



All products are trademarks of Nostalgia Products Group, LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2013 Nostalgia Products Group, LLC.

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 05/02/13)



CDP200RED

Electric Cookie Press
Molde Electrónico para Galletas
Presse à biscuits électrique

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes



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

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	9
HELPFUL TIPS	10
CLEANING & MAINTENANCE	11
RECIPES	12
RETURNS & WARRANTY	18

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, 15 Watts
ETL Approved

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse appliance or cord in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the appliance.
4. NEVER leave appliance unattended while in use.
5. Unplug appliance from outlet when not in use and when cleaning.
6. DO NOT place appliance in dishwasher.
7. Keep out of reach of children.
8. This appliance is NOT A TOY.
9. This appliance is not intended for use by young children or the cognitively challenged without supervision.
10. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS



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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. Do not immerse or rinse motor body, cord or plug in water or any other liquid.
3. This appliance is not for use by or near children.
4. The unit should be unplugged when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Using attachments that are not recommended or sold by the manufacturer of this appliance can result in fire, electric shock, or injury.
6. For indoor household use only.
7. Keep hands, hair and clothing, as well as utensils, away from moving parts, discs, and tips while processing, to prevent the risk of severe injury to persons or damage to the cookie press.
8. Handle discs and tips carefully when removing, inserting or cleaning.
9. Lock cover and tube securely in place before operating appliance. Do not try to remove tube or tube cover while in use.
10. A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not let cord hang over edge of table or touch hot surfaces.
11. Always plug cord into wall outlet before operation. Allow unit to cool completely before putting away.
12. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. **Exception:** An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with this appliance.

13. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
14. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. **If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.**
15. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the ELECTRIC COOKIE PRESS from Nostalgia Electrics™! Now you can design and decorate delicious cookies like a professional baker! The ELECTRIC COOKIE PRESS makes it fast and easy to whip up beautifully decorated cakes and cookies, as well as other appetizing hors d'oeuvres. Use your imagination and have fun!

Features:

- Includes 12 cookie discs and 8 decorating tips
- Ergonomic handle with ON/OFF power button makes it easy to use
- Follow the included cookie recipes, or use store bought dough
- Can also be used for filling pasta shells, hard-boiled eggs or to decorate cupcakes and cakes

PARTS & ASSEMBLY

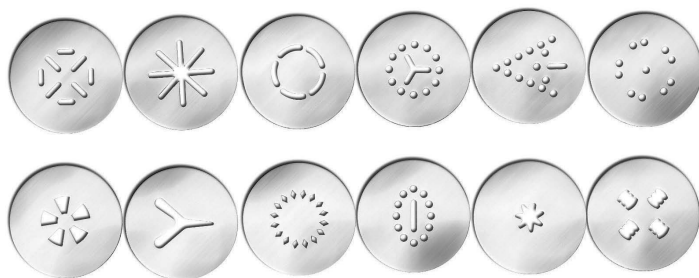
PARTS



PASTRY TIPS (8)



COOKIE DISCS (12)

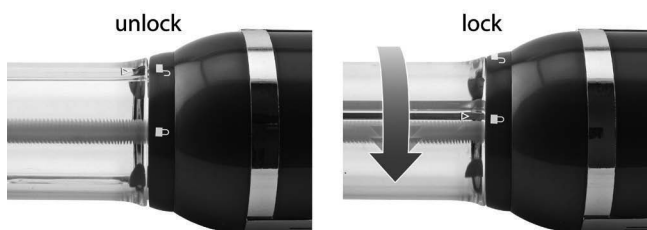


ASSEMBLY

1. With the Shaft Disc in place, insert the stem of the Cookie Press Shaft into the center hole of the Motor Body. Push the Cookie Press Shaft completely inside the Motor Body and press firmly into place.
2. Attach the Tube by aligning the pegs on the inside of the Tube with the outside grooves of the Shaft Disc. The arrow on the Tube will line up with the UNLOCK position on the Motor Body.



3. Grasp Tube firmly and turn until the top arrow on the Tube lines up with the LOCK (🔒) position. You will hear a click when it is in the proper position.



4. Load freshly prepared cookie dough or filling into the unit with a spoon or spatula.
NOTE: Do not fill the tube past the MAX fill line.



5. If you are using a Pastry Tip, put the desired tip over the Pastry Tip Adapter and secure with the Pastry Tip Cover. Put the fully assembled Pastry Tip into the Tube Cover, place the Tube Cover onto the Tube and turn clockwise to a locked position.



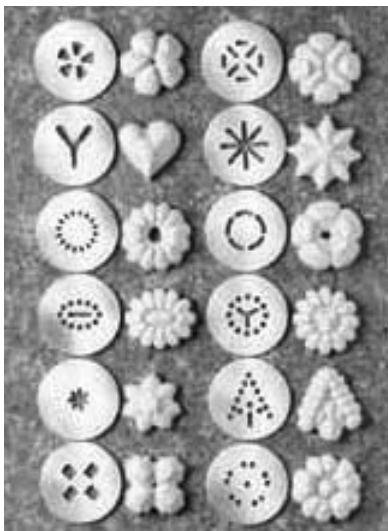
6. If using the Cookie Discs, choose your preferred disc and place it at the end of the Tube. Place the Tube Cover onto the Tube and turn clockwise until it locks in place.



You are now ready to use your ELECTRIC COOKIE PRESS!

COOKIE DISC SHAPES

The ELECTRIC COOKIE PRESS comes with 12 different Cookie Discs for pressing fun cookie shapes.

**DECORATIVE TIP SHAPES**

The ELECTRIC COOKIE PRESS comes with 8 different Pastry Tips to suit all of your decorating and piping needs. From decorating cakes, cookies and cupcakes, to filling cream puffs and topping savory hors d'oeuvres like deviled eggs, the ELECTRIC COOKIE PRESS from Nostalgia Electrics™ is a versatile and convenient baking tool.



HOW TO OPERATE

BEFORE FIRST USE

1. Carefully unpack the ELECTRIC COOKIE PRESS and all accessories.
2. Wash Cookie Discs, Pastry Tips, Pastry Tip Adapter, Tube Cover, Pastry Tip Cover, Tube, Shaft Adapter, and Cookie Press Shaft in warm, soapy water. Rinse and dry completely with a non-abrasive cloth or towel.
3. Wipe all surfaces of the Motor Body with a slightly moistened, non-abrasive cloth and dry thoroughly making sure that no water enters the Motor Body. **MAKE SURE THE UNIT IS UNPLUGGED.**
4. **NEVER** immerse the Motor Body, plug or cord in water or any other liquid, and do not use steel wool, scouring pads or abrasive cleansers as they will damage the finish.

MAKING COOKIES

The proper consistency of cookie dough is critical. If it is too stiff, the dough will not release from the cookie press. If it is too soft or sticky, the cookies will not retain their shape. It may take some practice to achieve the optimal consistency of cookie dough to use with your ELECTRIC COOKIE PRESS.

1. After assembling your ELECTRIC COOKIE PRESS, fill with dough to the MAX fill line. **DO NOT** use dough with nuts or candy.
2. Plug the filled cookie press and stand in an upright position with the tube cover resting on an unlined/ungreased baking sheet. Before pressing your first cookie, all of the air pockets must be pressed out of the dough. To do so, hold down the ON/OFF button until the dough just starts to be pressed out of the disc.
3. To form a cookie, hold the button down for 1 to 2 seconds, depending on the type of dough you prepared or the disc you are using. After pressing for 1 to 2 seconds, gently lift the cookie press from the pan and then repeat to press your next cookie, and so on. You should always have the tube cover resting on the cookie sheet when pressing cookies. Failing to do so will prevent the cookies from forming properly.

USING PASTRY TIPS

Whether you are filling pâte à choux or piping a decoration on a cake, it is advised to pulse the ON/OFF button as opposed to holding it down continuously. This allows for more control on the amount of filling or frosting that will be used at one time.

The consistency of what you are pipe is very important. In most cases, frostings will have to be thicker than normal in order to achieve best results. If the frosting, especially for decorating, is too thin, it will not hold its shape. You will notice that most frostings, decorating or not, will need to be thicker than normal. It is recommended that you practice piping before you decorate a final product.

When decorating pastries, quickly pulse once and then gauge your work from there. There will always be more frosting/filling than expected pressed out of the tip, so go slowly. As when using a traditional pastry bag for decorating, you want to guide the frosting as if it were a ribbon, as opposed to forcing it in place.

When filling, be it cream puffs or deviled eggs, pipe desired amount and then pause between each, making sure all of the filling is removed from the tip before moving on to the next one.

REFILLING COOKIE PRESS

Most recipes provided require the user to refill the cookie press at least once. Depending on the size of the cookie that you are pressing, you can usually get 25 to 40 cookies per fill.

- In order to refill the press, remove the tube from the motor body, press the shaft to disengage, and reassemble as instructed on page 2.
- Refill with dough to MAX fill line. Again, press all air pockets out of the dough by holding down the On/Off button, and then press your next batch of cookies.

NOTE: If you wish to use a different type of dough or if dough has built up in the shaft adapter, it may be necessary to take apart and clean the entire cookie press before refilling. Always clean and reassemble your cookie press as directed in this manual, and be sure to adhere to food safety guidelines.

HELPFUL TIPS

COOKIE DOUGH

- Consistency of the cookie dough is very important. If dough is too stiff or dry, it will not be able to be pressed out. You want the dough to be slightly sticky, but not too sticky. If dough is too soft, the cookies will not hold their shape. This may take some practice. Recipes may need to be adjusted to get the desired consistency. You will find your shapes improving as you become accustomed to the rhythm and timing that works best for each cookie type.
- Cookie dough must be smooth in texture. **It is not recommended that you use nuts, chocolate chips or candies in your dough.** This will prevent the cookie press from being clogged.
- Always use the dough immediately after making. This will yield the best results. It is not recommended that you use frozen dough. The dough should be pliable enough to come out of the disc easily and keep its shape on the cookie sheet.
- If dough is too sticky or soft, refrigerate it for 15 minutes. Another option is to beat a small amount of flour into the dough. Adding margarine may also help to cut the stickiness.
- If the dough is too stiff, mix in a little beaten egg.
- Once dough has been placed into the Tube, use it immediately.
- Never grease or line your cookie sheets when using the cookie press. If you do, your cookie dough will not stick to the pan, therefore preventing the cookies from maintaining a consistent shape.

DECORATING

- To decorate candies, cookies, and desserts or to insert pastry or hors d'oeuvres fillings, etc, use Pastry Tips.
- If the dough is not moist enough to hold decorations, lightly brush a small amount of water, milk or honey where you wish to place the decorations.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your ELECTRIC COOKIE PRESS by following these simple instructions and precautions. For best results, we recommend that you clean your ELECTRIC COOKIE PRESS after each filling is used.

1. Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
2. Unlock the Tube by holding the motor body with one hand, and the Tube with the other hand. Turn the Tube so that the arrow on the Tube lines up with the unlock position on the Motor Body (refer to Assembly section). Pull off to remove.
3. Slide out the Shaft.
4. Remove the Cookie Disc or Pastry Tip assembly from the Tube.
5. Wash all removable parts and accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly with a non-abrasive cloth or towel.
6. Wipe the exterior of the Motor Body with a soft, damp cloth and dry completely making sure that no water gets inside the Motor Body.
7. DO NOT use steel wool, scouring pads or abrasive cleansers, as they will damage the finish.
8. A soft brush can be used to clean the inside of the Tube and Pastry Tips.
9. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.
10. NEVER immerse the ELECTRIC COOKIE PRESS in water or put in a dishwasher.

STORAGE

It is recommended that you keep the original box and packing materials and repack the ELECTRIC COOKIE PRESS as purchased. Store in a clean, dry location.

RECIPES

With the ELECTRIC COOKIE PRESS you can use your favorite cookie dough recipes or store bought cookie dough to create beautifully designed cookies that everyone will love! Depending on the recipe, the cookie disc used, and the size of the cookies desired, the amount of cookies yielded will vary.

You can also use your ELECTRIC COOKIE PRESS to fill eggs, decorate cakes, cookies, cupcakes and much more!

Be creative and ENJOY your ELECTRIC COOKIE PRESS!

CHOCOLATE COOKIES

- 1¾ Cups White, Granulated Sugar
 - 6 Tbsp. Cocoa Powder
 - 2 Cups All-Purpose Flour
 - ½ Tsp. Salt
 - 1 Cup Shortening
 - ¼ Cup Margarine
 - 1 Egg, beaten
 - ½ Tsp. Pure Vanilla Extract
 - 3 Tsp. Milk
- Preheat oven to 350° F (180° C).
- In a large bowl, stir together the sugar, cocoa, flour and salt until well blended.
- Cut in the shortening and margarine until lumps are no larger than peas.
- Add egg, vanilla and milk; mix until a stiff dough forms. It may take a minute to come together. If the dough is too sticky, chill for a little bit.
- Put through ELECTRIC COOKIE PRESS and form cookies onto baking sheets.
- Bake for 8 to 10 minutes in preheated oven, or until the surface appears dry.
- Allow cookies to cool for a couple minutes on the baking sheet before transferring to wire racks to cool completely.

BUTTER COOKIES

- ¾ Cup Unsalted Butter, softened
 - ½ Cup White, Granulated Sugar
 - 1 Egg, separated
 - 1 Tbsp. Water, divided
 - 1¾ Cup and 2 Tbsp. All-Purpose Flour
 - 1 Pinch of Salt
 - 1½ Tsp. Pure Vanilla Extract
- Preheat the oven to 400° F (205° C).
- Cream together the butter and sugar until light and fluffy.
- Mix in the egg yolk, ½ Tbsp. water, flour, salt and vanilla.
- Fill the cookie press and shape the cookies on an ungreased baking sheet.
- Brush the top of each cookie with the egg white mixed with ½ Tbsp. of the water.
- Bake until the cookies are golden brown on top, about 10 minutes.
- Decorate as desired.

LAVENDER SHORTBREAD COOKIES

- 1½ Cups Butter, softened
 - ⅔ Cup White, Granulated Sugar
 - ¼ Cup Confectioners' Sugar, sifted
 - 2 Tbsp. Fresh Lavender, finely chopped
 - 1 Tbsp. Fresh Mint Leaves, finely chopped
 - 1 Tsp. Grated Lemon Zest
 - 2½ Cups All-Purpose Flour
 - ½ Cup Cornstarch
 - ¼ Tsp. Salt
- Preheat the oven to 325° F (165° C).
- In a medium bowl, cream together the butter, white sugar and confectioners' sugar until light and fluffy.
- Mix in the lavender, mint and lemon zest.
- Combine the flour, cornstarch and salt; mix into the batter until well blended.
- Put through ELECTRIC COOKIE PRESS and form cookies onto baking sheets.
- Bake for 18 to 20 minutes in preheated oven, just until cookies begin to brown at the edges.
- Cool for a few minutes on the baking sheets then transfer to wire racks to cool completely.

SHORTBREAD COOKIES

- 2 Cups Butter, softened
 - 1 Cup White, Granulated Sugar
 - 2 Tsp. Pure Vanilla Extract
 - 4 Cups All-Purpose Flour
- Preheat oven to 350° F (180° C).
- Cream butter and sugar until fluffy.
- Stir in vanilla.
- Add flour and mix well.
- Put through ELECTRIC COOKIE PRESS and form cookies onto baking sheets.
- Bake for 10 - 12 minutes.

BROWN SUGAR SHORTBREAD COOKIES

- 1¼ Cups All-Purpose Flour
 - 3 Tbsp. Brown Sugar
 - 1 Tbsp. White Sugar
 - ½ Tsp. Ground Cinnamon
 - ½ Cup Butter
- Preheat the oven to 325° F (165° C).
- In a medium bowl, stir together the flour, brown sugar, white sugar and cinnamon.
- Cut in the butter until the mixture is like fine crumbs.
- Pack the crumbs into a ball, then knead by hand until smooth.
- Put through ELECTRIC COOKIE PRESS and form cookies onto baking sheets.
- Bake for 25 minutes in preheated oven.

MAPLE COOKIES

- 1 Cup Butter
 - ½ Cup Real Maple Syrup
 - 2 Cups All-Purpose Flour
 - ¼ Tsp. Salt
- Preheat an oven to 350° F (180° C).
- Beat the butter and maple syrup together with an electric mixer in a large bowl until smooth.
- Stir the flour and salt together in a separate bowl; gradually mix the flour mixture into the butter mixture until just incorporated.
- Put dough through cookie press and arrange onto a baking sheet.
- Bake in the preheated oven until lightly browned, 10 to 12 minutes.
- Do not overcook.

PUDDING COOKIES

- 1 Cup Buttermilk Baking Mix
 - 1 (3-oz.) Package Instant Pudding Mix (lemon, chocolate, coconut, pistachio, banana, or your flavor of choice)
 - 1 Egg
 - ¼ Cup Vegetable Oil
 - ⅓ Cup Granulated, White Sugar
- Preheat oven to 350° F (180° C).
- Mix baking mix, pudding, egg and oil in a large bowl until dough forms.
- Roll dough into 1" balls. Place balls 2" apart on the cookie sheets.
- Dip ELECTRIC COOKIE PRESS into sugar. Press onto dough ball and flatten into ¼" thick cookie.
- Bake until just golden brown on the edges, about 10 minutes. Transfer to racks and cool completely.

CREAM CHEESE COOKIES

- 1 Cup Butter, softened
 - 1 (3 oz.) Package Cream Cheese, softened
 - 1 Cup White, Granulated Sugar
 - 1 Egg Yolk
 - ½ Tsp. Pure Vanilla Extract
 - 2½ Cups All-Purpose Flour
- Preheat oven to 325° F (165° C).
- In a large bowl, cream together butter, cream cheese, and sugar until light and fluffy.
- Beat in egg yolk and vanilla. Stir in flour until well blended.
- Put dough through cookie press and arrange onto a baking sheet.
- If using floral cookie press design, make an indentation in the center with a thimble, fill with preserves, or press candy into center.
- Bake for 15 minutes in preheated oven. Cookies should be pale.

FRUITY COOKIES

- 4 Cups All-Purpose Flour Preheat oven to 400° F (205° C).
- 1 Tsp. Baking Powder Sift flour with baking powder.
- 1½ Cups Margarine Cream margarine; gradually add sugar and 3-oz. gelatin and cream well.
- 1 Cup White, Granulated Sugar Add egg and vanilla; beat well.
- 1 (3-oz.) Package Fruit-Flavored Gelatin Mix Gradually add flour mixture; mix until smooth.
- 1 Egg Force dough through cookie press onto ungreased cookie sheet.
- 1 Tsp. Vanilla Extract Sprinkle with 1 oz. gelatin.
- 1 (1-oz.) Package Fruit-Flavored Gelatin Mix Bake for about 12-13 minutes or until golden brown at the edges.

CHOCOLATE FROSTING

- 5⅓ Tbsp. Butter, softened In a large bowl, cream the butter.
- ½ Cup Cocoa Powder Add in cocoa, salt and boiling water, stirring until smooth.
- 1 Pinch Salt Add powdered sugar and beat until frosting reaches a spreadable consistency.
- 3 Tbsp. Boiling Water If frosting seems too thick, add water. If it seems too thin, add powdered sugar.
- 1½ Cups Confectioners' Sugar Store in the refrigerator after use.

CHOCOLATE BUTTERCREAM FROSTING

- 1½ Cups Confectioners' Sugar In small bowl mix at medium speed, sugar, butter (softened), and salt until light and fluffy.
- ¼ Cup Butter, softened Add melted chocolate, milk and vanilla extract, beating until well blended.
- 1 Pinch Salt Store in the refrigerator after use.
- 1½ (1-oz.) Squares Unsweetened Chocolate, Melted
- 1½ Tbsp. Milk
- 1 Tsp. Pure Vanilla Extract

CREAM CHEESE FROSTING

- 2 (8-oz.) Packages Cream Cheese, softened
 - ½ Cup Butter, softened
 - 1 Tsp. Pure Vanilla Extract
 - 2 Cups Confectioners' Sugar, sifted
- In a medium bowl, cream together the cream cheese and butter until creamy.
- Mix in the vanilla, then gradually stir in the confectioners' sugar.
- Store in the refrigerator after use.

PASTRY CREAM FILLING

- 2 Cups Milk
 - ¼ Cup White, Granulated Sugar
 - 2 Egg Yolks
 - 1 Egg
 - ¼ Cup Cornstarch
 - ⅓ Cup White, Granulated Sugar
 - 2 Tbsp. Butter
 - 1 Tsp. Pure Vanilla Extract
- In a heavy saucepan, stir together the milk and ¼ cup of sugar. Bring to a boil over medium heat.
- In a medium bowl, whisk together the egg yolks and egg.
- Stir together the cornstarch and ⅓ cup sugar; then stir them into the egg until smooth.
- When the milk comes to a boil, drizzle it into the bowl in a thin stream while mixing so that you do not cook the eggs. Return the mixture to the saucepan, and slowly bring to a boil, stirring constantly so the eggs don't curdle or scorch on the bottom.
- When the mixture comes to a boil and thickens, remove from the heat.
- Stir in the butter and vanilla, mixing until the butter is completely blended in.
- Pour into a heat-proof container and place a piece of plastic wrap directly on the surface to prevent a skin from forming. Refrigerate until chilled before using.

DEVEILED EGGS

- 6 Hard-Boiled Eggs
 - 2 Tbsp. Mayonnaise
 - 1 Tsp. White, Granulated Sugar
 - 1 Tsp. White Vinegar
 - 1 Tsp. Mustard
 - ½ Tsp. Salt
 - Paprika
- Slice eggs in half lengthwise; remove yolks and set whites aside.
- In a small bowl, mash yolks with a fork.
- Add the mayonnaise, sugar, vinegar, mustard and salt; mix well.
- Use ELECTRIC COOKIE PRESS with Pastry Tip to fill eggs with mixture. Sprinkle with paprika.
- Refrigerate until serving.

CANNOLI CREAM FILLING

- 1½ Cup Ricotta Cheese
 - 3 Tbsp. White, Granulated Sugar
 - 1 Tsp. Vanilla
 - 1½ Tsp. Ground Cinnamon
- Mix all ingredients with electric beater until smooth.
Chill until ready to use.
- Yield:** slightly more than 1½ cups filling, or enough for about 12 cannolis.

WHITE CHEESE PASTA SHELL FILLING

- 2 lbs. Ricotta or Cottage Cheese
 - ½ lb. Mozzarella Cheese, grated
 - 2 Eggs
 - ½ Cup Parmesan Cheese, grated
 - 1 Tsp. Salt
 - ¼ Tsp. Pepper
 - 1 Tsp. Parsley
- Preheat oven to 350° F (180° C).
- Prepare jumbo-sized pasta shells. Bring water to boil and then add pasta, boil pasta approximately 10-15 minutes.
- Drain pasta.
- Prepare cheese filling: Beat eggs; add ricotta, Mozzarella, and Parmesan cheese; mix in seasonings.
- Fill jumbo-sized pasta shells using ELECTRIC COOKIE PRESS.
- Cover shells with marinara sauce and bake for 45 minutes.

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.

ELECTRIC COOKIE PRESS / CDP200RED

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgielectrics.com. This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

For more information, visit us online at www.nostalgielectrics.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.nostalgielectrics.com para ver más productos divertidos.

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	20
MEDIDAS IMPORTANTES	20
INTRODUCCIÓN	21
PARTES Y ENSAMBLAJE	22
CÓMO FUNCIONA	26
CONSEJOS ÚTILES	27
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	28
RECETAS	29
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	35

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 anteceditos 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 Volts, 60 Hertz
15 Watts, aprobado por ETL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA sumerja el aparato o el cable en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA use una esponja o paño abrasivo en el aparato.
4. NUNCA deje el aparato sin supervisar mientras está en uso.
5. Desenchufe el aparato del toma corriente cuando no está en uso y para su limpieza.
6. NO coloque el aparato en el lava vajillas.
7. Mantenga fuera del alcance de los niños.
8. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
9. Este aparato no está destinado a ser usado por niños pequeños o personas con dificultades cognitivas sin supervisión.
10. Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

MEDIDAS IMPORTANTES



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

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.**
2. No sumerja ni lave el cuerpo del motor, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no debe ser utilizado por niños ni cerca de ellos.
4. Esta unidad debe desenchufarse cuando no esté en uso, antes de colocarlo o quitarle partes y antes de su limpieza.
5. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante de este aparato podría ocasionar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.
6. Sólo para uso en el interior.
7. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, como así también los utensilios, fuera de las partes móviles, los discos y las puntas, mientras esté procesando, para evitar el riesgo de daños graves a las personas o daños al molde para galletas.
8. Sostenga los discos y las puntas cuidadosamente cuando quite, introduzca o limpie las partes.
9. Trabe la tapa y el tubo de forma segura en su lugar antes de hacer funcionar el aparato. No intente quitar el cobertor del tubo mientras se encuentra en uso.
10. Se incluye un cable de alimentación de energía más corto o extraíble para reducir el riesgo resultante de quedar atrapado o tropezarse con un cable más largo. No permita que el cable cuelgue de los extremos de la mesa ni toque superficies calientes.
11. Siempre enchufe el cable al tomacorriente antes de utilizarlo. Deje enfriar la unidad antes de guardarla.
12. Existen cables de alimentación o cables de extensión más largos y

pueden usarse con cuidado. Excepción: No se recomienda un cable de extensión o cable extraíble más largo para usar con este aparato.

13. Si usa un cable de alimentación extraíble largo o un cable de extensión: 1) La clasificación eléctrica indicada del cable o del cable de extensión debe ser al menos equivalente a la clasificación eléctrica del aparato; 2) Si el aparato tiene conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 vías con conexión a tierra; y 3) El cable más largo debe disponerse de tal forma que no cuelgue de la mesa de trabajo ni de la mesa de tal forma que pueda ser arrastrado por los niños o pueda ser enganchado sin intención.
14. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para insertarse en un tomacorriente polarizado solamente en una posición. Si el enchufe no encaja totalmente en el toma corriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna forma.
15. No intente realizar tareas de servicio en el aparato, ya que abrir o retirar las cubiertas puede exponerlo a tensiones peligrosas u otros riesgos. Solicite al personal de servicio calificado que realice las tareas de servicio.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar el MOLDE ELECTRÓNICO PARA GALLETAS de Nostalgia Electrics™!
¡Ahora puede diseñar y decorar deliciosas galletas como un panadero profesional! El MOLDE ELECTRÓNICO PARA GALLETAS hace que elaborar tortas y galletitas hermosamente decoradas y otros divertidos canapés, sea rápido y fácil. ¡Use su imaginación y diviértase!

Incluye:

- 12 Discos para Galletas y 8 Puntas para Decorar
- Mango ergonómico con Botón de ENCENDIDO/APAGADO que hace que el aparato sea Fácil de Usar.
- Se incluyen Recetas de Galletas en el Manual de Instrucciones, o Use Masa Comprada en la Tienda.
- También Puede Utilizarse para Rellenar Pastas, Huevos Duros o para Decorar Pastelitos y Tortas

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

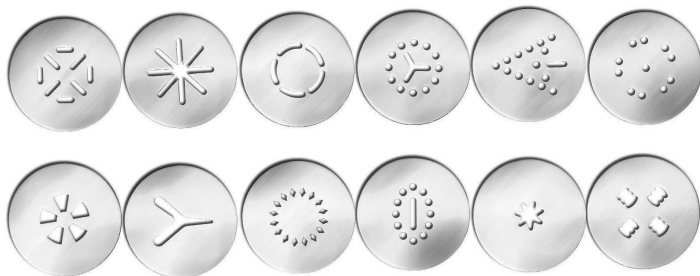
PARTES



PUNTAS DE REPOSTERÍA (8)



DISCOS PARA GALLETAS (12)

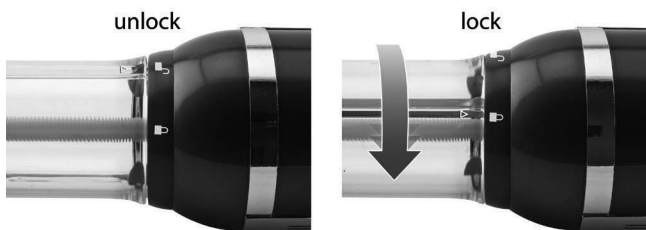


ARMADO

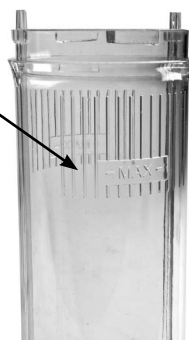
1. Con el Disco del Eje colocado, introduzca el vástago del Eje del Molde para Galletas en el orificio central del Cuerpo del Motor. Presione el Eje del Molde para Galletas completamente dentro del Cuerpo del Motor y presione firmemente para que calce correctamente.
2. Colocar el Tubo alineando las ranuras de la parte interior del Tubo con las líneas fuera del Disco del Eje. La flecha del Tubo debe estar alineada con la posición UNLOCKED (DESTRABADO) del Cuerpo del Motor.



3. Sujete el Tubo firmemente y gírelo hasta que la flecha superior del Tubo quede en la posición LOCK (TRABADO) (🔒). Escuchará un clic cuando esté en la posición correcta.



4. Cargue la unidad con masa para galletas recién elaborada o con relleno, con una cuchara o espátula. **NOTA:** No rellene el tubo sobrepasando la línea de relleno MÁXIMO.



5. Si utiliza una Punta de Repostería, coloque la punta deseada sobre el Adaptador para Puntas de Repostería y sujete con la Tapa para las Puntas de Repostería. Coloque la Punta de Repostería completamente armada en el Cobertor del Tubo, coloque el Cobertor del Tubo en el Tubo y gire en dirección a las agujas del reloj hasta trabar.



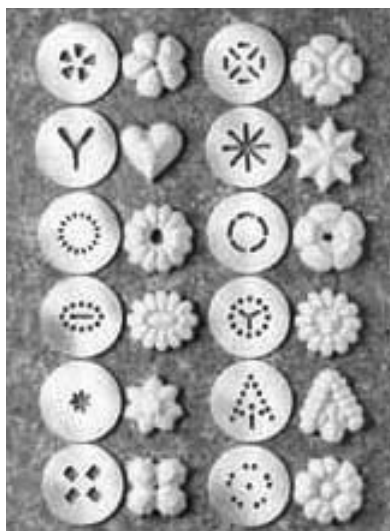
6. Si utiliza los Discos para Galletas, elija el disco que prefiera y colóquelo en el extremo del Tubo. Coloque la Tapa del Tubo en el Tubo y gírelo en dirección a las agujas del reloj, hasta que quede trabado en su lugar.



¡Su MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS ya está listo para usar!

FORMAS DE LOS DISCOS PARA GALLETAS

El MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS viene con 12 Discos para Galletas diferentes para lograr formas de galletas divertidas.



FORMAS DECORATIVAS

El MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS viene con 8 Puntas de Repostería diferentes para adaptarse a todas sus necesidades decorativas y a sus mangas pasteleras. Desde decorar tortas, galletas y pastelitos hasta rellenar profiteroles y adornar sabrosos canapés como huevos endiablados, el MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS de Nostalgia Electrics™ es una herramienta de panadería versátil y práctica.



CÓMO FUNCIONA

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Desembale el MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS y todos los accesorios con cuidado.
2. Lave con agua tibia y jabón los Discos para Galletas, las Puntas de Pastelería, el Adaptador para las Puntas de Pastelería, el Cobertor del Tubo, la Tapa para las Puntas de Pastelería, el Tubo, el Adaptador del Eje y el Eje del Molde para Galletas. Lave y seque bien con un paño o toalla no abrasivos.
3. Limpie todas las superficies del Cuerpo del Motor con un paño levemente humedecido, no abrasivo y seque bien asegurándose de que no ingrese agua al Cuerpo del Motor. ASEGÚRESE DE QUE LA UNIDAD ESTÉ DESENCHUFADA.
4. NUNCA sumerja el Cuerpo del Motor, el enchufe ni el cable en agua ni en ningún otro líquido y no use lana de acero, estropajos ni limpiadores abrasivos, ya que dañarán las superficies.

CÓMO HACER LAS GALLETAS

Es muy importante que la masa tenga la consistencia correcta. Si está muy dura, la masa no saldrá del molde para galletas. Si está demasiado blanda, las galletas no mantendrán su forma. Es posible que tenga que practicar un poco antes de lograr la consistencia perfecta de la masa para galletas para usar en su MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS.

1. Luego de armar su MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS, llene con masa hasta la línea MÁXIMA de relleno. **NO** use masa con frutas secas ni golosinas.
2. Enchufe el molde para galletas lleno y colóquelo en posición vertical con el cobertor del tubo apoyado sobre una lámina para panadería sin arrugas/sin engrasar. Antes de presionar su primera galleta, deberá quitarle todo el aire a la masa. Para ello, mantenga apretado el botón ENCENDIDO/APAGADO hasta que la masa comience a presionar, saliendo del disco.
3. Para formar una galleta, sostenga el botón presionado durante 1 a 2 segundos, dependiendo del tipo de masa que haya elaborado o del disco que esté utilizando. Luego de presionar durante 1 a 2 segundos, levante suavemente el molde para galletas de la asadera y repita presionando su próxima galleta y así sucesivamente. Siempre deberá dejar el cobertor del tubo apoyado sobre la placa para galletas mientras presiona las galletas. Si no lo hace, las galletas no se formarán correctamente.

CÓMO UTILIZAR LAS PUNTAS PARA REPOSTERÍA

Ya sea que esté relleno la corona de una pasta choux o decorando una torta, es aconsejable que pulse el botón ENCENDIDO/APAGADO en lugar de sostenerlo presionado continuamente. Esto le dará un mayor control de la cantidad de relleno o glaseado que utilizará.

Es muy importante la consistencia de lo que utilizará para decorar. En la mayoría de los casos el glaseado tendrá que ser más espeso de lo normal para lograr mejores resultados. Si el glaseado, especialmente para decorar, es demasiado liviano, no mantendrá su forma. Observará que la mayoría de los glaseados, para decoración u otros usos, necesitan ser más espesos de lo normal. Se recomienda que practique cómo decorar antes de trabajar sobre el producto final.

Cuando decore pastelería, pulse rápidamente una vez y luego mida desde allí su trabajo. Siempre habrá más glaseado/relleno de lo que espera que salga de la punta, entonces hágalo lentamente. Al igual que cuando utiliza una manga de repostería tradicional para decorar, será conveniente que guíe el glaseado como si estuviese haciendo una cinta, en lugar de glasear en el lugar.

Cuando realice rellenos, ya sean profiteroles o huevos endiablados, coloque en el molde la cantidad deseada y luego pause entre cada uno, asegurándose de haber quitado todo el relleno de la punta, antes de pasar al siguiente.

CÓMO RELLENAR EL MOLDE PARA GALLETAS

La mayoría de las recetas proporcionadas requieren que el usuario vuelva a rellenar el molde para galletas al menos una vez. Dependiendo del tamaño de las galletas que haga, en general obtendrá entre 25 y 40 galletas por relleno.

- Para volver a llenar el molde, quite el tubo del cuerpo del motor, presione el eje para desenganchar y vuelva a armar como se indica en la página 2.
- Vuelva a llenar con masa hasta la línea de relleno MÁXIMO. Nuevamente, presione todo el aire fuera de la masa sosteniendo presionado el botón de Encendido/ Apagado hacia abajo y luego trabaje sobre su nueva serie de galletas.

NOTA: Si desea utilizar un tipo de masa diferente o si se acumuló masa en el adaptador del eje, podría ser necesario separar y limpiar todo el molde de galletas antes de volver a llenar. Siempre limpie y vuelva a armar su molde de galletas como se indica en este manual y asegúrese de cumplir con las pautas de seguridad para cocinar.

CONSEJOS ÚTILES

MASA PARA GALLETAS

- Es muy importante la consistencia de la masa para galletas. Si la masa está muy pesada o seca, no podrá salir del molde. La masa deberá estar un poco pegajosa, pero no mucho. Si la masa está demasiado suave, las galletas no mantendrán su forma. Esto podría requerir de un poco de práctica. Las recetas podrían tener que ajustarse para obtener la consistencia deseada. Podrá observar que sus formas van a ir mejorando a medida que se vaya acostumbrando al ritmo y a los tiempos que funcionen mejor para cada tipo de galleta.
- La masa para galletas deberá tener una textura pareja. **No se recomienda el uso de frutas secas, pepitas de chocolate o golosinas en la masa.** Esto evitará que se traben el molde para galletas.
- Siempre use la masa apenas termina de prepararla. Esto le dará mejores resultados. No es recomendable que utilice una masa congelada. La masa debería ser lo suficientemente flexible como para que pueda salir del disco fácilmente y mantener su forma en la placa para galletas.
- Si la masa está muy pegajosa o suave, refrigérela durante 15 minutos. Otra opción es mezclar un poco la masa con harina. Si agrega margarina también ayudará a cortar la pegajosidad.
- Si la masa está demasiado dura, mézclela con un poco de huevo batido.
- Una vez colocada la masa en el Tubo, utilícela inmediatamente.
- Nunca ponga grasa ni arrugue las placas para galletas mientras presiona el molde. Si lo hace, la masa de sus galletas no se pegará a la asadera y las galletas no mantendrán una forma consistente.

CÓMO DECORAR

- Para decorar golosinas, galletas y postres o para introducir rellenos de pastelería o canapés, utilice los Consejos de Pastelería.
- Si la masa no está suficientemente húmeda como para mantener las decoraciones, pincele suavemente con un poco de agua, leche o miel donde desee colocar las decoraciones.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por favor, cuide su MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS siguiendo estas simples instrucciones y precauciones. Para obtener mejores resultados, le recomendamos que limpie su MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS luego de utilizar cada relleno.

1. Desconecte del toma eléctrico desenchufando la unidad.
2. Destrabe el Tubo sosteniendo el cuerpo del motor con una mano y el Tubo con la otra mano. Gire el Tubo para que la flecha del mismo quede alineada con la posición "Destrabar" (Unlock) del Cuerpo del Motor (diríjase a la sección Armado). Tire para extraer.
3. Deslice el Eje hacia afuera.
4. Quite el Disco para Galletas o el armado de Puntas de Pastelería del Tubo.
5. Lave todas las partes extraíbles y accesorios con agua tibia y jabón. Lave y seque bien con un paño o toalla no abrasivos.
6. Limpie el exterior del Cuerpo del Motor con un paño suave y húmedo y seque completamente asegurándose de que no entre agua en el Cuerpo del Motor.
7. NO utilice lana de acero, estropajos ni limpiadores abrasivos, ya que dañarán la terminación.
8. Puede utilizarse un cepillo suave para limpiar el interior del Tubo y las Puntas de Pastelería.
9. Cualquier otro servicio de mantenimiento deberá ser realizado por un representante de servicio técnico autorizado.
10. NUNCA sumerja el MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS en agua ni lo coloque en un lavavajillas.

CÓMO GUARDARLO

Es recomendable que guarde la caja original y los materiales del embalaje y vuelva a embalar el MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS en su caja original y lo guarde en un lugar limpio y seco.

RECETAS

¡Con el MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS podrá utilizar su receta preferida para masa de galletas o masa para galletas compradas en la tienda, para crear galletas bellísimamente diseñadas que todo el mundo adorará! El rendimiento en cantidad de galletas variará dependiendo de la receta, el disco para galletas que se utilice y el tamaño de las galletas.

¡También podrá utilizar el MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS para rellenar huevos, decorar tortas, galletas, pastelitos y mucho más!

¡Sea creativo y DISFRUTE su MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS!

GALLETAS DE CHOCOLATE

- 1¾ Tazas de Azúcar Blanca Granulada
 - 6 cucharadas de cacao en polvo
 - 2 Tazas de Harina Común
 - ½ Cucharadita de Sal
 - 1 Taza de Grasa Vegetal
 - ¼ Taza de Margarina
 - 1 Huevo Batido
 - ½ Cucharadita de Extracto de Vainilla
 - 3 Cucharadas de Leche
- Precaliente el horno a 350° F (180° C).
- En un bol grande, mezcle el azúcar de pastelería, el cacao, la harina y la sal hasta que quede uniforme.
- Corte la grasa vegetal y la margarina hasta que los grumos queden más pequeños que una arveja.
- Agregue el huevo y la vainilla; mezcle hasta que se forme una masa firme. Podrá tomar un minuto unirlos. Si la masa está muy pegajosa, enfríela un poco.
- Coloque la masa en el MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS y forme las galletas en las placas para horno.
- Hornee durante 8 a 10 minutos en el horno precalentado o hasta que la superficie esté seca.
- Deje enfriar las galletas durante un par de minutos en una placa para horno antes de quitar las rejillas de alambre completamente.

GALLETAS DE MANTECA

- ¾ Taza de Manteca Sin Sal, ablandada
 - ½ Taza de Azúcar Blanca Granulada
 - 1 Huevo separado
 - 1 Cucharada de agua, dividida
 - 1¾ Tazas y 2 Cucharadas de Harina Común
 - 1 Pizca de Sal
 - 1½ Cucharadas de esencia de vainilla
- Precaliente el horno a 400° F (205° C).
- Forme una crema con la manteca y el azúcar hasta que quede suave y esponjosa.
- Mezcle la yema de huevo con ½ cucharada de agua, harina, sal y esencia de vainilla.
- Llene el molde para galletas y forme las galletas en una placa para horno sin engrasar.
- Pincele la parte de arriba de cada galleta con la clara de huevo mezclada con ½ cucharada de agua.
- Hornee hasta que las galletas estén doradas arriba, aproximadamente 10 minutos.
- Decore a gusto.

GALLETAS MANTECADAS DE LAVANDA

- 1½ Tazas de Manteca ablandada
Precaliente el horno a 325 grados F (165 grados C).
- ⅔ Taza de Azúcar Blanca Granulada
En un bol mediano, forme una crema con manteca, azúcar blanca y azúcar de confitería hasta que quede suave y esponjosa.
- ¼ Taza de Azúcar de Confitería, cernida
Mezcle la lavanda, la menta y la cáscara de limón.
- 2 Cucharadas de Lavanda fresca, finamente cortada
Una la harina, la maicena y la sal; mezcle en el batido hasta que quede bien mezclado.
- 1 Cucharada de Hojas de Menta Fresca, finamente cortadas
Introduzca la masa en el MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS y forme las galletas en las placas para horno.
- 1 Cucharada de Cáscara de Limón Rallada
Hornee durante 18 a 20 minutos en el horno precalentado, hasta que las galletas comiencen a dorarse en las puntas.
- 2½ Tazas de Harina Común
Enfríe durante unos minutos en las placas para horno y luego colóquelas en la rejilla de alambre para enfriar completamente.
- ½ Taza de Maicena
- ¼ Cucharada de Sal

GALLETAS MANTECADAS

- 2 Tazas de Manteca ablandada
Precaliente el horno a 350° F (180° C).
- 1 Taza de Azúcar Blanca Granulada
Forme una crema con la manteca y el azúcar hasta que quede esponjosa.
- 2 Cucharadas de Esencia de Vainilla
Mezcle agregando la esencia de vainilla.
- 4 Tazas de Harina Común
Agregue harina y mezcle bien.
- Introduzca la masa en el MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS y forme las galletas en las placas para horno.
- Hornee durante 10 a 12 minutos.

GALLETAS MANTECOSAS DE AZÚCAR NEGRA

- 1¼ Tazas de Harina Común
Precaliente el horno a 325° F (165° C).
- 3 Cucharadas de Azúcar Negra
En un bol mediano, mezcle harina, azúcar negra, azúcar blanca y canela.
- 1 Cucharada de Azúcar Blanca
Corte la manteca hasta que la mezcla parezca de migas.
- ½ Cucharada de Canela Molida
Forme bolitas con las migas, luego amase con las manos hasta que la masa quede homogénea.
- ½ Taza de Manteca
Introduzca la masa en el MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS y forme las galletas en las placas para horno.
- Hornee durante 25 minutos en horno precalentado.

GALLETAS DE MAPLE

- 1 Taza de Manteca
Precaliente el horno a 350 grados F (180 grados C).
- ½ Taza de Jarabe de Arce Real
Bata la manteca con el jarabe de arce con una batidora eléctrica en un bol grande hasta que quede pareja.
- 2 Tazas de Harina Común
Mezcle la harina y la sal en un bol separado; vaya incorporando gradualmente la mezcla de harina en la mezcla de manteca hasta que se haya incorporado.
- ¼ Cucharada de Sal
Coloque la masa en el MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS y forme las galletas en la placa para horno.

Hornee en el horno precalentado hasta que se doren levemente, de 10 a 12 minutos. No cocine de más.

GALLETAS DE BUDÍN

- 1 Taza de Mezcla de Crema de Leche para Hornear
Precaliente el horno a 350° F (180° C).
- 1 (3 oz.) Paquete de Mezcla de Budín Instantáneo (limón, chocolate, coco, pistacho, banana o el gusto que usted prefiera)
Mezcle la mezcla para hornear, el budín, el huevo y el aceite en un bol grande, hasta que se forme la masa.

Enrolle la masa formando bolitas de 1". Coloque las bolitas separadas cada 2" en las placas para galletas.
- 1 Huevo
Sumerja el MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS en el azúcar. Presione la bola de masa y aplaste formando una galleta gruesa de ¼".
- ¼ Taza de Aceite Vegetal
Hornee hasta que comiencen a dorarse los bordes, aproximadamente 10 minutos. Páselas a la rejilla de alambre y deje enfriar bien.
- ⅓ Taza de Azúcar Blanca Granulada

GALLETAS DE QUESO CREMA

- 1 Taza de Manteca, ablandada
Precaliente el horno a 325° F (165°C).
- 1 (3 oz.) Paquete de Queso Crema, ablandado
En un bol grande, forme una crema con la manteca, el queso crema y el azúcar hasta que quede suave y esponjosa.
- 1 Taza de Azúcar Blanca, Granulada
Bata la yema de huevo con la esencia de vainilla. Incorpórela a la harina hasta que quede todo bien mezclado.
- 1 Yema de Huevo
Coloque la masa en el MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS y forme las galletas en la placa para horno.
- ½ Cucharada de Esencia de Vainilla
Si utiliza el diseño floral para galletas, haga una hendidura en el centro con un dedal, llene con mermelada, o aplique golosinas en el centro.
- 2½ Tazas de Harina Común
Hornee durante 15 minutos en horno precalentado. Las galletas deberán quedar pálidas.

GALLETAS FRUTALES

- 4 Tazas de Harina Común
 - 1 Cucharada de Polvo de Hornear
 - 1½ Tazas de Margarina
 - 1 Taza de Azúcar Blanca, Granulada
 - 1 (3 oz.) Paquete de Mezcla de Gelatina con Sabor a Fruta
 - 1 Huevo
 - 1 Cucharada de Esencia de Vainilla
 - 1 (1 oz.) Paquete de Mezcla de Gelatina con Sabor a Fruta
- Precaliente el horno a 400 grados F (205 grados C).
- Tamice la harina con polvo de hornear.
- Forme una crema con la margarina; agregue gradualmente el azúcar y 3 oz. de gelatina hasta que quede bien cremoso.
- Agregue el huevo y la vainilla; bata bien.
- Agregue la mezcla de harina gradualmente; mezcle hasta que quede homogéneo.
- Presione la masa dentro del MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS y fórmelas en una placa para galletas sin engrasar.
- Espolvoree con 1 oz. de gelatina en polvo.
- Hornee durante aproximadamente 12 a 13 minutos o hasta que estén doradas las puntas.

BAÑO DE CHOCOLATE

- 5⅓ Cucharadas de Mantequilla, ablandada
 - ½ Taza de Cacao en Polvo
 - 1 Pizca de Sal
 - 3 Cucharadas de Agua Hirviendo
 - 1½ Tazas de Azúcar de Repostería
- En un bol grande, forme una crema con la mantequilla.
- Agregue el cacao, la sal y el agua hirviendo, mezclando hasta homogeneizar.
- Agregue el azúcar en polvo y bata hasta que el baño alcance una consistencia fácil de untar.
- Si el baño parece estar demasiado espeso, agregue agua. Si parece demasiado liviano, agregue azúcar en polvo.
- Guarde en el refrigerador luego de usar.

BAÑO DE CHOCOLATE CON CREMA DE MANTEQUILLA

- 1½ Tazas de Azúcar de Repostería
 - ¼ Taza de Mantequilla, ablandada
 - 1 Pizca de Sal
 - 1½ (1oz.) Cuadrados de Chocolate Amargo, Derretidos
 - 1½ Cucharadas de Leche
 - 1 Cucharadas de Esencia de Vainilla
- En un bol pequeño, mezcle a velocidad media, el azúcar, la mantequilla (derretida) y la sal, hasta que quede suave y esponjosa.
- Agregue chocolate derretido, leche y esencia de vainilla, batiendo hasta que quede bien mezclado.
- Guarde en el refrigerador luego usar.

BAÑO DE QUESO CREMA

- 2 (8 oz.) Paquetes de Queso Crema, ablandado
En un bol mediano, forme una crema con el queso crema y la manteca hasta que la manteca quede cremosa.
- ½ Taza de Manteca, ablandada
Mezcle la vainilla, luego mezcle con el azúcar de repostería.
Guarde en el refrigerador luego de usar.
- 1 Cucharada de Esencia de Vainilla
- 2 Tazas de Azúcar de Repostería, tamizada

RELLENO DE CREMA PASTELERA

- 2 Tazas de Leche
En una cacerola grande, mezcle la leche y ¼ taza de azúcar. Hágala hervir a fuego medio.
- ¼ Taza de Azúcar Blanca Granulada
En un bol mediano, bata las yemas de huevo y el huevo.
- 2 Yemas de Huevo
Mezcle lo que queda de azúcar y la maicena; luego mézclelos con el huevo hasta que quede homogéneo.
- 1 Huevo
- ¼ Taza de Maicena
Cuando hierva la leche, vierta en el bol con un chorro fino mientras mezcla para que no se cocinen los huevos. Vuelva a poner la mezcla en la cacerola y haga hervir lentamente, revolviendo constantemente para que no se corten ni se quemen los huevos en el fondo.
- 2 Cucharadas de Manteca
Cuando hierva la mezcla y se espese, retire del calor.
- 1 Cucharada de Esencia de Vainilla
Mezcle la manteca con la esencia de vainilla, mezclando hasta que la manteca se haya derretido completamente.

Vierta en un contenedor resistente al calor y coloque un poco de envoltorio plástico directamente en la superficie para evitar que se forme una piel. Refrigere hasta que se enfríe antes de usar.

HUEVOS ENDIABLADOS

- 6 huevos duros
Corte los huevos por la mitad, a lo largo; quite las yemas y separe las claras.
- 2 Cucharadas de mayonesa
En un bol pequeño, aplaste las yemas con un tenedor.
- 1 Cucharadas de Azúcar Blanca Granulada
Agregue la mayonesa, el azúcar, el vinagre, la mostaza y la sal; mezcle bien.
- 1 Cucharada de Vinagre Blanco
Utilice el MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS con la Punta para Pastelería para rellenar los huevos con la mezcla. Espolvoree con Paprika.
- 1 Cucharada de Mostaza
Refrigere hasta servir.
- ½ Cucharada de Sal
- Paprika

RELLENO DE CREMA PARA CANNOLIS

- 1½ Tazas de Ricota
- 3 Cucharadas de Azúcar Blanca Granulada
- 1 Cucharada de Esencia de Vainilla
- 1½ Cucharada de Canela en Polvo

Mezcle todos los ingredientes con batidora eléctrica hasta homogeneizar.

Enfríe hasta que esté lista para usar.

Rendimiento: un poco más de 1 ½ tazas de relleno, o lo suficiente como para hacer aproximadamente 12 cannolis.

RELLENO DE PASTAS DE QUESO BLANCO

- 2 lbs. de Ricota o Queso Cottage
- ½ lb. de Queso Mozzarella, rallado
- 2 Huevos
- ½ Taza de Queso Parmesano, rallado
- 1 Cucharada de Sal
- ¼ Cucharada de Pimienta
- 1 Cucharada de Perejil

Precaliente el horno a 350 grados F (180°C).

Prepare una pasta (fideos con forma de conchilla) de tamaño grande. Ponga a hervir agua y luego agregue la pasta, hierva la pasta aproximadamente entre 10 y 15 minutos.

Cuele la pasta.

Prepare el relleno de queso: Bata los huevos; agregue la ricota, la mozzarella y el queso parmesano; mezcle los condimentos.

Rellene la pasta utilizando el MOLDE ELÉCTRICO PARA GALLETAS.

Cubra la pasta con salsa marinara y hornee durante 45 minutos.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

MOLDE ELÉCTRICO PARA PREPARAR GALLETAS / CDP200RED

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

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgielectrics.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.

Este electrodoméstico está diseñado y fabricado para proporcionar muchos años de trabajo satisfactorio bajo un uso doméstico normal. El distribuidor se compromete con el propietario original que si hay algún defecto en materiales o mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o sustituiremos la unidad, según nuestra elección. Este compromiso no se aplica a daños causados por el envío, mala manipulación o caídas de la unidad. La determinación de si los defectos del producto son debidos a la fabricación o a una mala manipulación, queda a la decisión del distribuidor. Para obtener servicio bajo esta garantía, contacte con Nostalgia Products Group, LLC por el número telefónico que aparece anteriormente o llenando el Formulario de Solicitud de Servicio al Cliente que se encuentra en www.nostalgielectrics.com.

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Por favor, lea estas instrucciones cuidadosamente. El incumplimiento de estas instrucciones, los daños causados por repuestos inapropiados, el abuso o mal uso, anularán este compromiso hacia usted y cualquier otra garantía expresa.

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

Me Gusta en Facebook en [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Siga nuestros consejos sobre Pinterest en [www.pinterest.com / nostalgielectrx](http://www.pinterest.com/nostalgielectrx).

Tweet con nosotros en Twitter en [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

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

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	37
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES	37
INTRODUCTION	38
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	39
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	43
CONSEILS PRATIQUES	44
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	45
RECETTES	46
RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES	52

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

15 watts, approbation ETL

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge abrasive ou un chiffon sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
5. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment du nettoyage.
6. NE PAS placer l'appareil au lave-vaisselle.
7. Garder hors de portée des enfants.
8. Cet appareil NEST PAS UN JOUET.
9. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par les enfants ou les personnes atteintes d'un déficit cognitif, laissés sans surveillance.
10. Les jeunes enfants doivent être surveillés afin que vous vous assuriez qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES



Des mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, y compris :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. Ne pas immerger le bloc moteur ou rincer le cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou à leur proximité.
4. L'appareil doit être débranché lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces et de le nettoyer.
5. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de cet appareil peut provoquer un incendie, une électrisation ou une blessure.
6. À usage domestique seulement.
7. Tenir les mains, les cheveux et les vêtements, ainsi que les ustensiles, éloignés des pièces mobiles, des disques et des douilles à pâtisserie pendant le processus pour réduire le risque de blessure grave aux personnes ou de dommage à la presse à biscuits.
8. Manipuler les disques et les douilles à pâtisserie avec soin au moment de leur insertion ou nettoyage.
9. Fixer solidement le couvercle et le tube avant de faire fonctionner l'appareil. Ne pas essayer de retirer le tube ou le couvercle du tube en cours d'utilisation.
10. Un cordon d'alimentation court ou amovible est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou toucher une surface chaude.
11. Toujours brancher le cordon dans la prise murale avant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil complètement avant de le ranger.

12. De cordons d'alimentation ou des rallonges amovibles plus longues sont disponibles et pourront être utilisés avec prudence. **Exception** : aucun(e) rallonge ou long cordon amovible plus long(ue) n'est recommandé(e) pour utilisation avec cet appareil.
13. Si un cordon d'alimentation amovible long ou une rallonge est utilisé(e) : 1) La puissance nominale du câble ou de la rallonge devrait être au moins aussi élevée que celle de l'appareil; 2) Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un cordon de terre à 3 fils et 3) le cordon plus long devrait être soit placé de manière à ce qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table ou puisse être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.
14. Cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de choc électrique, cette fiche est conçue de façon à être branchée dans une prise électrique polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser celle-ci. **Si elle ne convient toujours pas, communiquer avec un électricien agréé. Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque façon.**
15. Ne pas tenter de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourra provoquer des tensions dangereuses ou autres dangers. Confier toutes les réparations à un personnel qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE de ElectricsMC! Confectionner et décorer maintenant des biscuits délicieux à la manière d'un boulanger professionnel ! La PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE confectionne rapidement et facilement des gâteaux et des biscuits joliment décorés, ainsi que d'autres hors-d'œuvre appétissants. Laisser libre cours à son imagination et à son plaisir !

Fonctionnalités :

- Comprend 12 disques à biscuit et 8 douilles à pâtisserie de décoration
- La poignée ergonomique munie de son bouton ON/OFF (marche/arrêt) en facilite l'utilisation
- Suivre les recettes de biscuits comprises ou un utiliser une pâte du commerce
- Peut aussi être utilisé pour le remplissage des coquilles de pâtes, des œufs durs ou pour décorer les petits gâteaux et les gâteaux

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

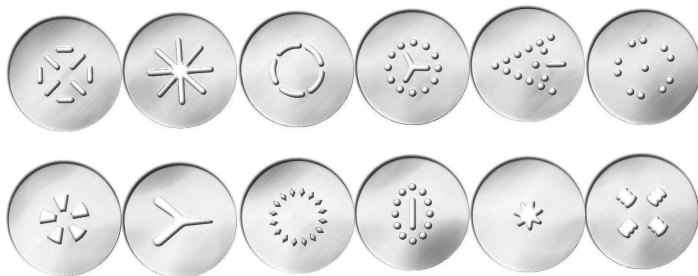
PIÈCES



DOUILLES (8)



DISQUES À BISCUITS (12)

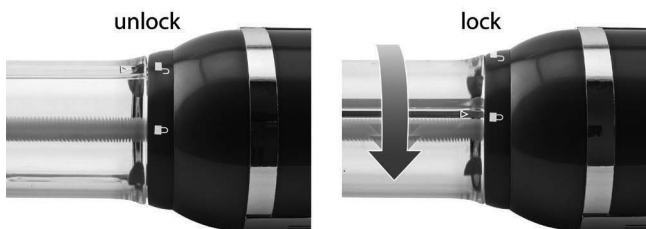


ASSEMBLAGE

1. Avec le Disque d'arbre en place, insérer la tige de l'Arbre de la presse à biscuits dans le trou central du Bloc moteur. Pousser l'Arbre de la presse à biscuits complètement à l'intérieur du Bloc moteur, puis appuyer pour fixer solidement.
2. Fixer le Tube en alignant les chevilles à l'intérieur du Tube avec les rainures extérieures du Disque d'arbre. La flèche sur le Tube s'alignera avec la position UNLOCK (déverrouiller) sur le Bloc moteur.



3. Saisir le Tube fermement, puis tourner jusqu'à ce que la flèche du haut sur les lignes du Tube s'aligne avec la position LOCK (🔒). Un clic se fera entendre lorsqu'il sera à la position appropriée.



4. Remplir l'appareil avec de la pâte à biscuits fraîchement préparée à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule. **REMARQUE :** Ne pas remplir le tube au-delà de la ligne de remplissage MAX.



5. Avec l'utilisation d'une Douille à pâtisserie, poser la Douille à pâtisserie désirée sur l'Adaptateur de douille à pâtisserie, puis fixer solidement à l'aide du Couvrele de douille à pâtisserie. Poser la Douille à pâtisserie entièrement assemblée dans le Couvrele du tube, poser le Couvrele du tube sur le Tube, puis tourner dans le sens horaire à une position verrouillée.



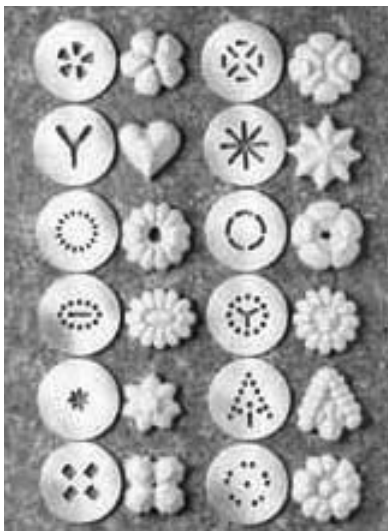
6. À l'aide des Disques à biscuits - choisir le disque de son choix -, puis le poser à l'extrémité du Tube. Poser le Couvrele du tube sur le Tube, puis tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.



La PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE peut être maintenant utilisée !

FORME DES DISQUES À BISCUITS

La PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE comprend 12 Disques à biscuit différents pour confectionner des biscuits de forme amusante.



DOUILLES DE FORME DÉCORATIVE

La PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE comprend 8 Douilles à pâtisserie pour les besoins en matière de décoration ou d'application à la douille à pâtisserie. De la décoration de gâteaux, de biscuits et de petits gâteaux, aux choux à la crème et à de savoureux hors-d'œuvre garnis comme les œufs mayonnaise, la PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE de Nostalgia ElectricsMC est un outil de cuisson polyvalent et pratique.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

AVANT SON UTILISATION

1. Déballez soigneusement la PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE avec les accessoires.
2. Laver les Disques à biscuit, les Douilles à pâtisserie, l'Adaptateur de douille à pâtisserie, le Couvercle du tube, le Couvercle de douille à pâtisserie, le Tube, l'Adaptateur d'arbre et l'Arbre de la presse à biscuits à l'eau chaude savonneuse. Rincer, puis assécher à l'aide d'un chiffon ou d'une serviette non abrasif(ve).
3. Essuyer toutes les surfaces du Bloc moteur à l'aide d'un chiffon non abrasif, légèrement humide, puis assécher soigneusement en s'assurant que l'eau ne pénètre à l'intérieur du Bloc moteur. S'ASSURER QUE L'APPAREIL EST DÉBRANCHÉ.
4. Ne JAMAIS immerger le Bloc moteur, la fiche ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide, et ne pas utiliser de laine d'acier, de tampon à récurer ou de produit nettoyant abrasif, car ils endommageront le fini.

CONFECTION DE BISCUITS

La consistance appropriée de la pâte à biscuits est essentielle. Si elle est trop ferme, la pâte ne sortira pas de la presse à biscuits. Si elle est trop molle ou collante, les biscuits ne conserveront pas leur forme. Un peu de pratique sera nécessaire pour obtenir une consistance optimale de pâte à biscuits pouvant être utilisée dans la PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE.

1. Après l'assemblage de la PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE, remplir avec de la pâte jusqu'à la ligne de remplissage MAX. **NE PAS** utiliser de pâte qui contient des noix ou des bonbons.
2. Brancher la presse à biscuits remplie, puis la mettre en position verticale avec le couvercle du tube reposant sur une plaque à biscuits non tapissée/non graissée. Avant d'appuyer sur la presse pour le premier biscuit, toutes les poches d'air doivent être enlevées de la pâte. Ainsi, maintenir enfoncé le bouton ON/OFF (marche/arrêt) jusqu'à ce que la pâte commence à être pressée sur le disque.
3. Pour former un biscuit, maintenir le bouton enfoncé pendant 1 à 2 seconde(s), en fonction de la pâte préparée ou du disque utilisé. Après avoir appuyé pendant 1 à 2 seconde(s), soulever doucement la presse à biscuits de la plaque, puis répéter pour le biscuit suivant et ainsi de suite. Le couvercle du tube doit toujours reposer sur la plaque à biscuits au moment de presser pour confectionner les biscuits. Sinon, les biscuits ne se formeront correctement.

UTILISATION DES DOUILLES À PÂTISSERIE

Que ce soit pour le remplissage avec de la pâte à choux à la crème ou l'application d'une décoration à la douille sur un gâteau, faire pulser le bouton ON/OFF (marche/arrêt), par opposition au maintien du bouton enfoncé. Ceci permet de mieux contrôler la quantité de garniture ou de glaçage qui sera utilisée à la fois.

La consistance de la pâte qui sera appliquée à la douille est très importante. Dans la plupart des cas, les glaçages devront être plus épais pour de meilleurs résultats. Si le glaçage, en particulier pour une décoration, est trop clair, il ne conservera pas sa forme. La plupart des glaçages, qui servent ou non à décorer, devront être plus épais que la normale. Pratiquer l'application d'une décoration à la douille avant de décorer un produit final.

Au moment de la décoration d'une pâtisserie, faire pulser rapidement une fois, puis évaluer la décoration réalisée. Il y aura toujours plus de glaçage/garniture que ce qui avait été prévu sortant de la presse à biscuits, aller lentement. Au moment de l'utilisation d'une poche à pâtisserie traditionnelle pour la décoration, étendre le glaçage comme s'il s'agissait d'un ruban, plutôt que de le fixer solidement en place.

Au moment de garnir une pâtisserie, que ce soit un chou à la crème ou un œuf mayonnaise, appliquer la quantité désirée à la douille, puis faire une pause entre chaque application, en s'assurant que toute la garniture est sortie de la douille avant de passer à la suivante.

NOUVEAU REMPLISSAGE DE LA PRESSE À BISCUITS

La plupart des recettes comprises exigent de l'utilisateur qu'il remplisse la presse à biscuits au moins une fois. Selon la taille du biscuit à confectionner, un remplissage permet d'obtenir généralement de 25 à 40 biscuits.

- Afin de remplir la presse à biscuits, retirer le tube du bloc moteur, appuyer sur l'arbre pour le dégager, puis reposer, tel qu'il est indiqué à la Page 2.
- Remplir à nouveau avec de la pâte jusqu'à la ligne de remplissage MAX. Une fois de plus, enlever toutes les poches d'air de la pâte en maintenant enfoncé le bouton ON/OFF (marche/arrêt), puis appuyer pour confectionner la prochaine fournée de biscuits.

REMARQUE : Pour un autre type de pâte ou lorsque de la pâte s'est accumulée dans l'adaptateur de l'arbre, la presse à biscuits devra être déposée (désassemblée) et nettoyée avant le remplissage. Toujours nettoyer et reposer (réassembler) la presse à biscuits, tel qu'il est indiqué dans ce manuel et s'assurer de se conformer aux consignes en matière d'innocuité alimentaire.

CONSEILS PRATIQUES

PÂTE À BISCUIT

- La consistance appropriée de la pâte à biscuits est très importante. Si la pâte est trop ferme ou sèche, elle ne sortira pas de la presse. La pâte doit être légèrement collante, mais pas trop. Si la pâte est trop molle, les biscuits ne conserveront pas leur forme. Un peu de pratique sera nécessaire. Les recettes pourront être modifiées pour obtenir la consistance désirée. Les formes s'amélioreront avec la pratique et un rythme et un synchronisme appropriés se développeront pour chaque type de biscuit.
- La pâte à biscuits doit être d'une texture lisse. **L'utilisation de noix, de grains de chocolat ou de bonbons dans la pâte n'est pas recommandée.** Ceci permettra d'éviter que la presse à biscuits ne se bouche.
- Toujours utiliser la pâte immédiatement après l'avoir confectionnée. Ceci donnera de meilleurs résultats. L'utilisation d'une pâte congelée n'est pas recommandée. La pâte doit être suffisamment malléable pour sortir du disque facilement et conserver sa forme sur la plaque à biscuits.
- Si la pâte est trop collante ou molle, la réfrigérer pendant 15 minutes. Une autre option est d'incorporer une petite quantité de farine à la pâte. L'ajout de margarine pourra aussi en réduire la consistance collante.
- Si la pâte est trop ferme, la mélanger à un peu d'œuf battu.
- Une fois la pâte placée dans le tube, l'utiliser immédiatement.
- Ne pas graisser ou tapisser la plaque à biscuits au moment d'utilisation de la presse à biscuits. Sinon, la pâte à biscuits ne collera pas à la plaque, et les biscuits ne pourront pas conserver leur forme.

DÉCORATION

- Pour décorer les bonbons, les biscuits, les desserts ou pour garnir les pâtisseries ou les hors-d'œuvre, etc., utiliser les Douilles à pâtisserie.
- Si la pâte n'est pas suffisamment humide pour maintenir les décorations en place, les badigeonner légèrement avec une petite quantité d'eau, de lait ou de miel.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour l'entretien de la PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE, suivre ces simples consignes et mesures de précaution. Pour de meilleurs résultats, le nettoyage de la PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE devrait être effectué après chaque utilisation.

1. Débrancher l'appareil de la prise de courant.
2. Déverrouiller le Tube en tenant le Bloc moteur à l'aide d'une seule main et le Tube de l'autre. Tourner le Tube de manière à ce que la flèche sur le Tube s'aligne avec la position de déverrouillage sur le Bloc moteur (consulter la section Assemblage). Retirer pour enlever.
3. Sortir l'Arbre.
4. Retirer le Disque à biscuit ou l'ensemble Douille à pâtisserie du Tube.
5. Laver toutes les pièces amovibles et les accessoires à l'eau chaude savonneuse. Rincer, puis assécher soigneusement à l'aide d'un chiffon ou d'une serviette non abrasi(f)ve.
6. Essuyer l'extérieur du Bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide, doux, puis assécher soigneusement en s'assurant que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur du Bloc moteur.
7. Ne JAMAIS utiliser de laine d'acier, de tampon à récurer ou de produit nettoyant abrasif, car ils endommageront le fini.
8. Une brosse douce peut être utilisée pour nettoyer l'intérieur du Tube et les Douilles à pâtisserie.
9. Toute autre réparation doit être effectuée par un représentant de service autorisé.
10. Ne JAMAIS immerger la PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE dans l'eau ou le mettre au lave-vaisselle.

RANGEMENT

Conserver le carton d'origine et le matériel d'emballage, puis remettre la PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE dans le carton. Ranger l'appareil dans un endroit propre, sec.

RECETTES

Avec la PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE, utiliser les recettes de pâte à biscuits de son choix ou de la pâte achetée du commerce pour confectionner de magnifiques biscuits qui plairont à tous ! En fonction de la recette, du disque à biscuit utilisé et de la taille de biscuit désirée, la quantité pourra varier.

Utiliser la PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE pour garnir les œufs, décorer les gâteaux, les biscuits, les petits gâteaux et bien plus encore !

Faire preuve de créativité et profiter de la PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE !

BISCUITS AU CHOCOLAT

- 420 g (1 $\frac{3}{4}$ tasse) de sucre cristallisé blanc
 - 6 c. à table de poudre de cacao
 - 480 g (2 tasses) de farine tout-usage
 - $\frac{1}{2}$ c. à café de sel
 - 240 g (1 tasse) de graisse végétale
 - 60 g ($\frac{1}{4}$ tasse) de margarine
 - 1 œuf, battu
 - $\frac{1}{2}$ c. à café d'extrait de vanille pur
 - 3 c. à café de lait
- Faire préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Dans un grand bol, mélanger le sucre, le cacao, la farine et le sel jusqu'à obtenir une consistance homogène.
- Incorporer la graisse végétale et la margarine jusqu'à ce que les morceaux soient de la grosseur d'un petit pois.
- Ajouter l'œuf, la vanille et le lait; mélanger jusqu'à obtenir une pâte ferme. Ceci pourra prendre jusqu'à une minute. Si la pâte est trop collante, la réfrigérer pendant un moment.
- Faire passer dans la PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE et former des biscuits sur la plaque à biscuits.
- Faire cuire pendant 8 à 10 minutes dans un four préchauffé ou jusqu'à ce que la surface semble sèche.
- Laisser refroidir les biscuits pendant 1 à 2 minutes sur la plaque à biscuits avant de les transférer sur une grille pour les faire refroidir complètement.

BISCUITS AU BEURRE

- 180 g ($\frac{3}{4}$ tasse) de beurre non salé, ramolli
 - 120 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de sucre cristallisé blanc
 - 1 œuf, séparé
 - 1 c. à table d'eau, divisée
 - 420 g (1 $\frac{3}{4}$ tasse) et 2 c. à table de farine tout-usage
 - 1 Pincée de sel
 - 1 $\frac{1}{2}$ c. à café d'extrait de vanille pur
- Faire préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- Battre en crème le sucre et le beurre jusqu'à obtenir une consistance légère et mousseuse.
- Incorporer le jaune d'œuf, $\frac{1}{2}$ c. à table d'eau, la farine, le sel et la vanille.
- Remplir la presse à biscuits, puis former des biscuits sur une plaque à biscuits non graissée.
- Badigeonner le dessus de chaque biscuit avec le blanc d'œuf mélangé à $\frac{1}{2}$ c. à table d'eau.
- Faire cuire les biscuits jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur le dessus, environ 10 minutes.
- Décorer au goût.

BISCUITS SABLÉS À LA LAVANDE

- 360 g (1 ½ tasse) de beurre, ramolli
 - 180 g (⅔ tasse) de sucre cristallisé blanc
 - 60 g (¼ tasse) de sucre glace, tamisé
 - 2 c. table de lavande fraîche, finement hachée
 - 1 c. à table de feuille de menthe, finement hachée
 - 1 c. à café de zeste de citron, râpé
 - 600 g (2 ½ tasses) de farine tout-usage
 - 120 g (½ tasse) de fécule de maïs
 - ¼ c. à thé de sel
- Faire préchauffer le four à 165 °C (325 °F).
- Dans un bol moyen, battre en crème le beurre, le sucre et le sucre glace jusqu'à obtenir une consistance légère et mousseuse.
- Incorporer la lavande, la menthe et le zeste de citron.
- Mélanger la farine, la fécule de maïs et le sel; incorporer à la pâte jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Faire passer dans la PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE et former des biscuits sur la plaque à biscuits.
- Faire cuire pendant 18 à 20 minutes dans un four préchauffé ou jusqu'à ce que les biscuits commencent à brunir sur les côtés.
- Laisser refroidir les biscuits pendant 1 à 2 minutes sur la plaque à biscuits avant de les transférer sur une grille pour les faire refroidir complètement.

BISCUITS SABLÉS

- 480 g (2 tasses) de beurre, ramolli
 - 240 g (1 tasse) de sucre cristallisé blanc
 - 2 c. à café d'extrait de vanille pur
 - 960 g (4 tasses) de farine tout-usage
- Faire préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Battre en crème le sucre et le beurre jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Incorporer la vanille.
- Ajouter la farine, puis mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Faire passer dans la PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE et former des biscuits sur la plaque à biscuits.
- Faire cuire pendant 10 à 12 minutes.

BISCUITS SABLÉS À LA CASSONADE

- 300 g (1 ¼ tasse) de farine tout-usage
 - 3 c. table de cassonade
 - 1 c. à table de sucre blanc
 - ½ c. à café de cannelle moulue
 - 120 g (½ tasse) de beurre
- Faire préchauffer le four à 165 °C (325 °F).
- Dans un bol moyen, incorporer la farine, la cassonade, le sucre blanc et la cannelle.
- Incorporer le beurre jusqu'à ce que le mélange soit finement grumeleux.
- Former des boules avec le mélange, puis pétrir à la main jusqu'à obtenir une texture lisse. Faire passer dans la PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE et former des biscuits sur la plaque à biscuits.
- Faire cuire dans un four préchauffé pendant 25 minutes.

BISCUITS À L'ÉRABLE

- 240 g (1 tasse) de beurre
 - 120 mL (½ tasse) de sirop d'érable pur
 - 480 g (2 tasses) de farine tout-usage
 - ¼ c. à thé de sel
- Faire préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Battre le beurre et le sirop d'érable à l'aide d'un mixeur dans un grand bol jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Mélanger la farine et le sel dans un bol séparé; incorporer graduellement le mélange de farine au mélange de beurre jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Faire passer la pâte dans la presse à biscuits, puis disposer sur une plaque à biscuits.
- Faire cuire dans un four préchauffé jusqu'à ce qu'ils soient légèrement brunis, de 10 à 12 minutes. Ne pas trop cuire.

BISCUITS AU PUDDING

- 240 mL (1 tasse) de mélange pour babeurre
 - 1 emballage (85 g/3 oz) de mélange pour pudding instantané (citron, chocolat, noix de coco, pistache, banane ou la saveur de son choix)
 - 1 œuf
 - 60 mL (¼ tasse) d'huile végétale
 - 80 g (⅓ tasse) de sucre cristallisé blanc
- Faire préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Mélanger le mélange pour babeurre, le mélange pour pudding, l'œuf et l'huile dans un grand bol jusqu'à ce que la pâte forme.
- Rouler la pâte en boules de 2,5 cm (1 po). Déposer les boules sur la plaque à biscuits à une distance de 5 cm (2 po) les unes des autres.
- Tremper la PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE dans le sucre. Appuyer sur les boules de pâte avec la presse à biscuits, puis aplatir jusqu'à obtenir un biscuit de 6,3 mm (¼ po) d'épaisseur.
- Faire cuire jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés, environ 10 minutes. Transférer sur une grille pour les laisser refroidir complètement.

BISCUITS À LA CRÈME SURE

- 240 g (1 tasse) de beurre, ramolli
 - 1 emballage de (85 g/3 oz) de fromage à la crème, ramolli
 - 240 g (1 tasse) de sucre cristallisé blanc
 - 1 jaune d'œuf
 - ½ c. à café d'extrait de vanille pur
 - 600 g (2 ½ tasses) de farine tout-usage
- Faire préchauffer le four à 165 °C (325 °F).
- Dans un grand bol, battre en crème le beurre, le fromage à la crème et le sucre jusqu'à obtenir une consistance légère et mousseuse.
- Incorporer le jaune d'œuf et la vanille. Remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène. Faire passer la pâte dans la presse à biscuits, puis disposer sur une plaque à biscuits.
- Pour une décoration de nature florale à l'aide de la presse à biscuits, faire une indentation dans le centre à l'aide d'un dé à coudre, garnir avec de la confiture ou des bonbons au centre.
- Faire cuire dans un four préchauffé pendant 15 minutes. Les biscuits devraient être d'une couleur pâle.

BISCUITS AUX FRUITS

- 960 g (4 tasses) de farine tout-usage
 - 1 c. à café de levure chimique
 - 360 g (1 ½ tasse) de margarine
 - 240 g (1 tasse) de sucre cristallisé blanc
 - 1 emballage (85 g/3 oz) de mélange pour gélatine aux fruits
 - 1 œuf
 - 1 c. à café d'extrait de vanille
 - 1 emballage (28 g/1 oz) de mélange pour gélatine aux fruits
- Faire préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- Tamiser la farine avec la levure chimique.
- Battre la margarine en crème; ajouter graduellement le sucre et le mélange pour gélatine aux fruits de 85 g (3 oz).
- Ajouter l'œuf et la vanille; battre jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Ajouter graduellement le mélange de farine; mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Faire passer la pâte dans la presse à biscuits sur une plaque à biscuits non graissée.
- Saupoudrer avec le mélange pour gélatine de 28 g (1 oz).
- Faire cuire au four pendant environ 12 à 13 minutes ou jusqu'à ce que le bord soit doré.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT

- 5 1/3 c. à table de beurre, ramolli
 - 120 g (½ tasse) de cacao en poudre
 - 1 pincée de sel
 - 3 c. table d'eau bouillante
 - 360 g (1 ½ tasse) de sucre glace
- Dans un grand bol, battre le beurre en crème.
- Ajouter le cacao, le sel et l'eau bouillante, en remuant jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Ajouter le sucre glace, puis battre jusqu'à ce que le glaçage ait une consistance à tartiner.
- Si le glaçage semble trop épais, ajouter de l'eau. S'il semble trop clair, ajouter du sucre glace.
- Réfrigérer après utilisation.

CHOCOLATE BUTTERCREAM FROSTING

- 360 g (1 ½ tasse) de sucre glace
 - 60 g (¼ tasse) de beurre, ramolli
 - 1 pincée de sel
 - 1 ½ emballage (28 g/1 oz) de carré de chocolat non sucré, fondu
 - 1 ½ c. à table de lait
 - 1 c. à café d'extrait de vanille pur
- Dans petit bol, mélanger à vitesse moyenne, le sucre, le beurre (ramolli) et le sel jusqu'à obtenir consistance légère et mousseuse.
- Ajouter le chocolat fondu, le lait et l'extrait de vanille, en battant jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Réfrigérer après utilisation.

GLAÇAGE AU FROMAGE À LA CRÈME

- 1 emballage (225 g/8 oz) de fromage à la crème, ramolli
 - 120 g (½ tasse) de beurre, ramolli
 - 1 c. à café d'extrait de vanille pur
 - 480 g (2 tasses) de sucre glace, tamisé
- Dans un bol moyen, battre en crème le fromage à la crème et le beurre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
- Incorporer la vanille, puis graduellement le sucre glace.
- Réfrigérer après utilisation.

GARNITURE POUR CHOUX À LA CRÈME

- 480 mL (2 tasses) de lait
 - 60 g (¼ tasse) de sucre cristallisé blanc
 - 2 jaunes d'œuf
 - 1 œuf
 - 60 g (¼ tasse) de fécule de maïs
 - 80 g (⅓ tasse) de sucre cristallisé blanc
 - 2 c. à table de beurre
 - 1 c. à café d'extrait de vanille pur
- Dans une casserole à fond épais, mélanger le lait et 60 g (¼ tasse) de sucre. Porter à ébullition à feu moyen.
- Dans un bol moyen, fouetter ensemble les jaunes d'œuf et l'œuf.
- Mélanger la fécule de maïs et 80 g (⅓ tasse) de sucre; puis les incorporer à l'œuf jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Lorsque le lait commence à bouillir, le verser en filet dans le bol pour former un léger bouillon, tout en mélangeant de manière à ne pas faire cuire les œufs. Remettre le mélange dans la casserole, puis porter lentement à ébullition, en remuant constamment de manière à ne pas faire cailler ou brûler les œufs sur le fond.
- Lorsque le mélange commencera à bouillir et à épaissir, le retirer du feu.
- Incorporer le beurre et la vanille, en mélangeant jusqu'à ce que le beurre soit complètement mélangé.
- Verser dans un récipient résistant à la chaleur, puis le recouvrir d'une pellicule plastique directement sur la surface pour éviter qu'une peau ne se forme en surface. Réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit refroidi avant de l'utiliser.

ŒUFS MAYONNAISE

- 6 œufs durs
Couper les œufs en deux sur la longueur; retirer les jaunes et les blancs, puis réserver.
- 2 c. à table de mayonnaise
Dans un petit bol, écraser les jaunes à la fourchette.
- 1 c. à café de sucre cristallisé blanc
Ajouter la mayonnaise, le sucre, le vinaigre, la moutarde et le sel; bien mélanger.
- 1 c. à café de vinaigre blanc
Utiliser la PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE avec une douille à pâtisserie pour garnir les œufs. Saupoudrer de paprika.
- 1 c. à café de moutarde
Réfrigérer jusqu'au moment de servir.
- ½ c. à café de sel
- Paprika

GARNITURE À LA CRÈME POUR CANNOLI

- 360 g (1 ½ tasse) de ricotta
Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un batteur jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- 3 c. table de sucre cristallisé blanc
Réfrigérer jusqu'au moment de servir.
- 1 c. à café de vanille
Rendement : un peu plus de 360 g (1 ½ tasse) de garniture ou suffisamment pour environ 12 cannoli.
- 1 ½ c. à café de cannelle moulue

GARNITURE POUR COQUILLE DE PÂTE AU FROMAGE BLANC

- 0,9 kg (2 lb) de ricotta ou de cottage
Faire préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 225 g (½ lb) de mozzarella, râpé
Préparer les grosses coquilles de pâte. Porter l'eau à ébullition, puis ajouter les pâtes, faire bouillir les pâtes environ 10 à 15 minutes.
- 2 œufs
Égoutter les pâtes.
- 120 g (½ tasse) de parmesan, râpé
Préparer la garniture au fromage : Battre les œufs, ajouter le ricotta, le mozzarella et le parmesan; incorporer les assaisonnements.
- 1 c. à café de sel
Garnir les grosses coquilles de pâte à l'aide de la PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE.
- ¼ c. à café de poivre
Couvrir les coquilles avec une sauce marinara, puis faire cuire au four pendant 45 minutes.
- 1 c. à café de persil

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ
LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLER LE RETOURNER
IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.

PRESSE À BISCUITS ÉLECTRIQUE / CDP200RED

Pour toutes autres questions pertinentes, veuillez contacter le service à la clientèle soit par courriel ou au numéro de service tel qu'indiqué ci-bas, entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, heure normale de l'est.

Distribué par :

Nostalgia Products Group, LLC
1471, Boul. Partnership
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Internet : www.nostalgiaelectrics.com

Question pour le service à la clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgiaelectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche Soumettre.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défauts des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destinée au service à la clientèle situé sur le site Internet : www.nostalgiaelectrics.com.

Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaelectrics.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).