

NOSTALGIA™

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2020 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 01/18/21 NW)

NOSTALGIA™



MCKP5VP

MyMini Cake Pop Maker **Pastel fabricante** **Fabricant de gâteaux**

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes

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

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	7
RECIPES	8
RETURNS & WARRANTY	13

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, 550 Watts, ETL Approved

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

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



IMPORTANT SAFEGUARDS

A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT TOUCH the hot surfaces. Use handles or knobs.
3. This appliance is NOT A TOY.
4. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this unit in water or other liquids.
7. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off any parts, and before cleaning.
8. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination, repair or adjustment.
9. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is provided by the manufacturer. Use of attachments may cause injuries.
10. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
11. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
12. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. NEVER leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food.

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Operating Safety Precautions

1. Cooking surfaces will be HOT. Wear oven mitts while using to prevent burns.
2. DO NOT lift the Cover so that your arm is over the Cooking Surface as it is hot and may cause injury. Lift from the side.

Instructions for the Electrical Cord and Plug

1. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. **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.**
2. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
3. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - Extension cords can be used if care is exercised in their use.

- The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - When using a longer cord or extension cord, make sure that the cord does not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on or tripped over unintentionally.
4. The manufacturer does not recommend using this machine in countries that do not support 120V AC even if a voltage adapter, transformer, or converter is in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the MYMINI CAKE POP MAKER from Nostalgia! Now you can cook delicious cake pops, donut holes and other pastries at home without even turning on an oven. Make different flavors of cake pops, jelly donuts, puff pancakes, mini cinnamon buns and more. It's great for snack time, party time or anytime! Delectable appetizers and hors d'oeuvres are ready in minutes. Use your imagination and have fun!

PARTS & ASSEMBLY

Your MYMINI CAKE POP MAKER is already fully assembled.


Parts



HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down all surfaces with a damp cloth and dry.
2. The Nonstick Cooking Surface should be lightly coated with a small amount of vegetable oil. Apply with a paper towel, or use 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.
3. Find a dry, suitable, level surface near an electrical outlet.
4. Preheat the appliance by closing the Lid and plugging into an electrical outlet.



5. When the power is on, the Red Power Light will come on. The Red Light will turn off when the unit is preheated.
6. The appliance should preheat for a minimum of 3 minutes.
7. While the appliance is preheating, you may prepare the ingredients for your cake pops.
8. Raise the Lid using an oven mitt or pot holder to prevent accidental burns.
9. Fill each of the seven pastry wells in the Nonstick Cooking Surface with mixture.
10. Close the Lid using a pot holder or oven mitt. Make sure Lid is locked.
11.  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 3-7 minutes, depending on the type of pastries being cooked and personal taste.
13. Once the pastries have completed cooking, raise the Lid with a pot holder or oven mitt. Remove the pastries from the Nonstick Cooking Surface with a plastic or wooden spoon. DO NOT use metal utensils, as they may scratch and damage the Nonstick Cooking Surface.
14. If cooking more than one batch of pastries in a session, lower the Lid 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 and Maintenance** section to clean your MYMINI CAKE POP 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 Surface and the Heating Element. Allow the appliance to preheat until smoke and odor no longer exists.

Tips for Making Cake Pops

In order to make cake pops with your MYMINI CAKE POP MAKER, we recommend the following tips:

- Use a recipe for a denser cake, like pound cake or cupcakes. Muffin mixes and sweet bread recipes also work well.
- Do not decorate cake pops until they have cooled completely.
- It is recommended that you dip one end of the bamboo sticks into frosting before inserting into the cooled cake balls. This will help the cake adhere to the stick better.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your MYMINI CAKE POP 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.
- Bamboo Sticks are also reusable if wiped clean with a damp, non-abrasive cloth and allowed to dry thoroughly.
- DO NOT put any parts in a dishwasher.
- NEVER immerse appliance or cord in water.

It is that simple!

RECIPES

With the MYMINI CAKE POP MAKER you can create cake pops, donut holes and a variety of other pastries. You can even use pre-packaged mixes to create treats such as:

- Cookies
- Cinnamon Buns
- Muffins
- Brownie Bites
- Puff Pancakes

Simply follow the directions on the box, fill the individual sections in the lower cooking surface, close lid and let cook for about 3-7 minutes. Soon you will have delicious snacks and desserts ready to serve.

Try coating the cake pops and donuts with frosting and add sprinkles or chocolate chips.

Be creative and ENJOY your MYMINI CAKE POP MAKER!

QUICK DONUT HOLES

- 2 Cups of Flour Preheat the MYMINI CAKE POP MAKER as directed.
 - ¼ Cup of Sugar Mix dry ingredients.
 - 1 Tsp. Salt Stir in buttermilk, vegetable oil and egg. Beat with a fork.
 - ½ Tsp. Baking Soda Carefully pour into pastry wells.
 - 1 Tsp. Nutmeg Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.
 - 1 Tsp. Baking Powder
 - ¾ Cups of Buttermilk Open Lid with a pot holder or oven mitt.
 - ¼ Cup of Vegetable Oil Remove each donut hole with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.
 - 1 Egg You may also choose to roll the donut holes in granulated sugar, powdered sugar or cover with frosting and sprinkles.
- Use your imagination and have fun!

CARAMEL BROWNIE BITES

- ¾ Cups Butter, softened
 - 2 Cups Packed Brown Sugar
 - 3 Eggs
 - 1-oz. (4 squares) Unsweetened Chocolate, melted
 - 1 Tsp. Vanilla Extract
 - 1 Cup All-Purpose, Unbleached Flour
- Preheat the MYMINI CAKE POP MAKER as directed.
- In a large bowl, cream the butter, brown sugar and eggs together until light and fluffy.
- Stir in the unsweetened chocolate and vanilla until well blended.
- Mix in the flour.
- Carefully pour into pastry wells.
- Close the Lid and cook for 3-7 minutes.
- Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove each brownie bite with wooden or plastic spoon. Place on plate and allow to cool.
- Once brownie bites have cooled to the touch, drizzle with caramel.

BLUEBERRY MUFFIN MUNCHIES

- 1 Cup Milk
 - 1 Egg
 - ⅓ Cup Vegetable Oil
 - 2 Cups All-Purpose, Unbleached Flour
 - 2 Tsp. Baking Powder
 - ½ Cup Granulated White Sugar
 - ¾ Cup Fresh Blueberries
- Preheat the MYMINI CAKE POP MAKER as directed.
- In a large bowl, stir together milk, egg and oil.
- Add flour, baking powder, sugar and blueberries.
- Gently mix the batter just until blended.
- Carefully pour into pastry wells.
- Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.
- Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove each muffin with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.
- You may also choose to roll the muffins in granulated or powdered sugar.

VANILLA CAKE POPS

- ¼ lb. (1 stick) Butter Preheat the MYMINI CAKE POP MAKER as directed.
 - ¼ Cup Vegetable Shortening With a mixer, cream butter and shortening together.
 - 1½ Cups Sugar Add sugar, a little at a time.
 - 3 Eggs Add eggs, 1 at a time, beating after each addition.
 - 1½ Cups All-Purpose Flour Stir dry ingredients together in a bowl and add to mixer alternately with milk, starting with the flour and ending with the flour.
 - ¼ Tsp. Salt Mix in vanilla.
 - ¼ Tsp. Baking Powder Carefully pour mixture into pastry wells.
 - ½ Cup Milk Close the Lid and cook for 3-7 minutes, or until light golden brown.
 - ½ Tsp. Pure Vanilla Extract Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove each cake ball with wooden or plastic spoon. Place on plate and allow to cool.
- Once cool, frost or decorate as desired. Dip bamboo sticks into frosting and insert into cake ball to make cake pops.

CHOCOLATE CAKE POPS

- 1 Cup All-Purpose Flour Preheat the MYMINI CAKE POP MAKER as directed.
- ½ Cup Cocoa Powder Mix together the flour, cocoa, coffee, baking powder, and salt. Set aside.
- 1 Tsp. Instant Coffee or Espresso Powder In a large bowl, cream together the butter and sugar until light and fluffy.
- ¼ Tsp. Baking Powder Beat in the eggs one at a time, then stir in the vanilla.
- ½ Tsp. Salt Beat in the flour mixture alternately with the buttermilk.
- ¾ Cup Butter, softened Carefully pour into pastry wells.
- 1½ Cups White, Granulated Sugar Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.
- 2½ Eggs Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- 1 Tsp. Pure Vanilla Extract Remove each cake ball with wooden or plastic spoon. Place on plate and allow to cool.
- ½ Cup Buttermilk Once cool, frost or decorate as desired. Dip bamboo sticks into frosting and insert into cake ball to make cake pops.

LEMON CAKE POPS

- 1½ Cups All-Purpose Flour
 - 1½ Tsp. Baking Powder
 - ½ Tsp. Salt
 - ⅛ Tsp. Nutmeg
 - ¼ Cup Vegetable Shortening
 - ¼ Cup Butter, softened
 - 1 Cup White, Granulated Sugar
 - 2 eggs
 - ¼ Cup Sour Cream
 - ½ Tsp. Pure Vanilla Extract
 - ¾ Tsp. Lemon Extract
 - ½ Tsp. Lemon Zest
 - ½ Cup Low-fat Milk
- Preheat the MYMINI CAKE POP MAKER as directed.
- Sift together the flour, baking powder, salt and nutmeg. Set aside.
- In a large bowl, cream together the shortening, butter and sugar until light and fluffy.
- Beat in the eggs one at a time, then stir in the sour cream, vanilla and lemon extract and lemon zest.
- Beat in the flour mixture alternately with the milk, mixing just until incorporated.
- Carefully pour mixture into pastry wells.
- Close the Lid and cook for 3-7 minutes, or until light golden brown.
- Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove each cake ball with wooden or plastic spoon. Place on plate and allow to cool.
- Once cool, frost or decorate as desired. Dip bamboo sticks into frosting and insert into cake ball to make cake pops.

RED VELVET CAKE POPS

- ¼ Cup Butter
 - ¾ Cup White, Granulated Sugar
 - 1 Egg
 - ½ Cup Buttermilk
 - 1 Tbsp. Red Food Coloring
 - ½ Tsp. Vanilla Extract
 - ¾ Tsp. Baking Soda
 - 1½ Tsp. Distilled White Vinegar
 - 1 Cup All-Purpose Flour
 - 2½ Tbsp. Unsweetened Cocoa Powder
 - ½ Tsp. Salt
- Preheat the MYMINI CAKE POP MAKER as directed.
- In a large bowl, beat the butter and sugar with an electric mixer until light and fluffy.
- Mix in the egg, buttermilk, red food coloring and vanilla.
- Stir in the baking soda and vinegar.
- Combine the flour, cocoa powder and salt; stir into the batter just until blended.
- Carefully pour mixture into pastry wells.
- Close the Lid and cook for 3-7 minutes, or until light golden brown.
- Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove each cake ball with wooden or plastic spoon. Place on plate and allow to cool.
- Once cool, frost or decorate as desired. Dip bamboo sticks into frosting and insert into cake ball to make cake pops.

PUMPKIN CAKE POPS

- ½ Cup Vegetable Shortening
 - ¼ Cup Butter, Softened
 - ¾ Cup White, Granulated Sugar
 - ½ Cup Brown Sugar, Packed
 - 2 Eggs
 - ½ Can (15-oz.) Solid Pumpkin
 - 1½ Cups All-Purpose Flour
 - 1½ Tsp. Ground Cinnamon
 - ½ Tsp. Baking Powder
 - ½ Tsp. Baking Soda
 - ½ Tsp. Salt
 - ½ Tsp. Ground Nutmeg
 - ¼ Tsp. Ground Allspice
 - ¼ Tsp. Ground Ginger
- Preheat the MYMINI CAKE POP MAKER as directed.
- In a large mixing bowl, cream shortening, butter and sugars.
- Add eggs, one at a time, beating well after each addition.
- Beat in pumpkin.
- Combine the flour, cinnamon, baking powder, baking soda, salt, nutmeg, allspice and ginger; add to the creamed mixture just until combined.
- Carefully pour mixture into pastry wells.
- Close the Lid and cook for 3-7 minutes, or until light golden brown.
- Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove each cake ball with wooden or plastic spoon. Place on plate and allow to cool.
- Once cool, frost or decorate as desired. Dip bamboo sticks into frosting and insert into cake ball to make cake pops.

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.

MyMINI™ Cake Pop Maker/ MCKP5VP

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaproducts.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

Nostalgia Products LLC (the “Company”) hereby warrants that for a period of one (1) year from the date of original purchase, this product will be free of defects in material and workmanship under normal home use, provided that the product is operated and maintained in accordance with the operating instructions. As the sole and exclusive remedy under this warranty, the Company will at its discretion either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. This warranty is only available to the original retail purchaser of the product from the date of initial retail purchase, and is only valid with the original sales receipt, as proof of purchase date is required to obtain warranty benefits. All warranty claims must be brought to the attention of the Company within the warranty period and no later than 30 days of the failure to perform. This warranty does not cover normal wear or damage caused by shipping, mishandling, misuse, accident, alteration, improper replacement parts, or other than ordinary household use. You may be required to return the product (with shipping prepaid by you) for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns damaged or lost in transit. Unless otherwise specifically permitted by the operating instructions, this warranty applies to indoor household use only. In order to obtain service under this warranty, please contact the Company at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaproducts.com. Warranty valid only in USA and Canada.

This warranty is in lieu of all other warranties, expressed or implied, including warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, which are hereby excluded to the extent permitted by law. In no event shall the Company be liable for any indirect, incidental, consequential, or special damages arising out of or in connection with this product or the use thereof. Some states, provinces or jurisdictions do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing exclusion or limitation may not apply to you.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read the operating instructions carefully. Failure to comply with the operating instructions will void this warranty.

For more information, visit us online at www.nostalgiaproducts.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Follow our boards on Pinterest at www.pinterest.com/nostalgielectrx.

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

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

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	15
MEDIDAS IMPORTANTES	15
INTRODUCCIÓN	16
PARTES Y ENSAMBLAJE	17
CÓMO FUNCIONA	18
CONSEJOS ÚTILES	19
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	19
RECETAS	20
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	25

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 precedidos por el símbolo de alerta.

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

Especificaciones del electrodoméstico:

120 Voltios, 60 Hercios, 550 Vatios, Aprobado por ETL



ESTE PRODUCTO SÓLO DEBE USARSE CON UN TOMACORRIENTE DE 120V AC.

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

PROTECCIONES IMPORTANTES

Una persona que no haya leído y comprendido todas las instrucciones de uso y seguridad no está calificada para utilizar este aparato. Todos los usuarios de este dispositivo deben leer y comprender este Manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar este aparato.

Cuando utiliza aparatos eléctricos, siempre se deben seguir algunas medidas básicas de seguridad que incluyen las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2. NO TOQUE las superficies calientes. Use agarraderas o mangos.
3. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
4. Los niños pequeños sin supervisión y las personas con limitación cognitiva nunca deben utilizar este aparato.
5. Una supervisión estricta se requiere cuando un aparato se use por niños o cerca de ellos.
6. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni ninguna otra parte de la unidad en agua ni en otros líquidos.
7. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de retirar piezas y antes de la limpieza. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar cualquiera de las piezas, y antes de la limpieza.
8. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato tiene desperfectos o SI se ha dañado de cualquier manera. Devolver el aparato al taller de reparación más cercano para su reparación o ajuste.
9. El fabricante no recomienda el uso de otros aditamentos o accesorios diferentes a los proporcionados por el fabricante. El uso de accesorios puede provocar lesiones.
10. NO utilice el aparato para otros usos que no haya sido diseñado.
11. NO utilice el aparato al aire libre. SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
12. NO lo coloque sobre o cerca de una hornilla eléctrica o gas caliente, o en un horno caliente.
13. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
14. NUNCA deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.
15. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover cualquier aparato con comida caliente.
16. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, mueva todos los controles a "apagar" y luego retire el enchufe del tomacorriente.

PROTECCIONES IMPORTANTES ADICIONALES

Precauciones de seguridad operativa

1. Las superficies de cocción estarán CALIENTES. Use agarraderas para horno para prevenir quemaduras.
2. NO levante la cubierta de modo que su brazo esté sobre la superficie de cocción, ya que está caliente y puede causar lesiones. Levante desde un lado.

Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe

1. El aparato tiene un enchufe polarizado (una patita más ancha). Se

diseñó para reducir el riesgo de descarga eléctrica, dado que entra en un tomacorriente polarizado solo en una posición. Si el enchufe no entra bien en la toma de corriente, déle la vuelta. Si aún así no entra, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

2. Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable largo.
3. Si se utiliza un cable alargador o un cable de alimentación más largo:
 - Unos cables de extensión se pueden utilizar si se tiene cuidado con su uso.
 - Las características nominales del grupo de cables o del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
 - Cuando se utiliza un cable largo o cable de extensión, asegúrese de que el cable no sobresalga de la encimera ni una mesa ya que se puede halar o tropezarse con el cable involuntariamente.
4. El fabricante no recomienda el uso de esta máquina en países que no admiten 120V CA incluso si se está usando un adaptador, transformador o convertidor de voltaje.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la FÁBRICA DE CAKE POPS de Nostalgia! Ahora podrá cocinar deliciosas cake pops, rosquillas y otros tipos de masas en su casa, sin ni siquiera tener que encender el horno. Elabore diferentes gustos de cake pops, rosquillas de jalea, panqueques, panecillos de canela y mucho más. ¡Es genial para la hora de comer bocadillos, fiestas y en cualquier momento! Deliciosos aperitivos y hors d'oeuvres estarán listos en minutos. ¡Use su imaginación y diviértase!

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Su FÁBRICA DE CAKE POPS ya viene completamente armada.


PARTES



CÓMO FUNCIONA

1. Antes de utilizarla por primera vez, limpie todas las superficies con un paño húmedo y luego seque.
2. Deberá recubrir levemente la Superficie de Cocción Antiadherente con una pequeña cantidad de aceite vegetal. Puede aplicarse con una toallita de papel o con aceite en aerosol. El aceite ayudará a proteger la calidad antiadherente de la superficie de cocción. Esto deberá realizarse periódicamente para mantener la calidad antiadherente.
3. Encuentre una superficie seca, apropiada y estable cerca de un tomacorriente eléctrico.
4. Precaliente el aparato cerrando la tapa y conectándolo a una toma de corriente.



5. Cuando se encienda el aparato, se encenderá la luz roja de encendido. La Luz Roja se apagará cuando la unidad se precaliente.
6. El aparato deberá precalentar durante un mínimo de 3 minutos.
7. Mientras precalienta el aparato, podría ir preparando los ingredientes para elaborar sus donas.
8. Levante la Tapa utilizando una manopla de horno o agarrador de objetos calientes, para evitar quemaduras accidentales.
9. Rellene con mezcla cada uno de los seis huecos para bollos de masa en la Superficie de Cocción Antiadherente Inferior.
10. Cierre la Tapa utilizando un agarrador de objetos calientes o una manopla para horno. Asegúrese de que la Tapa esté trabada.
11.  Podría salir vapor del aparato durante la cocción. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que estará muy caliente y podría causar quemaduras.
12. El tiempo de cocción variará entre 3 y 7 minutos, dependiendo del tipo de masa que se cocina y el gusto personal.
13. Una vez que haya terminado de cocinarse la masa, levante la Tapa con un agarrador de objetos calientes o manopla para horno. Extraiga la de masa de la Superficie de Cocción Antiadherente con una cuchara de Madera o de plástico. NO utilice utensilios metálicos, ya que pueden rallar o dañar la Superficie de Cocción Antiadherente.
14. Si cocina más de una tanda de masa, luego de extraer la primera tanda, baje la Tapa para mantener el calor hasta que la siguiente tanda esté lista para ser cocinada.
15. Apenas termine de cocinar, desenchufe el aparato y deje enfriar.
16. Una vez que el aparato esté frío, siga las instrucciones de la sección Limpieza y Mantenimiento para limpiar su FÁBRICA DE CAKE POPS.

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

Humo

Durante el primer uso, podría observar un poco de humo u olor; esto es normal en la mayoría de los aparatos nuevos. El humo y olor se generan por los residuos que se queman sobre la Superficie de Cocción Antiadherente y el Elemento de Calentamiento. Deje precalentar el aparato hasta que ya no haya más humo ni olor.

Consejos para elaborar las Cake Pops

Para elaborar cake pops con su FÁBRICA DE CAKE POPS, le recomendamos los siguientes consejos:

- Utilice una receta de bizcochuelo como por ejemplo de mantecados o madalenas. También pueden usarse mezclas para muffins o recetas de pan dulce.
- Decore las cake pops sólo cuando que se hayan enfriado completamente.
- Le recomendamos introducir una punta del palillo de bambú en el glaseado antes de introducirlo en la bola de torta fría. Esto ayudará a que la torta se adhiera mejor al palillo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por favor, cuide su FÁBRICA DE CAKE POPS siguiendo las siguientes instrucciones y precauciones simples. La limpieza toma muy poco tiempo.

- Desconecte del toma corriente desenchufando el aparato.
- Asegúrese de que el aparato está frío antes de limpiar.
- Limpie la parte superior e inferior de la Superficie de Cocción Antiadherente con un paño húmedo, no abrasivo y luego seque.
- Limpie el exterior con un paño húmedo, no abrasivo y luego seque.
- Los Palillos de Bambú también son reutilizables si se lavan con un paño húmedo, no abrasivo y se secan muy bien.
- NO coloque ninguna parte en un lavavajillas.
- NUNCA sumerja el aparato ni el cable en agua.

¡Es así de simple!

RECETAS

Con la FÁBRICA DE CAKE POPS puede crear cake pops, donas, rosquillas de jalea, y una variedad de otras masas. Incluso puede utilizar mezclas pre-envasadas para crear delicias, como por ejemplo:

- Galletas
- Panecillos de Canela
- Muffins
- Brownies
- Panqueques

Simplemente siga las instrucciones de la caja, rellene las secciones individuales de la plancha inferior, cierre la tapa y deje cocinar durante 5 a 7 minutos. Pronto obtendrá deliciosos aperitivos y postres listos para servir.

Pruebe cubrir las donas con glaseado y espolvoree con azúcar o agregue pepitos de chocolate.

¡Sea creativo y DISFRUTE su FÁBRICA DE CAKE POPS!

DONAS RÁPIDAS

- | | |
|---|--|
| • 2 Tazas de Harina | Precaliente la FÁBRICA DE CAKE POPS según se indica. |
| • ¼ Taza de Azúcar | Mezcle los ingredientes secos. |
| • 1 Cucharadita de Sal | Bata la crema de leche, el aceite vegetal y los huevos. Mezcle con un tenedor. |
| • ½ Cucharadita de Bicarbonato de Sodio | Vierta suavemente en los huecos donde va la masa. |
| • 1 Cucharadita de Nuez Moscada | Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos, hasta que tomen un color marrón suave dorado. |
| • 1 Cucharadita de Polvo de Hornear | Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o una manopla para horno. |
| • ¾ Tazas de Crema de Leche | Extraiga cada dona con una cuchara de Madera o de plástico. Coloque en un plato y sirva. |
| • ¼ Taza de Aceite Vegetal | También podría pasar las donas por azúcar granulada, azúcar en polvo, o cubrir con glaseado y espolvorear. |
| • 1 Huevo | ¡Utilice su imaginación y diviértase! |

BROWNIES RELLENOS DE CARAMELO

- ¾ Taza de Manteca, ablandada
 - 2 Tazas de Azúcar Morena en Paquete
 - 3 Huevos
 - 1-oz. (4 cuadraditos) de Chocolate Amargo derretido
 - 1 Cucharadita de Extracto de Vainilla
 - 1 Taza de Harina Común Tamizada
- Precaliente la FÁBRICA DE CAKE POPS según se indica.
- En un bol grande, forme una crema con la manteca, el azúcar negra y los huevos hasta que quede suave y esponjosa.
- Agregue el chocolate amargo y la vainilla hasta que queden bien mezclados.
- Introduzca y mezcle la harina.
- Vierta suavemente en los huecos donde va la masa.
- Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos, hasta que tomen un color marrón suave dorado.
- Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o una manopla para horno.
- Extraiga cada dona con una cuchara de Madera o de plástico. Coloque en un plato y deje enfriar.
- Una vez que los brownies estén fríos al tacto, sumergir en caramelo.

BOCADILLOS DE MUFFINS DE ARÁNDANOS

- 1 Taza de Leche
 - 1 Huevo
 - 1/3 Taza de Aceite Vegetal
 - 2 Tazas de Harina Común, Tamizada
 - 2 Cucharaditas de Polvo de Hornear
 - 1/2 Taza de Azúcar Blanca Granulada
 - ¾ Taza de Arándanos Frescos
- Precaliente la FÁBRICA DE CAKE POPS según se indica.
- En un bol grande, mezcle la leche, el huevo y el aceite.
- Agregue la harina, el polvo de hornear y el azúcar. Mezcle suavemente hasta que todo quede bien mezclado. Enrolle la masa en los arándanos.
- Vierta suavemente en los huecos donde va la masa.
- Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos, hasta que tomen un color marrón suave dorado.
- Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o una manopla para horno.
- Extraiga cada muffin con una cuchara de Madera o de plástico. Coloque en un plato y sirva.
- También podrá enrollar los muffins en azúcar granulada o impalpable.

CAKE POPS DE VANILLA

- ¼ lb. (1 pan) de Manteca
 - ¼ Taza de Grasa Vegetal
 - 1½ Tazas de Azúcar
 - 3 Huevos
 - 1½ Tazas de Harina Común
 - ¼ Cucharadita de Sal
 - ¼ Cucharadita de Polvo de Hornear
 - ½ Taza de Leche
 - ½ Cucharadita de Extracto de Vainilla Puro
- Precaliente la FÁBRICA DE CAKE POPS según se indica.
- Con una batidora, forme una crema con la manteca y la grasa.
- Agregue azúcar, un poco por vez. Agregue los huevos, 1 por vez, batiendo luego de agregar cada uno.
- Mezcle los ingredientes secos en un bol y agregue a la mezcladora alternando con la leche, comenzando con harina y finalizando con harina.
- Agregue la vainilla y mezcle. Vierta suavemente en los huecos donde va la masa.
- Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos, hasta que tomen un color marrón suave dorado.
- Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o una manopla para horno.
- Extraiga cada bolita de torta con una cuchara de madera o de plástico. Coloque en un plato y deje enfriar.
- Una vez frías, glasee o decore a gusto. Introduzca los palillos de bambú en el glaseado e introdúzcalos en las bolitas de torta para formar los cake pops.

CAKE POPS DE CHOCOLATE

- 1 Taza de Harina Común
 - ½ Taza de Cacao en Polvo
 - 1 Cucharadita de Café Instantáneo o Polvo para Café Express
 - ¼ Cucharadita de Polvo de Hornear
 - ½ Cucharadita de Sal
 - ¾ Taza de Manteca, ablandada
 - 1½ Tazas de Azúcar Blanca Granulada
 - 2½ Huevos
 - 1 Cucharadita de Extracto de Vainilla
 - ½ Taza de Crema de Leche
- Precaliente la FÁBRICA DE CAKE POPS según se indica.
- Mezcle la harina, el cacao, el café, el polvo de hornear y la sal. Deje a un lado.
- En un bol grande, forme una crema con la Manteca y el azúcar hasta que quede suave y esponjosa.
- Bata los huevos, uno por vez y luego incorpore la vainilla.
- Bata la mezcla de harina alternando con la crema de leche.
- Vierta suavemente en los huecos donde va la masa.
- Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos, hasta que tomen un color marrón suave dorado.
- Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o una manopla para horno.
- Extraiga cada bolita de torta con una cuchara de madera o de plástico. Coloque en un plato y deje enfriar.
- Una vez frías, glasee o decore a gusto. Introduzca los palillos de bambú en el glaseado e introdúzcalos en las bolitas de torta para formar los cake pops.

CAKE POPS DE LIMÓN

- 1½ Tazas de Harina Común
 - 1½ Cucharaditas de Polvo de Hornear
 - ½ Cucharadita de Sal
 - ⅛ Cucharadita de Nuez Moscada
 - ¼ Taza de Grasa Vegetal
 - ¼ Taza de Manteca, ablandada
 - 1 Taza de Azúcar Blanca Granulada
 - 2 Huevos
 - ¼ Taza de Crema
 - ½ Cucharadita de Extracto de Vainilla Puro
 - ¾ Cucharadita de Extracto de Limón
 - ½ Cucharadita de Cáscara de Limón
 - ½ Taza de Leche Descremada
- Precaliente la FÁBRICA DE CAKE POPS según se indica.
- Mezcle la harina, el polvo de hornear, la sal y la nuez moscada. Deje a un lado.
- En un bol grande, forme una crema con la grasa, la manteca y el azúcar hasta que quede suave y esponjosa.
- Bata los huevos de a uno por vez, luego vierta la crema, la vainilla, el extracto de limón y la cáscara de limón y mezcle.
- Bata la mezcla de harina alternando con la leche, mezclando hasta que quede todo bien incorporado.
- Vierta suavemente en los huecos donde va la masa.
- Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos, hasta que tomen un color marrón suave dorado.
- Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o una manopla para horno.
- Extraiga cada bolita de torta con una cuchara de madera o de plástico. Coloque en un plato y deje enfriar.
- Una vez frías, glasee o decore a gusto. Introduzca los palillos de bambú en el glaseado e introdúzcalos en las bolitas de torta para formar los cake pops

CAKE POPS DE TERCIOPELO ROJO

- ¼ Taza de Manteca
 - ¾ Taza de Azúcar Blanca Granulada
 - 1 Huevo
 - ½ Taza de Crema de Leche
 - 1 Cucharada de Colorante Rojo
 - ½ Cucharadita de Extracto de Vainilla
 - ¾ Cucharadita de Bicarbonato de Sodio
 - 1½ Cucharaditas de Vinagre Blanco Destilado
 - 1 Taza de Harina Común
 - 2½ Cucharadas de Cacao en Polvo Sin Azúcar
 - ½ Cucharadita de Sal
- Precaliente la FÁBRICA DE CAKE POPS según se indica.
- En un bol grande, bata la manteca y el azúcar con una batidora eléctrica hasta que quede liviana y esponjosa.
- Vierta y mezcle los huevos, la crema de leche, el colorante rojo y la vainilla. Vierta el bicarbonato de sodio y el vinagre.
- Mezcle la harina, el cacao en polvo y la sal; vierta en la masa hasta que todo quede unido.
- Vierta suavemente en los huecos donde va la masa.
- Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos, hasta que tomen un color marrón suave dorado.
- Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o una manopla para horno.
- Extraiga cada dona con una cuchara de Madera o de plástico. Coloque en un plato y deje enfriar.
- Una vez frías, glasee o decore como desee. Introduzca los palillos de bambú en el glaseado e introdúzcalos en las bolitas de torta para formar los cake pops.

CAKE POPS DE CALABAZA

- ½ Taza de Grasa Vegetal
 - ¼ Taza de Manteca, ablandada
 - ¾ Taza de Azúcar Blanca Granulada
 - ½ Taza de Azúcar Morena, en paquete
 - 2 Huevos
 - ½ Lata de 15-onzas (425 gramos) de Calabaza Sólida
 - 1½ Tazas de Harina Común
 - 1½ Cucharaditas de Canela en Polvo
 - ½ Cucharadita de Polvo de Hornear
 - ½ Cucharadita de Bicarbonato de Sodio
 - ½ Cucharadita de Sal
 - ½ Cucharadita de Nuez Moscada en Polvo
 - ¼ Cucharadita de Pimienta de Jamaica en Polvo
 - ¼ Cucharadita de Jengibre en Polvo
- Precaliente la FÁBRICA DE CAKE POPS según se indica.
- En un bol grande para mezclar, forme una crema con la grasa, la manteca y los azúcares.
- Agregue los huevos, uno por vez, batiendo bien luego de cada adición.
- Incorpore la calabaza y bata.
- Mezcle la harina, la canela, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la sal, la nuez moscada, la pimienta de Jamaica y el jengibre; agregue a la mezcla cremosa hasta que todo quede bien mezclado.
- Vierta suavemente en los huecos donde va la masa.
- Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos, hasta que tomen un color marrón suave dorado.
- Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o una manopla para horno.
- Extraiga cada dona con una cuchara de Madera o de plástico. Coloque en un plato y deje enfriar.
- Una vez frías, glasee o decore como desee. Introduzca los palillos de bambú en el glaseado e introdúzcalos en las bolitas de torta para formar los cake pops.

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.

PASTEL FABRICANTE MyMINI™ / MCKP5VP

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.nostalgiaproducts.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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	27
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES	27
INTRODUCTION	28
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	29
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	30
CONSEILS PRATIQUES	31
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	31
RECETTES	32
RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES	37

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.



This is the safety alert symbol.

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, 550 watts, homologuée par ETL

CE PRODUIT EST UTILISÉ DANS SORTIE ÉLECTRIQUE DE 120V AC SEULEMENT.

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



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Une personne n'ayant pas lu et compris toutes les instructions de fonctionnement et de sécurité n'est pas qualifiée pour faire fonctionner cet appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.

Lorsque l'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter des précautions de base, y compris celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS TOUCHER les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
4. Les jeunes enfants non supervisés et les individus ayant une déficience cognitive ne devraient jamais faire fonctionner cet appareil.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
6. Pour protéger contre les chocs électriques ne pas submerger le cordon, la fiche ou aucune pièce de cet appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
7. Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant de retirer des pièces et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant le nettoyage.
8. NE PAS utiliser un appareil avec un cordon ou une fiche électrique endommagés ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque. Retournez l'appareil à l'atelier de réparation le plus proche pour un examen, réparation ou réglage.
9. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ce qui est prévu par le fabricant. L'utilisation d'accessoires peut causer des blessures.
10. NE PAS utiliser cet appareil pour toute autre utilisation pour laquelle il n'a pas été conçu.
11. N'utilisez PAS l'appareil à l'extérieur. POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.
12. NE PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé. 1. NE PAS mettre en lave-vaisselle.
13. NE laissez PAS le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher les surfaces chaudes.
14. NE laissez JAMAIS l'unité sans surveillance lorsqu'il est en service ou une fois branché à une prise électrique.
15. Une extrême prudence doit être utilisée pour déplacer un appareil contenant des liquides chauds.
16. Toujours brancher l'appareil en premier, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre tous les boutons à la position « arrêt », puis débrancher la fiche de la prise murale.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL

Instructions et précautions de sécurité

1. La surface de cuisson sera CHAUDE. Portez des gants isolants lors de l'utilisation pour éviter les brûlures.
2. NE soulevez PAS le couvercle de sorte que votre bras soit au-dessus de la surface de cuisson car il est chaud et peut causer des blessures. Soulevez sur le côté.

Instructions pour le cordon électrique et la fiche

1. Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée qu'une seule façon. Si vous n'arrivez pas à insérer entièrement la fiche dans la prise, branchez-la dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
2. Un court cordon d'alimentation est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou risques de trébucher sur un cordon plus long.
3. Si un cordon d'alimentation amovible ou une rallonge est utilisée.
 - Rallonges électriques peuvent être utilisées avec prudence.
 - Les caractéristiques électriques du câble ou de la rallonge doivent être au moins aussi grandes que la puissance nominale de l'appareil.
 - Lorsque vous utilisez une corde plus longue ou rallonge électrique, assurez-vous que celle-ci ne pende pas au-delà du comptoir ou d'une table où elle peut faire trébucher ou être tirée.
4. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation de cette machine dans les pays qui ne supportent pas les tensions de 120V AC, même si un adaptateur de tension, un transformateur ou un convertisseur est utilisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la BOULANGERIE À BOULE DE GÂTEAU de Nostalgia Electrics ! Faire cuire de délicieuses boules de gâteau, des trous de beignet et autres pâtisseries à la maison sans même allumer le four. Confectionner différents saveurs de boule de gâteau, de beignet à la gelée, de crêpe feuilletée, mini-brioche à la cannelle et plus. La mini-boulangerie est parfaite pour les collations, les fêtes, quelle que soit l'occasion. De délicieuses petites amuse-gueules ou en entrées prêtes en quelques minutes seulement. Laissez libre cours à l'imagination et au plaisir !

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

La BOULANGERIE À BOULE DE GÂTEAU vient assemblée.


Pièces



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon humide, puis assécher.
2. La Surface de cuisson non adhésive devrait être légèrement recouverte d'une petite quantité d'huile végétale. Celle-ci peut être appliquée à l'aide d'un essuie-tout ou un vaporisateur d'huile non adhésive. 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 non adhésive.
3. Identifie une surface de niveau sec appropriée près d'une prise de courant.
4. Préchauffez l'appareil en fermant le couvercle et en le branchant sur une prise électrique.



5. Lorsque l'appareil est sous tension, le voyant rouge s'allume. Le voyant rouge s'éteindra lorsque l'appareil sera préchauffé.
6. L'appareil devrait préchauffer pendant un minimum de trois minutes.
7. Pendant que l'appareil préchauffe, préparer les ingrédients pour les trous de beignet.
8. Soulever le Couvercle en utilisant des gants de cuisinier ou une manique pour éviter les brûlures.
9. Remplir chacune des concavités à pâtisserie de la Surface de cuisson antiadhésive avec le mélange.
10. Fermer le Couvercle en utilisant une manique ou des gants de cuisinier. S'assurer que le Couvercle est verrouillé.
11.  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 3 et 7 minutes, en fonction du type de pâtisserie qui est cuite et des goûts personnels.
13. Une fois la cuisson des pâtisseries terminée, soulever le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier. Retirer les pâtisseries de la Surface de cuisson antiadhésive à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois. NE PAS utiliser d'ustensiles en métal, car ils pourraient égratigner et endommager la surface de cuisson non adhésive.
14. Pour plus d'une fournée de pâtisseries à la fois, après avoir retiré la première fournée, abaisser le Couvercle pour maintenir la chaleur jusqu'à la fournée suivante.
15. Dès la cuisson terminée, débrancher l'appareil, puis laisser refroidir.
16. Une fois que l'appareil se sera refroidi, suivre les consignes décrites à la section Nettoyage et entretien pour nettoyer la BOULANGERIE À BOULE DE GÂTEAU.

CONSEILS PRATIQUES



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

Fumée

Durant la première utilisation, une légère fumée ou une légère odeur pourra se dégager, ceci est normal avec la plupart des nouveaux appareils. La fumée et l'odeur seront causées par les résidus de combustion de la Surface de cuisson antiadhésive et de l'Élément chauffant. Laisser l'appareil préchauffer jusqu'à ce qu'aucune fumée et odeur ne se dégage.

Conseils pour confectionner les Boules de gâteau

Pour confectionner des boules de gâteau avec la BOULANGERIE À BOULE DE GÂTEAU, suivre les conseils suivants :

- Utiliser une recette pour un gâteau plus dense, comme les gâteaux quatre-quarts ou les petits gâteaux. Les préparations pour muffins et les recettes de pain sucré conviennent aussi très bien.
- Ne pas décorer les boules de gâteau jusqu'à ce qu'elles se soient complètement refroidies.
- Tremper de préférence l'une des extrémités des bâtonnets en bambou dans le glaçage avant de l'insérer dans les boules de gâteau refroidies. Le gâteau adhérerait mieux ainsi au bâtonnet.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Prendre soin de la BOULANGERIE À BOULE DE GÂTEAU en suivant ces simples consignes et mesures de précaution. Le nettoyage s'effectue en rien de temps.

- Débrancher de la prise électrique.
- S'assurer que l'appareil a 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.
- Les bâtonnets en bambou sont également réutilisables s'ils sont essuyés à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif, puis qu'ils sont laissés à sécher complètement.
- NE PAS mettre quelque pièce au lave-vaisselle.
- NE JAMAIS plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau.

Rien de plus simple !

RECETTES

Avec la BOULANGERIE À BOULE DE GÂTEAU, confectionner des boules de gâteau, des trous de beignet, de trous de beignet fourrés de gelée et une variété de pâtisseries. Utiliser même les mélanges préemballés pour confectionner des friandises comme :

- Des biscuits
- Des brioches à la cannelle
- Des muffins
- Des carrés au chocolat
- Des crêpes feuilletées

Suivre simplement le mode d'emploi sur l'emballage, remplir les sections individuelles dans la plaque inférieure, fermer le couvercle, puis laisser cuire pendant 5 à 7 minutes environ. Bientôt, de délicieux desserts et collations seront prêts à servir.

Recouvrir les boules de gâteau et les beignets d'un glaçage et leur ajouter des brisures ou des grains de chocolat.

Être créatif et PROFITER de la BOULANGERIE À BOULE DE GÂTEAU!

TROUS DE BEIGNET RAPIDES

- | | |
|--|--|
| • 480 g (2 tasses) de farine | Faire préchauffer la BOULANGERIE À BOULE DE GÂTEAU, tel qu'il est indiqué. |
| • 60 g (¼ tasse) de sucre | Mélanger les ingrédients secs. |
| • 1 c. à café de sel | Incorporer le babeurre, l'huile végétale et l'œuf. Battre à la fourchette. |
| • ½ c. à café de bicarbonate de sodium | Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie. |
| • 1 c. à café de muscade | Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. |
| • 1 c. à café de levure chimique | Ouvrir le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier. |
| • 180 mL (¾ tasse) de babeurre | Retirer chaque bouchée à l'aide d'une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis servir. |
| • 60 mL (¼ tasse) d'huile végétale | Choisir également de saupoudrer les trous de beignet avec du sucre cristallisé, du sucre semoule ou les recouvrir avec un glaçage et des brisures. |
| • 1 œuf | Laisser libre cours à l'imagination et au plaisir ! |

BOUCHÉES DE CARRÉ DE CHOCOLAT AU CARAMEL

- 180 g ($\frac{3}{4}$ tasse) de beurre ramolli
Faire préchauffer la BOULANGERIE À BOULE DE GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.
- 480 g (2 tasses) de cassonade tassée
Dans un grand bol, mélanger le beurre, la cassonade et les œufs jusqu'à obtenir un mélange léger et mousseux.
- 3 œufs
Incorporer le chocolat non sucré et la vanille jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 29 g de chocolat non sucré, fondus
Incorporer la farine.
- 1 c. à café d'extrait de vanille
Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie.
- 240 g (1 tasse) de farine non blanchie tout-usage
Fermer le Couvercle et laisser cuire de 3 à 7 minutes.
Ouvrir le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier.
Retirer chaque bouchée à l'aide d'une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis laisser refroidir.
Une fois les bouchées de carré de chocolat refroidies au toucher, tremper dans le caramel.

GRIGNOTINES DE MUFFIN AUX BLEUETS

- 240 mL (1 tasse) de lait
Faire préchauffer la BOULANGERIE À BOULE DE GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.
- 1 œuf
Dans un grand bol, mélanger le lait, l'œuf et l'huile.
- 80 mL (1/3 tasse) d'huile végétale
Ajouter la farine, la levure chimique, le sucre et les bleuets. Remuer lentement jusqu'à obtenir un mélange homogène. Plier les bleuets dans le mélange.
- 480 g (2 tasses) de farine non blanchie tout-usage
Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie.
- 2 c. à café de levure chimique
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- 120 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de sucre cristallisé blanc
Ouvrir le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier.
- 180 g ($\frac{3}{4}$ tasse) de bleuets frais
Retirer chaque muffin à l'aide d'une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis servir.
Choisir également de rouler les muffins dans le sucre cristallisé ou le sucre semoule.

BOULES DE GÂTEAU À LA VANILLE

- 60 g (¼ lb) 1 bâtonnet de beurre
Faire préchauffer la BOULANGERIE À BOULE DE GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.
- 60 g (¼ tasse) de graisse végétale
À l'aide d'un mixeur, battre en crème le beurre et la graisse végétale. Ajouter graduellement le sucre.
- 360 g (1 ½ tasse) de sucre
Ajouter les œufs, 1 à la fois, en battant après chaque ajout.
- 3 œufs
Incorporer les ingrédients secs dans un bol et ajouter au mixeur alternant avec le lait, en commençant et en terminant par la farine. Incorporer la vanille.
- 360 g (1 ½ tasse) de farine tout-usage
Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie.
- ¼ c. à café de sel
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- ¼ c. à café de levure chimique
Ouvrir le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier.
- 120 mL (½ tasse) de lait
Retirer chaque boule de gâteau à l'aide d'une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis laisser refroidir.
- ½ c. à café d'extrait de vanille pur
Une fois les boules de gâteau refroidies, glacer ou décorer le cas échéant. Tremper les bâtonnets en bambou dans le glaçage et les insérer dans les boules pour en faire des boules de gâteau.

BOULES DE GÂTEAU AU CHOCOLAT

- 240 g (1 tasse) de farine tout usage
Mélanger la farine, le cacao, le café, la levure chimique et le sel. Réserver.
- 120 g (½ tasse) de cacao en poudre
Dans un grand bol, battre en crème le sucre et le beurre jusqu'à obtenir un mélange léger et mousseux. Incorporer les œufs un à la fois, puis la vanille.
- 1 c. à café de café instantané ou d'un express en poudre
Incorporer le mélange de farine en alternance avec le babeurre.
- ¼ c. à café de levure chimique
Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie.
- ½ c. à café de sel
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- 180 g (¾ tasse) de beurre ramolli
Ouvrir le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier.
- 360 g (1 ½ tasse) de sucre cristallisé blanc
Retirer chaque boule de gâteau à l'aide d'une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis laisser refroidir.
- 2 ½ œufs
Une fois les boules de gâteau refroidies, glacer ou décorer le cas échéant. Tremper les bâtonnets en bambou dans le glaçage et les insérer dans les boules pour en faire des boules de gâteau.
- 1 c. à café d'extrait de vanille pur
- 120 mL (½ tasse) de babeurre

BOULES DE GÂTEAU AU CITRON

- 360 g de farine tout-usage
Tamiser la farine avec la levure chimique et le sel. Réserver.
- 1 ½ c. à café de levure chimique
Dans un grand bol, battre en crème la graisse végétale, le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange léger et mousseux.
- ½ c. à café de sel
- 1/8 c. à café de muscade
Incorporer les œufs un à la fois, puis incorporer la crème sure, l'extrait de vanille et de citron et le zeste de citron.
- 60 g de graisse végétale
Incorporer le mélange de farine en alternant avec le lait, mélanger jusqu'à obtenir une incorporation complète.
- 60 g de beurre ramolli
Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie.
- 240 g de sucre cristallisé blanc
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- 2 ½ œufs
- 60 mL de crème sure
Ouvrir le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier.
- ½ c. à café d'extrait de vanille pur
Retirer chaque boule de gâteau à l'aide d'une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis laisser refroidir.
- ¾ c. à café d'extrait de citron
- ½ c. à café de zeste de citron
Une fois les boules de gâteau refroidies, glacer ou décorer le cas échéant. Tremper les bâtonnets en bambou dans le glaçage et les insérer dans les boules pour en faire des boules de gâteau.
- 120 mL de lait faible en gras

BOULES DE GÂTEAU ROUGE VELOURS

- 60 g de beurre
Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre au mixeur jusqu'à obtenir une consistance légère et mousseuse.
- 180 g de sucre cristallisé blanc
Ajouter l'œuf, le babeurre, le colorant alimentaire rouge et la vanille. Incorporer le bicarbonate de sodium et le vinaigre.
- 1 œuf
- 120 mL de babeurre
Mélanger la farine, le cacao en poudre et le sel; incorporer dans la pâte jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 1 c. à table de colorant alimentaire rouge
Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie.
- ½ c. à café d'extrait de vanille
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- ¾ c. à café de bicarbonate de sodium
Ouvrir le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier.
- 1 ½ c. à café de vinaigre blanc distillé
Retirer chaque boule de gâteau à l'aide d'une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis laisser refroidir.
- 240 g de farine tout usage
Une fois les boules de gâteau refroidies, glacer ou décorer le cas échéant. Tremper les bâtonnets en bambou dans le glaçage et les insérer dans les boules pour en faire des boules de gâteau.
- 2 ½ c. à table de cacao en poudre non sucré
- ½ c. à café de sel

PUMPKIN CAKE POPS/BOULES DE GÂTEAU À LA CITROUILLE

- 120 g (½ tasse) de graisse végétale
 - 60 g (¼ tasse) de beurre ramolli
 - 180 g (¾ tasse) de sucre cristallisé blanc
 - 120 g (½ tasse) de cassonade tassée
 - 2 œufs
 - ½ boîte 425 g (15 oz) de citrouille solide
 - 360 g (1 ½ tasse) de farine tout-usage
 - 1 ½ c. à café de cannelle en poudre
 - ½ c. à café de levure chimique
 - ½ c. à café de bicarbonate de sodium
 - ½ c. à café de sel
 - ½ c. à café de muscade en poudre
 - ¼ c. à café de piment de la Jamaïque
 - ¼ c. à café de gingembre en poudre
- Faire préchauffer la BOULANGERIE À BOULE DE GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.
- Dans un grand bol, battre en crème la graisse végétale, le beurre et les sucres.
- Ajouter les œufs, un à la fois, en remuant bien après chaque ajout.
- Incorporer la citrouille.
- Mélanger la farine, la cannelle, la levure chimique, le bicarbonate de sodium, le sel, la muscade, le piment de la Jamaïque et le gingembre, ajouter au mélange en crème jusqu'à obtenir une consistance homogène.
- Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie.
- Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- Ouvrir le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier.
- Retirer chaque boule de gâteau à l'aide d'une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis laisser refroidir.
- Une fois les boules de gâteau refroidies, glacer ou décorer le cas échéant. Tremper les bâtonnets en bambou dans le glaçage et les insérer dans les boules pour en faire des boules de gâteau.

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.

MyMINI^{MC} FABRICANT DE GATEAUX/ MCKP5VP

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 08 h 00 et 17 h 00, du lundi au vendredi, heure normale du Centre.

Distribué par :

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Web : www.nostalgiaproducts.com

Demande pour le service à la clientèle

Pour soumettre une demande au service à la clientèle, rendez vous au www.nostalgiaproducts.com puis remplissez le formulaire de demande au service à la clientèle puis cliquez sur le bouton Soumettre.

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

Le groupe Nostalgia Products LLC (référé tel « l'Entreprise ») garantit que pour une période d'un (1) an en date d'achat, ce produit est sans défaut de matériel et de fabrication selon une utilisation normale à domicile, seulement si le fonctionnement et l'entretien du produit sont conformes aux directives fournies. À titre de réparation exclusive et entière sous cette garantie, l'Entreprise pourra à sa discrétion, réparer ou remplacer le produit défectueux, voire émettre un remboursement du produit durant la période couverte sous garantie. Cette garantie n'est disponible seulement qu'à l'acheteur d'origine du produit, en date d'achat au détail dudit produit et sera valide uniquement avec le reçu de caisse d'origine, à titre de preuve d'achat, lequel est requis pour obtenir les bienfaits reliés à cette garantie. Toute réclamation doit être rapportée à l'attention de l'Entreprise dans la fenêtre de la période de la garantie, sans dépasser 30 jours à défaut de performance. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale ou dommage cause par l'expédition, la mauvaise manipulation, la mauvaise utilisation, les accidents, les modifications, les mauvaises pièces de remplacement, voire toute autre utilisation anormale du produit à domicile. Il est possible que vous ayez à retourner le produit (avec les frais de retour prépayés par vous) pour une inspection et une évaluation. Les frais des coûts de retour ne sont pas remboursables. L'Entreprise n'est aucunement responsable pour les retours endommagés ou perdus en transit. Autrement que spécifiquement permis selon les directives de fonctionnement, cette garantie s'applique à une utilisation à domicile à d'intérieur seulement. Afin d'obtenir un service couvert sous cette garantie, veuillez contacter l'Entreprise au numéro de téléphone inclut ci-haut ou en remplissant le formulaire de demande au service à la clientèle, sur le site www.nostalgiaproducts.com. La garantie est valide seulement aux États-Unis et au Canada.

Cette garantie prévaut toute autre garantie, expresse ou implicite incluant les garanties de qualité marchande ou ayant une aptitude pour une intention en particulier, lesquelles sont exclues selon la loi. Sous aucun prétexte l'Entreprise ne pourra être tenue responsable pour tout dommage indirect, accidentel, consécutif ou spécial provenant de ou en relation avec ce produit ou son utilisation. Certains états, provinces ou juridictions n'allouent pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages accidentels ou consécutifs, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie ne s'applique pas à la marchandise de renaissance.

Veillez lire les directives de fonctionnement attentivement. Ne pas se conformer aux directives de fonctionnement annulera cette garantie.

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaproducts.com.

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Suivez nos conseils sur Pinterest à [www.pinterest.com / nostalgialctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).

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

