



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2015 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 03/19/15)



RFW600

Retro Series™ Flip Waffle Maker
Gaufrier pivotant Style Retro Series™
Máquina para preparar waffles Retro Series™

Instructions and Recipes
Consignes et recettes
Instrucciones y recetas



CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	8
CLEANING & MAINTENANCE	8
RECIPES	9
RETURNS & WARRANTY	13

SAFETY

Your safety and the safety of others are 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, 700 Watts, ETL Approved

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

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 on the Nonstick Griddle.
6. Always use RETRO SERIES™ FLIP WAFFLE MAKER with Drip Tray in place.
7. Unplug appliance from outlet when not in use and when cleaning.
8. DO NOT place appliance in dishwasher.
9. Keep out of reach of children.
10. This appliance is NOT A TOY.
11. This appliance is not intended for use by young children or the cognitively challenged without supervision.
12. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
13. DO NOT use outdoors.

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. When any appliance is used by or near children, adult supervision is strongly recommended.
8. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
9. DO NOT overload wall outlet or extension cords 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 cleaning the appliance.

13. To reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord, a short power supply cord is provided.
14. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, the 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.
15. Extreme caution should be used when moving an appliance with hot food or hot oil.
16. It is NOT recommended to use an extension cord with this appliance.
17. 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.
18. Always use this appliance on a level, heat-resistant surface.
19. DO NOT let cord hang over the edge of countertop or touch hot surfaces.
20. If the appliance accidentally falls into water, immediately unplug it from the electrical outlet. Do not touch or reach into the water.
21. Use appliance in a well-ventilated area. Keep at least 4-6 inches of space on all sides of appliance to allow adequate air circulation.
22. Keep hands and fingers clear of the griddle when closing it.
23. Check the Drip Tray frequently during cooking sessions to prevent overflow.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

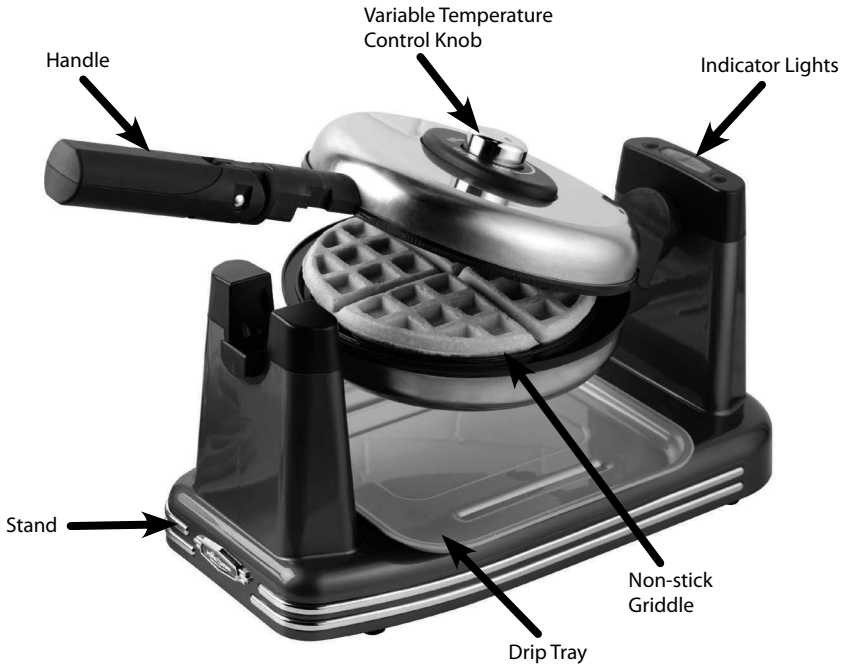
Thank you for purchasing the RETRO SERIES™ FLIP WAFFLE MAKER from Nostalgia™. This waffle maker is perfect for making fluffy and delicious belgian waffles in the comfort of your own home. The griddle is made of die cast aluminum for even heat dispersment and has a non-stick surface. The waffle maker flips to ensure that batter is distributed evenly, creating perfectly cooked waffles every time!

Features Include:

- Waffle Maker Flips for Even Batter Dispersement
- Drip Tray Prevents Messes
- Variable Temperature Control Knob
- Red Power Light and Green Ready Light
- Easy to Use, Easy to Clean

PARTS & ASSEMBLY

CONTROLS



Lights: RIGHT: Power Indicator Light / LEFT: Ready Indicator Light



Variable Temperature Control Knob: MIN (left) to MAX (right)



HOW TO OPERATE

1. Before first use, unpack RETRO SERIES™ FLIP WAFFLE MAKER.
2. Find a clean, dry, non-slippery, level surface near an electrical outlet.
3. Allow about eight inches of clear space all around the exterior of the unit.
4. Turn Handle to the left and lift Handle to open the unit.
5. Lift the Handle to open the unit.
6. Wipe down all surfaces with a non-abrasive, damp cloth and dry.
7. Place the Drip Tray on the Stand.
8. The upper and lower plates of the Nonstick Griddle should be lightly coated with a small amount of vegetable oil. This can be applied with a paper towel. The oil will help protect the griddle. This should be done periodically to maintain the nonstick quality.
9. Close unit by lowering Handle and plug the cord into the wall outlet.
10. Turn temperature control to desired temperature setting, from MIN to MAX.
11. The red Indicator Light will turn on, indicating that the unit is on and heating.
12. Preheat the appliance for a minimum of 3-5 minutes.
13. When the unit has reached desired temperature, the green Indicator Light will illuminate, indicating that the unit is ready for cooking.
14. During this time, 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 Griddle. Allow the appliance to preheat until smoke and odor no longer exists. It may take a few uses for the excess residues from the nonstick coating to burn off completely.
15. While the appliance is preheating, you may prepare the ingredients for the food to be cooked.
16. NEVER leave the appliance unattended.
17. When you are ready to pour batter into the Nonstick Griddle, open the unit and pour $\frac{3}{4}$ to 1 cup of batter into the center of the bottom griddle. You can help spread the batter so that it fills the bottom griddle by using a heat-resistant plastic or wooden utensil.



18. Batter should be spread evenly across the four sections of the bottom griddle. DO NOT overflow the batter.
19. Close the griddle and wait for five seconds, then rotate the Handle to the right. Make sure that you are wearing an oven mitt at all times.

20. Rotate the Handle to the left and open the griddle.
21. Remove waffle from the griddle with a heat-resistant plastic or wooden utensil. DO NOT use metal utensils, as they may scratch and damage the Nonstick Griddle.
22. If the waffle is not cooked enough, you may close the griddle and rotate the Handle to the right again to cook the waffle a little longer. Be careful to not burn the waffle.
23. If you are cooking a batch of waffles, close griddle immediately after removing each waffle to keep griddle hot.
24. Make sure that you turn the temperature all the way to MIN before unplugging the appliance to prevent any sparking from the outlet.
25. Once the appliance is cool, remove the Drip Tray to empty and clean.

It's that simple!

HELPFUL TIPS



NEVER leave the appliance unattended while operating.

- DO NOT touch hot surfaces. ALWAYS wear oven mitts when operating this unit to prevent burns.
- Only use heat-resistant, non-metal utensils when operating this unit. Metal utensils could scratch or damage the nonstick cooking griddle.
- Please note that during the first few uses, the unit may smoke slightly and emit a slight odor. This is normal with most new appliances that have nonstick coating. It will go away after further use.

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 overmix 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 RETRO SERIES™ FLIP WAFFLE MAKER by following these simple instructions. Cleaning is a snap.

- Make sure temperature is turned all the way down to MIN, then unplug appliance cord from the outlet.
- Make sure the appliance is cool before removing the Drip Tray.
- Empty the Drip Tray.
- Clean Drip Tray in warm, soapy water. Rinse and dry.
- Wipe the Nonstick Cooking Griddle and Stand with a damp, non-abrasive cloth and dry.
- To prolong the life of the coating on the Nonstick Cooking Surface, never stack objects other than food on the waffle maker and never use metal utensils to remove waffles.
- Never put the appliance in a dishwasher.

It is that simple. Remember to lightly coat the Nonstick Griddle with vegetable oil prior to cooking to preserve the nonstick finish.

RECIPES

Create mouth-watering waffles of many varieties with your RETRO SERIES™ FLIP WAFFLE MAKER. The waffles made with your RETRO SERIES™ FLIP WAFFLE MAKER should cook to a golden crisp on the outside and be soft on the inside. They are delicious topped with fruit and whipped cream or butter and syrup.

Since it takes time for the dough to rise when making traditional belgian waffles with yeast batter, it is sometimes best to prepare batter the night before so that it is ready to cook in the morning. You can also use boxed waffle mix to make batter quickly.

Be creative and ENJOY your RETRO SERIES™ FLIP WAFFLE MAKER!

BASIC BELGIAN WAFFLES

- 4 Cups All-Purpose Flour
In a small bowl, dissolve yeast in ¼ cup warm milk. Let stand until creamy, about 10 minutes.
 - 2¼ Tsp. Active Dry Yeast
In a large bowl, whisk together the egg yolks, ¼ cup of the warm milk and the melted butter.
 - 3 Egg Yolks
Stir in the yeast mixture, sugar, salt and vanilla.
 - 3 Egg Whites
Stir in the remaining 2½ cups of warm milk alternately with the flour, ending with the flour.
 - 3 Cups Warm Milk, Divided
Beat the egg whites until they form soft peaks; fold into the batter.
 - ¾ Cup Butter, Melted
Cover the bowl tightly with plastic wrap. Let rise in a warm place until doubled in volume, about 1 hour.
 - ½ Cup White, Granulated Sugar
Follow directions in How to Operate section to cook waffles.
 - 1 Tsp. Salt
 - 2 Tsp. Vanilla Extract
- Yield:** 8 Waffles

WHOLE WHEAT WAFFLES

- 1⅓ Cup Whole Wheat Flour
Preheat the RETRO SERIES™ FLIP WAFFLE MAKER as directed.
 - 3 Tbsp. Brown Sugar
Combine all the dry ingredients in a medium mixing bowl.
 - 2 Eggs
Crack the two eggs into the bowl, and add the milk, oil, and vanilla.
 - ½ Tsp. Vanilla Extract
Whisk until all the dry ingredients are incorporated into the wet ingredients and there are no clumps of flour anymore.
 - ¾ Tsp. Baking Soda
Follow directions in How to Operate section to cook waffles.
 - 1⅓ Cup Skim Milk
 - 3½ Tbsp. Canola Oil
 - ½ Tsp. Ground Cinnamon
- Yield:** 5 Waffles

BUTTERMILK BELGIAN WAFFLES with BANANAS FOSTER SAUCE

- 4 Cups All-Purpose Flour
In a small bowl, dissolve yeast in $\frac{1}{4}$ cup warm milk. Let stand until creamy, about 10 minutes.
- $\frac{2}{4}$ Tsp. Active Dry Yeast
In a large bowl, whisk together the egg yolks, $\frac{1}{4}$ cup of the warm buttermilk and the melted butter.
- 3 Egg Yolks
Stir in the yeast mixture, sugar, salt and vanilla.
- 3 Egg Whites
Stir in the remaining $2\frac{1}{2}$ cups of warm buttermilk alternately with the flour, ending with the flour.
- 3 Cups Warm Buttermilk, Divided
Beat the egg whites until they form soft peaks; fold into the batter.
- $\frac{3}{4}$ Cup Butter, Melted
- $\frac{1}{2}$ Cup White, Granulated Sugar
Cover the bowl tightly with plastic wrap. Let rise in a warm place until doubled in volume, about 1 hour.
- 1 Tsp. Salt
Follow directions in How to Operate section to cook waffles.
- 2 Tsp. Vanilla Extract
Prior to cooking waffles, prepare Bananas Foster Sauce.

Bananas Foster Sauce

How to Make Bananas Foster Sauce:

- $\frac{1}{4}$ Cup Butter
Melt $\frac{1}{4}$ cup of butter in a saucepan over medium heat.
- $\frac{2}{3}$ Cup Brown Sugar
Stir in the brown sugar, rum, banana liqueur, 2 teaspoons vanilla extract, and cinnamon. Bring to a simmer.
- 1 Tbsp. Rum
Add pecans and maple syrup to the skillet and continue simmering for about 2 minutes.
- 2 Tsp. Pure Vanilla Extract
Place $\frac{1}{2}$ inch slices of banana and lemon juice in the skillet and continue simmering for another 2 minutes while continuously spooning sauce over bananas.
- 1 Tbsp. Banana Liqueur
Spoon bananas foster sauce over each waffle and top with a dollop of whipped cream
- $\frac{1}{2}$ Tsp. Ground Cinnamon
- $\frac{1}{4}$ Cup Pecans
- $\frac{1}{2}$ Cup Maple Syrup
- 1 Tbsp. Lemon Juice
- 3 Bananas, Sliced
- 1 Tbsp. Powdered Sugar

Yield: 8 Waffles

APPLE CINNAMON WAFFLES with WARM APPLE COMPOTE

- 1½ Cup All-Purpose Flour
 - 1 Tbsp. Sugar
 - 2 Tsp. Baking Powder
 - ½ Tsp. Ground Cinnamon
 - ¼ Tsp. Ground Nutmeg
 - ¼ Tsp. Salt
 - ½ Tsp. Vanilla Extract
 - 2 Egg Yolks
 - 1 Cup Milk
 - ¼ Cup Olive Oil
 - 1 Cup Apple, Peeled & Diced
 - 2 Egg Whites
- Apple Compote**
- 3 Apples, Peeled, Cored and Cut into Slices
 - ¾ Cup Apple Juice
 - 2 Tbsp. Maple Syrup
 - 1 Tsp. Orange Zest
 - ¼ Tsp. Ground Cloves
 - ¼ Tsp. Ground Nutmeg
 - ½ Tsp. Ground Cinnamon
 - ¼ Tsp. Minced Ginger
 - ¼ Tsp. Kosher Salt
- Preheat the RETRO SERIES™ FLIP WAFFLE MAKER as directed.
- In a mixing bowl, combine flour, sugar, baking powder, cinnamon and salt.
- In another bowl, beat egg yolks slightly.
- Beat in milk and cooking oil.
- Add the egg yolk mixture to the flour mixture all at once. Stir just until combined, but still slightly limp.
- Stir in the diced apple.
- In a small bowl, beat egg whites until stiff peaks form. Gently fold beaten egg whites into batter, leaving a few fluffs of egg white.
- Do not over mix.
- Follow directions in How to Operate section to cook waffles.
- Top waffles with warm apple compote.
- To Make Warm Apple Compote:
- Combine all ingredients for apple compote in a saucepan and bring to a boil.
- Reduce to a simmer and cook until the liquid reduces to a light syrup, about 15 minutes. Serve warm.
- The Warm Apple Compote can be stored in an airtight container in the refrigerator for up to 4 days.
- Yield:** 5 Waffles and 2 Cups of Warm Apple Compote

CHOCOLATE WAFFLES

- 1½ Cup All-Purpose Flour
 - 2½ Tsp. Baking Powder
 - ½ Tsp. Salt
 - ½ Cup Unsalted Butter
 - 1 Cup White, Granulated Sugar
 - ½ Cup Cocoa Powder
 - 1 Tsp. Vanilla Extract
 - 2 Eggs
 - 1 Cup Milk
 - ½ Cup Semi-Sweet Chocolate Chips
- Preheat the RETRO SERIES™ FLIP WAFFLE MAKER as directed.
- In a medium bowl, sift together the flour, cocoa powder, baking powder, and salt. Blend thoroughly and set aside.
- Microwave the butter and chocolate chips on high for 1 to 1¼ minutes, or until the butter is melted.
- Stir the chocolate until it is completely melted. Use a whisk to add the sugar and vanilla to the chocolate mixture.
- Make sure the chocolate and butter mixture is not hot enough to cook the eggs.
- Allow it to cool slightly if necessary.
- Add one egg to the chocolate mixture, beating it in. Beat in the second egg.
- Mix in one third of the flour mixture, followed by half the milk.
- Mix in another third of the flour mixture and add the remaining milk.
- Mix in the remaining flour mixture.
- Follow directions in How to Operate section to cook waffles.
- Yield:** 6 Waffles

BLUEBERRY WAFFLES

- 4 Cups All-Purpose Flour
 - 2 Tbsp. White, Granulated Sugar
 - ¼ Ounce Active Dry Yeast
 - 4 Eggs
 - 2 Cups Buttermilk
 - ¾ Cup Butter, Melted
 - 2 Cups Blueberries
- Preheat the RETRO SERIES™ FLIP WAFFLE MAKER as directed.
- In a medium bowl, mix flour, sugar and baking soda.
- In a small bowl, whisk together eggs, buttermilk and butter.
- Stir into the flour mixture, along with blueberries.
- Pour mixture into waffle iron in batches, and cook until crisp and golden brown.
- Yield:** 8 Waffles

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.

RETRO SERIES™ FLIP WAFFLE MAKER / RFW600

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/nostalgielectrx.

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

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION	15
IMPORTANTES MISES EN GARDE.	15
INTRODUCTION	16
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	17
MODE DE FONCTIONNEMENT	18
CONSEILS UTILES	20
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20
RECETTES	21
RETOURS ET GARANTIE	25

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est importante.

De nombreux messages importants de sécurité se trouvent dans le présent manuel et sur votre appareil. Toujours lire et respecter toutes les consignes de sécurité.



Ceci est le symbole d'avertissement de sécurité.

Ce symbole avertit des risques potentiels qui présente un danger pour votre vie et celle des autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'avertissement de sécurité.

Ce symbole avertit des risques potentiels qui présente un danger pour votre vie et celle des autres. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'avertissement de sécurité.

Fiche technique de l'appareil :

120 V, 60 Hz, 700 W, homologué par ETL

CE PRODUIT DOIT ÊTRE BRANCHÉ UNIQUEMENT DANS UNE PRISE DE COURANT DE 120 V CA.

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION

1. NE JAMAIS immerger l'appareil ou le cordon dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser près d'une source d'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge ou un chiffon abrasif sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
5. NE JAMAIS mettre autre chose que ce qui est prévu sur la plaque antiadhésive.
6. Toujours utiliser le GAUFRIER PIVOTANT STYLE RETRO SERIES™ avec un Bac de récupération en place.
7. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et qu'il est nettoyé.
8. NE JAMAIS mettre l'appareil au lave-vaisselle.
9. Garder hors de la portée des enfants.
10. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
11. Les enfants laissés sans surveillance et les personnes ayant une déficience cognitive ne devraient jamais utiliser cet appareil.
12. Les jeunes enfants devraient être supervisés au moment de l'utilisation de l'appareil pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec celui-ci.
13. NE PAS utiliser à l'extérieur.

IMPORTANTES MISES EN GARDE



Les mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, notamment :

1. **Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.**
2. NE PAS toucher les surfaces chaudes.
3. NE PAS utiliser à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
4. Pour éviter de s'électrocuter, ne pas immerger le cordon électrique, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
5. NE PAS faire fonctionner le présent appareil lorsque le cordon ou la fiche est endommagé(e), qu'il ne fonctionne pas correctement ou qu'il a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. 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 ne recommande l'utilisation d'aucun accessoire autre que ce qui est prévu avec l'appareil. Ceci pourra provoquer des blessures.
7. Lorsqu'un appareil quelconque est utilisé par ou à proximité des enfants, il est recommandé qu'un adulte supervise.
8. NE PAS placer sur un brûleur à gaz ou électrique ou à sa proximité, ou dans un four chaud.
9. NE PAS surcharger la prise murale ou les rallonges, car ceci pourra entraîner un risque d'incendie ou d'une décharge électrique.
10. Cet appareil ne doit pas être utilisé à d'autres fins que celles indiquées dans les consignes qui accompagnent cet appareil.

11. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne ou lorsqu'il est branché dans une prise de courant.
12. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment de retirer des pièces pour le nettoyer. Laisser l'appareil se refroidir avant de le nettoyer.
13. Un cordon électrique court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un long cordon.
14. Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche ne peut s'insérer dans une prise polarisée que d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si ceci ne fonctionne toujours pas, communiquer avec un électricien agréé. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelques façons.
15. Une extrême prudence doit être observée lorsque vous déplacez un appareil avec des aliments chauds ou de l'huile chaude.
16. Il N'EST PAS recommandé d'utiliser de rallonge avec cet appareil.
17. Ne pas tenter de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourrait provoquer des tensions dangereuses ou d'autres dangers. Confier toutes les réparations à un personnel qualifié.
18. Toujours se servir de cet appareil sur une surface plane de niveau et résistante à la chaleur.
19. NE PAS laisser le cordon pendre du bord du comptoir ou être en contact avec des surfaces chaudes.
20. Si l'appareil tombe accidentellement dans l'eau, le débrancher de la prise de courant. Ne pas le toucher ou le prendre dans l'eau.
21. Utiliser l'appareil seulement dans un espace bien ventilé. Garder un dégagement d'au moins 4 à 6 pouces tout autour de l'appareil, afin de permettre une circulation d'air adéquate.
22. Garder les mains et les doigts loin de la plaque lorsque vous fermez l'appareil.
23. Vérifier souvent le Bac de récupération durant les périodes de cuisson pour éviter un débordement.

CONSERVER CES CONSIGNES!

INTRODUCTION

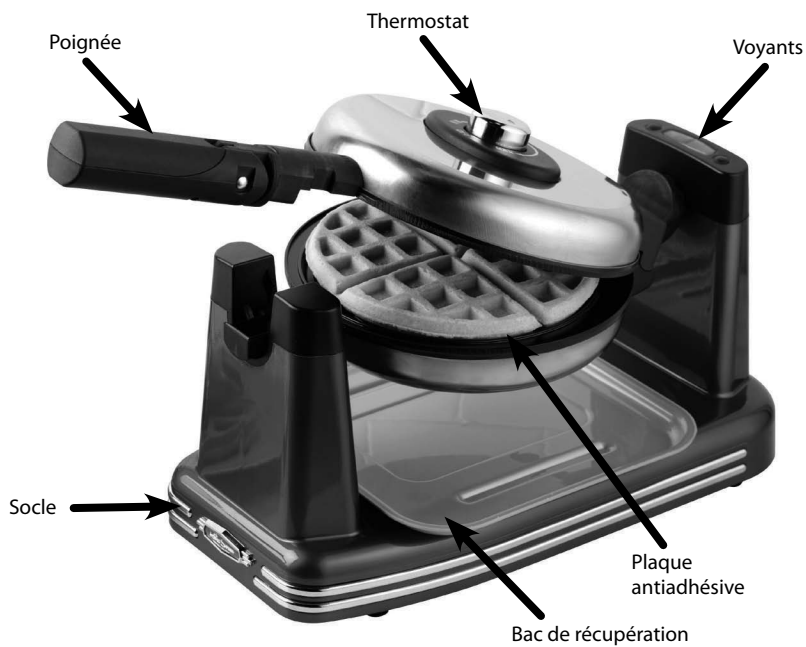
Merci d'avoir acheté le GAUFRIER PIVOTANT STYLE RETRO SERIES™ de Nostalgie™. Ce gaufrier confectionne des gaufres belges moelleuses et délicieuses dans le confort du foyer. La plaque est en fonte d'aluminium pour une distribution uniforme de la chaleur et possède une surface de cuisson antiadhésive. Le gaufrier pivote afin de permettre à la pâte d'être répartie uniformément, et d'avoir des gaufres parfaitement cuites à tout coup !

Caractéristiques incluses :

- Le gaufrier pivote pour avoir une distribution uniforme de la pâte
- Le Bac de récupération permet d'éviter les dégâts
- Thermostat
- Voyant rouge pour indiquer la mise sous tension et Voyant vert pour indiquer prêt à l'utilisation
- Facile à utiliser et nettoyer

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

COMMANDES



Voyants : DROIT : Alimentation / GAUCHE : Prêt à l'utilisation



Thermostat : MIN (à gauche) MAX (à droite)



MODE DE FONCTIONNEMENT

1. Avant le premier usage, déballez le GAUFRIER AVEC COUVERCLE PIVOTANT DE RETRO SERIES™.
2. Trouver une surface plane, propre, sèche et non glissante près d'une prise de courant.
3. Laisser au moins huit pouces de dégagement tout autour de l'appareil.
4. Tourner la poignée vers la gauche et la soulever pour ouvrir l'appareil.
5. Soulever la poignée pour ouvrir.
6. Essuyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon non abrasif, humide et sec.
7. Installer le Bac de récupération sur la Socle.
8. Graisser légèrement avec un peu d'huile végétale les plaques antiadhésives du haut et du bas. Cela peut être fait avec de l'essuie-tout. L'huile aidera à protéger les plaques. Ceci devrait être fait sur une base régulière afin de conserver la qualité non adhésive.
9. Fermer l'appareil en abaissant la poignée et brancher le cordon dans la prise murale.
10. Régler le thermostat à la température désiré, du MIN au MAX.
11. Le voyant rouge s'allumera pour indiquer que l'appareil est en fonction et chauffe.
12. Préchauffer l'appareil pendant un minimum de 3 à 5 minutes.
13. Lorsque l'appareil aura atteint la température désirée, le voyant vert s'allumera pour indiquer que l'appareil est prêt à l'utilisation.
14. À ce moment, une légère fumée ou odeur pourrait se dégager ; cela est normal avec la plupart des nouveaux appareils. La fumée et l'odeur sont causées par la combustion des résidus sur la plaque antiadhésive. Laisser l'appareil préchauffer jusqu'à ce que la fumée et l'odeur disparaissent. Plusieurs utilisations peuvent s'avérer nécessaires pour brûler complètement l'excès de résidus du revêtement antiadhésif.
15. Pendant que l'appareil préchauffe, vous pouvez préparer les ingrédients à cuire.
16. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance.
17. Lorsque vous êtes prêt à verser la pâte dans la plaque antiadhésive, ouvrir l'appareil et verser 3/4 à 1 tasse de pâte dans le centre de la plaque du bas. Répandre la pâte à l'aide d'un ustensile en plastique ou en bois résistant à la chaleur afin de remplir la plaque du bas.



18. La pâte doit être répartie uniformément entre les quatre sections de la plaque du bas. NE PAS laisser la pâte déborder.
19. Fermer la plaque et attendre cinq secondes, ensuite tourner la poignée vers la droite. Porter des gants de cuisinier en tout temps.

20. Tourner la poignée vers la gauche et ouvrir la plaque.
21. Retirer les gaufres de la plaque à l'aide d'un ustensile en plastique ou en bois résistant à la chaleur. NE PAS utiliser d'ustensile en métal, car ils pourraient égratigner et endommager la plaque antiadhésive.
22. Si les gaufres ne sont pas assez cuites, refermer la plaque et tourner de nouveau la poignée vers la droite pour cuire davantage la gaufre. Faire attention de ne pas brûler les gaufres.
23. Si vous cuisez des gaufres, fermer le couvercle immédiatement après avoir enlevé une gaufre pour conserver la chaleur de la plaque.
24. S'assurer de tourner le thermostat au MIN avant de débrancher l'appareil afin d'éviter toute étincelle sur la prise.
25. Lorsque l'appareil a refroidi, enlever le Bac de récupération pour le vider et le nettoyer.
Rien n'est plus simple!

CONSEILS UTILES



NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.

- NE PAS toucher les surfaces chaudes. TOUJOURS porter des gants de cuisinier lorsque cet appareil fonctionne pour éviter de se brûler.
- N'utiliser que des ustensiles non métalliques, résistants à la chaleur avec cet appareil. Les ustensiles en métal pourraient égratigner ou endommager la plaque de cuisson antiadhésive.
- Veuillez prendre note que lors des premières utilisations, une légère fumée ou odeur pourrait se dégager de l'appareil. Cela est normal avec la plupart des nouveaux appareils qui sont enduits d'une couche antiadhésive. Après quelques usages, il n'y aura plus rien.

Conseils de cuisson

- Pour des gaufres santé, remplacer la farine blanche par la farine de grains entiers.
- Pour garder les gaufres croustillantes au moment de les réchauffer, toujours utiliser un four au lieu du 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. Étant donné que la pâte froide s'épaissit, y ajouter un peu de lait ou d'eau avant la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Prendre soin du GAUFRIER PIVOTANT STYLE RETRO SERIES™ en suivant ces simples consignes. Le nettoyage s'effectue en un rien de temps.

S'assurer de tourner le thermostat au MIN, ensuite débrancher le cordon de l'appareil de la prise.

- S'assurer que l'appareil est froid avant d'enlever le Bac de récupération.
- Vider le Bac de récupération.
- Nettoyer le Bac de récupération avec de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher.
- Essuyer les plaques et la base de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif humide et sec.
- Pour prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif de la surface de cuisson, n'empiler jamais d'objets autres que les denrées alimentaires sur le gaufrier et ne jamais utiliser des ustensiles métalliques pour retirer des gaufres.
- Ne jamais mettre l'appareil au lave-vaisselle.

Rien n'est plus simple. Se souvenir d'enduire légèrement les plaques antiadhésives avec de l'huile végétale avant la cuisson pour préserver la fini antiadhésif.

RECETTES

Créer des gaufres appétissantes variées avec votre GAUFRIER PIVOTANT STYLE RETRO SERIES™. Les gaufres faites avec votre Gaufrier pivotant Style Retro Series™ devraient être croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur. Elles sont délicieuses garnies de fruits et de crème fouettée ou de beurre et de sirop.

Étant donné qu'il faut du temps pour que la pâte lève, lorsque les gaufres belges sont faites d'une manière traditionnelle avec de la levure à pâte, parfois il est préférable de préparer la pâte la veille au soir pour qu'elle soit prête à cuire le matin. Vous pouvez également vous servir d'un mélange pour pâte de commerce pour aller plus vite.

Laisser aller son imagination et profiter de votre GAUFRIER PIVOTANT STYLE RETRO SERIES™!

GAUFRES BELGES DE BASE

- 4 tasses de farine tout usage
Dans un petit bol, faire dissoudre la levure avec 1/4 de tasse de lait chaud. Laisser reposer jusqu'à obtenir une consistance crémeuse, environ 10 minutes.
- 2¼ c. à thé de levure sèche active
Dans un grand bol, fouetter les jaunes d'œuf, 1/4 de tasse de lait chaud et le beurre fondu.
- 3 jaunes d'œuf
Incorporer la levure au mélange, le sucre, le sel et la vanille.
- 3 blancs d'œuf
Incorporer dans le reste 21/2tasses de lait chaud en alternant avec de la farine, pour terminer avec de la farine.
- 3 tasses de lait chaud, divisées
Battre les blancs d'œuf jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous; plier dans la pâte.
- ¾ de tasse de beurre fondu
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.
- ½ tasse de sucre cristallisé blanc
Suivre les directives dans la section Mode de Fonctionnement pour faire des gaufres.
- 1c. à thé sel
- 2 c. à thé d'extrait de vanille

Produit : 8 gaufres

GAUFRES AU BLÉ ENTIER

- 1⅓ de tasse de farine de blé entier
Faire préchauffer le GAUFRIER PIVOTANT STYLE RETRO SERIES™, tel qu'il est indiqué.
- 3 c. à soupe de cassonade
Mélanger tous les ingrédients secs dans un bol de taille moyenne.
- 2 œufs
Casser deux œufs dans le bol, et ajouter du lait, de l'huile et de la vanille.
- ½ c. à thé d'extrait de vanille
- ¾ c. à thé de bicarbonate de soude
Fouetter jusqu'à ce que tous les ingrédients secs soient incorporés dans les ingrédients humides et qu'il n'y a plus de grumeaux dans la farine.
- 1⅓ de tasse de lait écrémé
Suivre les directives dans la section Mode de Fonctionnement pour faire des gaufres.
- 3½ c. à soupe d'huile de Canola
- ½c. à thé de cannelle moulue

Produit : 5 gaufres

LES GAUFRES BELGES AU BABEURRE avec DE LA SAUCE À LA BANANE FLAMBÉE

- 4 tasses de farine tout-usage
 - 2¼ 4 c. à thé de levure sèche active
 - 3 jaunes d'œuf
 - 3 blancs d'œuf
 - 3 tasses de babeurre chaud, divisées
 - ¾ de tasse de beurre fondu
 - ½ tasse de sucre cristallisé blanc
 - 1 c. à thé de sel
 - 2 c. à thé d'extrait de vanille
- Sauce à la banane flambée**
- ¼ de tasse de beurre
 - ⅔ 3de tasse de cassonade
 - 1 c. à soupe de rhum
 - 2 c. à thé d'extrait de vanille pur
 - 1 c. à soupe de liqueur de bananes
 - ½ c. à thé de cannelle moulue
 - ¼ de tasse de pacanes
 - ½ tasse de sirop d'érable
 - 1 c. à soupe de jus de citron
 - 3 bananes tranchées
 - 1 c. à soupe de sucre en poudre
- Dans un petit bol, faire dissoudre la levure avec 1/4 de tasse de lait chaud. Laisser reposer jusqu'à obtenir une consistance crémeuse, environ 10 minutes.
- Dans un grand bol, fouetter les jaunes d'œuf, 1/4 de tasse de babeurre chaud et de beurre fondu.
- Incorporer la levure au mélange, le sucre, le sel et la vanille.
- Incorporer dans le reste 2 1/2 tasses de babeurre chaud en alternant avec de la farine, pour terminer avec de 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.
- Suivre les directives dans la section Mode de Fonctionnement pour faire des gaufres.
- Avant de cuire les gaufres, préparer la sauce.
- Comment faire la sauce à la banane flambée :**
- Faire fondre ¼ de tasse de beurre dans une casserole à feu moyen.
- Ajouter du sucre brun, rhum, liqueur de bananes, 2 cuillères à thé d'extrait de vanille et de la cannelle. Porter à ébullition.
- Ajouter des pacanes et du sirop d'érable dans la casserole et laisser mijoter environ 2 minutes.
- Mettre des tranches de bananes de ½ po avec du jus de citron dans la casserole et laisser mijoter 2 minutes tout en arrosant la sauce sur les bananes.
- Arroser chaque gaufre de la sauce à la banane flambée et ajouter une bonne cuillère de crème à fouetter sur le dessus
- Produit :** 8 gaufres

GAUFRES AUX POMMES À LA avec de la COMPOTE DE POMMES CHAUDES CANNELLE

- 1½ tasses de farine tout-usage
 - 1 c. à soupe de sucre
 - 2 c. à thé de poudre à pâte
 - ½ c. à thé de cannelle moulue
 - ¼ c. à thé de noix de muscade moulue
 - ¼ c. à thé de sel
 - ½ c. à thé d'extrait de vanille
 - 2 jaunes d'œuf
 - 1 tasse de lait
 - ¼ tasse d'huile d'olive
 - 1 tasse de pommes, pelées et coupées
 - 2 blancs d'œuf
- Compote de pommes**
- 3 pommes, pelées, épépinées et tranchées
 - ¾ de tasses de jus de pomme
 - 2 c. à soupe de sirop d'érable
 - 1 c. à thé de zeste d'orange
 - ¼ c. à thé de clous de girofle moulus
 - ¼ c. à thé de noix de muscade moulue
 - ½ c. à thé de cannelle moulue
 - ¼ c. à thé de gingembre broyé
 - ¼ c. à thé de sel cachère
- Faire préchauffer le GAUFRIER PIVOTANT STYLE RETRO SERIES™, tel qu'il est indiqué.
- Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la levure chimique, la cannelle et le sel.
- Dans un autre bol, battre doucement les jaunes d'œufs.
- Ainsi que le lait et l'huile à cuisson.
- Incorporer le mélange du jaune d'œuf dans le mélange de farine, en une fois. Mélanger jusqu'à ce que tout soit bien lié, mais légèrement mou.
- Ajouter les cubes de pommes.
- Dans un petit bol, battre les blancs d'œuf jusqu'à l'obtention de pics fermes. Plier les blancs des œufs battus dans la pâte, tout en laissant un peu de blancs d'œufs battus.
- Ne pas trop mélanger la pâte.
- Suivre les directives dans la section Mode de Fonctionnement pour faire des gaufres.
- Garnir les gaufres avec de la compote de pommes chaudes.
- Pour faire de la compote de pommes chaudes :
- Mélanger tous les ingrédients de la compote de pommes dans une casserole et porter à ébullition.
- Laisser mijoter environ 15 minutes jusqu'à ce que le liquide devienne comme un sirop léger. Servir chaud.
- La compote de pommes chaude peut être conservée dans un contenant hermétique au réfrigérateur pendant 4 jours.
- Produit** : 5 gaufres et 2 tasses de compote de pommes chaudes

GAUFRES AU CHOCOLAT

- 1½ tasse de farine tout-usage Faire préchauffer le GAUFRIER PIVOTANT STYLE RETRO SERIES™, tel qu'il est indiqué.
 - 2½ c. à thé de poudre à pâte Dans un bol moyen, mélanger la farine, la poudre de cacao, la levure chimique et le sel. Bien mélanger et mettre de côté.
 - ½ c. à thé de sel
 - ½ tasse de beurre non salé Mettre le beurre et les pépites de chocolat au micro-ondes, à haute température pour 1 à 1¼ minutes ou jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
 - 1 tasse de sucre cristallisé blanc Mélanger le chocolat jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Utiliser un fouet pour ajouter le sucre et la vanille au mélange de chocolat.
 - ½ tasse de poudre de cacao S'assurer que le mélange de chocolat et beurre ne soit pas trop chaud pour cuire les œufs.
 - 1 c. à thé d'extrait de vanille Laisser légèrement refroidir si nécessaire.
 - 2 œufs Ajouter un œuf et le battre dans le mélange de chocolat. Battre le second œuf dedans.
 - 1 tasse de lait Incorporer un tiers du mélange de farine et ensuite la moitié du lait.
 - ½ tasse de grains de chocolat mi-sucré Incorporer un autre tiers du mélange de farine et ensuite le reste du lait.
- Incorporer le restant du mélange de farine.
- Suivre les directives dans la section Mode de Fonctionnement pour faire des gaufres.

Produit : 6 gaufres

GAUFRES AUX BLEUETS

- 4 tasses de farine tout-usage Faire préchauffer le GAUFRIER PIVOTANT STYLE RETRO SERIES™, tel qu'il est indiqué.
- 2 c. à soupe de sucre blanc cristallisé Dans un bol moyen, mélanger la farine, le sucre et le bicarbonate de soude.
- ¼ once de levure sèche active Dans un petit bol, mélanger au fouet les œufs, le babeurre et le beurre.
- 4 œufs L'incorporer dans le mélange de farine avec les bleuets.
- 2 tasses de babeurre
- ⅔ tasse de beurre, fondu Verser le mélange par fournée dans le gaufrier, et cuire jusqu'à ce que les gaufres soient croustillantes et dorées.
- 2 tasses de bleuets **Produit :** 8 gaufres

RETOUR 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 PIVOTANT STYLE RETRO SERIES™ / RFW600

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, conséquentiel 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 conséquentiels, 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 / nostalgiaelctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).
Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	27
PROTECCIONES IMPORTANTES.	27
INTRODUCCIÓN	28
PARTES Y ENSAMBLAJE	29
CÓMO FUNCIONA	30
CONSEJOS ÚTILES	32
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	32
RECETAS	33
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA.	37

SEGURIDAD

Your safety and the safety of others are 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.

Especificaciones del electrodoméstico:

120 Voltios, 60 Hz, 700 vatios, Aprobación ETL

ESTE PRODUCTO ES PARA USAR SOLAMENTE EN TOMAS DE CORRIENTE DE 120 VCA.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. No sumerja NUNCA el aparato o el cable en agua.
2. No lo utilice NUNCA cerca del agua.
3. No utilice NUNCA una esponja o un paño abrasivo con el aparato.
4. No deje NUNCA el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
5. No introduzca NUNCA ninguna otra cosa en la parrilla antiadherente, aparte de para lo que se ha diseñado.
6. Siempre use la MÁQUINA PARA PREPARAR WAFFLES RETRO SERIES™ con la bandeja de goteo colocada.
7. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando y para limpiarlo.
8. NO introduzca el aparato en el lavavajillas.
9. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
10. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
11. Este aparato no se ha diseñado para que lo utilicen los niños ni personas con dificultades de aprendizaje sin supervisión.
12. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
13. NO lo utilice en exteriores.

PROTECCIONES IMPORTANTES



Cuando utilice aparatos eléctricos debe seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen:

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2. NO toque las superficies calientes.
3. NO lo utilice en exteriores. SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
4. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua o cualquier otro líquido.
5. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que haya sufrido una avería, de que haya caído o de que se haya dañado de cualquier manera. 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 se hayan proporcionado con la unidad. Los mismos pueden ocasionar lesiones.
7. Cuando se usa un aparato por niños o cerca de niños, se recomienda contar con la supervisión de un adulto.
8. NO coloque el aparato sobre o cerca de un fogón de gas o eléctrico o dentro de un horno caliente.
9. NO sobrecargue los enchufes domésticos ni los cables alargadores ya que esto podría suponer un peligro de incendio o de descarga eléctrica.
10. Este aparato no se debe utilizar para otros usos distintos de los indicados en las instrucciones adjuntas.

11. NO deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.
12. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando y antes de desmontarlo para limpiarlo. Deje enfriar antes de limpiar el aparato.
13. Para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable largo, se proporciona un cable de alimentación corto.
14. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para insertarse en un tomacorriente polarizado solamente en una posición. Si el enchufe no entra bien en la toma de corriente, déle la vuelta. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna forma.
15. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover un aparato con comida caliente o aceite caliente.
16. NO se recomienda usar un cable de extensión con este aparato.
17. No intente revisar este aparato usted mismo, ya que abrirlo o retirar las cubiertas podría estar expuesto a tensiones peligrosas u otros peligros. Solicite al personal de servicio calificado que realice las tareas de servicio.
18. Siempre use este aparato en una superficie nivelada, resistente al calor.
19. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde del mostrador, ni que toque superficies calientes.
20. Si el aparato accidentalmente cae en el agua, desenchufe de inmediato del tomacorrientes eléctrico. No toque no se acerque al agua.
21. Use el aparato en un área bien ventilada. Mantenga un espacio de al menos 4-6 pulgadas en todos los lados del aparato para permitir una circulación apropiada de aire.
22. Mantenga las manos y los dedos alejados de la parrilla al cerrarla.
23. Verifique la bandeja de goteo con frecuencia durante las sesiones de cocción para prevenir el desborde.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

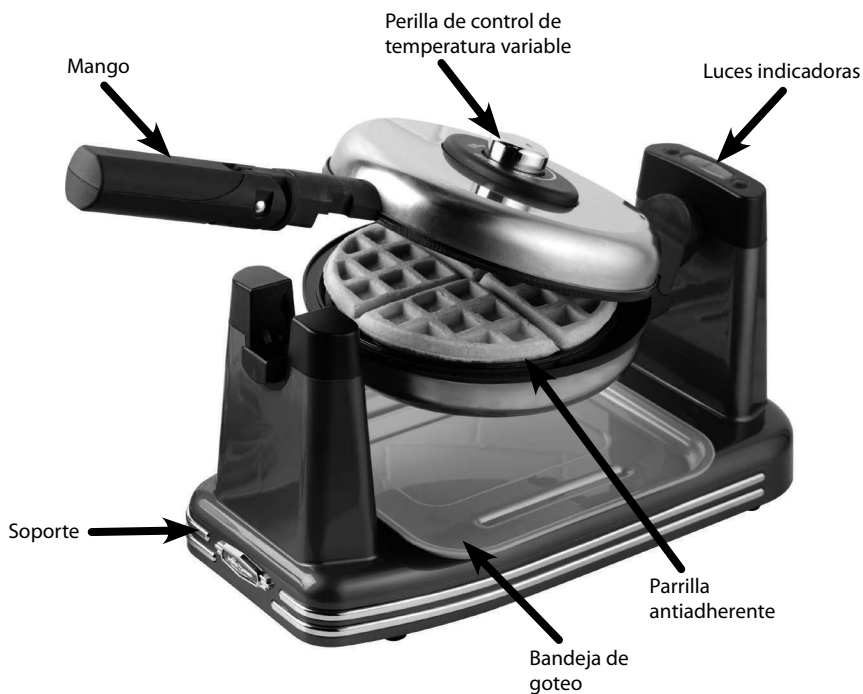
¡Gracias por comprar la MÁQUINA PARA PREPARAR WAFFLES RETRO SERIES™ de Nostalgia™! Esta máquina para preparar waffles es ideal para preparar waffles belgas esponjosos y deliciosos en la comodidad de su propio hogar. La parrilla está fabricada de aluminio de fundición para una dispersión uniforme del calor y posee una superficie antiadherente. ¡La máquina para prepara waffles gira para asegurar que la masa se distribuya de manera uniforme, creando waffles perfectamente cocinados cada vez!

Las características incluyen:

- La máquina para preparar waffles gira para una distribución uniforme de la masa
- La bandeja de goteo previene los derrames
- Perilla de control de temperatura variable
- Luz de encendido de color rojo y luz de preparación de color verde
- Fácil de usar, fácil de limpiar

PARTES Y ENSAMBLAJE

CONTROLES



Luces: DERECHA: Luz indicadora de encendido / IZQUIERDA: Luz indicadora de preparación



Perilla de control de temperatura variable: MIN (izquierda) a MAX (derecha)



CÓMO FUNCIONA

1. Antes del primer uso, desembale la MÁQUINA PARA PREPARAR WAFFLES RETRO SERIES™.
2. Encuentre una superficie limpia, seca, antideslizante y nivelada cerca de una toma de corriente de electricidad.
3. Deje un espacio de alrededor de ocho pulgadas alrededor de la parte exterior de la unidad.
4. Mueva la manija hacia la izquierda y levante la manija para abrir la unidad.
5. Levante la manija para abrir la unidad.
6. Limpie todas las superficies con un paño húmedo no abrasivo y a continuación seque.
7. Coloque la bandeja de goteo en el soporte.
8. La placa superior e inferior de la parrilla antiadherente deben recubrirse levemente con una pequeña cantidad de aceite vegetal. Puede aplicarse con una toalla de papel. El aceite ayudará a proteger la parrilla. Esto debe realizarse periódicamente para mantener la calidad antiadherente.
9. Cierre la unidad bajando el mango y enchufe el cable al tomacorrientes de la pared.
10. Gire el control de temperatura al ajuste deseado de temperatura, de MIN a MAX.
11. La luz indicadora roja se encenderá, indicando que la unidad está encendida y calentando.
12. Precaliente el aparato al menos durante 3-5 minutos.
13. Cuando la unidad haya alcanzado la temperatura deseada, la luz indicadora verde se iluminará, indicando que la unidad está preparada para cocinar.
14. En este momento, 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 parrilla antiadherente. Deje precalentar el aparato hasta que no haya más humo ni olor. Pueden requerirse algunos usos para que los residuos en exceso del revestimiento antiadherente se quemen por completo.
15. Mientras el aparato se precalienta, podrá preparar los ingredientes para preparar los alimentos.
16. NUNCA deje el aparato sin atención.
17. Cuando esté preparado para volcar la masa en la parrilla antiadherente, abra la unidad y vierta 3/4 a 1 taza de masa en el centro de la parrilla central. Puede ayudar a distribuir la masa para que llene la parrilla inferior usando un utensilio de plástico o madera resistente al calor.



18. La masa debe esparcirse uniformemente a través de las cuatro secciones de la parrilla inferior. NO desborde la masa.

19. Cierre la parrilla y espere cinco segundos, luego gire el mango a la derecha. Asegúrese de usar una manopla para horno en todo momento.
20. Gire el mango hacia la izquierda y abra la parrilla.
21. Retire el waffle de la parrilla con un utensilio de plástico o madera resistente al calor. NO utilice utensilios de metal, ya que podrían arañar o dañar la parrilla antiadherente.
22. Si el waffle no se cocina lo suficiente, puede cerrar la parrilla y girar el mango a la derecha nuevamente para cocinar el waffle un poco más. Tenga cuidado de no quemar el waffle.
23. Si cocina una tanda de waffles, cierre la parrilla de inmediato después de retirar cada waffle para mantenerla caliente.
24. Asegúrese de llevar la temperatura al mínimo antes de desenchufar el aparato para prevenir chispas en el tomacorriente.
25. Una vez que el aparato está frío, retire la bandeja de goteo para vaciar y limpiar.

¡Es así de simple!

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje el aparato sin supervisión mientras está en uso.

- NO toque las superficies calientes. SIEMPRE use mitones para horno al utilizar esta unidad para prevenir quemaduras.
- Cuando opere esta unidad, utilice solamente utensilios no metálicos resistentes al calor. Los utensilios metálicos podrían arañar o dañar la plancha de cocción antiadherente.
- Observe que durante los primeros usos, la unidad puede emitir humo levemente y emitir un olor leve. Esto es normal con la mayoría de los aparatos nuevos que tienen recubrimiento antiadherente. Desaparecerá después de otros usos.

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 waffles 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 MÁQUINA PARA PREPARAR WAFFLES RETRO SERIES™ siguiendo las siguientes instrucciones sencillas. La limpieza es sencilla.

- Asegúrese de que la temperatura se ajuste en mínimo, luego desenchufe el cable del aparato del tomacorrientes.
- Asegúrese de que el aparato esté frío antes de retirar la bandeja de goteo.
- Vacíe la bandeja de goteo.
- Limpie la bandeja de goteo con agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque.
- Limpie la parrilla de cocción antiadherente y la base con un paño húmedo no abrasivo y seque.
- Para prolongar la vida del recubrimiento de la superficie de cocción antiadherente, nunca apile objetos que no sean alimentos en la máquina para preparar waffles y nunca use utensilios de metal para quitar los waffles.
- No coloque nunca el aparato en un lavavajillas.

Es así de simple. Recuerde recubrir levemente la parrilla antiadherente con aceite vegetal antes de la cocción para preservar el acabado antiadherente.

RECETAS

Cree waffles deliciosos de diferentes variedades con su MÁQUINA PARA PREPARAR WAFFLES RETRO SERIES™. Los waffles preparados con su MÁQUINA PARA PREPARAR WAFFLES RETRO SERIES™ deben cocinarse hasta estar dorados en el exterior y suaves en el interior. Son deliciosos al cubrirlos con frutas y crema batida, o con mantequilla y sirope.

Como se requiere tiempo para que la masa suba al preparar waffles belgas tradicionales con masa con levadura, en ocasiones es mejor preparar la masa la noche anterior para que esté lista para su cocción por la mañana. También puede usar mezcla para waffles en caja para preparar la masa rápidamente.

¡Sea creativo y DISFRUTE de su MÁQUINA PARA PREPARAR WAFFLES RETRO SERIES™!

WAFFLES BELGAS CLÁSICOS

- 4 tazas de harina común
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.
- 2¼ Tde cucharilla de Levadura seca activa
En un tazón grande, bata las yemas de huevo, ¼ de taza de la leche tibia y la mantequilla derretida.
- 3 yemas de huevos
Agite en la mezcla de levadura azúcar, sal y vainilla.
- 3 claras de huevo
Agite en las 2 1/2 tazas de leche tibia restantes alternativamente con la harina, terminando con la harina.
- 3 tazas de leche tibia, divididas
- ¾ de taza de mantequilla, derretida
Bata las claras de huevos hasta que formen picos blandos; incorpórelas en la masa.
- ½ de taza de azúcar blanco granulado
Cubra bien el tazón con envoltura plástica. Déjela crecer en un lugar tibio hasta que duplique su volumen, alrededor de 1 hora.
- 1 cucharilla de Sal
Siga las instrucciones de la sección Cómo utilizar para cocinar los waffles.
- 2 cucharillas de extracto de vainilla

Rinde: 8 Waffles

WAFFLES DE TRIGO INTEGRAL

- 1 1/3 taza harina integral
Precaliente la MÁQUINA PARA PREPARAR WAFFLES RETRO SERIES™ según lo indicado.
- 3 cucharadas de azúcar negra
Combine todos los ingredientes secos en un contenedor para mezclar mediano
- 2 huevos
Rompa dos huevos en el recipiente y agregue la leche, el aceite y la vainilla.
- 1/2 de cucharilla de extracto de vainilla
- 3/4 de cucharilla de Bicarbonato
Bata hasta que todos los ingredientes secos se incorporen en los ingredientes húmedos y no haya grumos de harina.
- 1 1/3 de taza de leche desnatada
Siga las instrucciones de la sección Cómo utilizar para cocinar los waffles.
- 3 1/2 cucharadas de aceite de canola
- 1/2 de cucharilla de canela molida

Rinde: 5 Waffles

WAFFLES BELGAS DE MANTECA CON SALSA DE BANANA

- 4 tazas de harina común
En un tazón pequeño, disuelva la levadura en $\frac{1}{4}$ de taza de leche tibia. Déjela reposar hasta que esté cremosa, alrededor de 10 minutos.
- $\frac{2}{4}$ de cucharilla de Levadura seca activa
En un tazón grande, bata las yemas de huevo, $\frac{1}{4}$ de taza de la leche tibia y la mantequilla derretida.
- 3 yemas de huevos
Agite en la mezcla de levadura azúcar, sal y vainilla.
- 3 claras de huevo
Agite en las $\frac{21}{2}$ tazas de leche tibia restantes alternativamente con la harina, terminando con la harina.
- 3 tazas de leche tibia, divididas
- $\frac{3}{4}$ de taza de mantequilla, derretida
Bata las claras de huevos hasta que formen picos blandos; incorpórelas en la masa.
- $\frac{1}{2}$ de taza de azúcar blanco granulado
Cubra bien el tazón con envoltura plástica. Déjela crecer en un lugar tibio hasta que duplique su volumen, alrededor de 1 hora.
- 1 cucharillas de Sal
Siga las instrucciones de la sección Cómo utilizar para cocinar los waffles.
- 2 cucharillas de extracto de vainilla
Antes de cocinar los waffles, prepare la salsa de bananas.

Salsa de banana

- $\frac{1}{4}$ taza de mantequilla
Cómo preparar la salsa de banana:
- $\frac{2}{3}$ taza de azúcar morena
Derrita $\frac{1}{4}$ de taza de mantequilla en una cacerola a fuego medio.
- 1 cucharadas de ron
Agregue el azúcar negro, el ron, el licor de banana, 2 cucharadillas de extracto de vainilla y la canela. Deje hervir.
- 2 cucharillas de extracto de vainilla en puré
Agregue las nueces pecanas y el sirope de arce a la cacerola y continúe hirviendo por alrededor de 2 minutos.
- 1 cucharadas de licor de banana
Coloque rebanadas de banana de $\frac{1}{2}$ pulgada y jugo de limón en la cacerola y continúe hirviendo por otros 2 minutos mientras continuamente vierte la salsa sobre las bananas.
- $\frac{1}{2}$ de cucharilla de canela molida
- $\frac{1}{4}$ Taza de nueces pecanas
Sirva la salsa de bananas sobre cada waffle y agregue un copo de crema batida.
- $\frac{1}{2}$ taza de sirope de arce
Rinde: 8 Waffles
- 1 cucharadas de jugo de limón
- 3 bananas, en rebanadas
- 1 cucharadas de azúcar impalpable

WAFFLE DE MANZANA Y CANELA CON COMPOTA DE MANZANA CALIENTE

- 1½ taza harina común
 - 1 cucharadas de Azúcar
 - 2 cucharillas de polvo de hornear
 - ½ de cucharilla de canela molida
 - ¼ de cucharilla de nuez moscada molida
 - ¼ de cucharilla de Sal
 - ½ de cucharilla de extracto de vainilla
 - 2 yemas de huevos
 - 1 taza de leche
 - ¼ taza de aceite de oliva
 - 1 taza de manzanas, peladas y cortadas en cubos
 - 2 claras de huevo
- Compota de manzanas**
- 3 manzanas, peladas, descaroizadas y cortadas en rebanadas
 - ¾ taza de jugo de manzanas
 - 2 cucharadas de sirope de arce
 - 1 cucharillas de zumo de naranja
 - ¼ de cucharilla de dientes de ajo molidos
 - ¼ de cucharilla de nuez moscada molida
 - ½ de cucharilla de canela molida
 - ¼ de cucharilla de jengibre molido
 - ¼ de cucharilla de sal Kosher
- Precaliente la MÁQUINA PARA PREPARAR WAFFLES RETRO SERIES™ según lo indicado.
- En un recipiente para mezclar, mezcle la harina, el azúcar, el polvo para hornear, la canela y la sal.
- En otro recipiente, bata levemente las yemas de huevo.
- Agregue leche y aceite de cocina.
- Agregue la mezcla de yema de huevo a la mezcla de harina de una vez. Mezcle hasta que se combine, pero quede levemente flojo.
- Agregue las manzanas en cubos.
- En un recipiente pequeño, bata las claras a punto nieve. Incorpore suavemente las claras batidas a la masa, dejando algunos copos de claras.
- No mezcle en exceso.
- Siga las instrucciones de la sección Cómo utilizar para cocinar los waffles.
- Vierta compota caliente de manzanas sobre los waffles.
- Para preparar la compota caliente de manzanas:
- Combine todos los ingredientes de la compota de manzana en una olla y deje hervir,
- Dejar hervir y cocinar hasta que el líquido se reduzca a un sirope ligero, alrededor de 15 minutos. Servir tibio.
- La compota caliente de manzanas puede almacenarse en un contenedor hermético en el refrigerador por hasta 4 días.
- Rinde:** 5 waffles y 2 tazas de compota caliente de manzanas

GOFRES DE CHOCOLATE

- 1½ taza harina común
Precaliente la MÁQUINA PARA PREPARAR WAFFLES RETRO SERIES™ según lo indicado.
 - 2½ de cucharilla de polvo de hornear
En un recipiente mediano, tamice la harina, el cacao, el polvo de hornear y la sal. Mezcle bien y separe.
 - ½ de cucharilla de Sal
Coloque la manteca y los trozos de chocolate en alto por 1 a 1¼ minutos, o hasta que se derrita la manteca.
 - ½ taza mantequilla sin sal
Revuelva el chocolate hasta que esté completamente derretido. Use un batidor para agregar el azúcar y la vainilla a la mezcla de chocolate.
 - 1 taza de azúcar blanco granulado
 - ½ taza de cacao en polvo
Asegúrese de que la mezcla de chocolate y manteca no esté caliente como para cocinar los huevos.
 - 1 Tcucharillas de extracto de vainilla
Deje enfriar levemente de ser necesario.
 - 2 huevos
Agregue un huevo a la mezcla de chocolate, mezclando. Agregue el segundo huevo.
 - 1 taza de leche
Mezcle un tercio de la mezcla de harina, seguido de la mitad de la leche.
 - ½ taza de trozos de chocolate semidulces
Agregue otro tercio de la mezcla de harina y agregue la leche restante.
Mezcle la mezcla de harina restante.
- Siga las instrucciones de la sección Cómo utilizar para cocinar los waffles.

Rinde: 6 Waffles

GOFRES DE ARÁNDANO

- 4 tazas de harina común
Precaliente la MÁQUINA PARA PREPARAR WAFFLES RETRO SERIES™ según lo indicado.
 - 2 cucharadas de azúcar blanca granulada
En un recipiente mediano, mezcle la harina, el azúcar y el bicarbonato sódico.
 - ¼ Onza de levadura seca activa
En un recipiente pequeño, bata los huevos, suero de leche y manteca.
 - 4 huevos
Agregue la mezcla de harina, junto con los arándanos.
 - 2 taza de suero de leche
Vierta la mezcla en la plancha para waffles en tandas y cocina hasta que estén dorados y crujientes.
 - ⅔ de taza de mantequilla, derretida
 - 2 tazas de arándanos
- Rinde:** 8 Waffles

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI LA UNIDAD NO FUNCIONA O ESTÁ DAÑADA AL SACARLA POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA AL LUGAR DE COMPRA INMEDIATAMENTE.

MÁQUINA PARA PREPARAR WAFFLES RETRO SERIES™ / RFW600

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

Po 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](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).
Siga nuestros consejos sobre Pinterest en [www.pinterest.com / nostalgiaelctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).
Tweet con nosotros en Twitter en [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

