NOSTALGIA™

PRODUCTS

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

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 10/17/19 NW)

NOSTALGIA™

MANWFL4YW

MyMini Animal Circus Waffle Maker
Máquina de gofres con forma de animales de circo
Gaufrier pour gaufres en formes d'animaux du cirque

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Consignes et recettes

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

ENGLISH

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, 520 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 ANIMAL CIRCUS WAFFLE MAKER from Nostalgia™! Now making fluffy and delicious animal-shaped waffles is fun and easy from the comfort of your home. This cute waffle maker creates a dog, cat, elephant and lion shape in each batch in just a matter of minutes. The die cast aluminum griddle is non-stick and has even heat distribution to ensure perfectly baked waffles every time. With the ANIMAL CIRCUS WAFFLE MAKER, making delicious waffles has never been more fun!

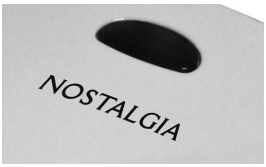
PARTS & ASSEMBLY

Cord Location

The cord wraps around the base of the CUPCAKE MAKER.
Please see **Important Safeguards** section for instructions about the cord & plug.

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. Lorsque l'appareil sera en marche, la DEL d'alimentation Rouge s'allumera. La DEL d'alimentation Rouge prêt s'allumer lorsque l'appareil préchauffe.
6. L'appareil devrait préchauffer pendant un minimum de 3 minutes. La DEL d'alimentation Rouge prêt s'éteint lorsque l'appareil sera prêt à cuire.



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 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 each section 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 ANIMAL CIRCUS 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 ANIMAL CIRCUS 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 coking 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 ANIMAL CIRCUS 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 animal-shaped waffle recipes with your ANIMAL CIRCUS 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 ANIMAL CIRCUS WAFFLE MAKER!

BELGIAN WAFFLES

- 1 (.25-oz.) Package Active Dry Yeast
- ¼ Cup Warm Milk
- 3 Egg Yolks
- 2¾ Cups Warm Milk
- ¾ Cup Butter, melted and cooled to lukewarm
- ½ Cup White Sugar
- 1½ Tsp. Salt
- 2 Tsp. Vanilla Extract
- 4 Cups All-Purpose Flour
- 3 Egg Whites

In a small bowl, dissolve yeast in ¼ cup warm milk. Let stand until creamy, about 10 minutes.

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.

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.

Preheat the ANIMAL CIRCUS WAFFLE MAKER as directed.

Pour batter into preheated wells of the lower cooking surface.

Close the Lid and cook for 4-6 minutes or until golden brown.

Open Lid with a pot holder or oven mitt. Remove waffles with a wooden or plastic kitchen utensil.

OATMEAL WAFFLES

- 1½ Cups All-Purpose Flour
- 1 Cup Quick-Cooking Rolled Oats
- 1 Tbsp. Baking Powder
- ½ Tsp. Cinnamon
- ¼ Tsp. Salt
- 2 Eggs, slightly beaten
- 1½ Cups Milk
- 6 Tbsp. Butter, melted
- 2 Tbsp. Brown Sugar

Preheat the ANIMAL CIRCUS WAFFLE MAKER as directed.

In large mixing bowl, stir together flour, oats, baking powder, cinnamon and salt; set aside.

In small mixing bowl, stir together eggs, milk, butter and brown sugar. Add to flour mixture; stir until blended.

Pour batter into preheated wells of the lower cooking surface.

Close the Lid and cook for 4-6 minutes or until cooked through.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove waffles with a wooden or plastic kitchen utensil.

Serve with fresh fruit and yogurt if desired.

CHOCOLATE WAFFLES

- 1 Cup Butter
- 4 Eggs, beaten
- 1½ Cups Sugar
- ½ Cup Cocoa
- 2 Cups Flour
- 1 Tsp. Vanilla
- 1 Tsp. Salt
- ½ Cup Water

Preheat the ANIMAL CIRCUS 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 ANIMAL CIRCUS 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 ANIMAL CIRCUS 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 ANIMAL CIRCUS 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 ANIMAL CIRCUS 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.

ANIMAL CIRCUS WAFFLE MAKER / MANWFL4YW

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

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

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES 14
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES 14
INTRODUCCIÓN 15
PIEZAS Y MONTAJE 16
FUNCIONAMIENTO 17
CONSEJOS ÚTILES 18
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 18
RECETAS 19
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA 23

ESPAÑOL

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 previene de peligros potenciales que pueden causar la muerte o lesiones a usted y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad estarán antecedidos 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, 520 vatios, Aprobación ETL

Intertek

ESTE PRODUCTO DEBE SER UTILIZADO ÚNICAMENTE EN UN TOMACORRIENTE DE 120V CA.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. No sumerja NUNCA el aparato ni 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.

MEDIDAS DE SEGURIDAD 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 el exterior. ÚNICAMENTE PARA EL USO INTERIOR.
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 riesgos de incendio o de descarga eléctrica y daños a la unidad, esta unidad debe enchufarse ÚNICAMENTE a un toma corriente de corriente alterna polarizado de 120 Voltios.
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 revisión autorizado más cercano para que lo examinen, o a un centro de reparaciones para que realicen cualquier ajuste mecánico o eléctrico.
7. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios que no se hayan proporcionado con la unidad. Estos podrían causar 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 que se enfríe antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo.

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 sobre el borde de la mesa ni que toque superficies calientes.

15. Enchufe siempre el cable a la toma de corriente antes de poner el aparato en funcionamiento. No hay interruptor de encendido y apagado. Para apagar el aparato, retire el enchufe de la toma de corriente. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de guardarla.

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 descarga eléctrica, este enchufe se ha diseñado para ser introducido en una toma de corriente polarizada solo en un sentido. Si el enchufe no entra bien en la toma de corriente, déle la vuelta. **Si aun así no entra bien, llame a un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**

19. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover un aparato con comida caliente.

20. No intente revisar este aparato usted mismo, ya que abrirlo o retirar las cubiertas podría estar expuesto a tensiones peligrosas u otros peligros. Para cualquier revisión acuda a personal de servicio calificado.

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. Por seguridad, utilice un guante de horno o unas agarraderas para abrir la tapa.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la MÁQUINA DE GOFRES CON FORMA DE ANIMALES DE CIRCO de Nostalgia™! Ahora hacer suaves y deliciosos gofres con forma de animales es fácil y divertido desde la comodidad de su hogar. Esta linda máquina de gofres crea gofres con forma de perro, gato, elefante y león en cada lote en cuestión de minutos. La plancha de aluminio fundido es antiadherente y tiene distribución uniforme del calor para garantizar un horneado perfecto de los gofres cada vez. Con la MÁQUINA DE GOFRES CON FORMA DE ANIMALES DE CIRCO, ¡será tan divertido confeccionar deliciosos gofres como nunca antes!

PIEZAS Y MONTAJE

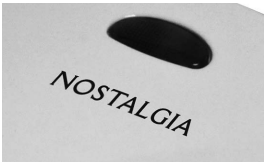
Ubicación del Cable

El cable se enrosca alrededor de la base de la FÁBRICA DE PASTELITOS. Por favor, diríjase a la sección **Precauciones Importantes** para observar las instrucciones sobre el cable y el enchufe.

ESPAÑOL

FUNCIONAMIENTO

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 se puede aplicar con una servilleta de papel o con un vaporizador de aceite antiadherente. El aceite ayudará a conservar las cualidades antiadherentes de la superficie de cocción. Esto también se debe realizar periódicamente para mantener esta calidad antiadherente.
4. Precaliente el aparato cerrando la tapa y conectándolo a una toma de corriente.
5. Cuando se encienda, aparecerá la Luz Roja de Encendido. La Luz Roja de Encendido se mantendrá encendida mientras el dispositivo precalienta.
6. El aparato deberá precalentar durante un mínimo de 3 minutos. La Luz Verde se apagará cuando el aparato está 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 la 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 cada 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 bloqueada con el seguro de cierre.

    ⚠ Puede que escape algo de vapor del aparato durante la cocción. Para su propia seguridad, evite el contacto con el vapor ya que está muy caliente y podría causarle 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 MÁQUINA DE GOFRES CON FORMA DE ANIMALES DE CIRCO.

CONSEJOS ÚTILES

No deje NUNCA el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.

Humo

Durante el primer uso, es posible que observe un poco de humo o de olor; esto es normal en la mayoría de 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 calefacción. Deje que el aparato se caliente hasta que no se produzca más humo ni olor.

Placas de cocción antiadherentes

Cada vez que utilice la MÁQUINA DE GOFRES CON FORMA DE ANIMALES DE CIRCO, es recomendable que recubra ligeramente las placas de cocción con una pequeña cantidad de aceite vegetal. El aceite vegetal se puede aplicar con una servilleta de papel o con un vaporizador de aceite antiadherente.

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 recaliéntelos en un horno en vez de en un microondas. Precaliente el horno a 200 ºF y hornee en una bandeja para hornear o en una parrilla de alambre.
- NO bata en exceso la masa. La masa debe estar ligeramente grumosa de manera que los gofres queden ligeros y esponjosos cuando se cocinen.
- Puede almacenar la masa en un recipiente bien cerrado y refrigerarla. La masa refrigerada permanecerá fresca hasta dos días. Debido a que la masa fría se espesará, es posible que tenga que añadirle un poco de leche o de agua antes de cocinarla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide su MÁQUINA DE GOFRES CON FORMA DE ANIMALES DE CIRCO siguiendo las siguientes instrucciones y precauciones sencillas. La limpieza es muy fácil.

- Desconéctelo 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 séquela.
- NO coloque ninguna pieza en el lavavajillas.
- No sumerja NUNCA el aparato ni el cable en agua.

¡Es así de sencillo!

RECETAS

¡Elabore una variedad de recetas de gofres que hacen la boca agua con la MÁQUINA DE GOFRES CON FORMA DE ANIMALES DE CIRCO! Con este aparato de cocción rápida, los gofres quedan crujientes y doradas en el exterior y blandas por dentro. Pruebe a cubrirlas con frutas y 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 MÁQUINA DE GOFRES CON FORMA DE ANIMALES DE CIRCO!

GOFRES BELGAS

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

En un tazón pequeño, disuelva la levadura en ¼ de taza de leche tibia. Déjela reposar hasta que esté cremosa, alrededor de 10 minutos.

En un tazón grande, bata las yemas de huevo, ¼ de taza de la lecha tibia y la mantequilla derretida. Agite en la mezcla de levadura azúcar, sal y vainilla. Agite en las 21/2 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 MÁQUINA DE GOFRES CON FORMA DE ANIMALES DE CIRCO según lo 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 un mitón o unas agarraderas. Retire los gofres con un utensilio de cocina de madera o de plástico.

GOFRES DE CHOCOLATE

- 1 taza de mantequilla
- 4 huevos batidos
- 1½ taza de azúcar
- ½ taza de cacao
- 2 tazas de harina
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 Cucharada de sal
- ½ taza de agua

Precaliente la MÁQUINA DE GOFRES CON FORMA DE ANIMALES DE CIRCO según lo 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 durante 4 a 6 minutos.

Abra la tapa con un mitón o unas agarraderas.

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 AVENA

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

Precaliente la MÁQUINA DE GOFRES CON FORMA DE ANIMALES DE CIRCO según lo 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. Añádalo la mezcla de harina; bátalo hasta que se mezcle.

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

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

Abra la tapa con un mitón o unas agarraderas.

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

Sírvalos con frutas frescas y yogurt si lo desea.

GOFRES DE ARÁNDANO

- 2 huevos, separados
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharada de azúcar
- 2 tazas de harina tamizada
- ½ cucharadita de sal
- 1½ tazas de leche
- ¼ de taza de mantequilla derretida
- 1 taza de arándanos

Precaliente la MÁQUINA DE GOFRES CON FORMA DE ANIMALES DE CIRCO según lo indicado.

Bata las claras de huevo hasta que estén duras y póngalas a un lado. En un recipiente separado, bata ligeramente las yemas de huevo.

En un tazón mediano, tamice los ingredientes secos. Agite lentamente las yemas de huevo batidas, la leche y la mantequilla derretida.

Incorpore cuidadosamente los arándanos y las claras de huevo.

Vierta cuidadosamente la masa en los pozos precalentados de la superficie de cocción inferior. Cierre la tapa y cocine durante 4 a 6 minutos.

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

GOFRES DE CANELA

- 2 tazas de harina de propósito general
- ¼ de taza de azúcar blanca
- ½ taza de azúcar morena
- 2½ cucharaditas de canela
- 4 cucharaditas de polvo de hornear
- ¼ de cucharadita de sal
- 1¾ tazas de leche
- ½ taza de aceite vegetal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 claras de huevo
- Spray de cocina

Precaliente la MÁQUINA DE GOFRES CON FORMA DE ANIMALES DE CIRCO según lo 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 durante 4 a 6 minutos.

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

GOFRES DE CALABAZA

- 2½ tazas de harina de propósito general
- 4 cucharaditas de polvo de hornear
- 2 cucharaditas de canela molida
- 1 cucharadita de Allspice molida
- 1 cucharadita de jengibre molido
- ½ cucharadita de sal
- ¼ taza de azúcar moreno empaquetada
- 1 taza de calabaza enlatada
- 2 tazas de leche
- 4 huevos, separados
- ¼ de taza de mantequilla, derretida

Precaliente la MÁQUINA DE GOFRES CON FORMA DE ANIMALES DE CIRCO según lo 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 durante 4 a 6 minutos.

Abra la tapa con un mitón o unas agarraderas.

Retire los gofres con un utensilio de cocina de madera o de plástico. Servir con sirope de sidra de manzana.

SIROPE DE SIDRA DE MANZANA

- ½ de taza de azúcar blanca
- 1 cucharada de maicena
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 taza de sidra de manzana
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 cucharadas 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.

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

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

GOFRES DE TRIGO INTEGRAL

- 2 huevos batidos
- 1¾ tazas de leche desnatada
- ¼ de taza de aceite de colza
- ¼ de taza de jugo de manzana sin endulzar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 taza de harina de repostería de trigo integral
- ½ taza de harina de semillas de lino
- ¼ taza de germen de trigo
- ¼ de taza de harina de propósito general
- 4 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharada de azúcar
- ¼ de cucharadita de sal

Precaliente la MÁQUINA DE GOFRES CON FORMA DE ANIMALES DE CIRCO según lo indicado.

En un tazón grande, bata los huevos, la leche, el aceite, el jugo de manzana y la vainilla.

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.

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

Cierre la tapa y cocine durante 4 a 6 minutos.

Abra la tapa con un mitón o unas agarraderas.

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.

MÁQUINA DE GOFRES CON FORMA DE ANIMALES DE CIRCO / MANWFL4YW

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 s.com. El período de garantía sólo es válido en EE.UU. y Canadá.

Esta garantía está en lugar de cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluso las garantías de comerciabilidad y conveniencia para un propósito en particular, que quedan excluidas en la medida permitida por la ley. En ningún caso la compañía será responsable de cualquier daño indirecto, incidental, consecuente, especial o daños que surjan o estén relacionados con este producto o la utilización del mismo. Algunos estados, provincias o corregimientos no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la exclusión o la limitación anterior quizás no se aplique a usted.

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea las instrucciones de manejo cuidadosamente. El incumplimiento de las instrucciones de manejo anulará esta garantía.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaproducts.com.
Me Gusta en Facebook en www.facebook.com / NostalgiaElectrics.
Siga nuestros consejos sobre Pinterest en www.pinterest.com / nostalgiaelctrx.
Tweet con nosotros en Twitter en www.twitter.com / NostalgiaElctrx.

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

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION 25

IMPORTANTES MISES EN GARDE 25

INTRODUCTION 26

PIÈCES ET ASSEMBLAGE 27

MODE DE FONCTIONNEMENT 38

MODE DE FONCTIONNEMENT 29

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 29

RECETTES 30

RETOUR ET GARANTIE 34

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.

Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

Spécifications des Appareils:
120 volts, 60 Hz, 520 watts, homologué par ETL

CE PRODUIT NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE DANS UNE PRISE DE COURANT 120 V CA SEULEMENT.

FRANÇAIS

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 aucun(e) éponge ou chiffon abrasi(f)ve sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
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. Tenir hors de 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 aux surfaces chaudes.
3. NE PAS utiliser à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
4. Pour se protéger contre l'électrisation, ne pas immerger le cordon, la fiche ou quelque pièce de cet appareil dans l'eau ou 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 Vca 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 à l'atelier de réparation agréé le plus proche pour qu'il soit révisé ou à un atelier de réparation pour un réglage électrique et 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 lorsque quelque appareil électrique 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 d'électrisation.
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 le fonctionnement. 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. Faire preuve de prudence au moment de déplacer un appareil avec des aliments chauds.

20. Ne pas essayer de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourra provoquer une exposition à des tensions dangereuses ou autres dangers. Confier toute réparation à un personnel qualifié.

21. Les aliments seront très chauds. Utiliser un ustensile de cuisine en plastique ou en bois pour les retirer soigneusement.

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 l'ouverture et la fermeture du Couvercle en toute sécurité.

CONSERVER CES CONSIGNES !

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir acheté le GAUFRIER POUR GAUFRES EN FORMES D'ANIMAUX DU CIRQUE de NostalgiaMC ! Dorénavant, faire de délicieuses gaufres en formes d'animaux est facile et amusant et ce, dans le confort de votre maison. Ce joli gaufrier crée un lot des chiens, des chats, des éléphants et des lions en quelques minutes seulement. La grille en aluminium moulé est anti-adhésive et offre une distribution de la chaleur afin d'assurer que les gaufres soient cuites à la perfection à tout coup. Avec le GAUFRIER POUR GAUFRES EN FORMES D'ANIMAUX DU CIRQUE, cuire de délicieuses gaufres n'a jamais été plaisant !

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Loquet de verrouillage

Surface de cuisson supérieure

Surface de cuisson inférieure

Emplacement du cordon

Le cordon s'enroule autour de la base de la MACHINE À GÂTEAU. Veuillez consulter la section Importantes mises en garde pour les consignes concernant le cordon et la fiche.

FRANÇAIS

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. Les Surfaces de cuisson devraient être légèrement recouvertes d'une petite quantité d'huile végétale. Celle-ci peut être appliquée à l'aide d'un essuie-tout ou d'un vaporisateur pour huile antiadhésive. L'huile servira à protéger la qualité antiadhésive de la surface de cuisson. Ceci devrait être fait sur une base régulière afin de conserver la qualité antiadhésive.
4. Faire préchauffer l'appareil en fermant le Couvercle, puis en le branchant dans une prise de courant.
5. Lorsque l'appareil sera en marche, la DEL d'alimentation Rouge s'allumera. La DEL d'alimentation Rouge prêt s'allumer lorsque l'appareil préchauffe.
6. L'appareil devrait préchauffer pendant un minimum de 3 minutes. La DEL d'alimentation Rouge prêt s'éteint lorsque l'appareil sera prêt à cuire.

7. Pendant que l'appareil préchauffera, préparer les ingrédients.
8. Soulever le Couvercle à l'aide des gants de cuisinier ou d'une manique pour éviter les brûlures.
9. Verser délicatement 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 chaque section 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 à l'aide du loquet.

    ⚠ De la vapeur pourra se dégager de l'appareil pendant la cuisson. Pour plus de 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 l'appareil refroidi, suivre les consignes décrites à la Section Nettoyage et entretien pour nettoyer le GAUFRIER POUR GAUFRES EN FORMES D'ANIMAUX DU CIRQUE.

CONSEILS UTILES

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

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 antiadhésives 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 POUR GAUFRES EN FORMES D'ANIMAUX DU CIRQUE, enduire de préférence légèrement les Plaques de cuisson d'une petite quantité d'huile végétale. Celle-ci peut être appliquée à l'aide d'un essuie-tout ou d'un vaporisateur pour huile antiadhésive.

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 de grains entiers par de la farine blanche.
- Pour conserver les gaufres croustillantes au moment de les réchauffer, toujours utiliser un four à micro-ondes. Faire préchauffer le four à 93 °C (200 °F) et faire cuire sur une plaque à pâtisserie ou une grille.
- NE PAS trop mélanger la pâte. La pâte doit être légèrement grumeleuse pour que les gaufres soient légères et moelleuses à la cuisson.
- Conserver la pâte dans un récipient bien fermé, puis réfrigérer. La pâte réfrigérée restera fraîche pendant deux jours. Parce que la pâte froide épaissit, y ajouter un peu de lait ou d'eau avant la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Prendre soin du GAUFRIER POUR GAUFRES EN FORMES D'ANIMAUX DU CIRQUE en suivant ces simples consignes et mesures de précaution. Le nettoyage s'effectue en un rien de temps.

- Débrancher l'appareil de la prise de courant.
- S'assurer que l'appareil se sera refroidi avant de le nettoyer.
- Nettoyer les Surfaces de cuisson antiadhésives supérieure et inférieure à l'aide d'un chiffon non abrasif, humide, puis assécher.
- Essuyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif humide, puis assécher.
- NE JAMAIS mettre aucune pièce 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 le GAUFRIER POUR GAUFRES EN FORMES D'ANIMAUX DU CIRQUE. 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 du GAUFRIER POUR GAUFRES EN FORMES D'ANIMAUX DU CIRQUE !

GAUFRES BELGES

- 1 emballage de 7 g (0,25 oz) de levure sèche active
- 60 mL de lait chaud
- 3 jaunes d'œuf
- 660 mL de lait chaud
- 180 mL de beurre, fondu et refroidi à tiède
- 120 g de sucre blanc
- 1 ½ c. à café de sel
- 2 c. à café d'extrait de vanille
- 960 g de farine tout-usage
- 3 blancs d'œuf

Dans un petit bol, faire dissoudre la levure dans 60 mL de lait chaud. Laisser reposer jusqu'à obtenir une consistance crémeuse, environ 10 minutes.

Dans un grand bol, fouetter les jaunes d'œuf, 60 mL de lait chaud et le beurre fondu. Incorporer la levure au mélange, le sucre, le sel et la vanille. Incorporer l'autre 600 mL de lait en alternance avec la farine, en terminant par la farine.

Battre les blancs d'œuf jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous; plier dans la pâte. Couvrir le bol d'une pellicule plastique. Laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que le mélange double de volume, environ 1 heure.

Faire préchauffer le GAUFRIER POUR GAUFRES EN FORMES D'ANIMAUX DU CIRQUE, tel qu'il est indiqué.

Verser le mélange dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure.

Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Ouvrir le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier. Retirer les gaufres à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.

GAUFRES AU CHOCOLAT

- 240 g de beurre
- 4 œufs, battus
- 360 g de sucre
- 120 g de cacao
- 480 g de farine
- 1 c. à café de vanille
- 1 c. à café de sel
- 120 mL d'eau

Faire préchauffer le GAUFRIER POUR GAUFRES EN FORMES D'ANIMAUX DU CIRQUE, tel qu'il est indiqué.

Dans un grand bol, battre ensemble tous les ingrédients. La pâte sera légèrement grumeleuse.

Verser la pâte 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 des tranches de banane et de la crème fouettée.

GAUFRES À L'AVOINE

- 360 g de farine tout-usage
- 240 g de flocons d'avoine, à cuisson rapide
- 1 c. à soupe de levure chimique
- ½ c. à café de cannelle
- ¼ c. à café de sel
- 2 œufs, légèrement battus
- 360 mL de lait
- 6 c. à soupe de beurre, fondu
- 2 c. à soupe de cassonade

Faire préchauffer le GAUFRIER POUR GAUFRES EN FORMES D'ANIMAUX DU CIRQUE, tel qu'il est indiqué.

Dans un grand bol, mélanger la farine, les flocons d'avoine, la levure chimique, la cannelle et le sel; réserver.

Dans un petit bol, mélanger les œufs, le lait, le beurre et la cassonade. Ajouter au mélange de farine; remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Verser la pâte dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure.

Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit bien cuit.

Ouvrir le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier.

Retirer les gaufres à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.

Servir avec des fruits frais et du yaourt, au goût.

GAUFRES À LA CANNELLE

- 480 g de farine tout-usage
- 60 g de sucre blanc
- 120 g de cassonade
- 2 ½ c. à café de cannelle moulue
- 4 c. à café de levure chimique
- ¼ c. à café de sel
- 420 mL de lait
- 120 mL d'huile végétale
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 2 blancs d'œuf
- Enduit à cuisson

Faire préchauffer le GAUFRIER POUR GAUFRES EN FORMES D'ANIMAUX DU CIRQUE, tel qu'il est indiqué.

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 lisse.

Verser le lait, l'huile végétale et l'extrait de vanille dans le mélange de farine; remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène

Battre les blancs d'œuf jusqu'à obtenir une consistance mousseuse dans un grand bol en verre ou en métal jusqu'à ce que le mélange forme des pics mous. Soulever le batteur ou le fouet : les blancs d'œufs formeront des monticules souples plutôt que des pics.

Plier les œufs battus dans la pâte.

Verser la pâte 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.

GAUFRES À LA CITROUILLE

- 600 g de farine tout-usage
- 4 c. à café de levure chimique
- 2 c. à café de cannelle moulue
- 1 c. à café de piment de la Jamaïque
- 1 c. à café de gingembre moulu
- ½ c. à café de sel
- 60 g de cassonade tassée
- 240 g de citrouille en conserve
- 480 mL de lait
- 4 œufs, séparés
- 60 mL de beurre, fondu

Faire préchauffer le GAUFRIER POUR GAUFRES EN FORMES D'ANIMAUX DU CIRQUE, tel qu'il est 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 autre bol séparé, mélanger la citrouille, le lait et les jaunes d'œuf. Battre les blancs d'œuf dans un bol propre sec jusqu'à formation de pics mous.

Incorporer le mélange de farine et 60 mL (¼ tasse) de beurre fondu au mélange de citrouille, puis mélanger.

Utiliser un fouet ou une spatule en caoutchouc pour plier 1/3 des blancs d'œuf, en remuant jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. Incorporer en pliant le reste des blancs d'œuf.

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

- 120 g (½ tasse) de sucre blanc
- 1 c. à soupe de fécule de maïs
- 1 c. à café de cannelle moulue
- 240 mL (1 tasse) de cidre de pomme
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à table 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 ébullition; faire bouillir le sirop jusqu'à épaississement.

Retirer du feu et ajouter les 2 cuillères à soupe de beurre jusqu'à ce qu'il fonde. Servir chaud.

GAUFRES AU BLÉ ENTIER

- 2 œufs, battus
- 420 mL de lait écrémé
- 60 mL d'huile de colza
- 60 mL de compote de pommes non sucrée
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 240 g de farine à pâtisserie à blé entier
- 120 g de farine de graines de lin
- 60 g de germe de blé
- 60 g de farine tout-usage
- 4 c. à café de levure chimique
- 1 c. à soupe de sucre
- ¼ c. à café de sel

Faire préchauffer le GAUFRIER POUR GAUFRES EN FORMES D'ANIMAUX DU CIRQUE, tel qu'il est indiqué.

Dans un grand bol, fouetter ensemble les œufs, le lait, l'huile, la compote de pommes et la vanille.

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 lisse.

Verser la pâte 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.

GAUFRES AUX BLEUETS

- 2 œufs, séparés
- 3 c. à café de levure chimique
- 1 c. à soupe de sucre
- 480 g de farine tamisée
- ½ c. à café de sel
- 360 mL de lait
- 60 mL de beurre, fondu
- 240 g de bleuets

Preheat the RETRO SERIES 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.

RETOUR ET GARANTIE

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

GAUFRIER POUR GAUFRES EN FORMES D'ANIMAUX DU CIRQUE / MANWFL4YW

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 conforment 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 permit 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 clientele, 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 merchandise de renaissance.

Veuillez 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.
Suivez nos conseils sur Pinterest à www.pinterest.com / nostalgiaelctrx.
Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse www.twitter.com / NostalgiaElctrx.