

NOSTALGIA™

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2020 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 08/28/20 NW)

NOSTALGIA™



VWMWFFHRTSRD

MyMini™ Heart Waffle Maker
Creador de gofres para el corazón MyMini™
Fabricant de gaufres de coeur MyMini™

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Consignes et recettes

Make every day a party!
 Visit www.nostalgiaproducts.com for more fun products.

CONTENTS

SAFETY 2

IMPORTANT SAFEGUARDS 3

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS 3

INTRODUCTION 4

PARTS & ASSEMBLY 5

HOW TO OPERATE 6

HELPFUL TIPS 7

CLEANING & MAINTENANCE 7

RECIPES 8

RETURNS & WARRANTY 12

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz, 550 Watts

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

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



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Operating Safety Precautions

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

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 HEART WAFFLE MAKER! Now making fluffy and delicious waffles from the comfort of home is fun, quick and easy!

Features:

- **HEART SHAPE:** Make breakfast fun again by making a Heart shaped waffle! Makes delicious, golden brown waffles in just minutes
- **DUAL-SIDED COOKING:** The die-cast aluminum cooking surface provides quick, efficient and consistent results while the nonstick surface easily wipes clean
- **EASY-TO-CLEAN:** Avoid any messes or hard-to-clean areas as the cooking plate is nonstick, allowing for an easy and quick clean up
- **LOCKING LATCH:** The locking latch secures the lid during baking, keeping the heat in and prevents any accidents from happening
- **INDICATOR LIGHTS:** The power and preheat indicator light will let you know when it's time to start cooking
- **COMPACT & LIGHTWEIGHT:** Its small size makes it the perfect fit for any kitchen, apartment, office, dorm and camper/RV
- **BE CREATIVE:** Waffle maker is also great for making French toast, biscuits and gravy, cinnamon rolls, hash browns, and more!
- **GIFT-GIVING:** Perfect gift for weddings, birthdays, holidays, college living and more
- **CORD STORAGE:** Cord wrap 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.



4. Prepare your ingredients while the appliance is preheating.
5. When the indicator light shuts off the unit is ready to cook.
6. Raise the lid using the handle. Use an oven mitt or pot holder to prevent accidental burns.
7. Spray the upper and lower cooking surfaces with a non-stick cooking spray or lightly coat with a small amount of vegetable oil.
NOTE: The oil helps protect the non-stick quality of the cooking surfaces.
8. Carefully 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.
9. 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.
10. 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.
11. If cooking more than one batch in a session, be sure to lower the lid in between batches to maintain the proper cooking temperature.
12. 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 by following these simple cleaning directions.

- Disconnect appliance from the electrical outlet and allow to cool completely.
- Using a damp, soapy, non-abrasive cloth, wipe down the exterior of the appliance, as well as the upper and lower non-stick cooking surfaces. Thoroughly rinse the cloth and wipe again. Dry with a clean cloth.
- DO NOT put any parts in a dishwasher.
- NEVER immerse appliance or electrical cord in water.

RECIPES

You can make a variety of mouth-watering waffle recipes with your WAFFLE MAKER! With this quick-cooking appliance, waffles bake crisp and golden on the outside and soft on the inside. Try topping them with fruit and whipped cream, or the try the classic combo of butter and syrup. Be creative and enjoy your WAFFLE MAKER!

BELGIAN WAFFLES

- 1 (.25-oz.) Package Active Dry Yeast
In a small bowl, dissolve yeast in $\frac{1}{4}$ cup warm milk. Let stand until creamy, about 10 minutes.
 - $\frac{1}{4}$ Cup Warm Milk
 - 3 Egg Yolks
 - $2\frac{3}{4}$ Cups Warm Milk
 - $\frac{3}{4}$ Cup Butter, melted and cooled to lukewarm
In a large bowl, whisk together the egg yolks, $\frac{1}{4}$ cup of the warm milk and the melted butter. Stir in the yeast mixture, sugar, salt and vanilla. Stir in the remaining $2\frac{1}{2}$ cups milk alternately with the flour, ending with the flour.
 - $\frac{1}{2}$ Cup White Sugar
 - 1 $\frac{1}{2}$ Tsp. Salt
 - 2 Tsp. Vanilla Extract
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.
 - 4 Cups All-Purpose Flour
 - 3 Egg Whites
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

- 1 $\frac{1}{2}$ Cups All-Purpose Flour
 - 1 Cup Quick-Cooking Rolled Oats
 - 1 Tbsp. Baking Powder
 - $\frac{1}{2}$ Tsp. Cinnamon
 - $\frac{1}{4}$ Tsp. Salt
 - 2 Eggs, slightly beaten
 - 1 $\frac{1}{2}$ 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.

CHOCOLATE WAFFLES

- 1 Cup Butter Preheat the appliance as directed.
 - 4 Eggs, beaten In a large bowl, beat together all ingredients. Batter will be slightly lumpy.
 - 1½ Cups Sugar
 - ½ Cup Cocoa Pour batter into preheated well of the lower cooking surface.
 - 2 Cups Flour
 - 1 Tsp. Vanilla Close the Lid and cook for 4-6 minutes.
 - 1 Tsp. Salt Open Lid with a pot holder or oven mitt.
 - ½ Cup Water Remove waffles with a wooden or plastic kitchen utensil.
- Serve with sliced bananas and whipped cream.

CINNAMON WAFFLES

- 2 Cups All-Purpose Flour Preheat the appliance as directed.
 - ¼ Cup White Sugar Whisk flour, white sugar, brown sugar, cinnamon, baking powder, and salt together in a bowl until no lumps remain.
 - ½ Cup Brown Sugar
 - 2½ Tsp. Ground Cinnamon Pour milk, vegetable oil, and vanilla extract into the flour mixture; stir until just combined.
 - 4 teaspoons baking powder Beat egg whites until foamy in a large glass or metal mixing bowl until soft peaks form. Lift your beater or whisk straight up: the egg whites will form soft mounds rather than a sharp peak.
 - ¼ Tsp. Salt
 - 1¾ Cups Milk Fold the beaten egg whites into the batter.
 - ½ Cup Vegetable Oil Pour batter into preheated well of the lower cooking surface.
 - 1 Tsp. Vanilla Extract
 - 2 Egg Whites Close the Lid and cook for 4-6 minutes.
 - Cooking Spray Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove waffles with a wooden or plastic kitchen utensil.

PUMPKIN WAFFLES

- 2½ Cups All-Purpose Flour
 - 4 Tsp. Baking Powder
 - 2 Tsp. Ground Cinnamon
 - 1 Tsp. Ground Allspice
 - 1 Tsp. Ground Ginger
 - ½ Tsp. Salt
 - ¼ Cup Packed Brown Sugar
 - 1 Cup Canned Pumpkin
 - 2 Cups Milk
 - 4 Eggs, separated
 - ¼ Cup Butter, melted
- Preheat the appliance as directed.
- Combine the flour, baking powder, cinnamon, allspice, ginger, salt, and brown sugar in a mixing bowl.
- In a separate bowl, stir together the pumpkin, milk, and egg yolks. Whip the egg whites in a clean dry bowl until soft peaks form.
- Stir the flour mixture and ¼ cup melted butter to the pumpkin mixture, stirring just to combine.
- Use a whisk or rubber spatula to fold ⅓ of the egg whites into the batter, stirring gently until incorporated. Fold in the remaining egg whites.
- Pour batter into preheated well of the lower cooking surface.
- Close the Lid and cook for 4-6 minutes.
- Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove waffles with a wooden or plastic kitchen utensil.
- Serve with apple cider syrup (recipe below).

APPLE CIDER SYRUP

- ½ Cup White Sugar
 - 1 Tbsp. Cornstarch
 - 1 Tsp. Ground Cinnamon
 - 1 Cup Apple Cider
 - 1 Tbsp. Lemon Juice
 - 2 Tbsp. Butter
- To make the syrup, stir together the sugar, cornstarch, and cinnamon in a saucepan.
- Stir in the apple cider and lemon juice.
- Cook over medium heat until mixture begins to boil; boil until the syrup thickens.
- Remove from heat and stir in the 2 tablespoons of butter until melted. Serve warm.

WHOLE WHEAT WAFFLES

- 2 Eggs, beaten Preheat the appliance as directed.
- 1¼ Cups Skim Milk In a large bowl, whisk together the eggs, milk, oil, applesauce and vanilla.
- ¼ Cup Canola Oil
- ¼ Cup Unsweetened Applesauce Beat in whole wheat pastry flour, flax seed meal, wheat germ, all-purpose flour, baking powder, sugar and salt until batter is smooth.
- 1 Tsp. Vanilla Extract
- 1 Cup Whole Wheat Pastry Flour Carefully pour batter into the preheated well of the lower cooking surface.
- ½ Cup Flax Seed Meal Close the Lid and cook for 4-6 minutes.
- ¼ Cup Wheat Germ Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- ¼ Cup All-Purpose Flour Remove waffles with a wooden or plastic kitchen utensil.
- 4 Tsp. Baking Powder
- 1 Tbsp. Sugar
- ¼ Tsp. Salt

BLUEBERRY WAFFLES

- 2 Eggs, separated Preheat the appliance as directed.
- 3 Tsp. Baking Powder Beat egg whites until stiff and set aside. In a separate bowl, lightly beat the egg yolks.
- 1 Tbsp. Sugar
- 2 Cups Sifted Flour In a medium bowl, sift together dry ingredients.
- ½ Tsp. Salt Slowly stir in beaten egg yolks, milk and melted butter.
- 1½ Cups Milk Carefully fold in blueberries and egg whites.
- ¼ Cup Melted Butter Carefully pour batter into the preheated well of the lower cooking surface.
- 1 Cup Blueberries Close the Lid and cook for 4-6 minutes.
- Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove waffles with a wooden or plastic kitchen utensil.

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™ HEART WAFFLE MAKER / VMMMWFHRT5RD

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

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

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

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

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

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

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

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

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

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

CONTENIDO

SEGURIDAD	13
PROTECCIONES IMPORTANTES.	14
PROTECCIONES IMPORTANTES ADICIONALES	14
INTRODUCCIÓN	15
PARTES Y ENSAMBLE	16
CÓMO UTILIZAR	17
CONSEJOS ÚTILES	18
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	18
RECETAS	19
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	23

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/ para ver el manual más actualizado.

PROTECCIONES 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.

PROTECCIONES IMPORTANTES ADICIONALES

Precauciones de seguridad operativa

1. Las superficies de cocción estarán CALIENTES. 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 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 resultantede 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 WAFFLERA MyMINI de NostalgiaTM! ¡Ahora hacer waffles suaves y deliciosos desde la comodidad del hogar es divertido, rápido y fácil!

Características:

- Hace rápidamente deliciosos waffles dorados en todo momento
- 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 UTILIZAR

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. 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.
9. 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.
10. 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.
11. Si va a cocinar más de un lote en una sesión, asegúrese de bajar la tapa entre uno y otro lote para mantener la temperatura de cocción apropiada.
12. Tan pronto como haya terminado de cocinar, desconecte el aparato y deje que se enfrí.

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 WAFFLERA 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 de waffles con su WAFFLERA! Con este aparato de cocción rápida, los gofres quedan crujientes y doradas en el exterior y blandas por dentro. Pruebe cubrirlos con fruta y crema batida, o pruebe el combo clásico de mantequilla y almíbar. ¡Sea creativo y disfrute de su WAFFLERA!

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. Añádalo la mezcla de harina; bátalo 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.

Sívalos con frutas frescas y yogurt si lo desea.

GOFRES DE CHOCOLATE

- 1 taza de mantequilla
 - 4 huevos batidos
 - 1½ tazas de azúcar
 - ½ taza de cacao
 - 2 tazas de harina
 - 1 cucharadita de Vainilla
 - 1 cucharadita de Sal
 - ½ taza de agua
- Precaliente el aparato como se indica.
- En un tazón grande, mezcle todos los ingredientes. La masa estará ligeramente grumosa.
- Vierta la masa en los pozos precalentados de la superficie de cocción inferior.
- Cierre la tapa y cocine durante 4 a 6 minutos.
- Abra la tapa con una agarradera o mitón.
- Retire los gofres con un utensilio de cocina de madera o de plástico.
- Sírvalos con plátanos cortados en lascas y con crema batida.

GOFRES DE CANELA

- 2 tazas de harina común
 - ¼ taza de azúcar blanca
 - ½ taza de azúcar moreno
 - 2½ cucharilla de canela molida
 - 4 cucharaditas de polvo de hornear
 - ¼ de cucharilla de Sal
 - 1¾ tazas de leche
 - 1/2 taza de aceite vegetal
 - 1 cucharadita de extracto de vainilla
 - 2 claras de huevo
 - Spray de cocina
- Precaliente el aparato como se indica.
- Bata la harina, el azúcar blanca, el azúcar morena, la canela, el polvo de hornear y la sal en un tazón hasta que no queden grumos.
- Vierta la leche, el aceite vegetal y el extracto de vainilla en la mezcla de harina; bata hasta que estén bien mezclados.
- Bata las claras de huevo hasta que formen espuma en un tazón de mezclar grande de vidrio o de metal, hasta que se formen picos blandos. Levante el batidor o bata hacia arriba, las claras de huevo formarán montículos suaves en vez de picos abruptos.
- Incorpore las claras de huevo batidos en la masa.
- Vierta la masa en los pozos precalentados de la superficie de cocción inferior.
- Cierre la tapa y cocine durante 4 a 6 minutos.
- Abra la tapa con una agarradera o mitón.
- Retire los gofres con un utensilio de cocina de madera o de plástico.

WAFFLES DE CALABAZA

- 2½ tazas de harina común
- 4 cucharaditas de polvo de hornear
- 2 cucharaditas de canela molida
- 1 cucharadita de pimienta inglesa molida
- 1 cucharadita de jengibre molido
- ½ cucharilla de Sal
- ¼ taza de azúcar moreno empaquetado
- 1 taza de calabaza enlatada
- 2 tazas de leche
- 4 huevos, separados
- ¼ de taza de mantequilla, derretida

Precaliente el aparato como se indica.

Combine la harina, el polvo de hornear, la canela, la allspice, el jengibre, la sal y la azúcar morena en un tazón de mezclar.

En un tazón separado, bata la calabaza, la leche y las yemas de huevo. Bata las claras de huevo en un tazón seco y limpio hasta que se formen picos suaves.

Agite la mezcla de harina y de 1/4 de taza de mantequilla derretida con la mezcla de calabaza, agitando hasta combinarlas.

Use una escobilla o espátula de caucho para incorporar 1/3 de las claras de huevos a la masa, agitando suavemente hasta que esté homogénea. Incorpore las claras de huevo restantes.

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

Cierre la tapa y cocine durante 4 a 6 minutos.

Abra la tapa con una agarradera o mitón.

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

Servir con sirope de sidra de manzana (receta siguiente).

SIROPE DE SIDRA DE MANZANA

- ½ taza de azúcar blanca
- 1 cucharada de Almidón de maíz
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 taza de sidra de manzana
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 cucharadas de manteca

Para hacer el sirope, agite para mezclar el azúcar, la maicena y la canela en una cacerola.

Agite la sidra de manzana y el jugo de limón.

Cocínelos a fuego medio hasta que la mezcla comience a hervir, hiérvalo hasta que el sirope se espese.

Retírelo de calor y añada las 2 cucharadas de mantequilla agitando hasta que la mantequilla se derrita. Servir tibio.

WAFFLES DE TRIGO INTEGRAL

- 2 huevos batidos
Precaliente el aparato como se indica.
- 1¾ tazas de leche descremada
En un tazón grande, bata los huevos, la leche, el aceite, el jugo de manzana y la vainilla.
- ¼ de taza de aceite de canola
Batir la harina de repostería de trigo integral, la harina de semillas de lino, germen de trigo, harina de propósito general, polvo de hornear, azúcar y sal hasta que la mezcla esté suave.
- ¼ de taza de jugo de manzana sin endulzar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
Vierta cuidadosamente la masa en los pozos precalentados de la superficie de cocción inferior.
- 1 taza de harina de repostería de trigo integral
Cierre la tapa y cocine durante 4 a 6 minutos.
Abra la tapa con una agarradera o mitón.
- ½ taza de harina de semillas de lino
Retire los gofres con un utensilio de cocina de madera o de plástico.
- ¼ taza germen de trigo
- ¼ taza de harina común
- 4 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharada de Azúcar
- ¼ de cucharilla de Sal

GOFRES DE ARÁNDANO

- 2 huevos, separados
Precaliente el aparato como se indica.
- 3 cucharillas de polvo de hornear
Bata las claras de huevo hasta que estén duras y póngalas a un lado. En un recipiente separado, bata ligeramente las yemas de huevo.
- 1 cucharada de Azúcar
En un tazón mediano, tamice los ingredientes secos.
- 2 tazas de harina tamizada
Agite lentamente las yemas de huevo batidas, la leche y la mantequilla derretida.
- ½ cucharilla de Sal
Incorpore cuidadosamente los arándanos y las claras de huevo.
- 1½ taza de leche
Vierta cuidadosamente la masa en los pozos precalentados de la superficie de cocción inferior.
- ¼ de taza de mantequilla derretida
Cierre la tapa y cocine durante 4 a 6 minutos.
Abra la tapa con una agarradera o mitón.
- 1 taza de arándanos
Retire los gofres con un utensilio de cocina de madera o de plástico.

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.

WAFFLERA MyMINI™ / VMMMWFHRT5RD

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 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	24
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	25
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL	25
INTRODUCTION	26
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	27
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	28
CONSEILS PRATIQUES	29
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	29
RECETTES	30
RETOURS ET GARANTIE	34

SAFETY

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, 550 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

Instructions et précautions de sécurité

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.

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 Gaufrier MyMINI^{MC}! Maintenant, faire des gaufres moelleuses et délicieuses dans le confort de votre maison est amusant, rapide et facile!

Caractéristiques :

- Fait rapidement de délicieuses gaufres dorées à chaque fois
- Les surfaces de cuisson de 5 pouces chauffent efficacement pour des performances de cuisson constantes
- La taille compacte s'intègre parfaitement dans n'importe quelle cuisine, bureau, dortoir ou caravane et permet un rangement ordonné
- La poignée froide permet de garder les mains en sécurité lors de l'ouverture et la fermeture du couvercle

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. Le voyant s'allume, indiquant que l'unité est en train de chauffer.



4. Préparez vos ingrédients pendant le préchauffage de l'appareil.
5. Lorsque le témoin s'éteint, l'appareil est prêt à cuire.
6. Soulevez le couvercle à l'aide de la poignée. Utilisez un gant de cuisine ou un récipient pour empêcher les brûlures accidentelles.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. Pour plus d'une fournée à la fois, abaisser le Couvercle entre les fournées pour maintenir la température de cuisson appropriée.
12. 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 GAUFRIER 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

Faire une variété de recettes de gaufre délicieuse avec votre GAUFRIER ! Grâce à cet appareil à cuisson rapide, les gaufres seront croustillantes et dorées à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Essayez de les garnir de fruits et de crème fouettée, ou essayez le mélange classique de beurre et de sirop. Laissez aller son imagination et profiter de votre GAUFRIER !

GAUFRES BELGES

- Paquet de 1 levure sèche active (0,25 on)
 - ¼ tasse de lait chaud
 - 3 jaunes d'œuf
 - 2¾ tasses de lait chaud
 - ¾ Tasse de beurre, fondu et refroidi à tiède
 - ½ tasse de sucre blanc
 - 1½ c. à thé Sel
 - 2 c. à thé d'extrait de vanille
 - 4 tasses de farine
 - 3 Blancs d'œuf
- Dans un petit bol, faire dissoudre la levure avec ¼ de tasse de lait chaud. Laisser reposer jusqu'à épaississement, environ 10 minutes.
- Dans un grand bol, fouetter les jaunes d'œuf, 60 mL (¼ 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 ½ tasses avec la farine, en terminant par la farine.
- 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.
- Préchauffer l'appareil tel qu'indiqué.
- Verser le mélange dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure.
- Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Ouvrir le Couvercle 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

- 1½ tasses de farine
 - 1 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
 - 1 c. à table de poudre à pâte
 - ½ c. à thé Cannelle
 - ¼ c. à thé Sel
 - 2 oeufs légèrement battus
 - 1 ½ Tasses de lait
 - 6 c. à table beurre fondu
 - 2 c. à table Cassonade
- Préchauffer l'appareil tel qu'indiqué.
- Dans un grand bol, mélanger la farine, l'avoine, la levure chimique, la cannelle et le sel; réserver.
- 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.
- Verser le mélange dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure.
- Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Ouvrir le Couvercle 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.
- Servir avec des fruits frais et du yaourt, au goût.

GAUFRES AU CHOCOLAT

- 1 tasse de beurre
Préchauffer l'appareil tel qu'indiqué.
- 4 œufs battus
Dans un grand bol, battre tous les ingrédients ensemble. La pâte sera un peu grumeleuse.
- 1 ½ tasses de sucre
- ½ tasse de cacao
Verser la pâte sur la surface de cuisson inférieure préchauffée.
- 2 tasses de farine
- 1 c. à thé Vanille
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 4 à 6 minutes.
- 1 c. à thé Sel
Ouvrir le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier.
- ½ tasse d'eau
Retirer les gaufres à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.
Servir avec des tranches de banane et de la crème fouettée.

GAUFRES À LA CANNELLE

- 2 tasses de farine
Préchauffer l'appareil tel qu'indiqué.
- ¼ tasse de sucre blanc
Battre au fouet la farine, le sucre blanc, la cassonade, la cannelle, la poudre à pâte et le sel dans un bol jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- ½ de tasse de cassonade
Verser le lait, l'huile végétale et l'extrait de vanille dans le mélange de farine; remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 2½ cuillères à thé cannelle moulue
- 4 cuillères à thé de poudre à pâte
Battre les blancs d'œuf dans un grand bol en verre ou en métal jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse et un mélange en forme de pics mous.
- ¼ c. à thé Sel
Soulever le batteur ou le fouet : les blancs d'œufs formeront des monticules souples plutôt que des pics.
- 1 ¾ Tasses de lait
- ½ tasse d'huile végétale
Plier les œufs battus dans la pâte.
- 1 c. à thé D'extrait de vanille
Verser la pâte sur la surface de cuisson inférieure préchauffée.
- 2 Blancs d'œuf
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 4 à 6 minutes.
- Enduit à cuisson
Ouvrir le Couvercle 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 LA CITROUILLE

- 2½ tasses de farine
Préchauffer l'appareil tel qu'indiqué.
- 4 c. à thé de poudre à pâte
Mélanger la farine, la poudre à pâte, la cannelle, le piment de la Jamaïque, le gingembre, le sel et la cassonade dans un bol.
- 2 c. à thé cannelle moulue
- 1 c. à thé de piment de la Jamaïque
Dans un autre bol séparé, mélanger la citrouille, le lait et les jaunes d'œuf. Battre les blancs d'œuf dans un bol propre sec jusqu'à formation de pics mous.
- 1 c. à thé de gingembre moulu
Incorporer le mélange de farine et ¼ de tasse de beurre fondu au mélange de citrouille, mélanger pour incorporer.
- ½ c. à thé Sel
- ¼ de tasse de cassonade bien tassée
Utiliser un fouet ou une spatule en caoutchouc pour plier 1/3 des blancs d'œuf, en remuant jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. Incorporer en pliant le reste des blancs d'œuf.
- 1 tasse de citrouille en conserve
Verser la pâte sur la surface de cuisson inférieure préchauffée.
- 2 Tasses de lait
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 4 à 6 minutes.
- 4 œufs, séparés
Ouvrir le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier.
- ¼ de tasse de beurre fondu
Retirer les gaufres à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.

Servir avec du sirop de cidre de pomme (recette ci-dessous)..

SIROP DE CIDRE DE POMME

- ½ tasse de sucre blanc
Pour faire le sirop, mélanger le sucre, la fécule de maïs et la cannelle dans une casserole.
- 1 c. à table Fécule de maïs
Incorporer le cidre de pomme et le jus de citron.
- 1 c. à thé cannelle moulue
Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir; faire bouillir le sirop jusqu'à épaississement.
- 1 tasse de cidre de pomme
Retirer du feu et mélanger deux cuillères à soupe de beurre jusqu'à ce qu'il soit fondu. Servir tiède.
- 1 c. à table Jus de citron
- 2 c. à table Beurre

GAUFRES DE BLÉ ENTIER

- 2 oeufs battus
Préchauffer l'appareil tel qu'indiqué.
- 1¾ tasses de lait écrémé
Dans un grand bol, fouetter les jaunes d'œuf, le lait, l'huile, la compote de pommes et la vanille.
- ¼ tasse d'huile de canola
Incorporer la farine à pâtisserie à blé entier, la farine de graines de lin, le germe de blé, la farine tout usage, la poudre à pâte, le sucre et le sel jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- ¼ tasse de compote de pommes non sucrée
Verser la pâte sur la surface de cuisson inférieure préchauffée.
- 1 c. à thé D'extrait de vanille
Fermer le Couvreclle, puis laisser cuire de 4 à 6 minutes.
- 1 tasse de farine à pâtisserie à blé entier
Ouvrir le Couvreclle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier.
- ½ tasse de farine de graines de lin
Retirer les gaufres à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.
- ¼ tasse de germe de blé
- ¼ tasse de farine
- 4 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à table Sucre
- ¼ c. à thé Sel

GAUFRES AU BLEUETS

- 2 œufs, séparés
Préchauffer l'appareil tel qu'indiqué.
- 3 c. à thé de poudre à pâte
Battre les blancs d'œuf en neige ferme et réserver. Dans un bol séparé, battre légèrement les jaunes d'œuf.
- 1 c. à table Sucre
Dans un bol moyen, tamiser les ingrédients secs.
- 2 tasses de farine tamisée
Incorporer lentement les jaunes d'œuf battus, le lait et le beurre fondu.
- ½ c. à thé Sel
Plier soigneusement les bleuets avec les blancs d'œuf.
- 1½ Tasses de lait
Verser la pâte sur la surface de cuisson inférieure préchauffée.
- ¼ de tasse de beurre fondu
Fermer le Couvreclle, puis laisser cuire de 4 à 6 minutes.
- 1 tasse de bleuets
Ouvrir le Couvreclle 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.

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.

GAUFRIER MyMINI^{MC} / VWMWFHRT5RD

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 08 h 00 et 17 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 / nostalgiaeLctr](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctr).

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

