

NOSTALGIA™

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2018 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproductss.com

(rev. 09/25/18 JR)

NOSTALGIA™



SM12

Edible Shot & Cup Maker

Máquina de vasos comestibles para tragos y bebidas

Machine pour faire des verres à liqueur et des tasses

Instructions and Recipes

Instrucciones y Recetas

Directives et recettes

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

CONTENTS

SAFETY	2
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	7
RECIPES	8
RETURNS & WARRANTY	12

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can cause serious injury to 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, 40 Watts

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.
16. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Operating Safety Precautions

1. NEVER put fingers or plastic utensils into the hot mixture.
2. Keep hands and face away from the opening of the pot.
3. During use, the appliance is very hot and remains hot for some time after being turned off. DO NOT touch hot surfaces like the heated base.
4. Steam may be released from food during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.

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

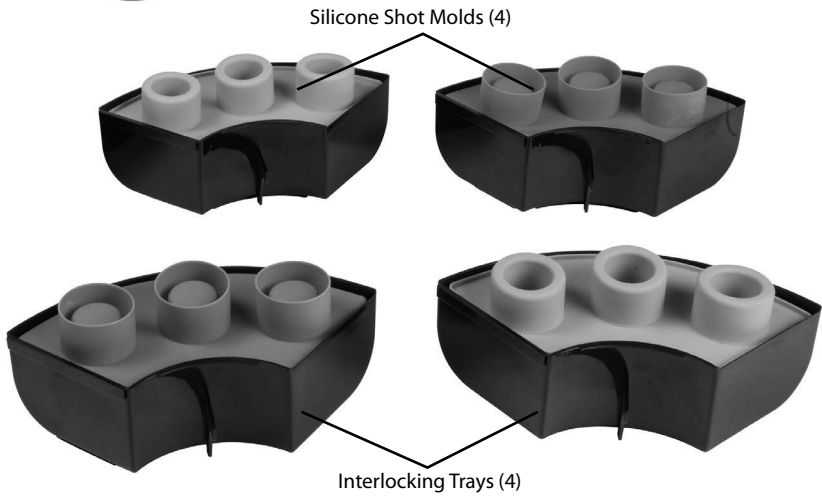
Congratulations on your purchase of the Nostalgia™ EDIBLE SHOT & CUP MAKER! Now you can make your very own ready-to-fill shot molds and ready-to-eat shooters! These edible treats are perfect for making an impressive dessert assortment and make the simplest occasion worth celebrating.

Features:

- Makes 12 edible shots at a time
- Perfect for Jell-O™, chocolate, juices, ice, hard candies, and more!
- Two-sided silicone molds are perfect for making ready-to-fill shot molds or ready-to-eat shooters
- Silicone molds are freezer and oven safe (heat resistant to 500°F)
- Heated base works to melt chocolate or warm up your favorite shot beverage
- 2 melting pots with easy-pour spouts
- 4 silicone shot molds and ice trays
- Unit disassembles for easy cleaning
- Top shelf dishwasher safe silicone molds

PARTS & ASSEMBLY

Parts



Assembly



HOW TO OPERATE

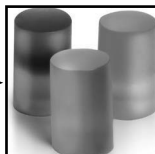
Now is the time to let your creativity shine! Use these molds to make ready-to-fill shots using Jell-O™, chocolate, hard candies, fruit chews, ice, and more! You can also turn the silicone molds over to make a variety of ready-to-eat shooters - like flavored ice cubes or delicious ice pops. For more inspiration, check out the RECIPES section of this manual.

NOTE: Because your EDIBLE SHOT & CUP MAKER can be used in many different ways, there is no singular how-to-operate method.

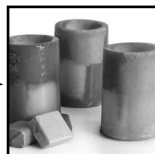
1. Find a dry, heat-resistant, level surface near an electrical outlet.
2. Assemble the trays by connecting them into a full circle. Place molds over trays. If making Jell-O™, fill the trays ½ full with ice, then place molds over trays.

Silicone molds can be used two ways:

Ready-To-Eat
Shooters



Ready-To-Fill
Edible Cups



3. Place the heated base into the center of the trays, and then place the heating pot into the heated base.
PRO TIP: Heated base can be used for melting ingredients, such as chocolate or making Jell-O™.
4. Choose your recipe and prepare it per the directions. (Check out the RECIPES section of this manual if you need inspiration.)
5. Pour into the silicone molds. To ensure a sturdy base to your shot glasses, be sure to completely fill the molds.
6. When using the heated base, flip the switch to the ON "I" position and allow base to preheat for 5-10 minutes. **DO NOT exceed maximum capacity of heating pot, which is about 1 cup.** When finished using heated base, flip the switch to the OFF "O" position and unplug the unit.
⚠ Steam may be released from food during cooking! For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.
7. Allow recipe to set. Depending on your chosen recipe, silicone molds can be placed in the refrigerator or freezer, and are oven safe.
NOTE: Trays CANNOT be placed in the oven.
8. Once recipe has set, carefully remove the shot glass from the molds.
PRO TIP: Depending on your recipe, removing food product from these molds can be tricky. To more easily release cups from the silicone mold, pull the silicone away from the cup, releasing the seal. Then push from the bottom up, inverting the mold.
9. Fill and decorate your cup before serving. Try filling with pudding, whipping cream, juice, or liquor!

HELPFUL TIPS

⚠ **NEVER leave the unit unattended while operating.**

To create a flat base for your shots and shooters, be sure to keep unit on a flat, level surface as the recipe freezes, bakes or sets.

Heated base can be used for melting ingredients, such as chocolate or making Jell-O™.

The ice cubes in the interlocking trays should provide the temperature needed for any gelatin mixture to set. Trays and molds can also be placed in the refrigerator for faster setting.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your EDIBLE SHOT & CUP MAKER by following these simple instructions and precautions.

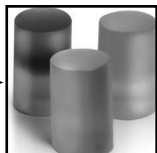
- Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
- Make sure the appliance is completely cool before cleaning.
- Remove all parts from heated base.
- Dispose of any remaining mixture by emptying into a bag or trash receptacle. It is not recommended that you pour the leftover mixture down the sink.
- Hand wash pots, molds and trays in warm, soapy water with a non-abrasive cloth.
- Dry parts thoroughly with a soft, non-abrasive cloth.
- Wipe the heated base with a dry, non-abrasive cloth. Be careful to not submerge the heated base in water or it may not function.
- DO NOT put any parts in a dishwasher, except for the silicone molds. The silicone molds may be washed in the dishwasher if you wish.
- NEVER immerse heated base or cord in water.

RECIPES

Making delicious and edible shot glasses just got a whole lot more fun! Try freezing water or your favorite beverage to make ice cold shots, then fill them with juice or liquor. Or try gelatin, chocolate, cheese or hard candies and fill them with pudding or whipping cream to create truly unique party pleasers. Whether you're looking to make an impressive appetizer display or adorable treats for a child's birthday party, the only limitations are your imagination!

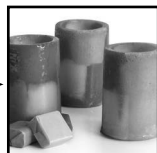
Silicone molds are two-sided and can be used two ways:

Ready-To-Eat
Shooters



Mold Fill Capacity:
Approximately $1\frac{3}{4}$ cups makes
12 ready-to-eat shooters

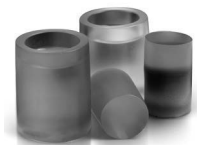
Ready-To-Fill
Edible Cups



Mold Fill Capacity:
Approximately $1\frac{3}{4}$ cups makes
12 ready-to-fill edible cups

Gummy Edible Cups

- 1 packet Jell-O™ gelatin dessert (3 oz.)
- 5 (0.25 oz.) packets of unflavored gelatin
- 1 cup water



Assemble the trays by connecting them into a circle, then fill trays $\frac{1}{2}$ full with ice. Place molds over ice-filled trays.

Mix flavored and unflavored gelatin in a medium bowl.

Boil $\frac{1}{2}$ cup of water, then add to the mixing bowl. Stir until gelatin is completely dissolved. Add $\frac{1}{2}$ cup of cold water and stir until mixed.

Carefully pour mixture into shot molds and allow to set. For faster results, place molds in refrigerator to set.

Once set, remove from molds and fill with whipping cream, or your favorite juice or liquor.

Chocolate Edible Cups

- 2 lb. bag of melting chocolate wafers



Assemble the trays by connecting them into a circle. Place molds over trays.

Add the melting chocolate wafers to a medium bowl, then put in microwave for 1 minute. Stir chocolate, then put in microwave for about 1 more minute or until completely melted.

Carefully pour chocolate into shot glass molds, then set in freezer.

Once frozen, carefully remove shot glasses from molds.

When ready to serve, fill with frosting, mousse, or even chocolate milk.

Icy Shot Glasses

- About 1 cup water
- Sliced fruit (strawberry, lime, etc.)



Assemble the trays by connecting them into a circle. Place molds over trays.

Fill each shot glass mold half way with water.

Add the sliced fruit around the mold.

Top off molds with more water, and place molds into freezer.

When ready to serve, fill with liquor or juice.

Hard Candy Edible Cups

- 1 bag (about 96) multi-colored hard candies



Preheat oven to 375°F.

Unwrap the hard candies. Place into a plastic food storage bag and seal the bag.

Lay the bag on a cutting board and strike the bag with a hammer, rolling pin or meat tenderizer until the candy is crushed finely enough to fit into the molds. A light stroke is generally all that is needed.

Optional: To make colored layers of candy, separate candies according to color before crushing candies.

Add crushed candy to the silicone molds.

Place molds onto a baking pan and transfer to oven and bake until all the candies are melted, about 10 minutes.

Allow shot glasses to cool completely before removing from molds.

Fruit Chews Edible Cups

- 14 oz. bag fruit chew candies



Preheat oven to 375°F.

Unwrap the fruit chews.

Add fruit chews to the silicone molds. Be sure to fill molds completely.

Place molds onto a baking pan and transfer to oven and bake until all the candies are melted, about 10 minutes.

Allow shot glasses to cool completely before removing from molds.

Caramel Edible Cups

- 11 oz. bag caramel candies



Preheat oven to 375°F.

Unwrap the caramel candies.

Add caramel candies to the silicone molds. If needed, cut the caramels into smaller pieces to better fit the molds. Be sure to fill molds completely.

Place molds onto a baking pan and transfer to oven and bake until all the caramels are melted, about 10 minutes.

Allow shot glasses to cool completely before removing from molds.

Strawberry Puree & Champagne Shooter

- 2 cups fresh or frozen unsweetened strawberries
 - ¼ cup granulated white sugar
 - Freshly squeezed lemon juice (optional)
 - Champagne
- Assemble the trays by connecting them into a circle. Place molds over trays.
- If using frozen strawberries, place in a large bowl and thaw completely.
- Remove stems from strawberries, then place strawberries and their juice in a food processor or blender. Process until berries are a smooth purée.
- Pour purée into a 2 cup (480 ml) measuring cup. Add sugar to purée and stir until sugar dissolves. If desired, add lemon juice to purée.
- Carefully pour mixture into shot molds and set in freezer for 3 hours or until frozen.
- When ready to serve, carefully remove shot glasses from molds and fill with champagne.

Vanilla Ice Cubes

- 2 cups almond milk
 - 1/3 cup granulated sugar
 - 1 vanilla bean
 - 1 tsp. vanilla (optional)
- Combine almond milk and sugar in a large saucepan. Slice open vanilla bean lengthwise and scrape insides into saucepan, then place empty vanilla bean into mixture.
- Bring mixture to a simmer over medium heat, whisking to break up any clumps of vanilla.
- Once mixture has come to a simmer, reduce heat to low and cook 10 minutes more, whisking occasionally.
- Allow vanilla mixture to come to room temperature. Pour mixture through a fine mesh strainer into bowl, then carefully pour into cylindrical side of mold.
- Freeze until completely solid.
- Serve with iced coffee, tea or other beverages.

Margarita Shot Glasses

- ½ cup fresh orange juice
 - 3 tbsp. fresh lime juice
 - ½ scant cup sugar
 - 1 ½ cups ice cubes
 - 1 lime, cut in half
 - Tequila (optional)
 - Salt (as needed)
- Add the fresh orange juice, lime juice, and sugar into a blender.
- Assemble the trays by connecting them into a full circle. Place molds over trays.
- Add ice and blend until slushy. Carefully pour slush into shot molds and set in freezer until completely frozen.
- Once frozen, carefully remove shot glasses from molds. Line the rim of the shot glasses with salt.
- Pour tequila into shot glass right before serving.

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.

EDIBLE SHOT & CUP MAKER / SM12

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

Distributed by:

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

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

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

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

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

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

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

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

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

¡Que cada día sea una fiesta!
Visite www.nostalgiaproducts.com y
encuentre más productos agradables.

CONTENIDO

SEGURIDAD	13
PROTECCIONES IMPORTANTES	14
PROTECCIONES IMPORTANTES ADICIONALES	14
INTRODUCCIÓN	15
PARTES Y ENSAMBLAJE	16
CÓMO UTILIZAR	17
CONSEJOS ÚTILES	18
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	18
RECETAS	19
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	24

SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos dado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en el aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden provocar serias lesiones a usted y a otros.

Todos los mensajes de seguridad seguirán al símbolo de alerta de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la posibilidad de lesiones, y qué puede suceder si no sigue las instrucciones.

Especificaciones del aparato:

120 Voltios, 60 Hz, 40 vatios

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

Visite www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/
para que vea 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 se 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. NUNCA coloque los dedos o utensilios de plástico en la mezcla caliente.
2. Mantenga las manos y la cara lejos de la apertura de la olla.
3. Durante el uso, el aparato está muy caliente y permanecerá caliente por algún tiempo cuando se apague. NO TOQUE las superficies calientes como la Base calentada.
4. Puede que escape algo de vapor de la comida durante la cocción. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que está muy caliente y puede causar quemaduras.

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

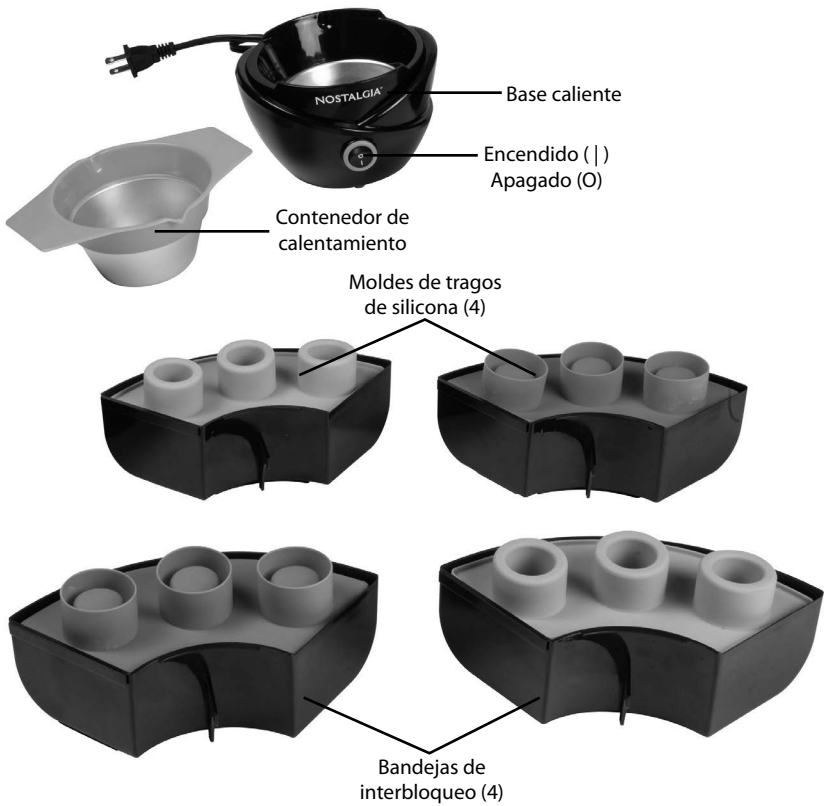
¡Felicitaciones por su compra de la MÁQUINA DE VASOS COMESTIBLES PARA TRAGOS Y BEBIDAS Nostalgia™! ¡Ahora puede hacer sus propios moldes de tragos listos para llenar y listos para comer! Estos bocadillos comestibles son perfectos para hacer un impresionante surtido de postres, y hacen que incluso la ocasión más simple sea digna de ser celebrada.

Características:

- Prepara hasta 12 vasos comestibles a la vez
- ¡Ideal para Jell-O™, chocolate, jugos, hielo, dulces y más!
- Los moldes de silicona de dos lados son perfectos para hacer moldes de tragos listos para llenar o listos para comer
- Los moldes de silicona son aptos para el congelador y para el horno (resistentes al calor hasta 500 °F)
- La base calentada funciona para derretir chocolate o calentar su bebida favorita
- 2 recipientes de fundición con picos para un vertido sencillo
- 4 moldes de tragos de silicona y bandejas para hielo
- La unidad se desensambla para una limpieza sencilla
- Moldes de silicona aptos para el estante superior del lavavajillas

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Piezas



Ensamblaje



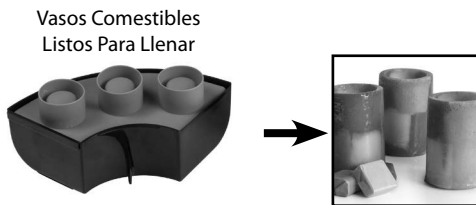
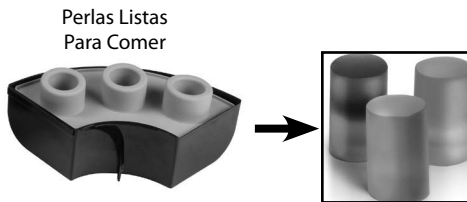
CÓMO UTILIZAR

¡Ahora es el momento de dejar que su creatividad brille! Utilice estos moldes para hacer moldes de tragos listos para rellenar con Jell-O™, chocolate, dulces, frutas masticables, hielo y más. También puede girar los moldes de silicona para crear una variedad de vasos de tragos listos para el consumo, como cubitos de hielo con sabor o deliciosos helados. Para más inspiración, consulte la sección RECETAS de este manual.

NOTA: Como su MÁQUINA DE VASOS COMESTIBLES PARA TRAGOS Y BEBIDAS se puede usar en numerosas formas diferentes, no hay un único método de operación.

1. Encuentre una superficie seca y resistente al calor cerca de una toma de corriente de electricidad.
2. Ensamble las bandejas conectándolas en un círculo completo. Coloque los moldes sobre las bandejas. Si está haciendo Jell-O™, llene las bandejas 1/2 con hielo y coloque los moldes sobre las bandejas.

Moldes de tragos de silicona se puede usar de dos maneras:



3. Coloque la base caliente en el centro de las bandejas y luego coloque el contenedor de calentamiento en la base caliente.

SUGERENCIA PROFESIONAL: La base caliente se puede usar para fundir ingredientes, como el chocolate o para preparar Jell-O™.

4. Elija su receta y prepárela según las instrucciones. (Consulte la sección de RECETAS de este manual si necesita inspiración).
5. Vierta en los moldes de silicona. Para garantizar una base sólida para sus vasos de tragos, asegúrese de llenar completamente los moldes.
6. Cuando use la base caliente, coloque el interruptor en ENCENDIDO "I" y permita que la base se precaliente por 5-10 minutos. **NO exceda la capacidad máxima del contenedor de calentamiento, que es alrededor de 1 taza.** Al terminar de usar la base caliente, mueva el interruptor a la posición de apagado "O" y desconecte la unidad.

⚠ Puede que escape algo de vapor de la comida durante la cocción. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que está muy caliente y puede causar quemaduras.

7. Deje reposar la receta. Dependiendo de la receta elegida, los moldes de silicona se pueden colocar en el refrigerador o el congelador y son aptos para el horno.

NOTA: Las bandejas NO PUEDEN colocarse en el horno.

- Una vez que se haya endurecido la receta, retire cuidadosamente el vaso de los moldes.
SUGERENCIA PROFESIONAL: Dependiendo de su receta, eliminar el producto alimenticio de estos moldes puede ser complicado. Para soltar más fácilmente los vasos del molde de silicona, retire la silicona del vaso y libere el sello. Luego empuje desde abajo hacia arriba, invirtiendo el molde.
- Llene y decore su taza antes de servir. ¡Pruebe llenar con flan, crema batida, jugo o licor!

CONSEJOS ÚTILES

△ **NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.**

Para crear una base plana para sus tragos y vasos, asegúrese de mantener la unidad en una superficie plana y nivelada a medida que la receta se congela, hornea o endurece.

La base caliente se puede usar para fundir ingredientes, como el chocolate o para preparar Jell-O™.

Los cubitos de hielo en la bandejas con bloqueo deben proporcionar la temperatura necesaria para que se asiente la mezcla de gelatina. Las bandejas y moldes también se pueden colocar en el refrigerador para un ajuste más rápido.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

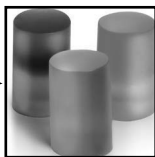
- Desconecte del tomacorriente desenchufando el aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de limpiarlo.
- Retire todas las piezas de la base térmica.
- Deseche el resto de la mezcla al vaciarla en una bolsa o bote de basura. No se recomienda que vierta la mezcla sobrante por el fregadero.
- Lave a mano las ollas, los moldes y bandejas con agua tibia y jabonosa y con un paño no abrasivo.
- Seque las piezas por completo con un paño suave, no abrasivo.
- Limpie la base calentada con un paño seco y no abrasivo. Tenga cuidado de no sumergir la base calentada en agua o puede que no funcione.
- NO coloque ninguna pieza en el lavavajillas, salvo los moldes de silicona. Los moldes de silicona se pueden lavar en el lavavajillas si lo desea.
- No sumerja NUNCA la base calentada o el cable en agua.

RECETAS

¡Hacer vasos deliciosos y comestibles se volvió mucho más divertido! Intente congelar el agua o su bebida favorita para hacer tomas heladas, luego llénelas con jugo o licor. O pruebe con gelatina, chocolate, queso o caramelos duros y llénelas con budín o crema batida para crear un deleite para una fiesta verdaderamente única. Ya sea que esté buscando hacer una impresionante exhibición de aperitivos o golosinas adorables para la fiesta de cumpleaños de un niño, ¡las únicas limitaciones son su imaginación!

Moldes de tragos de silicona se puede usar de dos maneras:

Perlas Listas
Para Comer



Capacidad de llenado del molde:
Aproximadamente 1¼ tazas hacen
12 tiradores listos para comer

Vasos Comestibles
Listos Para Llenar



Capacidad de llenado del molde:
Aproximadamente 1¼ tazas hacen 12
vasos comestibles listos para llenar

Vasos de trago de dulces de goma

- 1 paquete de postre de gelatina Jell-O™ (3 oz.)
- 5 paquetes (0,25 oz.) de gelatina sin sabor
- 1 taza de agua



Monte las bandejas al conectarlas en un círculo, luego rellene las bandejas a ½ con hielo. Coloque los moldes sobre las bandejas llenas de hielo.

Mezcle la gelatinas con sabor y sin sabor en contenedor intermedio.

Hierva ½ taza de agua, luego agregue al contenedor de mezcla. Revuelva hasta que la gelatina se disuelva por completo. Agregue ½ taza de agua fría y revuelva hasta que se mezcle.

Vierta con cuidado la mezcla en los moldes para tragos y deje endurecer.

Para resultados más rápidos, coloque los moldes en el refrigerador para endurecer.

Una vez que esté listo, retire de los moldes y llene con crema batida, o su jugo o licor favorito.

Tazas comestibles de chocolate

- 2 libras bolsa de chocolates de fusión



Ensamble las bandejas conectándolas en un círculo. Coloque los moldes sobre las bandejas.

Agregue las obleas de chocolate derretidas a un tazón mediano, luego ponga en el microondas durante 1 minuto. Revuelva el chocolate, luego colóquelo en el microondas durante aproximadamente 1 minuto más o hasta que se derrita por completo.

Con cuidado, vierta el postre en moldes de vidrio, luego endurezca en el congelador.

Una vez congelado, retire con cuidado los vasos de los moldes.

Rellene con glaseado, mousse o incluso chocolate con leche.

Vasos de chupito congelados

- Alrededor de 1 taza de agua
- Fruta en rodajas (fresas, lima, etc.)



Ensamble las bandejas conectándolas en un círculo. Coloque los moldes sobre las bandejas.

Llene cada molde de vaso con agua hasta la mitad.

Agregue los elementos festivos de otoño (arillos de granada, manzana, hierbas) alrededor del molde.

Rellene los moldes con más agua y coloque los moldes en el congelador.

Combine la sidra de manzana, el bourbon y el licor de naranja en una coctelera.

Cuando esté listo para servir, llénelo con licor o jugo.

Vasos de trago de Caramelos duros

- 1 bolsa (alrededor de 96) de caramelos duros de colores múltiples



Precaliente el horno a 375 °F.

Desenvuelva los caramelos duros. Coloque en una bolsa plástica de almacenamiento de alimentos y selle la bolsa.

Coloque la bolsa en una tabla de cortar y golpee la bolsa con un martillo, rodillo o ablandador de carne hasta que el caramelo se triture lo suficiente como para caber en los moldes. Un golpe ligero es todo lo que se necesita.

Opcional: Para hacer capas de dulces de colores, separe los dulces de acuerdo con el color antes de triturar los caramelos.

Agregue caramelos triturados a los moldes de silicona.

Coloque los moldes en una bandeja para hornear y transfíeralos al horno y hornee hasta que todos los caramelos se derritan, aproximadamente 10 minutos.

Permita que los vasos de chupito se enfríen completamente antes de quitarlos de los moldes.

Fruta comestible mastica tazas de dulces

- 14 onza bolsa de caramelos masticables de frutas



Precaliente el horno a 375 °F.

Desenvolver los caramelos masticable de fruta.

Agregue masticables de frutas a los moldes de silicona. Asegúrese de llenar los moldes completamente.

Coloque los moldes en una bandeja para hornear y transfíeralos al horno y hornee hasta que todos los caramelos se derritan, aproximadamente 10 minutos.

Permita que los vasos de chupito se enfríen completamente antes de quitarlos de los moldes.

Tazas de caramelo comestibles

- 11 onza bolsa de dulces de caramelo



Precaliente el horno a 375 °F.

Desenvolver los dulces de caramelo.

Agregue dulces de caramelo a los moldes de silicona. Si es necesario, corte los caramelos en trozos más pequeños para que se ajusten mejor a los moldes. Asegúrese de llenar los moldes completamente.

Coloque los moldes en una bandeja para hornear y transfíeralos al horno y hornee hasta que todos los caramelos se derritan, aproximadamente 10 minutos.

Permita que los vasos de chupito se enfríen completamente antes de quitarlos de los moldes.

Trago de puré de fresas y champagne

- 2 tazas de fresas sin azúcar frescas o congeladas
 - ¼ taza de azúcar blando granulado
 - Jugo de limón recién exprimido (opcional)
 - Champagne
- Ensamble las bandejas conectándolas en un círculo. Coloque los moldes sobre las bandejas.
- Si usa fresas congeladas, colóquelas en un tazón grande y descongélelas por completo.
- Retire los tallos de las fresas, luego coloque las fresas y su jugo en un procesador de alimentos o licuadora. Procese hasta que las fresas sean un puré suave.
- Vierta el puré en una taza medidora de 2 tazas (480 ml).
- Agregue azúcar al puré y revuelva hasta que el azúcar se disuelva.
- Si lo desea, agregue jugo de limón al puré.
- Con cuidado, vierta la mezcla en moldes y colóquela en el congelador por 3 horas o hasta que se congele.
- Cuando esté listo para servir, retire cuidadosamente los vasos de los moldes y llene con champagne.

Cubos de helado de vainilla

- 2 tazas de leche de almendras
 - ½ taza de azúcar granulado
 - 1 chaucha de vainilla
 - 1 cucharadita de vainilla (opcional)
- Combine la leche de almendra y el azúcar en una cacerola grande.
- Abra la chaucha de vainilla a lo largo y raspa el interior en la cacerola, luego coloque la chaucha de vainilla vacía en la mezcla.
- Lleva la mezcla a fuego lento a fuego medio, batiendo para disolver los grumos de vainilla.
- Una vez que la mezcla hierva a fuego lento, reduzca el fuego a bajo y cocine 10 minutos más, batiendo ocasionalmente.
- Deje que la mezcla de vainilla alcance la temperatura ambiente.
- Vierta la mezcla a través de un colador de malla fina en el recipiente, luego vierta cuidadosamente en el lado cilíndrico del molde.
- Congele hasta que esté completamente sólido.
- Sirva con café helado, té u otras bebidas.

Vasos de trago de margarita

- ½ taza de jugo de naranja fresco
 - 3 cucharaditas de jugo de lima fresco
 - ½ taza al ras de azúcar
 - 1½ taza de cubos de hielo
 - 1 lima, cortada a la mitad
 - Tequila (opcional)
 - Salt (cantidad necesaria)
- Agregue el jugo de naranja, el jugo de limón y el azúcar en una licuadora.
- Ensamble las bandejas conectándolas en un círculo completo. Coloque los moldes sobre las bandejas.
- Agregue el hielo y mezcle hasta que se una. Con cuidado, vierta la mezcla en moldes y colóquela en el congelador por hasta que se congele por completo.
- Una vez congelado, retire con cuidado los vasos de los moldes. Cubra el borde de los vasos con sal.
- Vierta el tequila en un vaso de trago justo antes de servir.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

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

MÁQUINA DE VASOS COMESTIBLES PARA TRAGOS Y BEBIDAS / SM12

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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

Faites que chaque jour soit une fête!
Visitez le www.nostalgiaproducts.com
pour plus de produits amusants.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	25
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	26
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL	26
INTRODUCTION	27
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	28
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	29
CONSEILS UTILES	30
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	30
RECETTES	31
RETOURS ET GARANTIE	36

SÉCURITÉ

Votre sécurité est très importante, ainsi que celle des autres.

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Toujours lire et respecter les consignes de sécurité.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous signale les dangers potentiels qui peuvent causer des blessures graves pour vous et les autres.

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

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous diront comment réduire le risque de blessure et indiqueront ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas respectées.

Spécifications de l'appareil:

120 Volts, 60 Hz, 40 Watts

CE PRODUIT EST DESTINÉ POUR UNE PRISE DE 120V AC UNIQUEMENT.

Se reporter au site www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ pour la version la plus récente.



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Une personne qui n'a 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 les précautions de base, y comprises celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS TOUCHER aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les cadrans.
3. Cet appareil n'EST PAS UN JOUET.
4. Les jeunes enfants non supervisés ainsi que les personnes intellectuellement atteintes ne doivent jamais faire fonctionner cet appareil.
5. Une attention particulière est requise lors de l'utilisation de tout appareil par des enfants ou à leur proximité.
6. Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne pas submerger le cordon d'alimentation, la fiche ou n'importe quelle autre pièce de cet appareil dans l'eau ou autres liquides.
7. Toujours débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas en fonction et ce, avant de retirer les pièces et le nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de remettre ou de retirer les pièces et avant de faire le nettoyage.
8. Ne pas utiliser l'appareil ayant un cordon d'alimentation ou une fiche électrique endommagée, ni suivant un mauvais fonctionnement ou une détérioration quelconque. Retournez-le à l'atelier de réparation le plus proche pour une vérification, une réparation ou un ajustement.
9. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis par le fabricant. L'utilisation d'accessoires peut causer des blessures.
10. N'employez PAS l'appareil à d'autres fins que son usage prévu.
11. NE PAS utiliser l'appareil à l'extérieur. UNIQUEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE
12. NE PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
13. NE JAMAIS laisser le cordon d'alimentation dépasser sur le côté d'une table ou d'un comptoir ou toucher les surfaces chaudes.
14. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance tout en cours d'utilisation ou lorsqu'il est branché sur une prise électrique.
15. Soyez extrêmement prudent pour déplacer un appareil contenant des liquides chauds.
16. Toujours brancher la prise de l'appareil en premier lieu, puis branchez dans la prise murale électrique par la suite. Pour débrancher l'appareil, remettre tous les boutons en mode « arrêt » (off), puis débranchez la fiche de la prise murale.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL

Instructions et précautions de sécurité

1. NE JAMAIS mettre les doigts ou des ustensiles en plastiques dans le mélange chaud.
2. Garder les mains et le visage loin de l'ouverture du pot.
3. Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud et reste chaud pendant un certain temps, même après avoir été mis hors tension. NE PAS toucher les surfaces chaudes comme la base chauffante.

4. De la vapeur pourrait se dégager de l'appareil pendant la cuisson. Pour assurer la sécurité, évitez tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.

Instructions pour le cordon électrique et la prise

1. Cet appareil possède 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 d'une seule façon. **Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, la brancher dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas essayer 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 :
 - Les rallonges peuvent être utilisées avec précautions.
 - Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins supérieures ou égales à la puissance nominale de l'appareil.
 - Lorsque vous utilisez une rallonge ou un cordon plus long, assurez-vous que le cordon ne pende pas par-dessus un comptoir ou une table où quelqu'un pourrait le tirer ou trébucher.
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

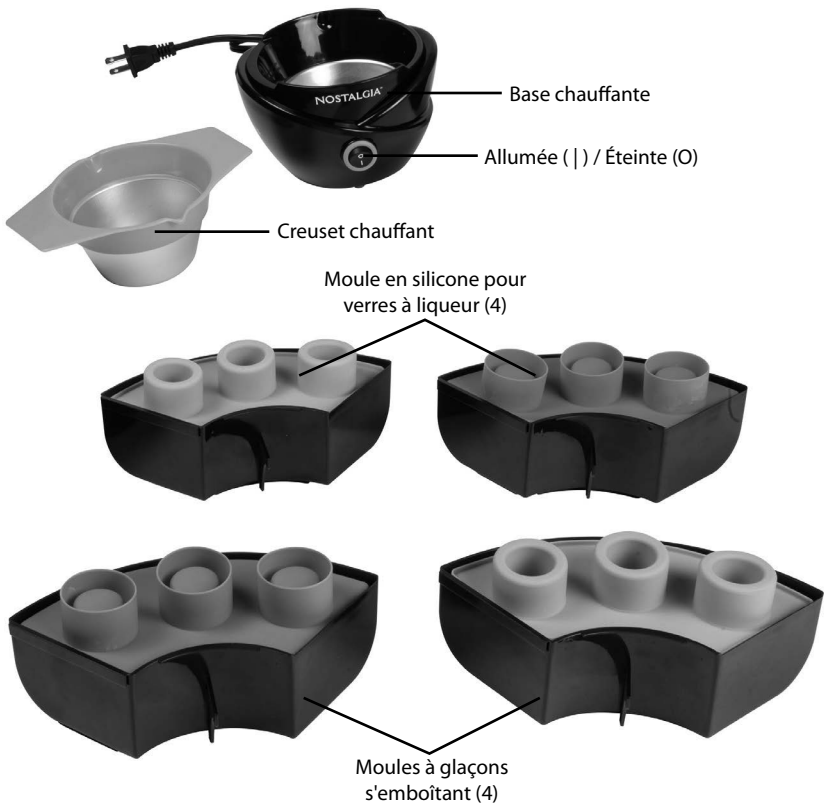
Félicitations pour votre achat de la Nostalgia^{MC} MACHINE POUR FAIRE DES VERRES À LIQUEUR ET DES TASSES ! Maintenant vous pouvez faire vos propres verres à liqueur et moules-prêts-à-remplir ! Ces gâteries comestibles sont parfaites pour faire un assortiment de desserts impressionnants et rend même une simple occasion en célébration attendue.

Caractéristiques:

- Fabrique 12 verres à liqueur comestibles en une fois
- Parfait pour Jell-OMC, le chocolat, le jus de fruits, les glaces, les bonbons durs et plus !
- Les deux moules en silicone à doubles côtés sont parfaits pour faire des moules prêts-à-remplir pour verres de liqueur.
- Les moules en silicone sont sans danger pour le congélateur et le four (résistants à la chaleur jusqu'à 500°F)
- La base chauffée fait fondre le chocolat ou réchauffe votre boisson préférée pour votre shooter
- 2 creusets avec becs verseurs faciles à verser
- 4 moules en silicone pour verres de liqueur et moules à glaçons
- L'unité se démonte pour un nettoyage facile
- Moules en silicone va au lave-vaisselle dans le plateau supérieur

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Pièces



Assemblage



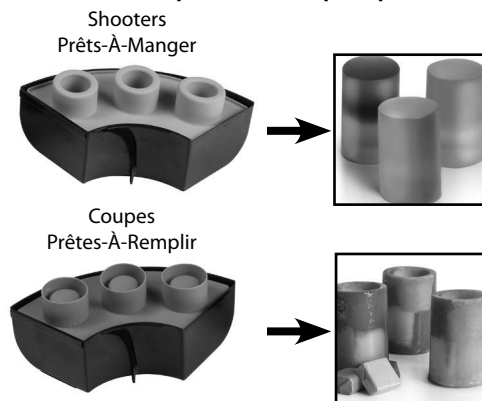
COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Il est maintenant temps de laisser votre créativité briller ! Utiliser ces moules pour faire des verres à liqueur prêt-à-remplir de Jell-OMC, des bonbons durs, au chocolat, des bouchées de fruits, des glaces et bien plus ! Vous pouvez également retourner les moules en silicone pour faire une variété de verres à liqueur prêts-à-manger - comme des glaçons aromatisés ou des suçons glacés délicieux. Pour plus d'inspiration, consultez la section RECETTES de ce manuel.

REMARQUE : À cause que votre MACHINE POUR FAIRE DES VERRES À LIQUEUR ET DES TASSES peut être utilisée de différentes manières, il n'existe aucune méthode de COMMENT FAIRE FONCTIONNER unique.

1. Trouver une surface plane sèche, résistante à la chaleur, à proximité d'une prise électrique.
2. Assemblez les plateaux en les reliant dans un cercle complet. Placer les moules sur plateaux. Si vous faites des Jell-OMC, remplissez les bacs à moitié pleins avec de la glace, puis placez les moules sur les plateaux.

Moule en silicone pour verres à liqueur peut être utilisé de deux manières :



3. Placez la base chauffante au centre des plateaux et placez ensuite le creuset chauffant dans la base chauffée.

CONSEILS DES PROS : La base chauffée peut être utilisée pour faire fondre les ingrédients, tels que le chocolat ou la fabrication de Jell-OMC.

4. Choisissez votre recette et la préparer selon les directives. (Pour plus d'inspiration, consultez la section RECETTES de ce manuel).
5. Versez dans les moules en silicone. Afin d'assurer une base solide pour vos verres, n'oubliez pas de remplir complètement les moules.
6. Lorsque vous utilisez la base chauffée, positionnez l'interrupteur à ALLUMÉ "I" et permettez à la base de se préchauffer pendant 5 à 10 minutes. **NE PAS dépasser la capacité maximale du creuset, qui est environ 1 tasse.** Lorsque vous avez terminé de la base chauffante, positionnez l'interrupteur sur ÉTEINT "O" et débranchez l'appareil.
⚠ De la vapeur pourrait se dégager de la nourriture pendant la cuisson ! Pour assurer la sécurité, évitez tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.

7. Laissez la recette figer. Selon la recette choisie, les moules en silicone peuvent être placés au réfrigérateur ou au congélateur et sont sécuritaires au four.

REMARQUE : Les plateaux NE PEUVENT PAS être mis au four.

8. Une fois que la recette a figée, enlevez soigneusement le verre à liqueur des moules.
CONSEIL DE PRO : Selon votre recette, enlever le produit figé du moule peut être difficile ou complexe. Afin de facilement retirer le verre à liqueur du moule en silicone, tirez le moule vers l'extérieur du verre figé en relâchant le sceau figé. Puis poussez à partir du fond du verre figé, en inversant le moule à l'envers.
9. Remplissez et décorez votre tasse avant de servir. Essayez de remplir de pouding, de crème à fouetter, de jus, ou de boisson alcoolisée !

CONSEILS UTILES

⚠ **NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.**

Pour créer une base plane pour vos verres à liqueurs ou shooters, soyez sûr de garder l'appareil sur une surface plane et au niveau durant que la recette gèle, cuit ou fige.

La base chauffante peut être utilisée pour faire fondre les ingrédients, tels que le chocolat ou la fabrication de Jell-O^{MC}.

Les cubes de glace dans les plateaux emboîtables atteignent la bonne température pour que la gélatine durcisse. Les plateaux et les moules peuvent également être placés dans le réfrigérateur pour que le liquide fige plus rapidement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

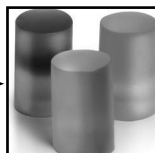
Veuillez entretenir votre MACHINE EDIBLE SHOT MAKER en suivant ces simples directives et précautions.

- Déconnectez de la prise électrique en débranchant l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil soit complètement refroidi avant le nettoyage.
- Enlevez toutes les parties de la base chauffante.
- Jetez le reste de mélange dans un sac ou dans la poubelle. Il est déconseillé de jeter le reste du mélange dans l'évier.
- Lavez les pots, les moules et les plateaux à la main à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon non abrasif.
- Asséchez complètement avec un chiffon doux, non abrasif.
- Essuyez la base chauffante à l'aide d'un chiffon non abrasif. Veillez à ne pas submerger la base chauffante dans l'eau car celle-ci pourrait ne plus fonctionner.
- NE PAS mettre de pièces au lave-vaisselle sauf les moules en silicone. Les moules en silicone peuvent être mis au lave-vaisselle si désiré.
- NE JAMAIS submerger la base chauffante ou le cordon d'alimentation dans l'eau.

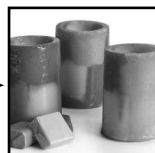
RECETTES

Faire de délicieux verres à liqueur comestibles est devenu encore plus plaisant ! Essayez de congeler de l'eau ou votre boisson préférée afin de faire des shooters très froids, puis remplissez-les avec du jus ou une liqueur alcoolisée. Ou encore essayez de la gélatine, du chocolat, du fromage ou des bonbons durs puis remplissez-les de pouding ou de la crème fouettée afin de créer des gâteries uniques pour les fêtes ! Que vous cherchiez à préparer des apéritifs impressionnants ou des gâteries adorables pour des fêtes d'enfants, votre imagination sera votre meilleur atout !

Moule en silicone pour verres à liqueur peut être utilisé de deux manières :



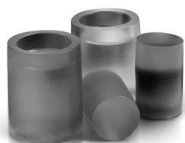
Capacité de remplissage du moule:
Environ 1¼ tasses font 12
tireurs prêts à manger



Capacité de remplissage du moule:
Environ 1¼ tasses font 12 coupes
prêtes-à-remplir

Gommeux tasses comestibles

- 1 paquet Jell-OM[®] de dessert gélatine (3 on.)
- 5 (0,25 on.) paquets de gélatine sans saveur
- tasse d'eau



Assemblez les plateaux en les connectant en cercle, puis remplissez les plateaux à ½ pleins de glace. Mettre les moules au-dessus des plateaux remplis de glace.

Mélangez la gélatine aromatisée ou non dans un cul-de-poule moyen.

Portez à ébullition ½ tasse d'eau, puis ajoutez-la au mélange. Remuez la gélatine jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute. Ajoutez ½ tasse d'eau froide et remuez jusqu'à ce que le tout soit homogène.

Versez soigneusement le mélange dans les verres à liqueur et laissez figer.

Pour des résultats plus rapides, placez les moules au réfrigérateur afin qu'ils figent.

Une fois figés, enlevez les verres à liqueur des moules puis remplissez-les avec de la crème fouettée ou du jus, voire votre liqueur alcoolisée préférée.

Gobelets comestibles au chocolat

- 2 livres sac de chocolat fondant



Assemblez les plateaux en les reliant dans un cercle complet. Placer les moules sur plateaux.

Ajouter les gaufrettes au chocolat fondant dans un bol moyen, puis mettre au micro-ondes pendant 1 minute. Incorporer le chocolat, puis mettre au micro-ondes environ 1 minute ou jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Versez soigneusement le pouding dans les moules de verre à liqueur, puis placez-les au congélateur.

Une fois congelés, enlevez soigneusement les verres à liqueur des moules.

Au moment de servir, remplir de glaçage, de mousse ou même de lait au chocolat.

Verres à glace

Pour les verres à liqueur :

- Environ 1 tasse d'eau
- Fruits tranchés (fraises, citron vert, etc.)



Assemblez les plateaux en les reliant dans un cercle complet. Placer les moules sur plateaux.

Remplissez chacun des moules de verres à liqueur à moitié d'eau.

Ajouter les tranches de fruits autour des moules.

Rajoutez de l'eau jusqu'au rebord du moule puis placez les moules au congélateur.

Au moment de servir, remplissez de liqueur ou de jus.

Verres à bonbons durs

- 1 sac (environ 96 bonbons)
Multicolores
bonbons durs



Préchauffez le four à 190°C (375°F).

Déballer les bonbons durs. Placez dans un sac de rangement en plastique et sceller le sac.

Posez le sac sur une planche à découper et frappez le sac d'un marteau, un rouleau à pâtisserie ou un attendrisseur à viande, jusqu'à ce que le bonbon soit écrasé suffisamment finement pour pouvoir être mis dans les moules. Un coup léger est généralement tout ce qui est nécessaire.

Facultatif : Pour faire des couches colorées de bonbons, séparez les bonbons selon leur couleur avant d'écraser les bonbons.

Ajoutez les bonbons écrasés aux moules en silicone.

Placez les moules sur une lèchefrite et mettez-le au four pour cuire les bonbons jusqu'à ce qu'ils soient fondus, environ 10 minutes.

Laissez refroidir les verres à liqueur complètement avant de les retirer des moules.

Mâcher des fruits comestibles tasses de bonbons

- 14 onces sac de bonbons à mâcher aux fruits



Préchauffez le four à 190°C (375°F).

Déballer les bonbons à mâcher aux fruits.

Ajouter les fruits à mâcher aux moules en silicone. Be sure to fill molds completely.

Placez les moules sur une lèchefrite et mettez-le au four pour cuire les bonbons jusqu'à ce qu'ils soient fondus, environ 10 minutes.

Laissez refroidir les verres à liqueur complètement avant de les retirer des moules.

Tasses comestibles caramel

- 11 oz. bag caramel candies



Préchauffez le four à 190°C (375°F).

Déballer les bonbons au caramel.

Ajouter les caramels aux moules en silicone. If needed, cut the caramels into smaller pieces to better fit the molds. Be sure to fill molds completely.

Placez les moules sur une lèchefrite et mettez-le au four pour cuire les bonbons jusqu'à ce qu'ils soient fondus, environ 10 minutes.

Laissez refroidir les verres à liqueur complètement avant de les retirer des moules.

Shooter à la purée de fraises et champagne

- 2 tasses de fraises fraîches ou congelées non sucrées
- ¼ tasse de sucre blanc granulé
- Jus de citron fraîchement pressé (facultatif)
- Champagne

Assemblez les plateaux en les reliant dans un cercle complet. Placer les moules sur plateaux.

Si vous utilisez les fraises congelées, placez-les dans un grand bol et décongelez complètement.

Équeutez les fraises, puis placez les fraises et leur jus dans un robot culinaire ou un mélangeur. Mélangez jusqu'à ce que les fruits rouges soient en purée.

Versez la purée dans une tasse à mesurer de 480 ml (2 tasses).

Ajoutez le sucre à la purée et brassez jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

Si désiré, ajoutez le jus de citron à la purée.

Versez le mélange soigneusement dans les verres à liqueur et figez au congélateur pour 3 heures ou jusqu'à ce que la purée soit congelée.

Lorsque vous êtes prêt à servir, retirez délicatement les verres des moules et remplissez-les avec du champagne.

Glaçons à la vanille

- 2 tasses de lait d'amande
- ½ tasse de sucre blanc granulé
- 1 gousse de vanille
- 1 c. à thé vanille (facultatif)

Mélangez le lait d'amandes et le sucre dans une grande casserole. Coupez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et grattez l'intérieur dans la casserole, puis mettez la gousse vidée dans le mélange également.

Amenez le mélange à mijoter (frémir) à feu moyen, en fouettant pour briser les morceaux de vanille.

Lorsque le mélange frémit, réduisez la chaleur du rond à faible et cuire 10 minutes de plus, en fouettant de temps en temps.

Laissez le mélange tiédir à la température de la pièce. Passez le mélange au travers une passoire fine (chinois) dans un cul-de-poule, puis versez avec précaution dans le côté cylindrique du moule.

Congelez jusqu'à complète solide.

Servir avec du café, du thé ou autres boissons.

Verres de liqueur à la Margarita

- ½ tasses de jus d'orange frais
Ajoutez le jus d'orange frais, le jus de lime et le sucre dans un mélangeur.
- 3 c. à soupe de jus de lime
Assemblez les plateaux en les reliant dans un cercle complet. Placer les moules sur plateaux.
- ½ tasse de sucre
Ajoutez la glace et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit comme une barbotine. Versez la barbotine dans les moules de verres à liqueur et figez jusqu'à congélation complète.
- 1½ tasses de glaçons
- 1 lime, coupée en deux
Une fois congelés, enlevez soigneusement les verres à liqueur des moules. Enduisez le rebord des verres à liqueur avec du sel.
- Tequila (facultatif)
Versez la tequila dans le verre à liqueur juste avant de servir.
- Sel (si nécessaire)

Verres à bonbons durs

- 1 sac (environ 96 bonbons) Multicolores bonbons durs
Préchauffez le four à 190°C (375°F).
Déballez les bonbons durs. Placez dans un sac de rangement en plastique et sceller le sac.
Posez le sac sur une planche à découper et frappez le sac d'un marteau, un rouleau à pâtisserie ou un attendrisseur à viande, jusqu'à ce que le bonbon soit écrasé suffisamment finement pour pouvoir être mis dans les moules. Un coup léger est généralement tout ce qui est nécessaire.
Facultatif : Pour faire des couches colorées de bonbons, séparez les bonbons selon leur couleur avant d'écraser les bonbons.
Ajoutez les bonbons écrasés aux moules en silicone.
Placez les moules sur une lèchefrite et mettez-le au four pour cuire les bonbons jusqu'à ce qu'ils soient fondus, environ 10 minutes.
Laissez refroidir les verres à liqueur complètement avant de les retirer des moules

RETOURS ET GARANTIE

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

MACHINE POUR FAIRE DES VERRES À LIQUEUR ET DES TASSES / SM12

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

Distribué par :

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

Demande pour le service à la clientèle

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

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

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

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

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

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

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

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

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

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

