



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2017 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 01/30/17 ND)



ICMP600BLUE

6-Quart Electric Ice Cream Maker
Sorbetière de 6,8 l (12 pte)
Máquina de Helado de 6 Cuartos

Instructions and Recipes
Consignes et Recettes
Instrucciones y Recetas

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

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	8
RECIPES	9
RETURNS & WARRANTY	14

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz
50 Watts, ETL Approved

THIS PRODUCT IS FOR USE IN 120 V OUTLET ONLY.

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. NEVER add nuts, candy, fruit or other chunky ingredients to the unit. They may prevent ice cream from churning properly.
6. Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctions.
8. DO NOT put in dishwasher.
9. Keep out of reach of children.
10. This appliance is NOT A TOY.
11. This appliance is not intended for use by unsupervised young children or cognitively challenged individuals.
12. 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 standard 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 ice cream mixture inside of the container while plugged in.
9. DO NOT use hot oil or hot liquids in the Bucket. Always chill mixture before churning.
10. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
11. DO NOT let the cord touch hot surfaces.
12. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

13. This unit must be on a level surface to operate properly.
14. DO NOT use this appliance for other than its intended use.
15. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
16. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
17. Extension cord can be used if care is exercised in use.
18. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
19. This product is equipped with a two round pin plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a standard 120 Volt AC outlet. If the plug does not fit fully into the outlet, you may need a reversing apparatus to fit the plug or contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug itself in any way.
20. DO NOT put hands or any foreign objects into this appliance while it is plugged in and operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

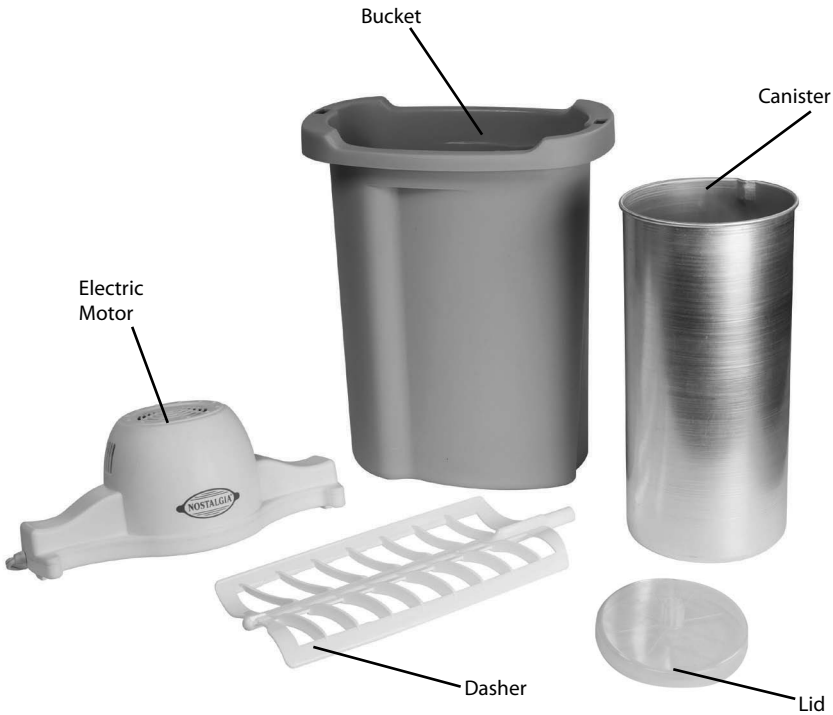
Thank you for purchasing the 6-QUART ELECTRIC ICE CREAM MAKER from Nostalgia™. This ice cream maker provides a homemade ice cream experience with modern convenience. Simply place the aluminum canister filled with ingredients in the center of the bucket, fill the bucket with ice, and the electric motor does the churning for you. Soon, delicious ice cream is ready to serve! Makes six quarts of ice cream per batch.

PARTS & ASSEMBLY

Take the 6-QUART ELECTRIC ICE CREAM MAKER out of the box and wash the Bucket, Canister, Lid and all accessories (except for Electric Motor and plug) with warm, soapy water.

Carefully wipe down the Electric Motor with a slightly damp, non-abrasive cloth or sponge. NEVER immerse the Electric Motor in water. Dry thoroughly.

Now you are ready to enjoy creamy, delicious ice cream from your 6-QUART ELECTRIC ICE CREAM MAKER.



HOW TO OPERATE

1. First, find a stable surface near an electrical outlet before starting. Make sure the cord is away from any water source. It is acceptable to use an extension cord if needed.
2. Chill ice cream Canister until cold to the touch.
3. Choose your favorite recipe and prepare ice cream mixture per recipe instructions.
4. Pour chilled ice cream mixture into the chilled Canister. Make sure that you do not fill Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as mixture will expand during freezing process.
5. Insert the Dasher into the Canister and make sure the bottom of the Dasher is properly aligned in the center of the Canister.
6. Place the Lid on the Canister.
7. Place the Canister into the bottom center of the Bucket.
8. Slide the two rectangular ends of the Electric Motor into the two rectangular holes on the rim of the bucket.
9. Before adding ice, be sure that the ice you put into the bucket is broken into small, rough pieces. You may use a mallet or hammer to break into smaller pieces if needed. For each batch of ice cream, expect to use 1-2 medium bags of ice.
NOTE: Ice may become lodged between the Bucket and Canister if ice pieces are too large.
10. Fill the Bucket with a small layer of ice (about 6 cups) evenly distributed around the base of the Canister.
11. Cover the first layer of ice evenly with a thin layer of rock salt (about $\frac{1}{2}$ cup). Regular table salt or kosher salt can also be used. Salt is necessary for the freezing process. It may take a total of 2 - 4 cups of salt to freeze ice cream mixture properly (1 lb. salt = 2 cups / 2 lbs. salt = 4 cups). The more salt that you use, the better.
12. Repeat steps 10 and 11, layering the ice and salt until it reaches the top of the Canister. Stop when the top of the mixture reaches the bottom of the drainage hole on the side of the Bucket. Adding more ice may cause the mixture to leak out of the drainage hole.
13. As the ice melts down 2 to 3 inches, you may add more ice and more rock salt to the Bucket.
14. Plug the power cord attached to the Electric Motor into an outlet to turn unit on.
15. As the Canister turns, stir and mix the salt and ice together every 10-15 minutes, or as needed, while the ice cream maker is in use.
16. Turn off and unplug Electric Motor once ice cream has churned for about 30 minutes, or once the Electric Motor has stopped. If the motor stops prematurely, turn it off, break up any ice blockages, and start again.
17. With one hand on the Canister Lid, remove the Electric Motor from the Bucket. Be careful as the Canister may float in the ice water.
18. Clear the ice and salt away from the top of the Canister. Wipe carefully to remove the salt and water before removing the cover.
19. Take the Dasher out and scrape off excess ice cream with a spatula.
20. Transfer ice cream to a freezer-safe container and freeze, or serve straight from the Canister. Lid and Lid Cap are included for the option of storing the Canister in the freezer.

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

Taste

Finished ice cream will always taste less sweet than the initial mixture. You may adjust the amount of sugar in the recipe to suit your taste.

Artificial sweeteners may be used in place of sugar. Use the following measurements for reference:

- 1 packet of sweetener = 2 tsp. of sugar
- 6 packets of sweetener = $\frac{1}{4}$ cup of sugar
- 8 packets of sweetener = $\frac{1}{3}$ cup of sugar
- 12 packets of sweetener = $\frac{1}{2}$ cup of sugar

Texture

To ensure that ice crystals do not form in ice cream mixture, do not stop the churning process at any time until the ice cream is ready.

If the texture of ice cream is hard or grainy, make sure that you do not have too much rock salt in the ice water. Too much salt can cause the mixture to freeze too quickly, which can also cause ice crystals to form in the ice cream.

Consistency

Homemade ice cream generally has a thick, milkshake texture. If you prefer a thicker or firmer consistency try one of the following:

- Remove the Dasher and place the Lid and Cap on the Canister. Place Canister in freezer to harden.
- Remove the Dasher and add more ice to the ice-salt mixture. Cover with a towel and let sit until ice cream becomes firm.
- Too little salt may inhibit the freezing of the ice cream mixture. Try adding more salt.
- Recipes that call for alcohol may inhibit the freezing process. Be sure to add any alcohol during the last few minutes of the freezing cycle.

Jamming

If the Dasher gets jammed or the Electric Motor stops prematurely, try the following:

- Ice may cause a blockage in the Wood Bucket. Turn off the Electric Motor and make sure that the ice is broken up into small pieces.
- Make sure that the consistency of the ice cream is not thicker than soft serve ice cream or the Dasher may get stuck.
- Ice Cream recipes that include hard ingredients like nuts or chocolate chips may cause the Dasher to become lodged in the Canister. DO NOT add hard ingredients until the churning process is done.
- DO NOT stop the churning process until ice cream is finished. Stopping in the middle of the process can cause the ice cream to harden and restrict the movement of the Dasher.

Freezing

- Add up to one cup of cold water to the ice-salt mixture to speed up the freezing process.
- DO NOT operate the unit longer than required. If after 30 minutes the mixture has not yet achieved the slush consistency or has thawed again, do not continue. Possible reasons for mixture not chilling or freezing:
 - The Canister was not cold enough. Try adding more ice and salt. Salt is a critical part of the freezing process and you will need plenty of salt added to the ice for the ice cream to freeze properly.
 - The mixture was too warm. Make sure that the ingredients that you add are chilled and not warm, lukewarm or of room temperature before adding to the Canister.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure the Electric Motor is turned off and the unit is unplugged.
2. Remove Electric Motor and wipe with slightly damp, non-abrasive cloth. NEVER immerse the Electric Motor in water or any other liquid.
3. Wash Bucket in warm, soapy water to thoroughly remove all salt water residue. Dry thoroughly.
4. Wash Canister, Lid and Dasher in warm, soapy water and dry thoroughly. DO NOT replace Lid until the Canister is completely dry.
5. DO NOT use harsh or abrasive cleaners.
6. DO NOT place Canister or any other parts in a dishwasher. Hand wash only.
7. DO NOT freeze the Canister when it is wet.

RICH & CREAMY CHOCOLATE ICE CREAM

- 4 Cups Granulated Sugar
Mix the sugar, corn starch, and salt in a large saucepan over medium heat.
- 3 Tsp Corn Starch
Slowly pour in the milk, stirring constantly until the milk begins to simmer.
- $\frac{3}{4}$ Tsp Salt
- 9 Cups Milk
Very slowly add the beaten eggs and continue to stir.
- 6 Eggs, beaten
Reduce heat to low and cook until mixture thickens slightly.
- 9 Squares Semi-Sweet Chocolate, melted
Slowly stir in the melted chocolate and whisk until all chocolate is combined and mixture is smooth.
- 3 Tbsp. Vanilla Extract
Slowly add vanilla, half and half, and whipping cream.
- 2 Cups Half and Half
Pour into a large glass bowl and refrigerate for 2-4 hours or until mixture has chilled. Remove from refrigerator.
- 3 Cups Whipping Cream
Pour ingredients into the Canister and follow directions in HOW TO OPERATE section.

Do not fill the Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.

OLD FASHIONED VANILLA ICE CREAM

- 3 Cups Granulated Sugar
Mix the sugar, corn starch, and salt in a large saucepan over medium heat.
- 2 $\frac{1}{4}$ Tbsp. Corn Starch
Slowly pour in the milk while stirring constantly.
- $\frac{3}{8}$ Tsp Salt
Very slowly add the beaten eggs and continue to stir.
- 10 $\frac{1}{2}$ Cups Milk
Reduce heat to low and cook until mixture thickens slightly.
- 7 Eggs, beaten
Slowly add vanilla, half and half and heavy cream.
- 2 $\frac{1}{4}$ Tbsp. Vanilla
Pour into a large glass bowl and refrigerate for 2-4 hours or until mixture has chilled. Remove from refrigerator.
- 2 $\frac{1}{4}$ Cups Half and Half
Pour mixture into the Canister and follow directions in the HOW TO OPERATE section.
- 4 $\frac{1}{8}$ Cups Heavy Cream
Do not fill the Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.

COOKIE DOUGH ICE CREAM

- 9 Large Eggs Place the cookie dough and the chocolate chips in a separate bowl. Cover and chill until cold.
- $3\frac{3}{8}$ Cups Sugar
- 9 Cups Heavy Cream Whisk the eggs in a mixing bowl 1-2 minutes until light and fluffy.
- $4\frac{1}{2}$ Cups Milk Slowly add sugar, whisking until completely blended.
- 1 $\frac{1}{2}$ Cup Mini Chocolate Chips Slowly add cream and milk and whisk until blended.
- 1 $\frac{1}{2}$ Cup Chocolate Chip Cookie Dough, crumbled into small pieces Pour mixture into the Canister and follow directions in the HOW TO OPERATE section.

Do not fill the Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.

When the mixture has finished churning, add cookie dough and chocolate chips and stir in evenly.

ROCKY ROAD ICE CREAM

- 1 $\frac{1}{2}$ (14-oz.) Can Sweetened Condensed Milk In a medium saucepan over low heat, cook and stir condensed milk and cocoa until smooth and slightly thickened (about 5 minutes).
- $\frac{3}{4}$ Cup Unsweetened Cocoa Powder Remove from heat and allow to cool slightly. Stir in heavy cream, light cream and vanilla.
- 3 Cups Heavy Cream Refrigerate until cold.
- 1 $\frac{1}{2}$ Cup Light Cream
- 1 $\frac{1}{2}$ Tbsp. Vanilla Extract Pour mixture into the Canister and follow directions in the HOW TO OPERATE section.
- $\frac{3}{4}$ Cup Chopped Pecans Do not fill the Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.
- 1 $\frac{1}{2}$ Cup Miniature Marshmallows When mixture has finished churning, add pecans and marshmallows. Stir in evenly.

PEANUT BUTTER CHOCOLATE CHIP ICE CREAM

- 2 $\frac{2}{3}$ Cups Granulated Sugar
 - $\frac{3}{4}$ Tsp Salt
 - 3 Tbsp. Corn Starch
 - 9 Cups Milk
 - 6 Eggs, beaten
 - 1 $\frac{1}{2}$ Cup Peanut Butter or Melted Peanut Butter Morsels
 - $\frac{1}{4}$ Tsp Vanilla
 - 2 Cups Half and Half
 - 3 Cups Heavy Cream
 - $\frac{1}{4}$ Cup Chocolate Chips
- Mix the sugar, salt and corn starch in a large saucepan over medium heat.
- Slowly pour in the milk while stirring constantly.
- Very slowly, add the beaten eggs and continue to stir.
- Reduce heat to low and cook until mixture thickens slightly.
- Slowly stir in peanut butter and whisk until all peanut butter is combined and mixture is smooth.
- Slowly add vanilla, half and half, and heavy cream.
- Pour mixture into a large glass bowl and refrigerate for 2-4 hours or until mixture has chilled. Remove from refrigerator.
- Pour mixture into the Canister and follow directions in the HOW TO OPERATE section.
- Do not fill the Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.
- When mixture has finished churning, add chocolate chips and stir evenly.

COFFEE ICE CREAM

- 9 Cups Cream
 - 6 $\frac{3}{4}$ Cups Half and Half
 - 3 $\frac{3}{8}$ Cup Sugar
 - 6 $\frac{3}{4}$ Tbsp. Instant Coffee Powder
- Combine all ingredients in a large bowl.
- Stir well until both sugar and instant coffee powder have dissolved.
- Add mixture to Canister. Do not fill the Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.
- Freeze until Canister is cold to touch.
- Follow directions in HOW TO OPERATE section.

BERRY SORBET

- 3 (12-oz.) Bags of Frozen Mixed Berries
 - 1 ½ Cup Apple Juice
 - 1 ½ Cup Water
 - 3 Cups Granulated Sugar
 - ½ Cup Fresh Lemon Juice
 - 6 Cups Cranberry & Raspberry Juice Mixture
- Finely purée the berries in a blender with apple juice and water.
- Strain mixture into a large saucepan to remove seeds. Discard seeds.
- Add sugar to the seedless berry mixture, bring to a boil for 3-4 minutes. Stir in remaining juices.
- Pour into a large glass bowl and refrigerate for 2-4 hours.
- Pour mixture into the Canister and follow directions in the HOW TO OPERATE section.
- Do not fill the Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.

PINEAPPLE SORBET

- 3 (12-oz.) Bags of Frozen Pineapple
 - 1 ½ Cup Apple Juice
 - 1 ½ Cup Water
 - 3 Cups Granulated Sugar
 - ¾ Cup Fresh Lemon Juice
 - 6 ¾ Cups Pineapple Juice
- Finely purée the pineapple in a blender with apple juice and water.
- Strain mixture into a large saucepan to get a smooth consistency.
- Add sugar to the pineapple mixture, bring to a boil for 3-4 minutes. Stir in remaining juices.
- Pour into a large glass bowl and refrigerate for 2-4 hours.
- Pour mixture into the Canister and follow directions in the HOW TO OPERATE section.
- Do not fill the Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.

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.

6-QUART ELECTRIC ICE CREAM MAKER / ICMP600BLUE

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

Distributed by:

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

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

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

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

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

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

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

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

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

Faites de chaque jour une fête!
 Visiter le site Web www.nostalgiaproducts.com pour d'autres produits amusants.

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION	16
IMPORTANTES MISES EN GARDE	16
INTRODUCTION	17
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	18
MODE DE FONCTIONNEMENT	19
CONSEILS UTILES	20
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	21
RECETTES	22
RETOURS ET GARANTIE	27

SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

De nombreux messages importants de sécurité se trouvent dans le présent manuel et sur votre appareil. Toujours lire et respecter toute les consignes de sécurité.

Ceci est le symbole d'avertissement de sécurité.



Ce symbole avertit des risques potentiels qui
 présentent un danger pour votre vie et celle des autres.

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

Tous les messages de sécurité indiqueront le danger potentiel et la façon de réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si les consignes ne sont pas suivies.

Fiche technique de l'appareil :

120 V, 60 Hz

50 W, homologué par ETL

CE PRODUIT DOIT ÊTRE BRANCHÉ UNIQUEMENT DANS UNE PRISE DE COURANT DE 120 V.

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION

1. NE JAMAIS plonger dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser près d'une source d'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge ou un chiffon abrasif sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
5. NE JAMAIS ajouter de noix, de bonbons, de fruits ou d'ingrédients en morceaux dans l'appareil. Ils pourraient empêcher la crème glacée de baratter correctement.
6. Débrancher la prise de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et lors du nettoyage.
7. NE JAMAIS utiliser cet appareil avec un cordon ou une prise endommagée, ou si l'appareil fonctionne mal.
8. NE PAS mettre dans le lave-vaisselle.
9. Garder hors de la portée des enfants.
10. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
11. Les enfants laissés sans surveillance et les personnes ayant une déficience cognitive ne devraient jamais utiliser cet appareil.
12. Les jeunes enfants ne devraient pas être laissés sans surveillance pendant que l'appareil est en fonction et pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

IMPORTANTES MISES EN GARDE



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

1. **Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.**
2. Pour éviter de s'électrocuter, ne pas immerger le cordon électrique, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance étroite des enfants est nécessaire lorsqu'un appareil électrique quelconque est utilisé à leur proximité.
4. Pour éviter tout risque d'incendie ou de décharge électrique, ou risque d'endommager l'appareil, celui-ci devrait être branché dans une prise de 120 V CA UNIQUEMENT.
5. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment de retirer des pièces pour le nettoyer.
6. NE PAS utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise endommagée ni si l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus près pour qu'il soit révisé ou réparé.
7. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. L'utilisation de quelques accessoires pourraient provoquer des blessures.
8. NE JAMAIS faire fonctionner l'appareil à vide. Toujours avoir le mélange de crème glacée à l'intérieur du Récipient lorsque l'appareil est branché.
9. NE PAS utiliser de l'huile chaude ou des liquides chauds dans le Godet. Toujours réfrigérer le mélange avant du baratter.
10. NE PAS utiliser à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

11. NE PAS laisser le cordon toucher des surfaces chaudes.
12. NE PAS placer sur un brûleur à gaz ou électrique ou à sa proximité, ou dans un four chaud.
13. Cet appareil doit être posé sur une surface plane pour bien fonctionner.
14. NE JAMAIS utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
15. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne ou lorsqu'il est branché dans une prise de courant.
16. Un cordon électrique court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un long cordon.
17. Une rallonge peut être utilisée avec prudence.
18. La capacité électrique d'une rallonge doit être supérieure ou égale à la puissance électrique de l'appareil.
19. Cet appareil est muni de deux fiches rondes. Pour réduire tout risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour se brancher dans une prise 120 V AC. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, vous pouvez avoir besoin d'un adaptateur pour le brancher ou contacter un électricien agréé. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon.
20. NE PAS mettre ses mains ou d'autres objets dans cet appareil lorsqu'il est branché et en fonction.

CONSERVER CES CONSIGNES!

INTRODUCTION

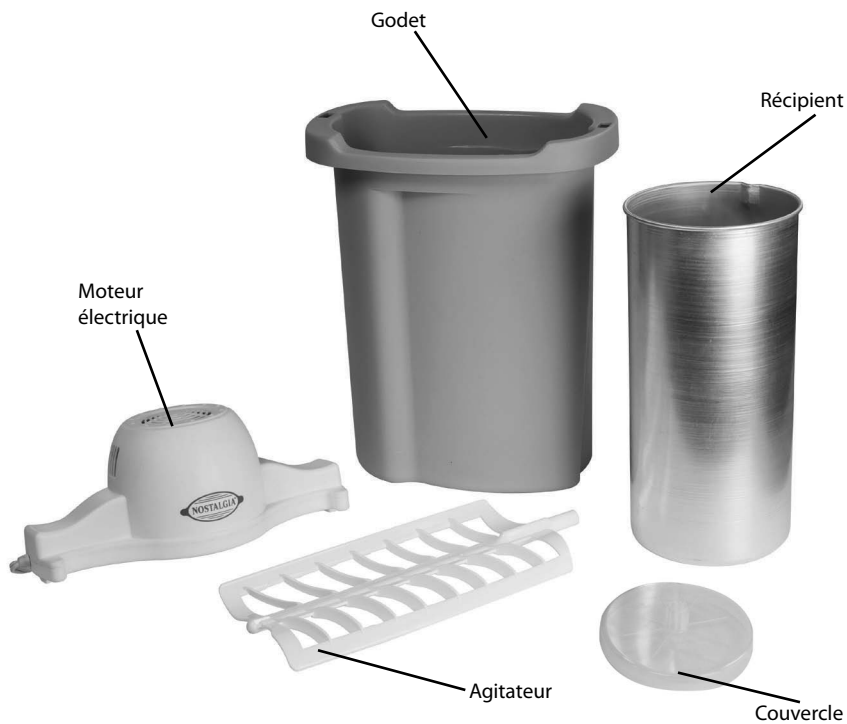
Merci d'avoir acheté la SORBETIÈRE DE 6,8 l (12 pte) de Nostalgia™. Cette sorbetière vous permet de faire de la crème glacée maison dans un confort moderne. Mettre le Récipient avec tous les ingrédients dans le centre du Godet, remplir le Godet avec de la glace, et le moteur électrique se chargera du barattage à votre place. Bientôt, une délicieuse crème glacée sera prête à être servie. Fabrique 6,8 l (12 pte) de crème glacée par fournée.

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Enlever la SORBETIÈRE DE 6,8 l (12 pts) de la boîte et laver le Godet, le Récipient, le Couvercle et tous les accessoires (sauf le moteur électrique) avec de l'eau tiède savonneuse.

Essuyer le moteur électrique avec un chiffon humide non abrasif ou une éponge. NE JAMAIS plonger le moteur électrique dans l'eau. Bien sécher.

Vous êtes fin prêt à déguster une savoureuse crème glacée onctueuse de votre SORBETIÈRE DE 6,8 l (12 pts).



MODE DE FONCTIONNEMENT

1. Premièrement, trouver une surface stable, à proximité d'une prise de courant avant de commencer. S'assurer que le cordon est éloigné de toute source d'eau. Utiliser une rallonge, le cas échéant.
2. Faire réfrigérer le Récipient à crème glacée jusqu'à ce qu'il soit froid au toucher.
3. Choisir la recette de son choix et préparer le mélange à crème glacée selon les consignes de la recette.
4. Verser le mélange à crème glacée dans le Récipient réfrigéré. S'assurer de ne pas remplir le Récipient plus qu'au $\frac{2}{3}$, car le mélange prendra de l'expansion au cours du processus de congélation.
5. Insérer la Batte dans le Récipient et s'assurer que le fond du Récipient est correctement aligné avec le centre du Récipient.
6. Poser le Couvercle sur le Récipient.
7. Poser le Récipient dans le fond du Seau en plastique, au centre.
8. Faire glisser les deux extrémités rectangulaires du Moteur électrique dans les deux orifices rectangulaires situés sur le bord du seau.
9. Avant d'ajouter de la glace dans le seau, s'assurer qu'elle est cassée en petits morceaux grossiers. Utiliser soit un maillet ou un marteau pour casser la glace en plus petits morceaux, le cas échéant. Pour chaque lot de crème glacée, s'attendre à utiliser de 1 à 2 sacs moyens de glace.
REMARQUE : La glace peut se loger entre le Godet et le Récipient si les morceaux de glace sont trop larges.
10. Remplir le Seau en plastique d'une petite couche de glace (environ 1,4 L/6 tasses) répartie uniformément autour de la base du Récipient.
11. Couvrir la première couche de glace uniformément avec une fine couche de sel gemme (environ 120 mL/½ tasse). Du sel ordinaire ou du sel casher peut également être utilisé. Le sel est nécessaire au processus de congélation. Vous devrez utiliser environ de 480 à 960 mL (2 à 4 tasses) de sel pour geler le mélange à crème glacée (240 mL de sel = 480 mL de mélange à crème glacée - 480 mL de sel = 960 mL de mélange à crème glacée ou 1 lb de sel = 2 tasses de crème glacée/2 lb de sel = 4 tasses de crème glacée). Plus il y a de sel, mieux c'est.
12. Refaire les étapes 10 et 11, superposer les couches de glace et de sel jusqu'au haut du Récipient. S'arrêter lorsque le dessus du mélange atteint le fond du trou d'écoulement situé sur le côté du Seau en plastique. L'ajout de plus de glace laissera échapper le mélange par le trou d'écoulement.
13. Au fur et à mesure que la glace aura fondu de 5 à 7,5 cm (2 à 3 pouces), vous pourrez ajouter plus de glace et de sel dans le Seau en plastique.
14. Brancher le cordon d'alimentation raccordé au Moteur électrique dans une prise de courant pour mettre l'appareil en marche.
15. Au fur et à mesure que le Récipient tourne, remuer et mélanger le sel et la glace toutes les 10 à 15 minutes, le cas échéant, pendant que la machine à crème glacée est en marche.
16. Éteindre et débrancher le Moteur électrique après environ 30 minutes de barattage ou lorsque le Moteur électrique se sera arrêté. Si le moteur s'arrête prématurément, l'éteindre, casser la glace en blocs plus petits morceaux, puis recommencer.
17. Avec une main sur le Couvercle du récipient, retirer le Moteur électrique du Seau en plastique. Être prudent, car le Récipient pourra flotter dans de l'eau glacée.
18. Dégager la glace et le sel du dessus du Récipient. Essuyer soigneusement pour enlever le sel et l'eau avant de retirer le couvercle.
19. Sortir la batte et gratter l'excédent de crème glacée avec une spatule.
20. Transvider la crème glacée dans un récipient allant au congélateur, puis laisser congeler en toute sécurité ou servir directement à même le Récipient. Le Couvercle et le Bouchon du couvercle sont inclus afin de pouvoir mettre le Récipient au congélateur.

CONSEILS UTILES



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

Goût

La crème glacée, une fois terminée, sera toujours moins sucrée que le mélange initial. Ajuster la quantité de sucre de la recette selon votre goût.

Le sucre peut être remplacé par les édulcorants artificiels.
Utiliser les mesures suivantes comme référence :

- un sachet d'édulcorant = 2 cuillères à thé de sucre
- 6 sachets d'édulcorant = $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre
- 8 sachets d'édulcorant = $\frac{1}{3}$ de tasse de sucre
- 12 sachets d'édulcorant = $\frac{1}{2}$ de tasse de sucre

Texture

Pour s'assurer que les cristaux de glace ne se forment pas dans le mélange de crème glacée, n'arrêter à aucun moment le brassage jusqu'à ce que la glace soit prête.

Si la texture de la crème glacée est dur ou granuleuse, assurez-vous que vous n'avez pas mis trop de sel gemme dans l'eau glacée. Trop de sel peut faire geler le mélange trop rapidement, ce qui peut également provoquer une formation de cristaux de glace dans la crème glacée.

Consistance

La crème glacée faite maison a généralement une texture épaisse comme un lait fouetté. Si vous préférez une consistance plus épaisse ou ferme, essayez un des conseils suivants :

- Enlever l'Agitateur et poser le Couvercle et le Capuchon sur le Récipient. Mettre le Récipient dans le congélateur pour durcir.
- Enlever l'Agitateur et ajouter de la glace au mélange glace-sel. Couvrir avec une serviette et laisser reposer jusqu'à ce que la crème glacée devienne ferme.
- Trop peu de sel peut empêcher au mélange de crème glacée de geler. Essayer de rajouter plus de sel.
- Des recettes qui nécessitent de l'alcool peuvent empêcher le processus de congélation. S'assurer d'ajouter l'alcool seulement au dernier moment du cycle de congélation.

Blocage

Si l'Agitateur se bloque ou que le moteur électrique se fige prématurément, essayez ceci :

- La glace peut obstruer le Godet en bois. Éteindre le moteur électrique et s'assurer que la glace est cassée en petits morceaux.
- S'assurer que la consistance de la crème glacée ne soit pas plus épaisse que la crème glacée molle ou que l'Agitateur soit coincé.
- Les recettes de crème glacée qui incluent des ingrédients durs comme des noix ou de pépites de chocolats peuvent bloquer l'Agitateur dans le Récipient. NE PAS ajouter d'ingrédients durs avant la fin du barattage.
- NE PAS interrompre le barattage tant que la crème glacée n'est pas prête. Arrêter l'appareil au milieu du processus pourrait faire durcir la crème glacée et restreindre les mouvements de l'Agitateur.

Gel

- Ajouter une tasse d'eau froide dans le mélange glace-sel pour accélérer le processus de congélation.
- NE PAS faire fonctionner l'appareil plus longtemps que nécessaire. Si le mélange n'a pas la consistance de purée de glace ou a encore fondu après 30 minutes, arrêter. Les raisons possibles pourquoi le mélange ne se refroidi pas ou ne gèle pas :
 - Le Récipient n'était pas assez froid. Essayer de rajouter de la glace et du sel. Le sel est une partie essentielle du processus de congélation et vous devrez en ajouter beaucoup à la glace pour que la crème glacée gèle correctement.
 - Le mélange était trop chaud. S'assurer que les ingrédients ajoutés dans le Récipient soient réfrigérés et non chauds, tièdes ou à la température ambiante.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S'assurer que le moteur électrique est arrêté et l'appareil débranché.
2. Retirer le moteur électrique et essuyer avec un chiffon légèrement humide et non abrasif. NE JAMAIS immerger le moteur électrique dans l'eau ou dans un autre liquide.
3. Laver le Godet dans de l'eau chaude savonneuse afin d'enlever toute l'eau salée qui serait encore restée. Bien sécher.
4. Laver le Récipient, le Couvercle et l'Agitateur avec de l'eau tiède savonneuse et bien les sécher. NE PAS remettre le Couvercle avant que le Récipient soit complètement sec.
5. NE PAS utiliser des nettoyants agressifs ou abrasifs.
6. NE PAS mettre le Récipient ou d'autres pièces dans le lave-vaisselle. Laver uniquement à la main.
7. NE PAS congeler le Récipient mouillé.

RECETTES

La SORBETIÈRE DE 6,8 l (12 pte) fabrique, quand vous voulez, une crème glacée riche et onctueuse! Essayez à ces délicieuses recettes et les conseils :

- Afin de réduire le risque d'empoisonnement par la salmonelle causée par les œufs crus, chauffer les mélanges comprenant des œufs à une température de 71 °C (160 °F), mais SANS amener à ébullition. Vous pouvez également utiliser des œufs pasteurisés à la place des œufs crus.
- S'assurer d'ajouter le mélange de la crème glacée dans le Récipient et laisser refroidir durant 30 minutes avant de s'en servir.
- Pour les recettes de crème glacée qui nécessitent une cuisson, il est suggéré de les faire un jour d'avance. Ainsi le mélange aura le temps de refroidir complètement et de prendre de l'expansion.

CRÈME GLACÉE FACILE AU CHOCOLAT

- 9 tasses de lait entier Dans un grand bol, mélanger le lait et le lait condensé.
 - 6 $\frac{3}{4}$ grandes boîtes de lait condensé Dissoudre le cacao dans un peu d'eau chaude.
 - 1 tasse, 7 c. à soupe de cacao Dès que le cacao est dissout, le verser dans le mélange du lait et bien l'incorporer.
- Verser les ingrédients dans le Récipient et suivre les indications dans la section MODE DE FONCTIONNEMENT.
- S'assurer de ne pas remplir le Récipient à plus des $\frac{2}{3}$, étant donné que le mélange va se dilater durant la congélation.

CRÈME GLACÉE FACILE À LA VANILLE

- 9 tasses de crème Mélanger tous les ingrédients dans le Récipient.
 - 6 $\frac{3}{4}$ tasses de moitié-moitié S'assurer de ne pas remplir le Récipient à plus des $\frac{2}{3}$, étant donné que le mélange va se dilater durant la congélation.
 - 3 $\frac{3}{8}$ tasses de sucre Bien mélanger jusqu'à ce que le sucre soit fondu.
 - 2 $\frac{1}{4}$ c. à soupe de vanille Congeler jusqu'à ce que le Récipient soit froid au toucher.
- Suivre les directives dans la section MODE DE FONCTIONNEMENT.

CRÈME GLACÉE RICHE ET ONCTUEUSE AU CHOCOLAT

- 4 tasses de sucre cristallisé
Mélanger le sucre, la fécule de maïs, et le sel dans une grande casserole à feu moyen.
- 3 c. à thé de fécule de maïs
Verser doucement le lait, constamment remuer jusqu'à ce que le lait commence à mijoter.
- ¾ c. à thé de sel
Ajouter très doucement les œufs battus et continuer à remuer.
- 9 tasses de lait entier
Réduire le feu et laisser cuire jusqu'à ce que le mélange s'épaississe un peu.
- 6 œufs, battus
Remuer lentement le chocolat fondu et fouetter jusqu'à ce que le chocolat soit bien combiné et que le mélange soit lisse.
- 9 carrés de chocolat mi-sucré, fondus
- 3 c. à soupe d'extrait de vanille
Ajouter doucement la vanille, le lait moitié-moitié et la crème à fouetter.
- 2 tasses de moitié-moitié
- 3 tasses de crème à fouetter
Verser dans un grand bol en verre et réfrigérer pendant 2 à 4 heures ou jusqu'à ce que le mélange soit froid. Enlever du réfrigérateur.

Verser les ingrédients dans le Récipient et suivre les indications dans la section MODE DE FONCTIONNEMENT.

S'assurer de ne pas remplir le Récipient à plus des $\frac{2}{3}$, étant donné que le mélange va se dilater durant la congélation.

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE À L'ANCIENNE

- 3 tasses de sucre cristallisé
Mélanger le sucre, la fécule de maïs, et le sel dans une grande casserole à feu moyen.
 - 2 ¼ c. à soupe de fécule de maïs
Verser doucement le lait tout en continuant à remuer.
 - 3/8 c. à thé de sel
Ajouter très doucement les œufs battus et continuer à remuer.
 - 10 ½ tasses de lait
Réduire le feu et laisser cuire jusqu'à ce que le mélange s'épaississe un peu.
 - 7 œufs, battus
 - 2 ¼ c. à soupe de vanille
Ajouter doucement la vanille, le lait moitié-moitié et la crème extra-grasse.
 - 2 ¼ tasses de moitié-moitié
 - 4 1/8 tasses de crème extra-grasse
Verser dans un grand bol en verre et réfrigérer pendant 2 à 4 heures ou jusqu'à ce que le mélange soit froid. Enlever du réfrigérateur.
- Verser le mélange dans le Récipient et suivre les indications dans la section MODE DE FONCTIONNEMENT.
- S'assurer de ne pas remplir le Récipient à plus des $\frac{2}{3}$, étant donné que le mélange va se dilater durant la congélation.

CRÈME GLACÉE À LA BRISURE DE BISCUITS

- 9 gros œufs
 - 3 3/8 tasses de sucre
 - 9 tasses de crème extra-grasse
 - 4 1/2 tasses de lait
 - 1 1/2 tasses de mini brisures de chocolat
 - 1 1/2 tasses de biscuits aux brisures de chocolat, émietté en petits morceaux
- Mettre les brisures de biscuits et de chocolat dans un bol séparé. Couvrir et réfrigérer jusqu'à ce qu'elle soit froide.
- Battre les œufs dans un bol à mélanger une à deux minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent moelleux et légers.
- Ajouter doucement le sucre tout en fouettant jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
- Ajouter doucement la crème et le lait et continuer à battre jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
- Verser le mélange dans le Récipient et suivre les indications dans la section MODE DE FONCTIONNEMENT.
- S'assurer de ne pas remplir le Récipient à plus des ²/₃, étant donné que le mélange va se dilater durant la congélation.
- Lorsque le barattage du mélange est terminé, ajouter brisures de biscuits et les de chocolat, mélanger ensuite uniformément.

CRÈME GLACÉE ROCKY ROAD

- 1 1/2 (397 g ou 14 oz) de lait en boîte condensé sucré
 - 3/4 de tasse de poudre de cacao non sucrée
 - 3 tasses de crème extra-grasse
 - 1 1/2 tasses de crème légère
 - 1 1/2 c. à soupe d'extrait de vanille
 - 3/4 tasse de pacanes hachées
 - 1 1/2 tasses de mini guimauves
- Dans une casserole moyenne à basse température, cuire et brasser le lait condensé et le cacao jusqu'à ce que le tout soit lisse et légèrement épaissi (environ 5 minutes).
- Enlever du feu et laisser légèrement refroidir. Mélanger la crème extra-grasse, la crème légère et la vanille.
- Réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit froid.
- Verser le mélange dans le Récipient et suivre les indications dans la section MODE DE FONCTIONNEMENT.
- S'assurer de ne pas remplir le Récipient à plus des ²/₃, étant donné que le mélange va se dilater durant la congélation.
- Lorsque le barattage du mélange est terminé, ajouter les pacanes et les guimauves. Mélanger uniformément.

CRÈME GLACÉE AUX BRISURES DE CHOCOLAT ET BEURRE D'ARACHIDES

- 2 ²/₃ tasses de sucre cristallisé
Mélanger le sucre, le sel et la fécule de maïs dans une grande casserole à feu moyen.
- ³/₄ c. à thé de sel
Verser doucement le lait tout en continuant à remuer.
- 3 c. à soupe de fécule de maïs
Ajouter très doucement les œufs battus et continuer à remuer.
- 9 tasses de lait entier
Réduire le feu et laisser cuire jusqu'à ce que le mélange s'épaississe un peu.
- 6 œufs, battus
Lentement incorporer le beurre d'arachide et fouetter jusqu'à ce que tout le beurre d'arachide soit combiné et que le mélange soit lisse.
- 1 ¹/₂ tasses de beurre d'arachides ou de morceaux de beurre d'arachides fondu
Ajouter doucement la vanille, le lait moitié-moitié et la crème extra-grasse.
- 2 ¹/₄ c. à soupe de vanille
Verser le mélange dans un grand bol en verre et réfrigérer pendant 2 à 4 heures ou jusqu'à ce que le mélange soit froid. Enlever du réfrigérateur.
- 2 tasses de moitié-moitié
Verser le mélange dans le Récipient et suivre les indications dans la section MODE DE FONCTIONNEMENT.
- 3 tasses de crème extra-grasse
S'assurer de ne pas remplir le Récipient à plus des ²/₃, étant donné que le mélange va se dilater durant la congélation.
- 2 ¹/₄ tasses de brisures de chocolat
Lorsque le barattage du mélange est terminé, ajouter les brisures de chocolat et mélanger uniformément.

CRÈME GLACÉE AU CAFÉ

- 9 tasses de crème
Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol.
 - 6 ³/₄ tasses de moitié-moitié
Bien mélanger jusqu'à ce que le sucre et la poudre de café soluble soient dissouts.
 - 3 ³/₈ tasses de sucre
Ajouter le mélange dans le Récipient. S'assurer de ne pas remplir le Récipient à plus des ²/₃, étant donné que le mélange va se dilater durant la congélation.
 - 6 ³/₄ c. à soupe de poudre de café soluble
Congeler jusqu'à ce que le Récipient soit froid au toucher.
- Suivre les directives dans la section MODE DE FONCTIONNEMENT.

SORBET AUX BAIES

- 3 (340 g ou 12 oz) sacs de mélanges de baies congelées
 - 1 ½ tasses de jus de pomme
 - 1 ½ tasses d'eau
 - 3 tasses de sucre cristallisé
 - ½ tasse de jus de citron frais
 - 6 tasses de jus de canneberges et framboises mélangés
- Réduire en purée les baies dans un malaxeur avec du jus de pomme et de l'eau.
- Égoutter le mélange dans une grande casserole pour enlever les pépins. Jeter les pépins.
- Ajouter du sucre au mélange de baies sans pépins, amener à ébullition durant 3 à 4 minutes. Incorporer le reste des jus.
- Verser dans un grand bol en verre et réfrigérer pendant 2 à 4 heures.
- Verser le mélange dans le Récipient et suivre les indications dans la section MODE DE FONCTIONNEMENT.
- S'assurer de ne pas remplir le Récipient à plus des ²/₃, étant donné que le mélange va se dilater durant la congélation.

SORBET À L'ANANAS

- 3 (340 g ou 12 oz) sacs d'ananas congelé
 - 1 ½ tasses de jus de pomme
 - 1 ½ tasses d'eau
 - 3 tasses de sucre cristallisé
 - ¾ tasse de jus de citron frais
 - 6 ¾ tasses de jus d'ananas
- Réduire en purée l'ananas dans un malaxeur avec du jus de pomme et de l'eau.
- Égoutter le mélange dans une grande casserole pour avoir une consistance lisse.
- Ajouter du sucre au mélange d'ananas, amener à ébullition durant 3 à 4 minutes. Incorporer le reste des jus.
- Verser dans un grand bol en verre et réfrigérer pendant 2 à 4 heures.
- Verser le mélange dans le Récipient et suivre les indications dans la section MODE DE FONCTIONNEMENT.
- S'assurer de ne pas remplir le Récipient à plus des ²/₃, étant donné que le mélange va se dilater durant la congélation.

RETOURS ET GARANTIE

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

SORBETIÈRE DE 6,8 l (12 pts) / ICMP600BLUE

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

Distribué par :

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

Demande pour le service à la clientèle

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

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

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

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

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

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

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

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

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

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

¡Haga de cada día una fiesta!
Visite www.nostalgiaproducts.com para
ver más productos divertidos.

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	29
PROTECCIONES IMPORTANTES	29
INTRODUCCIÓN	30
PARTES Y ENSAMBLAJE	31
FUNCIONAMIENTO	32
CONSEJOS ÚTILES	33
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	34
RECETAS	35
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	40

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

Hemos proporcionado numerosos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de peligros potenciales que podrían causar la muerte o lesionarle a usted y a otros.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta.

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

Especificaciones del electrodoméstico:

120 Voltios, 60 Hz
50 Watts, aprobado por ETL

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. No lo sumerja NUNCA en agua.
2. No lo utilice NUNCA cerca del agua.
3. No utilice NUNCA una esponja o un paño abrasivo en la unidad.
4. No deje NUNCA la unidad desatendida mientras esté en funcionamiento.
5. NUNCA añada nueces, dulces, frutas u otros ingredientes en trozos a la unidad. Pueden impedir que el helado se bata correctamente.
6. Desenchufe la unidad de la red cuando no la esté utilizando y para limpiarla.
7. NO opere este aparato con un cable o enchufe dañados, o en caso de que funcione incorrectamente.
8. NO lo coloque en un lavavajillas.
9. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
10. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
11. Este aparato no se ha diseñado para que lo utilicen niños ni personas con dificultades de aprendizaje sin supervisión.
12. 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. Es necesaria una supervisión estricta cuando los niños utilicen el aparato o cuando se encuentren a su alrededor.
4. Para evitar los riesgos de incendios o de descargas eléctricas, así como daños a la unidad, este aparato debe conectarse SOLAMENTE en una toma de corriente de 120 VCA estándar.
5. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté 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. Devuelva el aparato al taller de reparación más cercano para su examen o reparación.
7. El fabricante no recomienda el uso de implementos accesorios. El uso de implementos puede provocar lesiones.
8. NUNCA utilice la unidad estando seca. Siempre tenga una mezcla de helado en el recipiente mientras esté enchufada la unidad.
9. NO utilice aceite caliente o líquidos calientes en el cubo. Siempre enfríe la mezcla antes de batirla.
10. NO lo utilice en exteriores. SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

11. NO permita que el cable toque superficies calientes.
12. NO coloque el aparato sobre o cerca de un fogón de gas o eléctrico o dentro de un horno caliente.
13. Esta unidad debe estar en una superficie nivelada para que funcione bien.
14. NO utilice este aparato para otro uso que no sea el cual para el que está destinado.
15. NO deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.
16. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
17. Un cable de extensión se puede utilizar si se tiene cuidado con su uso.
18. Las características nominales del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
19. Este producto está equipado con un enchufe de dos clavijas. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se ha diseñado para introducirse en una toma de corriente estándar de 120 VCA. Si el enchufe no encaja completamente en la toma, es posible que necesite un aparato de inversión para que encaje el enchufe o comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe por su cuenta de ninguna forma.
20. NO coloque las manos ni ningún objeto extraño en este aparato mientras esté conectado y funcionando.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

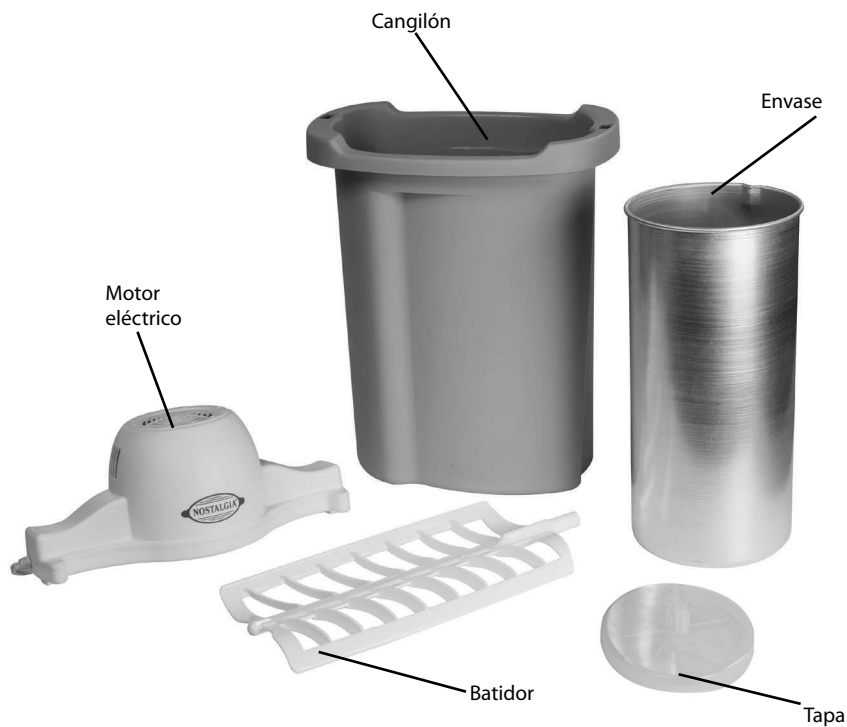
Gracias por comprar la MÁQUINA DE HELADO DE 6 CUARTOS de Nostalgia™. Esta máquina de helados provee una experiencia de hacer helados caseros y comodidades modernas. Solo hay que colocar el envase de aluminio lleno de ingredientes en el centro del cubo, llenar el cubo con hielo, y que el motor eléctrico bata para usted. ¡Pronto tendrá un delicioso helado listo para servir! Hace seis cuartos de helado por lote.

PARTES Y ENSAMBLAJE

Retire la MÁQUINA DE HELADO DE 6 CUARTOS de la caja y lave el cubo, el envase, la tapa y todos los accesorios (excepto el motor eléctrico y el enchufe) con agua tibia y jabonosa.

Limpie con cuidado el motor eléctrico con un paño algo húmedo no abrasivo o una esponja. NUNCA sumerja el motor eléctrico en agua. Seque a fondo.

Ahora usted está listo para disfrutar de helados cremosos y deliciosos de la MÁQUINA DE HELADO DE 6 CUARTOS.



FUNCIONAMIENTO

1. En primer lugar y antes de comenzar, busque una superficie estable cerca de un tomacorriente. Asegúrese de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua. Puede utilizar un cable alargue en caso de ser necesario.
2. Enfríe el recipiente de helado hasta que esté frío al tacto.
3. Elija su receta favorita y prepare la mezcla de helado siguiendo las instrucciones indicadas en la receta.
4. Vierta la mezcla de helado fría en el recipiente frío. Asegúrese de no superar el límite de llenado de $\frac{2}{3}$, ya que la mezcla se expandirá durante el proceso de congelamiento.
5. Inserte el revolvedor en el recipiente y asegúrese de que el fondo del revolvedor esté alineado en forma correcta con el centro del recipiente.
6. Coloque el cobertor sobre el recipiente.
7. Coloque el recipiente en el centro del fondo de la cubeta de madera.
8. Deslice los tramos rectangulares del motor eléctrico en los dos agujeros rectangulares del borde de la cubeta.
9. Antes de agregar el hielo en la cubeta, asegúrese de que esté picado en piezas pequeñas y rugosas. Puede utilizar un mazo o un martillo para picar el hielo en piezas más pequeñas en caso de ser necesario. Cada vez que prepare helado, utilice 1-2 bolsas medianas de hielo.
NOTA: El hielo puede quedar alojado entre el Cangilón y Envase si las piezas de hielo son demasiado anchas.
10. Llene la cubeta de madera con una pequeña capa de hielo (aproximadamente 6 tazas) distribuidas de manera uniforme en la base del recipiente.
11. Cubra la primera capa de hielo de manera uniforme con una delgada capa de sal gruesa (aproximadamente $\frac{1}{2}$ taza). También puede utilizar sal fina de mesa o sal kosher. La sal será necesaria en el proceso de congelamiento.
Puede llevar 2-4 tazas de sal para congelar la mezcla de helado en forma apropiada (1 libra de sal = 2 tazas / 2 libras de sal = 4 tazas). Mientras más sal utilice, mejor.
12. Repita los pasos 10 y 11, colocando capas de hielo y sal hasta alcanzar la parte superior del recipiente. Deténgase cuando la mezcla alcance el fondo del agujero de drenado del lado de la cubeta de madera. Si le agrega más hielo, la mezcla puede filtrarse por el agujero de drenaje y rebalsar.
13. Debido a que el hielo se derrite 2 o 3 pulgadas, puede agregar más hielo y más sal gruesa en la cubeta de madera.
14. Enchufe el cable del motor eléctrico en un tomacorrientes para encender la máquina.
15. Cuando la máquina se encienda, revuelva y mezcle la sal y el hielo cada 10-15 minutos, o cada cuanto sea necesario, mientras esté en uso.
16. Luego de 30 minutos o cuando el motor eléctrico se detenga, apáguelo y desenchúfelo. Si el motor se detiene antes de tiempo, apáguelo, pique los bloques de hielo y comience otra vez.
17. Con una mano sobre la tapa del recipiente, quite el motor eléctrico de la cubeta de madera. Tenga precaución, ya que el recipiente puede flotar.
18. Quite el hielo y la sal de la parte superior del recipiente. Limpie cuidadosamente con un paño para eliminar la sal y el agua antes de quitar el cobertor.
19. Quite el revolvedor y elimine el exceso de helado con una espátula.
20. Coloque el helado en un contenedor apto para frío y congélelo, o sirva directamente desde el recipiente. El cobertor y la tapa del cobertor permiten poder almacenar el recipiente en el congelador.

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

Sabor

El helado terminado siempre tendrá un sabor menos dulce que la mezcla inicial. Usted puede ajustar la cantidad de azúcar en la receta a su gusto.

Edulcorantes artificiales pueden usarse en lugar del azúcar. Utilice las medidas siguientes para referencia:

- 1 paquete de edulcorante = 2 cucharadas de azúcar
- 6 paquetes de edulcorante = $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar
- 8 paquetes de edulcorante = de taza de azúcar
- 12 paquetes de edulcorante = $\frac{1}{2}$ de taza de azúcar

Textura

Para asegurar que no se formen cristales de hielo en la mezcla del helado, no detenga el proceso de batido en ningún momento hasta que el helado esté listo.

Si la textura del helado es dura o granulosa, asegúrese de no tener demasiada sal de roca en el agua helada. Demasiada sal puede causar que la mezcla se congele demasiado rápido, lo que también puede causar que se formen cristales de hielo en el helado.

Consistencia

Los helados caseros generalmente tienen una textura espesa y de batido. Si prefiere una consistencia más espesa o más firme, pruebe uno de lo siguiente:

- Retire el batidor y coloque la tapa y la cubierta en el envase. Coloque el envase en el congelador para que se endurezca.
- Retire el batidor y añada más hielo en la mezcla de hielo y sal. Cúbrela con una toalla y déjela reposar hasta que el helado se haga más firme.
- Muy poca sal también puede inhibir la congelación de la mezcla de helado. Trate de añadir más sal.
- Las recetas que requieren alcohol pueden inhibir el proceso de congelación. Asegúrese de añadir alcohol durante los últimos minutos del ciclo de congelación.

Atascamiento

Si el batidor se atasca o el motor eléctrico se detiene antes de tiempo, intente lo siguiente:

- El hielo puede causar un bloqueo en el cubo de madera. Apague el motor eléctrico y asegúrese de que el hielo se rompa en trozos pequeños.
- Asegúrese de que la consistencia del helado no sea más espesa que el helado servido suave ya que el batidor puede atascarse.
- Las recetas de helado que incluyen ingredientes duros como nueces o trocitos de chocolate pueden hacer que el batidor se atasque en el envase. NO agregue ingredientes duros hasta haber terminado el proceso de batido.
- NO detenga el proceso de batido hasta que el helado esté listo. Detenerse en el medio del proceso puede causar que el helado se endurezca y restrinja el movimiento del batidor.

Congelación

- Añada una taza de agua fría a la mezcla de hielo y sal para acelerar el proceso de congelación.
- NO utilice la unidad más allá de lo necesario. Si después de 30 minutos la mezcla no ha alcanzado aún la consistencia aguanieve o se ha descongelado de nuevo, no continúe. Las posibles razones de porqué una mezcla no se está enfriando o congelando:
 - El envase no estuvo lo bastante frío. Trate de añadir más hielo y sal. La sal es una parte crítica del proceso de congelación y usted tendrá que añadir bastante sal al hielo para que el helado se congele correctamente.
 - La mezcla estuvo muy tibia. Asegúrese de que los ingredientes que agrega estén enfriados y no calientes, tibios o a temperatura ambiente antes de añadirlos al envase.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el motor eléctrico esté apagado y la unidad esté desconectada.
2. Retire del motor eléctrico y límpielo con un paño ligeramente húmedo, no abrasivo. NUNCA sumerja el motor eléctrico en agua o cualquier otro líquido.
3. Lave el cubo con agua tibia y jabonosa para eliminar completamente todos los residuos de agua salada. Seque a fondo.
4. Lave el envase, la tapa y el batidor con agua tibia y jabonosa y séquelo bien. NO reemplace la tapa hasta que el envase esté completamente seco.
5. NO utilice limpiadores fuertes o abrasivos.
6. NO coloque el envase ni ningunas otras piezas en el lavavajillas. Solo lave a mano.
7. NO congele el envase cuando esté mojado.

RECETAS

¡La MÁQUINA DE HELADO DE 6 CUARTOS hace helado rico y cremoso en cualquier momento! Pruebe estas deliciosas recetas y consejos:

- Para reducir el riesgo de intoxicación por salmonela causado por huevos crudos, caliente las mezclas con huevos a una temperatura de 160°F, pero NO las lleve a ebullición. También puede utilizar huevos pasteurizados en lugar de huevos crudos.
- Asegúrese de añadir mezcla de helado al envase y refrigérela por 30 minutos antes de usar.
- Para recetas de helados que requieran cocción, se recomienda cocinar con un día de antelación. Luego habrá tiempo para que la mezcla enfríe completamente y se expanda.

HELADO DE CHOCOLATE FÁCIL

- 9 tazas de leche
En un tazón grande, combine la leche y la leche condensada.
- 6 $\frac{3}{4}$ latas grandes de leche condensada
Disuelva el cacao en un poco de agua caliente.
- 1 taza, 7 cucharadas de cacao
Una vez disuelto, revuelva el cacao en la mezcla de leche hasta que esté completamente mezclado.
Vierta los ingredientes en el envase y siga las instrucciones dadas en la sección FUNCIONAMIENTO.
No llene el envase más de los $\frac{2}{3}$, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

HELADO DE VAINILLA FÁCIL

- 9 tazas de crema
Combine todos los ingredientes en el envase.
- 6 $\frac{3}{4}$ tazas mitad y mitad
No llene el envase más de los $\frac{2}{3}$, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.
- 3 $\frac{3}{8}$ taza de azúcar
Revuelva bien hasta que el azúcar se haya disuelto.
- 2 $\frac{1}{4}$ cucharadas de vainilla
Congele hasta que el envase esté frío al tacto.
Siga las direcciones en la sección FUNCIONAMIENTO.

HELADO DE CHOCOLATE RICO Y CREMOSO

- 4 tazas de azúcar granulada Mezcle el azúcar, el almidón de maíz y la sal en una olla grande a fuego medio.
- 3 cucharaditas de almidón de maíz Vierta lentamente la leche, revolviendo constantemente hasta que la leche empiece a hervir a fuego lento.
- $\frac{3}{4}$ cucharadita de sal Añada los huevos batidos muy lentamente y continúe revolviendo.
- 9 tazas de leche
- 6 huevos batidos Reduzca a fuego lento y cocine hasta que la mezcla espese ligeramente.
- 9 escuadras semidulces Chocolate, derretido Revuelva lentamente el chocolate derretido y bata hasta combinar todo el chocolate y la mezcla esté suave.
- 3 cucharadas de extracto de vainilla Añada lentamente la vainilla, la mitad y mitad y la crema de batir.
- 2 tazas mitad y mitad Vierta la mezcla en un tazón de cristal grande y refrigérela de 2 a 4 horas o hasta que la mezcla se haya enfriado. Retírela del refrigerador.
- 3 tazas de crema de batir

Vierta los ingredientes en el envase y siga las instrucciones dadas en la sección FUNCIONAMIENTO.

No llene el envase más de los $\frac{2}{3}$, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

HELADO DE VAINILLA TRADICIONAL

- 3 tazas de azúcar granulada Mezcle el azúcar, el almidón de maíz y la sal en una olla grande a fuego medio.
- $2\frac{1}{4}$ cucharadita de almidón de maíz Vierta la leche lentamente sin dejar de revolver constantemente.
- $\frac{3}{8}$ cucharadita de sal Añada los huevos batidos muy lentamente y continúe revolviendo.
- $10\frac{1}{2}$ tazas de leche
- 7 huevos batidos Reduzca a fuego lento y cocine hasta que la mezcla espese ligeramente.
- $2\frac{1}{4}$ cucharadas de vainilla Añada lentamente la vainilla, la mitad y mitad y la crema de leche.
- $2\frac{1}{4}$ tazas mitad y mitad Vierta la mezcla en un tazón de cristal grande y refrigérela de 2 a 4 horas o hasta que la mezcla se haya enfriado. Retírela del refrigerador.
- $4\frac{1}{8}$ taza de crema de leche

Vierta la mezcla en el envase y siga las instrucciones dadas en la sección FUNCIONAMIENTO.

No llene el envase más de los $\frac{2}{3}$, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

HELADO CON MASA DE GALLETAS

- 9 huevos grandes
 - 3 3/8 taza de azúcar
 - 9 tazas de crema de leche
 - 4 1/2 tazas de leche
 - 1 1/2 taza de mini trozos de chocolate
 - 1 1/2 taza con masa de galletas de trozos de chocolate, divididos en pedacitos
- Coloque la masa para galletas y los trozos de chocolate en un tazón aparte. Cúbrela y refrigérela hasta que se enfríe.
- Bata los huevos en un tazón para mezclar de 1 a 2 minutos hasta que estén suaves y esponjosos.
- Añada lentamente el azúcar, bata hasta que esté completamente mezclado.
- Añada lentamente la crema y la leche y bata hasta mezclarlos.
- Vierta la mezcla en el envase y siga las instrucciones dadas en la sección FUNCIONAMIENTO.
- No llene el envase más de los ²/3, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.
- Cuando haya terminado de batir la mezcla, añada la masa de galletas y trozos de chocolate y revuelva uniformemente.

HELADO CROCANTE

- 1 1/2 (14 onzas) lata de leche condensada endulzada
 - 3/4 taza de polvo de cacao sin endulzar
 - 3 tazas de crema de leche
 - 1 1/2 taza de crema ligera
 - 1 1/2 cucharada de extracto de vainilla
 - 3/4 taza de nueces en trozos
 - 1 1/2 taza de malvaviscos miniatura
- En un sartén mediano a fuego lento, cocine y revuelva la leche condensada y el cacao hasta que la mezcla esté suave y ligeramente espesa (unos 5 minutos).
- Retírela del calor y deje que se enfríe ligeramente. Revuelva la crema de leche, la crema ligera y la vainilla.
- Refrigere hasta que se enfríe.
- Vierta la mezcla en el envase y siga las instrucciones dadas en la sección FUNCIONAMIENTO.
- No llene el envase más de los ²/3, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.
- Cuando la mezcla se haya terminado de batir, añada las nueces y los malvaviscos. Revuelva uniformemente.

HELADO DE TROZOS DE CHOCOLATE Y MANTEQUILLA DE MANÍ

- 2 ²/₃ tazas de azúcar granulada
 - ³/₄ cucharadita de sal
 - 3 cucharadas de almidón de maíz
 - 9 tazas de leche
 - 6 huevos batidos
 - 1 ¹/₂ taza de mantequilla de maní o bocados de mantequilla de maní derretidas
 - 2 ¹/₄ cucharaditas de vainilla
 - 2 tazas mitad y mitad
 - 3 tazas de crema de leche
 - 2 ¹/₄ tazas de trozos de chocolate
- Mezcle el azúcar, la sal y el almidón de maíz en una olla grande a fuego medio.
- Vierta la leche lentamente sin dejar de revolver constantemente.
- Añada los huevos batidos muy lentamente y continúe revolviendo.
- Reduzca a fuego lento y cocine hasta que la mezcla espese ligeramente.
- Revuelva lentamente la mantequilla de maní y bata hasta combinar toda la mantequilla de maní y la mezcla esté suave.
- Añada lentamente la vainilla, la mitad y mitad y la crema de leche.
- Vierta la mezcla en un tazón de cristal grande y refrigérela de 2 a 4 horas o hasta que la mezcla se haya enfriado. Retírela del refrigerador.
- Vierta la mezcla en el envase y siga las instrucciones dadas en la sección FUNCIONAMIENTO.
- No llene el envase más de los ²/₃, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.
- Cuando la mezcla se haya batido, añada trozos de chocolate y mezcle uniformemente.

HELADO DE CAFÉ

- 9 tazas de crema
 - 6 ³/₄ tazas mitad y mitad
 - 3 ³/₈ taza de azúcar
 - 6 ³/₄ cucharada de café instantáneo en polvo
- Combine todos los ingredientes en un tazón grande.
- Revuelva bien hasta que tanto el azúcar como el café instantáneo en polvo se hayan disueltos.
- Añada la mezcla al envase. No llene el envase más de los ²/₃, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.
- Congele hasta que el envase esté frío al tacto.
- Siga las direcciones en la sección FUNCIONAMIENTO.

SORBETO DE MORA

- 3 (12 onzas) bolsas de moras mixtas congeladas
 - 1 ½ taza de jugo de manzana
 - 1 ½ taza de agua
 - 3 tazas de azúcar granulada
 - ½ taza de jugo de limón fresco
 - 6 tazas de mezcla de jugo de arándano y frambuesa
- Finamente convierta en puré las moras en una batidora con jugo de manzana y agua.
- Cuele la mezcla en una olla grande para eliminar las semillas. Discard seeds.
- Añada azúcar a la mezcla de moras sin semillas, hiérvala de 3 a 4 minutos. Revuelva los jugos restantes.
- Vierta la mezcla en un gran tazón de vidrio y refrigérela de 2 a 4 horas.
- Vierta la mezcla en el envase y siga las instrucciones dadas en la sección FUNCIONAMIENTO.
- No llene el envase más de los $\frac{2}{3}$, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

SORBETO DE PIÑA

- 3(12 onzas) bolsas de piña congelada
 - 1 ½ taza de jugo de manzana
 - 1 ½ taza de agua
 - 3 tazas de azúcar granulada
 - ¾ taza de jugo de limón fresco
 - 6 ¾ tazas de jugo de piña
- Finamente convierta en puré la piña en una batidora con jugo de manzana y agua.
- Cuele la mezcla en una olla grande para lograr una consistencia uniforme.
- Añada azúcar a la mezcla de piña, hiérvala de 3 a 4 minutos. Revuelva los jugos restantes.
- Vierta la mezcla en un gran tazón de vidrio y refrigérela de 2 a 4 horas.
- Vierta la mezcla en el envase y siga las instrucciones dadas en la sección FUNCIONAMIENTO.
- No llene el envase más de los $\frac{2}{3}$, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

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 HELADO DE 6 CUARTOS / ICMP600BLUE

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.

