



All products are trademarks of Nostalgia Products Group, LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
Todos los productos son marcas comerciales de Nostalgia Products Group, LLC.
Diseño internacional y utilidad patentada o pendiente de patentamiento.
Tous les produits sont des marques de commerces de Nostalgia Products Group, LLC.
Conception mondiale et utilités brevetées ou brevets en instance.
© 2013 Nostalgia Products Group, LLC.

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 04/10/13)



MTC100

**Mix `N Twist Ice Cream & Toppings Mixer |
Mezcladora de Helados y Recubrimientos para
Mezclar y Girar | Mélangeur pour garniture
et crème glacée Tourner et mélanger**

Instructions and Recipes | Instrucciones y
recetas | Instructions et recettes



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

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	7
HELPFUL TIPS	8
CLEANING & MAINTENANCE	9
RECIPES	10
RETURNS & WARRANTY	13

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

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

This is the safety alert symbol.



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

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz
120 Watts, ETL Approved

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

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse base in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the appliance.
4. NEVER use a scouring pad on the appliance.
5. NEVER leave appliance unattended while in use.
6. Unplug unit from outlet when not in use and during cleaning.
7. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance ever malfunctions.
8. DO NOT put in a dishwasher.
9. This appliance is for use with food and liquids only.
10. Keep out of reach of children.
11. This appliance is NOT A TOY.
12. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
13. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge of how to operate this appliance.
14. Young children should be supervised while in proximity of the appliance to ensure that they do not play with it.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT touch moving parts.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
4. To avoid fire or shock hazard, or damage to the unit, this unit should be plugged into a polarized 120 Volt AC outlet ONLY.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
6. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
7. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
8. DO NOT operate the unit continuously for more than 15 minutes. Allow it to rest for 5 minutes before using again. After three cycles, allow the unit to cool completely before using again.
9. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

10. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
11. Make sure the Chute, Grinder and Dispenser are securely locked in place before operating.
12. Use the Plunger to force frozen fruit into the Shaft. NEVER use your hands to force ingredients into the unit.
13. DO NOT use fingers to scrape food away from Dispenser while unit is operating. This may result in injury.
14. DO NOT let cord hang over edge of table or countertop. Position the appliance as close to the outlet as possible to prevent injury due to tripping over cord.
15. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, nor in a heated oven.
16. Check unit for presence of foreign objects prior to use.
17. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
18. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.
19. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
20. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. **Exception:** An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with this appliance.
21. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
22. 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.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

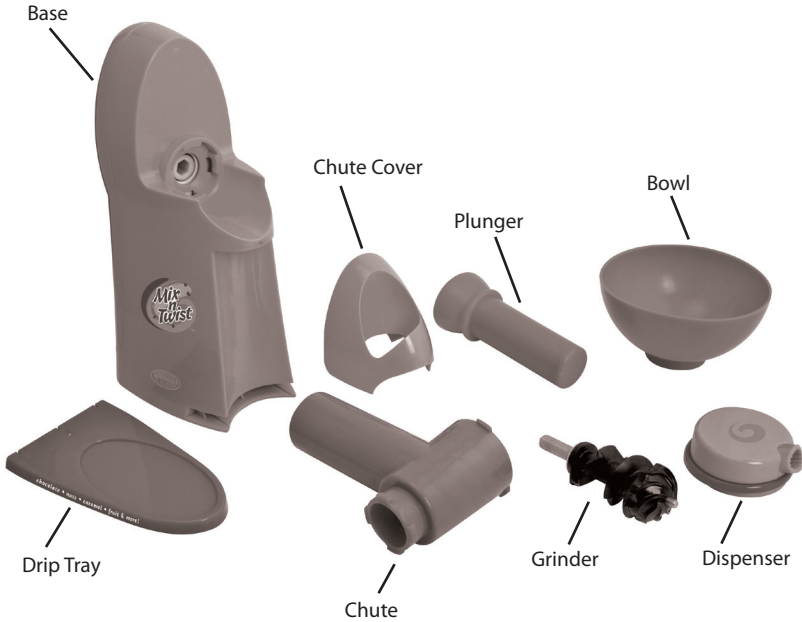
Thank you for purchasing the MIX 'N TWIST by Nostalgia Electrics™. Now you can create a variety of delicious, creamy frozen treats at home anytime! Use your favorite store-bought ice cream, frozen yogurt, sherbet or sorbet and add scrumptious candies, nuts, fruit, cookies and more. This fun and easy to use appliance transforms the ingredients into a delightfully tasty soft-serve treat.

The MIX 'N TWIST will provide mouth-watering fun at birthday parties, summertime ice cream socials or as an extra special treat any day of the week. The varieties of soft-serve ice cream desserts you can create are virtually endless and sure to satisfy any craving. The whole family will enjoy the sweet treats you create in the MIX 'N TWIST!

PARTS & ASSEMBLY

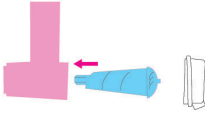
PARTS

- Before first use, wash Drip Tray, Chute, Grinder, Chute Cover, Dispenser Plunger and Bowl in warm, soapy water with a non-abrasive moist sponge or cloth. Dry thoroughly with a non-abrasive towel.
- Wipe the Base with a damp, non-abrasive cloth and dry thoroughly. **DO NOT** immerse the Base or cord in water or any other liquid.

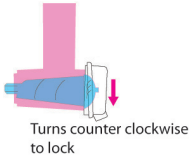


ASSEMBLY

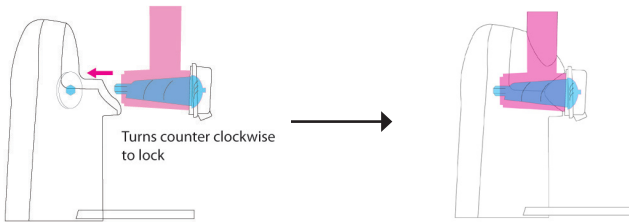
1. Insert the Grinder into the Chute.



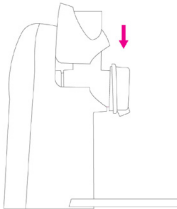
2. Be sure the gasket is properly placed inside the Dispenser. Then, screw the Dispenser onto the Chute by placing on the front and turning counterclockwise until the opening faces down.



3. Insert the tip of the Grinder into the Base of the unit. Turn counterclockwise to lock the Chute assembly in place. Make sure the Chute, Grinder and Dispenser are properly assembled and affixed to the Base.



4. Place the Chute Cover over the Chute assembly.



5. Place the Bowl on top of the Chute. Insert the Plunger into the Chute and place the Drip Tray under the Dispenser at the bottom of the Base.



HOW TO OPERATE

- Gather all ingredients for making soft-serve treats, including ice cream scoop, the foods you intend to mix in your treats (see Helpful Tips section for suggested ingredients), serving dishes or cones, and ice cream.
- For best results, remove ice cream, frozen yogurt, sherbet or sorbet from the freezer right before using. **DO NOT** put soft or melting ice cream in MIX 'N TWIST.
- Place MIX 'N TWIST on a stable, waterproof surface near an electrical outlet before starting.
- Always make sure that the cord is away from a water source.
- Plug in the unit.
- Place a small bowl or serving dish on top of the Drip Tray directly below the Dispenser.
- Remove the Plunger from the Chute and turn the unit ON.
- Place 1 scoop of store-bought ice cream into the Bowl at the top of the Chute. Add 1 tablespoon of the desired mix-in treats. Repeat until Chute is filled.
- **DO NOT** place fruits with pits, caramels, gummy candies or other sticky confections in MIX 'N TWIST.
- Apply steady pressure on the Plunger to slowly press the contents down through the Chute. **DO NOT** apply too much force to the Plunger. Slowly and gently push the ingredients through.
- The creamy soft-serve mixture will dispense into your bowl. You may also choose to stir the soft-serve before serving to ensure it is evenly mixed.
- Repeat the process until you have created the amount of soft-serve desired.
- **DO NOT** operate the unit continuously for more than 15 minutes. Allow the motor to rest for 5 minute before using again. After three cycles, allow the unit to cool completely before using again.
- If the soft-serve mixture stops dispensing, the Chute may be clogged. Turn unit off **IMMEDIATELY** and unplug from electrical outlet. Remove the Dispenser by turning clockwise and take out the Grinder. Wipe clean and reassemble the unit.
- **NEVER** try to force ingredients through the Chute if soft-serve is not dispensing.
- If a variety of ice cream flavors or toppings are used in one batch, stir the mixture to combine thoroughly. You may also choose to top your MIX 'N TWIST soft-serve with caramel sauce, hot fudge, whipped cream or your favorite ice cream topping.
- Unplug unit from outlet when finished.

By following these simple instructions, your MIX 'N TWIST will provide a variety of tasty soft-serve treats the whole family will enjoy!

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

BURNING ODOR

During first use, you may notice a slight burning odor; this is normal with most new appliances. The odor is caused by the residues burning off the motor. If the smell persists or smoke appears, turn the unit off immediately and discontinue use.

DISPENSER

Make sure the clear gasket is properly affixed inside the Dispenser. This will prevent soft-serve from leaking out of the Dispenser.

CLOGGING/FAILURE TO DISPENSE SOFT-SERVE

- Certain candies and other toppings may clog the Chute and Dispenser. If soft-serve stops flowing, turn the unit off IMMEDIATELY and unplug from electrical outlet. Remove the Dispenser by turning clockwise and take out the Grinder. Wipe clean and reassemble MIX 'N TWIST.
- The soft-serve mixture may also not flow if the ice cream is too soft. For best results, remove ice cream, frozen yogurt, sherbet or sorbet from the freezer right before using. DO NOT put soft or melting ice cream in MIX 'N TWIST.
- DO NOT put toppings in first; this may cause clogging. Always put ice cream, frozen yogurt, sherbet or sorbet first, then add toppings.

MIX-IN INGREDIENTS

You may use a variety of ingredients to create delicious creamy treats in your MIX 'N TWIST. For best results, chop the mix-ins before placing in the Chute. You may choose to combine different mix-ins to create a variety of fun flavors.

- **Candies:** Peanut butter cups, candy-coated chocolate pieces, mints, chopped candy bars, mini marshmallows, flavored baking chips, malted milk balls, candy-coated peanut butter pieces
- **Cereal:** Granola, crispy or puffed cereal, flakes, rolled oats
- **Cookies:** Sandwich cookies, wafers, granola bars, chocolate-covered cookies, graham crackers, waffle cone pieces, vanilla wafers, animal crackers, ginger snaps
- **Fruit:** Strawberries, raspberries, blueberries, blackberries, pitted cherries
- **Nuts:** Peanuts, walnuts, cashews, slivered or chopped almonds, pecans, coconut flakes

The following ingredients are NOT for use in the MIX 'N TWIST:

- Caramel candies, gummies or other sticky ingredients
- Dried fruits, like raisins
- Fruits with pits

CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure the unit is unplugged before cleaning.
2. Before first use and continuing after each use, wipe off unit with a damp cloth and dry thoroughly.
3. Remove the Bowl, Plunger and Chute Cover.
4. Turn the Chute clockwise to remove from the Base.
5. Turn the Dispenser clockwise to unscrew from the Chute. Remove the Grinder.
6. Wash Drip Tray, Chute, Grinder, Chute Cover, Plunger, Bowl and Dispenser in warm, soapy water with a non-abrasive moist sponge or cloth. Dry thoroughly with a non-abrasive towel.
7. Wipe the Base with a damp, non-abrasive cloth and dry thoroughly.
DO NOT immerse the Base or cord in water or any other liquid.
8. To prolong the life of your MIX `N TWIST, hand-washing parts is advised.
Dishwasher use is not recommended. NEVER place the Base in a dishwasher.
9. Reassemble the unit and insert the cord into the storage area in the Base.

NOTE: Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

RECIPES

The varieties of creamy and delicious soft-serve treats you can create with the MIX 'N TWIST are virtually endless! Add candies, nuts, fruit, cookies and more to your favorite ice cream for a cool treat sure to satisfy your sweet tooth.

The Helpful Tips section includes a list of decadent toppings for blending a variety of soft-serve treats. Mix and match different toppings with any flavor of store bought ice cream, frozen yogurt, sherbet or sorbet. Try the following recipes, and use your imagination to put your own spin on them. Be creative and have fun!

SERVING SUGGESTION: ½ Cup Ice Cream + 1 Tbsp. Topping(s) = 1 Serving

Refer to directions in the HOW TO OPERATE section to make the following delectable desserts.

- **CHOCOLATE COVERED STRAWBERRY**

Vanilla ice cream or frozen yogurt, fresh strawberries, mini milk or semi-sweet chocolate chips.

- **MEGA MINT**

Mint chocolate chip ice cream, chocolate mint candies. Drizzle with mint syrup and chocolate sauce.

- **CREAMY CAMPFIRE S'MORES**

Chocolate or vanilla ice cream, chopped milk chocolate bars, crushed graham crackers, mini marshmallows.

- **BERRYLICIOUS**

Vanilla frozen yogurt, chopped fresh strawberries, whole fresh blueberries. Top with whipped cream.

- **SWEET CHOCOLATE OVERLOAD**

Chocolate ice cream, chocolate sandwich cookies, chocolate chips, chocolate covered peanuts. Drizzle with caramel sauce.

- **PEANUT BUTTER PRETZEL**

Vanilla or chocolate ice cream, pretzel sticks, candy-coated peanut butter pieces.

- **TROPICAL TREAT**

Mango sorbet, chopped fresh pineapple.

- **MONKEY BUSINESS**

Chocolate ice cream, sliced bananas, animal crackers. Top with chocolate sauce and whipped cream.

- **SWEET PECAN**

Vanilla frozen yogurt, crushed pecans; serve in dishes and drizzle with honey.

- **STRAWBERRY COOKIE CRUNCH**

Vanilla ice cream, fresh strawberries, chocolate sandwich cookies.

- **RED VELVET CAKE**
Vanilla ice cream, red velvet cake, cream cheese frosting.
- **FUDGE BROWNIE**
Chocolate ice cream, brownie pieces. Top with hot fudge.
- **VERY STRAWBERRY**
Strawberry ice cream, strawberries. Top with whipped cream if desired.
- **PISTACHIO TOFFEE TREAT**
Vanilla ice cream, pistachios, chopped milk chocolate toffee bar. Top with whipped cream.
- **PEACHY FREEZE**
Peach sorbet, blueberries.
- **CHOCOLATE MALT**
Chocolate ice cream, malted milk balls, malt powder. Top with chocolate sauce.
- **CINNAMON BUN**
Vanilla ice cream, chopped cinnamon buns, chopped pecans, additional cinnamon to taste.
- **COFFEE TOFFEE CHIP**
Coffee ice cream, chopped milk chocolate toffee bar, mini semi-sweet chocolate chips. Top with caramel if desired.
- **PIÑA COLADA**
Vanilla frozen yogurt, shaved coconut, finely chopped pineapple.
- **SWEET CINNAMON CRUNCH**
Vanilla ice cream, granola, cinnamon.
- **COOKIE DOUGH**
Vanilla or chocolate ice cream, refrigerated cookie dough pieces, mini semi-sweet chocolate chips.
- **CHOCOLATE VANILLA SWIRL**
Chocolate and vanilla ice cream, mini semi-sweet and mini white chocolate chips.
- **MINT CHOCOLATE COOKIE**
Mint ice cream, chocolate sandwich cookies.
- **CHERRY CHEESECAKE**
Vanilla frozen yogurt, refrigerated cream cheese, chopped pitted cherries or canned cherry pie filling, crushed graham cracker pieces.
- **APPLE COBBLER**
Vanilla ice cream, canned apple pie filling, rolled oats.
- **COCONUT CREAM**
Vanilla bean ice cream, shaved coconut, mini semi-sweet chocolate chips.

- **TRIPLE BERRY SORBET**
Strawberry sorbet, raspberry sorbet, blueberry sorbet, fresh berries of your choice.
- **CHOCOLATE CHERRY**
Chocolate ice cream, canned cherry pie filling, shortbread cookie pieces.
- **CHOCOLATE PEANUT BUTTER EXPLOSION**
Chocolate ice cream, peanut butter cups, peanut butter sandwich cookies, chocolate chips.
- **COFFEE & DOUGHNUT DELIGHT**
Coffee ice cream, doughnut holes, chocolate or rainbow sprinkles.
- **ORANGE DREAMSICLE**
Orange sherbet, vanilla frozen yogurt, vanilla wafers.
- **PEPPERMINT**
Vanilla or mint frozen yogurt, peppermint candy pieces.
- **PUMPKIN PIE**
French vanilla ice cream, pumpkin pie filling, shortbread cookie pieces.
- **RICE CEREAL MARSHMALLOW TREAT**
Vanilla ice cream, puffed rice cereal, marshmallow cream.
- **CANDY LOVERS**
Chocolate or vanilla ice cream, chopped candy bars, peanut butter cups, candy-coated chocolate pieces, malted milk balls.
- **BIRTHDAY CAKE**
Vanilla or chocolate ice cream, cake pieces, rainbow sprinkles.
- **DRUMSTICK**
Vanilla ice cream, mini milk chocolate chips, waffle cone pieces, chopped peanuts. Drizzle with hot fudge or caramel sauce if desired.
- **RAZZLE DAZZLE BERRY**
Raspberry frozen yogurt or sorbet, fresh raspberries, orange zest.
- **MINT BROWNIE**
Mint ice cream, brownie pieces. Drizzle with hot fudge if desired.
- **ROCKY ROAD**
Chocolate ice cream, mini marshmallows, slivered almonds.
- **BUTTER PECAN CRUNCH**
Butter pecan ice cream, crushed milk chocolate toffee bar, graham cracker pieces.
- **WHITE CHOCOLATE CHERRY**
Vanilla ice cream or frozen yogurt, chocolate covered cherries, white chocolate chips.

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.

MIX 'N TWIST ICE CREAM & TOPPING MIXER / MTC100

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgielectrics.com.

This product is not recommended for use outside of North America. The warranty is void if products are exported outside of the USA, Canada or Mexico.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

For more information, visit us online at www.nostalgielectrics.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.nostalgielectrics.com para ver más productos divertidos.

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	15
MEDIDAS IMPORTANTES.	15
INTRODUCCIÓN	16
PARTES Y ENSAMBLE	17
CÓMO FUNCIONA	19
CONSEJOS ÚTILES	20
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	21
RECETAS	22
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA.	25

SEGURIDAD

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

Hemos incluido varios mensajes importantes de seguridad en este manual y en su aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.



Éste es un símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo lo alerta de potenciales peligros que lo puedan matar o dañar a usted o a otros.

Todos los mensajes de seguridad tendrán el símbolo de alerta de seguridad.

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

Especificaciones del electrodoméstico:

120 Voltios, 60 Hertzios

120 Vatios, Aprobado por ETL

ESTE PRODUCTO DEBE SER UTILIZADO ÚNICAMENTE EN UN
TOMACORRIENTE DE CORRIENTE ALTERNA DE 120V.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA sumerja la base en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA use una esponja o paño abrasivo en el aparato.
4. NUNCA utilice ningún paño abrasivo en el aparato.
5. NUNCA deje el aparato sin supervisar mientras está en uso.
6. Desenchufe el aparato del toma corriente cuando no está en uso y para su limpieza.
7. NO maneje este aparato si tiene el cable o el enchufe dañado y tampoco si el aparato alguna vez funciona mal.
8. NO lo coloque en el lavavajillas.
9. Este aparato está previsto para ser utilizado únicamente con comidas y líquidos.
10. Keep out of reach of children.
11. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
12. Este aparato nunca deberá ser utilizado por niños o por personas con problemas cognitivos sin la supervisión de un adulto.
13. Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento sobre cómo manejar este aparato.
14. Los niños pequeños deben estar supervisados cuando se encuentren en las proximidades del aparato para garantizar que no jueguen con él.

MEDIDAS IMPORTANTES

Siempre se deberán seguir las precauciones de seguridad básicas cuando utilice aparatos eléctricos, que incluyen las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.**
2. NO toque las partes móviles.
3. Para proteger contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni otros líquidos.
4. Para evitar riesgos de incendio o de descarga eléctrica y daños a la unidad, esta unidad debe enchufarse ÚNICAMENTE a un toma corriente de corriente alterna polarizado de 120 Voltios.
5. Es necesaria una supervisión cercana cuando el aparato es usado cerca de niños.
6. Desenchufe del toma corriente cuando no está en uso, antes de retirar partes y antes de su limpieza.
7. NO opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado y tampoco si el aparato está dañado de alguna forma. Lleve el aparato al taller de reparaciones más cercano para que sea examinado o reparado.
8. NO opere la unidad de forma continua durante más de 15 minutos. Déjelo descansar durante 5 minutos antes de volver a usarlo. Después de tres ciclos, deje enfriar la unidad completamente antes de volver a usarla.
9. El fabricante no recomienda el uso de accesorios. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante podrá causar incendios, golpes de descarga eléctrica o lesiones.

10. NO use en el exterior. SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
11. Asegúrese de que el Conducto, el Molinillo y el Dispensador estén trabados de forma segura en su lugar antes de operar.
12. Utilice el Gatillo para forzar la fruta congelada hacia el Eje. NUNCA use sus manos para forzar los ingredientes en la unidad.
13. NO utilice los dedos para sacar comida del Dispensador mientras la unidad se encuentra funcionando. Esto podría dar como resultado un daño.
14. NO permita que el cable cuelgue de los extremos de la mesa o de la mesada. Coloque el aparato lo más cerca posible del toma corriente para evitar lesiones debido a tropiezos con el cable.
15. NO lo coloque sobre una hornalla a gas o sobre un quemador eléctrico caliente, ni cerca de ellos y tampoco dentro de un horno caliente.
16. Controle la unidad para ver si observa la presencia de objetos antes de usar.
17. NO use el aparato para otro uso que no sea el pretendido.
18. Un aparato enchufado en un toma corriente no deberá quedar sin atención mientras se encuentra en funcionamiento.
19. Se incluye un cable de alimentación de energía corto para reducir el riesgo resultante de quedar atrapado o tropezarse con un cable largo.
20. Existen cables de alimentación o cables de extensión más largos y pueden usarse con cuidado. **Excepción:** No se recomienda un cable de extensión o cable extraíble más largo para usar con este aparato.
21. Si se utiliza un cable o prolongador de suministro de energía largo y extraíble: 1) La clasificación eléctrica indicada del cable o del cable de extensión debe ser al menos equivalente a la clasificación eléctrica del aparato; 2) Si el aparato tiene conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 vías con conexión a tierra; y 3) El cable más largo debe disponerse de tal forma que no cuelgue de la mesa de trabajo ni de la mesa de tal forma que pueda ser arrastrado por los niños o pueda ser enganchado sin intención.
22. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para insertarse en un tomacorriente polarizado solamente en una posición. Si el enchufe no encaja totalmente en el toma corriente, invierta el enchufe. **Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna forma.**

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la MEZCLADORA Y GIRADORA de Nostalgia Electrics™! ¡Ahora podrá crear una variedad de delicias cremosas y heladas en su casa, en cualquier momento! Utilice su helado favorito comprado en la heladería, yogur congelado, helado de agua o nieve y agregue golosinas, frutas secas, fruta, galletitas y otras delicias. Este divertido aparato fácil de usar transforma a los ingredientes en encantadoras delicias suaves y sabrosas.

La MEZCLADORA Y GIRADORA ofrecerá una diversión exquisita en fiestas de cumpleaños, en eventos sociales con helados en el verano y como delicia extra especial cualquier día de la semana. Las variedades de postres con suave helado que puede crear son virtualmente infinitas y seguramente van a satisfacer los gustos de todos. ¡Toda la familia disfrutará las dulces delicias que cree en la MEZCLADORA Y GIRADORA!

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

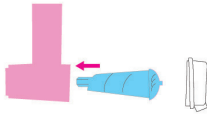
PARTES

- Antes de utilizar por primera vez, lave la Bandeja de Goteo, el Conducto, la Trituradora, la Tapa del Conducto, el émbolo del Dispensador y el Bol en agua tibia y jabón con una esponja o paño húmedos no abrasivos. Seque bien con una toalla suave, no abrasiva.
- Limpie la Base con un paño húmedo no abrasivo y seque bien. NO sumerja la Base ni el cable en agua ni en ningún otro líquido.

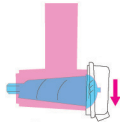


ARMADO

1. Introduzca la Trituradora en el Conducto.

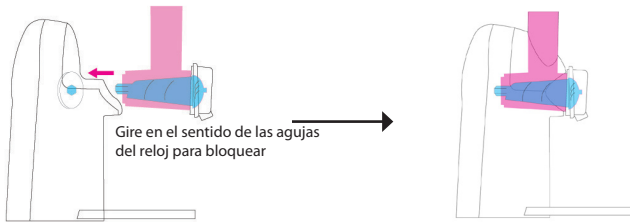


2. Asegúrese de que la junta esté bien colocada dentro del Dispensador. Después atornille el Dispensador al Conducto colándolo en el frente y girando en el sentido opuesto al de las agujas del reloj hasta que se abran los lados hacia abajo.

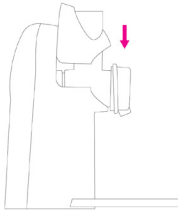


Gire en el sentido de las agujas del reloj para bloquear

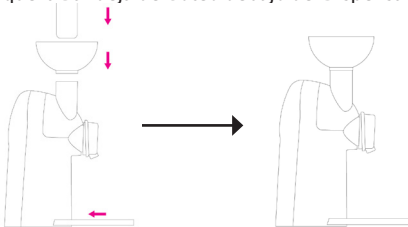
3. Introduzca la punta de la Trituradora en la Base de la unidad. Gire en el sentido opuesto al de las agujas del reloj para bloquear la conexión del Conducto en su lugar. Asegúrese de que el Conducto, la Trituradora y el Dispensador estén correctamente armados y sujetos a la Base.



4. Coloque la Tapa del Conducto sobre la conexión del Conducto.



5. Coloque el Bol en la parte superior del Conducto. Introduzca el émbolo en el Conducto y coloque la Bandeja de Goteo debajo del Dispensador en la parte inferior de la Base.



CÓMO FUNCIONA

- Reúna todos los ingredientes para elaborar las suaves delicias, incluyendo la cuchara para helado, las comidas que pretenda mezclar en sus delicias (observe la sección Consejos Útiles para observar cuáles son los ingredientes sugeridos), platos o conos para servir y el helado.
- Para obtener mejores resultados retire el helado, el yogur congelado, el helado de agua o nieve del freezer justo antes de usar. NO coloque helado suave ni derretido en la MEZCLADORA Y GIRADORA.
- Coloque la MEZCLADORA Y GIRADORA sobre una superficie estable e impermeable cerca de un toma corriente eléctrico, antes de comenzar.
- Siempre asegúrese de que el cable se encuentre alejado de cualquier fuente de agua.
- Enchufe la unidad.
- Coloque un pequeño bol o plato para servir sobre la Bandeja de Goteo directamente debajo del Dispensador.
- Extraiga el émbolo del Conducto y ENCIENDA la unidad.
- Coloque 1 bocha de helado comprado en la heladería en el Bol de la parte superior del Conducto. Agregue 1 cucharada de la delicia de mezclas deseada. Repita hasta que se haya llenado el Conducto.
- NO coloque frutas con carozos, caramelos, golosinas de goma u otras golosinas pegajosas en la MEZCLADORA Y GIRADORA.
- Aplique una presión firme sobre el émbolo para presionar lentamente el contenido hacia abajo a través del Conducto. NO aplique demasiada fuerza al émbolo. Empuje lenta y suavemente los ingredientes para que pasen.
- La espesa crema suave se dispensará en el bol. También podrá optar por revolver la porción suave antes de servir, para asegurarse de que los ingredientes estén mezclados de forma pareja.
- Repita el proceso hasta haber creado la cantidad deseada de porciones suaves.
- NO maneje la unidad de forma continua durante más de 15 minutos. Deje que el motor descansa durante 5 minutos antes de volver a usar. Después de tres ciclos, deje enfriar la unidad completamente antes de volver a usar.
- Si la mezcla suave deja de dispensarse, el Conducto podría estar tapado. Apague la unidad INMEDIATAMENTE y desenchufe del toma corriente eléctrico. Extraiga el Dispensador girando en el sentido de las agujas del reloj y retire la Trituradora. Limpie y vuelva a armar la unidad.
- NUNCA intente forzar los ingredientes para que pasen por el Conducto si la porción suave no fluye.
- Si se utiliza una variedad de gustos de crema o recubrimientos en una tanda, revuelva la mezcla para combinarla bien. También podrá optar por recubrir su suave porción de la MEZCLADORA Y GIRADORA con salsa de caramelo, chocolate caliente, crema batida o con su helado favorito.
- Desenchufe la unidad del toma corriente cuando finalice.

¡Siguiendo estas simples instrucciones su MEZCLADORA Y GIRADORA le ofrecerá una variedad de delicias suaves y sabrosas que toda la familia disfrutará!

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

OLOR A QUEMADO

Durante el primer uso, podrá observar un leve olor a humo; esto es normal con la mayoría de los aparatos nuevos. El olor es causado por los residuos que se queman en el motor. Si persiste el olor o aparece humo, apague la unidad inmediatamente y deje de usar.

DISPENSADOR

Asegúrese de que la junta transparente esté bien asegurada dentro del Dispensador. Esto evitará que la suave porción se derrame fuera del Dispensador.

ATASCAMIENTO/FALLA AL DISPENSAR LA PORCIÓN SUAVE

- Algunas golosinas y otros recubrimientos podrán atascar el Conducto y el Dispensador. Si la porción deja de fluir, apague la unidad **INMEDIATAMENTE** y desenchúfela del toma corriente eléctrico. Extraiga el Dispensador girando en el sentido de las agujas del reloj y retire la Trituradora. Limpie y vuelva a armar la MEZCLADORA Y GIRADORA.
- La mezcla suave también podría no fluir si el helado está demasiado blando. Para obtener mejores resultados retire el helado, el yogur congelado, el helado de agua o nieve del freezer justo antes de usar. **NO** coloque helado suave ni derretido en la MEZCLADORA Y GIRADORA.
- **NO** coloque los recubrimientos primero; esto podrá hacer que se atasque. Siempre coloque el helado, yogur helado, helado de agua, nieve primero y después agregue los recubrimientos.

MEZCLE LOS INGREDIENTES

Podrá utilizar una variedad de ingredientes para crear deliciosos postres cremosos en su MEZCLADORA Y GIRADORA. Para obtener mejores resultados, revuelva las mezclas antes de colocarlas en el Conducto. Podrá optar por combinar diferentes mezclas para crear una variedad de divertidos sabores.

- **Golosinas:** bocaditos de manteca de maní, pedacitos de chocolate recubierto con caramelo, mentas, barras de golosina cortadas en trocitos, mini malvaviscos, chispas horneadas saborizadas, bolitas de leche malteada, trocitos de manteca de maní recubiertos con caramelo
- **Cereal:** Granola, cereal crujiente o inflado, copos, rollos de avena
- **Galletitas:** Galletitas para sándwich, obleas, barras de granola, galletitas bañadas en chocolate, galletas Graham, conos de oblea, obleas de vainilla, galletitas con formas de animales, bocaditos de jengibre
- **Fruta:** Frutillas, frambuesas, arándanos, moras, cerezas descarozadas
- **Frutas secas:** Maníes, nueces, castañas, almendras fileteadas o cortadas, pacanas, coco rallado

Los siguientes ingredientes **NO** deben usarse en la MEZCLADORA Y GIRADORA:

- Caramelos, gomitas u otros ingredientes pegajosos
- Frutos secos, como por ejemplo pasas de uva
- Frutas con carozo

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado antes de limpiar.
2. Antes de utilizarlo por primera vez y continuamente después de cada uso, limpie la unidad con un paño húmedo y seque bien.
3. Extraiga el Bol, el émbolo y la Tapa del Conducto.
4. Gire el Conducto en el sentido de las agujas del reloj y extraiga de la Base.
5. Gire el Dispensador en el sentido de las agujas del reloj para desatornillarlo del Conducto. Extraiga la Trituradora.
6. Lave la Bandeja de Goteo, el Conducto, la Tapa del Conducto, el émbolo, el Bol y el Dispensador en agua tibia con jabón con una esponja o paño húmedos no abrasivos. Seque bien con una toalla suave, no abrasiva.
7. Limpie la Base con un paño húmedo no abrasivo y seque bien. NO sumerja la Base ni el cable en agua ni en ningún otro líquido.
8. Para prolongar la vida útil de su MEZCLADORA Y GIRADORA se recomienda lavar las partes a mano. No se recomienda el uso de lavavajillas. NUNCA coloque la Base en un lavavajillas.
9. Vuelva a armar la unidad e introduzca el cable en el lugar de guardado de la Base.

NOTA: Cualquier otro servicio de mantenimiento deberá ser realizado por un representante de servicio de mantenimiento autorizado.

RECETAS

¡Las variedades de delicias suaves, cremosas y deliciosas que podrá crear con la MEZCLADORA Y GIRADORA son virtualmente infinitas! Agregue las golosinas, las frutas secas, la fruta, las galletitas y más a su helado favorito para obtener una fresca delicia que seguramente será una satisfacción para su dulce paladar.

La sección Consejos Útiles incluye una lista de coberturas típicas para mezclar una variedad de suaves delicias. Mezcle y combine diferentes coberturas con cualquier gusto de helado comprado en la heladería, yogur helado, helado de agua o helado a la crema. Pruebe las siguientes recetas y use su imaginación para ponerles su propio estilo. ¡Sea creativo y diviértase!

SUGERENCIAS DE PORCIONES: ½ Taza de Helado + 1 Cucharada Cobertura(s) = 1 Porción

Diríjase a las instrucciones de la sección CÓMO FUNCIONA para elaborar los siguientes deliciosos postres.

- **FRUTILLA BAÑADA EN CHOCOLATE**
Helado de vainilla o yogur helado, frutillas frescas, mini chispas de chocolate semiamargo.
- **MEGA MENTA**
Helado de chispas de chocolate con menta, golosinas de menta con chocolate. Decore con jarabe de menta y salsa de chocolate.
- **S'MORES CREMOSOS PARA FOGATAS**
Helado de chocolate o vainilla, barras de chocolate con leche cortadas en trocitos, galletas Graham partidas, mini malvaviscos.
- **DELICIAS ROJAS**
Yogur de vainilla helado, frutillas frescas cortadas en trocitos, arándanos frescos enteros. Recubra con crema batida.
- **SOBRECARGA DE CHOCOLATE DULCE**
Helado de chocolate, galletas sándwich de chocolate, chispas de chocolate, maní bañado en chocolate. Decore con salsa de caramelo.
- **PRETZEL DE MANTEQUILLA DE MANÍ**
Helado de vainilla o chocolate, bastoncitos de pretzel, pedacitos de manteca de maní recubiertos de caramelo.
- **DELICIA TROPICAL**
Helado de mango, ananá fresca cortada en trocitos.
- **COSA DE MONOS**
Helado de chocolate, bananas en trocitos, galletitas con forma de animales. Recubra con salsa de chocolate y crema batida.
- **PACANAS DULCES**
Yogur helado de vainilla, pacanas cortadas; sirva en platos y espolvoree con miel.
- **CRUJIDO DE GALLETITAS Y FRUTILLAS**
Helado de vainilla, frutillas frescas, galletitas sándwich de chocolate.

- **TORTA TERCIOPELO ROJO**
Helado de vainilla, torta terciopelo rojo, cobertura de queso crema.
- **BROWNIE DE CHOCOLATE**
Helado de crema, brownies. Recubra con chocolate caliente.
- **MUY FRUTILLEZCO**
Helado de frutilla, frutillas. Recubra con crema batida si lo desea.
- **DELICIA DE PISTACHO Y TOFFEE**
Helado de vainilla, pistachos, barra de chocolate toffee con leche cortada en pedacitos. Recubra con crema batida.
- **DURAZNOS HELADOS**
Helado de durazno, arándanos.
- **CHOCOLATE CON MALTA**
Helado de chocolate, bolitas de leche con malta, polvo de malta. Recubra con salsa de chocolate.
- **PANCITO DE CANELA**
Helado de vainilla, pancitos de canela cortados en trocitos, pacanas cortadas en trocitos, canela adicional para dar gusto.
- **CHISPAS DE CAFÉ TOFFEE**
Helado de café, barra de chocolate con leche toffee cortada en trocitos, mini chispas de chocolate semiamargo. Recubra con caramelo si lo desea.
- **PIÑA COLADA**
Yogur helado de vainilla, coco rallado, ananá finamente cortada.
- **CRUJIDO DULCE DE CANELA**
Helado de vainilla, granola, canela.
- **MASA DE GALLETITA**
Helado de vainilla o chocolate, pedazos de masa de galletita refrigerada, mini chispas de chocolate semiamargo.
- **BATIDO DE CHOCOLATE Y VAINILLA**
Helado de chocolate y vainilla, mini chispas de chocolate semiamargo y de chocolate blanco.
- **GALLETITA DE CHOCOLATE Y MENTA**
Helado de menta, galletitas sándwich de chocolate.
- **CHEESECAKE DE CEREZA**
Yogur helado de vainilla, queso crema refrigerado, cerezas descarozadas cortadas o relleno para tartas de cereza en lata, galletas Graham partidas.
- **PASTEL DE MANZANA**
Helado de vainilla, relleno para tarta de manzana en lata, avena enrollada.
- **CREMA DE COCO**
Helado de vainilla, coco rallado, mini chispas de chocolate semiamargo.

- **TRIPLE HELADO DE FRUTOS ROJOS**
Helado de frutilla, helado de agua de frambuesa, helado de agua de arándanos, frutos rojos frescos de su elección.
- **CEREZA DE CHOCOLATE**
Helado de chocolate, relleno para tartas de cereza enlatada, pedacitos de galletitas mantecadas.
- **EXPLOSIÓN DE CHOCOLATE Y MANTECA DE MANÍ**
Helado de chocolate, bocaditos de manteca de maní, galletitas sándwich de manteca de maní, chispas de chocolate.
- **DELICIA DE CAFÉ Y DONAS**
Helado de café, donas, chocolate y granas de colores.
- **SUEÑOS DE NARANJA**
Nieve de naranja, yogur helado de vainilla, obleas de vainilla.
- **MENTA**
Yogur helado de vainilla o menta, pedacitos de golosinas de menta.
- **TARTA DE ZAPALLO**
Helado de vainilla francés, relleno de tarta de zapallo, pedacitos de galletitas mantecadas.
- **DELICIA DE MALVAVISCOS Y CEREAL DE ARROZ**
Helado de vainilla, cereal de arroz inflado, crema de malvaviscos.
- **AMANTES DE LAS GOLOSINAS**
Helado de chocolate o vainilla, barras de golosinas cortadas en trocitos, bocaditos de manteca de maní, pedacitos de chocolate recubiertos de caramelo, bolitas de leche malteadas.
- **TORTA DE CUMPLEAÑOS**
Helado de vainilla o chocolate, pedacitos de torta, granas de colores.
- **BASTONCITOS**
Helado de vainilla, mini chispas de chocolate con leche, barquillos, maní picado. Decore con chocolate caliente o salsa de caramelo si lo desea.
- **FRUTOS ROJOS DESLUMBRANTES**
Yogur helado o helado de frambuesa, frambuesas frescas, sumo de naranja.
- **BROWNIE DE MENTA**
Helado de menta, pedacitos de brownie. Decore con chocolate caliente si lo desea.
- **CALLE ROCOSA**
Helado de chocolate, mini malvaviscos, almendras fileteadas.
- **CRUJIDO DE MANTECA DE PACANA**
Helado de manteca de pacana, barra de chocolate toffee con leche desmenuzada, pedacitos de galletas Graham.
- **CEREZA DE CHOCOLATE BLANCO**
Helado de vainilla o yogur helado, cerezas bañadas en chocolate, chispas de chocolate blanco.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

MEZCLADORA DE HELADO Y RECUBRIMIENTOS PARA MEZCLAR Y GIRAR / MTC100

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

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgielectrics.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.

Este electrodoméstico está diseñado y fabricado para proporcionar muchos años de trabajo satisfactorio bajo un uso doméstico normal. El distribuidor se compromete con el propietario original que si hay algún defecto en materiales o mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o sustituiremos la unidad, según nuestra elección. Este compromiso no se aplica a daños causados por el envío, mala manipulación o caídas de la unidad. La determinación de si los defectos del producto son debidos a la fabricación o a una mala manipulación, queda a la decisión del distribuidor. Para obtener servicio bajo esta garantía, contacte con Nostalgia Products Group, LLC por el número telefónico que aparece anteriormente o llenando el Formulario de Solicitud de Servicio al Cliente que se encuentra en www.nostalgielectrics.com.

No se recomienda utilizar este producto fuera de América del Norte. La garantía quedará anulada si los productos se exportan fuera de EE.UU., Canadá o México.

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Por favor, lea estas instrucciones cuidadosamente. El incumplimiento de estas instrucciones, los daños causados por repuestos inapropiados, el abuso o mal uso, anularán este compromiso hacia usted y cualquier otra garantía expresa.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgielectrics.com.

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

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	27
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES	27
INTRODUCTION	28
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	29
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	31
CONSEILS PRATIQUES	32
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	33
RECETTES	34
RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES	37

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 dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

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
120 watts, homologuée par ETL

CE PRODUIT NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE DANS UNE PRISE
DE COURANT 120 V CA SEULEMENT.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS immerger dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge abrasive ou un chiffon sur l'appareil.
4. NE JAMAIS utiliser aucun tampon à récurer sur l'appareil.
5. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
6. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou qu'il est nettoyé.
7. NE PAS faire fonctionner cet appareil lorsque la prise ou le cordon est endommagé(e) ou qu'il ne fonctionne pas correctement.
8. NE PAS mettre au lave-vaisselle.
9. Cet appareil est prévu pour une utilisation avec les aliments et les liquides seulement.
10. Garder hors de portée des enfants.
11. Cet appareil NEST PAS UN JOUET.
12. Les enfants laissés sans surveillance et les personnes ayant une déficience cognitive ne devraient jamais utiliser cet appareil.
13. L'appareil n'est pas prévu pour une utilisation par des personnes ayant une capacité physique, sensorielle ou mentale physique réduite ou un manque d'expérience et de connaissances dans le fonctionnement de cet appareil.
14. Les jeunes enfants qui sont à proximité de l'appareil ne devraient pas être laissés sans surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec celui-ci.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

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

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS TOUCHER aux pièces mobiles.
3. Pour éviter l'électrisation, ne pas immerger le cordon, la prise ou quelque pièce de cet appareil dans l'eau ou autre liquide.
4. Pour éviter les risques d'incendie et d'électrisation ou d'endommagement de l'appareil, cet appareil ne devrait être branché que dans une prise de courant de 120 Vca uniquement.
5. La surveillance étroite des enfants est nécessaire lorsque quelque appareil électrique est utilisé à leur proximité.
6. Débrancher de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de retirer des pièces ou de le nettoyer.
7. NE PAS faire fonctionner l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé(e) ou qu'il a été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus proche pour qu'il soit évalué ou réparé.
8. NE PAS faire fonctionner l'appareil pendant plus de 15 minutes à la fois. Laisser reposer pendant 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Après trois cycles, laisser refroidir l'appareil complètement avant de l'utiliser à nouveau.
9. Le fabricant ne recommande l'utilisation d'aucun accessoire. L'utilisation

d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de cet appareil peut provoquer un incendie, une électrisation ou une blessure.

10. NE PAS utiliser à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
11. S'assurer que la Goulotte, le Broyeur et le Distributeur sont bien verrouillés en place avant l'utilisation.
12. Utiliser le Piston pour faire passer le fruit congelé dans l'Arbre. NE JAMAIS utiliser les mains pour faire passer les ingrédients dans l'appareil.
13. NE PAS utiliser les doigts pour éloigner les aliments du Distributeur pendant que l'appareil est en fonctionnement. Ceci pourra entraîner des blessures.
14. NE PAS laisser pendre le cordon d'alimentation d'un bord de table ou d'un dessus de comptoir. Placer l'appareil le plus près possible d'une prise de courant pour éviter de se blesser en trébuchant sur le cordon.
15. NE PAS placer sur un brûleur à gaz ou électrique ou à sa proximité, ou dans un four chaud.
16. Vérifier qu'il n'y a aucun corps étranger dans l'appareil avant son utilisation.
17. NE PAS utiliser l'appareil à une autre fin que celle pour laquelle il est prévu.
18. Un appareil qui est branché dans une prise de courant ne devrait pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
19. Un cordon d'alimentation court est prévu pour diminuer le risque d'emmêlement ou de trébuchement que pourrait causer un cordon plus long.
20. Un cordon d'alimentation ou une rallonge amovible plus longue est disponible et pourra être utilisé(e), mais avec soin. **Exception :** Une rallonge ou un cordon amovible plus long n'est pas recommandé (e) pour une utilisation avec cet appareil.
21. Si un cordon d'alimentation plus long ou une rallonge amovible est utilisé(e) : 1) La puissance nominale électrique indiquée du cordon ou de la rallonge devrait être aussi élevée que celle de l'appareil; 2) si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être mise à la terre à trois fils et 3) la rallonge devrait être placée de sorte qu'elle ne pend pas d'un comptoir ou d'une table où elle pourra être tirée par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
22. Cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de choc électrique, cette fiche est conçue de façon à être branchée dans une prise électrique polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser celle-ci. **Si elle ne convient toujours pas, communiquer avec un électricien agréé. Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque façon.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

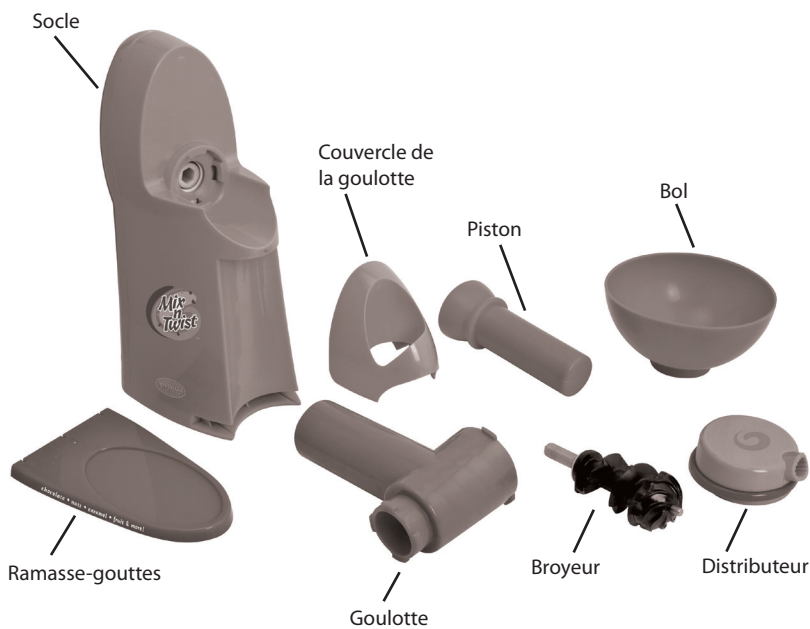
Merci d'avoir acheté l'appareil TOURNER ET MÉLANGER de Nostalgia Electric^{MC} ! Créer une variété de délices congelés, crémeux à la maison en tout temps. Utiliser de la crème glacée, du yaourt glacé, du jus de fruit glacé ou du sorbet de son choix, puis ajouter des bonbons, des noix, des fruits, des biscuits et plus encore. Cet appareil amusant et facile à utiliser transforme les ingrédients en un délice mou, savoureux.

L'appareil TOURNER ET MÉLANGER sera une source de plaisirs succulents au moment des fêtes d'anniversaire, des événements crème glacée ou de petits bonheurs instantanés tous les jours de la semaine. Les variétés de desserts mous à la crème glacée sont pratiquement infinies et sûrs de satisfaire toutes les gourmandises. La famille pourra profiter des délices créés à l'aide de l'appareil TOURNER ET MÉLANGER !

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

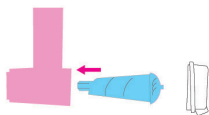
PIÈCES

- Avant la première utilisation, laver le Ramasse-gouttes, la Goulotte, le Broyeur, le Couvercle de la goulotte, le Piston, le Distributeur et le Bol à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide non abrasif. Assécher soigneusement à l'aide d'une serviette non abrasive.
- L'essuyer à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif, puis l'assécher soigneusement. Ne pas immerger le Socle ou le cordon dans l'eau ou autre liquide.

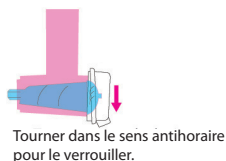


ASSEMBLAGE

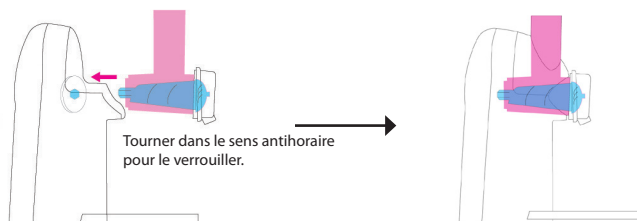
1. Insérer le Broyeur dans la Goulotte.



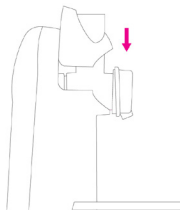
2. S'assurer que le joint est correctement placé à l'intérieur du Distributeur. Puis, visser le Distributeur sur la Goulotte en le plaçant sur le devant et en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'ouverture soit tournée vers le bas.



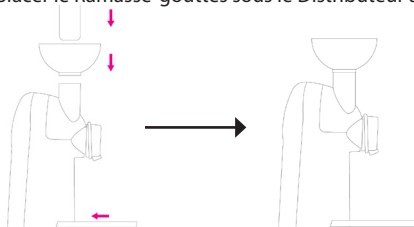
3. Insérer la pointe du Broyeur dans le Socle de l'appareil. Tourner dans le sens antihoraire pour verrouiller l'ensemble Goulotte en place. S'assurer que la Goulotte, le Broyeur et le Distributeur sont correctement assemblés et fixés au Socle.



4. Placer le couvercle de la Goulotte sur l'ensemble Goulotte.



5. Placer le Bol sur le dessus de la Goulotte. Insérer le Piston dans la Goulotte, puis placer le Ramasse-gouttes sous le Distributeur au fond du Socle.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

- Réunir tous les ingrédients pour les délices mous, y compris une cuillère à crème glacée, les aliments utilisés pour confectionner les délices (voir la Section Conseils utiles pour les ingrédients suggérés), les plats de service ou les cônes et la crème glacée.
- Pour de meilleurs résultats, retirer la crème glacée, le yaourt congelé, le jus de fruit glacé ou le sorbet du congélateur juste avant son utilisation. NE PAS mettre de la crème glacée molle ou dégelée dans l'appareil TURNER ET MÉLANGER.
- Placer l'appareil TURNER ET MÉLANGER sur une surface imperméable stable, à proximité d'une prise de courant avant de commencer.
- Toujours s'assurer que le cordon est éloigné de quelque source d'eau.
- Brancher l'appareil.
- Placer un petit bol ou un plat de service sur le dessus du Ramasse-gouttes directement, sous le Distributeur.
- Retirer le Piston de la Goulotte, puis mettre l'appareil en marche.
- Placer 1 cuillère de crème glacée du commerce dans le Bol au-dessus de la Goulotte. Ajouter 1 cuillère à table du mélange à délice, le cas échéant. Répéter jusqu'à ce que la Goulotte soit remplie.
- NE PAS placer les fruits à noyau, les caramels, les bonbons gélifiés ou autres confiseries collantes dans l'appareil TURNER ET MÉLANGER.
- Appliquer une pression constante sur le Piston afin d'appuyer lentement sur le contenu pour le faire passer dans la Goulotte. NE PAS appliquer trop de force sur le Piston. Faire passer lentement et doucement les ingrédients dans la Goulotte.
- Le mélange mou crémeux sera distribué dans le bol. Choisir également de remuer le mélange mou pour s'assurer qu'il soit bien homogène avant de servir.
- Refaire le processus jusqu'à ce qu'il y ait la quantité de mélange mou désirée.
- NE PAS faire fonctionner l'appareil pendant plus de 15 minutes à la fois. Laisser reposer le moteur pendant 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Après trois cycles, laisser refroidir l'appareil complètement avant de l'utiliser à nouveau.
- Si aucun mélange mou n'est distribué, la Goulotte pourra être obstruée. Éteindre IMMÉDIATEMENT l'appareil et le débrancher de la prise électrique. Retirer le Distributeur en le tournant dans le sens horaire, puis sortir le Broyeur. Nettoyer et reposer l'appareil TURNER ET MÉLANGER.
- NE JAMAIS appliquer trop de force sur les ingrédients pour les faire passer dans la Goulotte si aucun mélange mou n'est distribué.
- Si une variété de saveurs de crème glacée ou garnitures est utilisée en un seul lot, remuer soigneusement le mélange. Choisir également de garnir les délices confectionnés à l'aide de l'appareil TURNER ET MÉLANGER de sauce caramel, de fondant chaud, de crème fouettée ou de crème glacée de son choix.
- Débrancher l'appareil de la prise murale une fois terminée.

En suivant ces simples, l'appareil TURNER ET MÉLANGER offrira une variété de délices mous savoureux que toute la famille adorera !

CONSEILS PRATIQUES



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

ODEUR DE BRÛLÉ

Au cours de la première utilisation, une légère odeur de brûlé pourra se dégager, ceci est normal avec la plupart des nouveaux appareils. L'odeur est causée par le brûlage des résidus du moteur. Si l'odeur persiste ou de la fumée apparaît, éteindre immédiatement l'appareil et abandonner son utilisation.

DISTRIBUTEUR

S'assurer que le joint est correctement fixé à l'intérieur du Distributeur. Ceci permettra d'éviter que le mélange mou s'échappe du Distributeur.

DÉFAUT DE DISTRIBUER LE MÉLANGE MOU

- Certains bonbons et autres garnitures pourront obstruer la Goulotte et le Distributeur. Si aucun mélange mou ne s'écoule, éteindre IMMÉDIATEMENT l'appareil et le débrancher de la prise électrique. Retirer le Distributeur en le tournant dans le sens horaire, puis sortir le Broyeur. Nettoyer et reposer l'appareil **TOURNER ET MÉLANGER**.
- Le mélange mou pourra aussi ne pas s'écouler si la crème glacée est trop molle. Pour de meilleurs résultats, retirer la crème glacée, le yaourt congelé, le jus de fruit glacé ou le sorbet du congélateur juste avant son utilisation. **NE PAS** mettre de la crème glacée molle ou dégelée dans l'appareil **TOURNER ET MÉLANGER**.
- **NE PAS** mettre les garnitures en premier; ceci pourra obstruer la Goulotte. Toujours mettre la crème glacée, le yogourt glacé, le jus de fruit glacé ou le sorbet en premier, puis ajouter les garnitures.

AJOUTER LES INGRÉDIENTS

Utiliser une variété d'ingrédients pour créer de délices crémeux savoureux à l'aide de l'appareil **TOURNER ET MÉLANGER**. Pour de meilleurs résultats, hacher les ingrédients avant de les faire passer dans la Goulotte. Choisir de combiner différents ingrédients pour créer une variété de saveurs amusantes.

- **Bonbons** : moules de beurre d'arachide, morceaux de chocolat enrobés de bonbon, menthes, bonbons hachés, guimauves miniatures, croustilles aromatisées cuites au four, boules de lait malté, morceaux de beurre d'arachide enrobés de bonbon
- **Céréales** : muesli, céréales croustillantes ou soufflées, flocons, flocons d'avoine
- **Biscuits** : biscuits-sandwich, gaufres, barres de céréales, biscuits enrobés de chocolat, biscuits Graham, morceaux de cône gaufré, gaufres à la vanille, craquelins en forme d'animaux, biscuits au gingembre
- **Fruits** : fraises, framboises, bleuets, mûres, cerises dénoyautées
- **Noix** : arachides, noix, noix de cajou, amandes effilées ou hachées, pacanes, noix de coco en flocons

Les ingrédients suivants ne sont PAS appropriés avec l'appareil **TOURNER ET MÉLANGER :**

- bonbons au caramel, les bonbons gélifiés ou autres ingrédients collants
- fruits secs, comme les raisins
- fruits avec noyaux

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S'assurer que l'appareil est débranché avant de le nettoyer.
2. Avant et après chaque utilisation, s'assurer de bien essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide, puis assécher soigneusement.
3. Retirer le Bol, le Piston et le couvercle de la Goulotte.
4. Tourner la Goulotte dans le sens horaire pour la retirer du Socle.
5. Tourner le Distributeur dans le sens horaire pour le dévisser de la Goulotte. Retirer le broyeur.
6. Avant la première utilisation, laver le Ramasse-gouttes, la Goulotte, le Broyeur, le Couvercle de la goulotte, le Piston, le bol et le Distributeur à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide non abrasi(f) ve. Assécher soigneusement à l'aide d'une serviette non abrasive.
7. L'essuyer à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif, puis l'assécher soigneusement. Ne pas immerger le Socle ou le cordon dans l'eau ou autre liquide.
8. Pour prolonger la durée de vie de l'appareil **TOURNER ET MÉLANGER**, laver de préférence les pièces à la main. L'utilisation d'un lave-vaisselle n'est pas recommandée. **NE JAMAIS** mettre l'appareil au lave-vaisselle.
9. Reposer l'appareil et insérer le cordon dans l'espace de rangement du Socle.

REMARQUE : Toute autre réparation doit être effectuée par un représentant de service autorisé.

RECETTES

Les variétés de délices mous crémeux créent à l'aide de l'appareil **TOURNER ET MÉLANGER** sont pratiquement infinies! Ajouter des bonbons, des noix, des fruits, des biscuits et plus encore à la crème glacée de son choix pour un délice frais qui saura sucrer le bec.

La Section Conseils utiles comprend une liste de garnitures décadentes pour confectionner une variété de délices mous. Mélanger et assortir différentes garnitures à n'importe quelle saveur de crème glacée, de yaourt glacé, de jus de fruit glacé ou de sorbet du commerce. Essayer les recettes suivantes et utiliser son imagination pour ajouter sa touche personnelle. Donner libre cours à sa créativité et se faire plaisir !

SUGGESTION DE SERVICE : 120 g (½ tasse) de crème glacée + 1 c. à café. Garniture(s) = 1 portion

Consulter les consignes de la Section **MODE DE FONCTIONNEMENT** pour confectionner les desserts les plus succulents.

- **FRAISE ENROBÉE DE CHOCOLAT**
Crème glacée à la vanille ou yaourt glacé, fraises fraîches, mini-grains de chocolat au lait ou mi-sucré.
- **MENTHE GÉANT**
Crème glacée au chocolat et à la menthe, bonbons à la menthe et au chocolat. Arroser de sirop de menthe et de sauce au chocolat.
- **CRÈME GLACÉE CRÉMEUSE S'MORES DE CAMPING**
Crème glacée au chocolat ou à la vanille, barres de chocolat au lait hachées, biscuits Graham écrasés, guimauves miniatures.
- **BAIES DÉLICIEUSES**
Yaourt congelé à la vanille, fraises fraîches hachés, bleuets frais entiers. Garnir de crème fouettée.
- **SURCHARGE DE CHOCOLAT SUCRÉ**
Crème glacée au chocolat, biscuits-sandwich au chocolat, grains de chocolat, arachides enrobées de chocolat. Arroser avec la sauce au caramel.
- **BRETZEL AU BEURRE D'ARACHIDE**
Crème glacée à la vanille ou au chocolat, bâtonnets de bretzel, morceaux de beurre d'arachide enrobés de bonbon.
- **DÉLICE TROPICAL**
Sorbet à la mangue, ananas frais haché.
- **DÉLICE À LA BANANE**
Crème glacée au chocolat, tranches de banane, craquelins en forme d'animaux. Garnir de sauce au chocolat et de crème fouettée.
- **PACANE SUCRÉE**
Yaourt glacé à la vanille, pacanes concassées; servir dans des plats, puis arroser de miel.
- **CROQUANT AUX BISCUITS ET AUX FRAISES**
Crème glacée à la vanille, fraises fraîches, biscuits-sandwich au chocolat.
- **GÂTEAU ROUGE VELOURS**
Crème glacée à la vanille, gâteau velours rouge, glaçage au fromage à la crème.

- **CARRÉ AU CHOCOLAT**

Crème glacée au chocolat, morceaux de carré au chocolat. Garnir de fondant chaud.

- **TRÈS FRAISE**

Crème glacée à la fraise, fraises. Garnir de crème fouettée, le cas échéant.

- **DÉLICE AU CARAMEL ANGLAIS ET À LA PISTACHE**

Crème glacée à la vanille, pistaches, barre de caramel anglais au chocolat au lait haché. Garnir de crème fouettée.

- **GELÉE À LA PÊCHE**

Sorbet à la pêche, bleuets.

- **LAIT MALTÉ AU CHOCOLAT**

Crème glacée au chocolat, boules de lait malté, lait malté en poudre. Garnir de sauce au chocolat.

- **BRIOCHE À LA CANNELLE**

Crème glacée à la vanille, brioches à la cannelle hachées, pacanes hachées, cannelle supplémentaire au goût.

- **GRAIN DE CARAMEL ANGLAIS AU CAFÉ**

Crème glacée au café, barre de caramel anglais au chocolat au lait, mini-grains de chocolat mi-sucré. Garnir de caramel, le cas échéant.

- **PINA COLADA**

Yaourt glacé à la vanille, noix de coco râpé, ananas finement haché.

- **CROQUANT À LA CANNELLE SUCRÉ**

Crème glacée à la vanille, muesli, cannelle.

- **PÂTE À BISCUIT**

Crème glacée à la vanille ou au chocolat, morceaux de pâte à biscuits réfrigérée, mini-grains de chocolat mi-sucré.

- **VOLUTES À LA VANILLE ET AU CHOCOLAT**

Crème glacée au chocolat et à la vanille, mini-grains de chocolat mi-sucré et mini-grains de chocolat blanc.

- **BISCUIT AU CHOCOLAT ET À LA MENTHE**

Crème glacée à la menthe, biscuits-sandwich au chocolat.

- **GÂTEAU AU FROMAGE ET AUX CERISES**

Yaourt à la vanille glacé, fromage à la crème réfrigérée, cerises dénoyautées hachées ou préparation pour tarte en conserve aux cerises, morceaux de biscuits Graham écrasés.

- **TOURTE AUX POMMES**

Crème glacée à la vanille, préparation pour tarte aux pommes en conserve, flocons d'avoine.

- **CRÈME DE NOIX DE COCO**

Crème glacée aux gousses de vanille, noix de coco râpé, mini-grains de chocolat mi-sucré.

- **SORBET TRIPLE BAIE**
Sorbet à la fraise, sorbet à la framboise, sorbet aux bleuets, baies fraîches de son choix.
- **CERISE AU CHOCOLAT**
Crème glacée au chocolat, préparation pour tarte aux cerises en conserve, morceaux de biscuits sablés.
- **EXPLOSION DE BEURRE D'ARACHIDE AU CHOCOLAT**
Crème glacée au chocolat, moules au beurre d'arachide, biscuits-sandwich au beurre d'arachide, grains de chocolat.
- **DÉLICE AU BEIGNE ET AU CAFÉ**
Crème glacée au café, trous de beigne, sucres décoratifs au chocolat ou arc-en-ciel.
- **GLACE À L'EAU DE RÊVE À L'ORANGE**
Sorbet à l'orange, yaourt glacé à la vanille, gaufrettes à la vanille.
- **MENTHE POIVRÉE**
Yaourt glacé à la vanille ou à la menthe, bonbons de menthe poivrée.
- **TARTE À LA CITROUILLE**
Crème glacée à la vanille française, préparation pour tarte à la citrouille en conserve, morceaux de biscuits sablés.
- **AMOUREUX DES BONBONS**
Crème glacée au chocolat ou à la vanille, barres de bonbon hachées, moules au beurre d'arachide, morceaux de chocolat enrobés de bonbons, boules de lait malté.
- **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**
Crème glacée à la vanille ou au chocolat, morceaux de gâteau, sucres décoratifs arc-en-ciel.
- **CORNET GLACÉ**
Crème glacée à la vanille, mini-grains de chocolat au lait, morceaux de cône gauffré, arachides hachées. Arroser de fondant chaud ou de sauce au caramel, le cas échéant.
- **BAIE TRALALA**
Yaourt glacé ou sorbet à la framboise, framboises fraîches, zeste d'orange.
- **CARRÉ AU CHOCOLAT ET À LA MENTHE**
Crème glacée à la menthe, morceaux de carré au chocolat. Arroser avec de fondant chaud, le cas échéant.
- **ROUTE ROCAILLEUSE**
Crème glacée au chocolat, mini-guimauves, amandes effilées.
- **CROQUANT AUX PACANES ET AU BEURRE**
Crème glacée aux pacanes et au beurre, barre de caramel anglais au chocolat au lait, morceaux de biscuits Graham.
- **CERISE AU CHOCOLAT BLANC**
Crème glacée ou yaourt glacé à la vanille, cerises enrobées de chocolat, grains de chocolat blanc.

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ
LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER
IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.

MÉLANGEUR POUR GARNITURE ET CRÈME GLACÉE TOURNER ET MÉLANGER / MTC100

Pour toutes autres questions pertinentes, veuillez contacter le service à la clientèle soit par courriel ou au numéro de service tel qu'indiqué ci-bas, entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, heure normale de l'est.

Distribué par :

Nostalgia Products Group, LLC
1471, Boul. Partnership
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Internet : www.nostalgielectrics.com

Question pour le service à la clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgielectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche Soumettre.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défauts des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destiné au service à la clientèle situé sur le site Internet : www.nostalgielectrics.com.

L'utilisation de ce produit n'est pas recommandée à l'extérieur de l'Amérique du Nord. La garantie est nulle si les produits sont exportés à l'extérieur des États-Unis, du Canada et du Mexique.

Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgielectrics.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 / nostalgielectrx](http://www.pinterest.com/nostalgielectrx).

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

