos.
- Sirva de inmediato con salsa.

### TORTAS DE CANGREJO

- 1 libra de carne de cangrejo, picada  
Precaliente el aparato como se indica.
- 1 1/2 cdita. de pan rallado  
En un tazón grande, mezcle la carne de cangrejo, el pan rallado, el perejil, la sal y la pimienta.
- 1 huevo  
En un tazón pequeño, batir el huevo, la mayonesa, la salsa picante y la mostaza. Combine con otros ingredientes y mezcle bien.
- 1 1/2 cdita. de mayonesa
- 1 cdita. de perejil fresco, picado  
Forme hamburguesas y coloque en la superficie de cocción inferior. Cocine por unos 5 minutos o hasta que esté ligeramente dorado. Repita para cada hamburguesa de torta de cangrejo.
- 1/2 cdita. de mostaza seca molida
- 1 toque de salsa de pimientos picantes
- sal y pimienta al gusto

### GALLETA GIGANTE CON CHISPAS DE CHOCOLATE

- 1 taza de masa de galletas de chocolate  
Precaliente el aparato como se indica.
- Una vez que se precalentó, rocíe las superficies de cocción superior e inferior con un spray antiadherente o cúbralo ligeramente con una pequeña cantidad de aceite vegetal.
- Vierta 1/4 taza de la masa de galletas en la superficie de cocción inferior.
- Cierre la tapa y deje cocinar por unos 10 minutos. Use la espátula para quitar la galleta del dispositivo cuando apenas haya empezado a dorarse. Repita tres veces más para usar el resto de la masa para galletas.
- Permita que las galletas se enfrien en la rejilla de enfriamiento antes de servir.