

NOSTALGIA™

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2021 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 02/25/21 DL)

NOSTALGIA™



RTOV2AQ

Retro Toaster Oven Four-Grilloir Retro Horno tostador de Retro

Instruction Manual
Manuel d'instruction
Manual de instrucciones

Make every day a party!

Visit www.nostalgiaproducts.com for more fun products.

CONTENTS

SAFETY 3

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 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 Hertz
1500 Watts



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

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

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse appliance 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 being cooked in or on the appliance.
6. Unplug unit from outlet when not in use and during cleaning.
7. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance ever malfunctions.
8. DO NOT place appliance in a dishwasher.
9. Keep out of reach of children.
10. This appliance is NOT A TOY.
11. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
12. Young children should be supervised while in proximity of the appliance to ensure that they do not play with it.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
5. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
6. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
7. DO NOT use outdoors.
8. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, nor in a heated oven.
9. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
10. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.
11. Check appliance for presence of foreign objects prior to use.
12. DO NOT attempt to stick any utensils or other objects into the toaster while appliance is plugged in.
13. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting

- from becoming entangled or tripping over a long cord.
14. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
 15. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 16. 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the RETRO TOASTER OVEN from Nostalgia™! Now you can bake, toast, convection bake or broil a quick and energy efficient meal. Make everything from quick snacks to pizzas to toast and more. Check out the RECIPES section for tons of fun breakfast, lunch and dinner recipes!

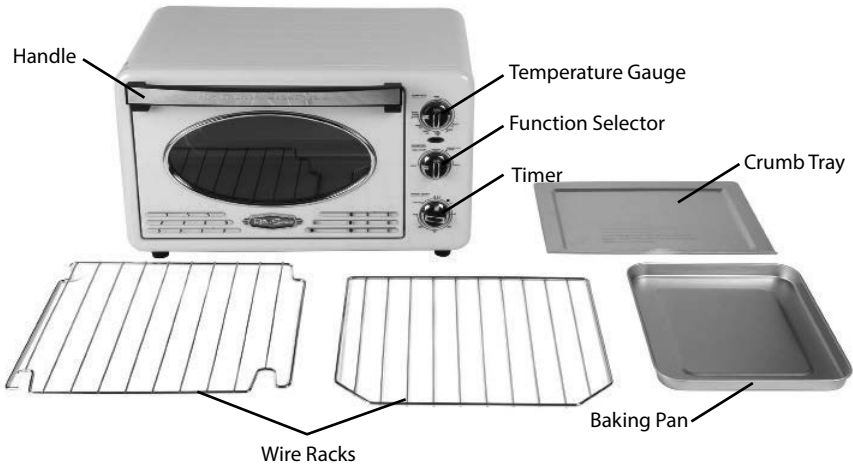
Features Include:

- 1500 Watts
- 22 L capacity holds two 12" pizzas or 12 slices of toast
- Bake / Toast / Convection Bake / Broil functions
- Four stage heating selector: upper heating / lower heating / upper & lower heating / OFF
- Adjustable temperature between 200°F - 450°F
- Aluminum baking pan, two wire-baking racks & crumb tray
- Power light indicator

PARTS & ASSEMBLY

PARTS

Your RETRO TOASTER OVEN is fully assembled.



Control Panel



Temperature Gauge:

Adjustable temperature from 200°F - 450°F (95°C - 230°C)

Function Selector:

Bake - Both the upper and lower heating elements will heat.

Pizza/Toast - Both upper and lower heating elements will heat.

Convection Bake - Both upper and lower heating elements will heat and hot air will circulate throughout the oven.

Broil - Only the upper heating element will heat.

Timer:

Adjustable timer from 0 - 60 minutes

HOW TO OPERATE

Before you begin, wipe the outer housing and inner cavity wall with a damp cloth. Clean the Wire Racks, Crumb Tray and Baking Pan in hot, sudsy water.

Place the RETRO TOASTER OVEN on a stable surface near an electrical outlet before starting. Make sure that the cord is away from any water source, then plug the appliance into an electrical outlet.

Bake Function

1. Open the oven door and insert the Grill Rack to the suitable rack slot, then close the oven door.
2. Turn the Temperature Gauge to the desired temperature, then turn the Function Selector to the "BAKE" position.
3. Turn the timer to 15 minutes to allow oven to preheat with the door closed.
4. Once oven is preheated, place food on the Baking Pan using a hot pad or oven mitt. CAUTION: Interior of the toaster oven will be VERY HOT and contact may cause burns.
5. Turn the timer to the desired cooking time. After setting the time, the power indicator light will illuminate.
6. When the timer has expired, the timer bell will ring and the dial will be back to the "0" position. To stop the cycle at any time, simply turn the Timer to the "0" position and the timer bell will ring.
7. Using a hot pad or oven mitt, carefully remove your food from the oven.

Pizza/Toast Function

1. Open the oven door, place the Grill Rack on the suitable rack slot, place up to six pieces of bread or two pizzas on the Wire Rack, then close the oven door. Bread should be evenly spaced on the Wire Rack so that it toasts evenly.
2. Rotate the Temperature Gauge clockwise to "450°F/230°C", and the Function Selector to "PIZZA/TOAST" position.
3. Next, turn the Timer dial to the desired browning setting. A lighter toast corresponds to the ☐ symbol, while darker toast corresponds to the ■ symbol.
NOTE: Allow oven to preheat with the door closed for 15 minutes before putting pizza in the oven. Rotate pizzas 180° half way through the cycle for even cooking.
4. After setting the timer, the power indicator light will illuminate. When the timer has expired, the timer bell will ring and the dial will be back to the "0" position. To stop the cycle at any time, simply turn the Timer to the "0" position and the timer bell will ring.
5. Using a hot pad or oven mitt, carefully remove your food from the oven.

Convection Bake Function

1. Open the oven door and insert the Grill Rack on the suitable rack slot, then close the oven door.
2. Turn the Temperature Gauge to the desired temperature, then turn the Function Selector to the "CONVECTION BAKE" position.
3. Turn the timer to 15 minutes to allow oven to preheat with the door closed.
4. Once oven is preheated, place food on the Baking Pan using a hot pad or oven mitt. CAUTION: Interior of the toaster oven will be VERY HOT and contact may cause burns.

5. Turn the timer to the desired cooking time. After setting the time, the power indicator light will illuminate.
6. When the timer has expired, the timer bell will ring and the dial will be back to the "0" position. To stop the cycle at any time, simply turn the Timer to the "0" position and the timer bell will ring.
7. Using a hot pad or oven mitt, carefully remove your food from the oven.

Broil Function

1. Open the oven door and insert the Grill Rack on the suitable rack slot, then close the oven door.
2. Turn the Temperature Gauge to the desired temperature, then turn the Function Selector to the "BROIL" position.
3. Turn the timer to 15 minutes to allow oven to preheat with the door closed.
4. Once oven is preheated, place food on the Baking Pan using a hot pad or oven mitt. CAUTION: Interior of the toaster oven will be VERY HOT and contact may cause burns.
5. Turn the timer to the desired cooking time. After setting the time, the power indicator light will illuminate.
6. When the timer has expired, the timer bell will ring and the dial will be back to the "0" position. To stop the cycle at any time, simply turn the Timer to the "0" position and the timer bell will ring.
7. Using a hot pad or oven mitt, carefully remove your food from the oven.

By following these simple instructions, your RETRO TOASTER OVEN will be fun for friends, family and kids of all ages!

HELPFUL TIPS

OVERCOOKED / UNDERCOOKED FOODS

For overcooked or undercooked food, the temperature setting, time setting or Wire Rack may need to be adjusted or repositioned. Also, it is best to prevent heat loss while cooking and avoid opening the oven door frequently.

Keep in mind that the RETRO TOASTER OVEN is smaller than a regular oven and will heat up faster and generally cook in shorter periods of time. In addition, frozen foods and thick meat will take longer to cook.

BURNING/SMOKING

A burnt smell coming from your RETRO TOASTER OVEN, may be due to food build-up inside the oven. Follow the directions under CLEANING & MAINTENANCE to clean the oven.

CLEANING & MAINTENANCE

Make sure the unit is unplugged and allow all parts to cool completely before cleaning.

To prolong the life of your RETRO TOASTER OVEN, please follow these simple instructions for maintenance. Never place the appliance in a dishwasher.

- Wash the Wire Racks, Baking Pan, and Crumb Tray in warm, soapy water.
- Clean the outer surface with a soft, damp cloth.
- Dry all parts with a soft, non-abrasive towel or cloth.
- DO NOT use abrasive cleaning products as they may damage the unit.
- DO NOT wipe the heating elements.

RECIPES

Use your RETRO TOASTER OVEN to prepare quick, easy-to-serve meals! From breakfast to late night snacks, create your own masterpieces or follow the recipes below to become a toaster oven connoisseur.

WHOLE WHEAT BLUEBERRY CORNBREAD MUFFINS

- ½ cup buttermilk
 - 1 large egg
 - 2 Tbsp. of sugar
 - 2 Tbsp. of unsweetened applesauce
 - ⅓ cup cornmeal
 - ⅔ cup of whole wheat flour
 - 2 tsp. of baking powder
 - ¼ tsp. of salt
 - ½ tsp. cinnamon
 - ½ cup of fresh blueberries
- Using CONVECTION BAKE, preheat your RETRO TOASTER OVEN to 350°F as directed under HOW TO OPERATE.
- In a medium size bowl, mix together the flour, cornmeal, baking powder, cinnamon, and salt. Set aside.
- In a small bowl, whisk together the buttermilk, egg, applesauce, and sugar. Add the wet ingredients to the dry ingredients.
- Mix until just barely combined, then fold in the blueberries.
- Divide mixture into 6 muffin cups and put in the toaster oven.
- Bake for 20 to 25 minutes.

BAKED APPLE BREAKFAST OATS

- 1 large apple
 - ⅓ cup vanilla Greek yogurt
 - ⅓ cup rolled oats
 - 1 Tbsp. peanut butter
 - Cinnamon
- Using BAKE, preheat your RETRO TOASTER OVEN to 400°F as directed under HOW TO OPERATE.
- Cut an apple into ½ inch chunks and sprinkle generously with cinnamon.
- Bake in the toaster oven for 12 minutes.
- When apples are done baking, combine yogurt, rolled oats, and baked apples chunks in a bowl.
- Top with peanut butter and enjoy!

BAKED EGGS

- 4 eggs
 - Butter
 - 10 grape or cherry tomatoes
 - 2 strips of bacon
 - Cheese to grate
 - ¼ tsp. Smoked paprika
 - Salt
 - Pepper
- Using BAKE, preheat your RETRO TOASTER OVEN to 375°F as directed under HOW TO OPERATE.
- Cook the strips of bacon on the stove.
- Grease two ramekins with butter.
- Cut the tomatoes in half and divide among the dishes. Sprinkle with a little bit of salt.
- When bacon is nicely browned, blot off excess grease with paper towels and chop into small pieces. Divide the bacon between the two dishes.
- Grate the cheese into each dish and then crack two eggs into each dish.
- Sprinkle half of the smoked paprika on each dish, along with a pinch of salt and pepper.
- Place both ramekins on the Baking Pan and then into the oven.
- Cook until the egg whites turn opaque, roughly 15 minutes.
- Enjoy!

OPEN FACED TUNA MELT

- 1 can (3 oz.) white tuna in water, drained
 - 2 Tbsp. chopped cilantro
 - 2 Tbsp. salsa
 - 1 Tbsp. light mayonnaise
 - 1 English muffin, split, lightly toasted
 - 2 slices colby-jack cheese
- Using BAKE, preheat your RETRO TOASTER OVEN to 350°F as directed under HOW TO OPERATE.
- Combine tuna, cilantro, salsa and mayonnaise in a small bowl.
- Place English muffin halves on the Baking Pan and top with the tuna mixture and cheese.
- Bake until cheese is melted, 2 to 3 minutes.
- Enjoy!

OVEN ROASTED ASPARAGUS

- 1 bunch asparagus
- 4 Tbsp. olive oil
- Kosher salt, to taste
- Freshly ground black pepper, to taste

Using **BAKE**, preheat your **RETRO TOASTER OVEN** to 425°F as directed under **HOW TO OPERATE**.

Wash and trim asparagus, then spread out the asparagus in a single layer on the Baking Pan. Pat asparagus as dry as you can to avoid "steaming" the asparagus in the oven.

Drizzle olive oil over the asparagus and then sprinkle with kosher salt and black pepper.

Roast the asparagus for about 10 minutes.

Enjoy!

PESTO SALMON

- 1 ¼ lb. salmon filet, cut into 4 pieces
- 2 Tbsp. white wine
- 2 Tbsp. toasted pine nuts (optional)
- 1 lemon, halved

Using **BROIL**, preheat your **RETRO TOASTER OVEN** to 450°F as directed under **HOW TO OPERATE**.

Cover the Baking Pan with foil, then coat with canola cooking spray.

Place salmon filets, skin-side down, on the foil-lined pan.

Squeeze one of the lemon halves over the salmon, then drizzle with white wine, and allow to marinate for 15 minutes.

Spread ½ Tbsp. of the pesto over each serving of salmon.

Broil until fish flakes and flesh is opaque and light pink, or about 8 to 10 minutes per inch of thickness.

Cut the remaining lemon in thin slices, and garnish with toasted pine nuts.

Enjoy!

QUICK AND EASY BRUSCHETTA

- ½ French baguette
 - 1 clove garlic
 - 12 cherry tomatoes, diced
 - ¼ cup fresh mozzarella cheese, diced
 - 4 large basil leaves, chiffonade
 - Extra virgin olive oil
 - Salt and pepper, to taste
- Using PIZZA/TOAST, preheat your RETRO TOASTER OVEN to 450°F as directed under HOW TO OPERATE.
- Slice half of the baguette on the diagonal into 12 ½-inch thick pieces.
- Place the slices on a baking sheet and toast them on the top rack of the toaster oven for 5 to 6 minutes, until turning golden brown around the edges.
- When the slices are cool enough to handle, rub them with a clove of garlic, then drizzle with extra virgin olive oil.
- Place the diced tomatoes, diced mozzarella and basil together in a small bowl. Drizzle with olive oil and season with salt and pepper, to taste. Stir to combine.
- Spoon the mixture over the bruschetta or serve on the side as a dip.

Enjoy!

FISH AND CHIPS

- 1 ¾ lbs. red or Yukon gold potatoes, cut into 1-inch chunks
 - 4 Tbsp. olive oil
 - 1 ¼ tsp. kosher salt
 - 1 ¼ tsp. black pepper
 - 8 sprigs fresh thyme
 - 4 6-oz. pieces of cod
 - 1 lemon, halved
 - 1 clove garlic, thinly sliced
 - 2 Tbsp. capers, drained
- Using BAKE, preheat your RETRO TOASTER OVEN to 450°F as directed under HOW TO OPERATE.
- Plate the potatoes, 2 Tbsp. of olive oil, 1 tsp. of salt, ¼ tsp. of pepper, and 4 sprigs of thyme in a bowl and toss to coat.
- Spread the potato mixture on the Baking Pan in a single layer and bake, stirring occasionally, until golden brown, 25 to 30 minutes.
- Transfer to a large piece of aluminum foil and wrap to keep warm.
- Wipe the Baking Pan and place cod in the tray.
- Thinly slice half the lemon. Top the cod with lemon slices, garlic, capers and the remaining salt, pepper and thyme sprigs. Drizzle with the remaining oil.
- Bake cod until cooked through, 8 to 12 minutes, depending on size.
- Transfer cod and potatoes to plates, squeeze the remaining lemon half over the Baking Pan and return to the oven until the juices are warmed through, about 5 minutes. Pour sauce over the fish and potatoes.

Enjoy!

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 TOASTER OVEN / RTOV2AQ

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.

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

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	14
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 vous alerte des risques de danger potentiels pouvant causer de graves blessures à vous et d'autres personnes.

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

Tous les messages de sécurité indiqueront le danger potentiel et la façon de réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si les consignes ne sont pas suivies.

Applicatif Specifications/Fiche technique de l'appareil :

120 V, 60 Hz
1500 Watts



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

Reportez-vous à **www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/**
pour la version la plus récente.

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION

1. NE JAMAIS plonger l'appareil 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 faire cuire ou mettre autre chose dans l'appareil que ce qui est prévu.
6. Débrancher la prise de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment du nettoyage.
7. NE JAMAIS utiliser cet appareil avec un cordon ou une prise endommagée, ou si l'appareil fonctionne mal.
8. NE JAMAIS le mettre dans le 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 qui sont à proximité de l'appareil ne devraient pas être laissés sans surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec celui-ci.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Des mesures de précaution de base devraient toujours être prises pendant l'utilisation d'appareils électriques, notamment :

1. **Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.**
2. Pour éviter de s'électrocuter, ne pas immerger le cordon électrique, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé à proximité des enfants.
4. Avant de retirer les pièces et de les nettoyer, débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
5. NE PAS utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise endommagée ni si l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus près pour qu'il soit révisé ou réparé.
6. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. L'utilisation de quelque accessoire pourra provoquer des blessures.
7. NE PAS utiliser à l'extérieur.
8. NE PAS placer sur un brûleur à gaz ou électrique ou à sa proximité, ou dans un four chaud.
9. NE JAMAIS utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
10. Un appareil qui est branché dans une prise de courant ne devrait pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
11. Vérifier qu'il n'y a aucun corps étranger dans l'appareil avant l'utilisation.
12. NE JAMAIS mettre un ustensile ou tout autre objet dans la grille quand l'appareil est branché.

13. Un cordon électrique court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un long cordon.
14. Une rallonge amovible peut être utilisée avec prudence.
15. La capacité nominale d'une rallonge doit être supérieure ou égale à la puissance électrique de l'appareil.
16. Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrisation, cette fiche est conçue pour s'intégrer dans une prise polarisée que dans un sens.

CONSERVER CES CONSIGNES!

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté le FOUR-GRILLOIR STYLE RETRO de Nostalgia™. Maintenant, vous pouvez faire cuire au four, faire grillé, cuire par convection ou griller un repas rapidement et efficace en énergie. Faites des collations rapides, de pizzas aux toasts et plus. Consultez la section de recettes pour une multitude de recettes de petit-déjeuner, déjeuner et dîner amusants!

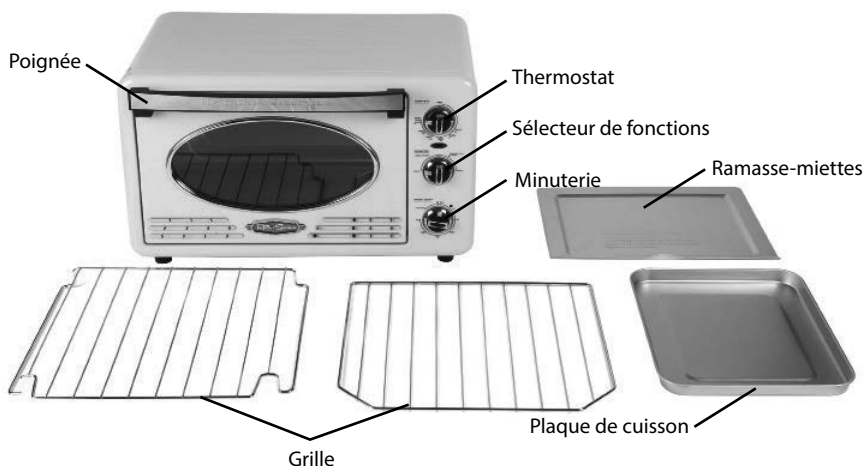
Caractéristiques incluses :

- 1 500 W
- D'une capacité de 22 l pouvant cuire deux pizzas de 12 po ou 12 tranches de pain
- Fonctions Cuire au four/Faire griller/Cuisson par convection/Griller
- Sélecteur de puissance de chauffage à quatre niveaux : Élément du haut/élément du bas/ éléments du haut et du bas/Éteint
- Température réglable de 93°C à 232°C (200°F à 450°F)
- Un moule en aluminium, deux grilles de cuisson et un plateau à miettes
- Voyant d'alimentation

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

PIÈCES

Votre FOUR-GRILLOIR RETRO est livré complètement assemblé.



Panneau de contrôle



Thermostat:

Température réglable de 95°C à 230°C (200°F à 450°F)

Sélecteur de fonctions :

Cuire au four - Les éléments du haut et du bas chaufferont.

Pizza/Rôtir - Les éléments du haut et du bas chaufferont.

Cuisson par convection - Les éléments du haut et du bas chaufferont et de l'air chaud circulera dans le four.

Broil - Seul l'élément du haut chauffera.

Minuterie :

Minuterie réglable de 0 à 60 minutes

MODE DE FONCTIONNEMENT

Avant de commencer, essuyer l'extérieur du boîtier et les parois internes avec un linge humide. Nettoyer les Grilles, le Ramasse-miettes et la Plaque de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse.

Placer le FOUR-GRILLOIR RETRO sur une surface stable près d'une prise de courant. S'assurer que le cordon électrique est éloigné de toute source d'eau, et brancher l'appareil dans une prise.

Fonction Cuire au four

1. Ouvrir la porte du four et insérer la Grille à la hauteur désirée, puis fermer la porte du four.
2. Régler le Thermostat à la température désirée, puis tourner le Sélecteur de fonctions à la position « CUIRE AU FOUR » (BAKE).
3. Tournez la minuterie à 15 minutes pour permettre au four de préchauffer avec la porte fermée.
4. Une fois que le four est préchauffé, placez les aliments sur la plaque de cuisson à l'aide d'un dessous-de-plat ou des gants de cuisinier. MISE EN GARDE : L'intérieur du four-grilloir sera TRÈS CHAUD et un contact peut causer des brûlures.
5. Mettre la minuterie selon le temps de cuisson désiré. Après avoir réglé la minuterie, le voyant s'allumera.
6. Lorsque le temps de la minuterie est expiré, la sonnerie de la minuterie s'activera et le cadran sera à nouveau de retour à la position « 0 ». Pour mettre fin au cycle à n'importe quel moment, il suffit de ramener le cadran à la position « 0 », la sonnerie de la minuterie s'activera.
7. À l'aide d'un dessous-de-plat ou des gants de cuisinier, retirer avec précaution la nourriture du four.

Fonction Pizza/Rôtir

1. Ouvrir la porte du four et insérer la Grille à la hauteur désirée, poser 6 tranches de pain ou 2 pizzas sur la grille, puis fermer la porte du four. Les tranches de pain doivent être espacées régulièrement sur la grille de sorte qu'elles grillent uniformément.
2. Tourner le Thermostat dans le sens horaire à 230°C (450°F), et le Sélecteur de fonctions à la position « PIZZA/RÔTIR » (PIZZA/TOAST).
3. Ensuite, Tourner la molette de Minuterie au niveau de brunissement désiré. Un rôtissage blanc correspond au symbole □ s, alors qu'un rôtissage foncé correspond au symbole ■ .
REMARQUE : Laisser le four préchauffé pendant 15 minutes la porte fermée avant de mettre la pizza. Tourner les pizzas de 180° à la moitié du temps de cuisson.
4. Après avoir réglé la Minuterie, le voyant d'alimentation s'allumera. Lorsque le temps de la minuterie est expiré, la sonnerie de la minuterie s'activera et le cadran sera à nouveau de retour à la position « 0 ». Pour mettre fin au cycle à n'importe quel moment, il suffit de ramener le cadran à la position « 0 », la sonnerie de la minuterie s'activera.
5. À l'aide d'un dessous-de-plat ou des gants de cuisinier, retirer avec précaution la nourriture du four.

Fonction de cuisson par convection

1. Ouvrir la porte du four et insérer la Grille à la hauteur désirée, puis fermer la porte du four.
2. Régler le Thermostat à la température désiré, puis tourner le Sélecteur

de fonctions à la position « CUISSON PAR CONVECTION ».

3. Tournez la minuterie à 15 minutes pour permettre au four de préchauffer avec la porte fermée.
4. Une fois que le four est préchauffé, placez les aliments sur la plaque de cuisson à l'aide d'un dessous-de-plat ou des gants de cuisinier. MISE EN GARDE : L'intérieur du four-grilloir sera TRÈS CHAUD et un contact peut causer des brûlures.
5. Mettre la minuterie selon le temps de cuisson désiré. Après avoir réglé la minuterie, le voyant s'allumera.
6. Lorsque le temps de la minuterie est expiré, la sonnerie de la minuterie s'activera et le cadran sera à nouveau de retour à la position « 0 ». Pour mettre fin au cycle à n'importe quel moment, il suffit de ramener le cadran à la position « 0 », la sonnerie de la minuterie s'activera.
7. À l'aide d'un dessous-de-plat ou des gants de cuisinier, retirer avec précaution la nourriture du four.

Fonctions pour griller

1. Ouvrir la porte du four et insérer la Grille à la hauteur désirée, puis fermer la porte du four.
2. Régler le Thermostat à la température désirée, puis tourner le Sélecteur de fonctions à la position « GRILLER ».
3. Tournez la minuterie à 15 minutes pour permettre au four de préchauffer avec la porte fermée.
4. Une fois que le four est préchauffé, placez les aliments sur la plaque de cuisson à l'aide d'un dessous-de-plat ou des gants de cuisinier. MISE EN GARDE : L'intérieur du four-grilloir sera TRÈS CHAUD et un contact peut causer des brûlures.
5. Mettre la minuterie selon le temps de cuisson désiré. Après avoir réglé la minuterie, le voyant s'allumera.
6. Lorsque le temps de la minuterie est expiré, la sonnerie de la minuterie s'activera et le cadran sera à nouveau de retour à la position « 0 ». Pour mettre fin au cycle à n'importe quel moment, il suffit de ramener le cadran à la position « 0 », la sonnerie de la minuterie s'activera.
7. À l'aide d'un dessous-de-plat ou des gants de cuisinier, retirer avec précaution la nourriture du four.

En suivant ces instructions simples, votre FOUR-GRILLOIR RETRO sera amusant pour les amis, la famille et les enfants de tous âges!

CONSEILS UTILES

ALIMENTS TROP CUIITS/PAS ASSEZ CUIITS

Pour les aliments trop cuits ou pas assez cuits, il suffit de réajuster la température de cuisson, le temps de cuisson ou repositionner la Grille. Il faut également éviter la perte de chaleur pendant la cuisson en ouvrant fréquemment la porte du four.

Garder cependant à l'esprit que le FOUR-GRILLOIR RETRO est plus petit qu'un four normal et qu'il se réchauffera plus vite et cuira généralement pour moins longtemps. En outre, les aliments congelés et la viande épaisse prendront plus de temps à cuire.

BRÛLÉE/FUMÉE

Une odeur de brûler émanant de votre FOUR-GRILLOIR RETRO peut être causée par l'accumulation de nourriture à l'intérieur du four. Suivez les instructions sous la rubrique NETTOYAGE ET ENTRETIEN pour nettoyer le four.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher l'appareil et laisser toutes les pièces se refroidir complètement avant de nettoyer.

Pour prolonger la durée de vie de votre FOUR-GRILLOIR RETRO, veuillez suivre les instructions d'entretien. Ne jamais mettre l'appareil au lave-vaisselle.

- Laver les Grilles, la Plaque de cuisson et le Ramasse-miettes dans de l'eau chaude savonneuse.
- Nettoyer les surfaces extérieures avec un linge doux et humide.
- Sécher toutes les pièces avec une serviette ou un chiffon doux non abrasif.
- NE PAS utiliser des produits de nettoyage abrasifs étant donné que ceux-ci peuvent endommager l'appareil.
- NE PAS essuyer les éléments chauffants.

RECETTES

Utiliser votre FOUR-GRILLOIR RETRO pour un repas facile et vite servi ! Du petit déjeuner aux collations de fin de nuit, créer vos propres chefs-d'œuvre ou suivre les recettes ci-dessous pour le transformer en un four grille-pain de connaisseur.

MUFFINS DE PAIN DE MAÏS DE BLÉ ENTIER AU BLEUET

- ½ tasse de babeurre
 - 1 gros œuf
 - 2 c. à soupe de sucre
 - 2 c. à soupe de compote non sucrée
 - ⅓ de tasse de semoule de maïs
 - ⅔ de tasse de farine de blé entier
 - 2 c. à thé de levure chimique
 - ¼ c. à thé de sel
 - ½ c. à thé de cannelle
 - ½ tasse de bleuets frais
- En utilisant la CUISSON PAR CONVECTION, préchauffer votre FOUR-GRILLOIR RETRO à 177°C (350°F) tel que spécifié à la rubrique MODE DE FONCTIONNEMENT.
- Dans un bol moyen, mélanger la farine, la semoule de maïs, la levure chimique, la cannelle et le sel. Mettre de côté.
- Dans un petit bol, mélanger au fouet le babeurre, les œufs, la compote et le sucre. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs.
- Mélanger juste à peine, puis incorporer les bleuets.
- Diviser le mélange dans 6 moules à muffins et mettre dans le four-grilliroir.
- Cuire au four durant 20 à 25 minutes.

PETIT DÉJEUNER D'AVOINE À LA POMME AU FOUR

- 1 grosse pomme
 - ⅓ de tasse de yaourt à la vanille
 - ⅓ de tasse de flocons d'avoine
 - 1 cuillère à soupe de beurre d'arachides
 - Cannelle
- En utilisant CUIRE AU FOUR, préchauffer votre FOUR-GRILLOIR RETRO à 204°C (400°F) tel que spécifié à la rubrique MODE DE FONCTIONNEMENT.
- Couper une pomme en morceaux de 1/2 po et saupoudrer généreusement de cannelle.
- Cuire dans le four-grilliroir durant 12 minutes.
- Lorsque les pommes sont cuites dans le four, mélanger le yogourt, les flocons d'avoine et les morceaux de pommes cuites dans un bol.
- Mettre du beurre d'arachide et régaliez-vous !

ŒUFS CUITS

- 4 œufs
 - Beurre
 - 10 raisins ou des tomates cerises
 - 2 tranches de bacon
 - Fromage à râper
 - ¼ c. à thé de Paprika fumé
 - Sel
 - Poivre
- En utilisant CUIRE AU FOUR, préchauffer votre FOUR-GRILLOIR RETRO à 191°C (375°F) tel que spécifié à la rubrique MODE DE FONCTIONNEMENT.
- Cuire les tranches de bacon sur le poêle.
- Graisser deux ramequins avec du beurre.
- Couper les tomates en deux et répartir dans les plats. Saupoudrer avec un peu de sel.
- Lorsque le bacon est bien doré, absorber l'excès de graisse avec de l'essuie-tout et couper en petits morceaux. Diviser le bacon entre les deux plats.
- Râper le fromage dans chaque plat et casser deux œufs dans chaque plat.
- Saupoudrer la moitié du paprika fumé sur chaque plat, avec une pincée de sel et poivre.
- Mettre les deux ramequins sur la plaque de cuisson et ensuite dans le four.
- Cuire jusqu'à ce que les blancs d'œufs deviennent opaques, environ 15 minutes. Régalez-vous !

THON FONDU GRILLÉ

- 1 boîte de 85 g (3 oz) de thon blanc à l'eau, égoutté
 - 2 c. à soupe de coriandre fraîche hachée
 - 2 c. à soupe de salsa
 - 1 c à soupe de mayonnaise légère
 - 1 muffin anglais, séparé et légèrement grillé
 - 2 tranches de fromage colby-jack
- En utilisant CUIRE AU FOUR, préchauffer votre FOUR-GRILLOIR RETRO à 177°C (350°F) tel que spécifié à la rubrique MODE DE FONCTIONNEMENT.
- Mélanger le thon, la coriandre, la salsa et la mayonnaise dans un petit bol.
- Mettre les moitiés de muffins anglais sur le plat de cuisson et les napper du mélange de thon et de fromage.
- Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu, 2 à 3 minutes.
- Régalez-vous !

ASPERGES GRILLÉES AU FOUR

- 1 botte d'asperges
- 4 c. soupe d'huile d'olive
- Sel cachère, au goût
- Poivre noir fraîchement moulu, au goût

En utilisant CUIRE AU FOUR, préchauffer votre FOUR-GRILLOIR RETRO à 218°C (425°F) tel que spécifié à la rubrique MODE DE FONCTIONNEMENT.

Laver et parer les asperges, puis éparpiller les asperges en une seule couche sur la Plaque de cuisson. Tapoter les asperges aussi fort que vous pouvez pour éviter que les asperges émettent de la vapeur dans le four.

Verser l'huile d'olive sur les asperges, puis saupoudrer d'une pincée de sel cachère et de poivre noir.

Griller les asperges environ 10 minutes.

Régalez-vous !

SAUMON AU PESTO

- 567 g (1 ¼ lb) de filet de saumon, coupé en 4 darnes
- 2 c. à soupe de vin blanc
- 2 c. à soupe de noix de pin grillées (facultatif)
- 1 citron, coupé en deux

En utilisant GRILLER, préchauffer votre FOUR-GRILLOIR RETRO à 232°C (450°F) tel que spécifié à la rubrique MODE DE FONCTIONNEMENT.

Couvrir la Plaque de cuisson avec une feuille d'aluminium, enduire ensuite avec de l'huile de cuisson canola en aérosol.

Poser les filets de saumon, la peau vers le bas, sur la feuille d'aluminium.

Presser l'une des moitiés du citron sur le saumon, puis arroser avec du vin blanc et laisser mariner pendant 15 minutes.

Napper 1/2 c. à soupe de pesto sur chaque darne de saumon.

Griller jusqu'à ce que le poisson se défasse et la chair devienne opaque et rose clair, soit dans environ 8 à 10 minutes par pouce d'épaisseur.

Couper le citron restant en fines tranches, et garnir avec les noix de pin grillées.

Régalez-vous !

BRUSCHETTA FACILE ET RAPIDE

- ½ baguette française
- 1 gousse d'ail
- 12 tomates cerises, coupées
- ¼ de tasse de fromage mozzarella frais, en dé
- 4 chiffonnades de grande feuille de basilic
- Huile d'olive extra-vierge
- Saler et poivrer à votre goût

En utilisant PIZZA/RÔTIR, préchauffer votre FOUR-GRILLOIR RETRO à 232°C (450°F) tel que spécifié à la rubrique MODE DE FONCTIONNEMENT.

Trancher la moitié d'une baguette en diagonale en 12 morceaux 0,5 po d'épais.

Placer les tranches sur une plaque à pâtisserie et les faire griller sur la grille supérieure du four-grilloir de 5 à 6 minutes, jusqu'à ce qu'elles deviennent brun doré sur les bords.

Lorsque les tranches ont suffisamment refroidi pour être manipulées, frottez-les avec une gousse d'ail, puis les arroser avec de l'huile d'olive extra-vierge.

Mettre les tomates, le mozzarella et basilic en dés dans un petit bol. Arroser d'huile d'olive et assaisonner au goût avec du sel et poivre. Bien mélanger.

Verser le mélange sur la bruschetta ou servir sur le côté comme trempette.

Régalez-vous !

POISSON-FRITES

- 0,8 kg (1 ¾ lb) de pommes de terre rouge ou Yukon gold, couper en morceaux de 1 po
- 4 c. soupe d'huile d'olive
- 1 ¼ c. à thé de sel cachère
- 1 ¼ c. à thé de poivre noir
- 8 brins de thym frais
- 4 morceaux de morue de 170 g (6 oz)
- 1 citron, coupé en deux
- 1 gousse d'ail, tranché mince
- 2 c. à soupe de câpres, égouttés

En utilisant CUIRE AU FOUR, préchauffer votre FOUR-GRILLOIR RETRO à 232°C (450°F) tel que spécifié à la rubrique MODE DE FONCTIONNEMENT.

Mettre les pommes de terre dans un plat, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à thé de sel, ¼ c. à thé de poivre, et 4 branches de thym dans un bol et remuer pour bien les enrober.

Étaler le mélange de pommes de terre sur la Plaque de cuisson en une seule couche et cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à la couleur brun-dorée, 25 à 30 minutes.

Transférer dans un grand morceau de papier d'aluminium et envelopper pour garder au chaud.

Essuyer la Plaque de cuisson et placer la morue dans le plateau.

Trancher finement la moitié du citron. Poser sur le dessus de la morue les tranches de citron, l'ail, les câpres et le reste du sel, le poivre et les branches de thym. Arroser avec le reste de l'huile.

Cuire la morue de 8 à 12 minutes, selon la taille.

Transférer la morue et les pommes de terre dans des assiettes, presser le reste de la moitié du citron restant sur la Plaque de cuisson et remettre au four pour réchauffer le jus pour environ 5 minutes. Verser la sauce sur le poisson et les pommes de terre.

Régalez-vous !

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.

FOUR-GRILLOIR RETRO / RTOV2AQ

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 relation 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).

¡Haga de cada día una fiesta!
Visite www.nostalgiaproducts.com para
ver más productos divertidos.

CONTENIDO

SEGURIDAD	26
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

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden provocar serias lesiones a usted y a otros.

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

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

Especificaciones del electrodoméstico:

120 Voltios, 60 Hertz
1500 Watts



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

Visite www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ para ver el manual más actualizado.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. No sumerja NUNCA el aparato 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 en el aparato ninguna otra cosa que no sea lo que se está procesando en el aparato.
6. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando y para limpiarlo.
7. NO manipule este aparato con un cable o enchufe dañados, ni si funciona incorrectamente.
8. NO coloque el aparato en un lavavajillas.
9. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
10. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
11. Este aparato no debe ser operado nunca por niños o personas con limitaciones cognitivas que no estén supervisados.
12. Se debe supervisar a los niños mientras estén cerca del aparato para asegurarse de que no jueguen con el mismo.

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. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni ninguna otra parte del aparato en agua ni en otros líquidos.
3. Cuando cualquier aparato se utilice cerca de niños, es necesaria una supervisión estrecha.
4. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando, antes de retirar piezas y antes de su limpieza.
5. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al taller de reparación más cercano para su examen o reparación.
6. El fabricante no recomienda el uso de implementos accesorios. El uso de implementos accesorios puede provocar lesiones.
7. NO lo utilice en exteriores.
8. NO lo coloque sobre ni cerca de una hornilla de gas ni eléctrica, ni dentro de un horno caliente.
9. NO utilice el aparato para otro uso que no sea el cual para el que está destinado.
10. Un aparato que esté conectado a una toma de corriente no debe dejarse sin atención mientras esté funcionando.
11. Revise el aparato para ver si tiene objetos extraños antes del uso.
12. NO intente introducir utensilios ni objetos en el horno tostador mientras esté conectado.

13. Un cable de alimentación corto se proporciona para reducir el riesgo resultante de quedar enredado o tropezarse con el cable largo.
14. Pueden usarse cables de alimentación desmontables más largos si se tiene cuidado al utilizarlos.
15. Las características nominales del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
16. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se ha diseñado para introducirse en una toma de corriente polarizada solo en una posición.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar el HORNO TOSTADOR DE RETRO de Nostalgia™! Ahora puede hornear, tostar, hornear por convección o asar una comida rápida y eficiente en energía. Haga de todo, desde rápidos bocadillos hasta pizzas, tostadas y mucho más. ¡Revise la sección de RECETAS para probar toneladas de recetas para desayuno, almuerzo y cena!

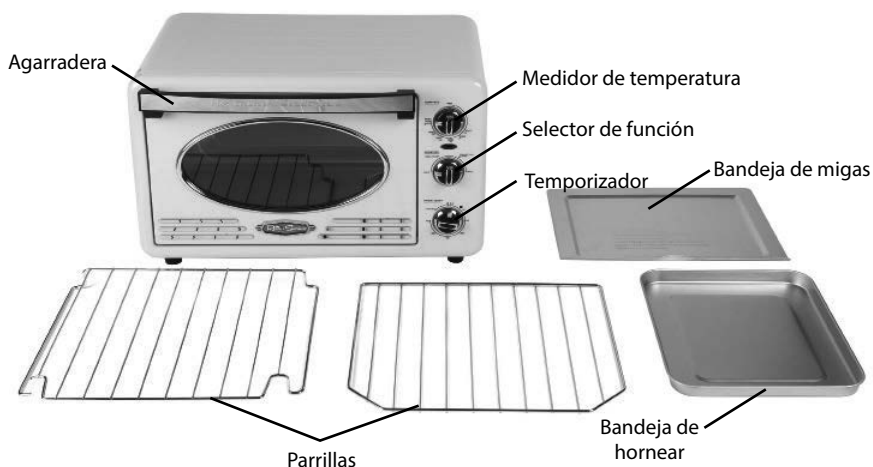
Las características incluyen:

- 1500 Watts
- Con capacidad de 22 L, puede guardar dos pizzas de 12" o 12 rebanadas de tostadas
- Funciones de Hornear / Tostar / Hornear por convección / Asar
- Selector de calentamiento de cuatro etapas: calentamiento superior / calentamiento inferior / calentamiento superior e inferior / APAGADO
- Temperatura ajustable entre 200°F y 450°F
- Bandeja de aluminio para hornear, dos rejillas de alambre para hornear y bandeja para migas
- Luz indicadora de energía

PARTES Y ENSAMBLAJE

PARTES

El HORNO TOSTADOR DE RETRO viene totalmente ensamblado.



Panel de control



Medidor de temperatura:

Temperatura ajustable de 200°F a 450°F (95°C - 230°C)

Selector de función:

Hornear - Los elementos de calentamiento superior e inferior calentarán.

Pizza/Tostar - Los elementos de calentamiento superior e inferior calentarán.

Hornear por convección - Los elementos de calentamiento superior e inferior calentarán y aire caliente circulará a través del horno.

Asar - Sólo el elemento de calefacción superior calentará.

Temporizador:

Temporizador ajustable de 0 a 60 minutos

CÓMO FUNCIONA

Antes de comenzar, limpie la carcasa exterior y la pared de cavidad interior con un paño húmedo. Limpie las parrillas, bandeja de migas y la bandeja de hornear pan en agua jabonosa caliente.

Coloque el HORNO TOSTADOR DE RETRO en una superficie estable cerca de una toma de corriente eléctrica antes de comenzar. Asegúrese de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua, luego enchufe el aparato en el tomacorriente eléctrico.

Función de Hornear

1. Abra la puerta del horno y coloque las parrillas en las ranuras adecuadas, luego cierre la puerta del horno.
2. Gire el indicador de temperatura a la temperatura deseada, luego gire el selector de función a la posición "BAKE".
3. Gire el temporizador a 15 minutos para permitir que el horno se precaliente con la puerta cerrada.
4. Una vez que el horno se haya precalentado, coloque la comida en la bandeja de hornear con un protector de calor o un guante para horno. PRECAUCIÓN: El interior del horno tostador estará MUY CALIENTE y el contacto puede causar quemaduras.
5. Gire el temporizador al tiempo de cocción deseado. Una vez ajustado el tiempo, la luz indicadora de encendido se iluminará.
6. Cuando haya expirado el temporizador, el timbre del temporizador sonará y el dial regresará a la posición "0". Para detener el ciclo en cualquier momento, sólo tiene que girar el temporizador a la posición "0" y el timbre del temporizador sonará.
7. Con un protector de calor o un guante para horno, retire con cuidado la comida del horno.

Función de Pizza/Tostar

1. Abra la puerta del horno, coloque las parrillas en las ranuras adecuadas, coloque hasta seis trozos de pan o dos pizzas en las parrillas, y luego cierre la puerta del horno. El pan debe espaciarse igualmente sobre las parrillas para que se tueste uniformemente.
 2. Gire el medidor de temperatura en sentido horario a "450 °F/230 °C", y el selector de función a la posición "PIZZA/TOAST".
 3. Luego, gire el dial del temporizador hasta la posición de tostado deseada. Un tostado más ligero corresponde al símbolo □, mientras que un tostado más oscuro corresponde al símbolo ■.
- NOTA: Permita que el horno se precaliente con la puerta cerrada por 15 minutos antes de colocar la pizza en el horno. Gire las pizzas 180° a medio camino del ciclo para una cocción uniforme.
4. Una vez ajustado el temporizador, la luz indicadora de encendido se iluminará. Cuando haya expirado el temporizador, el timbre del temporizador sonará y el dial regresará a la posición "0". Para detener el ciclo en cualquier momento, sólo tiene que girar el temporizador a la posición "0" y el timbre del temporizador sonará.
 5. Con un protector de calor o un guante para horno, retire con cuidado la comida del horno.

Función de hornear por convección

1. Abra la puerta del horno y coloque las parrillas en las ranuras adecuadas, luego cierre la puerta del horno.

2. Gire el indicador de temperatura a la temperatura deseada, luego gire el selector de función a la posición "CONVECTION BAKE".
3. Gire el temporizador a 15 minutos para permitir que el horno se precaliente con la puerta cerrada.
4. Una vez que el horno se haya precalentado, coloque la comida en la bandeja de hornear con un protector de calor o un guante para horno. PRECAUCIÓN: El interior del horno tostador estará MUY CALIENTE y el contacto puede causar quemaduras.
5. Gire el temporizador al tiempo de cocción deseado. Una vez ajustado el tiempo, la luz indicadora de encendido se iluminará.
6. Cuando haya expirado el temporizador, el timbre del temporizador sonará y el dial regresará a la posición "0". Para detener el ciclo en cualquier momento, sólo tiene que girar el temporizador a la posición "0" y el timbre del temporizador sonará.
7. Con un protector de calor o un guante para horno, retire con cuidado la comida del horno.

Función de asar

1. Abra la puerta del horno y coloque las parrillas en las ranuras adecuadas, luego cierre la puerta del horno.
2. Gire el indicador de temperatura a la temperatura deseada, luego gire el selector de función a la posición "BROIL".
3. Gire el temporizador a 15 minutos para permitir que el horno se precaliente con la puerta cerrada.
4. Una vez que el horno se haya precalentado, coloque la comida en la bandeja de hornear con un protector de calor o un guante para horno. PRECAUCIÓN: El interior del horno tostador estará MUY CALIENTE y el contacto puede causar quemaduras.
5. Gire el temporizador al tiempo de cocción deseado. Una vez ajustado el tiempo, la luz indicadora de encendido se iluminará.
6. Cuando haya expirado el temporizador, el timbre del temporizador sonará y el dial regresará a la posición "0". Para detener el ciclo en cualquier momento, sólo tiene que girar el temporizador a la posición "0" y el timbre del temporizador sonará.
7. Con un protector de calor o un guante para horno, retire con cuidado la comida del horno.

¡Siguiendo estas sencillas instrucciones, el HORNO TOSTADOR DE RETRO será divertido para amigos, familiares y niños de todas las edades!

CONSEJOS ÚTILES

COMIDAS RECOCIDAS / CRUDAS

Para comidas recocidas o crudas, será necesario ajustar o cambiar el ajuste de temperatura, el ajuste del tiempo o las parrillas. Además, lo mejor es prevenir la pérdida de calor en la cocción y no abrir la puerta del horno con frecuencia.

Tenga en cuenta que el HORNO TOSTADOR DE RETRO es más pequeño que un horno regular y se calentará más rápido y por lo general cocinará en períodos más cortos. Además, los alimentos congelados y la carne gruesa llevarán más tiempo para cocinar.

COMBUSTIÓN/HUMO

Un olor a combustión o humo que viene del HORNO TOSTADOR DE RETRO, puede deberse a acumulación de comida dentro del horno. Siga las indicaciones según la sección de LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO para limpiar el horno.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y permita que todas las partes se enfríen completamente antes de realizar la limpieza.

Para extender la vida del HORNO TOSTADOR DE RETRO, siga estas simples instrucciones para su mantenimiento. No coloque nunca el aparato en un lavavajillas.

- Lave las parrillas, bandeja de hornear y la bandeja de migas con agua tibia jabonosa.
- Limpie la superficie externa con un paño suave y húmedo.
- Seque todas las partes con una toalla o un paño suave, no abrasivo.
- NO utilice productos de limpieza abrasivos ya que pueden dañar la unidad.
- NO limpie los elementos de calefacción.

RECETAS

¡Utilice el HORNO TOSTADOR DE RETRO para preparar comidas rápidas y fáciles de servir! Desde desayunos hasta bocadillos tarde en la noche, cree sus propias obras maestras o siga las recetas siguientes para convertirse en un conocedor de hornos tostadores.

PANECILLOS DE MAÍZ Y TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANO

- ½ taza suero de leche
 - 1 huevo grande
 - 2 cucharadas de azúcar
 - 2 cucharadas de compota de manzana no endulzada
 - ⅓ taza de harina de maíz
 - ⅔ taza de harina de trigo integral
 - 2 cucharaditas de polvo para hornear
 - ¼ de cucharadita de sal
 - ½ de cucharadita de canela
 - ½ taza de arándanos
- Con la función de HORNEAR POR CONVECCIÓN, precaliente el HORNO TOSTADOR DE RETRO a 350°F como se indica en la sección CÓMO FUNCIONA.
- En un recipiente de tamaño mediano, revuelva la harina, la harina de maíz, el polvo de hornear, la canela y la sal. Retírelo.
- En un recipiente pequeño, bata el suero de leche, los huevos, la compota de manzana y la azúcar. Añada los ingredientes húmedos a los ingredientes secos.
- Mezclar hasta combinarlos apenas, luego doble los arándanos.
- Divida la mezcla en 6 tazas de panecillos y colóquela en el horno tostador.
- Hornear durante 20 a 25 minutos.

AVENA DE DESAYUNO CON MANZANA HORNEADA

- 1 manzana grande
 - ⅓ taza de yogurt griego de vainilla
 - ⅓ taza de avenas enrolladas
 - 1 cucharada de mantequilla de maní
 - Canela
- Con la función de HORNEAR, precaliente el HORNO TOSTADOR DE RETRO a 400°C como se indica en la sección CÓMO FUNCIONA.
- Corte una manzana en trozos de 1/2 pulgada y espolvoréela generosamente con canela.
- Hornear en el horno tostador durante 12 minutos.
- Cuando las manzanas se hayan cocido, combine el yogurt, los copos de avena y los trozos de manzana al horno en un recipiente.
- ¡Cubrir con mantequilla de maní y a disfrutar!

HUEVOS HORNEADOS

- 4 huevos
 - Mantequilla
 - 10 uvas o tomatillos
 - 2 tiras de tocino
 - Queso para rallar
 - ¼ cucharadita de pimentón ahumada
 - Sal
 - Pimienta
- Con la función de HORNEAR, precaliente el HORNO TOSTADOR DE RETRO a 375°C como se indica en la sección CÓMO FUNCIONA.
- Cocine las tiras de tocino en el horno.
- Engrase dos ramequines con mantequilla.
- Corte los tomates por la mitad y divídalo entre los platos. Espolvoree con un poco de sal.
- Cuando el tocino esté bien dorado, elimine el exceso de grasa con toallas de papel y píquelos en trozos pequeños. Divida el tocino entre los dos platos.
- Ralle el queso en cada plato y luego quiebre dos huevos en cada plato.
- Esparza la mitad del pimentón en cada plato, junto con una pizca de sal y pimienta.
- Coloque los ramequines en la bandeja para hornear y luego en el horno.
- Cocinar hasta que las claras de huevo queden opacas, más o menos 15 minutos.
- ¡A disfrutar!

MEZCLA DE ATÚN EXPUESTO

- 1 lata (3 onzas) de atún blanco en agua, drenado
 - 2 cucharadas de cilantro picado
 - 2 cucharadas de salsa
 - 1 cucharada de mayonesa ligera
 - 1 panecillo inglés dividido, ligeramente tostado
 - 2 rebanadas de queso colby y jack
- Con la función de HORNEAR, precaliente el HORNO TOSTADOR DE RETRO a 350°C como se indica en la sección CÓMO FUNCIONA.
- Combine el atún, el cilantro, la salsa y la mayonesa en un recipiente pequeño.
- Coloque las mitades de los panecillos ingleses en la bandeja para hornear y cúbralas con la mezcla de atún y queso.
- Hornear hasta que el queso se derrita, de 2 a 3 minutos.
- ¡A disfrutar!

ESPÁRRAGOS ASADOS AL HORNO

- 1 racimo de espárragos
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal de Kosher al gusto
- Pimienta negra molida al gusto

Con la función de HORNEAR, precaliente el HORNO TOSTADOR DE RETRO a 425°C como se indica en la sección CÓMO FUNCIONA.

Lave y recorte los espárragos, luego esparza los espárragos en una sola capa en la bandeja para hornear. Deje los espárragos tan secos como pueda para evitar el “vaporizar” los espárragos en el horno.

Riegue aceite de oliva sobre los espárragos y luego espolvoree con sal kosher y pimienta negra.

Hornee los espárragos por casi 10 minutos.

¡A disfrutar!

SALMÓN PESTO

- 1 ¼ libra, filete de salmón, cortado en 4 pedazos
- 2 cucharadas de vino blanco
- 2 cucharadas de nueces de pino tostadas (opcional)
- 1 limón, partido por la mitad

Con la función de ASAR, precaliente el HORNO TOSTADOR DE RETRO a 450°C como se indica en la sección CÓMO FUNCIONA.

Cubra la bandeja para hornear con papel de aluminio, luego cubra con aerosol para cocinar de canola.

Coloque los filetes de salmón, sobre el lado con piel en la bandeja cubierta de papel aluminio.

Presione una de las mitades del limón sobre el salmón, y rocíelo con vino blanco y déjelo reposar 15 minutos.

Riegue 1/2 cucharada del pesto sobre cada porción de salmón.

Asar hasta que el pescado y la carne se tornen opacos y rosados, o casi de 8 a 10 minutos por pulgada de espesor.

Corte el limón restante en rodajas delgadas, y adórnelo con las nueces de pino tostadas.

¡A disfrutar!

BRUSCHETTA RÁPIDA Y FÁCIL

- ½ baguette francés
- 1 diente de ajo
- 12 tomatillos, rebanados
- ¼ taza de queso mozzarella fresco, rebanado
- 4 hojas grandes de albahaca, chifonada
- Aceite de oliva extra virgen
- Sal y pimienta, al gusto

Con la función de PIZZA/TOSTAR, precaliente el HORNO TOSTADOR DE RETRO a 450°C como se indica en la sección CÓMO FUNCIONA.

Rebane la mitad del baguette en diagonal en 12 piezas de ½ pulg. de espesor.

Coloque las rebanadas en una placa para hornear y tuéstelas en la parrilla superior del horno tostador de 5 a 6 minutos, hasta que se dore por los bordes.

Cuando las rebanadas estén lo bastante frías, frótelas con un diente de ajo, luego rocíelas con aceite de oliva extra virgen.

Coloque los tomates en cuadritos, la mozzarella en cuadritos y la albahaca juntos en un recipiente pequeño. Rocíar con aceite de oliva y sazonar con sal y pimienta, al gusto. Revolver para mezclar.

Vierta la mezcla sobre la bruschetta o sírvala a un lado como salsa.

¡A disfrutar!

PESCADO CON PAPAS FRITAS

- 1 ¾ libras de papas doradas rojas o Yukon, cortadas en trozos de 1 pulgada
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 ¼ cucharadita de sal kosher
- 1 ¼ cucharadita de pimienta negra
- 8 ramitas de tomillo fresco
- 4 trozos de bacalao de 6 onzas
- 1 limón, partido por la mitad
- 1 diente de ajo, en rodajas delgadas
- 2 cucharadas de alcacharras, drenadas

Con la función de HORNEAR, precaliente el HORNO TOSTADOR DE RETRO a 450°C como se indica en la sección CÓMO FUNCIONA.

Coloque las papas, 2 cucharadas de aceite de oliva, 1 cucharadita de sal, 1/4 de cucharadita de pimienta, 4 ramitas de tomillo en un recipiente y mézclelos para cubrir.

Riegue la mezcla de papas en la bandeja para hornear en una sola capa y hornee, revolviendo de vez en cuando, hasta que estén doradas, de 25 a 30 minutos.

Transfírela a un pedazo grande de papel de aluminio y envuélvala para mantener el calor.

Limpie la bandeja para hornear y coloque el bacalao en la bandeja.

Corte en rodajas delgadas la mitad del limón. Cubra el bacalao con las rodajas de limón, el ajo, las alcacharras y la sal restante, pimienta y las ramitas de tomillo. Rocíar con el aceite restante.

Hornee el bacalao hasta que estén cocido, de 8 a 12 minutos, dependiendo del tamaño.

Transfiera el bacalao y las papas a las placas, exprima el medio limón restante sobre la bandeja para hornear y regréselos al horno hasta que los jugos estén calientes, más o menos 5 minutos. Vierta la salsa sobre el pescado y las papas.

¡A disfrutar!

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.

HORNO TOSTADOR DE RETRO / RTOV2AQ

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](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Siga nuestros consejos sobre Pinterest en [www.pinterest.com / nostalgialctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).

Tweet con nosotros en Twitter en [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

