NOSTALGIA™

PRODUCTS

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2026 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 03/04/26 SN)

NOSTALGIA™



ICMP600WD

6-Quart Parlor Ice Cream Maker
Heladera de Salón de 6 cuartos
Machine à Glace de Salon de 6 pintes

Instructions and Recipes
Instrucciones y Recetas
Instructions et Recettes

Make everyday a party!
Visit **www.nostalgiaproducts.com** for more fun products.

ENGLISH

CONTENTS

SAFETY 2

IMPORTANT SAFEGUARDS 3

ADDITIONAL 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 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
50 Watts

Intertek

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

Refer to **www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/** for the most updated manual.

⚠ IMPORTANT SAFEGUARDS

A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT TOUCH the hot surfaces. Use handles or knobs.
3. This appliance is NOT A TOY.
4. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
7. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off any parts, and before cleaning.
8. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination, repair or adjustment.
9. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is provided by the manufacturer. Use of attachments may cause injuries.
10. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
11. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
12. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. NEVER leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food.
16. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

⚠ ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Operating Safety Precautions

1. NEVER operate the unit dry. Always have ice cream mixture inside of the container while plugged in.
2. DO NOT use hot oil or liquids in the Bucket. Always chill mixture before churning.
3. DO NOT put hands or any foreign objects into this appliance while it is plugged in and operating.
4. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair and clothing, as well as spatulas and other utensils, away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.

17. DO NOT operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

Instructions for the Electrical Cord and Plug

1. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. **If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.**
2. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
3. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
   - Extension cords can be used if care is exercised in their use.
   - The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
   - When using a longer cord or extension cord, make sure that the cord does not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on or tripped over unintentionally.
4. The manufacturer does not recommend using this machine in countries that do not support 120V AC even if a voltage adapter, transformer, or converter is in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the 6-QUART PARLOR ICE CREAM MAKER from Nostalgia™. The 6-QUART PARLOR 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 6 quarts of ice cream per batch.

Visit **www.nostalgiaproducts.com** to find out which kits and accessories are available for this product!

PARTS & ASSEMBLY

Before first use: Take the PARLOR 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 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 PARLOR 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. For best results, chill the mixture.
4. Pour chilled ice cream mixture into the chilled Canister. Make sure that you do not fill Canister more than $^{2}/_{3}$ 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 your ice 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 2-3 medium bags of ice.
10. Fill the Bucket with a small layer of ice (about 9 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 ½ cup). Regular table salt or kosher salt can also be used. Salt is necessary for the freezing process. It may take a total of 3 - 6 cups of salt to freeze ice cream mixture properly (1.5 lb. salt = 3 cups / 3 lbs. salt = 6 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 salt & ice 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 3 to 4 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. **NOTE**: During the churning process, the Dasher does not move. The Electric Motor turns the Canister.
16. Turn off and unplug Electric Motor once ice cream has churned for about 30 minutes. 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. Cover the Canister with the Lid prior to storing in a freezer.

HELPFUL TIPS

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 = ¼ cup of sugar
- 8 packets of sweetener = ⅓ cup of sugar
- 12 packets of sweetener = ½ 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 firm 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 Electric Motor stops prematurely, try the following:

- Ice may cause a blockage in the Bucket. Turn off the Electric Motor and make sure that the ice is broken up into small pieces. You may use a plastic stirrer to do this.
- 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

- 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.
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.

RECIPES

The PARLOR ICE CREAM MAKER makes rich, creamy ice cream anytime! Try these delicious recipes and tips:

- To reduce the risk of salmonella poisoning caused by raw eggs, heat mixtures with eggs to a temperature of 160° F, but DO NOT bring to a boil. You may also use pasteurized eggs in place of raw eggs.
- Be sure to add ice cream mixture to Canister and chill for 30 minutes prior to use.
- For ice cream recipes that require cooking, it is recommended that you cook one day in advance. The mixture will then have time to cool completely and expand.

NOSTALGIA™ PREMIUM ICE CREAM STARTER MIX

Your PARLOR ICE CREAM MAKER works GREAT with any of the Premium ice cream starter mixes from Nostalgia™. Our starter mixes make up to 2 quarts per pack, so you can use up to 3 packs per batch in your ice cream maker.

Here are some of the amazing flavors you can choose from:

- Vanilla Crème
- Creamy Chocolate
- Sweet Strawberry
- Cookies 'n Cream

Visit **www.nostalgiaproducts.com** to purchase!

EASY CHOCOLATE ICE CREAM

- 6 Cups Milk
- 3 Large Cans Condensed Milk
- 15 Tbsp. Cocoa

In a large mixing bowl, combine milk and condensed milk.

Dissolve the cocoa in a bit of hot water.

Once dissolved, stir cocoa into the milk mixture until completely blended.

Pour ingredients into the Canister and follow directions in HOW TO OPERATE section.

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

EASY VANILLA ICE CREAM

- 6 Cups Cream
- 4 ½ Cups Half and Half
- 2 ¼ Cup Sugar
- 1 ½ Tbsp. Vanilla

Combine all ingredients in Canister.

Do not fill the Canister more than ⅔ full, as the mixture will expand during freezing.

Stir well until sugar has dissolved.

Freeze until Canister is cold to touch.

Follow directions in HOW TO OPERATE section.

RICH & CREAMY CHOCOLATE ICE CREAM

- 2 ⅔ Cups Granulated Sugar
- 2 Tsp. Corn Starch
- ½ Tsp. Salt
- 6 Cups Milk
- 4 Eggs, beaten
- 6 Squares Semi-Sweet Chocolate, melted
- 2 Tbsp. Vanilla Extract
- 1 ⅓ Cups Half and Half
- 2 Cups Heavy Cream

Mix the sugar, corn starch, and salt in a large saucepan over medium heat.

Slowly pour in the milk, stirring constantly until the milk begins to simmer.

Very slowly add the beaten eggs and continue to stir.

Reduce heat to low and cook until mixture thickens slightly.

Slowly stir in the melted chocolate and whisk until all chocolate is combined and mixture is smooth.

Slowly add vanilla, half and half, and heavy cream.

Pour into a large glass bowl and refrigerate for 2-4 hours or until mixture has chilled. Remove from refrigerator.

Pour ingredients into the Canister and follow directions in HOW TO OPERATE section.

Do not fill the Canister more than ⅔ full, as the mixture will expand during freezing.

OLD FASHIONED VANILLA ICE CREAM

- 2 Cups Granulated Sugar
- 1 ½ Tbsp. Corn Starch
- ¼ Tsp. Salt
- 7 Cups Milk
- 5 Eggs, beaten
- 1 ½ Tbsp. Vanilla
- 1½ Cups Half and Half
- 2 ¾ Cups Heavy Cream

Mix the sugar, corn starch, and salt 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 add vanilla, half and half and heavy cream.

Pour 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 ⅔ full, as the mixture will expand during freezing.

COOKIE DOUGH ICE CREAM

- 6 Large Eggs
- 2 ¼ Cups Sugar
- 6 Cups Heavy Cream
- 3 Cups Milk
- 1 Cup Mini Chocolate Chips
- 1 Cup Chocolate Chip Cookie Dough, crumbled into small pieces

Place the cookie dough and the chocolate chips in a separate bowl. Cover and chill until cold.

Whisk the eggs in a mixing bowl 1-2 minutes until light and fluffy.

Slowly add sugar, whisking until completely blended.

Slowly add cream and milk and whisk until blended.

Pour mixture into the Canister and follow directions in the HOW TO OPERATE section.

Do not fill the Canister more than ⅔ 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

- 2 Cups Milk
- 1 ½ Cups Chocolate Chips
- 1 ¾ Cup Granulated Sugar
- ½ Tsp Salt
- 6 Cups Whipping Cream
- 2 Cups Half and Half
- 1 Tbsp Vanilla Extract
- 1 Cup Chopped Pecans
- 2 Cups Mini Marshmallows

Mix the milk and chocolate chips in a large saucepan over medium heat until the chocolate has completely melted.

Remove from heat and slowly add sugar and salt, mixing well, until dissolved.

Stir in the remaining ingredients **except** the marshmallows, pecans and chocolate chips.

Cover and refrigerate for about 30 minutes or until mixture has chilled.

Pour mixture into the Canister and follow directions in the HOW TO OPERATE section.

Do not fill the Canister more than ⅔ full, as the mixture will expand during freezing.

When mixture has finished churning, add marshmallows, pecans, and chocolate chips and stir in evenly.

PEANUT BUTTER CHOCOLATE CHIP ICE CREAM

- 2 ⅔ Cups Granulated Sugar
- ½ Tsp. Salt
- 2 Tbsp. Corn Starch
- 6 Cups Milk
- 4 Eggs, beaten
- 1 Cup Peanut Butter or Melted Peanut Butter Morsels
- 1 ½ Tsp. Vanilla
- 1 ⅓ Cups Half and Half
- 2 Cups Heavy Cream
- 1 ½ Cups Chocolate Chips

Mix the sugar, corn starch, and salt 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 ⅔ full, as the mixture will expand during freezing.

When mixture has finished churning, add chocolate chips and stir evenly.

COFFEE ICE CREAM

- 6 Cups Cream
- 4 ½ Cups Half and Half
- 2 ¼ Cups Sugar
- 4 ½ Tbsp. Instant Coffee Powder

Combine all ingredients in Canister.

Do not fill the Canister more than ⅔ full, as the mixture will expand during freezing.

Stir well until both sugar and instant coffee powder have dissolved.

Freeze until Canister is cold to touch.

Follow directions in HOW TO OPERATE section.

BERRY SORBET

- 2 (12-oz.) Bags of Frozen Mixed Berries
- 1 Cup Apple Juice
- 1 Cup Water
- 2 Cups Granulated Sugar
- ⅓ Cup Fresh Lemon Juice
- 4 Cups Cranberry & Raspberry Juice Mixture

Finely puree 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 ⅔ 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 PARLOR ICE CREAM MAKER / ICMP600WD

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 9:00 AM and 4:00 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 (i) the date of original retail purchase, or (ii) where law requires, the date of delivery in respect of such original retail purchase (in each case, the "Warranty Period"), 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 during and from the date of commencement of the Warranty Period, and is only valid with the original sales receipt, as proof of purchase date is required to obtain warranty benefits. If applicable, acceptable evidence of delivery date in respect of the purchase will also be required to establish the appropriate commencement date of the Warranty Period as described above. 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.
Watch our latest videos on YouTube at www.youtube.com/user/NostalgiaElectrics
Follow our profile on Instagram at www.instagram.com/nostalgiaelectrics

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

CONTENIDO

SEGURIDAD 15

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES 16

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES 16

INTRODUCCIÓN 17

PIEZAS Y ENSAMBLAJE 18

CÓMO FUNCIONA 19

CONSEJOS ÚTILES 20

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 21

RECETAS 22

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA 27

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

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

Especificaciones del electrodoméstico:
120 Volts, 60 Hertz
50 Watts

ETL LISTED c US Intertek

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

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

⚠ SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Una persona que no haya leído y comprendido todas las instrucciones de uso y seguridad no está calificada para utilizar este aparato. Todos los usuarios de este dispositivo deben leer y comprender este Manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar este aparato.

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. NO TOQUE las superficies calientes. Use agarraderas o mangos.
3. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
4. Sin supervisión los niños y las personas con discapacidad intelectual nunca deben usar este aparato.
5. Una supervisión estricta se requiere cuando un aparato se use por niños o cerca de ellos.
6. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de este aparato en agua ni en otros líquidos.
7. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de retirar piezas y antes de la limpieza. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar cualquiera de las piezas, y antes de la limpieza.
8. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato tiene desperfectos o SI se ha dañado de cualquier manera. Devolver el aparato al taller de reparación más cercano para su reparación o ajuste.
9. El fabricante no recomienda el uso de otros aditamentos o accesorios diferentes a los proporcionados por el fabricante. eL Uso de accesorios puede provocar lesiones.
10. NO utilice el aparato para usos no previstos.
11. NO utilice el aparato al aire libre. SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
12. NO lo coloque sobre o cerca de una hornilla eléctrica o gas caliente, o en un horno caliente.
13. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
14. NUNCA deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.
15. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover cualquier aparato con comida caliente.
16. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, mueva todos los controles a "off" y luego retire el enchufe del tomacorriente.

⚠ SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES

Precauciones de seguridad operativa

1. NUNCA utilice la unidad si está seca. Siempre tenga una mezcla de helado en el recipiente mientras esté enchufada la unidad.
2. NO utilice aceite ni líquidos calientes en el cubo. Siempre enfríe la mezcla antes de batirla.
3. NO coloque las manos ni ningún objeto extraño en este aparato mientras esté enchufado y funcionando.

4. Evite el contacto con partes en movimiento. Mantenga alejados las manos, cabello e indumentaria, así como las espátulas y otros utensilios, durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones y de daños al aparato.

5. NO utilice su aparato en el depósito del mismo ni debajo de un gabinete de pared. Cuando lo guarde en su depósito desconecte siempre la unidad del tomacorriente. No hacerlo crearía un riesgo de incendio, especialmente si el aparato toca las paredes del depósito o la puerta toca la unidad cuando se cierra.

Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe

1. El aparato tiene un enchufe polarizado (una patita más ancha). Se diseñó para reducir el riesgo de descarga eléctrica, dado que entra en un tomacorriente polarizado solo en una posición. **Si el enchufe no entra completo en el tomacorriente, inviértalo. Si aún así no entra, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.**

2. Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable largo.

3. Si se utiliza un cable alargador o un cable de alimentación más largo:

   - Unos cables de extensión se pueden utilizar si se tiene cuidado con su uso.
   - Las características nominales del grupo de cables o del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
   - Cuando se utiliza un cable largo o cable de extensión, asegúrese de que el cable no sobresalga de la encimera ni una mesa ya que se puede halar o tropezarse con el cable involuntariamente.

4. El fabricante no recomienda el uso de esta máquina en países que no admiten 120 V CA incluso si se está usando un adaptador, transformador o convertidor de voltaje.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar la MÁQUINA DE HELADOS de Nostalgia™. Con esta máquina podrá experimentar el helado hecho en casa en forma moderna. Simplemente coloque el recipiente de aluminio con los ingredientes en el centro de la cubeta, llene la cubeta plástica con hielo y el motor eléctrico lo revolver por usted. Pronto, ¡el delicioso helado estará listo para servir! Prepare 6 cuartos de helado por vez.

¡Visite **www.nostalgiaproducts.com** para averiguar qué paquetes y accesorios están disponibles para este producto!

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Quite la MÁQUINA DE HELADOS de la caja y lave la cubeta plástica, el recipiente, el cobertor y todos los accesorios (excepto el motor eléctrico y el enchufe) con agua tibia y jabón.

Limpie el motor eléctrico con un paño o esponja no abrasivo. NUNCA sumerja el motor eléctrico en agua. Seque por completo.

Ahora, usted está listo para disfrutar de un delicioso helado hecho por su MÁQUINA DE HELADOS.



CÓMO FUNCIONA

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 $^{2}/3$, ya que la mezcla se expanderá 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 plástica.
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.
10. Llene la cubeta plástica con una pequeña capa de hielo (aproximadamente 6 tazas) distribuidas de manera uniforme en la base del recipiente.
11. Cubra la primer capa de hielo de manera uniforme con una delgada capa de sal gruesa (aproximadamente ½ 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 plástica. 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 plástica.
14. Enchufe el cable del motor eléctrico en un tomacorrientes para encender la máquina.
15. A medida que el bote gira, revuelve y mezcla la sal y el hielo cada 10-15 minutos, o según sea necesario, mientras la máquina de hacer helados está en uso. **NOTA**: Durante el proceso de batido, el Dasher no se mueve. El motor eléctrico gira el bote.
16. Apaga y desenchufa el Motor Eléctrico una vez que el helado se haya batido durante unos 30 minutos. Si el motor se detiene prematuramente, apáguelo, rompa cualquier bloqueo de hielo y vuelva a arrancar.
17. Con una mano sobre la tapa del recipiente, quite el motor eléctrico de la cubeta plástica. 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

Sabor

El helado terminado siempre sabrá menos dulce que la mezcla inicial. Puede ajustar la cantidad de azúcar en la receta para adaptarla a su gusto.

Los 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 = ¼ taza de azúcar
- 8 paquetes de edulcorante = 1/3 de taza de azúcar
- 12 paquetes de edulcorante = ½ taza de azúcar

Textura

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

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

Consistencia

El helado casero generalmente tiene una textura gruesa y como de un batido. Si prefiere una consistencia más espesa o firme, pruebe algo de lo siguiente:

- Elimine el batidor y coloque la tapa y el tapón en la lata. Coloque la lata en el congelador para que se endurezca el helado.
- Retire el batidor y añada más hielo a la mezcla de agua helada.
- Cúbrala con una toalla y déjela que se asiente hasta que el helado quede firme.
- Muy poca sal 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 congelación.

Atascamiento

Si el batidor se atasca o el motor se detiene prematuramente, pruebe lo siguiente:

- El hielo puede causar una obstrucción en el cubo de madera. Apague el motor eléctrico y asegúrese que el hielo se rompa en pedazos pequeños. Puede usar el agitador de hielo para hacer esto.
- Asegúrese de que la consistencia del helado no sea más gruesa que el helado suave servido ya que el batidor se atascará.
- Las recetas de helados que incluyen ingredientes duros como nueces o trozos de chocolate pueden causar que el batidor se entierre en la lata. NO añada ingredientes duros hasta que haya terminado el proceso de batido.
- NO detenga el proceso de batido hasta haber terminado el helado. Interrumpir el proceso puede causar endurecimiento del helado y que se limite el movimiento del batidor.

Congelación

- NO haga funcionar la unidad más tiempo del necesario. Si después de 30 minutos, la mezcla aún no ha alcanzado la consistencia aguanieve o se ha descongelado una vez más, no continúe. Las posibles razones de mezcla no refrigeración o congelación:
    - El Recipiente no era lo suficientemente frío. Trate de añadir más hielo y la sal. La sal es una parte crítica del proceso de congelación y tendrá un montón de sal para el hielo para la crema de hielo para congelar correctamente.

- La mezcla estaba demasiado caliente. Asegúrese de que los ingredientes que se agregan son refrigerados y tibia, no con agua tibia o de la temperatura ambiente antes de añadir al Recipiente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el motor eléctrico esté apagado y la unidad desconectada.
2. Retire el motor eléctrico y límpielo ligeramente con un trapo mojado y no abrasivo.
3. Lave el cubo de madera con agua tibia y jabón para eliminar a fondo todo residuo de agua salada.
4. Lave la lata, tapa, batidor y agitador de hielo con agua tibia y jabón y séquelos completamente. NO sustituya la tapa hasta que la lata esté completamente seca.
5. NO utilice limpiadores ásperos o abrasivos.
6. NO coloque el recipiente ni ninguna otra pieza en un lavavajillas. Lávelo solamente a mano.
7. NO congele la lata cuando esté mojada.

RECETAS

La MÁQUINA DE HACER HELADOS hace helado rico y cremoso en cualquier momento! Pruebe estas deliciosas recetas y consejos:

- Para reducir el riesgo de intoxicación por salmonella causada por huevos crudos, caliente las mezclas con huevos a una temperatura de 160° F, pero NO las deje hervir. También se pueden usar huevos pasteurizados en lugar de huevos crudos.
- Asegúrese de añadir la mezcla de helado a la lata y enfríela por 30 minutos antes de utilizar.
- Para las recetas de helados que requieren cocción, se recomienda que las cocine un día antes. Luego habrá tiempo para que la mezcla se enfríe y expanda completamente.

MEZCLA DE INICIO DE HELADO PREMIUM NOSTALGIA

Su HELADORA DE SALÓN funciona EXCELENTE con cualquiera de las mezclas iniciales de helado Premium de Nostalgia. ¡Nuestras mezclas iniciales rinden hasta 2 cuartos por paquete, por lo que puedes usar hasta 3 paquetes por lote en tu máquina para hacer helados!

Estos son algunos de los increíbles sabores entre los que puedes elegir:

- Crema de vainilla
- Chocolate Cremoso
- fresa dulce
- Galletas y crema

Visite **www.nostalgiaproducts.com** para comprar!

HELADO DE CHOCOLATE FÁCIL DE HACER

- 6 tazas de leche
- 3 latas grandes de leche condensada
- 15 cucharadas de cacao

En un tazón grande, combine la leche y leche condensada.

Disolver el cacao en un poco de agua caliente.

Una vez disuelto, agite el cacao en la mezcla de leche hasta que esté completamente mezclado.

Vierta los ingredientes en la lata y siga las indicaciones de la sección MODO DE MANEJO.

No llene la lata más de ⅔ de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

HELADO DE VAINLLA FÁCIL DE HACER

- 6 tazas de crema
- 4 ½ tazas de media crema
- 2 ¼ tazas de azúcar
- 1 ½ cucharada de vainilla

Combine todos los ingredientes en la lata.

No llene la lata más de ²/3 de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

Revuelva bien hasta que el azúcar se haya disuelto.

Congelar hasta que la lata esté fría al tacto.

Siga las direcciones de la sección MODO DE MANEJO.

HELADO DE CHOCOLATE RICO Y CREMOSO

- 6 tazas de leche
- 2 tazas de crema dulce
- 1 ¹/3 tazas de media crema
- 2 cucharadas de extracto de vainilla
- 4 huevos, merengados
- 2 ²/3 tazas de azúcar granulada
- 2 cucharaditas de almidón de maíz
- ½ cucharadita de sal
- 6 cuadros de cocholate semidulces, derretidos

Mezcle el azúcar, el almidón de maíz y la sal en una sartén grande a fuego mediano.

Vierta lentamente en la leche, y revuelva constantemente hasta que la leche comience a cocinarse.

Añada muy lentamente los huevos batidos y continúe agitando.

Reduzca el calor a bajo y cocine hasta que la mezcla se espese ligeramente.

Agregue lentamente el chocolate derretido y bata hasta que se haya combinado todo el chocolate y la mezcla esté suave.

Añada lentamente la vainilla, la media crema y la crema de leche.

Vierta en un tazón de vidrio grande y refrigerar durante 2 a 4 horas o hasta que la mezcla se haya enfriado. Retirar del refrigerador.

Vierta los ingredientes en la lata y siga las indicaciones de la sección MODO DE MANEJO.

No llene la lata más de ²⁄₃ de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

HELADO DE GALLETAS

- 3 tazas de leche
- 6 tazas de crema de leche
- 6 huevos grandes
- 2 ¼ tazas de azúcar
- 1 taza de mini botones de chocolate
- 1 taza de maza de botones de chocolate

Coloque la masa para galletas y los botones de chocolate en un tazón por separado. Cubra y refrigere hasta que esté fría.

Bata los huevos en un tazón de mezcla de 1 a 2 minutos hasta que queden ligeros y sueltos.

Añada azúcar lentamente y bata hasta que esté completamente mezclada.

Añada leche y nata lentamente y bátalas hasta mezclarse.

Vierta la mezcla en la lata y siga las indicaciones de la sección MODO DE MANEJO.

No llene la lata más de ⅔ de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

Cuando haya terminado de batirse la mezcla, añada masa de galletas y botones de chocolate y revuelva uniformemente.

HELADO ROCKY ROAD

- 2 tazas de leche
- 6 tazas de crema dulce
- 2 tazas de media crema
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1 ¾ taza de azúcar granulada
- ½ cucharadita de sal
- 1 taza de pacanas
- 2 tazas de mini malvaviscos

Mezcle la leche y los botones de chocolate en un sartén grande a fuego mediano hasta que el chocolate se haya derretido.

Retírelos del calor y añada lentamente sal y azúcar, y mézclelos bien, hasta que se hayan disuelto.

Añada y mezcle los ingredientes restantes excepto los malvaviscos, pacanas y botones de chocolate.

Cúbralos y refrigere durante más o menos 30 minutos o hasta que la mezcla se haya enfriado.

Vierta la mezcla en la lata y siga las indicaciones de la sección MODO DE MANEJO.

No llene la lata más de ⅔ de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

Cuando haya terminado de batir la mezcla, añada los malvaviscos, pacanas, y chispas de chocolate y revuelva uniformemente.

HELADO DE MANTEQUILLA DE MANÍ Y BOTONES DE CHOCOLATE

- 6 tazas de leche
- 2 tazas de crema de leche
- 1 ⅓ tazas de media crema
- 4 huevos, merengados
- 1 ½ cucharada de vainilla
- 2 ⅔ tazas de azúcar granulada
- ½ cucharadita de sal
- 2 de almidón de maíz
- 1 ½ taza de botones de chocolate
- 1 taza de mantequilla de maní o pedazos de mantequilla de maní derretidos

Mezcle el azúcar, el almidón de maíz, y la sal en una sartén grande a fuego mediano.

Vierta lentamente en la leche, y revuelva constantemente.

Añada muy lentamente los huevos batidos y siga revolviendo.

Reduzca el calor a bajo y cocine hasta que la mezcla se espese ligeramente.

Revuelva lentamente la mantequilla de maní y bata hasta que toda la mantequilla de maní se haya mezclado uniformemente.

Añada lentamente la vainilla, la media crema y la crema de leche.

Vierta en un tazón de vidrio grande y refrigerar durante 2 a 4 horas o hasta que la mezcla se haya enfriado. Retirar del refrigerador.

Vierta la mezcla en la lata y siga las indicaciones de la sección MODO DE MANEJO.

No llene la lata más de ⅔ de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

Cuando se haya terminado de batir la mezcla, añada botones de chocolate y revuelva uniformemente.

HELADO DE CAFÉ

- 6 tazas de crema
- 4 ½ tazas de media crema
- 2 ¼ taza de azúcar
- 4 ½ cucharadas de café en polvo instantáneo

Combine todos los ingredientes en la lata.

No llene la lata más de ⅔ de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

Revuelva bien hasta que tanto el azúcar como el café en polvo instantáneo se hayan disuelto.

Congelar hasta que la lata esté fría al tacto.

Siga las indicaciones de la sección MODO DE MANEJO.

No llene la lata más de ⅔ de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

SORBETO DE BAYA

- 2 bolsas de 12 onzas de bayas mixtas congeladas
- 2 tazas de azúcar granulada
- ⅓ taza de jugo de limón fresco
- 4 tazas de mezcla de jugo de arándano y frambuesa
- 1 taza de jugo de manzana
- 1 taza de agua

Convierta en puré las bayas en una licuadora con jugo de manzana y agua.

Cuele la mezcla en un sartén grande para eliminar las semillas. Retírelas.

Añada azúcar a la mezcla de bayas sin semilla, déjela hervir durante 3 a 4 minutos. Mezcle los jugos restantes.

Vierta en un tazón de vidrio grande y refrigerar durante 2 a 4 horas.

Vierta la mezcla en la lata y siga las indicaciones de la sección MODO DE MANEJO.

No llene la lata más de ⅔ de su capacidad, 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 HACER HELADOS / ICMP600WD

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 9:00 AM a 4:00 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

Nostalgia Products LLC (la "Compañía") garantiza por la presente que por un período de un (1) año a partir de (i) la fecha de compra minorista original, o (ii) donde la ley lo requiera, la fecha de entrega respecto de dicha compra minorista original (en cada caso, el "Período de Garantía"), este producto estará libre de defectos de material y mano de obra bajo uso doméstico normal, siempre que el producto se opere y mantenga de acuerdo con las instrucciones de operación. Como recurso único y exclusivo bajo esta garantía, la Compañía a su discreción reparará o reemplazará el producto que se encuentre defectuoso, o reembolsará el producto durante el Período de Garantía. Esta garantía solo está disponible para el comprador minorista original del producto durante y a partir de la fecha de inicio del Período de Garantía, y solo es válida con el recibo de venta original, ya que se requiere prueba de la fecha de compra para obtener los beneficios de la garantía. Si es aplicable, también se requerirá evidencia aceptable de la fecha de entrega respecto de la compra para establecer la fecha de inicio apropiada del Período de Garantía, como se describe anteriormente. 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. 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.
¡Siguenos en Facebook! www.facebook.com/NostalgiaElectrics
Mira nuestros últimos videos en YouTube www.youtube.com/user/NostalgiaElectrics
Sigue nuestro perfil en Instagram www.instagram.com/nostalgiaelectrics

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

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ 28

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 29

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL 29

INTRODUCTION 30

PIÈCES ET ASSEMBLAGE 31

COMMENT FAIRE FONCTIONNER 32

CONSEILS PRATIQUES 33

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 34

RECETTES 35

RETOURS ET GARANTIE 40

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

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



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous alerte des risques de danger potentiels pouvant causer de graves blessures à vous et d'autres personnes.

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

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

Spécifications des Appareils :
120 Volts, 60 Hz
50 Watts

Intertek

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

Reportez-vous à **www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/** pour la version la plus récente.

⚠ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Une personne qui n'a pas lu et compris toutes les instructions de fonctionnement et de sécurité n'est pas qualifiée pour faire fonctionner cet appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.

Lorsque l'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter les précautions de base, y compris celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS TOUCHER AUX surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
4. Les jeunes enfants et les personnes déficientes cognitivement non supervisés ne devraient jamais faire fonctionner cet appareil.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
6. Pour protéger contre les chocs électriques ne pas submerger le cordon, la fiche ni aucune partie de cet appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
7. Toujours débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement, avant de retirer les pièces et faire le nettoyage. Laisser refroidir avant de remettre ou de retirer les pièces et avant de faire le nettoyage.
8. NE PAS utiliser l'appareil ni avec un cordon ou une fiche électrique endommagés, ni suivant un dysfonctionnement ou une détérioration quelconque. Retournez l'appareil à l'atelier de réparation le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
9. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis par le fabricant. L'utilisation d'accessoires peut causer des blessures.
10. NE PAS utiliser cet appareil pour toute autre utilisation pour laquelle il n'a pas été conçu.
11. NE PAS utiliser l'appareil à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
12. NE PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
13. NE JAMAÏS laisser le cordon dépasser sur le côté d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
14. NE JAMAÏS laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation ou lorsqu'il est branché sur une prise.
15. Une extrême prudence doit être utilisée pour déplacer un appareil contenant des liquides chauds.
16. Toujours brancher la prise de l'appareil tout d'abord, puis branchez dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, revenir sur le bouton « arrêt » (off), puis débrancher la fiche de la prise murale.

⚠ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL

Mesures de sécurité d'exploitation

1. NE JAMAIS opérer l'appareil à sec. Toujours avoir le mélange à crème glacée à l'intérieur du récipient lorsqu'il est branché.
2. NE PAS utiliser de l'huile chaude ou des liquides chauds dans le Godet. Toujours refroidir le mélange avant de malaxer.

3. NE PAS mettre les mains ou aucun objet étranger dans cet appareil pendant son branchement et son fonctionnement.
4. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux et les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles, loin des pièces lors du traitement à réduire les risques de blessures ou des dommages à l'appareil en mouvement.
5. NE PAS opérer l'appareil dans un garage ou sous une armoire montée au mur. Lorsque vous rangez l'appareil dans un garage toujours débrancher l'unité de la prise électrique. Ne pas suivre cette consigne pourrait créer un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche les murs du garage ou la porte touche l'unité lorsqu'elle ferme.

Directives pour le cordon électrique et la fiche

1. Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour tenir dans une prise polarisée que dans un sens. **Si vous n'arrivez pas à insérer entièrement la fiche dans la prise, branchez-la dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche d'aucune façon.**
2. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou risques de trébucher sur un cordon plus long.
3. Si une longue corde ou une rallonge électrique détachable est utilisée :
   - Rallonges électriques peuvent être utilisées avec prudence.
   - Les caractéristiques électriques du câble ou de la rallonge doivent être au moins aussi grandes que la puissance nominale de l'appareil.
   - Lorsque vous utilisez une corde plus longue ou rallonge électrique, assurez-vous que celle-ci ne pende pas au-delà du comptoir ou d'une table où elle peut faire trébucher ou être tirée.
4. Le fabricant ne recommande pas d'utiliser cette machine dans les pays qui ne prend pas en charge 120V AC même si un adaptateur de tension, transformateur ou convertisseur est utilisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la MACHINE À CRÈME GLACE de Nostalgia[MC]. La MACHINE À CRÈME GLACE est parfaite pour une expérience glacée à la maison avec tout le confort moderne. Placer simplement le récipient en aluminium rempli d'ingrédients au centre du seau, puis remplir le seau en plastique avec de la glace et le moteur électrique fait tout le barattage. En un rien de temps, une délicieuse crème glacée sera prête à servir! Donne 6 litres de crème glacée par lot.

Visitez le site **www.nostalgiaproducts.com** pour découvrir quelles trousses et accessoires sont disponibles pour ce produit !

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Sortir la MACHINE À CRÈME GLACE de son carton, puis laver le Seau en plastique, le Récipient, le Couvercle et tous les accessoires (à l'exception du Moteur électrique et de la fiche) avec l'eau chaude savonneuse.

Essuyer soigneusement le Moteur électrique avec un chiffon non abrasif ou une éponge. NE JAMAIS plonger le Moteur électrique dans l'eau. Bien assécher.

Maintenant déguster une délicieuse crème glacée crémeuse grâce à la MACHINE À CRÈME GLACE.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

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 $^{2}/3$, 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.
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. Lorsque la boîte tourne, mélangez le sel et la glace tous les 10 à 15 jours. minutes, ou selon les besoins, pendant que la sorbetière est en marche. **NOTE** : Pendant le barattage, le Dasher ne bouge pas. Le moteur électrique fait tourner la boîte.
16. Éteignez et débranchez le moteur électrique une fois que la crème glacée a été barattée pendant environ 30 minutes. Si le moteur s'arrête prématurément, éteignez-le, dégagez les blocages de glace et redémarrez.
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 PRATIQUES

Goût

La crème glacée, une fois terminée, goûtera toujours moins sucré que le mélange initial. Vous pouvez ajuster la quantité de sucre dans la recette à votre goût.

Les édulcorants artificiels peut être utilisés en remplacement du sucre. Utilisez les mesures suivantes en guise de référence :

- 1 sachet d'édulcorant = 2 cuillères à thé de sucre
- 6 sachets d'édulcorant = ¼ tasse de sucre
- 8 sachets d'édulcorant = ⅓ tasse de sucre
- 12 sachets d'édulcorant = ½ tasse de sucre

Texture

Afin de vous assurer que des cristaux de glace ne se formeront pas dans le mélange à crème glacée, n'arrêtez le processus de barattage tant et aussi longtemps que la crème glacée n'est pas prête.

Si la texture de la crème glacée est rude ou granuleuse, assurez-vous que vous n'avez pas mis trop de sel dans l'eau glacée. Trop de sel peut provoquer un refroidissement trop rapide du mélange, ce qui résulte en la formation de cristaux de glace dans la crème glacée.

Consistance

La crème glacée maison a généralement une texture onctueuse, semblable à un lait frappé. Si vous préférez une consistance plus épaisse ou plus ferme, essayez l'un des trucs suivants :

- Retirez le battoir et placez le couvercle et son dessus sur le contenant en aluminium. Placez le contenant en aluminium au congélateur pour faire durcir le mélange.
- Retirez le battoir et ajouter davantage de glace au mélanger eau-glace.
- Couvrez avec une serviette et laissez reposer jusqu'à ce que la crème glacée soit ferme.
- Trop peu de sel peut empêcher le refroidissement du mélange à crème glacée. Essayez d'ajouter davantage de sel.
- Les recettes nécessitant de l'alcool peuvent empêcher le processus de refroidissement. Assurez-vous de n'ajouter l'alcool que pendant les dernières minutes du cycle de refroidissement.

Blocage

Si le battoir se bloque ou si le moteur électrique s'arrête prématurément, essayez l'un des trucs suivants :

- La glace peut causer un blocage dans le seau en bois. Arrêtez le moteur électrique et assurez-vous que la glace est concassée en morceaux suffisamment petits. Vous pouvez utiliser l'agitateur à glace pour ce faire.
- Assurez-vous que la consistance de la crème glacée n'est pas plus épaisse que celle de la crème glacée molle sinon le battoir peut rester coincé.
- Les recettes de crème glacée utilisant des ingrédients durs comme des noix ou des pépites de chocolat peuvent provoquer un blocage du battoir contre le contenant en aluminium. N'AJOUTEZ PAS d'ingrédients durs tant que le processus de barattage n'est pas complété.
- N'ARRÊTEZ PAS le processus de barattage tant et aussi longtemps que la crème glacée n'est pas prête.
- Arrêter l'appareil au milieu du processus pourrait causer le durcissement de la crème glacée et restreindre les mouvements du battoir.

Gel

- NE PAS faire fonctionner l'unité de plus que nécessaire. Si au bout de 30 minutes, le mélange n'a pas encore atteint la consistance fondante ou a décongelé, ne pas continuer. Les raisons possibles pour ne pas le mélange de refroidissement ou de congélation:
    - Le traîneau n'était pas assez froid. Essayez d'ajouter plus de glace et de sel. Le sel est un élément essentiel du processus de congélation et vous aurez besoin de beaucoup de sel ajouté à la glace pour la crème glacée de geler correctement.
    - Le mélange était trop chaud. Assurez-vous que les ingrédients que vous ajoutez sont réfrigérés et non chaude, tiède ou de la température ambiante avant d'ajouter à la boîte.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Assurez-vous que le moteur électrique est arrêté que l'appareil est débranché.
2. Retirez le moteur électrique et essuyez-le avec un linge doux légèrement humide.\
3. Lavez le seau en bois dans de l'eau tiède savonneuse afin d'en tout résidu d'eau salée.
4. Lavez le contenant en aluminium, le couvercle, le battoir et l'agitateur à glace dans de l'eau tiède savonneuse et séchez soigneusement. NE PAS replacer le couvercle sur le contenant en aluminium tant que ce dernier n'est pas complètement sec.
5. NE PAS utiliser de nettoyants forts 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 contenant en aluminium s'il est mouillé.

RECETTES

La MACHINE À CRÈME GLACÉE prépare de la crème glacée onctueuse en tout temps! Essayez ces délicieuses recettes et ces trucs :

- Afin de réduire le risque d'empoisonnement par la salmonelle causée par les œufs crus, chauffez les mélanges comprenant des œufs à une température de 160° F, mais SANS amener à ébullition. Vous pouvez aussi utiliser des œufs pasteurisés à la place des œufs crus.
- Assurez-vous d'ajouter le mélange à crème glacée dans le contenant d'aluminium et de le refroidir pendant 30 minutes avant usage.
- Pour les recettes de crème glacée requérant de la cuisson, il est recommandé que vous procédiez à la cuisson une journée à l'avance. Le mélange aura ainsi le temps de refroidir complètement et de prendre de l'expansion.

MÉLANGE DE DÉMARRAGE À LA CRÈME GLACÉE PREMIUM NOSTALGIE
Votre MACHINE À GLACE PARLOUR fonctionne parfaitement avec tous les mélanges de démarrage pour crème glacée Nostalgia Premium. Nos mélanges de démarrage contiennent jusqu'à 2 litres par paquet, vous pouvez donc utiliser jusqu'à 3 paquets par lot dans votre sorbetière !

Voici quelques-unes des saveurs étonnantes parmi lesquelles vous pouvez choisir :

- Crème Vanille
- Chocolat crémeux
- Fraise sucrée
- Biscuits et crème

Visitez **www.nostalgiaproducts.com** pour acheter

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT FACILE

- 6 tasses de lait
- 3 grosses boîtes de lait condensé
- 15 cuil. table de cacao

Dans un grand bol à mélanger, combinez le lait et le lait condensé.

Faites dissoudre le cacao dans un peu d'eau chaude.

Une fois dissous, mélanger le cacao dans le mélange de lait et remuez jusqu'à ce qu'il soit entièrement mélangé.

Versez les ingrédients dans le contenant d'aluminium et suivez les instructions de la section UTILISATION DE L'APPAREIL.

Ne remplissez pas le contenant d'aluminium à plus des $^{2}/_{3}$, car le mélange prendra de l'expansion pendant la congélation.

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT RICHE ET CRÉMEUSE

- 6 tasses de lait
- 2 tasses de crème à fouetter
- 1 ⅓ tasses de moitié-moitié
- 2 cuil. table d'extrait de vanille
- 4 oeufs, battus
- 2 ⅔ tasses de sucre granulé
- 2 cuil. thé de fécule de maïs
- ½ cuil. thé de sel
- 6 carrés de chocolat mi-sucré, fondu

Mélangez le sucre le fécule de maïs et le sel dans une grande casserole à feu moyen.

Incorporez le lait lentement en remuant constamment jusqu'à ce que le lait commence à mijoter.

Ajoutez les œufs battus très lentement et continuez de remuer.

Réduisez la température à basse et cuisez jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu.

Incorporez lentement le chocolat fondu et fouettez jusqu'à ce que le chocolat soit bien mélangé et que le mélange soit lisse.

Ajoutez lentement la vanille, le moitié-moitié et la crème à fouetter.

Versez dans un grand bol de verre et réfrigérez pendant 2 à 4 heures ou jusqu'à ce que le mélange ait refroidi. Sortez du réfrigérateur.

Versez les ingrédients dans le contenant en aluminium et suivez les instructions de la section UTILISATION DE L'APPAREIL.

Ne remplissez pas le contenant d'aluminium à plus des ⅔, car le mélange prendra de l'expansion pendant la congélation

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE À L'ANCIENNE

- 7 tasses de lait
- 5 oeufs, battus
- 1½ tasse de moitié-moitié
- 2 ¾ tasses de crème extra-grasse
- 2 tasses de sucre granulé
- 1 ½ cuil. table de fécule de maïs
- 1 ½ cuill. de vanille
- ¼ cuil. thé de sel

Mélangez le sucre le fécule de maïs et le sel dans une grande casserole à feu moyen. Incorporez le lait lentement en remuant constamment.

Ajoutez les œufs battus très lentement et continuez de remuer. Réduisez la température à basse et cuisez jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu.

Ajoutez lentement la vanille, le moitié-moitié et la crème extra-grasse.

Versez dans un grand bol de verre et réfrigérez pendant 2 à 4 heures ou jusqu'à ce que le mélange ait refroidi. Sortez du réfrigérateur.

Versez les ingrédients dans le contenant en aluminium et suivez les instructions de la section UTILISATION DE L'APPAREIL.

Ne remplissez pas le contenant d'aluminium à plus des ⅔, car le mélange prendra de l'expansion pendant la congélation.

CRÈME GLACÉE À LA PÂTE À BISCUITS

- 3 tasses de lait
- 6 tasses de crème extra-grasse
- 6 œufs, gros
- 2 ¼ tasses de sucre
- 1 tasse de mini brisures de chocolat
- 1 tasse the pâte à biscits aux brisures de chocolat, défaite en petits morceaux

Placez la pâte à biscuits et les brisures de chocolat dans un bol séparé. Couvrez et mettez au réfrigérateur jusqu'à ce que froid.

Fouettez les œufs dans un bol à mélanger pendant 1-2 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légers et moelleux.

Ajoutez le sucre lentement en fouettant jusqu'à ce qu'il soit complètement mélangé.

Ajoutez la crème et le lait et fouettez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Versez les ingrédients dans le contenant en aluminium et suivez les instructions de la section UTILISATION DE L'APPAREIL.

Ne remplissez pas le contenant d'aluminium à plus des ⅔, car le mélange prendra de l'expansion pendant la congélation.

Lorsque le mélange aura fini le barattage, ajoutez la pâte à biscuits et les brisures de chocolat et mélangez le tout.

CRÈME GLACÉE « ROCKY ROAD »

- 2 tasses de lait
- 6 tasses de crème à fouetter
- 2 tasse de moitié-moitié
- 1 cuil. table d'extrait de vanille
- 1 ¾ tasse de sucre granulé
- ½ cuil. thé de sel
- 1 tasse de noix de pacane hachées
- 2 tasses de mini guimauves

Mélangez le lait et les brisures de chocolat dans une grande casserole à feu moyen jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.

Retirez du feu et ajoutez lentement le sucre et le sel et mélangez bien jusqu'à ce qu'ils soient dissous.

Incorporez les autres ingrédients sauf les guimauves, les noix de pacane et les brisures de chocolat.

Couvrez et réfrigérez pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit refroidi.

Versez le mélange dans le contenant en aluminium et suivez les instructions de la section UTILISATION DE L'APPAREIL.

Ne remplissez pas le contenant d'aluminium à plus des ⅔, car le mélange prendra de l'expansion pendant la congélation.

Lorsque le mélange aura fini le barattage, ajoutez les guimauves et les noix de pacane, et les pépites de chocolat et remuez pour obtenir un mélange uniforme.

CRÈME GLACÉE AUX BRISURES DE CHOCOLAT ET BEURRE D'ARACHIDES

- 6 tasses de lait
- 2 tasses de crème extra-grasse
- 1 ⅓ tasse de moitié-moitié
- 4 oeufs, battus
- 1 ½ cuil. thé de vanille
- 2 ⅔ tasses de sucre granulé
- ½ cuil. thé de sel
- 2 cuil. table de fécule de maïs
- 1 ½ tasse de brisures de chocolat
- 1 tasse de beurre d'arachides ou de bouchées au beurre d'arachides fondues

Mélangez le sucre le fécule de maïs et le sel dans une grande casserole à feu moyen.

Incorporez le lait lentement en remuant constamment.

Ajoutez les œufs battus très lentement et continuez de remuer.

Réduisez la température à basse et cuisez jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu.

Incorporez lentement le beurre d'arachides et fouettez jusqu'à ce que tout le beurre d'arachides soit bien mélangé et que le mélange soit lisse.

Ajoutez lentement la vanille, le moitié-moitié et la crème extra-grasse.

Versez dans un grand bol de verre et réfrigérez pendant 2 à 4 heures ou jusqu'à ce que le mélange ait refroidi. Sortez du réfrigérateur.

Versez les ingrédients dans le contenant en aluminium et suivez les instructions de la section UTILISATION DE L'APPAREIL.

Ne remplissez pas le contenant d'aluminium à plus des ⅔, car le mélange prendra de l'expansion pendant la congélation.

Lorsque le mélange aura fini le barattage, ajoutez les brisures de chocolat et mélangez jusqu'à obtention d'un mélange lisse.

CRÈME GLACÉE AU CAFÉ

- 6 tasses de crème
- 4 ½ tasses de moitié-moitié
- 2 ¼ tasses de sucre
- 4 ½ cuil. table de café instantané en poudre

Mélangez tous les ingrédients dans le contenant en aluminium.

Ne remplissez pas le contenant d'aluminium à plus des ⅔, car le mélange prendra de l'expansion pendant la congélation.

Mélangez bien jusqu'à ce que le sucre et la poudre de café instantané soient dissous.

Congelez jusqu'à ce que le contenant en aluminium soit froid au toucher.

Suivez les instructions de la section UTILISATION DE L'APPAREIL.

SORBET AUX PETITS FRUITS

- 2 sacs de 12 oz. de petits fruits mélangés congelés
- 2 tasses de sucre granulé
- 1/3 tasse de jus de citron fais
- 4 tasses de mélange pour jus de canneberges et framboises
- 1 tasse de jus de pommes
- 1 tasse d'eau

Réduisez les petits fruits en une purée fine dans un mixeur avec le jus de pommes et l'eau.

Filtrez le mélange dans une grande casserole pour en retirer les pépins et jetez ceux-ci.

Ajoutez le sucre au mélange de petits fruits sans pépins, amenez à ébullition pendant 3-4 minutes. Incorporez les autres jus.

Versez dans un grand bol en verre et réfrigérez pendant 2-4 heures.

Versez le mélange dans le contenant en aluminium et suivez les instructions de la section UTILISATION DE L'APPAREIL.

Ne remplissez pas le contenant d'aluminium à plus des 2/3, car le mélange prendra de l'expansion pendant 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.

MACHINE À CRÈME GLACÉE / ICMP600WD

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 09 h 00 et 16 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

Nostalgia Products LLC (la « Société ») garantit par la présente que, pour une période d'un (1) an à compter (i) de la date d'achat au détail initial, ou (ii) lorsque la loi l'exige, de la date de livraison relative à cet achat au détail initial (dans chaque cas, la « Période de garantie »), ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication sous une utilisation domestique normale, à condition que le produit soit utilisé et entretenu conformément aux instructions d'utilisation. Comme recours unique et exclusif en vertu de cette garantie, la Société, à sa discrétion, réparera ou remplacera le produit jugé défectueux, ou remboursera le produit pendant la Période de garantie. Cette garantie n'est disponible que pour l'acheteur au détail initial du produit pendant et à compter de la date du début de la Période de garantie, et n'est valable qu'avec le reçu de vente original, car une preuve de la date d'achat est requise pour bénéficier de la garantie. Si applicable, une preuve acceptable de la date de livraison relative à l'achat sera également requise pour établir la date de début appropriée de la Période de garantie, comme décrit ci-dessus. 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 clientele, 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 merchandise 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.
Suivez-nous sur Facebook à www.facebook.com/NostalgiaElectrics.
Découvrez nos dernières vidéos sur YouTube www.youtube.com/user/NostalgiaElectrics
Abonnez-vous à notre profil Instagram www.instagram.com/nostalgiaelectrics

REVIEW & REGISTRATION

WELCOME TO THE NOSTALGIA PARTY!

Do you love our product?

Give us your product REVIEW, REGISTER for updates, and get entered to WIN PRIZES! You can also gain access to exclusive discounts, fresh new recipes, monthly specials & more!

To leave a review:

- Visit the site you purchased the product from
- Go to the product page
- Leave a 5-star review!

To register for updates:

- Scan the QR Code below or go to nostalgiaproducts.com/pages/warranty-information
- Enter your product name, purchase date, and email to subscribe for prizes!

- Note: warranty registration is not required. Please keep a copy of your purchase receipt in the event service is needed.

If you aren't happy, please let us know so we can help!

Customer service:

(920) 347-9122 or visit our online contact form:
https://nostalgiaproducts.com/pages/support