

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. 05/11/18 JR)

NOSTALGIA™



FSM3

Organic Fruit Snack Maker

Máquina para preparar bocadillos de frutas orgánicas

Fabricant de collations de fruits santé

Instructions and Recipes

Instrucciones y Recetas

Instructions et recettes

Make every day 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	7
RECIPES	8
RETURNS & WARRANTY	10

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, 320 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 unit 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 put fingers or plastic utensils into the hot mixture.
2. Keep hands and face away from the opening of the pot.
3. During use, the appliance is very hot and remains hot for some time after being turned off. DO NOT touch hot surfaces like the heated base.
4. Steam may be released from food during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.

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

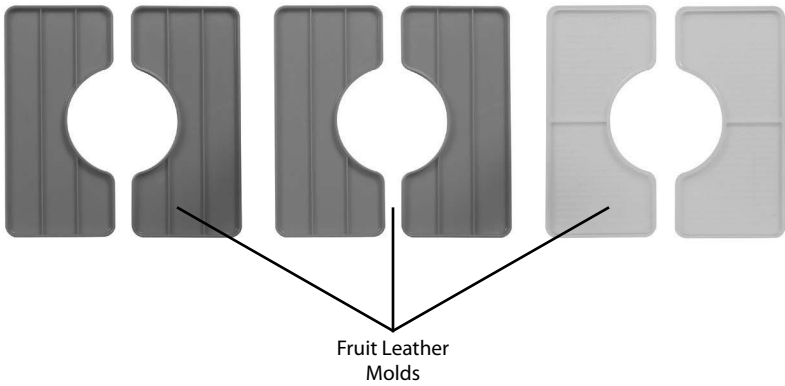
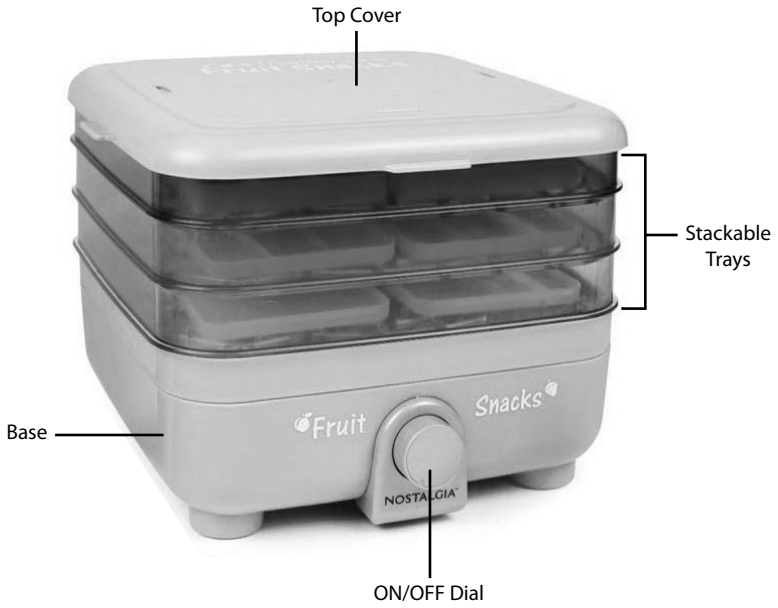
Thank you for purchasing the ORGANIC FRUIT LEATHER MAKER from Nostalgia™! Now you can make your own healthy fruit rolls, fruit leather, dehydrated fruit and more right at home. Simply blend your favorite fruits into a puree and pour into the molds, and then let the ORGANIC FRUIT SNACK MAKER to the rest of the work. Soon you'll have delicious fruit leather that's ready for snacking!

Features include:

- 3 transparent stackable drying trays
- 3 sets of fruit leather molds
- Easy ON/OFF dial medallion
- Top shelf dishwasher safe for easy cleanup

PARTS & ASSEMBLY

Parts



HOW TO OPERATE

Before first use, follow the cleaning directions under CLEANING & MAINTENANCE.

1. Set the Base on a dry, heat-resistant, level surface near an electrical outlet.
2. Prepare your fruit leather recipe as per the directions.
PRO TIP: If you need recipe ideas, check out the RECIPES section!
3. *If making fruit leather*, place the Fruit Leather Molds into the Trays. Evenly pour your fruit puree into the Molds, and then stack each Tray onto the Base.
OPTIONAL: If desired, line the Molds with parchment paper.



If making fruit chips, evenly place your sliced fruit onto the Trays, and then stack each Tray onto the Base.

4. Place the Top Cover onto the top Tray.
5. Turn the ON/OFF Dial to "ON" to start the dehydrator.
6. Dehydrating times vary depending on the fruit, and can take anywhere from 4-12 hours. It is done when the fruit looks like leather and is no longer sticky to the touch.
7. Remove the fruit leather and fruit chips from the Trays and Molds.
8. Enjoy!

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

Fruit leather should have a deep bold color and not be sticky to the touch. If you touch it with your finger and it feels sticky, then it still needs more drying time.

Store leftover fruit leather in an airtight container and place in the refrigerator. To keep the leather from sticking together, cut leather into strips and roll them up in parchment paper.

Keep in mind that drying times will vary depending upon the fruit used and the thickness of the fruit leather.

Avoid lifting the Top Cover too many times during the dehydration process. The more you lift off the lid, the longer the drying process takes.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your ORGANIC FRUIT LEATHER MAKER by following these cleaning instructions.

1. Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
2. Make sure the appliance is completely cool before cleaning.
3. Remove all parts from heated base.
4. Dispose of any remaining mixture by emptying into a bag or trash receptacle. It is not recommended that you pour the leftover mixture down the sink.
5. Hand wash pots, molds and trays in warm, soapy water with a non-abrasive cloth.
6. Dry parts thoroughly with a soft, non-abrasive cloth.
7. Wipe the heated base with a dry, non-abrasive cloth. Make sure that no water gets inside of the heated base.
8. DO NOT put any parts in a dishwasher, except for the silicone molds. The silicone molds may be washed in the dishwasher if you wish.
9. NEVER immerse heated base or cord in water.

RECIPES

Making fruit leather, fruit rolls and fruit chips is easy and fun for the whole family! Almost any fruit will make excellent fruit leather. Combine several of your favorite fruits to make an almost endless number of unique and tasty treats!

Try one our recipes below or create your own delicious combination!

NOTE: Drying times may vary greatly depending upon the fruit used and thickness of the puree.

STRAWBERRY RHUBARB FRUIT ROLLS

- 1 cup rhubarb Combine water and rhubarb in a medium stock pot. Simmer on the stove over medium heat for 5 minutes.
 - 2 cups strawberries Combine strawberries, honey, and rhubarb-water mixture in a blender or food processor and puree to a smooth consistency.
 - ¼ cup water
 - ½ cup honey Lightly wipe Fruit Leather Molds with a vegetable oil or non-stick cooking spray to prevent sticking.
- Pour fruit puree into the Fruit Leather Molds.
- Allow fruit rolls to dry for 6-10 hours.

RASPBERRY PEACH FRUIT LEATHER

- 2 cups raspberries Put all ingredients into a blender or food processor and puree to a smooth consistency.
 - 3 peaches, pitted & diced Lightly wipe Fruit Leather Molds with a vegetable oil or non-stick cooking spray to prevent sticking.
 - ¼ cup honey Pour puree into Fruit Leather Molds.
- Allow fruit leather to dry for 6-10 hours.

PASSION STRAWBERRY FRUIT LEATHER

- 2 cups strawberries, cored & chopped Put all ingredients into a blender or food processor and puree to a smooth consistency.
 - 2 tbsp. passionfruit syrup (juice or flavoring) Lightly wipe Fruit Leather Molds with a vegetable oil or non-stick cooking spray to prevent sticking.
 - ¾ cup applesauce Pour fruit puree into Fruit Leather Molds.
- Allow fruit leather to dry for 6-10 hours.

BANANA CHIPS

- 4 bananas Peel the bananas and slice into ¼-inch or ⅜-inch chips.
- Lemon juice Dip each banana slice into the lemon juice.

Shake off the excess lemon juice and lay each slice directly onto the Stackable Trays.

Allow fruit chips to dry. After 3 hours of drying, flip over all the banana slices. Continue drying for approximately 3 more hours.

CINNAMON APPLE CHIPS

- 2-3 apples Cut the core out of the apples. Peel the apples, if desired.
- 1 tbsp. lemon juice Slice the apples into thin rings about ¼-inch thick.
- 1 cup water Combine lemon juice to water in a large, shallow bowl.
- Ground cinnamon (optional) Dip the apples slices into the lemon-water to prevent them from browning. Pat the excess moisture from the apple rings with paper towels.

If desired, sprinkle apples slices with cinnamon.

Lay each apple slice directly onto the Stackable Trays.

Allow apple chips to dry for approximately 6 hours.

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.

ORGANIC FRUIT SNACK MAKER / FSM3

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/nostalgiaelctr.

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

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

CONTENIDO

SEGURIDAD	11
PROTECCIONES IMPORTANTES	12
PROTECCIONES IMPORTANTES ADICIONALES	12
INTRODUCCIÓN	13
PARTES Y ENSAMBLAJE	14
CÓMO UTILIZAR	15
CONSEJOS ÚTILES	16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	16
RECETAS	17
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	19

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 indicarán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la posibilidad de lesiones, y qué puede suceder si no sigue las instrucciones.

Especificaciones del aparato:

120 Voltios, 60 Hz, 320 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 los mangos 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 riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna otra parte de esta unidad en agua ni en otros líquidos.
7. Desconéctela del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de retirar piezas y antes de la limpieza. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar cualquiera de las piezas, y antes de la limpieza.
8. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni 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 durante el uso ni cuando esté conectada a un tomacorriente.
15. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover cualquier aparato con comida caliente.
16. Siempre conecte el cable primero al aparato, después conéctelo al tomacorriente. Para desconectar, apague cualquier control, después retire el enchufe del tomacorriente.

PROTECCIONES IMPORTANTES ADICIONALES

Precauciones de seguridad operativa

1. NUNCA coloque los dedos o utensilios de plástico en la mezcla caliente.
2. Mantenga las manos y la cara lejos de la apertura de la olla.
3. Durante el uso, el aparato está muy caliente y permanecerá caliente por algún tiempo cuando se apague. NO TOQUE las superficies calientes como la Base calentada.
4. Puede que escape algo de vapor de la comida durante la cocción. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que está muy caliente y puede causar quemaduras.

Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe

1. El aparato tiene un enchufe polarizado (una patita más ancha). Para disminuir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se diseñó para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. **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.
 - Las características nominales del cordón o del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
 - Cuando utiliza un cable más largo o cable de extensión, asegúrese de que el cable no sobresalga de la encimera ni de la mesa ya que se puede halar el cable o tropezarse involuntariamente con él.
4. El fabricante no recomienda el uso de esta máquina en países que no admiten 120V CA incluso si se está usando un adaptador, transformador o convertidor de voltaje.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

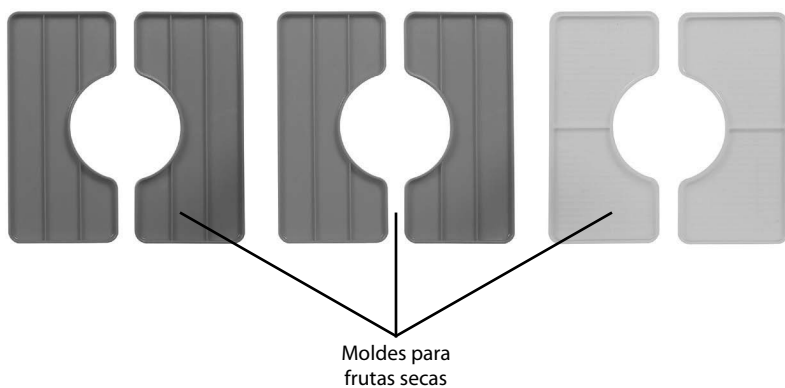
¡Gracias por comprar la MÁQUINA PARA PREPARAR FRUTAS SECAS ORGÁNICAS de Nostalgia™! Ahora puede hacer sus propios y saludables panecillos de frutas, frutas secas, frutas deshidratadas y más, todo en casa. Simplemente mezcle sus frutas favoritas en un puré y vacíelo en los moldes, después deje que la MÁQUINA PARA PREPARAR BOCADILLOS DE FRUTAS ORGÁNICAS haga el resto del trabajo. ¡Pronto tendrá deliciosas frutas secas listas para bocadillos!

Las funciones incluyen:

- 3 bandejas secadoras transparentes y apilables
- 3 conjuntos de moldes para frutas secas
- Medallón con indicador sencillo de encendido/apagado
- Se puede colocar en el estante superior del lavavajillas para una limpieza sencilla

PARTES Y ENSAMBLAJE

Partes



CÓMO UTILIZAR

Antes del primer uso, siga las instrucciones para limpiar incluidas en LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

1. Coloque la Base sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor cerca de un tomacorriente.
2. Prepare su receta de frutas secas de acuerdo con las instrucciones.
SUGERENCIA PROFESIONAL: ¡Si necesita ideas de recetas, revise la sección RECETAS!
3. *Si va a preparar frutas secas*, coloque los moldes para frutas secas en las bandejas. Vierta uniformemente el puré de frutas en los moldes y después apile cada bandeja sobre la Base.
OPCIONAL: Si lo desea, recubra los moldes con papel.



Si prepara chispas de frutas, coloque uniformemente las rodajas de frutas sobre las bandejas, y después apile cada bandeja sobre la base.

4. Coloque la cubierta superior sobre la bandeja superior.
5. Gire el selector de Encendido/Apagado a "Encendido" para que comience a funcionar el deshidratador.
6. Los tiempos de deshidratación varían en dependencia de la fruta, y pueden ser de aproximadamente 4-12 horas. Se termina cuando la fruta parece cuero y ya no es pegajosa al tacto.
7. Retire la fruta seca y las chispas de fruta de las bandejas y los moldes.
8. ¡A disfrutar!

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

La fruta seca debe tener un color fuerte y subido y no ser pegajosa al tacto. Si la toca con un dedo y se siente pegajosa, entonces aún necesita más tiempo de secado.

Guarde la fruta seca restante en un recipiente hermético y colóquelo en el refrigerador. Para evitar que los trozos de fruta seca se peguen, córtelos en franjas y enróllelos en papel.

Tenga presente que los tiempos de secado variarán en dependencia de la fruta usada y del grosor de la fruta seca.

Evite levantar la cubierta superior demasiadas veces durante el proceso de deshidratación. Mientras más levante la tapa, más demorará el proceso de secado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide su MÁQUINA PARA PREPARAR FRUTAS SECAS ORGÁNICAS siguiendo estas instrucciones de limpieza.

1. Desconecte del tomacorriente desenchufando el aparato.
2. Asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de limpiarlo.
3. Retire todas las piezas de la base térmica.
4. Deseche el resto de la mezcla al vaciarla en una bolsa o bote de basura. No se recomienda que vierta la mezcla sobrante por el fregadero.
5. Lave a mano las ollas, los moldes y bandejas con agua tibia y jabonosa y con un paño no abrasivo.
6. Seque las piezas por completo con un paño suave, no abrasivo.
7. Limpie la base calentada con un paño seco y no abrasivo. Asegúrese de que no entre agua en el interior de la base térmica.
8. NO coloque ninguna pieza en el lavavajillas, salvo los moldes de silicona. Los moldes de silicona se pueden lavar en el lavavajillas si lo desea.
9. No sumerja NUNCA la base calentada o el cable en agua.

RECETAS

¡Hacer frutas secas, panecillos de frutas y chispas de frutas es fácil y divertido para toda la familia! Casi cualquier fruta dará una excelente fruta seca. ¡Combine varias de sus frutas favoritas para que prepare un sinnúmero de dulces únicos y sabrosos!

¡Pruebe una de nuestras recetas siguientes o cree su propia combinación deliciosa!

NOTA: Los tiempos de secado pueden variar mucho en dependencia de la fruta usada y de la espesura del puré.

PANECILLOS DE FRUTAS DE RUIBARBO Y FRESA

- 1 taza de ruibarbo Mezcle el agua y el ruibarbo en una olla mediana.
- 2 tazas de fresas Ponga a hervir en una estufa a fuego medio durante 5 minutos.
- ¼ taza de agua Mezcle las fresas, la miel y la mezcla de ruibarbo y agua en una licuadora o procesador de alimentos y deje que se haga un puré con una consistencia uniforme.
- ½ taza de miel

Unte ligeramente los moldes para fruta seca con un aceite vegetal o con un atomizador antiadherente para cocinar para evitar que se peguen.

Vierta el puré de frutas en los moldes para frutas secas.

Deje que los panecillos de frutas se sequen durante 6-10 horas.

FRUTA SECA DE MELOCOTÓN Y FRAMBUESA

- 2 tazas de frambuesas Ponga todos los ingredientes en una licuadora o procesador de alimentos y deje que se haga un puré con una consistencia uniforme.
- 3 melocotones, deshuesados y en trocitos

Unte ligeramente los moldes para fruta seca con un aceite vegetal o con un atomizador antiadherente para cocinar para evitar que se peguen.

Vierta el puré en moldes para frutas secas.

Deje que las frutas se sequen durante 6-10 horas.

FRUTAS SECAS DE FRESAS Y MARACUYÁ

- 2 tazas de fresas, sin corazón y en trocitos Ponga todos los ingredientes en una licuadora o procesador de alimentos y deje que se haga un puré con una consistencia uniforme.
- 2 cucharaditas de sirope de maracuyá (jugo o saborizante) Unte ligeramente los moldes para fruta seca con un aceite vegetal o con un atomizador antiadherente para cocinar para evitar que se peguen.
- ¾ taza de puré de manzana Vierta el puré de frutas en moldes para frutas secas.

Deje que las frutas se sequen durante 6-10 horas.

CHISPAS DE BANANAS

- 4 bananas Pele las bananas y córtelas en rebanadas de 1/4 pulgada o 3/8 pulgada.
- Jugo de limón Sumerja cada rebanada de banana en el jugo de limón.
Quite el exceso de jugo de limón y coloque cada rebanada directamente en las bandejas apilables.
Deje secar las chispas de fruta. Después de 3 horas de secado, voltee todas las rebanadas de banana. Continúe el secado durante aproximadamente 3 horas más.

CHISPAS DE MANZANA Y CANELA

- 2-3 manzanas Retire el corazón de las manzanas. Pele las manzanas, si lo prefiere.
- 1 cucharadita de jugo de limón Rebane las manzanas en anillos de aproximadamente 1/4 pulgada de grosor.
- 1 taza de agua Mezcle el jugo de limón con el agua en un tazón grande y poco profundo.
- Canela molida (opcional) Sumerja las rebanadas de manzana en el agua con limón para evitar que se pongan marrón. Extraiga el exceso de humedad de los anillos de manzana con toallitas de papel.
Si lo desea, espolvoree las rodajas de manzana con canela.
Coloque cada rodaja de manzana directamente en las bandejas apilables.
Deje secar las chispas de manzana durante aproximadamente 6 horas.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

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

MÁQUINA PARA PREPARAR BOCADILLOS DE FRUTAS ORGÁNICAS / FSM3

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaproducts.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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

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

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

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

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

Me Gusta en Facebook en www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Siga nuestros consejos sobre Pinterest en www.pinterest.com/nostalgiaelctrx.

Tweet con nosotros en Twitter en www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

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

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	20
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	21
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL	21
INTRODUCTION	22
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	23
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	24
CONSEILS UTILES	25
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	25
RECETTES	26
RETOURS ET GARANTIE	28

SÉCURITÉ

Votre sécurité est très importante, ainsi que celle des autres.

Nous avons fourni de nombreux 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 vous diront quel est le danger potentiel et vous diront comment réduire le risque de blessure et vous diront ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

Spécifications de l'appareil :

120 Volts, 60 Hz, 320 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 ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.

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

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE TOUCHEZ PAS aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les cadrans.
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 lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
6. Pour protéger contre les chocs électriques ne pas plonger le cordon, la fiche ou toute autre partie de l'unité dans de l'eau ou autres liquides.
7. Toujours débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement, avant de retirer les pièces et faire le nettoyage. Laisser refroidir avant de remettre ou de retirer les pièces et avant de faire le nettoyage.
8. NE PAS utiliser l'appareil ayant un cordon ou une fiche électrique endommagée, ni suivant un mauvais fonctionnement ou une détérioration quelconque. Retournez-le 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. N'employez PAS l'appareil pour une autre utilisation que celle pour laquelle elle a été conçue.
11. NE PAS utiliser l'appareil à l'extérieur. UNIQUEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE.
12. NE PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
13. NE JAMAIS laisser le cordon dépasser sur le côté d'une table ou d'un comptoir ou toucher les surfaces chaudes.
14. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance tout en cours d'utilisation ou lorsqu'il est branché sur une prise.
15. Soyez extrêmement prudent pour déplacer un appareil contenant des liquides chauds.
16. Toujours brancher la prise de l'appareil tout d'abord, puis branchez dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, remettre tous les boutons en mode « arrêt » (off), puis débranchez la fiche de la prise murale.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL

Précautions pour un fonctionnement sécuritaire

1. NE JAMAIS mettre les doigts ou des ustensiles en plastiques dans le mélange chaud.
2. Garder les mains et le visage loin de l'ouverture du pot.
3. Pendant l'utilisation, l'appareil est très chaud et reste chaud pendant un certain temps après avoir été mis hors tension. NE PAS toucher

les surfaces chaudes comme l'élément chauffant de base.

4. De la vapeur pourrait se dégager de l'appareil pendant la cuisson. Pour assurer la sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.

Directives pour le cordon d'alimentation et la fiche de branchement

1. Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée, d'une seule façon. **Si vous n'arrivez pas à insérer entièrement la fiche dans la prise, branchez-la dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.**
2. Un court cordon d'alimentation est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou risques de trébucher sur un cordon plus long.
3. Si un cordon d'alimentation amovible ou une rallonge est utilisée :
 - Les rallonges peuvent être utilisées avec précautions.
 - Les caractéristiques électriques du câble ou de la rallonge doivent être au moins aussi grandes que la puissance nominale de l'appareil.
 - Lorsque vous utilisez une rallonge ou un cordon plus long, assurez-vous que le cordon ne pende pas par-dessus un comptoir ni une table où quelqu'un pourrait le tirer ou trébucher.
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

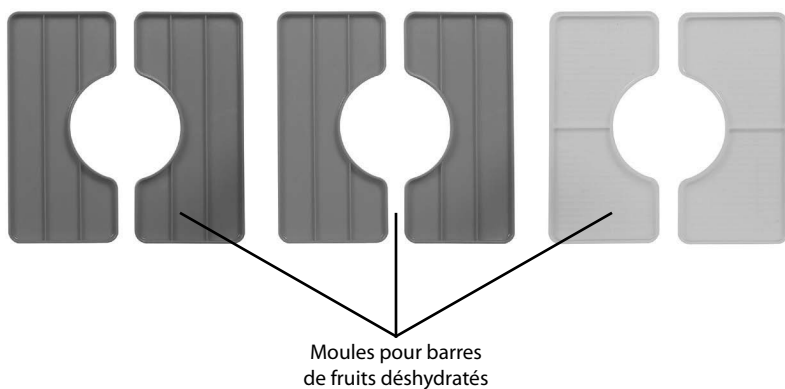
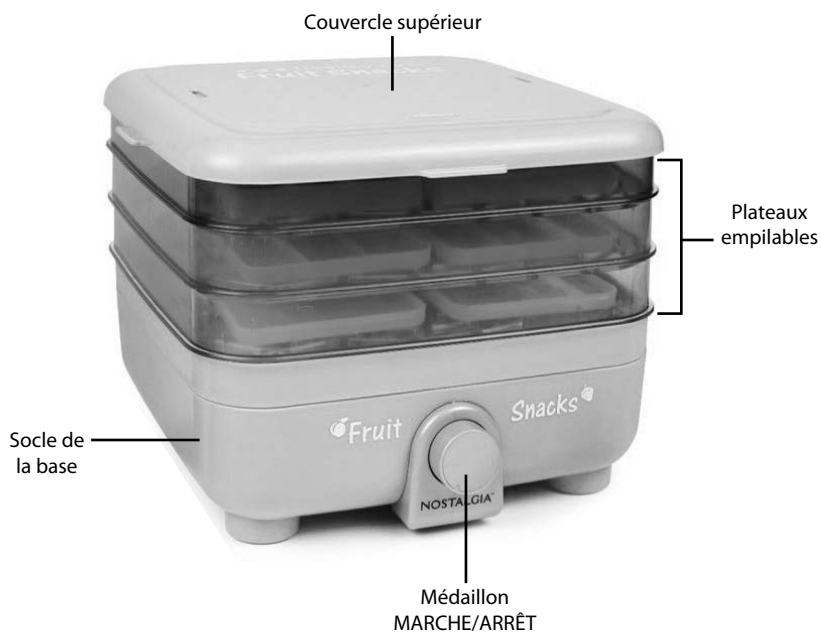
Merci d'avoir choisi le professionnel FABRICANT DE BARRES DE FRUITS DÉSHYDRATÉS SANTÉ de Nostalgia™! Maintenant vous pouvez faire vos propres rouleaux de fruits, barres de fruits déshydratés, fruits séchés et plus à la maison. Vous n'avez qu'à mélanger vos fruits préférés en purée et vider dans les moules et ensuite laisser le FABRICANT DE COLLATIONS DE FRUITS SANTÉ faire le reste du travail. Bientôt vous aurez du cuire de fruits délicieux prêt à grignoter !

Les caractéristiques comprennent les éléments suivants :

- 3 plateaux transparents pour sécher transparents empilables
- 3 ensembles de moules pour barres de fruits déshydratés
- Médaille de commande facile MARCHE/ARRÊT
- Lavable à l'étagère supérieure du lave-vaisselle pour un nettoyage facile

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Pièces



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Avant la première utilisation, suivez les instructions pour le nettoyage sous la rubrique NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

1. Placez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur près d'une prise électrique.
2. Préparer votre recette de barres de fruits déshydratés selon les directives indiquées.
CONSEIL DE PRO : Si vous avez besoin d'idées de recettes, consultez la section de RECETTES !
3. **Si vous faites des barres de fruits déshydratés**, placez les moules pour barres de fruits déshydratés dans les plateaux. Vider la purée de fruit uniformément dans les moules et ensuite empiler les plateaux sur la base.
FACULTATIF : Si désiré, tapisser les moules de papier parchemin.



Si vous faites de pépites de fruits, placez uniformément les fruits tranchés sur les plateaux et ensuite empiler chaque plateau sur la base.

4. Placer le couvercle supérieur sur le plateau supérieur.
5. Tourner le médaillon MARCHE/ARRÊT à « MARCHE » pour allumer le déshydrateur.
6. Le temps de déshydratation varie selon le fruit et peut être de 4 à 12 heures. C'est terminé quand les fruits ressemblent au cuire et n'est plus collant à toucher.
7. Enlever les barres de fruits déshydratés et les pépites de fruits des plateaux et des moules.
8. Profitez-en !

CONSEILS UTILES



NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Les barres de fruits déshydratés devraient avoir une couleur foncé et vive et ne devraient pas être collantes à toucher. Si vous les touchez avec votre doigt et c'est collant, il faut sécher plus longtemps.

Entreposer le reste des barres de fruits déshydratés dans un contenant hermétique et placer au réfrigérateur. Pour empêcher les barres de coller ensemble, couper les barres en lanières et les rouler dans du papier parchemin.

Garder en tête que les temps pour sécher varieront selon les fruits utilisés et l'épaisseur des barres de fruits déshydratés.

Éviter de soulever le couvercle supérieur trop souvent pendant le processus de déshydratation. Le plus vous soulevez le couvercle, le plus de temps est nécessaire pour le processus de déshydratation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

S'il vous plaît prendre soin de votre FABRICANT DE BARRES DE FRUITS DÉSHYDRATÉS BIOLOGIQUES en suivant ces instructions de nettoyage.

1. Déconnecter de la prise électrique en débranchant l'appareil.
2. S'assurer que l'appareil est complètement refroidi avant le nettoyage.
3. Enlever toutes les parties de la base chauffante.
4. Jeter le reste de mélange dans un sac ou dans la poubelle. Il n'est pas recommandé de jeter le mélange qui reste dans l'évier.
5. Laver les pots, les moules et les bacs à la main à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon non abrasif.
6. Assécher complètement avec un chiffon doux, non abrasif.
7. Essuyer la base chauffante à l'aide d'un chiffon non abrasif. Assurez-vous que l'eau n'entre pas à l'intérieur de la base chauffante.
8. NE PAS mettre de pièces au lave-vaisselle sauf les moules en silicone. Les moules en silicone peuvent être mis au lave-vaisselle si désiré.
9. NE JAMAIS immerger la base chauffante ou le cordon dans l'eau.

RECETTES

Faire des barres de fruits déshydratés, des rouleaux de fruits et des pépites de fruits c'est facile et amusant pour toute la famille! Presque tous les fruits sont excellents pour les barres de fruits déshydratés. Combinez plusieurs de vos fruits préférés pour faire une quantité presque infini de gâteries uniques et savoureuses !

Essayez une de nos recettes ci-dessous ou créez votre propre combinaison délicieuse !

REMARQUE : Les temps de séchage peuvent varier beaucoup selon les fruits utilisés et l'épaisseur de la purée.

ROULEAUX À LA FRAISE ET À LA RHUBARBE

- 1 tasse de rhubarbe Combiner l'eau et la rhubarbe dans un pot moyen.
 - 2 tasses de fraises Mijoter sur le poêle à feu moyen pour 5 minutes.
 - ¼ de tasse d'eau Combiner les fraises, le miel et le mélange d'eau et de rhubarbe dans un mélangeur ou robot culinaire et réduire en purée à consistance lisse.
 - ½ de tasse de miel
- Légèrement couvrir les moules pour barres de fruits déshydratés avec de l'huile végétale ou de l'enduit de cuisson pour éviter qu'ils collent.
- Vider la purée de fruit dans les moules pour barres de fruits déshydratés.
- Permettre aux rouleaux de fruits à sécher pour 6 à 10 heures.

BARRES DE FRUITS DÉSHYDRATÉS AUX FRAMBOISES ET À LA PÊCHE

- 2 tasses de framboises Placer tous les ingrédients dans un mélangeur ou robot culinaire et réduire en purée à consistance lisse.
 - 3 pêches, dénoyautés et en cubes Légèrement couvrir les moules pour barres de fruits déshydratés avec de l'huile végétale ou de l'enduit de cuisson pour éviter qu'ils collent.
 - ¼ de tasse de miel
- Vider la purée de fruit dans les moules pour barres de fruits déshydratés.
- Permettre aux barres de fruits déshydratés à sécher pour 6 à 10 heures.

BARRES DE FRUITS DÉSHYDRATÉS À LA FRAISE ET AUX FRUITS DE LA PASSION

- 2 tasses de fraises, coeur enlevé et coupés Placer tous les ingrédients dans un mélangeur ou robot culinaire et réduire en purée à consistance lisse.
 - 2 c. à table de sirop de fruit de la passion (jus ou arôme) Légèrement couvrir les moules pour barres de fruits déshydratés avec de l'huile végétale ou de l'enduit de cuisson pour éviter qu'ils collent.
 - ¾ de tasse de compote de pommes
- Vider la purée de fruit dans les moules pour barres de fruits déshydratés.
- Permettre aux barres de fruits déshydratés à sécher pour 6 à 10 heures.

PÉPITES DE BANANES

- 4 bananes Pelier les bananes et les trancher en pépites de 6 mm ou 9,5 mm.
- Jus de citron Tremper chaque tranche de banane dans le jus de citron.

Secouer le jus de citron en surplus et placer chaque tranche directement sur les plateaux empilables.

Laisser les pépites de fruit séchés. Après 3 heures de séchage, tourner les tranches de bananes. Continuer de sécher pour environ 3 heures de plus.

PÉPITES DE POMMES À LA CANNELLE

- 2 à 3 pommes Couper le coeur hors des pommes. Peler les pommes, si désiré.
- 1 c. à table Jus de citron Trancher les pommes en anneaux minces environ 6 mm d'épaisseur.
- 1 tasse d'eau Combiner le jus de citron à l'eau dans un grand bol peu profond.
- Cannelle moulue (facultatif) Tremper les tranches de pommes dans l'eau et le jus de citron pour les empêcher de brunir. Sécher la moitié en surplus des anneaux de pommes avec des essuies-tout.

Si désiré, saupoudrer les tranches de pommes avec de la cannelle.

Placer chaque tranche de pommes directement sur les plateaux empilables.

Permettre aux pépites de pommes à sécher pour 6 heures.

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.

FABRICANT DE COLLATIONS DE FRUITS SANTÉ / FSM3

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 / nostalgialctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).

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

