



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.  
Worldwide design & utility patented or patents pending.  
© 2016 Nostalgia Products LLC.

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

(rev. 10/17/16 ES)



MLKS100  
SERIES

## **2-Speed Milkshake Maker**

**Máquina para preparar batidos de 2 velocidades**

**Machine pour lait fouetté à 2 vitesses**

Instructions and Recipes  
Instrucciones y Recetas  
Instructions et Recettes



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

## CONTENTS

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| SAFETY . . . . .                 | 2 |
| IMPORTANT PRECAUTIONS . . . . .  | 3 |
| IMPORTANT SAFEGUARDS . . . . .   | 3 |
| INTRODUCTION . . . . .           | 4 |
| PARTS & ASSEMBLY . . . . .       | 5 |
| HOW TO OPERATE . . . . .         | 6 |
| HELPFUL TIPS . . . . .           | 6 |
| CLEANING & MAINTENANCE . . . . . | 6 |
| RECIPES . . . . .                | 7 |
| RETURNS & WARRANTY . . . . .     | 9 |

## 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

100 Watts

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

Refer to [www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/](http://www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/) for the most updated manual.



## IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the unit.
4. NEVER leave unit unattended while in use.
5. Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning.
6. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctions.
7. DO NOT put in dishwasher.
8. Keep out of reach of children.
9. This appliance is NOT A TOY.
10. This appliance is not intended for use by unsupervised young children or cognitively challenged individuals.
11. Young children should be supervised while product is in use 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. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this unit in water or other liquids.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To avoid fire or shock hazard, or damage to the unit, this unit should be plugged into a polarized 120 Volt AC outlet ONLY.
5. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
7. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of attachments may cause injuries.
8. NEVER operate the unit dry. Always have milkshake mixture inside of the container while plugged in.
9. DO NOT use outdoors.
10. DO NOT let the cord touch hot surfaces.
11. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. This unit must be on a level surface to operate properly.
13. DO NOT use this appliance for other than its intended use.

14. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
15. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
16. Extension cord can be used if care is exercised in use.
17. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
18. 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.
19. DO NOT put hands or any foreign objects into this appliance while it is plugged in and operating.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

### **INTRODUCTION**

Thank you for purchasing the 2-SPEED MILKSHAKE MAKER from Nostalgia™! This fun and easy-to-use milkshake maker bring the old time ice cream parlor right into your kitchen! With a versatile two-speed mixer, it's easy to control milkshake thickness for the perfect treat.

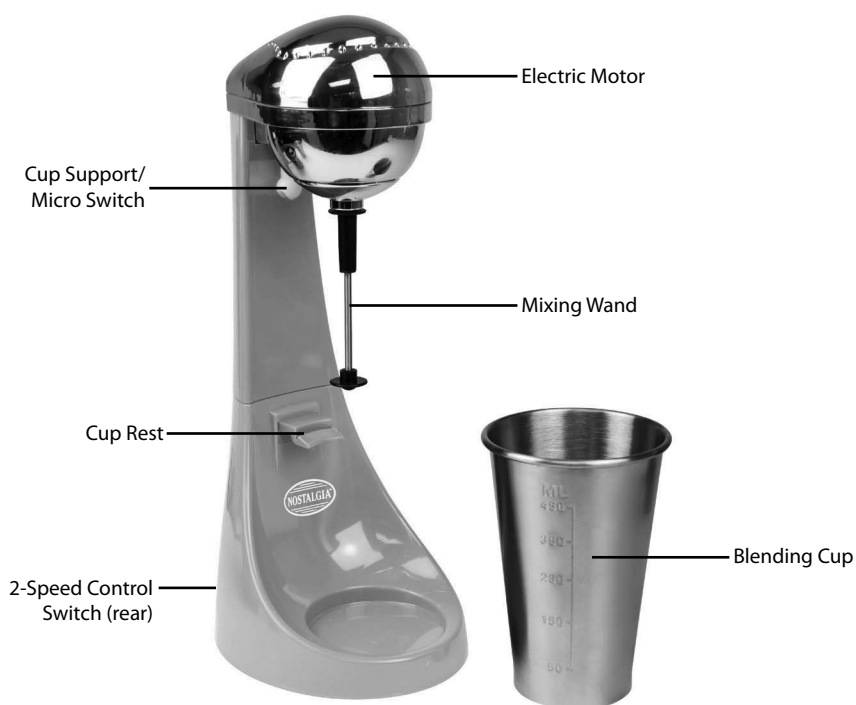
Features include:

- Powerful 100-watt motor
- Versatile two-speed mixer
- Durable stainless steel blending cup and mixing wand
- Chrome-plated motor
- Weighted base for stability

## PARTS & ASSEMBLY

Your 2-SPEED MILKSHAKE MAKER comes fully assembled.

To place the Blending Cup into the supports, press the lip of the Blending Cup up to the Cup Support/Micro Switch and push up, then rest the bottom of the Blending Cup on the Cup Rest.



## HOW TO OPERATE

1. First, find a stable surface near an electrical outlet. Make sure the cord is away from any water source.
2. Set the Control Switch to "O" and plug the cord into the electrical outlet.
3. Place ingredients to be mixed into the Blending Cup.  
**NOTE:** Ensure that the ingredients do not exceed the 450 mL indicator line.
4. Attach the Blending Cup to the milkshake maker by pressing the lip of the Blending Cup up to the Cup Support/Micro Switch and push up, then rest the bottom of the Blending Cup on the notch of the Cup Rest.  
**NOTE:** The Cup Support/Micro Switch must be engaged in order for the unit to work.
5. Toggle the Control Switch to "I" to begin mixing at low speed. If desired, for the final stage of mixing, toggle the Control Switch to "II" to mix at high speed.
6. When mixing is complete, set the Control Switch to "O" and remove the Blending Cup.
7. Pour the mixture into your desired serving container, and enjoy!

## HELPFUL TIPS

### Mixing

- For best results, always add wet ingredients to the mixing cup before adding any dry ingredients. This will prevent the dry ingredients from sinking to the bottom of the blending cup.

### Texture

- For best results, ensure that all ingredients are as cold as possible before mixing. Drinks made with ice cold milk will mix thicker and frothier than if warmer milk is used.
- Do not use whole fruits when mixing. Mashed or pureed fruits work best.

### Other Uses

- This appliance can also be used to mix thin batters and eggs.

## CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure the 2-Speed Control Switch is turned off (O) and the unit is unplugged.
2. Carefully wipe the Electric Motor, Mixing Wand and main unit with a slightly damp, non-abrasive cloth. NEVER immerse the Electric Motor in water or any other liquid.
3. Wash the Blending Cup in warm, soapy water and dry thoroughly.
4. DO NOT use harsh or abrasive cleaners.
5. DO NOT place any parts in a dishwasher. Hand wash only.



# RECIPES

The 2-SPEED MILKSHAKE MAKER mixes rich and delicious milkshakes anytime! Use your own recipe, or try one of these delicious recipes.

**NOTE:** The volume of a milk shake will vary depending on the type of milk used. For example, heavy cream does not froth as much as skim or low fat milk.

## BACK TO BASICS VANILLA SHAKE

- ½ Cup Ice Cream
  - ¾ Cup Milk
  - 1 Tsp. Vanilla
- Combine all ingredients in the Blending Cup.
- Follow the directions under HOW TO OPERATE to mix ingredients.
- Makes 1-2 servings.

## STRAWBERRY MILKSHAKE

- ¾ Cup Strawberry Ice Cream
  - ¼ Cup Pureed Strawberries
  - 1½ Tbsp. Milk
- Combine all ingredients in the Blending Cup.
- Follow the directions under HOW TO OPERATE to mix ingredients.
- Makes 1-2 servings.

## ORANGE FROSTY SHAKE

- 1 Cup Orange Juice
  - ½ Cup Vanilla Ice Cream
- Combine all ingredients in the Blending Cup.
- Follow the directions under HOW TO OPERATE to mix ingredients.
- Makes 1-2 servings.

**PANCAKES**

- ½ Cup Milk
- ½ Cup Pancake Mix
- 1 Medium Egg
- 2 Tsp. Vegetable oil

Combine the milk, egg and vegetable oil together in the Blending Cup.

Follow the directions under HOW TO OPERATE and mix ingredients at low speed (I).

Next, add the pancake mix to the Blending Cup and mix ingredients at low speed (I).

If necessary, scrape the inside of the Blending Cup and mix until well blended.

Cook on a preheated greased griddle or frying pan.

Makes about 4 six inch pancakes.

**BREAKFAST OMELETTE**

- 4 Medium Eggs
- 2 Tbsp. Milk
- 1 Tbsp. Butter
- Salt and Pepper (to taste)
- Flavorings and fillings of your choice (such as shredded cheese, cooked bacon, onions and peppers)

Combine the eggs, milk, salt and pepper in the Blending Cup.

Follow the directions under HOW TO OPERATE to mix ingredients on low speed (I) for several seconds. Then mix on high speed (II) for about 30 seconds.

Melt butter in a small omelette pan on medium-high heat until butter bubbles.

Add egg mixture to the pan, pushing the edges back with a spatula as the eggs set, allowing the uncooked portions to run down.

When mixture is set, but still moist, spoon your chosen fillings into the pan, fold over, and serve.

Makes 1 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.

## 2-SPEED MILKSHAKE MAKER / MLKS100SERIES

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

### Distributed by:

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

### Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

### Product Warranty Terms

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

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

### This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

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

### For more information, visit us online at [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com).

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

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

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

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

## CONTENIDO

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| SEGURIDAD . . . . .                | 10 |
| PRECAUCIONES IMPORTANTES . . . . . | 11 |
| PROTECCIONES IMPORTANTES . . . . . | 11 |
| INTRODUCCIÓN . . . . .             | 12 |
| PIEZAS Y ENSAMBLAJE . . . . .      | 13 |
| CÓMO UTILIZAR . . . . .            | 14 |
| CONSEJOS ÚTILES . . . . .          | 14 |
| LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO . . . . . | 14 |
| RECETAS . . . . .                  | 15 |
| DEVOLUCIONES Y GARANTÍA . . . . .  | 17 |

## 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 matar o herir a otros.

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

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

### Especificaciones del aparato:

120 voltios, 60 Hz  
100 vatios



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

Visite [www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/](http://www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/) para ver el manual más actualizado.

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA la sumerja en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca de agua.
3. No utilice NUNCA una esponja o un paño abrasivo en la unidad.
4. No deje NUNCA la unidad desatendida mientras está en funcionamiento.
5. Desenchufe la unidad de la red cuando no la está utilizando y para limpiarla.
6. NO opere este aparato con un cable o enchufe dañados, o en caso de que funcione incorrectamente.
7. NO lo coloque en un lavavajillas.
8. Manténgalo alejado de los niños.
9. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
10. Este aparato no se ha diseñado para que lo utilicen niños ni personas con dificultades de aprendizaje sin supervisión.
11. Se debe supervisar a los niños mientras se utilice el producto para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

## PROTECCIONES 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 utilizar este aparato.**
2. 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.
3. Una supervisión estricta se requiere cuando un aparato se use por niños o cerca de ellos.
4. Para evitar riesgos de incendio, descargas eléctricas, o daños a la unidad, la misma SOLO debe conectarse a un tomacorriente de 120 voltios de CA polarizado.
5. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo está utilizando y antes de desmontarlo para limpiarlo.
6. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato se ha dañado de cualquier manera. Devolver el aparato al taller de reparación más cercano para su examen o reparación.
7. El fabricante no recomienda el uso de accesorios de sujeción. El uso de accesorios puede provocar lesiones.
8. NUNCA utilice la unidad estando seca. Siempre tenga una mezcla de batido en el recipiente mientras está enchufada la unidad.
9. NO utilice el aparato al aire libre.
10. NO permita que el cable toque superficies calientes.
11. NO lo coloque sobre o cerca de una hornilla eléctrica o gas caliente, o en un horno caliente.
12. Esta unidad debe estar en una superficie nivelada para que funcione bien.
13. NO utilice este aparato para otro uso que no sea el cual para el que está destinado.

14. NO deje la unidad desatendida mientras está en uso o cuando está enchufada a una toma de corriente.
15. Un cable de alimentación corto se provee para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezarse con un cable largo.
16. Un cable de extensión se puede utilizar si se tiene cuidado con su uso.
17. La clasificación eléctrica marcada en un cable de extensión debe ser al menos equivalente a la clasificación eléctrica del aparato.
18. Este aparato tiene una patita polarizada (un patita más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en el tomacorriente polarizado solo en una posición.
19. NO coloque las manos ni ningún objeto extraño en este aparato mientras está conectado y funcionando.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la MÁQUINA PARA PREPARAR BATIDOS DE 2 VELOCIDADES de Nostalgia™! ¡Esta máquina para preparar batidos, divertida y fácil de usar lleva la antigua heladería directamente a su cocina! Con un batidor versátil de dos velocidades, es fácil controlar el espesor de los batidos para un postre perfecto.

Sus funciones incluyen:

- Potente motor de 100 vatios
- Batidor versátil de dos velocidades
- Taza de batido y varilla para mezclar durables de acero inoxidable
- Motor cromado
- Base para una mayor estabilidad

# PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Su MÁQUINA PARA PREPARAR BATIDOS DE 2 VELOCIDADES viene totalmente ensamblada.

Para colocar la Taza de Batido en los soportes, presione la pestaña de la Taza de Batido en el Soporte de la Taza/Micro Interruptor y empuje hacia arriba, luego apoye la parte inferior de la Taza de Mezclado en el Apoyo para la Taza.



## CÓMO UTILIZAR

1. Primero, encuentre una superficie estable cerca de una toma de corriente. Asegúrese de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua.
2. Coloque el Interruptor de Control en "O" y enchufe el cable al tomacorriente eléctrico.
3. Coloque los ingredientes a mezclar en la Taza de Batido.  
**NOTA:** Asegúrese de que los ingredientes no superen la línea indicadora de 450 mL.
4. Sujete la Taza de Batido en la máquina para preparar batidos presionando la pestaña de la Taza de Batido en el Soporte de la Taza/Micro Interruptor y empuje hacia arriba, luego apoye la parte inferior de la Taza de Mezclado en el Apoyo para la Taza.  
**NOTA:** El Soporte de la Taza/Micro Interruptor debe estar acoplado para que la unidad funcione.
5. Alterne el Interruptor de Control en "I" para comenzar a mezclar a baja velocidad. Si lo desea, para la etapa final del batido, alterne el Interruptor de Control en "II" para mezclar a alta velocidad.
6. Al finalizar el batido, coloque el Interruptor de Control en "O" y quite la Taza de Batido.
7. ¡Vierta la mezcla en su contenedor deseado para servir y disfrute!

## CONSEJOS ÚTILES

### Mezclado

- Para obtener mejores resultados, siempre agregue ingredientes húmedos a la taza de batido antes de agregar los ingredientes secos. Esto impedirá que los ingredientes secos se hundan al fondo de la taza de batido.

### Textura

- Para obtener mejores resultados, asegúrese de que todos los ingredientes estén lo más fríos posible antes de batir. Las bebidas preparadas con leche helado se baten más espesas y espumosas que si se utiliza leche tibia.
- No use frutas enteras al mezclar. Las frutas procesadas o picadas funcionan mejor.

### Otros usos

- Este aparato también puede usarse para mezclar masas y huevos.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el Interruptor de Control de 2 velocidades esté apagado (O) y la unidad esté desenchufada.
2. Con cuidado limpie el motor eléctrico, la Varilla de Batido y la unidad principal con un paño no abrasivo, ligeramente húmedo. NUNCA sumerja el motor eléctrico en agua o cualquier otro líquido.
3. Lave la Taza de Batido en agua tibia y jabonosa y séquela cuidadosamente.
4. NO utilice limpiadores fuertes o abrasivos.
5. NO coloque ninguna pieza en el lavavajillas. Solo lave a mano.



# RECETAS

¡La MÁQUINA PARA BATIDOS de 2 VELOCIDADES mezcla batidos ricos y deliciosos en todo momento! Use su propia receta o pruebe una de estas deliciosas recetas.

**NOTA:** El volumen de un batido variará de acuerdo con el tipo de leche utilizada. Por ejemplo, la crema pesada no forma tanta espuma como la leche descremada o de bajo contenido de grasa.

## BATIDO BÁSICO DE VAINILLA

- ½ Taza de Helado Combine todos los ingredientes en La Taza de Mezclado.
- ¾ Taza de Leche Siga las instrucciones de la sección CÓMO OPERAR para mezclar los ingredientes.
- 1 Cucharilla de Vainilla Rinde 1-2 porciones.

## BATIDO DE FRUTILLA

- ¾ Taza De Helado de Frutilla Combine todos los ingredientes en la Taza de Mezclado.
- ¼ Taza Frutillas Siga las instrucciones de la sección CÓMO OPERAR para mezclar los ingredientes.
- 1½ Cucharada de Leche Rinde 1-2 porciones.

## BATIDO ESPUMOSO DE NARANJA

- 1 Taza de Jugo de Naranja Combine todos los ingredientes en la Taza de Mezclado.
  - ½ Taza de Helado de Vainilla Siga las instrucciones de la sección CÓMO OPERAR para mezclar los ingredientes.
- Rinde 1-2 porciones.

## PANQUEQUES

- ½ Taza de Leche
- ½ Taza de Mezcla Para Panqueques
- 1 Huevo Mediano
- 2 Cucharillas de Aceite Vegetal

Combine la leche, huevo y aceite vegetal en la Taza de Mezclado.

Siga las instrucciones de la sección CÓMO OPERAR y mezcle los ingredientes a baja velocidad (I).

Luego, agregue la mezcla de panqueques a la Taza de Mezclado y mezcle los ingredientes a baja velocidad (I).

De ser necesario, rasque el interior de la taza de mezclado y mezcle bien.

Cocine en una parrilla o sartén engrasada precalentada.

Rinde unos 4 panqueques de seis pulgadas.

## OMELETTE PARA EL DESAYUNO

- 4 Huevos Medianos
- 2 Cucharadas de Leche
- 1 Cucharada de Manteca
- Sal y Pimienta (a gusto)
- Saborizantes y rellenos de su elección (como queso rallado, tocino cocinado, cebollas y pimientos)

Combine los huevos, leche, sal y pimienta en la Taza de Mezclado.

Siga las instrucciones de la sección CÓMO OPERAR para mezclar mezcle los ingredientes a baja velocidad (I) por varios segundos. Luego mezcla a alta velocidad (II) por unos 30 segundos.

Derrita la manteca en una pequeña sartén para omelette a calor medio-alto hasta que la manteca burbujee.

Agregue la mezcla de huevos en la sartén, removiendo los bordes con una espátula cuando se cocinan los huevos, para que las porciones no cocinadas se deslicen.

Cuando la mezcla se asiente pero esté aún húmeda, vierta sus rellenos de elección sobre la sartén, pliegue y sirva.

Rinde 1 porción.

# DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

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

## MÁQUINA PARA PREPARAR BATIDOS DE 2 VELOCIDADES / SERIE MLKS100

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

### Distribuida por:

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

### Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com), llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

### Términos de garantía del producto

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

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

### Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

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

### Para obtener más información, visítenos en línea en [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com).

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

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

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

Faire de tous les jours une fête !  
Visite [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com)  
pour plus de produits amusants.

## TABLE DES MATIÈRES

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| SÉCURITÉ . . . . .                  | 18 |
| PRÉCAUTIONS IMPORTANTES . . . . .   | 19 |
| GARANTIES IMPORTANTES . . . . .     | 19 |
| INTRODUCTION . . . . .              | 20 |
| PIÈCES ET ASSEMBLAGE . . . . .      | 21 |
| COMMENT FAIRE FONCTIONNER . . . . . | 22 |
| CONSEILS UTILES . . . . .           | 22 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN . . . . .    | 22 |
| RECETTES . . . . .                  | 23 |
| RETOURS ET GARANTIE . . . . .       | 25 |

## SÉCURITÉ

Votre sécurité et la sécurité des autres est très importante.

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



C'est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous signale les dangers potentiels qui peuvent causer de sérieuses blessures à vous et aux autres.

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

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

### Spécifications de l'appareil :

120 Volts, 60 Hz  
100 Watts

CE PRODUIT EST POUR UTILISATION DANS UNE PRISE 120V AC SEULEMENT.

Se référer au site [www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/](http://www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/)  
pour la version la plus récente.



FRANÇAIS

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS submerger dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge ou un tissu abrasifs sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
5. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas en utilisation et pendant le nettoyage.
6. NE PAS utiliser cet appareil avec un cordon ou une fiche endommagée, ou dans le cas où l'appareil a un mauvais fonctionnement.
7. NE PAS placer dans le lave-vaisselle.
8. Garder hors de la portée des enfants.
9. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
10. Cet appareil n'est pas prévu à l'usage des jeunes enfants sans surveillance ou des individus avec difficultés cognitives.
11. Les jeunes enfants doivent être surveillés lorsque le produit est utilisé afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

# GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être respectées, y compris :

1. **Lire toutes les instructions avant d'opérer cet appareil.**
2. Pour protéger contre les chocs électriques ne pas immerger le cordon, la fiche ou une partie de cet appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Une surveillance étroite est nécessaire quand n'importe quel appareil est utilisé par ou près des enfants.
4. Pour éviter un incendie ou un choc électrique, ou des dommages à l'appareil, cet appareil doit être branché sur une prise polarisée de 120 volts AC UNIQUEMENT.
5. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de retirer des pièces pour le nettoyage.
6. NE PAS utiliser tout appareil avec un cordon ou une fiche endommagée, ou si l'appareil a été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus proche pour examen ou réparation.
7. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation des accessoires, pièces jointes. L'utilisation des accessoires peut causer des blessures.
8. NE JAMAIS opérer l'appareil à sec. Toujours avoir le mélange à lait fouetté à l'intérieur du récipient lorsqu'il est branché.
9. NE PAS utiliser à l'extérieur.
10. NE PAS laisser le cordon toucher les surfaces chaudes.
11. NE PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
12. Cette unité doit être sur une surface plane pour fonctionner correctement.

13. NE PAS UTILISER cet appareil pour autre chose que pour l'usage prévue.
14. NE PAS laisser l'unité sans surveillance lorsqu'en service ou une fois branché à une prise.
15. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire tout risque de s'enfarger ou de s'entremêler dans un long cordon.
16. Une rallonge peut être utilisée si les précautions d'usage sont exercées pendant l'utilisation.
17. La tension nominale d'un cordon de rallonge doit être au moins aussi grande que la puissance électrique de l'appareil.
18. Cet appareil possède une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette prise est prévue pour s'adapter dans une prise polarisée d'une seule façon.
19. NE PAS mettre les mains ou aucun objet étranger dans cet appareil pendant son branchement et son fonctionnement.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

### INTRODUCTION

Merci d'acheter l'appareil pour LAIT FOUETTÉ 2-VITESSES de Nostalgia™ ! Cet appareil à lait fouetté amusant et facile à utiliser nous reporte au bon vieux temps du parloir à crème glacée mais dans votre cuisine ! Avec un mélangeur polyvalent à deux vitesses, il est facile de contrôler l'épaisseur du lait fouetté pour la gâterie parfaite.

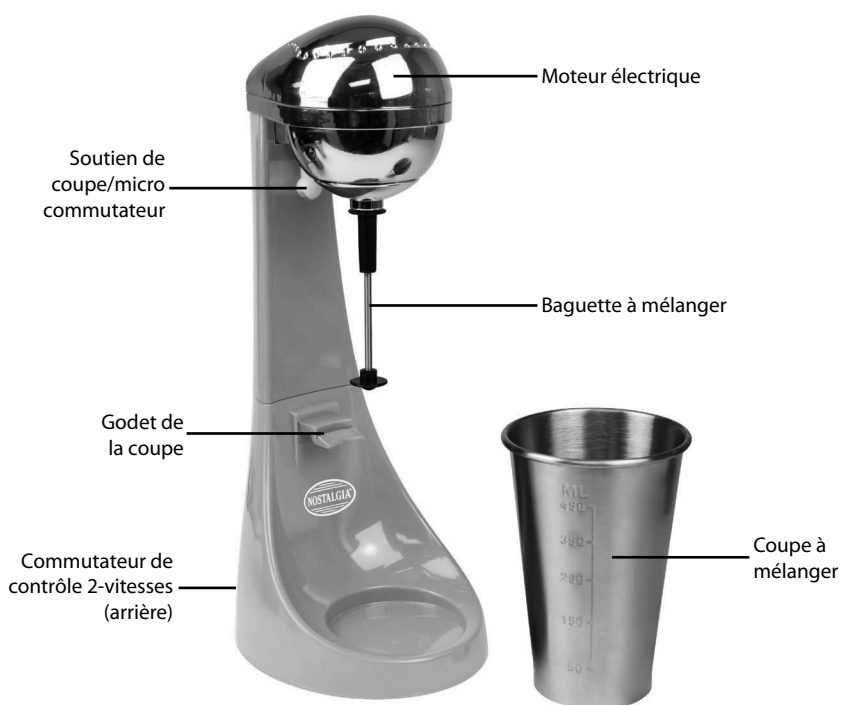
Les caractéristiques incluent :

- Moteur puissant de 100 watts
- Mélangeur à deux vitesses polyvalent
- Tasse à mélanger durable en acier inoxydable et baguette à mélanger
- Moteur chromé
- Base avec poids pour la stabilité

# PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Votre appareil pour LAIT FOUETTÉ 2-VITESSES est livré entièrement assemblé.

Pour placer la coupe à mélanger dans les supports, appuyer la lèvre de la coupe à mélanger jusqu'au support de la coupe/micro commutateur et pousser vers le haut, puis reposer le fond de la coupe à mélanger sur le godet de la coupe.



# COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. En premier lieu, trouver une surface stable près d'une prise électrique. S'assurer que le cordon est éloigné d'une source d'eau.
2. Placer le commutateur de contrôle à « O » et brancher le cordon à la prise électrique.
3. Placer les ingrédients à mélanger dans la coupe à mélanger.  
**REMARQUE :** S'assurer que les ingrédients n'excèdent pas la ligne indicatrice du 450 ml.
4. Attacher la coupe à mélanger à l'appareil pour lait fouetté en appuyant la lèvre de la coupe à mélanger jusqu'au support de la coupe/micro commutateur et pousser vers le haut, puis reposer le fond de la coupe à mélanger sur l'encoche du godet de la coupe.  
**REMARQUE:** Le support de la coupe/micro commutateur doit être engagé pour que l'unité fonctionne.
5. Basculer le commutateur de contrôle sur "I" pour commencer à mélanger à basse vitesse. Si désiré, pour l'étape finale du mélange, basculer le commutateur de contrôle à « II » pour mélanger à haute vitesse.
6. Lorsque le mélange est terminé, régler le commutateur de contrôle à « O » et enlever la coupe à mélanger.
7. Verser le mélange dans votre récipient de service désiré, et appréciez !

## CONSEILS UTILES

### Mélange

- Pour de meilleurs résultats, toujours ajouter les ingrédients humides à la coupe à mélanger avant d'ajouter les ingrédients secs Ceci empêchera les ingrédients secs de couler au fond de la coupe à mélanger.

### Texture

- Pour de meilleurs résultats, veiller à ce que tous les ingrédients soient aussi froids que possible avant de les mélanger. Les boissons à base de lait glacé se mélangeront avec plus d'épaisseur et plus de mousseux que si du lait chaud est utilisé.
- Ne pas employer des fruits entiers lors du mélange. Des fruits broyés ou en purée conviennent mieux.

### Autre utilisations

- Cet appareil peut également être utilisé pour mélanger des pâtes à frire minces et des œufs.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S'assurer que le commutateur de contrôle 2-vitesse est en position éteinte (O) et que l'appareil est débranché.
2. Essuyer soigneusement le moteur électrique, la baguette à mélanger et l'unité principale avec un tissu légèrement humide et non-abrasif. NE JAMAIS immerger le moteur électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Laver la coupe à mélanger dans de l'eau chaude savonneuse et sécher soigneusement.
4. NE PAS employer des décapants durs ou abrasifs.
5. NE PLACER aucune pièce dans un lave-vaisselle. Lavage à la main seulement.



# RECETTES

L'APPAREIL pour LAIT FOUETTÉ 2 VITESSES mélange des lait fouettés riches et délicieux n'importe quand ! Utiliser votre propre recette, ou essayer une de ces recettes délicieuses.

**REMARQUE :** Le volume d'un lait fouetté variera selon le type de lait utilisé. Par exemple, la crème épaisse ne mousse pas autant que du lait écrémé ou du lait faible en gras.

## RETOUR AUX SOURCES D'UN LAIT FOUETTÉ À LA VANILLE

- ½ Tasse crème glacée      Combinez tous les ingrédients dans la coupe à mélanger.
  - ¾ Tasse lait      Suivre les modes d'emploi sous FAÇON DE FONCTIONNER pour mélanger les ingrédients.
  - 1 c. à thé. Vanille
- Donne 1 à 2 portions.

## LAIT FOUETTÉ AUX FRAISES

- ¾ Tasse crème glacée aux fraises      Combiner tous les ingrédients dans la coupe à mélanger.
  - ¼ Tasse de fraises en purée      Suivre les modes d'emploi sous FAÇON DE FONCTIONNER pour mélanger les ingrédients.
  - 1½ c. à soupe Lait
- Donne 1 à 2 portions.

## LAIT FOUETTÉ GIVRÉ À L'ORANGE

- 1 Tasse jus d'orange      Combiner tous les ingrédients dans la coupe à mélanger.
  - ½ Tasse crème glacée à la vanille      Suivre les modes d'emploi sous FAÇON DE FONCTIONNER pour mélanger les ingrédients.
- Donne 1 à 2 portions.

## CRÊPES

- ½ Tasse lait
  - ½ Tasse préparation à crêpe
  - 1 Œuf moyen
  - 2 c. à thé. d'huile végétale
- Mélanger le lait, œuf et huile végétale ensemble dans la coupe à mélanger.
- Suivre les modes d'emploi sous FAÇON DE FONCTIONNER et mélanger des ingrédients à basse vitesse (I).
- Ensuite, ajouter la préparation de crêpe à la coupe à mélanger et mélanger les ingrédients à basse vitesse (I).
- Si nécessaire, gratter l'intérieur de la coupe à mélanger et mélanger jusqu'à consistance homogène.
- Cuire sur une plaque graissée préchauffée ou poêle à frire
- Donne environ 4 crêpes de six pouces.

## PETIT DÉJEUNER OMELETTE

- 4 Œufs moyens
  - 2 c. à soupe lait
  - 1 c. à soupe Beurre
  - Sel et poivre (au goût)
  - Assaisonnements et garnitures de votre choix (comme le fromage râpé, bacon cuit, oignons et poivrons)
- Combiner les œufs, le lait, le sel et le poivre dans la coupe à mélanger.
- Suivre les modes d'emploi sous FAÇON DE FONCTIONNER pour mélanger les ingrédients à basse vitesse (I) pendant plusieurs secondes. Puis mélanger à haute vitesse (II) pendant environ 30 secondes.
- Faire fondre le beurre dans une petite casserole à omelette à feu moyen-vif jusqu'à ce que le beurre fasse des bulles.
- Ajouter le mélange d'œufs à la casserole, en repoussant les bords avec une spatule pendant que les œufs se figent, et permettant aux parties non cuites de réduire.
- Lorsque le mélange est figé mais encore humide, utiliser une cuillère pour mettre vos garnitures préférées dans la casserole, rabattre et servir.
- Donne 1 portions.

# RETOURS ET GARANTIE

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

## APPAREIL POUR LAIT FOUETTÉ 2 VITESSES / MLKS100 SÉRIES

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

### Distribué par :

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

### Demande pour le service à la clientèle

Pour soumettre une demande au service à la clientèle, rendez vous au [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) puis remplissez le formulaire de demande au service à la clientèle puis cliquez sur le bouton Soumettre.

Un représentant vous contactera dès que possible.

### Conditions de garantie du produit

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

Cette garantie prévaut toute autre garantie, expresse ou implicite incluant les garanties de qualité marchande ou ayant une aptitude pour une intention en particulier, lesquelles sont exclues selon la loi. Sous aucun prétexte l'Entreprise ne pourra être tenue responsable pour tout dommage indirect, accidentel, 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.

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

### Pour plus d'informations, visitez notre site Web à [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com).

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).  
Suivez nos conseils sur Pinterest à [www.pinterest.com / nostalgialctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).  
Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

