



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

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 06/01/15)



RWM400
SERIES

Round Waffle Maker
Gofrera redonda
Gaufrier rond

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Consignes et recettes

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

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	7
RECIPES	8
RETURNS & WARRANTY	12

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can 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 in the appliance.
6. Unplug appliance from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT place appliance in dishwasher.
8. Keep out of reach of children.
9. This appliance is NOT A TOY.
10. This appliance is not intended for use by young children or the cognitively challenged without supervision.
11. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT touch hot surfaces.
3. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or any other liquid.
5. To avoid fire or shock hazard, or damage to the unit, this unit should be plugged into a polarized 120 Volt AC outlet ONLY.
6. 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.
7. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. They may cause injuries.
8. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
9. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. DO NOT overload wall outlet, extension cords, or integral convenience receptacles, as this can result in a risk of fire or electric shock.
11. This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
12. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the ROUND WAFFLE MAKER from Nostalgia™! Making fluffy and delicious Belgian waffles from the comfort of home is fun and easy with this stylish appliance. The die cast aluminum griddle for even heat disbursement and nonstick cooking surface ensure perfectly baked waffles every time, within a matter of minutes!

PARTS & ASSEMBLY

Locking
Latch

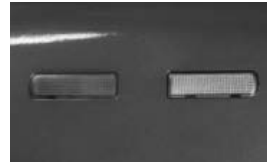
Upper Cooking
Surface




Lower Cooking
Surface

HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down all surfaces with a damp, non-abrasive cloth. Remove all protective paper and wrapping.
2. Find a dry, suitable, level surface near an electrical outlet.
3. The Cooking Plates should be lightly coated with a small amount of vegetable oil. Vegetable oil can be applied with a paper towel or with a nonstick oil spray. The oil will help protect the nonstick quality of the cooking surface. This should be done periodically to maintain the nonstick quality.
4. Preheat the appliance by closing the Lid and plugging into an electrical outlet.
5. When the power is on, the Red Power Light will come on. The Green Ready Light will stay on while the appliance is preheating.
6. The appliance should preheat for a minimum of 3 minutes. The Green Ready Light will turn off when the appliance is ready to cook.
7. While the appliance is preheating, you may prepare your ingredients.
8. Raise the Lid using an oven mitt or pot holder to prevent accidental burns.
9. Carefully pour approximately $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ cup of batter into the center of each waffle well in the Lower Cooking Surface. The amount of waffle batter needed may vary with the recipe or brand of batter mix used.
10. Batter should be spread evenly across the two sections of the bottom griddle. DO NOT allow the batter to overflow.
11. Close the Lid using a pot holder or oven mitt. Make sure Lid is locked by closing latch.



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

12. The cooking time will range between 4-6 minutes.
13. Once completed cooking, unlock and raise the Lid with a pot holder or oven mitt. Remove the food from the Cooking Plates with a plastic or wooden kitchen utensil. DO NOT use metal utensils, as they may scratch and damage the Cooking Surfaces.
14. If cooking more than one batch in a session, be sure to lower the lid in between batches to maintain the proper cooking temperature.
15. As soon as you are finished cooking, unplug appliance and allow to cool.
16. Once the appliance is cool, follow the directions in the Cleaning & Maintenance section to clean your ROUND WAFFLE MAKER.

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

Smoking

During first use, you may notice slight smoking or a slight odor; this is normal with most new appliances. The smoking and odor is caused by the residues burning off the nonstick Cooking Plates and the Heating Element. Allow the appliance to preheat until smoke and odor no longer exists.

Nonstick Cooking Plates

Each time you use your ROUND WAFFLE MAKER, it is recommended that you coat the Cooking Plates lightly with a small amount of vegetable oil. Vegetable oil can be applied with a paper towel or with a nonstick oil spray.

Only use heat-resistant, non-metal utensils when operating this unit. Metal utensils could scratch or damage the nonstick cooking griddle.

Cooking Tips

- For healthier waffles, substitute whole grain flour for white flour.
- To keep waffles crisp when reheating, always reheat in an oven instead of a microwave. Preheat oven to 200° F and bake on a baking sheet or wire rack.
- DO NOT over-mix batter. Batter should be slightly lumpy so that waffles will be light and fluffy when cooked.
- You can store batter in a tightly-sealed container and refrigerate. Refrigerated batter will remain fresh for up to two days. Because cold batter will thicken, you may need to add a little milk or water to the batter before cooking.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your ROUND WAFFLE MAKER by following these simple instructions and precautions. Cleaning is a snap.

- Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
- Make sure the appliance is cool before cleaning.
- Clean the upper and lower Nonstick Cooking Surfaces with a damp, non-abrasive cloth and dry.
- Wipe the exterior with a damp, non-abrasive cloth and dry.
- DO NOT put any parts in a dishwasher.
- NEVER immerse appliance or cord in water.

It is that simple!

RECIPES

Make a variety of mouth-watering waffle recipes with your ROUND WAFFLE MAKER! With this quick-cooking appliance, waffles bake crisp and golden on the outside and soft on the inside. Try topping them with fruit and whipped cream, or butter and syrup.

It takes time for yeast batter to rise when making traditional Belgian waffles. You may choose to prepare batter the night before so it is ready to cook in the morning. You can also use store-bought waffle mix. Be creative and enjoy your ROUND WAFFLE MAKER!

BELGIAN WAFFLES

- 1 (.25-oz.) Package Active Dry Yeast
In a small bowl, dissolve yeast in ¼ cup warm milk. Let stand until creamy, about 10 minutes.
- ¼ Cup Warm Milk
- 3 Egg Yolks
- 2¾ Cups Warm Milk
- ¾ Cup Butter, melted and cooled to lukewarm
In a large bowl, whisk together the egg yolks, ¼ cup of the warm milk and the melted butter. Stir in the yeast mixture, sugar, salt and vanilla. Stir in the remaining 2½ cups milk alternately with the flour, ending with the flour.
- ½ Cup White Sugar
Beat the egg whites until they form soft peaks; fold into the batter. Cover the bowl tightly with plastic wrap. Let rise in a warm place until doubled in volume, about 1 hour.
- 1½ Tsp. Salt
Preheat the ROUND WAFFLE MAKER as directed.
- 2 Tsp. Vanilla Extract
Pour batter into preheated wells of the lower cooking surface.
- 4 Cups All-Purpose Flour
Close the Lid and cook for 4-6 minutes or until golden brown.
- 3 Egg Whites
Open Lid with a pot holder or oven mitt. Remove waffles with a wooden or plastic kitchen utensil.

OATMEAL WAFFLES

- 1½ Cups All-Purpose Flour
Preheat the ROUND WAFFLE MAKER as directed.
- 1 Cup Quick-Cooking Rolled Oats
In large mixing bowl, stir together flour, oats, baking powder, cinnamon and salt; set aside.
- 1 Tbsp. Baking Powder
- ½ Tsp. Cinnamon
In small mixing bowl, stir together eggs, milk, butter and brown sugar. Add to flour mixture; stir until blended.
- ¼ Tsp. Salt
Pour batter into preheated wells of the lower cooking surface.
- 2 Eggs, slightly beaten
Close the Lid and cook for 4-6 minutes or until cooked through.
- 1½ Cups Milk
Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- 6 Tbsp. Butter, melted
Remove waffles with a wooden or plastic kitchen utensil.
- 2 Tbsp. Brown Sugar
Serve with fresh fruit and yogurt if desired.

CHOCOLATE WAFFLES

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

CINNAMON WAFFLES

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

PUMPKIN WAFFLES

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

APPLE CIDER SYRUP

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

WHOLE WHEAT WAFFLES

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

BLUEBERRY WAFFLES

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

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.

ROUND WAFFLE MAKER / RWM400

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.

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

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	14
PROTECCIONES IMPORTANTES	14
INTRODUCCIÓN	15
PARTES Y ENSAMBLAJE	16
CÓMO FUNCIONA	17
CONSEJOS ÚTILES	18
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	18
RECETAS	19
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	23

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de peligros potenciales que podrá causar la muerte o lesionarle a usted y a otros.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos 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 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 el aparato, aparte de para lo que se ha diseñado.
6. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando y para limpiarlo.
7. NO introduzca el aparato en el lavavajillas.
8. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
9. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
10. Este aparato no se ha diseñado para que lo utilicen los niños ni personas con dificultades de aprendizaje sin supervisión.
11. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

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. Para evitar los riesgos de incendios o de choques eléctricos, así como daños a la unidad, este aparato debe conectarse SOLAMENTE en una toma de corriente de 120 VCA polarizada.
6. 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.
7. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios que no se hayan proporcionado con la unidad. Los mismos pueden ocasionar lesiones.
8. Es necesaria una supervisión estricta cuando los niños utilicen el aparato o cuando se encuentren a su alrededor.
9. NO coloque el aparato sobre o cerca de un fogón de gas o eléctrico o dentro de un horno caliente.
10. NO sobrecargue los enchufes domésticos, los cables alargadores ni las tomas de corriente, ya que esto podría suponer un peligro de incendio o de descarga eléctrica.
11. Este aparato no se debe utilizar para otros usos distintos de los indicados en las instrucciones adjuntas.

12. NO deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.
13. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando y antes de desmontarlo para limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o retirar partes y antes de limpiar el aparato.
14. Se proporciona un cable de alimentación corto o desenchufable para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. No permita que el cable cuelgue de los extremos de la mesa ni toque superficies calientes.
15. Enchufe siempre el cable a la toma de corriente antes de poner el aparato en funcionamiento. no hay interruptor para encender/apagar. Para apagar, desenchufe de la pared. Deje enfriar la unidad antes de guardar.
16. Existen cables de alimentación o alargadores desenchufables más largos y se pueden utilizar tomando las precauciones suficientes. Excepción: No se recomienda el uso de alargadores ni cables desenchufable más largos con este aparato.
17. Si se utiliza un cable alargador o un cable de alimentación más largo: 1) La clasificación eléctrica marcada en el cable o en el cable alargador debe ser al menos de la misma magnitud que la del aparato; 2) Si el aparato tiene una toma de tierra, el alargador debe ser un cable con 3 hilos y con toma de tierra; y 3) El cable de mayor longitud se debe colocar de manera que no cuelguen del mostrador o la mesa, para que los niños no puedan tirar de él o para no tropezar accidentalmente.
18. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para insertarse en un tomacorriente polarizado solamente en una posición. Si el enchufe no 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.**
19. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover un aparato con comida caliente.
20. No intente revisar este aparato usted mismo, ya que abrirlo o retirarlo las cubiertas podría estar expuesto a tensiones peligrosas u otros peligros. Solicite al personal de servicio calificado que realice las tareas de servicio.
21. El alimento estará muy caliente. Utilice un utensilio de cocina de plástico o de madera para retirarlo de la unidad.
22. Debe ser extremadamente cuidadoso al abrir y cerrar la tapa de esta unidad. Use un mitón o una agarradera al abrir o cerrar la tapa para una mayor seguridad.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la GOFRERA REDONDA de Nostalgia™! Hacer gofres belgas esponjosos y deliciosos desde la comodidad de la casa es divertido y fácil con este elegante electrodoméstico. ¡La plancha de aluminio fundido para una entrega uniforme del calor y la superficie de cocción no adherente aseguran que los gofres se horneen perfectamente cada vez, en cuestión de segundos!

PARTES Y ENSAMBLAJE

Cierre de seguridad

Superficie de cocción superior

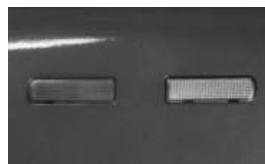


Superficie de cocción inferior

ESPAÑOL

CÓMO FUNCIONA

1. Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño húmedo no abrasivo por todas las superficies y séquelas. Retire todo el papel protector y la envoltura.
2. Encuentre una superficie nivelada seca adecuada cerca de una toma de corriente.
3. Las Placas de Cocción deben cubrirse ligeramente con una pequeña cantidad de aceite vegetal. El aceite vegetal puede aplicarse con una toalla de papel o con un rocío de aceite no adherente. El aceite ayudará a proteger la calidad anti adherente de la superficie de cocción. Esto debe realizarse periódicamente para mantener la calidad anti adherente.
4. Precaliente el aparato cerrando la tapa y conectándolo a una toma de corriente.
5. Cuando la alimentación esté conectada, el piloto rojo se iluminará. La luz verde de Listo permanecerá encendida mientras se esté precalentando el aparato.
6. El aparato se debe precalentar al menos durante 3 minutos. La luz verde de Listo se apagará cuando el aparato esté listo para cocinar.
7. Mientras el aparato se precalienta, podrá preparar los ingredientes.
8. Levante la tapa usando un mitón o unas agarraderas para evitar quemaduras accidentales.
9. Vierta cuidadosamente alrededor de 1/4 a 1/2 taza de masa en el centro de cada pozo de gofre de la Superficie de Cocción Inferior. La cantidad de masa de gofre necesaria puede variar con la receta o con la marca de mezcla de masa utilizada.
10. La masa debe esparcirse uniformemente a través de las dos secciones de la plancha inferior. NO PERMITA que la masa se desborde.
11. Cierre la tapa con un mitón o unas agarraderas. Asegúrese que la tapa quede cerrada con el seguro de bloqueo.



Puede salir vapor del aparato durante la cocción. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que está muy caliente y puede causar quemaduras.

12. El tiempo de cocción oscilará entre 4 y 6 minutos.
13. Una vez que haya finalizado la cocción, libere y levante la tapa con una agarradera o mitón. Retire el alimentos de las Placas de Cocción con un utensilio de cocina de plástico o de madera. NO utilice utensilios de metal, ya que podrían arañar o dañar la superficies de cocción.
14. Si va a cocinar más de un lote en una sesión, asegúrese de bajar la tapa entre uno y otro lote para mantener la temperatura de cocción apropiada.
15. Tan pronto como haya terminado de cocinar, desconecte el aparato y deje que se enfríe.
16. Una vez que el aparato esté frío, siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento de la GOFRERA REDONDA.

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

Fumar

Durante el primer uso, puede observar un leve humo u olor; esto es normal con la mayoría de los aparatos nuevos. El humo y el olor son causados por los residuos que se queman de las placas anti adherentes de cocción y el elemento de calor. Deje precalentar el aparato hasta que no haya más humo ni olor.

Placas de cocción antiadherentes

Cada vez que utilice la GOFRERA REDONDA, es recomendable que recubra ligeramente las placas de cocción con una pequeña cantidad de aceite vegetal. El aceite vegetal puede aplicarse con una toalla de papel o con un rocío de aceite no adherente.

Cuando opere esta unidad, utilice solamente utensilios no metálicos resistentes al calor. Los utensilios metálicos podrían arañar o dañar la plancha de cocción antiadherente.

Consejos para la cocción

- Para preparar unos gofres más saludables, sustituya la harina blanca por harina integral.
- Para mantener los gofres crujientes al recalentarlos, siempre recalíentelos en un horno en vez de en un microondas. Precaliente el horno a 200 °F y hornee en una bandeja para hornear o en una parrilla de alambre.
- NO bata en exceso la masa. La masa debe estar ligeramente grumosa de manera que los gofres queden ligeros y esponjosos cuando se cocinen.
- Puede almacenar la masa en un recipiente bien cerrado y refrigerarla. La masa refrigerada permanecerá fresca hasta dos días. Debido a que la masa fría se espesará, es posible que tenga que añadirle un poco de leche o de agua antes de cocinarla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por favor cuide la GOFRERA REDONDA al seguir estas simples instrucciones y precauciones. La limpieza es sencilla.

- Desconecte de la toma de corriente sacando el enchufe del aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté frío antes de limpiarlo.
- Limpie las superficies de cocción antiadherentes superior e inferior con un paño húmedo no abrasivo y a continuación séquelas.
- Limpie la parte exterior con un paño húmedo no abrasivo y a continuación séquelas.
- NO coloque ninguna pieza en el lavavajillas.
- No sumerja NUNCA el aparato o el cable en agua.

¡Es así de simple!

RECETAS

¡Elabore una variedad de recetas de gofres que hacen la boca agua con la GOFRERA REDONDA! Con este aparato de cocción rápida, los gofres quedan crujientes y doradas en el exterior y blandas por dentro. Pruebe a cubrirlos con frutas o crema batida, o con mantequilla y sirope.

Cuando hace gofres belgas, el crecimiento de la masa con levadura demora un tiempo. Puede optar por preparar la masa la noche antes, de manera que esté lista para cocinar en la mañana. También puede usar una mezcla para gofres comprada en la tienda. ¡Sea creativo y disfrute de su GOFRERA REDONDA!

GOFRES BELGAS

- 1 paquete (.25 oz.) de levadura seca activa
- ¼ tazas de leche tibia
- 3 yemas de huevos
- 2¾ tazas de leche tibia
- ¾ de taza de mantequilla, derretida y enfriada hasta que esté tibia
- ½ de taza de azúcar blanca
- 1½ cucharilla de sal
- 2 cucharillas de extracto de vainilla
- 4 tazas harina común
- 3 claras de huevo

En un tazón pequeño, disuelva la levadura en 1/4 de taza de leche tibia. Déjela reposar hasta que esté cremosa, alrededor de 10 minutos.

En un tazón grande, bata las yemas de huevo, 1/4 de taza de la leche tibia y la mantequilla derretida. Agite en la mezcla de levadura azúcar, sal y vainilla. Agite en las 2 1/2 tazas de leche restantes alternativamente con la harina, terminando con la harina.

Bata las claras de huevos hasta que formen picos blandos; incorpórelas en la masa. Cubra bien el tazón con envoltura plástica. Déjela crecer en un lugar tibio hasta que duplique su volumen, alrededor de 1 hora.

Precaliente la GOFRERA REDONDA como se ha indicado.

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

Cierre la tapa y cocine durante 4 a 6 minutos o hasta conseguir un color marrón dorado.

Abra la tapa con una agarradera o mitón. Retire los gofres con un utensilio de cocina de madera o de plástico.

GOFRES DE AVENA

- 1½ tazas de harina de propósito general
- 1 taza de copos de avena de cocción rápida
- 1 cucharada de polvo de hornear
- ½ cucharilla de Canela
- ¼ cucharilla de sal
- 2 huevos, ligeramente batidos
- 1½ taza de leche
- 6 cucharadas de mantequilla derretida
- 2 cucharadas de azúcar morena

Precaliente la GOFRERA REDONDA como se ha indicado.

En un tazón de mezcla grande, bata juntos la harina, los copos de avena, polvo de hornear, la canela y la sal; déjela a un lado.

En un tazón de mezclar pequeño, bata juntos los huevos, la leche, la mantequilla y el azúcar morena. Añádale la mezcla de harina; bátalo hasta que se mezcle.

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

Cierre la tapa y cocine durante 4 a 6 minutos o hasta que esté totalmente cocinado.

Abra la tapa con una agarradera o mitón.

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

Sírvalos con frutas frescas y yogurt si lo desea.

GOFRES DE CHOCOLATE

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

GOFRES DE CANELA

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

GOFRES DE CALABAZA

- 2½ tazas de harina de propósito general
 - 4 cucharilla de polvo de hornear
 - 2 cucharilla de canela molida
 - 1 cucharilla de pimienta inglesa molida
 - 1 cucharilla de jengibre molido
 - ½ cucharilla de Sal
 - ¼ taza de azúcar morena empaquetada
 - 1 taza de calabaza enlatada
 - 2 tazas de leche
 - 4 huevos, separados
 - ¼ de taza de mantequilla, derretida
- Precaliente la GOFRERA REDONDA como se ha indicado.
- Combine la harina, el polvo de hornear, la canela, la allspice, el jengibre, la sal y la azúcar morena en un tazón de mezclar.
- En un tazón separado, bata la calabaza, la leche y las yemas de huevo. Bata las claras de huevo en un tazón seco y limpio hasta que se formen picos suaves.
- Agite la mezcla de harina y de 1/4 de taza de mantequilla derretida con la mezcla de calabaza, agitando hasta combinarlas.
- Use una escobilla o espátula de caucho para incorporar 1/3 de las claras de huevos a la masa, agitando suavemente hasta que esté homogénea. Incorpore las claras de huevo restantes.
- Vierta la masa en los pozos precalentados de la superficie de cocción inferior.
- Cierre la tapa y cocine por 4-6 minutos.
- Abra la tapa con una agarradera o mitón.
- Retire los gofres con un utensilio de cocina de madera o de plástico.
- Servir con sirope de sidra de manzana (receta siguiente).

SIROPE DE SIDRA DE MANZANA

- ½ de taza de azúcar blanca
 - 1 cucharada de maicena
 - 1 cucharilla de canela molida
 - 1 taza de sidra de manzana
 - 1 cucharada de jugo de limón
 - 2 cucharada de Mantequilla
- Para hacer el sirope, agite para mezclar el azúcar, la maicena y la canela en una cacerola.
- Agite la sidra de manzana y el jugo de limón.
- Cócelos a fuego medio hasta que la mezcla comience a hervir, hiérvalo hasta que el sirope se espese.
- Retírelo de calor y añada las 2 cucharadas de mantequilla agitando hasta que la mantequilla se derrita. Servir tibio.

GOFRES DE TRIGO INTEGRAL

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

GOFRES DE ARÁNDANO

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

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

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

GOFRERA REDONDA / RWM400

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.
Siga nuestros consejos sobre Pinterest en www.pinterest.com/nostalgiaelctrx.
Tweet con nosotros en Twitter en www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

Faites de chaque jour une fête!
Visiter le site Web www.nostalgiaproducts.com pour
d'autres produits amusants.

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION	25
IMPORTANTES MISES EN GARDE	25
INTRODUCTION	26
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	27
MODE DE FONCTIONNEMENT	28
CONSEILS UTILES	29
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	29
RECETTES	30
RETOURS ET GARANTIE	34

SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

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.

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.

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 dans l'appareil.
6. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et qu'il est nettoyé.
7. NE JAMAIS mettre l'appareil au lave-vaisselle.
8. Garder hors de la portée des enfants.
9. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
10. Les enfants laissés sans surveillance et les personnes ayant une déficience cognitive ne devraient jamais utiliser cet appareil.
11. 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.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Des 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. Pour éviter les risques d'incendie et d'électrisation ou d'endommagement de l'appareil, cet appareil ne devrait être branché que dans une prise de courant de 120 V CA uniquement.
6. 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.
7. Le fabricant ne recommande l'utilisation d'aucun accessoire autre que ce qui est prévu avec l'appareil. Ceci pourra provoquer des blessures.
8. Une surveillance étroite des enfants est nécessaire lorsqu'un appareil électrique quelconque est utilisé à leur proximité.
9. NE PAS placer sur un brûleur à gaz ou électrique ou à sa proximité, ou dans un four chaud.
10. NE PAS surcharger la prise murale, les rallonges ou les prises multiples, car ceci pourra entraîner un risque d'incendie ou de décharge électrique.
11. Cet appareil ne doit pas être utilisé à d'autres fins que celles indiquées dans les consignes qui accompagnent cet appareil.

12. Un appareil qui est branché dans une prise de courant ne devrait pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
13. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment de retirer des pièces pour le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces pour le nettoyer.
14. Un cordon d'alimentation court ou un cordon d'alimentation amovible est prévu pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement que pourrait causer un cordon plus long. Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table, de comptoir ou toucher à une surface chaude.
15. Toujours brancher le cordon dans la prise murale avant utilisation. Il n'y a aucun interrupteur de marche/arrêt. Pour l'éteindre, retirer la fiche de la prise murale. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de l'entreposer.
16. Un cordon d'alimentation plus long ou une rallonge amovible est disponible et pourra être utilisé(e), mais avec soin. Exception : Une rallonge ou un cordon plus long amovible n'est pas recommandé(e) pour une utilisation avec cet appareil.
17. Si un cordon d'alimentation plus long ou une rallonge amovible est utilisé(e):
1) La puissance nominale électrique indiquée du cordon ou de la rallonge devrait être aussi élevée que celle de l'appareil; 2) si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être mise à la terre à trois fils et 3) la rallonge devrait être placée de sorte qu'elle ne pende pas d'un comptoir ou d'une table où elle pourra être tirée par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
18. Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrisation, cette fiche est destinée à ne 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 quelque façon.**
19. Une extrême prudence doit être observée lorsque vous déplacez un appareil avec des aliments chauds.
20. Ne pas tenter de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourrait provoquer des tensions dangereuses ou autres dangers. Confier toutes les réparations à un personnel qualifié.
21. Les aliments seront très chauds. Utiliser un ustensile de cuisine en plastique ou en bois pour les retirer avec précaution.
22. Faire preuve d'une extrême prudence au moment d'ouvrir ou de fermer le Couvercle de l'appareil. Utiliser des gants de cuisinier ou une manique pour ouvrir et fermer le Couvercle en toute sécurité.

CONSERVER CES CONSIGNES!

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté le GAUFRIER ROND de Nostalgia™ ! Faire des gaufres belges moelleuses et délicieuses dans le confort du foyer est facile et amusant avec cet appareil élégant. Plaque de cuisson en fonte d'aluminium pour la distribution uniforme de la chaleur et surface de cuisson antiadhésive pour des gaufres parfaitement réussies chaque fois, en un rien de temps!

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Loquet de
verrouillage

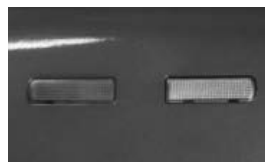
Surface de cuisson
supérieure



Surface de cuisson
inférieure

MODE DE FONCTIONNEMENT

1. Avant la première utilisation, essuyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon non abrasif, humide. Retirer tout le papier et l'emballage de protection.
2. Identifier une surface de niveau, sèche, appropriée près d'une prise de courant.
3. La surface de cuisson devrait être légèrement graissée avec une petite quantité d'huile végétale. Celle-ci peut être appliquée avec un essuie-tout ou un vaporisateur d'huile non adhésive. L'huile aidera à protéger la qualité non adhésive de la surface de cuisson. Ceci devrait être fait sur une base régulière afin de conserver la qualité non adhésive.
4. Préchauffer l'appareil en fermant le couvercle, puis en le branchant dans une prise de courant.
5. Lorsqu'il est sous tension, le Voyant rouge d'alimentation s'allume. Le Voyant Prêt Vert demeurera allumé pendant que l'appareil préchauffera.
6. L'appareil devrait préchauffer pendant un minimum de trois minutes. Le Voyant Prêt Vert s'éteindra lorsque l'appareil sera prêt pour la cuisson.
7. Pendant que l'appareil préchauffe, vous pouvez préparer vos ingrédients.
8. Soulever le Couvercle à l'aide des gants de cuisinier ou d'une manique pour éviter les brûlures.
9. Verser délicatement environ 1/4 à 1/2 tasse de pâte au centre de chaque concavité de la Surface de cuisson inférieure. La quantité de pâte à gaufre nécessaire pourra varier en fonction de la recette ou de la marque de mélange pour pâte utilisée.
10. La pâte doit être également répartie uniformément entre les deux sections de la plaque de cuisson inférieure. NE PAS laisser la pâte déborder.
11. Fermer le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier. S'assurer que le couvercle est verrouillé en place avec le loquet.



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

12. Le temps de cuisson variera entre 4 et 6 minutes
13. Une fois la cuisson terminée, déverrouiller, puis soulever le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier. Retirer les aliments de la Surface de cuisson à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en plastique. N'utiliser aucun ustensile en métal, car il pourra égratigner et endommager les Surfaces de cuisson.
14. Pour plus d'une fournée à la fois, abaisser le Couvercle entre les fournées pour maintenir la température de cuisson appropriée.
15. Dès que vous aurez terminé la cuisine, débrancher l'appareil, puis le laisser refroidir.
16. Une fois que l'appareil est refroidi, suivre les consignes décrites à la section Nettoyage et Entretien pour nettoyer votre GAUFRIER ROND.

CONSEILS UTILES



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

Fumée

Au cours de la première utilisation, une légère fumée ou odeur pourra se dégager, ceci est normal avec la plupart des nouveaux appareils. La fumée et l'odeur sont causées par les résidus qui brûlent à la surface des Plaques de cuisson non adhésives et de l'Élément chauffant. Laisser l'appareil préchauffer jusqu'à ce que la fumée et l'odeur disparaissent.

Plaques de cuisson antiadhésives

À chaque utilisation du GAUFRIER ROND, enduire de préférence légèrement les Plaques de cuisson d'une petite quantité d'huile végétale. Celle-ci peut être appliquée avec un essuie-tout ou un vaporisateur d'huile non adhésive.

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.

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. Parce que la pâte froide épaissit, y ajouter un peu de lait ou d'eau avant la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez prendre soin de votre GAUFRIER ROND en suivant ces simples consignes et mesures de précaution. Le nettoyage s'effectue en un rien de temps.

- Débrancher l'appareil de la prise électrique.
- S'assurer que l'appareil soit refroidi avant de le nettoyer.
- Nettoyer les surfaces de cuisson supérieure et inférieure antiadhésives avec un chiffon humide, non abrasif, puis assécher.
- Essuyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif humide, puis assécher.
- NE PAS mettre de pièces au lave-vaisselle.
- NE JAMAIS immerger l'appareil ou le cordon dans l'eau.

Rien n'est plus simple!

RECETTES

Faire une variété de recettes de gaufre délicieuse avec votre GAUFRIER ROND! Grâce à cet appareil à cuisson rapide, les gaufres seront croustillantes et dorées à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Les garnir de fruits et de crème fouettée ou de beurre et de sirop.

La pâte avec levure prend un certain à lever pour les gaufres belges traditionnelles. Préparer la pâte la veille pour qu'elle soit prête à cuire le lendemain matin. Utiliser également un mélange pour pâte du commerce. Laisser aller son imagination et profiter de votre GAUFRIER ROND!

GAUFRES BELGES

- 1 [7 g, (0,25 oz)] paquet de levure sèche active
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.
- ¼ de tasse de lait chaud
Dans un grand bol, fouetter les jaunes d'œuf, 1/4 de tasse de lait chaud et le beurre fondu. Incorporer la levure au mélange, le sucre, le sel et la vanille.
- 3 jaunes d'œufs
Incorporer en alternance le restant du lait 21/2 tasses avec la farine, en terminant par la farine.
- 2¾ de tasses de lait chaud
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.
- ¾ de tasse de beurre fondu tiède
Préchauffer le GAUFRIER ROND tel qu'indiqué.
- ½ de tasse de sucre blanc
Verser le mélange dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure.
- 1½ c. à thé de sel
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
- 2 c. à thé d'extrait de vanille
Ouvrir le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier. Retirer les gaufres à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.
- 4 tasses de farine tout-usage
- 3 blancs d'œuf

GAUFRES À L'AVOINE

- 1½ tasses de farine tout-usage
Préchauffer le GAUFRIER ROND tel qu'indiqué.
- 1 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
Dans un grand bol, mélanger la farine, l'avoine, la levure chimique, la cannelle et le sel; réserver.
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
Dans un petit bol, mélanger les œufs, le lait, le beurre et la cassonade. Ajouter au mélange de farine; remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- ½ c. à thé de cannelle
Verser le mélange dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure.
- ¼ c. à thé de sel
Fermer le Couvercle et laisser cuire de 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit cuit.
- 2 œufs, légèrement battus
Ouvrir le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier.
- 1½ tasse de lait
Retirer les gaufres à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.
- 6 cuillères à soupe de beurre fondu
Servir avec des fruits frais et du yaourt, au goût.
- 2 cuillères à soupe de cassonade

GAUFRES AU CHOCOLAT

- 1 tasse de beurre
Préchauffer le GAUFRIER ROND tel qu'indiqué.
 - 4 œufs battus
Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol. La pâte sera légèrement grumeleuse.
 - 1½ tasses de sucre
 - ½ tasse de poudre de cacao
Verser le mélange dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure.
 - 2 tasses de farine
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire entre 4 à 6 minutes.
 - 1 c. à thé de vanille
Ouvrir le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier.
 - 1 c. à thé de sel
 - ½ tasse d'eau
Retirer les gaufres à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.
- Servir avec des tranches de banane et de la crème fouettée.

GAUFRES À LA CANNELLE

- 2 tasses de farine tout-usage
Préchauffer le GAUFRIER ROND tel qu'indiqué.
- ¼ de tasse de sucre blanc
Battre au fouet la farine, le sucre blanc, la cassonade, la cannelle, la levure chimique et le sel dans un bol jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- ½ de tasse de cassonade
Verser le lait, l'huile végétale et l'extrait de vanille dans le mélange de farine; remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 2½ c. à thé de cannelle moulue
- 4 cuillères à thé de levure chimique
Battre les blancs d'œuf dans un grand bol en verre ou en métal jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse et un mélange en forme de pics mous. Soulever le batteur ou le fouet : les blancs d'œufs formeront des monticules souples plutôt que des pics.
- ¼ c. à thé de sel
- 1¾ tasses de lait
Plier les œufs battus dans la pâte.
- ½ tasse d'huile végétale
Verser le mélange dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure.
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire entre 4 à 6 minutes.
- 2 blancs d'œuf
Ouvrir le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier.
- Enduit à cuisson antiadhésif
Retirer les gaufres à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.

GAUFRES À LA CITROUILLE

- 2½ tasses de farine tout-usage
 - 4 c. à thé de levure chimique
 - 2 c. à thé de cannelle moulue
 - 1 c. à thé de piment de la Jamaïque
 - 1 c. à thé de gingembre moulu
 - ½c. à thé de sel
 - ¼ de tasse de cassonade
 - 1 tasse de citrouille en conserve
 - 2 tasses de lait
 - 4 œufs, séparés
 - ¼ de tasse de beurre fondu
- Préchauffer le GAUFRIER ROND tel qu'indiqué.
- Mélanger la farine, la levure chimique, la cannelle, le piment de la Jamaïque, le gingembre, le sel et la cassonade dans un bol.
- Dans un bol séparé, mélanger la citrouille, le lait et les jaunes d'œuf. Battre les blancs d'œuf dans un bol propre sec jusqu'à formation de pics mous.
- Incorporer le mélange de farine et 1/4 de tasse de beurre fondu au mélange de citrouille, mélanger pour incorporer.
- Utiliser un fouet ou une spatule en caoutchouc pour plier 1/3 des blancs d'œuf dans la pâte, en remuant jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. Incorporer en pliant le reste des blancs d'œuf.
- Verser le mélange dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure.
- Fermer le Couvercle, puis laisser cuire entre 4 à 6 minutes.
- Ouvrir le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier.
- Retirer les gaufres à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.
- Servir avec du sirop de cidre de pomme (recette ci-dessous).

SIROP DE CIDRE DE POMME

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

GAUFRES AU BLÉ ENTIER

- 2 œufs battus
Préchauffer le GAUFRIER ROND tel qu'indiqué.
- 1¾ de tasses de lait écrémé
Dans un grand bol, fouetter les jaunes d'œuf, le lait, l'huile, la compote de pommes et la vanille.
- ¼ de tasse d'huile Canola
Incorporer la farine à pâtisserie à blé entier, la farine de graines de lin, le germe de blé, la farine tout usage, la levure chimique, le sucre et le sel jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- ¼ de tasse de compote de pommes
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
Verser avec précaution le mélange dans les concavités préchauffées de la surface de cuisson inférieure.
- 1 tasse de farine de blé entier pour pâtisserie
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire entre 4 à 6 minutes.
- ½ tasse de farine de graines de lin
Ouvrir le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier.
- ¼ de tasse de germe de blé
Retirer les gaufres à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.
- ¼ de tasse de farine tout-usage
- 4 c. à thé de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de sucre
- ¼ c. à thé de sel

GAUFRES AUX BLEUETS

- 2 Œufs, séparés
Préchauffer le GAUFRIER ROND tel qu'indiqué.
- 3 c. à thé de levure chimique
Battre les blancs d'œuf jusqu'à ce qu'ils soient fermes et mettre de côté. Dans un bol séparé, battre légèrement les jaunes d'œuf.
- 1 cuillère à soupe de sucre
Dans un bol moyen, tamiser les ingrédients secs.
- 2 tasses de farine tamisée
Incorporer lentement les jaunes d'œuf battus, le lait et le beurre fondu.
- ½ c. à thé de sel
Plier soigneusement les bleuets avec les blancs d'œuf.
- 1½ tasses de lait
Verser avec précaution le mélange dans les concavités préchauffées de la surface de cuisson inférieure.
- ¼ de tasse de beurre fondu
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire entre 4 à 6 minutes.
- 1 tasse de bleuets
Ouvrir le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier.
Retirer les gaufres à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.

RETOURS ET GARANTIE

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU S'IL EST ENDOMMAGÉ QUAND VOUS LE RETIREZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ IL A ÉTÉ ACHETÉ.

GAUFRIER ROND / RWM400

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

