

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™



MCPCK5PK

MyMini Cupcake Maker
MyMini Fábrica de Pastelitos
MyMini Machine à Petit Gâteau

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	14

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 MINI CUPCAKE MAKER! Now you can cook delicious cupcakes and other pastries at home without even turning on an oven. It's great for snack time, party time or anytime! Delectable desserts and hors d'oeuvres are ready in minutes. Use your imagination and have fun!

PARTS & ASSEMBLY



HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down all surfaces with a damp cloth and dry.
2. Find a dry, suitable, level surface near an electrical outlet.
3. The Nonstick Cooking Surface should be lightly coated with a small amount of vegetable oil. Vegetable oil can be applied with a paper towel or with a nonstick oil spray. The oil will help protect the nonstick quality of the cooking surface. This should be done periodically to maintain the nonstick quality.

NOTE: You can also line the pastry wells with miniature paper cups.

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 light will stay on while appliance is preheating.
6. The appliance should preheat for a minimum of 3 minutes. The Red Light will turn off when the appliance is ready to cook.



7. While the appliance is preheating, you may prepare the ingredients for your mini cupcakes.
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.



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

11. The cooking time will range between 3-7 minutes, depending on the type of pastries being cooked and personal taste.
12. 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.
13. If cooking more than one batch of pastries in a session, after removal of the first batch, lower the Lid to maintain heat until ready to cook the next batch.
14. As soon as you are finished cooking, unplug appliance and allow to cool.
15. Once the appliance is cool, follow the directions in the Cleaning and Maintenance section to clean your MINI CUPCAKE 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.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your MINI CUPCAKE 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 Surface with a damp, non-abrasive cloth and dry.
- Wipe the exterior with a damp, non-abrasive cloth and dry.

It is that simple!

RECIPES

With the MINI CUPCAKE MAKER you can create delicious, miniature cupcakes and muffins in a matter of minutes!

You can even use pre-packaged mixes to create treats such as:

- Cupcakes
- Cakes
- Muffins
- Brownies
- Cornbread

Simply follow the directions on the box, fill the individual sections in the lower griddle, close lid and let cook for about 5-7 minutes. Soon you will have delicious snacks and desserts ready to serve.

Try topping off your treats with frosting and add sprinkles, nuts, grated coconut, candies or chocolate chips.

Be creative and ENJOY your MINI CUPCAKE MAKER!

CHOCOLATE CUPCAKES

- | | |
|--|---|
| • $\frac{2}{3}$ Cup All-Purpose, Unbleached Flour | Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed. |
| • $\frac{1}{4}$ Cup and 2 Tbsp. Unsweetened Cocoa Powder | In a large bowl, sift together flour, cocoa, baking soda, baking powder, sugar and salt. Set aside. |
| • $\frac{1}{8}$ Tsp. Baking Soda | In a separate bowl, beat together egg and melted butter, then stir in the vanilla. |
| • 1 Tsp. Baking Powder | Add the flour mixture to the wet mixture alternately with the milk. Beat well. |
| • $\frac{3}{4}$ Cup White Granulated Sugar | Carefully pour into pastry wells. |
| • $\frac{1}{8}$ Tsp. Salt | Close the Lid and cook for 3-7 minutes. |
| • 1 Egg | Open Lid with a pot holder or oven mitt. |
| • 1 Tbsp. and $1\frac{1}{2}$ Tsp. Butter, melted | Remove each cupcake with wooden or plastic spoon. Place on plate and allow to cool. |
| • $\frac{1}{4}$ Tsp. Vanilla Extract | Once the cupcakes have cooled, you may also choose to add your favorite frosting and toppings. |
| • $\frac{1}{4}$ Cup Milk | Use your imagination and have fun! |

VANILLA CUPCAKES

- $\frac{3}{4}$ Cup Flour Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.
 - $\frac{1}{4}$ Cup and 2 Tbsp. Sugar Mix dry ingredients.
 - $\frac{1}{4}$ Tsp. Nutmeg Stir in buttermilk, egg and vanilla. Beat with a fork.
 - $\frac{1}{2}$ Tsp. Baking Powder Carefully pour into pastry wells.
 - $\frac{1}{4}$ Cup Buttermilk Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.
 - 1 Egg Open Lid with a pot holder or oven mitt.
 - $\frac{1}{2}$ Tsp. Vanilla Extract Remove each cupcake with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.
- Once the cupcakes have cooled, you may also choose to add your favorite frosting and toppings.
- Use your imagination and have fun!

CARROT CAKE CUPCAKES

- 4 Eggs Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.
- $\frac{3}{4}$ Cup Vegetable Oil In a large bowl, beat together eggs, oil, apple sauce, sugars, pineapple and vanilla.
- $\frac{1}{2}$ Cup Apple Sauce Mix in flour, baking soda, baking powder, salt, cinnamon, nutmeg and small pinch of ground cloves.
- 1 Cup Sugar Stir in carrots. Fold in pecans.
- 1 Cup Brown Sugar Carefully pour into pastry wells.
- 1 (8-oz.) Can of Crushed Pineapple, well drained Close the Lid and cook for 3-7 minutes.
- 3 Tsp. Vanilla Extract, divided Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- 2 Cups All-Purpose Flour Remove each cupcake with wooden or plastic spoon. Place on plate and allow to cool.
- 2 Tsp. Baking Soda Once the cupcakes have cooled, you may also choose to add your favorite frosting and toppings.
- 2 Tsp. Baking Powder Use your imagination and have fun!
- $\frac{1}{2}$ Tsp. Salt
- 2 Tsp. Ground Cinnamon
- $\frac{1}{4}$ Tsp. Ground Nutmeg
- Small Pinch of Ground Cloves
- 3 Cups Grated Carrots
- 1 Cup Chopped Pecans

RED VELVET CAKE CUPCAKES

- ¼ Cup Butter Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.
- ¾ Cup White Granulated Sugar In a large bowl, beat the butter and sugar with an electric mixer until light and fluffy.
- 1 Egg Mix in the egg, buttermilk, red food coloring and vanilla.
- ½ Cup Buttermilk Stir in the baking soda and vinegar.
- 1 Tsp. Red Food Coloring Combine the flour, cocoa powder and salt; stir into the batter just until blended.
- ½ Tsp. Vanilla Extract
- ¾ Tsp. Baking Soda Carefully pour the batter into the pastry wells, dividing evenly.
- 1½ Tsp. Distilled White Vinegar Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.
- 1 Cup All-Purpose Flour Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- 2 Tbsp. and 2 Tsp. Unsweetened Cocoa Powder Remove each cupcake with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.
- ½ Tsp. Salt Once the cupcakes have cooled, you may also choose to add your favorite frosting and toppings. Use your imagination and have fun!

LEMON CUPCAKES

- ¾ Cup and 2 Tsp. Flour Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.
 - 1 Tsp. Baking Soda In a large bowl, sift the flour, baking soda and salt together in a bowl.
 - ⅛ Tsp. Salt
 - ½ Cup and 2 Tsp. White Granulated Sugar In another bowl, beat the sugar and butter with an electric mixer until light and fluffy. Mix in the eggs one at a time, then add the vanilla and lemon zest.
 - ¼ Cup and 1 Tsp. Unsalted Butter, softened Add the flour mixture to the butter mixture in three parts, alternating with half the milk and half the lemon juice after each addition of flour. Beat until combined, but do not over mix.
 - 2 Eggs Carefully pour the batter into the pastry wells, dividing evenly.
 - ¼ Tsp. Vanilla Extract
 - 2 Tsp. Lemon Zest Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.
 - ¼ Cup Milk
 - 2¼ Tsp. Fresh Lemon Juice Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove each cupcake with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.
- Once the cupcakes have cooled, you may also choose to add your favorite frosting and toppings. Use your imagination and have fun!

BLUEBERRY MUFFINS

- 1 Cup Milk Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.
 - 1 Egg In a large bowl, stir together milk, egg and oil.
 - 1/3 Cup Vegetable Oil Add flour, sugar and baking powder. Mix until blended. Gently fold in the blueberries.
 - 2 Cups All-Purpose, Unbleached Flour Carefully pour into pastry wells.
 - 1/2 Cup Granulated White Sugar Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.
 - 2 Tsp. Baking Powder Open Lid with a pot holder or oven mitt.
 - 3/4 Cup Fresh Blueberries Remove each muffin with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.
- You may also choose to roll the top of the muffins in granulated or powdered sugar.

BRAN MUFFINS

- 1 Cup Wheat Bran Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.
- 2/3 Cup Buttermilk In a large bowl, stir together wheat bran and buttermilk. Let stand for 10 minutes.
- 3 Tbsp. and 1 3/4 Tsp. Vegetable Oil Beat together oil, egg, sugar and vanilla. Add to wheat bran mixture.
- 1 Egg Sift together flour, baking soda, baking powder, salt and cinnamon into a separate bowl. Then, stir flour mixture into wheat bran mixture just until blended.
- 1/2 Cup Brown Sugar Carefully pour into pastry wells.
- 1/4 Tsp. Vanilla Extract Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.
- 2/3 Cup Flour Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- 3/4 Tsp. Baking Soda Remove each muffin with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.
- 3/4 Tsp. Baking Powder
- 1/4 Tsp. Salt
- 1/4 Tsp. Cinnamon

PUMPKIN SPICE MUFFINS

- 2 Cups Flour Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.
- 1 $\frac{1}{3}$ Cup Granulated White Sugar In a large bowl, stir together flour, sugar, baking soda, baking powder, cloves, cinnamon, nutmeg, allspice and salt.
- 1 $\frac{1}{4}$ Tsp. Baking Soda In a separate bowl, beat together pumpkin, vegetable oil and eggs.
- 1 $\frac{1}{4}$ Tsp. Baking Powder Stir pumpkin mixture into the flour mixture until smooth.
- 1 $\frac{1}{4}$ Tsp. Ground Cloves Carefully pour into pastry wells.
- 1 $\frac{1}{4}$ Tsp. Ground Cinnamon Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.
- 1 $\frac{1}{4}$ Tsp. Nutmeg Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- 3 $\frac{3}{4}$ Tsp. Allspice Remove each muffin with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.
- 3 $\frac{3}{4}$ Tsp. Salt
- 2 Cups Pumpkin Puree
- 1 $\frac{1}{4}$ Cup and 3 Tbsp. Vegetable Oil
- 2 Eggs

CORNBREAD MUFFINS

- 3 $\frac{3}{4}$ Cup and 2 Tbsp. Cornmeal Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.
- 1 $\frac{1}{4}$ Cup and 2 Tbsp. All-Purpose, Unbleached Flour In a large bowl, mix together cornmeal, flour, baking powder, baking soda, salt and sugar.
- 2 Tsp. Baking Powder In a separate bowl, combine buttermilk, egg and vegetable oil; beat well.
- 1 $\frac{1}{8}$ Tsp. Baking Soda Pour buttermilk mixture into flour mixture and stir just until blended.
- 1 $\frac{1}{2}$ Tsp. Salt Carefully pour batter into pastry wells.
- 2 Tbsp. White Granulated Sugar Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.
- 1 Cup Buttermilk Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- 1 Egg
- 2 Tbsp. Vegetable Oil Remove each muffin with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.

BROWNIE BITES

- ½ Cup Butter Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.
 - 4 Ounces Unsweetened Chocolate Squares In a medium-size pan, heat butter and chocolate over low heat. Stir occasionally until melted and smooth.
 - 1 ½ Cups Sugar Remove pan from heat and stir in sugar and vanilla.
 - 1 Tsp. Vanilla Add eggs, one at a time, stirring well after each addition. Stir in flour.
 - 3 Eggs Carefully pour into pastry wells.
 - 1 Cup All-Purpose, Unbleached Flour Close the Lid and cook for 3-7 minutes.
- Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove each brownie with wooden or plastic spoon. Place on plate and allow to cool.
- Once the brownies have cooled, you may also choose to add your favorite frosting and toppings.
- Use your imagination and have fun!

BLONDIE BITES

- 1½ Tsp. Milk Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.
 - ¼ Cup Butter, melted In a large bowl, combine milk, melted butter and vanilla just until mixed. Add brown sugar and egg.
 - 1 Teaspoon Vanilla Extract Stir until well blended.
 - ½ Cup Packed Brown Sugar In a separate bowl, combine flour, baking powder and salt.
 - 1 Egg, beaten Add flour mixture to sugar mixture and stir until well blended.
 - ⅔ Cup All-Purpose, Unbleached Flour Carefully pour into pastry wells.
 - ¼ Tsp. Baking Powder Close the Lid and cook for 3-7 minutes.
 - ⅛ Tsp. Salt Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove each brownie with wooden or plastic spoon. Place on plate and allow to cool.
- Once the brownies have cooled, you may also choose to add your favorite frosting and toppings.
- Use your imagination and have fun!

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 CUPCAKE MAKER / MCPCK5PK

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

Distributed by:

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

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

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

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

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

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

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

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

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

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

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	16
MEDIDAS IMPORTANTES	16
INTRODUCCIÓN	17
PIEZAS Y ENSAMBLAJE	18
CÓMO FUNCIONA	19
CONSEJOS ÚTILES	20
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	20
RECETAS	21
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	27

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 V, 60 Hz, 550 W, aprobado por ETL



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

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

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

¡Muchas gracias por haber adquirido la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS! Ahora puede cocinar deliciosos pastelitos y otras masas de pastelería en casa sin siquiera encender el horno. ¡Es grandiosa para el momento de los bocadillos, para las fiestas o para cualquier momento! Deliciosos postres y hors d'oeuvres estarán listos en minutos. ¡Use su imaginación y diviértase!

PIEZAS Y ENSAMBLAJE



CÓMO FUNCIONA

1. Antes de utilizarla por primera vez, limpie todas las superficies con un paño húmedo y luego seque.
2. Encuentre una superficie seca, apropiada y estable cerca de un tomacorriente eléctrico.
3. 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.

NOTA: También podrá colocar pirotones con masa en los hoyos de superficie de cocción.

4. Precaliente el aparato cerrando la Tapa y enchufándolo al tomacorriente eléctrico.
5. Cuando la energía está encendida, la luz roja de energía se encenderá. La luz permanecerá encendida mientras el aparato se precalienta.
6. El aparato debe precalentarse durante un mínimo de 3 minutos. La luz roja se apagará cuando el aparato esté listo para cocinar.



7. Mientras precalienta el aparato, podría ir preparando los ingredientes de sus mini pastelitos.
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 siete huecos para bollos de masa en la Superficie de Cocción Antiadherente.
10. Cierre la Tapa utilizando un agarrador de objetos calientes o una manopla para horno. Asegúrese de que la Tapa esté trabada.



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.

11. El tiempo de cocción variará entre 3 y 7 minutos, dependiendo del tipo de masa que se cocina y el gusto personal.
12. Una vez que hayan terminado de cocinarse los bollos de masa, levante la Tapa con un agarrador de objetos calientes o manopla para horno. Extraiga los bollos 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.
13. Si cocina más de una tanda de bollos 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.
14. Apenas termine de cocinar, desenchufe el aparato y deje enfriar.
15. Una vez que el aparato esté frío, siga las instrucciones de la sección Limpieza y Mantenimiento para limpiar su MINI FÁBRICA DE PASTELITOS.

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

Humo

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por favor, cuide su MINI FÁBRICA DE PASTELITOS 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 se enfríe 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.

¡Es así de simple!

RECETAS

¡Con la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS usted puede crear deliciosos pastelitos en miniatura y madalenas en una cuestión de minutos!

Incluso puede utilizar mezclas pre-empaquetadas para crear delicias como por ejemplo:

- Pastelitos
- Tortas
- Madalenas
- Brownies
- Pan de maíz

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 sus delicias con glaseado y espolvoree con nueces, coco rallado, dulces o pepitos de chocolate.

¡Sea creativo y DISFRUTE su MINI FÁBRICA DE PASTELITOS!

PASTELITOS DE CHOCOLATE

- | | |
|---|---|
| • $\frac{2}{3}$ Taza de Harina Común Tamizada | Pre caliente la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS como se indicó previamente. |
| • $\frac{1}{4}$ Taza y 2 Cucharadas de Polvo de Cacao Amargo | En un bol grande, mezcle la harina, el cacao, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear, el azúcar y la sal. Deje a un lado. |
| • $\frac{1}{8}$ Cucharadita de Bicarbonato de Sodio | En un bol separado, bata el huevo y la manteca derretida, luego mezcle con la vainilla. |
| • 1 Cucharadita de Polvo de Hornear | Agregue la mezcla de harina a la mezcla húmeda alternando con la leche. Bata bien. |
| • $\frac{3}{4}$ Taza de Azúcar Blanca Granulada | Vierta con cuidado en los hoyos para la masa. |
| • $\frac{1}{8}$ Cucharadita de Sal | Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos. |
| • 1 Huevo | Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o con una manopla para horno. |
| • 1 Cucharada y $\frac{1}{2}$ Cucharaditas de Manteca Derretida | Retire cada pastelito con una cuchara de madera o plástico. Colóquelos sobre un plato y deje enfriar. |
| • $\frac{1}{4}$ Cucharadita de Esencia de Vainilla | Una vez que se hayan enfriado los pastelitos, también podrá agregar sus glaseados y coberturas favoritos. |
| • $\frac{1}{4}$ Taza de Leche | ¡Use su imaginación y diviértase! |

PASTELITOS DE VAINILLA

- ¾ Taza de Harina
Precaliente la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS como se indicó previamente.
 - ¼ Taza y 2 Cucharadas de Azúcar
Mezcle los ingredientes secos.
 - ¼ Cucharadita de Nuez Moscada
Mezcle la crema, el huevo y la vainilla. Bata con un tenedor.
 - ½ Cucharadita de Polvo de Hornear
Vierta con cuidado en los hoyos para la masa.
 - ¼ Taza de Crema de Leche
Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos hasta que tomen un color marrón dorado suave.
 - 1 Huevo
Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o con una manopla para horno.
 - ½ Cucharadita de Esencia de Vainilla
Retire cada pastelito con una cuchara de madera o plástico. Colóquelos sobre un plato y sirva.
- Una vez que se hayan enfriado los pastelitos, también podrá agregar sus glaseados y coberturas favoritos.
- ¡Use su imaginación y diviértase!

PASTELITOS DE TORTA DE TERCIOPELO ROJO

- ¼ Taza de Manteca
Precaliente la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS como se indicó previamente.
- ¾ Taza de Azúcar Blanca Granulada
En un bol grande, bata la manteca y el azúcar con una batidora eléctrica hasta que quede liviana y esponjosa.
- 1 Huevo
Mezcle con el huevo, la crema de leche, el colorante rojo y la vainilla.
- ½ Taza de Crema de Leche
Mezcle con el bicarbonato de sodio y el vinagre.
- 1 Cucharadita de Colorante Rojo
Combine la harina, el polvo de cacao y la sal; mezcle en la pasta hasta que se una bien.
- ½ Cucharadita de Esencia de Vainilla
Vierta con cuidado la mezcla en los hoyos para la masa, dividiéndola de forma pareja.
- ¾ Cucharadita de Polvo de Hornear
Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos.
- 1½ Cucharaditas de Vinagre Blanco Destilado
Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o con una manopla para horno.
- 1 Taza de Harina Común
Retire cada pastelito con una cuchara de madera o plástico. Colóquelos sobre un plato y deje enfriar.
- 2 Cucharadas y 2 Cucharaditas de Polvo de Cacao Amargo
Una vez que se hayan enfriado los pastelitos, también podrá agregar sus glaseados y coberturas favoritos.
- ½ Cucharadita de Sal
¡Use su imaginación y diviértase!

PASTELITOS DE LIMÓN

- ¾ Taza y 2 Cucharaditas de Harina
 - 1 Cucharadita de Bicarbonato de Sodio
 - ⅛ Cucharadita de Sal
 - ½ Taza y 2 Cucharaditas de Azúcar Blanca Granulada
 - ¼ Taza y 1 Cucharadita de Manteca sin sal, ablandada
 - 2 Huevos
 - ¼ Cucharadita de Esencia de Vainilla
 - 2 Cucharaditas de Cáscara de Limón
 - ¼ Taza de Leche
 - 2¼ Cucharaditas de Jugo de Limón Fresco
- Precaliente la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS como se indicó previamente.
- En un bol grande, mezcle la harina, el bicarbonato de sodio y la sal.
- En otro bol, bata el azúcar y la manteca con una batidora eléctrica hasta que quede liviana y esponjosa. Mezcle con los huevos, uno por vez y luego agregue la vainilla y la cáscara de limón.
- Agregue la mezcla de harina a la mezcla de manteca en tres partes, alternando con la mitad de la leche y la mitad del jugo de limón cada vez que agregue harina.
- Bata hasta que quede todo junto, pero no mezcle por demás.
- Vierta con cuidado la mezcla en los hoyos para la masa, dividiéndola de forma pareja.
- Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos hasta que queden de color marrón dorado suave.
- Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o con una manopla para horno.
- Retire cada pastelito con una cuchara de madera o plástico. Colóquelos sobre un plato y deje enfriar.
- Una vez que se hayan enfriado los pastelitos, también podrá agregar sus glaseados y coberturas favoritos. ¡Use su imaginación y diviértase!

MADALENAS DE ARÁNDANOS

- 1 Taza de Leche
 - 1 Huevo
 - ⅓ Taza de Aceite Vegetal
 - 2 Tazas de Harina Común, Tamizada
 - ½ Taza de Azúcar Blanca Granulada
 - 2 Cucharaditas de Polvo de Hornear
 - ¾ Taza de Arándanos Frescos
- Precaliente la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS como se indicó previamente.
- En un bol grande, mezcle la leche, el huevo y el aceite.
- Agregue la harina, el azúcar y el polvo de hornear. Mezcle hasta unir bien. Incorpore suavemente los arándanos.
- Vierta con cuidado en los hoyos para la masa.
- Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos hasta que queden de color marrón dorado suave.
- Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o con una manopla para horno.
- Retire cada pastelito con una cuchara de madera o plástico. Colóquelos sobre un plato y sirva.
- También podrá pasar la parte de arriba de las madalenas por azúcar granulada o impalpable.

MADALENAS DE SALVADO

- 1 Taza de Salvado de Trigo
 - $\frac{2}{3}$ Taza de Crema de Leche
 - 3 Cucharadas y $\frac{3}{4}$ Cucharaditas de Aceite Vegetal.
 - 1 Huevo
 - $\frac{1}{2}$ Taza de Azúcar Morena
 - $\frac{1}{4}$ Cucharadita de Esencia de Vainilla
 - $\frac{2}{3}$ Taza de Harina
 - $\frac{3}{4}$ Taza de Bicarbonato de Sodio
 - $\frac{3}{4}$ Cucharadita de Polvo de Hornear
 - $\frac{1}{4}$ Cucharadita de Sal
 - $\frac{1}{4}$ Cucharadita de Canela
- Precaliente la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS como se indicó previamente.
- En un bol grande, mezcle el salvado de trigo y la crema de leche. Deje reposar durante 10 minutos.
- Bata el aceite, el huevo, el azúcar y la vainilla.
- Agréguelos a la mezcla de salvado de trigo.
- Támice juntos la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear, la sal y la canela, en un bol separado. Luego mezcle la mezcla de harina en la mezcla de salvado de trigo hasta que queden bien unidas.
- Vierta con cuidado en los hoyos para la masa.
- Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos hasta que queden de color marrón dorado suave.
- Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o con una manopla para horno.
- Retire cada pastelito con una cuchara de madera o plástico. Colóquelos sobre un plato y sirva.

MADALENAS DE ESPECIAS DE CALABAZA

- 2 Tazas de Harina
 - $1\frac{1}{3}$ Tazas de Azúcar Blanca Granulada
 - $\frac{1}{4}$ Cucharaditas de Bicarbonato de Sodio
 - $\frac{1}{4}$ Cucharadita de Polvo de Hornear
 - $\frac{1}{4}$ Cucharaditas de Clavos de Olor en Polvo
 - $\frac{1}{4}$ Cucharaditas de Canela en Polvo
 - $\frac{1}{4}$ Cucharaditas de Nuez Moscada
 - $\frac{3}{4}$ Cucharadita de Pimienta Inglesa
 - $\frac{3}{4}$ Cucharadita de Sal
 - 2 Tazas de Puré de Calabaza
 - $\frac{1}{4}$ Taza y 3 Cucharaditas de Aceite Vegetal
 - 2 Huevos
- Precaliente la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS como se indicó previamente.
- En un bol grande, mezcle la harina, el azúcar, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear, los clavos de olor, la canela, la nuez moscada, la pimienta inglesa y la sal.
- En un bol separado, bata la calabaza, el aceite vegetal y los huevos.
- Mezcle la mezcla de calabaza con la mezcla de harina hasta que quede pareja.
- Vierta con cuidado en los hoyos para la masa.
- Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos hasta que tome un color marrón dorado suave.
- Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o con una manopla para horno.
- Retire cada pastelito con una cuchara de madera o plástico. Colóquelos sobre un plato y sirva.

MADALENAS DE PAN DE MAÍZ

- $\frac{3}{4}$ Taza y 2 Cucharadas de pan de maíz
 - $\frac{1}{4}$ Taza y 2 Cucharadas de Harina Común Tamizada
 - 2 Cucharaditas de Polvo de Hornear
 - $\frac{1}{8}$ Cucharadita de Bicarbonato de Sodio
 - $\frac{1}{2}$ Cucharadita de Sal
 - 2 Cucharadas de Azúcar Blanca Granulada
 - 1 Taza de Crema de Leche
 - 1 Huevo
 - 2 Cucharadas de Aceite Vegetal
- Precaliente la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS como se indicó previamente.
- En un bol grande, mezcle el pan de maíz, la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la sal y el azúcar.
- En un bol separado, combine la crema de leche, el huevo y el aceite vegetal; bata bien.
- Vierta la mezcla de crema de leche en la mezcla de harina y mezcle hasta que queden unidos.
- Vierta la mezcla con cuidado en los hoyos para la masa.
- Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos hasta que tome un color marrón dorado suave.
- Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o con una manopla para horno.
- Retire cada pastelito con una cuchara de madera o plástico. Colóquelos sobre un plato y sirva.

BOCADITOS DE BROWNIE

- $\frac{1}{2}$ Taza de Manteca
 - 4 Onzas (110 gramos) de Cuadraditos de Chocolate Amargo
 - 1 $\frac{1}{2}$ Tazas de Azúcar
 - 1 Cucharadita de Vainilla
 - 3 Huevos
 - 1 Taza de Harina Común Tamizada
- Precaliente la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS como se indicó previamente.
- En una olla mediana, caliente la manteca y el chocolate a fuego lento. Mezcle ocasionalmente hasta que se derrita y quede parejo.
- Retire la olla del fuego y agregue el azúcar y la vainilla.
- Agregue los huevos, uno por vez, mezcle bien luego de agregar cada uno. Agregue y mezcle la harina.
- Vierta con cuidado en los hoyos para la masa.
- Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos.
- Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o con una manopla para horno.
- Retire cada brownie con una cuchara de madera o plástico. Colóquelos sobre un plato y deje enfriar.
- Una vez que se hayan enfriado los brownies también podrá agregar sus glaseados y coberturas favoritos.
- ¡Use su imaginación y diviértase!

BOCADITOS RUBIOS

- 1½ Cucharaditas de Leche
 - ¼ Taza de Manteca Derretida
 - 1 Cucharadita de Esencia de Vainilla
 - ½ Taza de Azúcar Morena Empaquetada
 - 1 Huevo batido
 - ⅔ Taza de Harina Común Tamizada
 - ¼ Cucharadita de Polvo de Hornear
 - ⅛ Cucharadita de Sal
- Precaliente la MINI FÁBRICA DE PASTELITOS como se indicó previamente.
- En un bol grande, combine la leche, la Manteca derretida y la vainilla hasta que se mezclen. Agregue el azúcar morena y el huevo.
- Revuelva hasta que queden bien mezclados.
- En un bol separado, combine la harina, el polvo de hornear y la sal.
- Agregue la mezcla de harina a la mezcla de azúcar y mezcle hasta que queden bien unidos.
- Vierta con cuidado en los hoyos para la masa.
- Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos.
- Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o con una manopla para horno.
- Retire cada pastelito con una cuchara de madera o plástico. Colóquelos sobre un plato y deje enfriar.
- Una vez que se hayan enfriados los brownies también podrá agregar sus glaseados y coberturas favoritos.
- ¡Use su imaginación y diviértase!

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.

MINI FÁBRICA DE PASTELITOS / MCPCK5PK

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 8:00 AM a 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio al cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaproducts.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

Por este medio, Nostalgia Products LLC (la "Compañía") garantiza que por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original, este producto estará sin defectos en cuanto a materiales y mano de obra en uso normal en casa, siempre que el producto se maneje y mantenga de acuerdo con las instrucciones de manejo. Como único y exclusivo remedio en virtud de esta garantía, la Compañía, a su discreción, podrá optar por reparar o sustituir el producto que se encuentre defectuoso, o emitir un reembolso por el producto durante el período de garantía. Esta garantía sólo está disponible para el comprador original minorista del producto a partir de la fecha inicial de compra al por menor, y sólo es válida con el recibo de compra original, y como prueba de la fecha de compra, es necesario obtener los beneficios de la garantía. Todos los reclamos de garantía deben hacerse a la atención de la Compañía dentro del período de garantía y no más tarde que 30 días desde la imposibilidad de realizarlo. Esta garantía no cubre el desgaste normal o daños ocasionados por el embarque, malos manejos, mal uso, accidentes, alteración, piezas de cambio incorrectas, o algo distinto al uso doméstico normal. Es posible que deba devolver el producto (con los gastos de envío pagados por usted) para inspección y evaluación. Los costos de envío no son reembolsables. La empresa no se hace responsable por devoluciones dañadas o perdidas en tránsito. A menos que se indique lo contrario específicamente permitido por las instrucciones de manejo, esta garantía sólo se aplica al uso en interiores de las viviendas. Para realizar una reparación bajo esta garantía, comuníquese con la Compañía mediante el número de teléfono indicado anteriormente o al llenar el formulario de consulta para el servicio de Atención al Cliente en www.nostalgiaproduct.com. El período de garantía sólo es válido en EE.UU. y Canadá.

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

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

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

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaproducts.com.

Me Gusta en Facebook en www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

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	29
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES	29
INTRODUCTION	30
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	31
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	32
CONSEILS PRATIQUES	33
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	33
RECETTES	34
RETOUR ET GARANTIE	40

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

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



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

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

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

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

Spécifications des Appareils :
120 Volts, 60 Hz, 550 Watts, ETL Approved

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 MACHINE À PETIT GÂTEAU ! Faire cuire de délicieux petits gâteaux et autres pâtisseries à la maison sans même allumer le four. Elle est parfaite pour toutes les occasions, grandes ou petites! De délicieux desserts et petits fours en quelques minutes seulement. Laisser libre cours à l'imagination et au plaisir !

PIÈCES ET ASSEMBLAGE



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyer toutes les surfaces avec un chiffon humide et sec.
2. Identifier une surface de niveau sèche, appropriée, près d'une prise de courant.
3. La Surface de cuisson non adhésive devrait être légèrement recouverte d'une petite quantité d'huile végétale. L'huile végétale peut être appliquée avec une serviette en papier ou avec un vaporisateur d'huile antiadhésive. L'huile aidera à protéger la qualité antiadhésive de la surface de cuisson. Ceci devrait être fait sur une base régulière afin de conserver sa qualité antiadhésive.

REMARQUE : Aligner également les concavités à pâtisserie avec de petits gobelets en papier.

4. Faire préchauffer l'appareil en fermant le couvercle et en le branchant dans une prise de courant.
5. Lorsque l'appareil sera en marche, la DEL d'alimentation Rouge s'allumera. Lorsque le courant est établi, le voyant rouge s'allume. La lumière restera allumée pendant que l'appareil est en cours de préchauffage.
6. L'appareil doit être préchauffé pendant au moins 3 minutes. Le voyant rouge s'éteint lorsque l'appareil est prêt à cuire.



7. Pendant que l'appareil préchauffe, préparer les ingrédients pour les petits gâteaux.
8. Soulever le couvercle en utilisant des gants de cuisinier ou une manique pour éviter les brûlures.
9. Remplir chacune des concavités de la Surface de cuisson non adhésive avec le mélange.
10. Fermer le couvercle en utilisant une manique ou des gants de cuisinier. S'assurer que le Couvercle est verrouillé.



De la vapeur pourra s'échapper de l'appareil pendant la cuisson. Pour plus de sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut causer des brûlures.

11. Le temps de cuisson variera entre 3 et 7 minutes, en fonction du type de pâtisserie à cuire et de son goût personnel.
12. Une fois la cuisson des pâtisseries terminée, soulever le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier. Les retirer de la Surface de cuisson non adhésive avec une cuillère en bois ou en plastique. NE PAS utiliser d'ustensiles en métal, car ils pourront égratigner et endommager la Surface de cuisson antiadhésive.
13. Pour plus d'une fournée de petits gâteaux à la fois, après avoir retiré la première fournée, abaisser le Couvercle pour maintenir la chaleur jusqu'à la fournée suivante.
14. Dès la cuisson terminée, débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
15. Une fois l'appareil refroidi, suivre les consignes décrites à la section Nettoyage et entretien pour nettoyer la MACHINE À PETIT GÂTEAU.

CONSEILS PRATIQUES



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

Fumée

Durant la première utilisation, vous pourrez noter une légère fumée ou odeur; ceci est normal avec la plupart des nouveaux appareils électriques. La fumée et l'odeur sont causées par les résidus qui brûlent à la surface des Plaques de cuisson non adhésives et de l'Élément chauffant. Laisser l'appareil préchauffer jusqu'à ce que la fumée et l'odeur ne disparaissent.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez prendre soin de votre MACHINE À PETIT GÂTEAU en suivant ces simples consignes et mesures de précaution. Le nettoyage se fait en claquant les doigts.

- Débrancher de la prise électrique.
 - S'assurer que l'appareil est froid avant de le nettoyer.
 - Nettoyer les Surfaces de cuisson supérieure et inférieure avec un chiffon non abrasif humide, puis assécher.
 - Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon non abrasif humide, puis assécher.
- Rien n'est plus simple !

RECETTES

La MACHINE À PETIT GÂTEAU permet de créer de délicieux petits gâteaux et muffins en quelques minutes seulement !

Utiliser même les mélanges préemballés pour créer des friandises comme :

- les petits gâteaux
- les gâteaux
- les muffins
- les carrés au chocolat
- le pain de maïs

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

Garnir les friandises avec un glaçage, puis ajouter des brisures, des noix, de la noix de coco râpée, des bonbons ou des grains de chocolat.

Laisser aller sa créativité et PROFITER DE LA MACHINE À PETIT GÂTEAU !

PETITS GÂTEAUX AU CHOCOLAT

- | | |
|--|---|
| • 160 g ($\frac{2}{3}$ tasse) de farine non blanchie tout-usage | Faire réchauffer la MACHINE À PETIT GÂTEAU, tel qu'il est indiqué. |
| • 60 g ($\frac{1}{4}$ tasse) et 2 c. à table de cacao en poudre non sucré | Dans un grand bol, tamiser ensemble la farine, le cacao, le bicarbonate de soude, la levure chimique, le sucre et le sel. Réserver. |
| • $\frac{1}{8}$ à café de bicarbonate de soude | Dans un autre bol, battre ensemble les œufs et le beurre fondu, puis incorporer la vanille. |
| • 1 c. à café de levure chimique | Ajouter le mélange de farine au mélange humide en alternance avec le lait. Bien battre. |
| • 180 g ($\frac{3}{4}$ tasse) de sucre cristallisé blanc | Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie. |
| • $\frac{1}{8}$ c. à café de sel | Fermer le Couvercle et laisser cuire de 3 à 7 minutes. |
| • 1 œuf | Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier. |
| • 1 c. à table et 1 $\frac{1}{2}$ c. à café de beurre, fondu | Retirer chaque petit gâteau avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis laisser refroidir. |
| • $\frac{1}{4}$ c. à café d'extrait de vanille | Une fois les petits gâteaux refroidis, choisir également d'y ajouter le glaçage et les garnitures de son choix. |
| • 6 cl ($\frac{1}{4}$ tasse) de lait | Laisser libre cours à l'imagination et au plaisir ! |

PETITS GÂTEAUX À LA VANILLE

- 180 g (¾ tasse) de farine
Faire réchauffer la MACHINE À PETIT GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.
 - 60 g (¼ tasse) et 2 c. à table de sucre
Mélanger les ingrédients.
 - ¼ c. à café de muscade
Incorporer le babeurre, l'œuf et la vanille Batta à la fourchette.
 - ½ c. à café de levure chimique
Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie.
 - 6 cl (¼ tasse) de babeurre
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
 - 1 œuf
Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
 - ½ c. à café d'extrait de vanille
Retirer chaque petit gâteau avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis servir.
- Une fois les petits gâteaux refroidis, choisir également d'y ajouter le glaçage et les garnitures de son choix.
- Laisser libre cours à l'imagination et au plaisir !

PETITS GÂTEAUX ROUGE VELOURS

- 60 g (¼ tasse) de beurre
Faire réchauffer la MACHINE À PETIT GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.
- 180 g (¾ tasse) de sucre cristallisé blanc
Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre au mixeur jusqu'à obtenir une consistance légère et mousseuse.
- 1 œuf
Ajouter l'œuf, le colorant alimentaire rouge et la vanille.
- 12 cl (½ tasse) de babeurre
Incorporer le bicarbonate de soude et le vinaigre.
- 1 c. à café de colorant alimentaire rouge
Mélanger la farine, le cacao en poudre et le sel; incorporer dans la pâte jusqu'à obtenir une consistance homogène.
- ½ c. à café d'extrait de vanille
Verser délicatement la pâte dans les concavités à pâtisserie, en la distribuant uniformément.
- ¾ c. à café de bicarbonate de soude
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- 1 ½ c. à café de vinaigre blanc distillé
Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
- 240 g (1 tasse) de farine tout-usage
Retirer chaque petit gâteau avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis servir.
- 2 c. à table et 2 c. à café de cacao en poudre non sucré
Une fois les petits gâteaux refroidis, choisir également d'y ajouter le glaçage et les garnitures de son choix.
- ½ c. à café de sel
Laisser libre cours à l'imagination et au plaisir !

PETITS GÂTEAUX AU CITRON

- 180 g ($\frac{3}{4}$ tasse) et 2 c. à café de farine
Faire réchauffer la MACHINE À PETIT GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
Dans un grand bol, tamiser ensemble la farine, le bicarbonate de soude et le sel.
- $\frac{1}{8}$ c. à café de sel
Dans un autre bol, battre le sucre et le beurre au mixeur jusqu'à obtenir une consistance légère et mousseuse. Incorporer les œufs un à la fois, puis ajouter la vanille et le zeste de citron.
- 120 g ($\frac{1}{2}$ tasse) et 2 c. à café de sucre cristallisé blanc
- 60 g ($\frac{1}{4}$ tasse) et 1 c. à café de beurre non salé, ramolli
Ajouter le mélange de farine au mélange de beurre en trois parties, en alternance avec la moitié du lait et la moitié du jus de citron, après chaque ajout de farine.
- 2 œufs
Battre jusqu'à obtenir consistance homogène, mais ne pas trop mélanger.
- $\frac{1}{4}$ c. à café d'extrait de vanille
Verser délicatement la pâte dans les concavités à pâtisserie, en la distribuant uniformément.
- 2 c. à café de zeste de citron
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- 6 cl ($\frac{1}{4}$ tasse) de lait
- 2 $\frac{1}{4}$ c. à café de jus de citron frais
Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier. Retirer chaque petit gâteau avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis servir.

Une fois les petits gâteaux refroidis, choisir également d'y ajouter le glaçage et les garnitures de son choix. Laisser libre cours à l'imagination et au plaisir !

MUFFINS AUX BLEUETS

- 24 cl (1 tasse) de lait
Faire réchauffer la MACHINE À PETIT GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.
- 1 œuf
Dans un grand bol, mélanger le lait, l'œuf et l'huile.
- 8 cl ($\frac{1}{3}$ tasse) d'huile végétale
Ajouter la farine, le sucre et la levure chimique. Mélanger 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.
- 120 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de sucre cristallisé blanc
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- 2 c. à café de levure chimique
Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
- 180 g ($\frac{3}{4}$ tasse) de bleuets frais
Retirer chaque muffin avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis servir.

Choisir également de rouler le dessus dans le sucre cristallisé ou en poudre.

MUFFINS AU SON

- 240 g (1 tasse) de son de blé
Faire réchauffer la MACHINE À PETIT GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.
- 16 cl ($\frac{2}{3}$ tasse) de babeurre
Dans un grand bol, mélanger le son de blé et le babeurre. Laisser reposer pendant 10 minutes.
- 3 c. à table et 1 $\frac{3}{4}$ c. à café d'huile végétale
Battre ensemble l'huile, l'œuf, le sucre et la vanille.
- 1 œuf
Ajouter au mélange de son de blé.
- 120 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de cassonade
Tamiser ensemble la farine, le bicarbonate de soude, la levure chimique, le sel et la cannelle dans un autre bol.
- $\frac{1}{4}$ c. à café d'extrait de vanille
Puis, incorporer le mélange de farine au mélange de son de blé jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 160 g ($\frac{2}{3}$ tasse) de farine
Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie.
- $\frac{3}{4}$ c. à café de bicarbonate de soude
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- $\frac{3}{4}$ c. à café de levure chimique
Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
- $\frac{1}{4}$ c. à café de sel
Retirer chaque muffin avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis servir.
- $\frac{1}{4}$ c. à café de cannelle

MUFFINS À LA CITROUILLE ET AUX ÉPICES

- 480 g (2 tasses) de farine
Faire réchauffer la MACHINE À PETIT GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.
- 320 g (1 $\frac{1}{3}$ tasse) de sucre cristallisé blanc
Dans un grand bol, mélanger ensemble la farine, le sucre, le bicarbonate de soude, la levure chimique, le clou de girofle, la cannelle, la muscade, le piment de la Jamaïque et le sel.
- 1 $\frac{1}{4}$ c. à café de bicarbonate de soude
Dans un autre bol, battre ensemble la purée de citrouille, l'huile végétale et les œufs.
- $\frac{1}{4}$ c. à café de levure chimique
- 1 $\frac{1}{4}$ c. à café de clou de girofle en poudre
Incorporer le mélange de citrouille dans le mélange de farine jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- 1 $\frac{1}{4}$ c. à café de cannelle en poudre
Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie.
- 1 $\frac{1}{4}$ c. à café de muscade
Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- $\frac{3}{4}$ c. à café de piment de la Jamaïque
Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
- $\frac{3}{4}$ c. à café de sel
- 480 g (2 tasses) de purée de citrouille
Retirer chaque muffin avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis servir.
- 6 cl ($\frac{1}{4}$ tasse) et 3 c. à table d'huile végétale
- 2 œufs

MUFFINS À LA SEMOULE DE MAÏS

- 180 g (¾ tasse) et 2 c. à table de semoule de maïs
Faire réchauffer la MACHINE À PETIT GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.
Dans un grand bol, mélanger ensemble la semoule de maïs, la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel et le sucre.
- 60 g (¼ tasse) et 2 c. à table de farine non blanchie tout-usage
Dans un autre bol, mélanger le babeurre, l'œuf et l'huile végétale; bien battre.
- 2 c. à café de levure chimique
Verser le mélange de babeurre dans le mélange de farine, puis remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- ⅛ c. à café de bicarbonate de soude
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.
- 2 c. à table de sucre cristallisé blanc
Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
- 6 cl (¼ tasse) de babeurre
Retirer chaque muffin avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis servir.
- 1 œuf
- 2 c. à table d'huile végétale

BOUCHÉES DE CARRÉ AU CHOCOLAT

- 120 g (½ tasse) de beurre
Faire réchauffer la MACHINE À PETIT GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.
- 113 g (4 oz) de carré de chocolat non sucré
Dans une casserole de taille moyenne, faire chauffer le beurre et le chocolat à feu doux. Remuer occasionnellement jusqu'à obtenir un mélange fondu et lisse.
- 360 g (1 ½ tasse) de sucre
Retirer du feu, puis incorporer le sucre et la vanille.
- 1 c. à café de vanille
Ajouter les œufs, un à la fois, en remuant bien après chaque ajout. Incorporer la farine.
- 3 œufs
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 avec une manique ou des gants de cuisinier.
Retirer chaque bouchée avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis laisser refroidir.
Une fois les bouchées refroidies, choisir également d'y ajouter le glaçage et les garnitures de son choix.
Laisser libre cours à l'imagination et au plaisir!

BOUCHÉES BLONDES

- 1 ½ c. à café de lait
 - 6 cl (¼ tasse) de beurre fondu
 - 1 c. à café d'extrait de vanille
 - 120 g (½ tasse) de cassonade tassée
 - 1 œuf, battu
 - 160 g (⅔ tasse) de farine non blanchie tout-usage
 - ¼ c. à café de levure chimique
 - ⅛ c. à café de sel
- Faire réchauffer la MACHINE À PETIT GÂTEAU, tel qu'il est indiqué.
- Dans un grand bol, mélanger le lait, le beurre fondu et la vanille jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter la cassonade et l'œuf.
- Incorporer jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Dans un autre bol, mélanger la farine, la levure chimique et le sel.
- Ajouter le mélange de farine au mélange de sucre, puis remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie.
- Fermer le Couvercle et laisser cuire de 3 à 7 minutes.
- Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.
- Retirer chaque bouchée avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis laisser refroidir.
- Une fois les bouchées refroidies, choisir également d'y ajouter le glaçage et les garnitures de son choix.
- Laisser libre cours à l'imagination et au plaisir !

RETOUR ET GARANTIE

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

MACHINE À PETIT GÂTEAU / MCPCK5PK

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

Distribué par :

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

Demande pour le service à la clientèle

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

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

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

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

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

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

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

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

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

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

