



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

[www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com)

(rev. 12/01/15)



PSHPOP600

**Push Pop Kit**  
**Kit Push Pop**  
**Máquina para preparar paletas**

Instructions and Recipes  
Consignes et recettes  
Instrucciones y recetas



Make everyday a party!  
Visit [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) for more fun products.

## CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS . . . . .	2
INTRODUCTION . . . . .	3
PARTS & ASSEMBLY . . . . .	3
HELPFUL TIPS . . . . .	4
CLEANING & MAINTENANCE . . . . .	4
RECIPES . . . . .	5
RETURNS & WARRANTY . . . . .	8

## SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

## IMPORTANT PRECAUTIONS



### **WARNING: CHOKING HAZARD**

Small parts. Not for children under 3 years of age.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

# INTRODUCTION

Thank you for purchasing the PUSH POP KIT from Nostalgia™! Now the only thing limiting the number of tasty push pop treats you can make is your imagination! From fruit and yogurt push pops to layered cake push pops, there are many amazing and creative ways to use your PUSH POP KIT. Simply fill each push pop with ice cream, yogurt, gelato, whipped cream, jello, and more for a uniquely original dessert. Great for any party theme or holiday.

## PARTS & ASSEMBLY

### PARTS



### ASSEMBLY

1. Begin by screwing the Top Cap to the top of the Cylinder, from unlock (🔓) to lock (🔒). The top of the Cylinder is marked with the triangle (▲) symbol.  
**⚠️ WARNING: CHOKING HAZARD - Silicone Gasket presents a choking hazard. Be sure Silicone Gasket is securely placed in the Top Cap before use.**
2. Fill each push pop Cylinder according to your recipe.  
**NOTE:** Make sure ingredients do not exceed MAX fill line on Cylinder.
3. Once filled, place the Push Stick into the bottom of the Cylinder. The bottom of the Cylinder is located at the opposite end of the triangle (▲) symbol.
4. Place the Bottom Cap over the Push Stick and screw clockwise into the bottom of the Cylinder.
5. To store treat for later, simply stand the push pop Top Cap-down in the refrigerator or freezer.
6. When ready to eat, twist off the Top Cap and push up on the Push Stick to bring treat to the surface.

## HELPFUL TIPS

### STORAGE

When using a recipe that requires the ingredients to cool or freeze before consumption, such as frozen yogurt, push pops can be placed Top Cap down in the refrigerator or freezer.

## CLEANING & MAINTENANCE

Before using your PUSH POP KIT, be sure to wash the Top Cap, Bottom Cap, Cylinder, and Stick with warm, soapy water. Dry thoroughly with a non-abrasive cloth or sponge. If necessary, remove and clean the Silicone Gasket located in the Top Cap.

All parts are top rack dishwasher safe.

## RECIPES

The PUSH POP KIT is the perfect vessel for creating dessert and treat of all kinds! Use ice cream, cake, frozen yogurt, jello, and more to create your own tasty treats!

### FRUIT & YOGURT PUSH POPS

- ½ lb. strawberries, tops removed
- ½ lb. blueberries
- 3 tbsp. granulated sugar
- 16 oz. container vanilla yogurt or Greek yogurt

In a food processor, combine strawberries, 1 ½ tablespoons of sugar and 1/4 of yogurt. Blend until smooth and transfer into a bowl.

Clean out the food processor, and then combine blueberries, 1 ½ tablespoons of sugar, and 1/4 cup of yogurt. Blend until smooth and transfer into a bowl.

Fill each push pop with 1/3 strawberry puree, 1/3 yogurt, and 1/3 blueberry puree.

Stand push pops in the freezer until fully frozen.

Enjoy!

### CHOCOLATE FUDGSICLES

- 2 tbsp. cocoa powder
- ½ cup canned coconut milk (full-fat)
- 2 small, very-ripe bananas
- Sweetener of choice, to taste
- ½ tsp. pure vanilla extract
- Pinch of salt
- Peanut butter (optional)

Combine all ingredients in a blender, and blend until smooth. Pour mixture into each push pop to the fill line.

Stand push pops in the freezer until fully frozen.

Enjoy!

### ORANGE CREAMSICLE PUSH POPS

- 1 can orange juice concentrate, slightly thawed
- 1 cup milk
- ½ cup granulated sugar, or to taste
- ½ tsp. pure vanilla extract
- 2 cups ice, or to taste

Combine all ingredients, except ice, in a blender. Blend until smooth and creamy, and all sugar has dissolved into the mixture. If needed, add a splash more water or milk.

Add the ice and blend until smooth.

Fill each push pop container with the mixture to the fill line, then stand push pops in the freezer until fully frozen.

**MINI STRAWBERRY CUPCAKE PUSH POPS**

- 1 box Betty Crocker SuperMoist white cake mix
  - 1 1/4 cups water
  - 1/3 cup vegetable oil
  - 3 egg whites
  - 1 (12 oz.) container whipped frosting (any flavor)
  - 6 fresh strawberries
  - 6 sprigs fresh mint (optional)
- Preheat oven to 350 degrees. Spray 12 mini muffin cups with cooking spray.
- In large bowl, beat cake mix, water, oil and egg whites with electric mixer. Fill muffin cups half full with batter.
- Bake 10 to 15 minutes or until toothpick inserted in center comes out clean. Remove cupcakes from pans and allow to cook completely.
- Spoon frosting into decorating bag (fitted with desired tip).
- Drop 1 cupcake into each push pop container, then pipe desired amount of frosting on cupcake. Top each with a second cupcake and pipe with frosting. Repeat process until you reach the fill line of push pop container.
- Garnish with strawberry and mint sprig.
- Enjoy!

**MANGO VANILLA HONEY PUSH POPS**

- 2 cups frozen mango chunks
  - 2 cups coconut milk
  - 3 tbsp. honey or agave
  - 1 tbsp. vanilla extract
- Add the mango chunks, coconut milk, honey and vanilla extract into a blender and puree on high until smooth.
- Fill each push pop container with the mixture to the fill line, then stand push pops in the freezer until fully frozen.
- Enjoy!

**S'MORES PUSH POPS**

- Graham crackers
  - Jet-Puffed Marshmallow Creme
  - 1/2 cup butter
  - Hershey's chocolate bars
  - Chocolate pudding
- Crush graham crackers in a gallon sandwich bag. Melt butter in the microwave, then pour into the graham cracker bag. Mix well.
- Take a spoonful of the graham and butter mixture, and put it in the bottom of the push pop cylinder.
- Next, take the chocolate pudding and put it in a small sandwich bag. Seal the bag and cut one of the bottom corners with scissors. This will allow you to gently squeeze out the pudding into the push pop cylinder to form the second layer.
- Break off 1 square of a Hershey's chocolate bar and place on top of the pudding layer.
- Take the marshmallow creme and put it in a small sandwich bag. Seal the bag and cut one of the bottom corners with scissors. Gently squeeze out the marshmallow creme into the push pop cylinder to form another layer.
- Top the marshmallow creme with one more layer of graham crackers, then seal the push pop cylinder with its lid.
- Enjoy!



**MINT BROWNIE ICE CREAM PUSH POPS**

- 1 box Ghirardelli Double Chocolate Brownie Mix
  - 1/4 cup water
  - 1/3 cup vegetable oil
  - 1 egg
  - Mint brownie ice cream
  - Whipped cream (optional)
  - Sprinkles (optional)
- Preheat oven to 325 degrees. Line baking sheet with parchment paper.
- Mix water, oil, and egg together, then add brownie mix. Stir until well mixed.
- Bake brownies for 26-28 minutes.
- Allow brownies to cool completely.
- Once cooled, use the top of the push pop container to cut perfectly sized, round brownie bites.
- Assemble push pops by placing one brownie bite into the push pop, then add a layer of ice cream. Repeat with another layer of brownie bite and ice cream until you reach the fill line on the push pop cylinder.
- Top with whipped cream and sprinkles if desired.
- Enjoy!

**BREAKFAST PUSH POPS**

- 2 ½ cups yogurt (any flavor)
  - 3/4 cup granola
  - 3/4 cup raspberries or blueberries
  - 6 mini muffins
- Scoop a small amount of yogurt into the bottom of each push pop, add a layer of granola, then a few fresh berries. Top push pop with a mini muffin.
- Enjoy!

**RAINBOW JELLO PUSH POPS**

- 6 small boxes of Jello (grape, berry blue, lime, lemon, orange and cherry)
  - 12 tsp. unflavored gelatin
  - 6 cups boiling water
  - 1 (8 oz.) tub Cool Whip whipped topping
  - Sprinkles (optional)
  - 6 foil pans of same size
- Pour each box of Jello into separate bowls, add 2 tsp. of gelatin per bowl, and stir.
- Add boiling water to each bowl and stir until dissolved.
- Pour each flavor into separate foil pans and chill until firm.
- Use the top of the push pop container to cut perfectly sized, circles of Jello.
- Assemble push pops by placing one Jello circle into the push pop cylinder, then add a layer of Cool Whip. Repeat with another layer of Jello and Cool Whip until you reach the fill line on the push pop.
- Top with Cool Whip and sprinkles, if desired.
- Enjoy!

# RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

## **PUSH POP KIT / PSHPOP600**

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](http://www.nostalgiaproducts.com)

### **Customer Service Inquiry**

To submit a Customer Service inquiry, go to [www.nostalgiaproducts.com](http://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](http://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](http://www.nostalgiaproducts.com).**

Like us on Facebook at [www.facebook.com/NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Follow our boards on Pinterest at [www.pinterest.com/nostalgiaelctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).

Tweet along with us on Twitter at [www.twitter.com/NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

Rends chaque jour une fête !  
Visiter [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com)  
pour plus de produits amusants.

## TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES . . . . .	9
INTRODUCTION . . . . .	10
PIÈCES ET ASSEMBLAGE . . . . .	10
CONCEILS UTILES . . . . .	11
PIÈCES ET ASSEMBLAGE . . . . .	11
RECETTES . . . . .	12
RETOURS ET GARANTIE . . . . .	17

## SÉCURITÉ

Votre sécurité et la sécurité des autres est très importante.

Nous fournissons de nombreux messages importants de sécurité dans ce manuel et à propos de votre appareil. Toujours lire et respecter les messages de sécurité.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels qui peuvent vous tuer ou blesser ainsi que les autres.

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

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel, vous diront comment réduire le risque de blessures et vous diront ce qui peut se produire si les instructions ne sont pas suivies.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



### AVERTISSEMENT : RISQUE D'ÉTOUFFEMENT

Petites pièces. Ceci n'est pas pour les enfants âgés de moins de 3 ans.

## GARDER CES CONSIGNES!

# INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir acheté le PUSH POP KIT de Nostalgia™ ! Maintenant la seule chose qui limite le nombre de gâterie délicieuse push pop que vous pouvez confectionner est votre imagination ! Des push pops aux fruits et au yaourt aux gâteaux push pops superposés, il y a beaucoup de façons extraordinaires et créatives pour utiliser votre PUSH POP KIT. Remplissez tout simplement chaque push pop avec de la crème glacée, du yaourt, du gelato, de la crème fouettée, du jello et beaucoup plus pour créer un dessert complètement original. Excellent pour toute thématique de party ou en vacance.

## PIÈCES ET ASSEMBLAGE

### PIÈCES



### ASSEMBLAGE

1. Débuter par visser le Bouchon du dessus sur le dessus du cylindre, de la position déverrouillée (🔓) à la position verrouillée (🔒). Le dessus du cylindre est marqué d'un symbole triangulaire (▲).  
**AVERTISSEMENT : RISQUE D'ÉTOUFFEMENT - le joint d'étanchéité en silicone est un risque d'étouffement potentiel. Assurez-vous que le joint d'étanchéité en silicone est placé de façon sécuritaire sur le Bouchon du dessus avant d'utiliser.**
2. Remplissez chaque cylindre pour sucette selon votre recette.  
**REMARQUE:** Assurez-vous que les ingrédients ne remplissent pas le cylindre au-delà de la ligne de remplissage MAX.
3. Une fois rempli, placer le bâton poussoir dans le fond du cylindre. Le fond du cylindre est situé à l'embout opposé du symbole (▲) triangulaire.
4. Placer le Bouchon du fond par-dessus le bâton poussoir et visser dans le sens horaire dans le fond du cylindre.
5. Pour entreposer les gâteries pour plus tard, simplement mettre la sucette avec le Bouchon du dessus vers le bas dans le réfrigérateur ou au congélateur.
6. Lorsque vous êtes prêt à manger, dévisser le Bouchon du dessus, puis pousser sur le bâton poussoir afin que la sucette monte en surface.

# CONSEILS UTILES

## RANGEMENT

Quand vous confectionnez une recette qui nécessite que les ingrédients refroidissent ou qu'ils soient congelés avant la consommation, comme du yaourt glacé, les push pops peuvent être placés avec le Bouchon Supérieur vers le bas dans le frigidaire ou le congélateur.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'utiliser le PUSH POP KIT, assurez vous de bien laver le Bouchon Supérieur, le Bouchon Inférieur, le Cylindre et le Bâton Poussoir, avec de l'eau tiède savonneuse. Bien essuyer avec un chiffon ou une éponge non-abrasive. Si nécessaire, enlever et nettoyer l'anneau en caoutchouc situé dans le Bouchon supérieur.

Toutes les pièces peuvent être lavées sans danger dans la rangé supérieure du lave-vaisselle.

# RECETTES

Le PUSH POP KIT est le réceptacle parfait pour créer des desserts et toutes sortes de friandises! Utilisez de la crème glacée, du gâteau, du yaourt glacé, du jello, et beaucoup plus pour créer vos gâteries savoureuses !

## PUSH POPS AUX FRUITS & AU YAOURT

- ½ lb. (14gr.) de fraises, les bouts enlevés
  - ½ lb. (14gr.) de bleuets
  - 3 cuillères à soupe de sucre granulé
  - Un conteneur de yaourt à la vanille ou de yaourt grec de 16 oz. (454gr.)
- Dans un robot, combinez les fraises, 1 ½ cuillère à soupe de sucre et 1/4 de yaourt. Mélangez pour faire une pâte onctueuse et transférez dans un bol.
- Videz le robot, et combinez les bleuets, 1 ½ cuillère à soupe de sucre, et 1/4 de yaourt. Mélangez pour faire une pâte onctueuse et transférez dans un bol.
- Remplissez chaque push pop avec 1/3 de purée de fraises, 1/3 de yaourt, et 1/3 de purée de bleuets.
- Laissez les push pops dans le congélateur jusqu'à congélation complète.
- Bon appétit !

## FUDGSICLES AU CHOCOLAT

- 2 cuillères à soupe de poudre de cacao
  - ½ tasse de lait de coco en canne (entier)
  - 2 petites bananes très mûres
  - Édulcorant de votre choix au goût
  - ½ cuillère à thé d'extrait de vanille pure
  - Une pincée de sel
  - Beurre d'arachide (facultatif)
- Combinez tous les ingrédients dans le robot, et mélangez pour faire une pâte onctueuse. Versez le mélange dans chaque push pop jusqu'à la ligne de remplissage.
- Laissez les push pops dans le congélateur jusqu'à congélation complète.
- Bon appétit !

**CREAMSICLE PUSH POPS À L'ORANGE**

- 1 canne de jus d'orange concentré, légèrement dégelé
- 1 tasse de lait
- ½ tasse de sucre granule, ou pour le goût
- ½ cuillère à thé d'extrait de vanille pure
- 2 tasses de glace, ou au goût

Combinez tous les ingrédients, excepté la glace, dans le robot. Mélangez pour faire une pâte onctueuse et crémeuse, jusqu'à temps que tout le sucre se dissolve dans le mélange. Si nécessaire, ajoutez une goutte d'eau ou de lait de plus.

Ajoutez la glace et mélangez pour faire une pâte onctueuse.

Versez le mélange dans chaque conteneur push pop jusqu'à la ligne de remplissage, et laissez les push pops dans le congélateur jusqu'à congélation complète.

**PUSH POPS À LA CRÈME GLACÉE BROWNIE À LA MENTHE**

- 1 boîte de Ghirardelli Double Chocolate Brownie Mix
- 1/4 tasse d'eau
- 1/3 tasse d'huile végétale
- 1 oeuf
- Crème glacée brownie à la menthe
- Crème fouettée (facultatif)
- Vermicelles (facultatif)

Préchauffez le four à 325 degrés. Tapissez une plaque de papier parchemin.

Mélangez l'eau, l'huile et l'œuf ensemble, et ajoutez le mélange de brownies. Bien mélanger.

Cuisez les brownies pour 26-28 minutes.

Laissez les brownies refroidir complètement.

Quand les brownies auront refroidit, utilisez la partie supérieure du conteneur push pop pour couper des bouchées de brownies rondes de dimensions parfaites.

Créez des push pops en plaçant une bouchée de brownie dans le push pop, et par la suite ajoutez une couche de crème glacée. Répétez avec une autre couche de bouchées de brownies et de crème glacée jusqu'à temps que vous atteignez la ligne de remplissage sur le cylindre du push pop

Recouvrez de crème fouettée et de vermicelles si vous le désirez.

Bon appétit !

### PUSH POPS POUR DÉJEUNER

- 2 ½ tasses de yaourt (n'importe quelle saveur) Scoop a small amount of yogurt into the bottom of each push pop, add a layer of granola, then a few fresh berries. Top push pop with a mini muffin.
- 3/4 tasse de granola Enjoy!
- 3/4 tasse de framboises ou de bleuets
- 6 mini muffins

### JELLO PUSH POPS ARC-EN-CIEL

- 6 petites boîtes de Jello (raisin, bleuet, lime, citron, orange et cerise) Versez chaque boîtes de Jello dans des bols séparés, ajoutez 2 cuillères à thé de gélatine par bol, et mélangez. Ajoutez l'eau bouillante dans chaque bol et bien mélanger jusqu'à temps que le mélange se dissolve.
- 12 cuillères à thé de gélatine nature
- 6 tasses d'eau bouillante Versez chaque saveur dans des moules en aluminium séparées et laissez refroidir jusqu' à temps que ça devienne ferme.
- 1 (8 oz/237gr) tube de garniture fouettée Cool Whip Utilisez la partie supérieure du conteneur push pop pour couper des cercles de Jello parfaitement dimensionnés. Créez des push pops en plaçant un cercle de Jello dans le cylindre push pop, et par la suite ajoutez une couche de Cool Whip. Répétez avec une autre couche de Jello et de Cool Whip jusqu'à temps que vous atteignez la ligne de remplissage sur le cylindre du push pop.
- Vermicelles (facultatif)
- 6 moules en aluminium de la même grandeur Recouvrez de Cool Whip et de vermicelles si vous le désirez. Bon appétit !



**MINI CUPCAKE PUSH POPS AUX FRAISES**

- 1 boîte de mélange à gâteaux blanc Betty Crocker SuperMoist
- 1 1/4 tasse d'eau
- 1/3 tasse d'huile végétale
- 3 blancs d'oeuf
- 1 (12 oz./340gr.) conteneur de glaçage fouetté (n'importe quelle saveur)
- 6 fraises fraîches
- 6 brins de menthe fraîche (facultatif)

Préchauffez le four à 350 degrés. Badigeonnez les 12 tasses de mini muffin avec de l'enduit à cuisson.

Dans un grand bol, battez le mélange à gâteaux, l'eau, l'huile et les blancs d'oeuf avec un mixeur électrique. Remplissez les tasses à muffin à moitié avec la pâte.

Laissez cuire 10 à 15 minutes ou jusqu'à temps que le cure-dent inséré dans le centre ressorte propre. Enlevez les cupcakes des moules et laissez cuire complètement.

Utilisez une cuillère pour mettre de la garniture dans le sac à décoration (ajusté avec le bout désiré).

Mettez 1 cupcake dans chaque conteneur push pop, et par la suite ajoutez le montant de garniture que vous désirez sur le cupcake. Recouvrez chacun d'un deuxième cupcake et ajoutez la garniture. Répétez le procès jusqu'à temps que vous atteignez la ligne de remplissage du conteneur push.

Garnissez avec des fraises et des brins de menthe.

Bon appétit !

**PUSH POPS MANGO, VANILLE ET MIEL**

- 2 tasses de morceaux de mango glacé
- 2 tasses de lait de coco
- 3 cuillères à table de miel ou d'agave
- 1 cuillère à table d'extrait de vanille

Ajoutez les morceaux de mango, le lait de coco, le miel et l'extrait de vanille dans un robot et mélangez à la plus grande vélocité pour former une purée lisse.

Remplissez chaque conteneur push pop avec le mélange jusqu'à la ligne de remplissage, et après laissez dans le congélateur jusqu'à congélation complète.

Bon appétit !

## S'MORES PUSH POPS

- Craquelins Graham
- Crème Jet-Puffed aux guimauves
- 1/2 tasse de beurre
- Barres de chocolat Hershey's
- Pudding au chocolat

Écrasez les craquelins graham dans un sac à sandwich d'un gallon. Faites fondre le beurre dans le micro-onde, et par la suite versez dans le sac de craquelins graham. Bien mélanger.

Prenez une cuillère à table pleine du mélange de craquelins et de beurre, et mettez le dans le fond du cylindre push pop.

Par la suite, prenez la pudding au chocolat et mettez-la dans un petit sac à sandwich. Sellez le sac et coupez un des coins du bas avec des ciseaux. Cela vous permettra de presser doucement la pudding dans le cylindre push pop cylindre pour créer la deuxième couche.

Cassez un carré de la barre de chocolat Hershey et placez le par-dessus la couche de pudding.

Prenez la crème de guimauves et mettez la dans un petit sac à sandwich. Sellez le sac et coupez un des coins du bas avec des ciseaux. Pressez doucement la crème de guimauves dans le cylindre push pop cylindre pour créer une autre couche.

Ajoutez une autre couche de craquelins graham par-dessus la crème aux guimauves, puis sellez le cylindre push pop avec son couvercle.

Bon appétit !

# 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.

## **PUSH POP KIT / PSHPOP600**

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](http://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](http://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](http://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](http://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).

¡Convierta todos los días en una fiesta!  
Visite [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) para  
ver más productos divertidos.

## CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES . . . . .	18
INTRODUCCIÓN . . . . .	19
PARTES Y ENSAMBLAJE . . . . .	19
CONSEJOS ÚTILES . . . . .	20
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO . . . . .	20
RECETAS . . . . .	21
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA . . . . .	25

## SEGURIDAD

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de peligros potenciales que podrían 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.

## PRECAUCIONES IMPORTANTES



### **ADVERTENCIA: RIESGO DE ASFIXIA**

Partes pequeñas. No indicado para niños menores de 3 años de edad.

# ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

# INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la MÁQUINA PARA PREPARAR PALETAS de Nostalgia™! ¡Ahora lo único que limita la cantidad de deliciosas paletas que puede preparar es su imaginación! Desde paletas de fruta y yogur hasta paletas de pasteles en capas, hay numerosas formas sorprendentes y creativas de usar su MÁQUINA PARA PREPARAR PALETAS. Simplemente llene cada paleta con helado, yogur, gelato, crema batida, gelatina y más para un postre exclusivamente original. Ideal para cualquier celebración o para las fiestas.

## PARTES Y ENSAMBLAJE

### PARTES



### ENSAMBLAJE

1. Comience con desatornillar la Tapa superior sobre el Cilindro, de desbloqueo (🔓) a bloqueo (🔒). La parte superior del Cilindro está marcada con un símbolo de triángulo (▲).  
**ADVERTENCIA: RIESGO DE ASFIXIA - el empaque de silicona presenta un riesgo de asfixia. Asegúrese de que el empaque de silicona esté bien colocado en la Tapa superior antes de su uso.**
2. Llene cada Cilindro de empuje de acuerdo con su receta.  
**NOTA:** Asegúrese de que los ingredientes no superen la línea de llenado MAX en el Cilindro.
3. Una vez lleno, coloque la Varilla de empuje sobre la parte inferior del Cilindro. La parte inferior del Cilindro se ubica en el extremo opuesto del símbolo del triángulo (▲).
4. Coloque la Tapa inferior sobre la Varilla de empuje y atornillela en sentido horario en la parte inferior del Cilindro.
5. Para almacenar la golosina para después, simplemente mantenga hacia abajo la Tapa superior de empuje en el refrigerador o en el congelador.
6. Cuando esté lista para comer, desenrosque la Tapa superior y empuje hacia arriba la Varilla de empuje para que la golosina salga a la superficie.

# CONSEJOS ÚTILES

## ALMACENAMIENTO

Al utilizar una receta que requiere que los ingredientes se enfríen o congelen antes de consumir, como yogur helado, las paletas pueden colocarse en el refrigerador o congelador con la Tapa superior hacia abajo.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de usar su MÁQUINA PARA PREPARA PALETAS, asegúrese de lavar la Tapa superior, Tapa inferior, Cilindro y Varilla con agua tibia y jabonosa. Seque por completo con un paño no abrasivo o esponja. Si es necesario, retire y limpie el anillo de goma situado en la tapa superior.

Todas las partes pueden colocarse en el estante superior del lava vajillas.

# RECETAS

¡La MÁQUINA PARA PREPARAR PALETAS es el contenedor ideal para preparar postres y dulces de todo tipo! ¡Utilice helado, pastel, yogur helado, gelatina y más para crear sus propios y deliciosos dulces!

## PALETAS DE FRUTA Y YOGUR

- ½ lb. frutillas, sin la corona
  - ½ lb. arándanos
  - 3 cucharadas de azúcar fina
  - yogur de vainilla o yogur griego de 16 oz.
- En una procesadora de alimentos, combine las frutillas, 1 ½ cucharadas de azúcar y 1/4 de yogur. Mezcle hasta que se una y transfiera a un contenedor.
- Limpie la procesadora de alimentos y luego combine los arándanos, 1 ½ cucharada de azúcar y 1/4 taza de yogur. Mezcle hasta que se una y transfiera a un contenedor.
- Llene cada paleta con 1/3 puré de frutilla, 1/3 de yogur y 1/3 puré de arándano.
- Coloque las paletas en el congelador hasta que se congelen.
- ¡A disfrutar!

## PALETAS DE CHOCOLATE

- 2 cucharadas de cacao en polvo
  - ½ taza de leche de coco en lata (entera)
  - 2 bananas pequeñas, bien maduras
  - Endulzante de elección, a gusto
  - ½ cucharada de extracto de puré de vainilla
  - Pizca de sal
  - Mantequilla de maní (opcional)
- Combine todos los ingredientes en una licuadora y mézclelos uniformemente. Vierta la mezcla en cada paleta hasta la línea de llenado.
- Coloque las paletas en el congelador hasta que se congelen.
- ¡A disfrutar!

### PALETAS DE NARANJA

- 1 lata de concentrado de jugo de naranja, levemente descongelada
  - 1 taza de leche
  - ½ taza de azúcar fina, o cantidad a gusto
  - ½ cucharada de extracto de puré de vainilla
  - 2 tazas de hielo, o cantidad a gusto
- Combine todos los ingredientes, excepto en hielo, en una licuadora. Mezcle hasta que esté suave y cremoso, y el azúcar se haya disuelto en la mezcla. De ser necesario, agregue un chorrito de agua o leche.
- Agregue el hielo y mezcle hasta que se una.
- Llene cada contenedor de paletas con la mezcla hasta la línea de llenado, luego coloque las paletas en el congelador hasta que se congelen por completo.

### PALETAS DE HELADO DE MENTA Y BROWNIE

- 1 caja de mezcla para brownies de doble chocolate Ghirardelli
  - 1/4 taza de agua
  - 1/3 taza de aceite vegetal
  - 1 huevo
  - Helado de brownie con menta
  - Crema batida (opcional)
  - Dulces (opcional)
- Pre caliente el horno a 325 grados. Cubra la bandeja de hornear con papel cera.
- Mezcle el agua, el aceite y el huevo, luego agregue la mezcla para brownie. Revuelva hasta que se mezcle bien.
- Hornee los brownies durante 26 a 28 minutos.
- Deje enfriar los brownies por completo.
- Una vez fríos, use la parte superior del contenedor de paletas para cortar bocadillos de brownie redondos del tamaño perfecto.
- Ensamble las paletas colocando un bocadillo de brownie en una paleta, luego agregue una capa de helado. Repita con otra capa de bocadillo de brownie y helado hasta llegar a la línea de llenado del cilindro para paletas.
- Cubra con crema batida y dulces si lo desea.
- ¡A disfrutar!

### PALETAS PARA EL DESAYUNO

- 2 ½ tazas de yogur (cualquier sabor)
  - 3/4 taza de granola
  - 3/4 taza de zarzamoras o arándanos
  - 6 mini muffins
- Coloque una pequeña cantidad de yogur en la parte inferior de cada paleta, agregue una capa de granola, luego unas moras frescas. Tape con un mini muffin.
- ¡A disfrutar!



## PALETAS DE GELATINA EN ARCO IRIS

- 6 cajas pequeñas de gelatina (uva, zarzamora, lima, limón, naranja y cereza)
- 12 cucharadas de gelatina sin sabor
- 6 tazas de agua hirviendo
- 1 (8 oz.) envase de cobertura batida Cool Whip
- Dulces (opcional)
- 6 bandejas del mismo tamaño

Vierta cada caja de gelatina en contenedores separados, agregue 2 cucharadas de gelatina en polvo por contenedor y revuelva.

Agregue agua hirviendo a cada contenedor y revuelva hasta que se disuelva.

Vierta cada sabor en bandejas separadas y enfríe hasta que estén firmes.

Use la parte superior del contenedor de paletas para cortar círculos de gelatina del tamaño perfecto.

Ensamble las paletas colocando un círculo de gelatina en el cilindro de paleta, luego agregue una capa de Cool Whip. Repita con otra capa de gelatina y Cool Whip hasta llegar a la línea de llenado de las paletas.

Cubra con Cool Whip y dulces si lo desea.

¡A disfrutar!

## PALETAS DE MINI PASTEL DE FRUTILLA

- 1 caja de mezcla para pastel blanco Betty Crocker SuperMoist
- 1 1/4 taza de agua
- 1/3 taza de aceite vegetal
- 3 claras de huevo
- 1 envase de cobertura batida (12 oz.) (cualquier sabor)
- 6 frutillas frescas
- 6 hojas de menta fresca (opcional)

Pre caliente el horno a 350 grados. Pulverice 12 moldes de mini muffin con rocío para cocinar.

En un contenedor grande, mezcle la mezcla para pastel, agua, aceite y claras de huevo con batidora eléctrica. Llene los moldes para muffin hasta la mitad con la mezcla.

Hornee de 10 a 15 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro, salga limpio. Retire los muffins de la asadera y deje enfriar.

Coloque la cobertura en una manga de decoración (con la punta deseada).

Coloque 1 muffin en cada contenedor de paleta, luego aplique la cantidad deseada de cobertura sobre el muffin. Cubra cada uno con un segundo muffin y aplique cobertura. Repita el proceso hasta llegar a la línea de llenado del contenedor de paletas.

Decore con una frutilla y una hoja de menta.

¡A disfrutar!

### PALETA DE MANGO, VAINILLA Y MIEL

- 2 tazas de mango congelado en trozos
  - 2 tazas de leche de coco
  - 3 cucharadas de miel o agave
  - 1 cucharada de extracto de vainilla
- Agregue los trozos de mango, leche de coco, miel y extracto de vainilla en una licuadora y procese hasta que esté suave.
- Llene cada contenedor de paletas con la mezcla hasta la línea de llenado, luego coloque las paletas en el congelador hasta que se congelen por completo.
- ¡A disfrutar!

### PALETAS DE S'MORES

- Galletas Graham
  - Tubo de crema para malvaviscos
  - 1 /2 taza de mantequilla
  - Barras de chocolate Hersheys
  - Pastel de chocolate
- Muela las galletas Graham en una bolsa de sándwiches de un galón. Derrita la manteca en el microondas, luego vierta en la bolsa de galletas Graham. Mézclelo bien.
- Tome una cucharada de la mezcla de galletas y manteca y colóquela en la parte inferior del cilindro de paletas.
- Luego, tome el pastel de chocolate y colóquelo en una bolsa de sándwich pequeña. Selle la bolsa y corte una de las esquinas inferiores con una tijera. Esto le permitirá presionar suavemente el pastel en el cilindro de paletas para formar la segunda capa.
- Corte 1 cuadrado de una barra de chocolate Hershey's y coloque sobre la capa del pastel.
- Tome la crema de malvaviscos y colóquela en una bolsa de sándwich pequeña. Selle la bolsa y corte una de las esquinas inferiores con una tijera. Suavemente presione la crema de malvaviscos en el cilindro de paletas para formar otra capa.
- Cubra la crema de malvaviscos con otra capa de galletas Graham, luego selle el cilindro de paletas con su tapa.
- ¡A disfrutar!

# DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

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

## MÁQUINA PARA PREPARAR PALETAS / PSHPOP600

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](http://www.nostalgiaproducts.com)

### Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a [www.nostalgiaproducts.com](http://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](http://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](http://www.nostalgiaproducts.com).

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

