

NOSTALGIA™

P R O D U C T S

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

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 06/04/18 ND)

NOSTALGIA™



CICM2AS

Electric Ice Cream Maker with Candy Crusher
Máquina de helado eléctrica con triturador de caramelos
Machine à crème glacée électrique avec broyeur de bonbons

Instructions and Recipes
Instrucciones y Recetas
Instructions et Recettes

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

CONTENTS

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



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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT TOUCH the hot surfaces. Use handles or knobs.
3. This appliance is NOT A TOY.
4. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this 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.
5. 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!

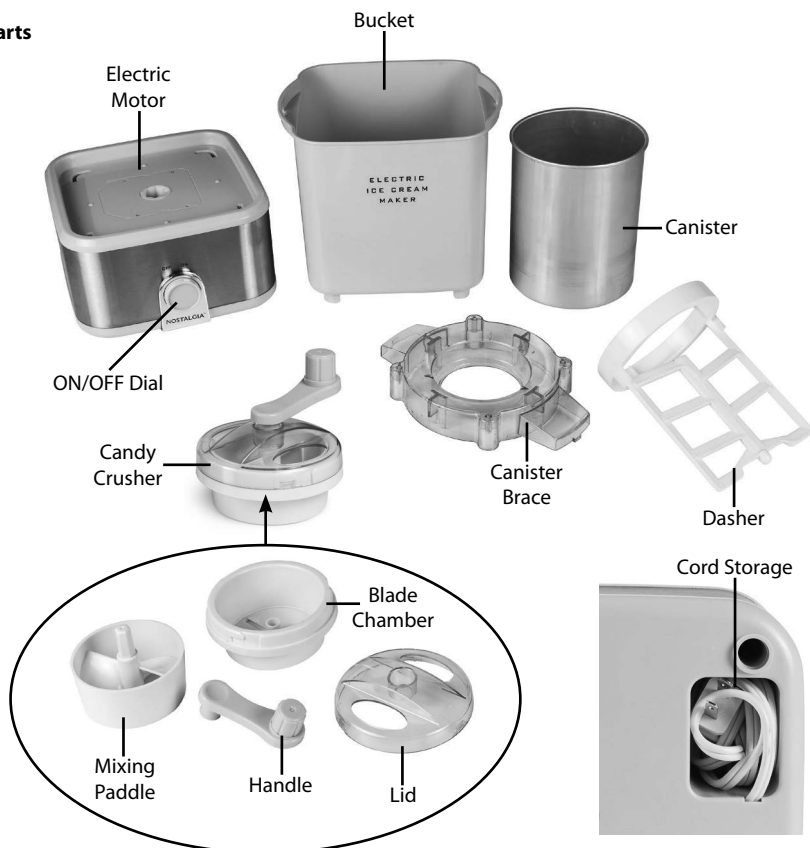
INTRODUCTION

Thank you for purchasing the ELECTRIC ICE CREAM MAKER WITH CANDY CRUSHER from Nostalgia™! This unique ice cream maker provides a homemade ice cream experience with modern convenience. Simply surround your ice cream mixture with rock salt and ice, and let the electric motor do all the churning. When it's just about ready, crush up your favorite candy pieces using the Candy Crusher to make an extra unique and delicious ice cream flavor! Makes up to two quarts of ice cream per batch.

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

PARTS & ASSEMBLY

Parts

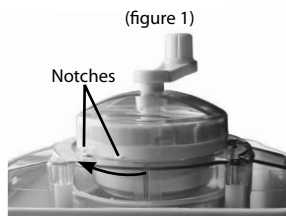


Ice Cream Maker Assembly

1. Place the Electric Motor on a stable surface near an electrical outlet.
2. Set the Bucket onto the Electric Motor. Make sure the feet and star-shaped gear on the bottom of the Bucket align with the indentations on top of the Electric Motor.
3. Place the Canister into the center of the Bucket onto the star-shaped gear.
4. Set the Dasher into the center of the Canister.
5. Insert the notches on the Canister Brace into the notch openings on the top of the Bucket to secure the Canister Brace.

Candy Crusher Assembly

1. Place the Mixing Paddle into the Blade Chamber. Place the Lid onto the Blade Chamber by aligning the notches on the Lid with the notch openings on the Blade Chamber, and secure by twisting clockwise.
2. Attach the Handle to the center post of the Mixing Paddle.
3. Place the assembled Candy Crusher into the center of the Canister Brace. Twist clockwise to secure the notches on the Candy Crusher with the notches on the Canister Brace (see figure 1).



HOW TO OPERATE

Before first use, follow the directions under CLEANING & MAINTENANCE to wash your ICE CREAM MAKER.

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. Place the chilled Canister into the Bucket, then pour your chilled ice cream mixture into the Canister. Make sure that you do not fill Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during the 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. Attach the Canister Brace to the Canister.
7. Break up ice cubes 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.
8. Fill the Bucket with a small layer of ice (about 6 cups) evenly distributed around the base of the Canister.
9. 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.

NOTE: 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.
10. Repeat layering the ice and salt until it reaches about 1 $\frac{1}{2}$ " from the top of the Canister. Adding more ice may cause the mixture to spill over into the Canister.
11. As the ice melts down 2 to 3 inches, it may be beneficial to add more ice and rock salt to the Bucket.
12. Plug the power cord attached to the Electric Motor into an outlet and turn the ON/OFF Dial to the ON position.

NOTE: The Canister rotates while the Dasher remains stationary.
13. 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.
14. Once the ice cream has reached a thick, milkshake-like consistency (after about 25-30 minutes), switch the ON/OFF Dial to the OFF position.

NOTE: If the motor stop prematurely, turn the unit off, break up any ice blockages, and turn the unit on again.
15. If desired, add candy pieces to your ice cream using the Candy Crusher during the last 5 minutes of the freezing process. Simply place the Candy Crusher on top of the unit, twist to lock it into place, and then add your favorite candy pieces to the Candy Crusher. With the unit still running, turn the Handle clockwise to crush your candy pieces.
16. When ice cream is ready, remove the Candy Crusher, Canister Brace and Dasher to access the ice cream. Use a spatula or spoon to scrape excess ice cream off the Dasher. Remove the Canister from the bucket.

PRO TIP: If desired, you may keep the canister chilled by leaving the Canister in the Bucket.
17. Transfer ice cream to a freezer-safe container and freeze, or serve straight from the Canister.



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 = $\frac{1}{4}$ 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 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.

Candy Crusher

- Cookies, chocolate bars, chocolate filled candy, peanut butter filled candy bars and pieces, and chocolate malt candy balls may be used in the Candy Crusher.
- Make sure chocolate is cold (not frozen) before putting in Candy Crusher. DO NOT put soft or melted candy in Candy Crusher.
- Some nuts, such as almonds, may be too tough for the Candy Crusher.

- DO NOT put hard candies or gummies in Candy Crusher.
- DO NOT put fruit in Candy Crusher.
- DO NOT put hot fudge or syrup in Candy Crusher.

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. Wipe with slightly damp, non-abrasive cloth. NEVER immerse the Electric Motor in water or any other liquid.
2. Wash the Bucket, Canister, Dasher, Canister Brace and Candy Crusher in warm, soapy water to thoroughly remove all salt water residue and ice cream.
3. DO NOT use harsh or abrasive cleaners.
4. DO NOT place Canister or any other parts in a dishwasher. Hand wash only.
5. DO NOT freeze the Canister when it is wet.

RECIPES

The ELECTRIC 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.

EASY CHOCOLATE ICE CREAM

- 3 Cups Milk
In a large mixing bowl, combine milk and condensed milk.
- 1 ½ Large Cans
Condensed Milk
Dissolve the cocoa in a bit of hot water.
- 8 Tbsp. Cocoa
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 $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.

EASY VANILLA ICE CREAM

- 3 Cups Cream
Combine all ingredients in Canister.
- 2 ¼ Cups Half
and Half
Do not fill the Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.
- 1 ¼ Cup Sugar
Stir well until sugar has dissolved.
- $\frac{3}{4}$ Tbsp. Vanilla
Freeze until Canister is cold to touch.
Follow directions in HOW TO OPERATE section.

RICH & CREAMY CHOCOLATE ICE CREAM

- 1 ½ Cups Granulated Sugar
 - 1 Tsp. Corn Starch
 - ¼ Tsp. Salt
 - 3 Cups Milk
 - 2 Eggs, beaten
 - 3 Squares Semi-Sweet Chocolate, melted
 - 1 Tbsp. Vanilla Extract
 - ¾ Cup Half and Half
 - 1 Cup 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 $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.

OLD FASHIONED VANILLA ICE CREAM

- 1 Cup Granulated Sugar
 - 1 ½ Tbsp. Corn Starch
 - ⅛ Tsp. Salt
 - 3 Cups Milk
 - 2 Eggs, beaten
 - 1 Tbsp. Vanilla
 - ¾ Cup Half and Half
 - 1 ½ 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 $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.

COOKIE DOUGH ICE CREAM

- 3 Large Eggs
Place the cookie dough and the chocolate chips in a separate bowl. Cover and chill until cold.
- 1 $\frac{1}{8}$ Cups Sugar
Whisk the eggs in a mixing bowl 1-2 minutes until light and fluffy.
- 3 Cups Heavy Cream
Slowly add sugar, whisking until completely blended.
- 1 $\frac{1}{2}$ Cups Milk
Slowly add cream and milk and whisk until blended.
- $\frac{1}{2}$ Cup Mini Chocolate Chips
Pour mixture into the Canister and follow directions in the HOW TO OPERATE section.
- $\frac{1}{2}$ Cup Chocolate Chip Cookie Dough, crumbled into small pieces
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 Cups Milk
Mix the milk and chocolate chips in a large saucepan over medium heat until the chocolate has completely melted.
- $\frac{3}{4}$ Cups Chocolate Chips
Remove from heat and slowly add sugar and salt, mixing well, until dissolved.
- 1 Cup Granulated Sugar
Stir in the remaining ingredients **except** the marshmallows, pecans and chocolate chips.
- $\frac{1}{4}$ Tsp Salt
Cover and refrigerate for about 30 minutes or until mixture has chilled.
- 3 Cups Whipping Cream
Pour mixture into the Canister and follow directions in the HOW TO OPERATE section.
- 1 Cup Half and Half
Do not fill the Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.
- $\frac{1}{2}$ Tbsp Vanilla Extract
When mixture has finished churning, add marshmallows and pecans, and stir in evenly.
- $\frac{1}{2}$ Cup Chopped Pecans
- 1 Cups Mini Marshmallows

PEANUT BUTTER CHOCOLATE CHIP ICE CREAM

- 1 ½ Cups Granulated Sugar
Mix the sugar, corn starch, and salt in a large saucepan over medium heat.
- ¼ Tsp. Salt
Slowly pour in the milk while stirring constantly.
- 1 Tbsp. Corn Starch
Very slowly, add the beaten eggs and continue to stir.
- 3 Cups Milk
Reduce heat to low and cook until mixture thickens slightly.
- 2 Eggs, beaten
Slowly stir in peanut butter and whisk until all peanut butter is combined and mixture is smooth.
- ½ Cup Peanut Butter or Melted Peanut Butter Morsels
Slowly add vanilla, half and half, and heavy cream.
- ¾ Tsp. Vanilla
Pour mixture into a large glass bowl and refrigerate for 2-4 hours or until mixture has chilled. Remove from refrigerator.
- ¾ Cups Half and Half
Pour mixture into the Canister and follow directions in the HOW TO OPERATE section.
- 1 Cups Heavy Cream
Do not fill the Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.
- ¾ Cup Chocolate Chips
When mixture has finished churning, add chocolate chips and stir evenly.

COFFEE ICE CREAM

- 3 Cups Cream
Combine all ingredients in Canister.
- 2 ¼ Cups Half and Half
Do not fill the Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.
- 1 ½ Cup Sugar
Stir well until both sugar and instant coffee powder have dissolved.
- 1 ¼ Tbsp. Instant Coffee Powder
Freeze until Canister is cold to touch.
Follow directions in HOW TO OPERATE section.

BERRY SORBET

- 1 (12-oz.) Bags of Frozen Mixed Berries
Finely puree the berries in a blender with apple juice and water.
- ½ Cup Apple Juice
Strain mixture into a large saucepan to remove seeds. Discard seeds.
- ½ Cup Water
- 1 Cups Granulated Sugar
Add sugar to the seedless berry mixture, bring to a boil for 3-4 minutes. Stir in remaining juices.
- ¼ Cup Fresh Lemon Juice
Pour into a large glass bowl and refrigerate for 2-4 hours.
- 2 Cups Cranberry & Raspberry Juice Mixture
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

- 1 (12-oz.) Bags of Frozen Pineapple
Finely puree the pineapple in a blender with apple juice and water.
- ½ Cup Apple Juice
Strain mixture into a large saucepan to get a smooth consistency.
- ½ Cup Water
- 1 Cups Granulated Sugar
Add sugar to the pineapple mixture, bring to a boil for 3-4 minutes. Stir in remaining juices.
- ¼ Cup Fresh Lemon Juice
Pour into a large glass bowl and refrigerate for 2-4 hours.
- 1 ¼ Cups Pineapple Juice
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.

ELECTRIC ICE CREAM MAKER WITH CANDY CRUSHER / CICM2AS

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.

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

CONTENIDO

SEGURIDAD	15
PROTECCIONES IMPORTANTES.	16
PROTECCIONES IMPORTANTES ADICIONALES	16
INTRODUCCIÓN	17
PARTES Y ENSAMBLAJE	18
CÓMO UTILIZAR	19
CONSEJOS ÚTILES	20
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	21
RECETAS	22
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA.	27

SEGURIDAD

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la probabilidad de lesiones, y qué puede ocurrir si no se siguen las instrucciones.

Especificaciones del aparato:

120 voltios, 60 Hz
12 vatios



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

Visite www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/
para que vea el manual más actualizado.

PROTECCIONES IMPORTANTES

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

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

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2. NO TOQUE las superficies calientes. Use las agarraderas o perillas.
3. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
4. Sin supervisión los niños ni 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 lo use, antes de retirar partes 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 después de que el aparato funcione mal o SI el aparato se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al taller de reparación más cercano para su reparación o ajuste.
9. El fabricante no recomienda el uso de aditamentos accesorios diferentes de 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. SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
12. NO lo coloque sobre una hornilla caliente, ni eléctrica ni de gas, ni en un horno caliente ni cerca de ninguno de estos.
13. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
14. NUNCA deje desatendida la unidad mientras esté funcionando o conectada al tomacorriente.
15. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover cualquier aparato con comida caliente.
16. Siempre conecte primero el cable al aparato, después enchúfelo en el tomacorriente. Para desconectar, ponga todos los controles en "apagado", después retire el enchufe del tomacorriente.

PROTECCIONES 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). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, está previsto que este enchufe encaje en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. **Si aún así no entra, comuníquese con un electricista calificado. No trate de modificar 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:
 - Los cables de extensión se pueden utilizar si se tiene cuidado con su uso.
 - La clasificación eléctrica nominal del cable o del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato.
 - Cuando utilice un cable más largo o de extensión, asegúrese de que el cable no sobresalga de la encimera ni de la mesa ya que pudiese halarlo o tropezarse involuntariamente con él.
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.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

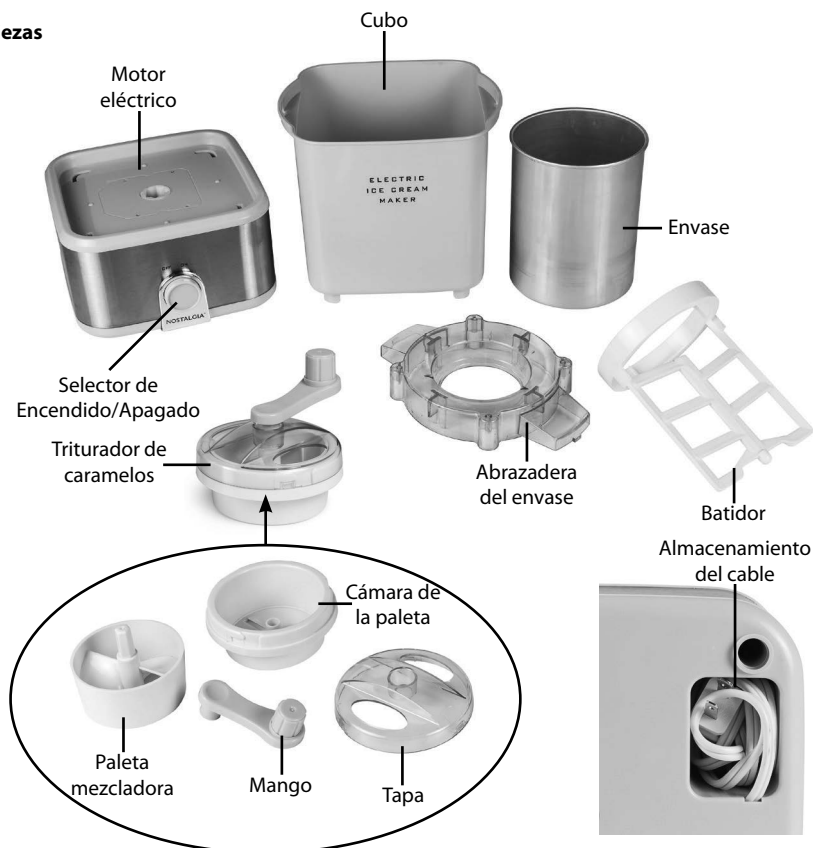
INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la MÁQUINA DE HELADO ELÉCTRICA CON TRITURADOR DE CARAMELOS de Nostalgia™! Esta máquina de helados única provee una experiencia de helados caseros con las comodidades modernas. Simplemente rodee su mezcla para helado con sal sin refinar y hielo, y deje que el motor eléctrico haga toda la mezcla. ¡Cuando esté casi listo, triture pedazos de sus caramelos favoritos con el Triturador de caramelos para darle un sabor extra, único y delicioso a su helado! Hace cerca de dos litros de helado por lote.

¡Visite www.nostalgiaproducts.com para que descubra los paquetes y accesorios disponibles para este producto!

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Piezas

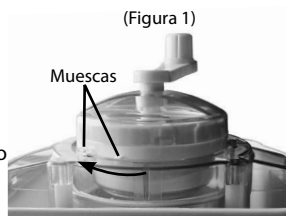


Ensamblaje de la máquina de helado

1. Coloque el motor eléctrico en una superficie estable cerca de un tomacorriente.
2. Ubique el cubo sobre el motor eléctrico. Asegúrese de que las patas y el engrane en forma de estrella en la parte inferior del cubo alinean con las muescas en la parte superior del motor eléctrico.
3. Coloque el envase en el centro del cubo sobre el engrane en forma de estrella.
4. Coloque el batidor en el centro del envase.
5. Inserte las muescas en la abrazadera del envase en las aberturas para muescas en la parte superior del cubo para asegurar la abrazadera del envase.

Ensamblaje del triturador de caramelos

1. Coloque la paleta mezcladora en la cámara de la paleta. Coloque la tapa sobre la cámara de la paleta, alinee las muescas de la tapa con las aberturas para muescas en la cámara de la paleta y asegure la tapa con un giro en sentido horario.
2. Fije el mango al poste central de la paleta mezcladora.
3. Coloque el triturador de caramelos ensamblado en el centro de la abrazadera del envase. Gírelo en sentido horario para asegurar las muescas del triturador de caramelos con las muescas de la abrazadera del envase (Vea la Figura 1).



CÓMO UTILIZAR

Antes del primer uso, siga las instrucciones incluidas en LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO para lavar su MÁQUINA DE HELADO.

1. Primero, encuentre una superficie estable cerca de un tomacorriente antes de comenzar. Asegúrese de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua. Es aceptable usar un cable de extensión si es necesario.
2. Enfríe el envase de helado hasta que esté frío al tacto.
3. Elija su receta favorita y prepare la mezcla de helado según las instrucciones de la receta.
4. Coloque el envase frío en el cubo, después vierta su mezcla para helado fría en el envase. Asegúrese de no llenar el envase a más de 2/3 de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante el proceso de congelación.
5. Inserte el batidor en el envase y asegúrese de que la parte inferior del batidor esté bien alineado en el centro del envase.
6. Fije la abrazadera del envase a este.
7. Rompa los cubos de hielo en pedazos pequeños. Puede utilizar un mazo o un martillo para romper en pedazos más pequeños si es necesario. Para cada lote de helados, espere utilizar 1 a 2 bolsas medianas de hielo.
8. Llene el cubo con una pequeña capa de hielo (casi 6 tazas) distribuidas uniformemente alrededor de la base del envase.
9. Cubra la primera capa de hielo uniformemente con una capa delgada de sal sin refinar (casi media taza). También se puede utilizar sal de mesa o sal kosher.
NOTA: La sal es necesaria para el proceso de congelación. Pudiese necesitar un total de 2-4 tazas de sal para congelar bien la mezcla para helado (450 g de sal = 2 tazas / 900 g de sal = 4 tazas). Mientras más sal utilice, mejor.
10. Repita las capas de hielo y sal hasta que alcancen aproximadamente 3,8 cm desde la parte superior del envase. Añadir más hielo puede causar que la mezcla se desborde en el envase.
11. Cuando el hielo se derrite entre 5 y 7,5 cm, pudiese ser beneficioso añadir más hielo y sal sin refinar al cubo.
12. Conecte el cable, unido al motor eléctrico, en el tomacorriente y gire el selector de Encendido/Apagado a la posición Encendido.
NOTA: El envase gira mientras el batidor permanece fijo.
13. A medida que gira el envase, revuelva y mezcle la sal y el hielo cada 10 a 15 minutos, o cuando sea necesario, mientras que la máquina de helados esté en uso.
14. Una vez que el helado ha alcanzado una consistencia espesa como de batido (después de aproximadamente 25-30 minutos), cambie el selector de Encendido/Apagado a la posición Apagado.
NOTA: Si el motor se detiene antes de tiempo, apague la unidad, rompa cualquier bloqueo de hielo y encienda la unidad de nuevo.
15. Si desea, añada pedazos de caramelo a su helado con el triturador de caramelos durante los últimos 5 minutos del proceso de congelación. Simplemente coloque el triturador de caramelos encima de la unidad, gírelo para bloquearlo en su lugar, y después añada pedazos de sus caramelos favoritos en el triturador de caramelos. Con la unidad aún en funcionamiento, gire el mango en sentido horario para triturar sus pedazos de caramelo.
16. Cuando el helado esté listo, retire el triturador de caramelos, la abrazadera del envase y el batidor para que pueda llegar al helado. Use una espátula o cuchara para raspar el exceso de helado del batidor. Retire el envase del cubo.
SUGERENCIA PROFESIONAL: Si desea, pudiese mantener frío el envase si lo deja en el cubo.
17. Transfiera el helado a un envase que pueda congelarse y congélelo, o sírvalo directamente del envase.



CONSEJOS ÚTILES

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.

Use las medidas siguientes como referencia:

- 1 paquete de edulcorante = 2 cucharaditas de azúcar
- 6 paquetes de edulcorante = $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar
- 8 paquetes de edulcorante = $\frac{1}{3}$ 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 para helado, no detenga el proceso de mezcla en ningún momento hasta que esté listo el helado.

Si la textura del helado es dura o granulosa, asegúrese de no tener demasiada sal sin refinar en el agua helada. Demasiada sal puede provocar que la mezcla se congele demasiado rápido, lo cual también puede provocar 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 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. Apague el motor eléctrico y asegúrese de que el hielo se rompa en trozos pequeños. Puede usar un agitador plástico para hacerlo.
- 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 añada 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.

Triturador de caramelos

- En el triturador de caramelos pueden usarse galletas dulces, barras de chocolate, caramelos rellenos con chocolate, barras y pedazos de caramelos rellenos con mantequilla de maní y bolas de caramelos de malta de chocolate.
- Asegúrese de que el chocolate está frío (no congelado) antes de colocarlo en el triturador de caramelos. NO PONGA caramelo blando o fundido en el triturador de caramelos.

- Algunas nueces, como las almendras, pueden ser muy duras para el triturador de caramelos.
- NO PONGA caramelos duros ni gomosos en el triturador de caramelos.
- NO PONGA frutas en el triturador de caramelos.
- NO PONGA dulce de azúcar ni sirope calientes en el triturador de caramelos.

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. Limpie con un paño ligeramente húmedo, no abrasivo. NUNCA sumerja el motor eléctrico en agua o cualquier otro líquido.
2. Lave el cubo, el envase, el batidor, la abrazadera del envase y el triturador de caramelos en agua jabonosa tibia para eliminar completamente todos los residuos de agua salada y helado.
3. NO utilice limpiadores fuertes o abrasivos.
4. NO coloque el envase ni ningunas otras piezas en el lavavajillas. Solo lave a mano.
5. NO congele el envase cuando esté mojado.

RECETAS

¡La MÁQUINA DE HELADO ELÉCTRICA hace helados ricos y cremosos siempre! 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 las recetas de helado que requieren cocinar, se recomienda cocinar con un día de antelación. Así, la mezcla tendrá tiempo de enfriarse completamente y expandirse.

HELADO DE CHOCOLATE FÁCIL

- 3 tazas de leche
En un tazón grande, combine la leche y la leche condensada.
- 1 ½ latas grandes de leche condensada
Disuelva el cacao en un poco de agua caliente.
- 8 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 CÓMO UTILIZAR.
No llene el envase más de los $\frac{2}{3}$, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

HELADO DE VAINILLA FÁCIL

- 3 tazas de crema
Combine todos los ingredientes en el envase.
- 2 ¼ Tazas de mitad y mitad
No llene el envase más de los $\frac{2}{3}$, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.
- 1 ¼ Tazas de azúcar
Revuelva bien hasta que el azúcar se haya disuelto.
- $\frac{3}{4}$ de cucharada de vainilla
Congele hasta que el envase esté frío al tacto.
Siga las direcciones en la sección CÓMO UTILIZAR.

HELADO DE CHOCOLATE RICO Y CREMOSO

- 1 $\frac{1}{2}$ Tazas de azúcar granulada
 - 1 cucharadita de almidón de maíz
 - $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
 - 3 tazas de leche
 - 2 huevos batidos
 - 3 cuadrados de chocolate semidulce, derretido
 - 1 cucharadas de extracto de vainilla
 - $\frac{3}{4}$ de tazas de mitad y mitad
 - 1 taza de crema de leche
- Mezcle el azúcar, el almidón de maíz y la sal en una olla grande a fuego medio.
- Vierta lentamente la leche, revolviendo constantemente hasta que la leche empiece a hervir a fuego lento.
- Añada los huevos batidos muy lentamente y continúe revolviendo.
- Reduzca a fuego lento y cocine hasta que la mezcla espese ligeramente.
- Revuelva lentamente el chocolate derretido y bata hasta combinar todo el chocolate 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 los ingredientes en el envase y siga las instrucciones dadas en la sección CÓMO UTILIZAR.
- No llene el envase más de los $\frac{2}{3}$, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

HELADO DE VAINILLA TRADICIONAL

- 1 taza de azúcar granulada
 - 1 $\frac{1}{2}$ cucharada de almidón de maíz
 - $\frac{1}{8}$ cucharadita de sal
 - 3 tazas de leche
 - 2 huevos batidos
 - 1 cucharada de vainilla
 - $\frac{3}{4}$ de tazas de mitad y mitad
 - 1 $\frac{1}{2}$ tazas de crema de leche
- Mezcle el azúcar, el almidón de maíz y la sal 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.
- 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 CÓMO UTILIZAR.
- No llene el envase más de los $\frac{2}{3}$, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

HELADO CON MASA DE GALLETAS

- 3 huevos grandes
- 1 $\frac{1}{8}$ tazas de azúcar
- 3 tazas de crema de leche
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de leche
- $\frac{1}{2}$ taza de Mini chispas de chocolate
- $\frac{1}{2}$ taza de masa de galletas con chispas de chocolate, divididas 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 CÓMO UTILIZAR.

No llene el envase más de los $\frac{3}{4}$, 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 taza de leche
- $\frac{3}{4}$ de taza de chispas de chocolate
- 1 taza de azúcar granulada
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
- 3 tazas de crema de batir
- 1 taza de mitad y mitad
- $\frac{1}{2}$ cucharada de extracto de vainilla
- $\frac{1}{2}$ taza de pacanas troceadas
- 1 taza de mini malvaviscos

Mezcle la leche y los trocitos de chocolate en una cacerola grande a fuego mediano hasta que el chocolate se derrita totalmente.

Retírelos del fuego y añada lentamente el azúcar y la sal, mezclando bien, hasta que se disuelvan.

Agite y añada los ingredientes restantes **excepto** los malvaviscos, las pacanas y las chispas de chocolate.

Cubra y refrigere durante casi 30 minutos o hasta que la mezcla se haya enfriado.

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

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

Cuando haya terminado de batir la mezcla, añada los malvaviscos y las pacanas, y mezcle uniformemente.

HELADO DE TROZOS DE CHOCOLATE Y MANTEQUILLA DE MANÍ

- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de azúcar granulada
 - $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
 - 1 cucharada de almidón de maíz
 - 3 tazas de leche
 - 2 huevos batidos
 - $\frac{1}{2}$ taza de mantequilla de maní o de trozos de mantequilla de maní fundida
 - $\frac{3}{4}$ cucharadita de vainilla
 - $\frac{3}{4}$ de taza de mitad y mitad
 - 1 tazas de crema de leche
 - $\frac{3}{4}$ de taza de chispas de chocolate
- Mezcle el azúcar, el almidón de maíz y la sal 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 CÓMO UTILIZAR.
- No llene el envase más de los $\frac{2}{3}$, 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

- 3 tazas de crema
 - 2 $\frac{1}{4}$ Tazas de mitad y mitad
 - 1 $\frac{1}{2}$ tazas de azúcar
 - 1 $\frac{1}{4}$ cucharada de café instantáneo en polvo
- Combine todos los ingredientes en el envase.
- No llene el envase más de los $\frac{2}{3}$, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.
- Revuelva bien hasta que tanto el azúcar como el café instantáneo en polvo se hayan disueltos.
- Congele hasta que el envase esté frío al tacto.
- Siga las direcciones en la sección CÓMO UTILIZAR.

SORBETO DE MORA

- 1 bolsa (de 340 g) de moras mixtas congeladas
- ½ taza de jugo de manzanas
- ½ taza de agua
- 1 taza de azúcar granulada
- ¼ de taza de jugo de limón fresco
- 2 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. Deseche las semillas.

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 CÓMO UTILIZAR.

No llene el envase más de los $\frac{3}{4}$, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

SORBETO DE PIÑA

- 1 bolsa (de 340 g) de piña congelada
- ½ taza de jugo de manzanas
- ½ taza de agua
- 1 taza de azúcar granulada
- ¼ de taza de jugo de limón fresco
- 1 ¼ 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 CÓMO UTILIZAR.

No llene el envase más de los $\frac{3}{4}$, 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 ELÉCTRICA CON TRITURADOR DE CARAMELOS / CICM2AS

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

Por 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](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

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

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

Faites de chaque jour une fête !
Visiter www.nostalgiaproducts.com
pour plus de produits amusants.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	28
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	29
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL	29
INTRODUCTION	30
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	31
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	32
CONSEILS UTILES	33
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	34
RECETTES	35
RETOURS ET GARANTIE	40

SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

Tous les messages de sécurité indiqueront le danger potentiel, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous diront les conséquences si vous ne suivez pas ces consignes à la lettre.

Spécifications de l'appareil :

120 Volts, 60 Hz
12 Watts



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

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 le mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.

Lorsque l'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter les précautions de base, y comprises celles-ci :

1. **Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE TOUCHEZ PAS aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Cet appareil N'EST PAS UN JOUET.
4. Les jeunes enfants non supervisés ainsi que les personnes intellectuellement atteintes ne doivent jamais faire fonctionner cet appareil.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lors de l'utilisation de tout appareil par ou à proximité des enfants.
6. Pour protéger contre les chocs électriques ne pas immerger le cordon, la fiche ou une partie quelconque de cet appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
7. Débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas en fonction, avant de retirer les pièces et avant de faire le nettoyage. Laisser refroidir avant de remettre ou de retirer les pièces et avant de faire le nettoyage.
8. NE PAS utiliser tout appareil ayant un cordon ou une fiche électrique endommagée, ni après un mauvais fonctionnement ou si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner 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 employer l'appareil à d'autres fins que l'usage prévu.
11. NE PAS utiliser l'appareil à l'extérieur. UNIQUEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE.
12. NA PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
13. Ne PAS laisser le cordon dépasser du bord de la table ou d'un comptoir ou toucher les surfaces chaudes.
14. Ne JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'en cours d'utilisation ou lorsqu'il est branché sur une prise.
15. Une extrême prudence est de mise pour déplacer un appareil contenant des liquides chauds.
16. Toujours brancher la fiche à l'appareil d'abord, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, remettre tous les boutons en mode « arrêt » (off), puis débrancher la fiche de la prise murale.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL

Mesures de sécurité de fonctionnement

1. NE JAMAIS opérer l'appareil à sec. Toujours avoir le mélange à crème glacée à l'intérieur du contenant lorsqu'il est branché.
2. NE PAS utiliser de l'huile chaude ou des liquides chauds dans le seau. Toujours refroidir le mélange avant de le baratter.
3. NE PAS mettre les mains ou aucun autre objet étranger dans cet

appareil pendant son branchement et son fonctionnement.

4. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Éloigner mains, cheveux, vêtements aussi bien que spatules et autres ustensiles pendant le fonctionnement afin d'éviter les blessures et/ou d'endommager l'appareil.
5. NE PAS utiliser votre appareil dans un garage d'appareils ménagers ou sous une armoire murale. Lorsque vous le rangez dans un garage d'appareils ménagers, toujours débrancher l'appareil de la prise électrique. Ne pas le faire pourrait créer un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche les murs du garage pour appareils ménagers ou si la porte touche l'unité lorsqu'elle se ferme.

Instructions pour le cordon électrique et la prise

1. Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée d'une seule façon. **Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, retourner la fiche dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.**
2. Un court cordon d'alimentation est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou les risques de trébucher sur un cordon plus long.
3. Si un long cordon d'alimentation amovible ou une rallonge est utilisée :
 - Les rallonges peuvent être utilisées si des précautions sont prises lors de leur utilisation.
 - La capacité électrique du cordon ou rallonge doit être au moins aussi grande que la puissance électrique de l'appareil.
 - Lorsque vous utilisez une rallonge ou un cordon plus long, s'assurer que le cordon ne pende pas par-dessus un comptoir ou une table où quelqu'un peut le tirer ou trébucher involontairement.
4. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation de cette machine dans les pays qui ne supportent pas les tensions de 120V AC même si un adaptateur de tension, un transformateur ou un convertisseur est utilisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

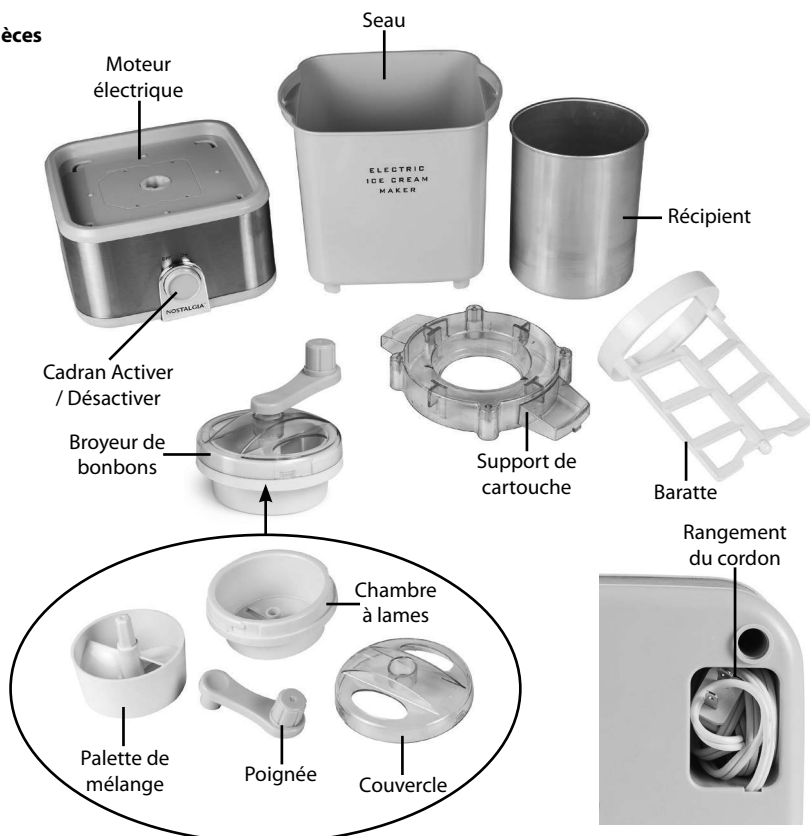
INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi cette MACHINE À CRÈME GLACÉE ÉLECTRIQUE AVEC BROYEUR DE BONBONS de Nostalgia™ ! Cette sorbetière unique vous permet de faire de la crème glacée maison dans un confort moderne. Il faut simplement entourer votre mélange de crème glacée avec du sel de gemme et de la glace et laisser le moteur électrique faire tout le barattage. Quand elle est presque prête, broyer vos morceaux de bonbons préférés en utilisant le Candy Crusher pour faire une saveur de crème glacée extra unique et délicieuse ! Donne 2 litres de crème glacée à chaque fois.

Visiter le site www.nostalgiaproducts.com pour savoir quels équipements et accessoires sont disponibles pour ce produit !

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Pièces

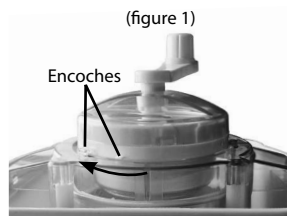


Assemblage de machine à crème glacée

1. Placer le moteur électrique sur une surface stable près d'une prise de courant.
2. Installer le seau sur le moteur électrique. S'assurer que les pieds en forme d'étoile dans le fond du seau sont alignés avec les encoches sur le dessus du moteur électrique.
3. Placer le récipient au centre du seau sur l'engrenage en forme d'étoile.
4. Installer la baratte dans le centre du seau.
5. Insérer les encoches sur le support de cartouche dans les ouvertures des encoches qui sont sur le dessus du seau pour fixer le support de la cartouche.

Assemblage du broyeur à bonbons

1. Placer la palette à mélanger dans la chambre à lames. Placer le couvercle sur la chambre à lames en alignant les encoches sur le couvercle avec les ouvertures des encoches sur le dessus de la chambre à lames et le fixer en tournant dans le sens horaire.
2. Fixer la poignée sur l'axe d'entraînement de la palette à mélanger.
3. Placer le broyeur à bonbons assemblé dans le centre du support de cartouche. Faire tourner dans le sens horaire pour fixer les encoches du broyeur à bonbons avec les encoches sur le support de cartouche (voir figure 1).



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Avant la première utilisation, suivre les instructions dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN pour laver votre MACHINE À CRÈME GLACÉE.

1. Tout d'abord, trouver une surface stable près d'une prise électrique avant de commencer. S'assurer que le cordon est éloigné d'une source d'eau. Il est acceptable d'utiliser une rallonge si nécessaire.
2. Réfrigérer le récipient de crème glacée jusqu'à ce qu'il soit froid au toucher.
3. Choisir votre recette préférée et préparer le mélange de crème glacée selon les instructions de la recette.
4. Placer le récipient réfrigéré dans le seau, puis verser votre mélange de crème glacée refroidi dans le récipient. S'assurer que vous ne remplissez pas le récipient à plus du 2/3 puisque le mélange va se gonfler pendant le processus de congélation.
5. Insérer l'agitateur dans le récipient et s'assurer que le bas du l'agitateur est bien aligné avec le centre du récipient.
6. Fixer le support de cartouche au récipient.
7. Briser les glaçons en petits morceaux grossiers. Vous pouvez utiliser un maillet ou un marteau pour casser en petits morceaux si nécessaire. Pour chaque brassée de crème glacée, prévoir utiliser 1 à 2 sacs de glace de taille moyenne.
8. Remplir le récipient avec une petite couche de glace (environ 6 tasses (8 on.) répartie uniformément autour de la base du seau.
9. Recouvrir uniformément la première couche de glace avec une fine couche de sel gemme (environ 1/2 tasses (0,4 on.)). Du sel de table régulier ou casher peut également être utilisé.
REMARQUE: Le sel est nécessaire pour le processus de congélation. Cela peut prendre un total de 2 à 4 tasses de sel pour congeler correctement le mélange de crème glacée (1 lb de sel (0,45 kg = 2 tasses (16 on.) / 2 lb de sel (0,91 kg) = 4 tasses (32 on.)). Plus vous mettez de sel, mieux c'est.
10. Répéter la superposition de la glace et du sel jusqu'à ce que ça atteigne environ 1 1/2 pouce (0,04 mètre) du haut du récipient. En ajoutant plus de glace, le mélange peut déborder dans le récipient.
11. Lorsque la glace fond de 2 à 3 pouces (0,05 m à 0,08 m), il peut être avantageux d'ajouter plus de glace et de sel dans le seau.
12. Brancher le cordon d'alimentation qui est rattaché au moteur électrique dans une prise puis tourner le cadran ACTIVER/DÉSACTIVER (on/off) à la position ACTIVER.
REMARQUE: Le récipient tourne tandis que la baratte reste stationnaire.
13. Pendant que le récipient tourne, remuer et mélanger le sel et la glace toutes les 10 à 15 minutes ou au besoin, pendant que la machine à crème glacée est en opération.
14. Une fois que la crème glacée a atteint une consistance épaisse et semblable à celle d'un lait-frappé (après environ 25-30 minutes), mettez le cadran ON/OFF à la position OFF (désactiver).
REMARQUE: Si l'arrêt du moteur se fait prématurément, éteindre l'unité, briser les blocages de glace et rallumer l'unité.
15. Si vous le souhaitez, ajoutez des morceaux de bonbons à votre crème glacée en utilisant le broyeur à bonbons pendant les 5 dernières minutes du processus de congélation. Simplement placer le broyeur à bonbons sur le dessus de l'unité, tourner pour le verrouiller en place, puis ajouter vos morceaux de bonbons préférés au broyeur à bonbons. L'unité fonctionnant toujours, tourner la poignée dans le sens horaire pour écraser vos morceaux de bonbons.



- Lorsque la crème glacée est prête, enlever le broyeur à bonbons, le support de cartouche et la baratte pour atteindre la crème glacée. Utiliser une spatule ou une cuillère pour gratter la crème glacée excédentaire du l'agitateur. Retirer le récipient du seau.
CONSEIL DE PRO : Si vous le souhaitez, vous pouvez laisser la cartouche refroidir en laissant le récipient dans le seau.
- Transférer la crème glacée dans un contenant à congélateur sécuritaire et congeler ou servir directement du récipient.

CONSEILS UTILES

Goût

La crème glacée finie aura toujours un goût moins sucré que le mélange initial. Vous pouvez ajuster la quantité de sucre de la recette à votre goût.

Des édulcorants artificiels peuvent être utilisés pour remplacer le sucre. Utiliser les mesures suivantes pour référence :

- 1 sachet d'édulcorant = 2 (0,33 on.) cuillères à thé de sucre
- 6 sachets d'édulcorant = 1/4 de tasse (2 on.) de sucre
- 8 sachets d'édulcorant = 1/3 de tasse 2,7 on.) de sucre
- 12 sachets d'édulcorant = 1/2 de tasse (4 on.) de sucre

Texture

Pour s'assurer que les cristaux de glace ne se forment pas dans le mélange de crème glacée, n'arrêtez pas le processus de barattage jusqu'à ce que la crème glacée soit prête.

Si la texture de la crème glacée est dure ou granuleuse, assurez-vous de ne pas avoir trop de sel gemme dans l'eau glacée. Trop de sel peut faire geler le mélange trop rapidement, ce qui peut aussi provoquer la formation de cristaux de glace dans la crème glacée.

Consistance

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

- Enlever le l'agitateur et placer le couvercle et le capuchon sur le récipient. Mettre le récipient dans le congélateur pour faire durcir.
- Enlever le l'agitateur et ajouter plus de 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 arrêter la congélation du mélange de crème glacée. Essayer d'ajouter plus de sel.
- Des recettes qui nécessitent de l'alcool peuvent empêcher le processus de congélation. S'assurer d'ajouter l'alcool durant les dernières minutes du cycle de congélation.

Coïncement

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

- La glace peut créer un blocage dans le seau. Éteindre le moteur électrique et s'assurer que la glace est cassée en petits morceaux. Vous pouvez utiliser un agitateur en plastique pour le faire.
- S'assurer que la consistance de la crème glacée n'est pas plus épaisse que de la crème glacée molle ou alors le l'agitateur peut se coincer.
- Les recettes de crème glacée qui incluent des ingrédients durs comme des noix ou des pépites de chocolats peuvent provoquer le l'agitateur à se coller 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 au beau milieu du barattage peut faire que la crème glacée va durcir et limitera le mouvement du l'agitateur.

Broyeur à bonbons

- Biscuits, tablettes de chocolat, bonbons fourrés au chocolat, barres et morceaux de bonbons fourrés au beurre d'arachides et boules de bonbons au chocolat malté peuvent être utilisés dans le broyeur à bonbons.
- S'assurer que le chocolat est froid (non congelé) avant de le mettre dans le broyeur à bonbons. NE PAS mettre de bonbon mou ou fondu dans le broyeur à bonbons.
- Certaines noix, comme les amandes, peuvent être trop dures pour le broyeur à bonbons.
- NE PAS mettre des bonbons durs ou des bonbons gélatineux dans le broyeur à bonbons.
- NE PAS mettre de fruits dans le broyeur à bonbons.
- NE PAS mettre de fudge chaud ou sirop dans le broyeur à bonbons.

Congélation

- NE PAS faire fonctionner l'appareil plus longtemps que nécessaire. Si au bout de 30 minutes le mélange n'a pas encore atteint la consistance de la neige fondue (barbotine) ou a dégelé de nouveau, ne pas continuer pas. Raisons possibles du mélange qui ne refroidit pas ou ne se congèle pas :
 - Le récipient n'était pas assez froid. Essayer d'ajouter de la glace et du sel. Le sel est une partie essentielle du processus de congélation et vous aurez besoin beaucoup de sel ajouté à la glace pour que la crème glacée gèle correctement.
 - Le mélange était trop chaud. S'assurer que les ingrédients que vous ajoutez sont refroidis et ne sont pas chauds, tièdes ou à la température ambiante avant de les ajouter au récipient.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S'assurer que le moteur électrique est arrêté et l'appareil débranché. Essuyer avec un chiffon légèrement humide et non abrasif. NE JAMAIS immerger le moteur électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
2. Laver le seau, récipient, l'agitateur, support à cartouche et broyeur à bonbons dans de l'eau chaude savonneuse pour enlever complètement tous les résidus d'eau salée et la crème glacée.
3. NE PAS utiliser de produits nettoyants corrosifs ou abrasifs.
4. NE PAS placer le récipient ou toutes autres pièces dans le lave-vaisselle. Lavage à la main seulement.
5. NE PAS faire geler le récipient quand il est mouillé.

RECETTES

La MACHINE À CRÈME GLACÉE ÉLECTRIQUE confectionne de la crème glacée riche et crémeuse en tout temps ! Essayer ces délicieuses recettes et conseils :

- Pour réduire le risque d'empoisonnement par salmonelle causé par les œufs crus, chauffer les mélanges comprenant des œufs à une température de 160 °F (71 °C), mais NE PAS amener à ébullition. Vous pouvez également utiliser des œufs pasteurisés au lieu d'œufs crus.
- S'assurer d'ajouter le mélange de crème glacée dans le récipient et laisser refroidir durant 30 minutes avant de servir.
- Pour les recettes nécessitant une cuisson, il est fortement recommandé que vous les faisiez une journée d'avance. Le mélange aura le temps de refroidir complètement et prendre du volume.

RECETTE FACILE DE CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT

- 3 tasses (24 on.) de lait
Dans un grand bol à mélanger, combiner le lait et le lait condensé.
- 1 ½ grande canette Lait condensé
Dissoudre le cacao dans un peu d'eau chaude.
- 8 cuillerées à soupe (4 on.) Cacao
Une fois dissout, remuer le cacao dans le mélange de lait jusqu'à ce que ce soit complètement mélangé.

Verser les ingrédients dans le récipient et suivre les directions dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.

Ne pas remplir le récipient à plus du ¾ puisque le mélange va se gonfler pendant le processus de congélation.

RECETTE FACILE DE CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

- 3 tasses (24 on.) de crème
Combiner tous les ingrédients dans le récipient.
- 2 ¼ tasses (20 on.) de moitié-moitié
Ne pas remplir le récipient à plus du ¾ puisque le mélange va se gonfler pendant le processus de congélation.
- 1 ¼ tasse (10 on.) de sucre
Bien remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
- ¾ cuillerées à table (0,38 on.) Vanille
Faire congeler jusqu'à ce que le récipient soit froid au toucher.

Suivre les instructions de la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.

CRÈME GLACÉE RICHE ET ONCTUEUSE AU CHOCOLAT

- 1 ½ tasse (10,7 on.)
Sucre granulé
Mélanger le sucre, la fécule de maïs et le sel dans une grande casserole à température de cuisson moyenne.
- 1 cuillerée à thé (0,17 on.) Fécule de maïs
Verser doucement le lait en brassant constamment jusqu'à ce que le lait frémisses.
- ¼ Cuillerée à thé (0,04 on.) Sel
Très lentement, ajouter les œufs battus et continuer à remuer.
- 3 tasses (24 on.) de lait
Réduire à feu doux et laisser cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
- 2 œufs, battus
Incorporer lentement le chocolat fondu et fouetter jusqu'à ce que tout le chocolat soit mélangé et que le mélange soit lisse.
- 3 carrés de chocolat semi-sucré fondus
- 1 cuillerée à soupe (0,5 on.) d'extrait de vanille
Ajouter lentement la vanille, la crème moitié-moitié (5%) et la crème à fouetter 35%.
- ¾ tasse de (6 on.) moitié-moitié à 5%
Verser dans un grand bol en verre puis faire réfrigérer de 2-4 heures jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Sortir du réfrigérateur.
- 1 tasse (8 on.) de crème à fouetter 35%
Verser les ingrédients dans le récipient et suivre les instructions dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.

Ne pas remplir le récipient à plus du ¾ puisque le mélange va se gonfler pendant le processus de congélation.

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE À L'ANCIENNE

- 1 tasse (8 on.) de sucre granulé
Mélanger le sucre, la fécule de maïs et le sel dans une grande casserole à température de cuisson moyenne.
- 1 ½ c. à soupe (0,75 on.) de fécule de maïs
Verser lentement dans le lait tout en remuant constamment.
- ⅛ cuillerée à thé (0,03 on.) Sel
Très lentement, ajouter les œufs battus et continuer à remuer.
- 3 tasses de lait (24 on.)
Réduire à feu doux et laisser cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
- 2 œufs, battus
Ajouter lentement la vanille, la crème moitié-moitié (5%) et la crème à fouetter 35%.
- 1 cuillerée à soupe (0,5 on.) vanille
Verser dans un grand bol en verre puis faire réfrigérer de 2-4 heures jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Sortir du réfrigérateur.
- ¾ tasse (6 on.) de moitié-moitié à 5%
Verser le mélange dans le récipient et suivre les instructions de la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.
- 1 ½ tasses (12 on.) de crème à fouetter 35%

Ne pas remplir le récipient à plus du ¾ puisque le mélange va se gonfler pendant le processus de congélation.

CRÈME GLACÉE À LA PÂTE À BISCUITS

- 3 gros œufs
 - 1 $\frac{1}{8}$ tasse (8,16 on.) de sucre
 - 3 tasses (24 on.) de crème à fouetter 35%
 - 1 $\frac{1}{2}$ tasse (12 on.) de lait
 - $\frac{1}{2}$ tasse (4 on.) Mini Brisures de chocolat
 - $\frac{1}{2}$ tasse (4 on.) de chocolat Copeaux de pâte à biscuits émiettés en petits morceaux
- Placer la pâte à biscuits et les pépites de chocolat dans des bols séparés. Couvrir et refroidir jusqu'à ce qu'il soit froid.
- Battre les œufs dans un bol à mélanger 1 à 2 minutes jusqu'à consistance légère et aérée.
- Ajouter lentement le sucre en remuant au fouet jusqu'à ce que le tout soit complètement mélangé.
- Ajouter lentement la crème et le lait et battre jusqu'à consistance homogène.
- Verser le mélange dans le récipient et suivre les instructions de la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.
- Ne pas remplir le récipient à plus du $\frac{3}{4}$ puisque le mélange va se gonfler pendant le processus de congélation.
- Lorsque le mélange est baratté, ajouter les copeaux de pâte à biscuits et les brisures de chocolat et incorporer uniformément.

CRÈME GLACÉE "ROCKY ROAD"

- 1 tasse (8 on.) de lait
 - $\frac{3}{4}$ tasses (6 on.) de brisures de chocolat
 - 1 tasse (8 on.) de sucre granulé
 - $\frac{1}{4}$ c. à thé (0,04 on.) de sel
 - 3 tasses (24 on.) de crème fouettée
 - 1 tasse (8 on.) de moitié-moitié à 5%
 - $\frac{1}{2}$ c. à soupe (0,25 on.) d'extrait de vanille
 - $\frac{1}{2}$ tasse (4 on.) de pacanes hachées
 - 1 tasse (8 on.) de Mini guimauves
- Mélanger le lait et les pépites de chocolat dans une grande casserole sur feu moyen jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.
- Retirer du feu et ajouter lentement le sucre et le sel, en mélangeant bien jusqu'à ce que ce soit dissout.
- Incorporer le reste des ingrédients sauf les guimauves, les noix de pécan et les pépites de chocolat.
- Couvrir et réfrigérer pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit refroidi.
- Verser le mélange dans le récipient et suivre les instructions de la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.
- Ne pas remplir le récipient à plus du $\frac{3}{4}$ puisque le mélange va se gonfler pendant le processus de congélation.
- Quand le barattage du mélange est terminé, ajouter les guimauves, les noix de pécan et les pépites de chocolat puis mélanger uniformément.

CRÈME GLACÉE AUX BRISURES DE CHOCOLAT ET BEURRE D'ARACHIDES

- 1 ½ Ctasce (10,67 on.) de sucre granulé
Mélanger le sucre, la fécule de maïs et le sel dans une grande casserole à température de cuisson moyenne.
- ¼ cuillerée à thé (0,04 on.) Sel
Verser lentement dans le lait tout en remuant constamment.
- 1 cuillerée à soupe (0,5 on.) de fécule de maïs
Très lentement, ajouter les œufs battus et continuer à remuer.
- 3 tasses (24 on.) de lait
Réduire à feu doux et laisser cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
- 2 œufs, battus
Remuer lentement dans le beurre d'arachides et fouetter jusqu'à ce que tout le beurre d'arachides soit bien mêlé et que ce mélange soit homogène.
- ½ tasse (4 on.) de beurre d'arachides ou de morceaux fondus de beurre d'arachides
Ajouter lentement la vanille, la crème moitié-moitié (5%) et la crème à fouetter 35%.
- ¾ c. à thé (0,125 on.) de vanille
Verser dans un grand bol en verre puis faire réfrigérer de 2-4 heures ou jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Sortir du réfrigérateur.
- ¾ (6 on.) tasses de crème moitié-moitié 5%
Verser le mélange dans le récipient et suivre les instructions de la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.
- 1 tasse (8 on.) de crème à fouetter 35%
Ne pas remplir le récipient à plus du ¾ puisque le mélange va se gonfler pendant le processus de congélation.
- ¾ tasse (6 on.) de brisures de chocolat
Lorsque le mélange est baratté, ajouter les brisures de chocolat et remuer uniformément.

CRÈME GLACÉE AU CAFÉ

- 3 tasses (24 on.) de crème
Mélanger tous les ingrédients dans le récipient.
- 2 ¼ tasses (18 on.) de moitié-moitié 5%
Ne pas remplir le récipient à plus du ¾ puisque le mélange va se gonfler pendant le processus de congélation.
- 1 ½ tasse (10,67 on.) de sucre
Bien remuer jusqu'à ce que le sucre et la poudre à café instantané soient dissous.
- 1 ¼ c. à soupe (0,625 on.) de poudre à café instantané
Faire congeler jusqu'à ce que le récipient soit froid au toucher.
Suivre les instructions de la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.

SORBET AUX BAIES

- 1 (12 on.) sac de baies mélangées surgelées
Réduire finement les baies en purée dans un mélangeur avec du jus de pomme et de l'eau.
- ½ tasse (4 on.) de jus de pomme
Tamiser le mélange dans une grande casserole pour enlever les graines. Écartier et jeter les graines.
- ½ tasse (4 on.) d'eau
Ajouter le sucre au mélange de baies sans pépins et porter à ébullition pendant 3-4 minutes. Incorporer dans le reste des jus.
- 1 tasse (8 on.) de sucre granulé
- ¼ tasse (2 on.) de jus de citron frais
Verser dans un grand bol en verre puis faire réfrigérer de 2-4 heures.
- 2 tasses (16 on.) d'un mélange de jus de canneberge et de framboise
Verser le mélange dans le récipient et suivre les instructions de la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.
Ne pas remplir le récipient à plus du ¾ puisque le mélange va se gonfler pendant le processus de congélation.

SORBET AUX ANANAS

- 1 (12 on.) sac d'ananas surgelés
Réduire finement l'ananas en purée dans un mélangeur avec du jus de pomme et de l'eau.
- ½ tasse (4 on.) de jus de pomme
Tamiser le mélange dans un poêlon afin d'obtenir une texture consistante.
- ½ tasse (4 on.) d'eau
Ajouter le sucre au mélange d'ananas et porter à ébullition pendant 3-4 minutes. Incorporer dans le reste des jus.
- 1 tasse (8 on.) de sucre granulé
Verser dans un grand bol en verre puis faire réfrigérer de 2-4 heures.
- ¼ tasse (2 on.) de jus de citron frais
Verser le mélange dans le récipient et suivre les instructions de la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.
- 1 ¼ tasse (10 on.) de jus d'ananas
Ne pas remplir le récipient à plus du ¾ puisque le mélange va se gonfler pendant le processus de 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 ÉLECTRIQUE AVEC BROYEUR À BONBONS / CICM2AS

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

Distribué par :

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

Demande pour le service à la clientèle

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

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

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

Cette garantie prévaut toute autre garantie, expresse ou implicite incluant les garanties de qualité marchande ou ayant une aptitude pour une intention en particulier, lesquelles sont exclues selon la loi. Sous aucun prétexte l'Entreprise ne pourra être tenue responsable pour tout dommage indirect, accidentel, consécutif ou spécial provenant de ou en 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 consécutifs, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

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

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

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

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

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

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

