All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2016 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 09/30/16 ES)

NOSTALGIA™

DIC16BL

Double Ice Cream Maker
Máquina doble de helados
Double sorbetière

Instructions and Recipes
Instrucciones y Recetas
Consignes et Recettes

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

CONTENTS

SAFETY 2
IMPORTANT PRECAUTIONS 3
IMPORTANT SAFEGUARDS 3
INTRODUCTION 4
PARTS & ASSEMBLY 5
HOW TO OPERATE 6
HELPFUL TIPS 7
CLEANING & MAINTENANCE 8
RECIPES 9
RETURNS & WARRANTY 11

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
15 Watts

Intertek

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

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

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the unit.
4. NEVER leave unit unattended while in use.
5. Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning.
6. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctions.
7. DO NOT put in dishwasher.
8. Keep out of reach of children.
9. This appliance is NOT A TOY.
10. This appliance is not intended for use by unsupervised young children or cognitively challenged individuals.
11. Young children should be supervised while product is in use to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this unit in water or other liquids, especially the electric motor.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To avoid fire or shock hazard, or damage to the unit, this unit should be plugged into a polarized 120 Volt AC outlet ONLY.
5. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
7. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of attachments may cause injuries.
8. NEVER operate the unit dry. Always have ice cream mixture inside of the container while plugged in.
9. DO NOT use outdoors.
10. DO NOT let the cord touch hot surfaces.
11. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. This unit must be on a level surface to operate properly.
13. DO NOT use this appliance for other than its intended use.

14. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
15. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
16. Extension cord can be used if care is exercised in use.
17. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
18. 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.
19. DO NOT put hands or any foreign objects into this appliance while it is plugged in and operating.
20. DO NOT use metal utensils to remove mix from the bowl.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

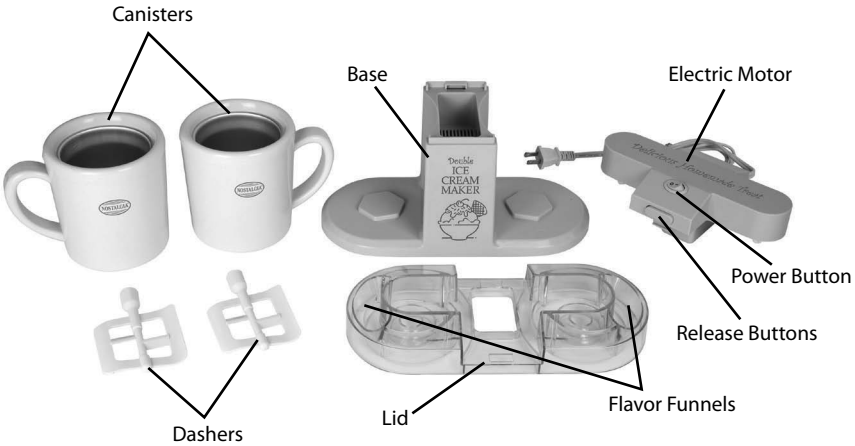
Better than a milkshake with two straws at the drive-in, now you can make two delicious individual servings of ice cream at the same time with the DOUBLE ICE CREAM MAKER! Simply place your ingredients into the frozen mugs, allow the unit to churn, and in 20 short minutes enjoy homemade ice cream, frozen yogurt or sorbet.

- Makes two (16 oz.) mugs of ice cream at the same time (2 pints total capacity)
- Simply place ingredients into the frozen mugs to enjoy homemade ice cream, frozen yogurt or sorbet in about 20 minutes
- Electric churners do all the mixing - no salt or ice needed
- Use flavor funnel to add cookie dough, nuts, or candy pieces for a custom ice cream creation

PARTS & ASSEMBLY

Before using your DOUBLE ICE CREAM MAKER for the first time, follow the cleaning directions under CLEANING & MAINTENANCE.

Now you are ready to enjoy creamy, delicious ice cream!

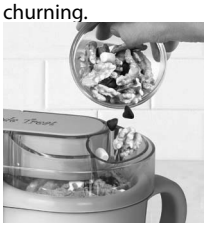


HOW TO OPERATE

To prepare:

- Chill both Canisters for at least eight hours.
- Find a stable surface near an electrical outlet before starting. Make sure the cord is away from any water source. It is acceptable to use an extension cord if needed.
- Choose your favorite recipe and prepare ice cream mixture per recipe instructions. Place in refrigerator until ready to use.

1. Take Canisters from freezer and place onto the Base.
2. Place one Dasher in each canister.
3. Fit Lid on top of the Base and Canisters.
4. Fit the Electric Motor onto the Lid and press until a "click" is heard to indicate that it has locked into place.
5. Insert plug into nearest outlet and press the "on" switch.
   IMPORTANT: Machine must be switched on before adding ice cream mixture.
6. Pour chilled ice cream mixture in through each Flavor Funnel. Make sure that you do not fill Canister more than $^{2}/_{3}$ full, as the mixture will expand during the freezing process.
7. Add extra toppings through the Flavor Funnel about 3 minutes before the mixture is done churning.



8. When mixture is done, turn off and unplug the Electric Motor. If the motor stops prematurely, turn it off, break up any ice blockages, and start again.
9. Hold the Release Buttons on the Electric Motor to lift off of the Lid.
10. Take the Dashers out and scrape off excess ice cream with a spatula.
11. Transfer ice cream to a freezer-safe container and freeze, or serve straight from the Canister.

HELPFUL TIPS

Taste

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

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

- 1 packet of sweetener = 2 tsp. of sugar
- 6 packets of sweetener = ¼ cup of sugar
- 8 packets of sweetener = ⅓ cup of sugar
- 12 packets of sweetener = ½ cup of sugar

Texture

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

Recipes with too much salt can cause the mixture to freeze too quickly, which can also cause ice crystals to form in the ice cream.

Consistency

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

- Remove the Dasher and place the Lid and Cap on the Canister. Place Canister in freezer to harden.
- Recipes that call for alcohol may inhibit the freezing process. Be sure to add any alcohol during the last few minutes of the freezing cycle.

Jamming

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

- Make sure that the consistency of the ice cream is not thicker than soft serve ice cream or the Dasher may get stuck.
- Ice Cream recipes that include hard ingredients like nuts or chocolate chips may cause the Dasher to become lodged in the Canister. DO NOT add hard ingredients until the churning process is done.
- DO NOT stop the churning process until ice cream is finished. Stopping in the middle of the process can cause the ice cream to harden and restrict the movement of the Dasher.

Freezing

DO NOT operate the unit longer than required. If the mixture has not yet achieved the slush consistency or has thawed again after 30 minutes, do not continue. Possible reasons for mixture not chilling or freezing:

- The Canister was not cold enough.
- The mixture was too warm. Make sure that the ingredients that you add are chilled and not warm, lukewarm or of room temperature before adding to the Canister.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure the Electric Motor is turned off and the unit is unplugged:
   Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
2. Do not wash any parts in the dishwasher.
3. Remove the Electric Motor and wipe with slightly damp, non-abrasive cloth.
   IMPORTANT: Never immerse the Electric Motor in water or any other liquid, or allow the cord or plug to get wet.
4. Allow Canisters to reach room temperature before cleaning. Then wash inside of Canisters and dry thoroughly.
   IMPORTANT: DO NOT immerse in water or freeze Canisters when wet.
5. Remove the Lid and Dashers, and wash in warm, soapy water and dry thoroughly.
6. Wipe Base with slightly damp, non-abrasive cloth.
7. Do not clean with scouring powders, steel wool pads or other abrasive materials as this may damage the surfaces.

RECIPES

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

- To reduce the risk of salmonella poisoning caused by raw eggs, heat mixtures with eggs to a temperature of 160° F, but DO NOT bring to a boil. You may also use pasteurized eggs in place of raw eggs.
- Be sure to add ice cream mixture to Canister and chill for 20 minutes prior to use.
- For ice cream recipes that require cooking, it is recommended that you cook one day in advance. The mixture will then have time to cool completely and expand.
- Recipes listed below make **one canister** of ice cream (2 cup/16 oz.). To make the same flavor in both canisters, double recipe.

BANANA ICE CREAM

- 1 large ripe banana
- 1 1/3 cup skim milk
- 1/2 cup heavy cream
- 2/3 cup confectioner's sugar

Mash the banana until smooth.

Mix in the milk, heavy cream and sugar.

Pour the mixture into the canister as the dashers are running.

Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

RASPBERRY FROZEN YOGURT

- 1 1/2 cup fresh raspberries
- 1 - 1 1/3 cup confectioner's sugar
- 1 cup plain yogurt

Mash or puree the raspberries.

For a smoother result, remove the pips by sieving.

Add the sugar and yogurt and mix together.

Pour the mixture into the canister as the dashers are running.

Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

CHOCOLATE-MINT ICE CREAM

- 2/3 cup skim milk
- 1/2 cup confectioner's sugar
- 1 cup heavy cream
- A few drops of peppermint extract
- 1/2 cup grated chocolate

Combine the milk and sugar in a saucepan.

Place over low heat and stir until the sugar has dissolved, then remove from heat and allow mixture to cool.

Stir the cream and peppermint extract into cooled milk.

Pour the mixture into the canister as the dashers are running.

When the mixture starts to freeze, add the grated chocolate through the topping funnel.

Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

STRAWBERRY ICE CREAM

- 2 cups fresh strawberries
- 1cup confectioner's sugar
- 1/2 cup heavy cream
- lemon juice from 1/2 small size lemon

Puree the strawberries until smooth, then add the remaining ingredients.

Pour the mixture into the canister as the dashers are running.

Allow the mixture to freeze until the desired consistency is achieved.

LEMON SORBET

- 2/3 cup granulated sugar
- 2/3 cup water
- orange juice from 1/2 medium size orange
- 1/2 cup lemon juice
- 1 egg white

Combine the sugar and water in a saucepan.

Stir over low heat until the sugar has dissolved, then bring the mixture to the boil and allow to boil for 1 minute.

Remove from heat and allow to cool.

Add the orange and lemon juice.

Whisk the egg white until almost stiff and then stir into the lemon mixture.

Pour the mixture into the canister as the dashers are running.

Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

VANILLA ICE CREAM

- 2 egg yolks
- 1 cup confectioner's sugar
- 2/3 cup skim milk
- 1 cup heavy cream
- Several drops of vanilla extract

Place the egg yolks and sugar in a glass bowl and beat together.

Slowly bring the milk to boiling point in a saucepan, then pour into the egg mixture and beat together.

Return the mixture to the pan and stir constantly until the mixture thickens and forms a film over the back of the spoon. Do not let it boil or the mixture will separate.

Remove from heat and allow mixture to cool.
Stir in the cream and vanilla extract.

Chill in refridgerator for several hours until cool

Pour the mixture into the canister with the dashers are running.

Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

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.

DOUBLE ICE CREAM MAKER/ DIC16BL

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

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

CONTENIDO

SEGURIDAD 12

PRECAUCIONES IMPORTANTES 13

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES 13

INTRODUCCIÓN 14

PIEZAS Y ENSAMBLAJE 15

FUNCIONAMIENTO 16

CONSEJOS ÚTILES 17

LIMPIEZA Y MENTENIMIENTO 18

RECETAS 19

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA 21

ESPAÑOL

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

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

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matar o herir a otros.

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

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

Especificaciones del electrodoméstico:
120 Voltios, 60 Hertz
15 Watts

Intertek

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

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. No lo sumerja NUNCA en agua.
2. No lo utilice NUNCA cerca del agua.
3. No utilice NUNCA una esponja o un paño abrasivo en la unidad.
4. No deje NUNCA la unidad desatendida mientras esté en funcionamiento.
5. Desenchufe la unidad de la red cuando no la esté utilizando y para limpiarla.
6. NO opere este aparato con un cable o enchufe dañados, o en caso de que funcione incorrectamente.
7. NO lo coloque en un lavavajillas.
8. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
9. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
10. Este aparato no se ha diseñado para que lo utilicen niños ni personas con dificultades de aprendizaje sin supervisión.
11. Se debe supervisar a los niños mientras se utilice el producto para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

ESPAÑOL

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni ninguna otra parte de la unidad en agua ni en otros líquidos.
3. Es necesaria una supervisión estricta cuando los niños utilicen el aparato o cuando se encuentren a su alrededor.
4. Para evitar los riesgos de incendios o de choques eléctricos, así como daños a la unidad, este aparato debe conectarse SOLAMENTE en una toma de corriente de 120 VCA polarizada.
5. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando y antes de desmontarlo para limpiarlo.
6. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al taller de reparación más cercano para su examen o reparación.
7. El fabricante no recomienda el uso de implementos accesorios. El uso de implementos puede provocar lesiones.
8. NUNCA utilice la unidad estando seca. Siempre tenga una mezcla de helado en el recipiente mientras esté enchufada la unidad.
9. NO lo utilice en exteriores.
10. NO permita que el cable toque superficies calientes.
11. NO coloque el aparato sobre o cerca de un fogón de gas o eléctrico o dentro de un horno caliente.

12. Esta unidad debe estar en una superficie nivelada para que funcione bien.
13. NO utilice este aparato para otro uso que no sea el cual para el que está destinado.
14. NO deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.
15. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
16. Un cable de extensión se puede utilizar si se tiene cuidado con su uso.
17. Las características nominales del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
18. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se ha diseñado para introducirse en una toma de corriente polarizada solo en una posición.
19. NO coloque las manos ni ningún objeto extraño en este aparato mientras esté conectado y funcionando.
20. NO utilice utensilios de metal para remover la mezcla de la vasija.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

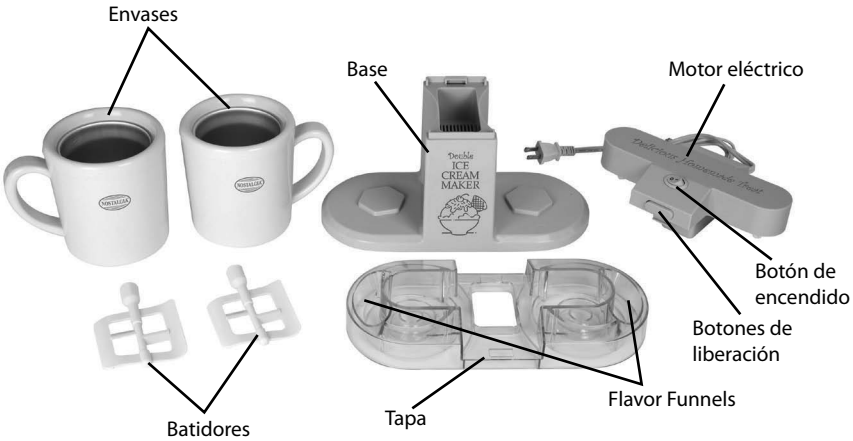
¡Mejor que un helado con dos sorbetes en la tienda, ahora puede preparar dos porciones individuales deliciosas de helado al mismo tiempo con la MÁQUINA DOBLE DE HELADOS! Simplemente coloque sus ingredientes en tazas congeladas, deje girar la unidad y en 20 minutos disfrute helado casero, yogur helado o sorbete.

- Para preparar dos tazas (16 oz.) de helado al mismo tiempo (capacidad total de 2 pintas)
- Simplemente coloque los ingredientes en los tazones congelados, y disfrute un helado casero, yogurt helado o sorbete en unos 20 minutos
- La batidora eléctrica hará la mezcla, sin sal o hielo.
- Use la chimenea de sabor para agregar masa de galletas, nueces o trozos de caramelo para crear un helado personalizado

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Antes de usar su MÁQUINA DOBLE DE HELADOS por primera vez, siga las instrucciones de limpieza en LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

¡Ahora está listo para disfrutar helado cremoso y delicioso!



ESPAÑOL

FUNCIONAMIENTO

Para preparar:

- Enfríe ambos envases durante al menos ocho horas.
- Encuentre una superficie estable cerca de una toma eléctrica antes de iniciar. Asegúrese de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua. Si es necesario, use un cable de extensión.
- Elija su receta favorita y prepare la mezcla de helado según las instrucciones de la receta. Sitúela en el refrigerador hasta que esté lista para usarse.

1. Retire los envases del congelador y colóquelos en la base.
2. Coloque un batidor en cada envase.
3. Coloque la tapa arriba de la base y los envases.
4. Coloque el motor eléctrico en la tapa y presione hasta escuchar un chasquido para indicar que se ha bloqueado en su lugar.
5. Inserte el enchufe en el tomacorriente más cercano y presione el interruptor "ON". **IMPORTANTE**:La máquina debe encenderse antes de añadir la mezcla de helado.
6. Vierta la mezcla de helado enfriada en cada embudo de sabor. Asegúrese de no llenar el envase a más de $^{2}/3$ de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante el proceso de congelación.
7. Agregue ingredientes adicionales por la Chimenea de Sabor unos 3 minutos antes de terminar la mezcla.

8. Al terminar la mezcla, apague y desenchufe el motor eléctrico.Si el motor se detiene antes de tiempo, apáguelo, rompa cualquier bloqueo de hielo, y empiece de nuevo.
9. Presione el botón de Levantar en el motor eléctrico para levantar de la tapa.
10. Retire los batidores y raspe el exceso de helado con una espátula.
11. Transfiera el helado a un envase que pueda congelarse y congélelo, o sírvalo directamente del envase.

ESPAÑOL

CONSEJOS ÚTILES

Sabor

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

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

- 1 paquete de edulcorante = 2 cucharadas de azúcar
- 6 paquetes de edulcorante = ¼ de taza de azúcar
- 8 paquetes de edulcorante = $^{1}/3$ de taza de azúcar
- 12 paquetes de edulcorante = ½ de taza de azúcar

Textura

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

Las recetas con demasiada sal pueden causar que la mezcla se congele demasiado rápido, lo que también puede causar que se formen cristales de hielo en el helado.

Consistencia

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

- Retire el batidor y coloque la tapa y la cubierta en el envase. Coloque el envase en el congelador para que se endurezca.
- Las recetas que requieren alcohol pueden inhibir el proceso de congelación. Asegúrese de añadir alcohol durante los últimos minutos del ciclo de congelación.

Atascamiento

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

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

Congelación

NO utilice la unidad más allá de lo necesario. Si la mezcla no ha alcanzado aún la consistencia aguanieve o se ha descongelado de nuevo después de 30 minutos, no continúe. Las posibles razones de porqué una mezcla no se está enfriando o congelando:

- El envase no estuvo lo bastante frío.
- La mezcla estuvo muy tibia. Asegúrese de que los ingredientes que agrega estén enfriados y no calientes, tibios o a temperatura ambiente antes de añadirlos al envase.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el motor eléctrico esté apagado y la unidad esté desconectada:Siempre apagar, desconectar y desmantelar antes de limpiar.
2. No lave las piezas en el lavavajillas.
3. Retire del motor eléctrico y límpielo con un paño ligeramente húmedo, no abrasivo.
   IMPORTANTE:Nunca sumerja el motor eléctrico en agua ni otro líquido, ni deje que se moje el cable ni el enchufe.
4. Permita que los envases alcancen la temperatura ambiente antes de limpiar.Luego lave el interior del envase y séquelo bien.
   IMPORTANTE:NO sumerja en agua ni congele el envase cuando esté mojado.
5. Retire la tapa y los batidores y lávelos con agua tibia y jabonosa y séquelos bien.
6. Limpie la base con un paño ligeramente húmedo, no abrasivo.
7. No limpie la unidad con polvos para fregar, estropajos u otros materiales abrasivos ya que pueden dañar las superficies

RECETAS

¡La MÁQUINA DOBLE DE HELADOS hace helados ricos y cremosos siempre! Pruebe estas deliciosas recetas y consejos:

- Para reducir el riesgo de intoxicación por salmonela causado por huevos crudos, caliente las mezclas con huevos a una temperatura de 160°F, pero NO las lleve a ebullición. También puede utilizar huevos pasteurizados en lugar de huevos crudos.
- Asegúrese de añadir mezcla de helado al envase y refrigérela por 20 minutos antes de usar.
- Para recetas de helados que requieran cocción, se recomienda cocinar con un día de antelación. Luego habrá tiempo para que la mezcla enfríe completamente y se expanda.
- Las recetas indicadas abajo hacen **un envase** de helado (2 tazas/16 onzas). Para hacer el mismo sabor en ambos envases, doble la receta.

HELADO DE GUINEO

- 1 guineo grande maduro
- 1 1/3 taza de leche descremada
- 1/2 taza de crema de leche
- 2/3 taza de azúcar en polvo

Amase el guineo hasta que esté uniforme.

Mézclelo con leche, crema de leche y azúcar.

Vierta la mezcla en el envase a medida que estén funcionando los batidores.

Permita que se congele hasta lograr la consistencia deseada..

YOGURT CONGELADO DE FRAMBUESA

- 1 1/2 taza de frambuesas frescas
- 1 - 1 1/3 taza de azúcar en polvo
- 1 taza de yogurt natural

Maje o convierta en puré las frambuesas.

Para obtener un mejor resultado, retire las pepitas con un colador.

Añada azúcar y yogur y mézclelos juntos.

Vierta la mezcla en el envase a medida que estén funcionando los batidores.

Permita que se congele hasta lograr la consistencia deseada.

HELADO DE MENTA COLADA

- 2/3 taza de leche descremada
- 1/2 taza de azúcar en polvo
- 1 taza de crema de leche
- Unas cuantas gotas de extracto de menta
- 1/2 taza de chocolate rallado

Combine la leche y el azúcar en una cacerola.

Colóquela a fuego lento y revuelva hasta que el azúcar se haya disuelto, luego retírela del fuego y deje que la mezcla se enfríe.

Revuelva la crema y el extracto de menta en la leche refrigerada.

Vierta la mezcla en el envase a medida que estén funcionando los batidores.

Cuando la mezcla comience a congelarse, añada el chocolate rallado con el embudo de relleno.

Permita que se congele hasta lograr la consistencia deseada.

HELADO DE FRESA

- 2 tasas de fresas frescas
- 1 taza de azúcar en polvo
- 1/2 taza de crema de leche
- Jugo de limón de 1/2 limón de tamaño pequeño

Convierta en puré las fresas hasta que estén uniformes, luego añada los ingredientes restantes.

Vierta la mezcla en el envase a medida que estén funcionando los batidores.

Permita que la mezcla se congele hasta lograr la consistencia deseada.

SORBETO DE LIMÓN

- 2/3 taza de azúcar granulada
- 2/3 taza de agua
- Jugo de naranja de 1/2 naranja tamaño mediano
- 1/2 taza de jugo de limón
- 1 clara de huevo

Combine el azúcar y la leche en una cacerola.

Revuelva a fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto, luego lleve la mezcla a ebullición y deje que hierva durante 1 minuto.

Retírela del calor y deje que se enfríe.

Añada los jugos de naranja y limón.

Bata la clara de huevo hasta que esté casi rígida y luego revuélvala con la mezcla de limón.

Vierta la mezcla en el envase a medida que estén funcionando los batidores.

Permita que se congele hasta lograr la consistencia deseada.

HELADO DE VAINILLA

- 2 yemas de huevo
- 1 taza de azúcar en polvo
- 2/3 taza de leche descremada
- 1 taza de crema de leche
- Varias gotas de extracto de vainilla

Coloque las yemas de huevo y el azúcar en un tazón de vidrio y revuélvalos.

Poco a poco lleve la leche a ebullición en una cacerola, luego viértala en la mezcla de huevo y bata.

Regrese la mezcla al sartén y revuelva constantemente hasta que la mezcla espese y forme una película en la parte posterior de la cuchara. No deje que hierva o la mezcla se separará.

Retírela del calor y deje que la mezcla se enfríe. Agregue el extracto de la crema y la vainilla.

Enfríela en el refrigerador durante varias horas hasta que se enfríe.

Vierta la mezcla en el envase a medida que estén funcioando los batidores.

Permita que se congele hasta lograr la consistencia deseada.

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 DOBLE DE HELADOS / DIC16BL

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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

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

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ 22

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION 23

IMPORTANTES MISES EN GARDE 23

INTRODUCTION 24

PIÈCES ET ASSEMBLAGE 25

COMMENT FAIRE FONCTIONNER 26

CONSEILS UTILES 27

CLEANING & MAINTENANCE 28

RECETTES 29

RETOURS ET GARANTIE 31

SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

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

Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous signale les dangers potentiels qui peuvent blessures graves à vous et à d'autres.

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

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

Fiche technique de l'appareil :
120 V, 60 Hz
15 W

Intertek

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

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

FRANÇAIS

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION

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

IMPORTANTES MISES EN GARDE

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

1. **Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.**
2. Pour se protéger des décharges électriques, ne pas immerger le cordon électrique, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance étroite des enfants est nécessaire lorsqu'un appareil électrique quelconque est utilisé à leur proximité.
4. Pour éviter tout risque d'incendie ou de décharge électrique, ou risque d'endommager l'appareil, celui-ci devrait être branché dans une prise polarisée de 120 V CA UNIQUEMENT.
5. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment de retirer des pièces pour le nettoyer.
6. NE PAS utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise endommagée ni si l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus près pour qu'il soit révisé ou réparé.
7. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. L'utilisation de quelque accessoire pourrait provoquer des blessures.
8. NE JAMAIS faire fonctionner l'appareil à vide. Toujours avoir le mélange de crème glacée à l'intérieur du récipient lorsque l'appareil est branché.
9. NE PAS utiliser à l'extérieur.
10. NE PAS laisser le cordon toucher des surfaces chaudes.
11. NE PAS placer sur un brûleur à gaz ou électrique ou à sa proximité, ou dans un four chaud.
12. Cet appareil doit être posé sur une surface plane pour bien fonctionner.

13. NE JAMAIS utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
14. Un appareil qui est branché dans une prise de courant ne devrait pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
15. Un cordon électrique court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un long cordon.
16. Une rallonge peut être utilisée avec prudence.
17. La capacité électrique d'une rallonge doit être supérieure ou égale à la puissance électrique de l'appareil.
18. Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire de décharges électriques, cette fiche est conçue pour être branchée seulement dans une prise polarisée.
19. NE PAS mettre ses mains ou d'autres objets dans cet appareil lorsqu'il est branché et en fonction.
20. NE PAS utiliser des ustensiles métalliques pour enlever le mélange du bol.

CONSERVER CES CONSIGNES!

INTRODUCTION

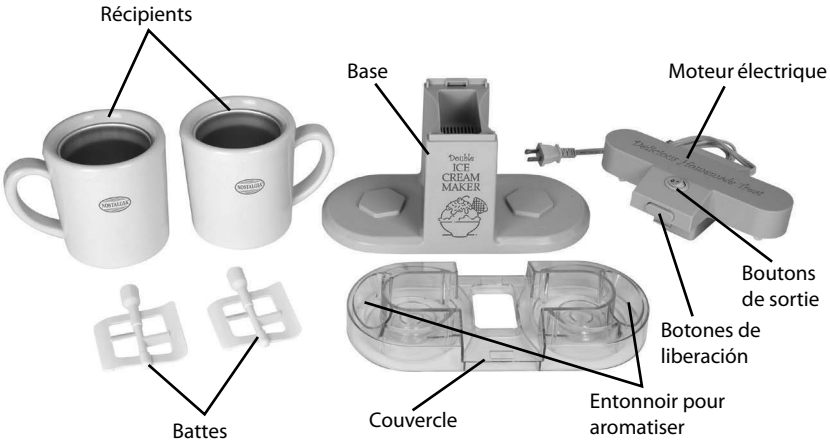
Meilleur qu'un lait frappé avec deux pailles au service à l'auto, car vous pouvez maintenant faire deux portions délicieuses de crème glacée en même temps avec votre DOUBLE SORBETIÈRE ! Simplement mettre vos ingrédients dans les tasses surgelés, laisser l'appareil tourner et en 20 petites minutes profitez de crème glacée maison, sorbet, yogourt congelés.

- Fait deux (16 on.) tasses de crème glacée en même temps (capacité totale de 2 pintes)
- Simplement mettre vos ingrédients dans les tasses surgelés, laisser l'appareil tourner et en 20 petites minutes profitez de crème glacée maison, sorbet, yogourt congelés
- Les agitateurs électriques effectuent tout le brassage - aucun sel requis
- Utiliser l'entonnoir de saveur pour ajouter de la à pâte à biscuits, des noix ou des morceaux de bonbons pour une création personnalisée de crème glacée

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Avant d'utiliser votre DOUBLE SORBETIÈRE pour la première fois, suivre les directives de nettoyage sous la rubrique NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

Vous êtes maintenant prêt à profiter de la crème glacée onctueuse, délicieuse !



FRANÇAIS

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Pour préparer :

- Refroidir les deux récipients pour au moins huit heures.
- Trouver une surface plane près d'une prise murale avant le démarrage. S'assurer que le cordon électrique est éloigné de toute source d'eau. L'utilisation d'une rallonge est permise, en cas de besoin.
- Choisir votre recette préférée et préparer le mélange de crème glacée selon la recette. Mettre dans le réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

1. Prendre des bidons de congélateur et la placer sur le socle.
2. Placez une palette dans chaque bidon.
3. Placez le couvercle sur le dessus de la base et des bidons.
4. Monter le moteur électrique sur le couvercle et appuyez jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre pour indiquer qu'il est bien bloqué en place.
5. Insérez la fiche électrique dans la prise murale la plus près et puis appuyez sur l'interrupteur ALLUMER.
   IMPORTANT : Machine doit être allumée avant d'ajouter le mélange de crème glacée.
6. Versez le mélange refroidi de crème glacée dans chaque entonnoir de saveur. Assurez-vous que vous ne remplissez pas le bidon à plus de $^{2}/3$ plein, car le mélange se développera pendant le processus de congélation.
7. Ajouter les garnitures supplémentaires dans l'entonnoir de saveur environ 3 minutes avant que le mélange est terminé de baratter.

8. Lorsque le mélange est prêt, éteignez puis débranchez le moteur électrique. Si le moteur s'arrête prématurément, éteignez-le, brisez les obstructions de la glace et recommencez.
9. Maintenez les boutons d'éjection sur le moteur électrique pour soulever le couvercle.
10. Enlevez les palettes et grattez le surplus de crème glacée avec une spatule.
11. Transférer la crème glacée dans un contenant allant au congélateur et congelez la crème glacée ou servez-la directement du bidon.

CONSEILS UTILES

Goût

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

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

- 1 sachet d'édulcorant = 2 cuillères à thé de sucre
- 6 sachets d'édulcorant = ¼ de tasse de sucre
- 8 sachets d'édulcorant = $^{1}/3$ de tasse de sucre
- 12 sachets d'édulcorant = ½ tasse de sucre

Texture

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

Les recettes avec trop de sel peuvent faire geler le mélange trop rapidement, ce qui peut également provoquer une formation de cristaux de glace dans la crème glacée.

Consistance

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

- Enlever la batte et poser le couvercle et le capuchon sur le récipient. Mettre le récipient dans le congélateur pour durcir.
- Des recettes qui nécessitent de l'alcool peuvent empêcher le processus de congélation. S'assurer d'ajouter l'alcool seulement au dernier moment du cycle de congélation.

Blocage

Si la batte se bloque ou que le moteur électrique se fige prématurément, essayez ceci :

- S'assurer que la consistance de la crème glacée ne soit pas plus épaisse que la crème glacée molle ou que la batte soit coincée.
- Les recettes de crème glacée qui incluent des ingrédients durs comme des noix ou de pépites de chocolats peuvent bloquer la batte dans le récipient. NE PAS ajouter d'ingrédients durs avant la fin du barattage.
- NE PAS interrompre le barattage tant que la crème glacée n'est pas prête. Arrêter l'appareil au milieu du processus pourrait faire durcir la crème glacée et restreindre les mouvements de la batte.

Gèle

NE PAS faire fonctionner l'appareil plus longtemps que nécessaire. Si le mélange n'a pas la consistance de purée de glace ou a encore fondu après 30 minutes, arrêter.
Les raisons possibles pourquoi le mélange ne se refroidi pas ou ne gèle pas :

- Le récipient n'était pas assez froid.
- Le mélange était trop chaud. S'assurer que les ingrédients ajoutés dans le récipient soient réfrigérés et non chauds, tièdes ou à la température ambiante.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Assurez-vous que le moteur électrique est éteint et que l'appareil est débranché : Toujours éteindre, débrancher et démonter l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne pas laver toutes les pièces au lave-vaisselle.
3. Enlever le moteur électrique et essuyer avec un chiffon légèrement humide, non abrasif. **IMPORTANT** : Ne plongez jamais le moteur électrique dans l'eau ou tout autre liquide, ou allouer au cordon ou le bouchon de se mouiller.
4. Allouez les bidons d'être à la température ambiante avant de les nettoyer. Laver ensuite à l'intérieur des bidons et séchez soigneusement. **IMPORTANT** : NE PAS submerger dans l'eau ni geler les bidons lorsqu'ils sont mouillés.
5. Retirez le couvercle et les palettes puis lavez à l'eau chaude savonneuse et séchez complètement.
6. Essuyer la Base avec un chiffon légèrement humide, non abrasif.
7. Ne pas nettoyer avec les poudres à récurer, laine d'acier ou autres matériaux abrasifs car cela pourrait endommager les surfaces.

RECETTES

La DOUBLE SORBETIÈRE produit, quand vous voulez, une crème glacée riche et onctueuse! Essayer à ces délicieuses recettes et les conseils :

- Afin de réduire le risque d'empoisonnement par la salmonelle causée
- par les œufs crus, chauffer les mélanges comprenant des œufs à une température de 160 °F, mais SANS amener à ébullition. Vous pouvez également utiliser des œufs pasteurisés à la place des œufs crus.
- S'assurer d'ajouter le mélange de la crème glacée dans le récipient et laisser refroidir durant 20 minutes avant de s'en servir.
- Pour les recettes de crème glacée qui nécessitent une cuisson, il est suggéré de les faire un jour d'avance. Ainsi le mélange aura le temps de refroidir complètement et de prendre de l'expansion.
- Les recettes ci-dessous donnent **un récipient** de crème glacée (2 tasses/455 ml). Pour faire le même parfum dans les deux récipients, doubler la recette.

CRÈME GLACÉE À LA BANANE

- 1 grande banane mûre
- 1 1/3 de tasse de lait écrémé
- 1/2 tasse de crème extra-grasse
- 2/3 tasse de sucre glacé

Écraser la banane en purée.

Ajouter dans le lait, la crème extra-grasse et le sucre.

Verser le mélange dans le récipient alors que les battes tournent.

Laisser geler jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

YOGOURT GLACÉ AUX FRAMBOISES

- 1 1/2 tasse de framboises fraîches
- 1 à 1 1/3 tasse de sucre glacé
- 1 tasse de yogourt nature

Écraser les framboises en purée.

Pour un résultat plus lisse, retirer les pépins en passant au tamis.

Ajouter le sucre et le yogourt et mélanger le tout.

Verser le mélange dans le récipient alors que les battes tournent.

Laisser geler jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT MENTHE

- 2/3 de tasse de lait écrémé
- 1/2 tasse de sucre glacé
- 1 tasse de crème fraîche épaisse
- Quelques gouttes d'extrait de menthe poivrée
- 1/2 tasse de chocolat râpé

Mélanger le lait et le sucre dans une casserole.

Mettre sur feu doux et remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissout, retirer ensuite du feu et laisser le mélange refroidir.

Incorporer la crème et l'extrait de menthe poivrée dans le lait refroidi.

Verser le mélange dans le récipient alors que les battes tournent.

Lorsque le mélange commence à geler, ajouter le chocolat râpé par l'entonnoir à garniture.

Laisser geler jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

CRÈME GLACÉE À LA FRAISE

- 2 tasses de fraises fraîches
- 1 tasse de sucre glacé
- 1/2 tasse de crème extra-grasse
- ajouter le jus d'une moitié d'un petit citron

Écraser les fraises en purée, puis ajouter le reste des ingrédients.

Verser le mélange dans le récipient alors que les battes tournent.

Laisser le mélange gelé jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

SORBET AU CITRON

- 2/3 tasse de sucre granulé
- 2/3 de tasse d'eau ajouter le jus d'une demi-orange de taille moyenne
- 1/2 tasse de jus de citron
- 1 blanc d'œuf

Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole.

Remuer sur feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous, ensuite amener le mélange à ébullition et laisser bouillir pendant 1 minute.

Enlevez du feu et laissez refroidir.

Ajouter du jus d'orange et de citron.

Battre le blanc d'œuf en neige jusqu'à une consistance presque ferme, ensuite l'incorporer dans le mélange de citron.

Verser le mélange dans le récipient alors que les battes tournent.

Laisser geler jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

- 2 jaunes d'œufs
- 1 tasse de sucre glacé
- 2/3 de tasse de lait écrémé
- 1 tasse de crème fraîche épaisse
- Quelques gouttes d'extrait de vanille

Mettre les jaunes d'œufs et le sucre dans un bol en verre et battre le tout.

Amener le lait doucement à ébullition dans une casserole, le verser ensuite sur le mélange d'œufs et battre le tout.

Remettre le mélange dans une casserole et remuer sans arrêt jusqu'à ce que le mélange épaississe et forme une pellicule sur le dos de la cuillère. Ne pas le faire bouillir sinon le mélange va se séparer.

Enlever du feu et laisser le mélange refroidir. Incorporer la crème et l'extrait de vanille.

Laisser refroidir dans le réfrigérateur durant plusieurs heures

Verser le mélange dans le récipient alors que les battes tournent.

Laisser geler jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

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.

DOUBLE SORBETIÈRE / DIC16BL

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 conforment 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 permit selon les directives de fonctionnement, cette garantie s'applique à une utilisation à domicile à d'intérieur seulement. Afin d'obtenir un service couvert sous cette garantie, veuillez contacter l'Entreprise au numéro de téléphone inclut ci-haut ou en remplissant le formulaire de demande au service à la clientele, sur le site www.nostalgiaproducts.com. La garantie est valide seulement aux États-Unis et au Canada.

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

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

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

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaproducts.com.
Aimez-nous sur Facebook à l'adresse www.facebook.com / NostalgiaElectrics.
Suivez nos conseils sur Pinterest à www.pinterest.com / nostalgiaelctrx.
Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse www.twitter.com / NostalgiaElctrx.