

NOSTALGIA™

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2017 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 06/15/17 DZ)

NOSTALGIA™



GICM400BDBLUE

4-Quart Gourmet Ice Creamery **Machine à crème glacée gourmet de 4 pintes** **Máquina de helados gourmet de 4 cuartos**

Instructions and Recipes
Instructions et Recettes
Instrucciones y recetas

Make every day a party!

Visit www.nostalgiaproducts.com for more fun products.

CONTENTS

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	14

SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz

60 Watts, ETL Approved

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 Lid with Electric Motor 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. NEVER add nuts, candy, fruit or other chunky ingredients to the Freezer Bowl prior to the churning process. They may prevent ice cream from churning properly.
6. Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctions.
8. DO NOT put in dishwasher.
9. Keep out of reach of children.
10. This appliance is NOT A TOY.
11. This appliance is not intended for use by unsupervised young children or cognitively challenged individuals.
12. 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.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning.
5. 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.
6. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of attachments may cause fire, electric shock or injury.
7. NEVER operate the unit dry. Always have ice cream mixture inside of the container while plugged in.
8. DO NOT use hot oil or liquids in the Freezer Bowl. Always chill mixture before churning.
9.  Keep hands, hair, clothes and utensils away from moving parts in order to prevent injury or damage to the unit.
10. DO NOT use outdoors.
11. DO NOT let the cord touch hot surfaces.

12. DO NOT let cord hang over the edge of a table or countertop.
13. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. This unit must be on a level surface to operate properly.
15. DO NOT use this appliance for other than its intended use.
16. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
17. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord. The cord is designed to be stored in the Lid of the unit when not in use.
18. An extension cord can be used if care is exercised in its use.
19. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be attached correctly and should be arranged so that it does not dangle over the edge of a table or countertop.
20. 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 cannot be fully inserted into the socket, it can be re-inserted in the opposite direction. If this still does not work, please contact a professional maintenance or repair person. DO NOT repair it by yourself.
21. DO NOT attempt to service this appliance yourself. All maintenance, except for cleaning, must be performed by a professional repair technician.
22. DO NOT put hands or any foreign objects into this appliance while it is plugged in and operating.
23. DO NOT touch freezing Freezer Bowl with bare hands. Protect your hands by wearing oven mitts when touching the frozen Freezer Bowl, or use the handle that is attached to the Freezer Bowl.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the 4-QUART GOURMET ICE CREAMERY from Nostalgia™! With a unique bottom-drive motor, the top of this ice cream bucket is easily accessible for filling with salt and ice., while a separate chute makes it easy to add your favorite ice cream toppings. Add ingredients like cookie dough, nuts, candy pieces, and more to customize your creation.

PARTS & ASSEMBLY

Take the 4-QUART GOURMET ICE CREAMERY out of the box and wash the unit as directed in CLEANING & MAINTENANCE.

Now you are ready to enjoy creamy, delicious ice cream from your 4-QUART GOURMET ICE CREAMERY!

PARTS



HOW TO OPERATE

1. First, find a stable surface near an electrical outlet before starting. Make sure the cord is away from any water source. It is acceptable to use an extension cord if needed.
2. Chill the Canister until cold to the touch.
3. Choose your favorite recipe and prepare ice cream mixture per the recipe instructions. Refrigerate ice cream mixture until chilled.
4. Insert the Canister into the bottom of the Bucket. Be sure the Canister is centered and placed over the star-shaped gear in the bottom of the Bucket.
5. Next, place the Dasher into the Canister. Make sure the round tip at the end of the Dasher sits in the concave divot at the bottom of the Canister.
6. Center the Locking Lid over the Canister and Bucket, making sure the notches on each end of the Locking Lid are placed into the openings on the rim of the Bucket. Twist the Locking Lid counterclockwise to secure.
7. Pour chilled ice cream mixture into the chilled Canister. Make sure you do not fill the Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the ice cream mixture will expand during the freezing process.
8. Before adding ice, be sure that the ice you put into the bucket is broken into small, rough pieces. You may use a mallet or hammer to break into smaller pieces if needed. For each batch of ice cream, expect to use at least 1 (7 lb.) bag of ice.
9. Fill the Bucket with a small layer of ice (about 6 cups) evenly distributed around the base of the Canister.
10. Cover the first layer of ice evenly with a thin layer of rock salt (about $\frac{1}{2}$ cup). Regular table salt or kosher salt can also be used. It may take a total of 2 to 4 cups of salt to freeze the ice cream mixture properly (1 lb. salt = 2 cups / 2 lbs. salt = 4 cups).
NOTE: Salt is an important and necessary part of the freezing process. Generally, the more salt used, the better.
11. Repeat steps 9 and 10, layering the ice and salt until $\frac{1}{2}$ the Bucket is filled with the ice/salt mixture. **Always be careful to not add any ice or salt into the ice cream mixture.**
12. Now, place the Top Lid onto the Bucket, plug the power cord into the wall outlet, and press the Power Button to turn the unit on and start the churning process.
13. While the ice cream mixture is churning, fill the Bucket with additional layers of ice and salt through the Ice/Salt Chute. Continue adding layers of ice and salt until it reaches the bottom of the drainage hole, located on the side of the Bucket. Adding more ice may cause the mixture to leak out of the drainage hole.
NOTE: To more easily add ice or salt, it is okay to remove the Top Lid during the churning process.
14. As the Canister turns, stir and mix the salt and ice together every 10-15 minutes, or as needed. When the ice melts down 2 to 3 inches, you may want to add more ice and salt to the Bucket through the Ice/Salt Chute.



Continued on next page...

- During the last couple minutes of the churning process, customize your ice cream recipe by adding ingredients, such as cookie dough, nuts, and candy pieces, through the Ingredient Chute.

NOTE: We recommend adding hard ingredients, like peanuts, 15 minutes into the ice cream making process. Softer ingredients, like cookies, are best added 20 minutes into the ice cream making process.



- When the ice cream has reached your desired consistency, typically after 15-25 minutes, turn off the unit and unplug from the wall outlet.
- Remove the Top Lid and set aside. With one hand on the Canister, remove the Locking Lid. Be careful as the Canister may float in the ice water.
- Now remove the Dasher and scrape off any excess ice cream with a spatula.
- Transfer ice cream to a freezer-safe container and freeze, or serve straight from the Canister.

HELPFUL TIPS

TASTE

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

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

- 1 packet of sweetener = 2 tsp. of sugar
- 6 packets of sweetener = $\frac{1}{4}$ cup of sugar
- 8 packets of sweetener = $\frac{1}{3}$ cup of sugar
- 12 packets of sweetener = $\frac{1}{2}$ cup of sugar

TEXTURE

- To ensure that ice crystals do not form in ice cream mixture, DO NOT stop the churning process until the ice cream is ready.
- Recipes with high amount of salt can cause the mixture to freeze too quickly, which can also cause ice crystals to form in the ice cream.
- An ice cream recipe using ingredients with a higher fat content, such as heavy cream, will result in a thicker and creamier texture. Lower fat ingredients, such as 2% milk, will result in a less thick and creamy, and more grainy and ice texture.

CONSISTENCY

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

- Place ice cream mixture 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 process.

JAMMING

If the Canister gets jammed and does not revolve properly, try the following:

- Check to make sure that the Dasher is properly attached to the star-shaped gear in the bottom of the Bucket, that the cord is plugged into

an outlet and that the unit is flipped to the "ON" position.

- Ice Cream recipes that include hard ingredients like nuts or chocolate chips may cause the Dasher to become lodged in the Canister. It is best to add hard ingredients during the last few minutes of the churning process.
- 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.
- Ice may be freezing to the sides of the Canister, hindering its ability to rotate. If this happens, while the motor is running, tap the ice loose using the long handle of a wooden spoon. It is okay to remove the Top Lid during this process.

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.
- Too little salt was used during the churning process. Salt plays a crucial role in lowering the melting point of the ice, which gives you the rapid cooling and freezing that is essential to making ice cream. The more salt used, the better.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure the unit is turned off and the unit is unplugged.
2. Wipe the exterior of the Bucket with slightly damp, non-abrasive cloth. NEVER immerse the Bucket/Electric Motor in water or any other liquid.
3. Wash the interior of the Bucket in warm, soapy water to thoroughly remove all salt water residue.
4. Wash Canister, Locking Lid, Top Lid and Dasher in warm, soapy water and dry thoroughly. DO NOT replace Locking Lid until the Canister is completely dry.
5. DO NOT use harsh or abrasive cleaners.
6. DO NOT place Canister or any other parts in a dishwasher. Hand wash only.
7. DO NOT freeze the Canister when it is wet.

RECIPES

The 4-QUART GOURMET ICE CREAMERY makes rich, creamy ice cream anytime! Try these delicious recipes and tips:

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

EASY CHOCOLATE ICE CREAM

- 6 Cups Milk
In a large mixing bowl, combine milk and condensed milk.
- 3 Large Cans
Condensed Milk
Dissolve the cocoa in a bit of hot water.
- 15 Tbsp. Cocoa
Once dissolved, stir cocoa into the milk mixture until completely blended.

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

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

EASY VANILLA ICE CREAM

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

Follow directions in HOW TO OPERATE section.

RICH & CREAMY CHOCOLATE ICE CREAM

- 2 $\frac{2}{3}$ Cups Granulated Sugar
 - 2 Tsp. Corn Starch
 - $\frac{1}{2}$ Tsp. Salt
 - 6 Cups Milk
 - 4 Eggs, beaten
 - 6 Squares Semi-Sweet Chocolate, melted
 - 2 Tbsp. Vanilla Extract
 - 1 $\frac{1}{3}$ Cups Half and Half
 - 2 Cups Heavy Cream
- Mix the sugar, corn starch, and salt in a large saucepan over medium heat.
- Slowly pour in the milk, stirring constantly until the milk begins to simmer.
- Very slowly add the beaten eggs and continue to stir.
- Reduce heat to low and cook until mixture thickens slightly.
- Slowly stir in the melted chocolate and whisk until all chocolate is combined and mixture is smooth.
- Slowly add vanilla, half and half, and heavy cream.
- Pour into a large glass bowl and refrigerate for 2-4 hours or until mixture has chilled. Remove from refrigerator.
- Pour ingredients into the Canister and follow directions in HOW TO OPERATE section.
- Do not fill the Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.

OLD FASHIONED VANILLA ICE CREAM

- 2 Cups Granulated Sugar
 - 1 $\frac{1}{2}$ Tbsp. Corn Starch
 - $\frac{1}{4}$ Tsp. Salt
 - 7 Cups Milk
 - 5 Eggs, beaten
 - 1 $\frac{1}{2}$ Tbsp. Vanilla
 - 1 $\frac{1}{2}$ Cups Half and Half
 - 2 $\frac{3}{4}$ Cups Heavy Cream
- Mix the sugar, corn starch, and salt in a large saucepan over medium heat.
- Slowly pour in the milk while stirring constantly.
- Very slowly add the beaten eggs and continue to stir.
- Reduce heat to low and cook until mixture thickens slightly.
- Slowly add vanilla, half and half and heavy cream.
- Pour into a large glass bowl and refrigerate for 2-4 hours or until mixture has chilled. Remove from refrigerator.
- Pour mixture into the Canister and follow directions in the HOW TO OPERATE section.
- Do not fill the Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.

COOKIE DOUGH ICE CREAM

- 6 Large Eggs
Place the cookie dough and the chocolate chips in a separate bowl. Cover and chill until cold.
- 2 ¼ Cups Sugar
Whisk the eggs in a mixing bowl 1-2 minutes until light and fluffy.
- 6 Cups Heavy Cream
Slowly add sugar, whisking until completely blended.
- 3 Cups Milk
Slowly add cream and milk and whisk until blended.
- 1 Cup Mini Chocolate Chips
Pour mixture into the Canister and follow directions in the HOW TO OPERATE section.
- 1 Cup Chocolate Chip Cookie Dough, crumbled into small pieces
Do not fill the Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.

When the mixture has finished churning, add cookie dough and chocolate chips and stir in evenly.

ROCKY ROAD ICE CREAM

- 2 Cups Milk
Mix the milk and chocolate chips in a large saucepan over medium heat until the chocolate has completely melted.
- 1 ½ Cups Chocolate Chips
Remove from heat and slowly add sugar and salt, mixing well, until dissolved.
- 1 ¾ Cup Granulated Sugar
Stir in the remaining ingredients **except** the marshmallows, pecans and chocolate chips.
- ½ Tsp Salt
Cover and refrigerate for about 30 minutes or until mixture has chilled.
- 6 Cups Whipping Cream
Pour mixture into the Canister and follow directions in the HOW TO OPERATE section.
- 2 Cups Half and Half
Do not fill the Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.
- 1 Tbsp Vanilla Extract
When mixture has finished churning, add marshmallows and pecans, and stir in evenly.
- 1 Cup Chopped Pecans
- 2 Cups Mini Marshmallows

PEANUT BUTTER CHOCOLATE CHIP ICE CREAM

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

COFFEE ICE CREAM

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

BERRY SORBET

- 2 (12-oz.) Bags of Frozen Mixed Berries
Finely puree the berries in a blender with apple juice and water.
- 1 Cup Apple Juice
Strain mixture into a large saucepan to remove seeds. Discard seeds.
- 1 Cup Water
- 2 Cups Granulated Sugar
Add sugar to the seedless berry mixture, bring to a boil for 3-4 minutes. Stir in remaining juices.
- $\frac{1}{3}$ Cup Fresh Lemon Juice
Pour into a large glass bowl and refrigerate for 2-4 hours.
- 4 Cups Cranberry & Raspberry Juice Mixture
Pour mixture into the Canister and follow directions in the HOW TO OPERATE section.
Do not fill the Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.

PINEAPPLE SORBET

- 2 (12-oz.) Bags of Frozen Pineapple
Finely puree the pineapple in a blender with apple juice and water.
- 1 Cup Apple Juice
Strain mixture into a large saucepan to get a smooth consistency.
- 1 Cup Water
- 2 Cups Granulated Sugar
Add sugar to the pineapple mixture, bring to a boil for 3-4 minutes. Stir in remaining juices.
- $\frac{1}{2}$ Cup Fresh Lemon Juice
Pour into a large glass bowl and refrigerate for 2-4 hours.
- 4 $\frac{1}{2}$ Cups Pineapple Juice
Pour mixture into the Canister and follow directions in the HOW TO OPERATE section.
Do not fill the Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

4-QUART GOURMET ICE CREAMERY / GICM400BDBLUE

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

Nostalgia Products LLC (the "Company") hereby warrants that for a period of one (1) year from the date of original purchase, this product will be free of defects in material and workmanship under normal home use, provided that the product is operated and maintained in accordance with the operating instructions. As the sole and exclusive remedy under this warranty, the Company will at its discretion either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. This warranty is only available to the original retail purchaser of the product from the date of initial retail purchase, and is only valid with the original sales receipt, as proof of purchase date is required to obtain warranty benefits. All warranty claims must be brought to the attention of the Company within the warranty period and no later than 30 days of the failure to perform. This warranty does not cover normal wear or damage caused by shipping, mishandling, misuse, accident, alteration, improper replacement parts, or other than ordinary household use. You may be required to return the product (with shipping prepaid by you) for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns damaged or lost in transit. Unless otherwise specifically permitted by the operating instructions, this warranty applies to indoor household use only. In order to obtain service under this warranty, please contact the Company at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaproducts.com. Warranty valid only in USA and Canada.

This warranty is in lieu of all other warranties, expressed or implied, including warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, which are hereby excluded to the extent permitted by law. In no event shall the Company be liable for any indirect, incidental, consequential, or special damages arising out of or in connection with this product or the use thereof. Some states, provinces or jurisdictions do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing exclusion or limitation may not apply to you.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read the operating instructions carefully. Failure to comply with the operating instructions will void this warranty.

For more information, visit us online at www.nostalgiaproducts.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Follow our boards on Pinterest at www.pinterest.com/nostalgielectrx.

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

Que chaque journée devienne une fête !
Visitez le www.nostalgiaproducts.com
pour plus de produits amusants.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	16
SÉCURITÉ IMPORTANTES	16
INTRODUCTION	17
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	18
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	19
CONSEILS UTILES	20
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	21
RECETTES	22
RETOURS ET GARANTIE	27

SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous avons fourni plusieurs messages de sécurité importants dans ce manuel ainsi qu'indiqués sur votre appareil. Lisez et respectez toujours tous les messages de sécurité.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui peuvent blesser voire tuer vous ou d'autres personnes.

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

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel, vous diront également comment réduire toutes possibilités de blessure et vous diront ce qui arrivera si les instructions ne sont pas suivies.

Spécifications de l'appareil :

120 Volts, 60 Hz

60 Watts, approuvé ETL

CE PRODUIT EST DESTINÉ À LA PRISE DE 120V AC UNIQUEMENT.


Vous référez au site www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ pour le manuel plus à jour.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS submerger le couvercle avec le moteur électrique dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser un chiffon ou une éponge abrasive sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'unité sans surveillance pendant l'utilisation.
5. JE JAMAIS ajouter de noix, des bonbons, de fruits ou autres ingrédients en morceaux dans le bol à congeler avant de baratter. Cela pourrait empêcher la crème glacée de baratter correctement.
6. Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou durant le nettoyage.
7. NE PAS faire fonctionner cet appareil lorsque le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou lorsque l'appareil fonctionne mal.
8. NE PAS mettre au lave-vaisselle.
9. Garder hors de la portée des enfants.
10. Cet appareil N'EST PAS UN JOUET.
11. Cet appareil n'est pas destiné pour une utilisation par des enfants ou des personnes atteintes d'un déficit cognitif sans surveillance.
12. Les jeunes enfants devraient être supervisés lorsqu'ils utilisent ce produit afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base devraient toujours être suivies, incluant :

1. **Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. Pour protéger contre les chocs électriques ne submergez pas le cordon, la fiche ni aucune partie quelconque de cet appareil dans l'eau ou autres liquides.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
4. Débranchez de la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant d'enlever des pièces pour le nettoyage.
5. NE PAS faire fonctionner n'importe quel appareil ayant un cordon d'alimentation ou une fiche endommagés ni si l'appareil a été endommagé d'une façon quelconque. Retournez-le à l'atelier de réparation le plus proche pour un examen ou une réparation.
6. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. Utilisation d'accessoires peut provoquer un incendie, un choc électrique, voire une blessure.
7. NE JAMAIS faire fonctionner l'appareil à sec. Toujours utiliser un mélange à crème glacée versé à l'intérieur du contenant lorsque celui-ci est branché.
8. NE PAS utiliser de l'huile chaude ou liquides dans le bol de réfrigération. Toujours réfrigérer le mélange avant de le baratter.
9.  Garder les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin des pièces en mouvement afin d'éviter les blessures, voire endommager l'unité.

10. NE PAS utiliser l'appareil à l'extérieur.
11. NE LAISSEZ pas les cordons toucher des surfaces chaudes.
12. NE LAISSEZ pas le cordon pendre au bord d'une table ou un comptoir.
13. NE PAS placer sur ou près d'un poêle au gaz ni dans un four chauffant.
14. Cet appareil doit être sur une surface plane afin de fonctionner adéquatement.
15. NE PAS utiliser cet appareil pour toute autre utilisation que celle pour laquelle il a été conçu.
16. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé ou branché dans une fiche électrique.
17. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébucher sur un long cordon. Le cordon est conçu pour être enroulé et rangé dans le couvercle de l'unité lorsque pas en service.
18. Une rallonge peut être utilisée à la prudence dans son utilisation.
19. Les caractéristiques électriques d'une rallonge doivent équivaloir la puissance nominale de celles de l'appareil. La rallonge électrique doit être fixée correctement et doit être disposée de sorte que ce ne pas pendre sur le bord d'une table ou un comptoir.
20. Cet appareil est muni d'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 manière. Si la fiche ne peut pas être complètement enfoncée dans la prise, elle peut être réinsérée dans la direction opposée. Si cela ne fonctionne toujours pas, veuillez communiquer avec une personne professionnelle d'entretien ou de réparation. NE PAS réparer vous-même.
21. N'ESSAYEZ pas de réparer l'appareil vous-même. Tout l'entretien, à l'exception du nettoyage, doit être effectué par un technicien qualifié pour les réparations.
22. NE mettez PAS les mains ou objets étrangers dans l'appareil quand il est branché et en fonction.
23. NE touchez PAS le bol réfrigéré à mains nues. Protégez vos mains en portant des gants quand vous touchez le bol réfrigéré ou utilisez la poignée qui est attachée au bol réfrigéré.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir acheté la MACHINE À CRÈME GLACÉE GOURMET DE 4 PINTES de Nostalgia^{MC}! Muni d'un moteur unique qui fonctionne sous l'appareil, le haut de ce sceau à crème glacée est facilement accessible pour le remplir de glace et de sel, étant muni également d'une chute facilitant l'addition de vos garnitures à crème glacée préférées. Ajoutez des ingrédients tels de la pâte à biscuit, morceaux de bonbon et plus afin de mettre une touche personnelle à votre création.

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Sortez la MACHINE À CRÈME GLACÉE GOURMET DE 4 PINTES de sa boîte puis lavez l'appareil tel qu'indiqué dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

Vous êtes maintenant prêt à savourer une délicieuse crème glacée de votre MACHINE À CRÈME GLACÉE GOURMET DE 4 PINTES!

PIÈCES



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Tout d'abord, trouver une surface stable près d'une prise de courant avant de commencer. Assurez-vous que le cordon est loin de toute source d'eau. Il est acceptable d'utiliser une rallonge si nécessaire.
2. Réfrigérez le bidon jusqu'à ce qu'il soit froid au toucher.
3. Choisissez votre recette préférée et préparer le mélange de crème glacée selon les instructions de la recette. Réfrigérez le mélange de la crème glacée afin que soit froid.
4. Insérez le bidon dans le fond du seau. Assurez-vous que le bidon soit centré et placez au-dessus de l'emboîtement étoilé situé au fond du seau.
5. Ensuite, placez la palette dans le bidon. Assurez-vous que l'embout rond situé au bout de la palette s'assoit sur le divot situé au fond du bidon.
6. Centrez le couvercle de verrouillage au-dessus du bidon et du seau, en vous assurant que les encoches situées à chaque embout du couvercle soient placées dans les ouvertures situées sur le rebord du seau. Tournez le couvercle de verrouillage dans le sens antihoraire pour sécuriser.
7. Versez le mélange de crème glacée refroidi dans le bidon réfrigéré. Assurez-vous que vous ne remplissez pas le réservoir plus qu'au 2/3 plein, car le mélange de crème glacée prendra de l'ampleur pendant le processus de congélation.
8. Avant d'ajouter de la glace, assurez-vous que la glace que vous mettez dans le seau est concassée en petits morceaux grossiers. Vous pouvez utiliser un maillet ou un marteau pour casser en petits morceaux si nécessaire. Pour chaque lot de crème glacée, s'attendre à utiliser au moins 1 (7 lbs) sac de glace.
9. Remplissez le seau avec une petite couche de glace (environ 6 tasses) répartie uniformément autour de la base du bidon.
10. Recouvrir la première couche de glace uniformément avec une fine couche de sel gemme (environ ½ tasses). Sel de table ordinaire ou casher peut également être utilisé. Cela peut prendre un total de 2 à 4 tasses de sel pour congeler le mélange de crème glacée correctement (1 lb sel = 2 tasses / 2 lbs de sel = 4 tasses).
REMARQUE : Le sel est un élément important et nécessaire de la procédure de congélation. Généralement, plus de sel est utilisé mieux c'est.
11. Répétez les étapes 9 et 10, superposition de la glace et le sel jusqu'à ce que ½ le seau soit rempli avec le mélange de glace / sel. **Soyez toujours attentif à ne pas ajouter du sel ni de la glace dans le mélange de crème glacée.**
12. Maintenant placez le couvercle sur le seau puis branchez le cordon d'alimentation dans la prise et appuyez sur la touche d'alimentation afin de démarrer le barattage.
13. Tandis que le mélange de crème glacée baratte, remplissez le seau avec des couches additionnelles de glace et de sel par la chute de glace / sel. Continuez à ajouter des couches de glace et le sel jusqu'à ce qu'elles atteignent le fond de l'orifice de drainage, situé sur le côté du seau. Ajouter plus de glace pourrait causer que le mélange coule par l'orifice de drainage.
REMARQUE : Pour y ajouter de la glace et du sel plus facilement, il est acceptable d'enlever le couvercle de verrouillage durant le barattage.



14. Pendant que tourne le bidon, mélangez la glace et le sel ensemble à chaque 10 à 15 minutes ou au besoin. Lorsque la glace fond de 2 à 3 pouces, vous pourriez vouloir ajouter plus de sel et de glace au seau par la chute de glace / sel.
15. Au cours des dernières minutes de barattage, personnalisez votre crème glacée en ajoutant des ingrédients tels de la pâte à biscuit, des noix, des morceaux de bonbon par la chute à ingrédients.

REMARQUE: Nous conseillons d'ajouter des ingrédients durs, comme les arachides, 15 minutes dans le processus. ingrédients mous, comme les biscuits, il convient d'ajouter 20 minutes dans le processus.
16. Lorsque la glace a atteint la consistance désirée, en général après 15 à 25 minutes, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise murale.
17. Enlevez le couvercle puis déposez-le à côté. Avec une main sur le bidon, enlevez le couvercle de verrouillage. Faites attention car le bidon pourrait flotter dans de l'eau froide.
18. Maintenant enlevez la palette et grattez l'excès de crème glacée à l'aide d'une spatule.
19. Transférez la crème glacée dans un contenant allant au réfrigérateur puis congelez-la ou servez-la directement dans le bidon.



CONSEILS UTILES

GOÛT

Une crème glacée prête goûtera toujours moins sucrée que le mélange de base. Vous pouvez ajuster la quantité de sucre dans la recette à votre goût.

Des édulcorants artificiels peuvent très bien remplacer le sucre. Utilisez les mesures suivantes pour référence :

- 1 sachet d'édulcorant = 2 c. à thé de sucre
- 6 paquets d'édulcorant = ¼ tasse de sucre
- 8 paquets d'édulcorant = ⅓ tasse de sucre
- 12 paquets d'édulcorant = ½ tasse de sucre

TEXTURE

- Afin de vous assurer qu'aucun cristaux de glace ne se forme dans le mélange de crème glacée, NE PAS arrêter le barattage jusqu'à ce que la crème glacée soit prête.
- Les recettes contenant un taux de sel élevé peuvent causer au mélange de congeler trop rapidement, ce qui engendra une formation de cristaux de glace de se former dans la crème glacée.
- N'importe quelle recette de crème glacée utilisant des ingrédients à teneur élevée en gras, telle la crème à fouetter aura une texture plus riche et épaisse. Des ingrédients à plus faible teneur en gras, tel du lait 2% aura une texture moins crémeuse et riche et légèrement plus granuleuse.

CONSISTANCE

De la crème glacée faite maison possède une texture de lait frappé épaisse. Si vous préférez une consistance plus épaisse ou plus ferme, essayez ceci :

- Placez le mélange de crème glacée au congélateur afin qu'il durcisse.
- Les recettes qui requièrent de l'alcool peuvent enfreindre la congélation. Assurez-

vous d'ajouter l'alcool durant les dernières minutes de la congélation.

BLOCAGE

Si le bidon se bloque et ne tourne pas adéquatement, essayez ceci :

- Assurez-vous que la palette est attachée adéquatement à l'emboîtement étoilé situé dans le fond du seau, que le cordon est branché dans la prise murale et que le bouton soit à la position ALLUMÉE.
- Les recettes de crème glacée qui incluent des ingrédients durs tels les noix ou des pépites de chocolat, peuvent bloquer la palette dans le bidon. Il est préférable d'ajouter les ingrédients durs au cours des dernières minutes du barattage.
- NE PAS arrêter le barattage jusqu'à ce que la crème glacée soit terminée. Arrêter au beau milieu du barattage pourrait causer de durcir la crème glacée donc restreindre le mouvement de la palette.
- La glace peut geler sur les côtés du bidon, nuisant à sa capacité de bien tourner. Si ceci survient, pendant que le moteur tourne, délogez la glace à l'aide d'une longue poignée ou d'une cuillère en bois. Il est acceptable d'enlever le couvercle durant ce processus.

CONGÉLATION

NE PAS faire fonctionner l'appareil plus longtemps que nécessaire. Si le mélange n'a pas encore atteint la consistance de barboteuse ou a dégelé à nouveau après 30 minutes, ne continuez pas. Raisons possibles du mélange qui ne se congèle pas :

- Le bidon n'était pas assez froid.
- Le mélange était trop chaud. S'assurer que les ingrédients que vous ajoutez sont réfrigérés et pas chauds, tièdes ou à la température ambiante avant de les ajouter au bidon.
- Pas assez de sel a été utilisé durant le barattage. Le sel joue un rôle crucial en abaissant le point de fonte de la glace, ce qui vous donne un refroidissement et congélation rapide essentiels pour faire de la crème glacée. En général, plus de sel est utilisé mieux c'est.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Assurez-vous que l'appareil soit éteint et débranché.
2. Essuyer l'extérieur du seau avec un chiffon légèrement humide, non abrasif. NE JAMAIS submerger le moteur électrique / seau dans de l'eau ou autres liquides.
3. Laver l'intérieur du seau dans de l'eau chaude savonneuse pour enlever complètement tous les résidus d'eau salée.
4. Lavez le bidon, le couvercle de verrouillage, le couvercle et la palette dans de l'eau chaude savonneuse et asséchez le tout complètement. NE PAS replacer le couvercle de verrouillage sur le bidon jusqu'à ce qu'il soit complètement sec.
5. N'utilisez PAS de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.
6. NE placez PAS de récipient ou toute autre pièce dans le lave-vaisselle. Lavage à la main uniquement.
7. NE PAS congeler le bidon lorsqu'il est mouillé.

RECETTES

LA MACHINE À CRÈME GLACÉE GOURMET DE 4 PINTES fait des crèmes glacées riches et crémeuses en tout temps ! Essayez ces délicieuses recettes et conseils :

- Pour réduire tout risque de contamination à la salmonelle causée par des oeufs frais, chauffer les mélanges à base d'oeufs à une température de 160° F, MAIS NE PAS porter à ébullition. Vous pouvez également utiliser des oeufs pasteurisés au lieu d'oeufs crus.
- Assurez-vous d'ajouter le mélange de crème glacée au bidon puis réfrigérer au moins 30 minutes avant d'utiliser.
- Pour les recettes de crème glacée qui requièrent une cuisson, il est recommandé que vous les fassiez une journée d'avance. Le mélange aura alors le temps de refroidir complètement et de prendre de l'ampleur.

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT FACILE

- 6 tasses lait
Dans un grand bol, mélangez le lait et le lait condensé.
 - 3 grosses boîtes de lait condensé
Dissoudre le cacao dans un peu d'eau chaude.
 - 15 c. à soupe. de poudre de cacao
Une fois dissous, mélanger le cacao dans le mélange de lait jusqu'à homogène.
- Versez les ingrédients dans le bidon et suivez les indications dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.
- Ne pas remplir le bidon plus de $\frac{2}{3}$ car le mélange prendra de l'ampleur durant la congélation.

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE FACILE

- 6 tasses de crème à fouetter
Mélanger tous les ingrédients dans le bidon.
 - 4 $\frac{1}{2}$ tasses crèmelette moitié-moitié
Ne pas remplir le bidon plus de $\frac{2}{3}$ car le mélange prendra de l'ampleur durant la congélation.
 - 2 $\frac{1}{4}$ tasses de sucre
Remuez bien jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
 - 1 $\frac{1}{2}$ c. à soupe. vanille
Congelez jusqu'à ce que le bidon soit froid au toucher.
- Suivez les instructions dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLET RICHE ET CRÉMEUSE

- 2 $\frac{2}{3}$ tasses de sucre granulé
Mélangez le sucre, la fécule et le sel dans un grand poêlon à feu moyen.
- 2 c. à thé. de fécule de maïs
Versez doucement le lait en brassant constamment jusqu'à ce que le lait frémisses.
- $\frac{1}{2}$ c. à thé. sel
Très lentement, ajouter les oeufs battus et continuez à remuer.
- 6 tasses de lait
- 4 oeufs, battus
Réduire à feu doux et cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
- 6 carrés chocolat mi-sucré fondu
Lentement, incorporer le chocolat fondu et fouetter jusqu'à ce que tout le chocolat soit combiné et le mélange homogène.
- 2 c. à table D'extrait de vanille
- 1 $\frac{1}{3}$ tasses crémlette moitié-moitié
Ajoutez la vanille, la crémlette moitié-moitié et la crème à fouetter.
- 2 tasses de crème à fouetter
Versez dans un grand bol en verre puis réfrigérez de 2 à 4 heures jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Sortez du réfrigérateur.

Versez les ingrédients dans le bidon et suivez les indications dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.

Ne pas remplir le bidon plus de $\frac{2}{3}$ car le mélange prendra de l'ampleur durant la congélation.

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE À L'ANCIENNE

- 2 tasses de sucre granulé
Mélangez le sucre, la fécule et le sel dans un grand poêlon à feu moyen.
- 1 $\frac{1}{2}$ c. à soupe. de fécule de maïs
Verser lentement le lait en remuant constamment.
- $\frac{1}{4}$ c à thé sel
Très lentement, ajouter les oeufs battus et continuez à remuer.
- 7 tasses de lait
- 5 oeufs, battus
Réduire à feu doux et cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
- 1 $\frac{1}{2}$ c. à soupe. vanille
Ajoutez la vanille, la crémlette moitié-moitié et la crème à fouetter.
- 1 $\frac{1}{2}$ tasses crémlette moitié-moitié
- 2 $\frac{3}{4}$ tasses de crème à fouetter
Versez dans un grand bol en verre puis réfrigérez de 2 à 4 heures jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Sortez du réfrigérateur.

Versez les ingrédients dans le bidon et suivez les indications dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.

Ne pas remplir le bidon plus de $\frac{2}{3}$ car le mélange prendra de l'ampleur durant la congélation.

CRÈME GLACÉE À LA PÂTE À BISCUIT

- 6 gros oeufs
- 2 ¼ tasses de sucre
- 6 tasses de crème à fouetter
- 3 tasses de lait
- 1 tasse de minis pépites de chocolat
- 1 tasse de pâte à biscuit aux pépites de chocolat, émiettée en petits morceaux

Placez la pâte à biscuit et les pépites de chocolat dans des bols séparés. Couvrir et réfrigérer jusqu'à ce que les mélanges soient froids.

Battez les oeufs dans un bol à mélanger 1 à 2 minutes jusqu'à consistance légère et floconneuse.

Ajoutez lentement le sucre, en remuant au fouet jusqu'à ce que le tout soit complètement mélangé.

Lentement, ajoutez la crème et le lait et battez jusqu'à consistance homogène.

Versez les ingrédients dans le bidon et suivez les indications dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.

Ne pas remplir le bidon plus de $\frac{2}{3}$ car le mélange prendra de l'ampleur durant la congélation.

Quand le barattage du mélange est terminé, ajoutez la pâte à biscuit et les pépites de chocolat puis incorporer uniformément.

CRÈME GLACÉE ROCKY ROAD

- 2 tasses de lait
- 1 ½ tasses de pépites de chocolat
- 1 ¾ tasses sucre granulé
- ½ c. à thé sel
- 6 tasses de crème à fouetter
- 2 tasses de crémette moitié-moitié
- 1 c. à soupe d'extrait de vanille
- 1 tasse de pacanes hachées
- 2 tasses de Minis guimauves

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

Retirez du feu et ajoutez lentement le sucre et le sel, bien, mélanger jusqu'à dissolution.

incorporez le restant des ingrédients sauf les guimauves, les noix de pécan et les pépites de chocolat.

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

Versez les ingrédients dans le bidon et suivez les indications dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.

Ne pas remplir le bidon plus de $\frac{2}{3}$ car le mélange prendra de l'ampleur durant la congélation.

Quand le barattage du mélange est terminé, ajoutez les guimauves et les noix de pécan, et puis incorporer uniformément.

CRÈME GLACÉE AU BEURRE D'ARACHIDES ET PÉPITES DE CHOCOLAT

- 2 $\frac{2}{3}$ tasses de sucre granulé
Mélangez le sucre, la fécule et le sel dans un grand poêlon à feu moyen.
- $\frac{1}{2}$ c. à thé. sel
Verser lentement le lait en remuant constamment.
- 2 c. à table de fécule de maïs
Très lentement, ajouter les oeufs battus et continuez à remuer.
- 6 tasses de lait
Réduire à feu doux et cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
- 4 oeufs, battus
Lentement, incorporez le beurre d'arachides et fouettez jusqu'à ce que tout le mélange soit homogène.
- 1 tasse beurre d'arachides ou morceaux de beurre d'arachides fondus
Ajoutez la vanille, la crémotte moitié-moitié et la crème à fouetter.
- 1 $\frac{1}{2}$ c. à thé. vanille
- 1 $\frac{1}{3}$ tasses de crémotte moitié-moitié
Versez le mélange dans un grand bol en verre puis réfrigérez de 2 à 4 heures jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Sortez du réfrigérateur.
- 2 tasses de crème à fouetter
Versez les ingrédients dans le bidon et suivez les indications dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.
- 1 $\frac{1}{2}$ tasses de pépites de chocolat
Ne pas remplir le bidon plus de $\frac{2}{3}$ car le mélange prendra de l'ampleur durant la congélation.

Quand le barattage du mélange est terminé, ajoutez les pépites de chocolat puis incorporer uniformément.

CRÈME GLACÉE AU CAFÉ

- 6 tasses de crème à fouetter
Mélanger tous les ingrédients dans le bidon.
- 4 $\frac{1}{2}$ tasses de crémotte moitié-moitié
Ne pas remplir le bidon plus de $\frac{2}{3}$ car le mélange prendra de l'ampleur durant la congélation.
- 2 $\frac{1}{4}$ tasses de sucre
Remuez bien jusqu'à ce que le sucre et la poudre de café instantanée soient dissous.
- 4 $\frac{1}{2}$ c. à soupe. poudre de café instantanée
Congelez jusqu'à ce que le bidon soit froid au toucher.

Suivez les instructions dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.

SORBET AUX FRUITS DES CHAMPS

- 2 (12 on.) Sacs de baies mélangées congelées
 - 1 tasse de jus de pomme
 - 1 tasse eau
 - 2 tasses de sucre granulé
 - $\frac{1}{3}$ tasse de jus de citron frais
 - 4 tasses de jus de canneberges et framboises mélangés
- Réduisez les fruits en purée dans un robot avec le jus de pommes et de l'eau.
- Passez le mélange au tamis dans un poëlon afin d'enlever les graines. Jetez les graines.
- Ajoutez le sucre au mélange de purée de fruits, portez à ébullition de 3 à 4 minutes. Incorporez le reste des jus.
- Versez dans un grand bol en verre puis réfrigérez de 2 à 4 heures.
- Versez les ingrédients dans le bidon et suivez les indications dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.
- Ne pas remplir le bidon plus de $\frac{2}{3}$ car le mélange prendra de l'ampleur durant la congélation.

SORBET AUX ANANAS

- 2 (12 on.) Sacs d'ananas surgelés
 - 1 tasse de jus de pomme
 - 1 tasse eau
 - 2 tasses de sucre granulé
 - $\frac{1}{2}$ tasse de jus de citron frais
 - 4 $\frac{1}{2}$ tasses de jus d'ananas
- Réduisez l'ananas en purée dans un robot avec le jus de pommes et de l'eau.
- Passez le mélange au tamis dans un poëlon afin d'obtenir un texture consistante.
- Ajoutez le sucre au mélange d'ananas, portez à ébullition de 3 à 4 minutes. Incorporez le reste des jus.
- Versez dans un grand bol en verre puis réfrigérez de 2 à 4 heures.
- Versez les ingrédients dans le bidon et suivez les indications dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.
- Ne pas remplir le bidon plus de $\frac{2}{3}$ car le mélange prendra de l'ampleur durant la congélation.

RETOURS ET GARANTIE

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU S'IL EST ENDOMMAGÉ QUAND VOUS LE RETIREZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ IL A ÉTÉ ACHETÉ.

MACHINE À CRÈME GLACÉE GOURMET DE 4 PINTES / GICM400BDBLUE

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 relation 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 / nostalgiaelectrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).

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

¡Que cada día sea una fiesta!
Visite www.nostalgiaproducts.com
para productos más divertidos.

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	29
PROTECCIONES IMPORTANTES	29
INTRODUCCIÓN	30
PIEZAS Y ENSAMBLAJE	31
CÓMO UTILIZAR	32
CONSEJOS ÚTILES	33
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	34
RECETAS	35
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	40

SEGURIDAD

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

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 matar o herir 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 se siguen las instrucciones.

Especificaciones del aparato:

120 voltios, 60 Hz

60 Vatios, aprobado por ETL

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


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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA sumerja la tapa con el motor eléctrico en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca de 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. Nunca agregue nueces, dulces, frutas u otros ingredientes en trozos al envase del congelador antes del batido. Pueden impedir que el helado se bata correctamente.
6. Desenchufe la unidad de la red cuando no la esté utilizando y para limpiarla.
7. NO opere este aparato con un cable o enchufe dañados, o en caso de que funcione incorrectamente.
8. NO lo coloque en un lavavajillas.
9. Manténgalo alejado de los niños.
10. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
11. Este aparato no se ha diseñado para que lo utilicen niños ni personas con dificultades de aprendizaje sin supervisión.
12. Se debe supervisar a los niños mientras se utilice el producto para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

PROTECCIONES 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. Una supervisión estricta se requiere cuando un aparato se use por niños o cerca de ellos.
4. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando y antes de desmontarlo para limpiarlo.
5. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato se ha dañado de cualquier manera. Devolver el aparato al taller de reparación más cercano para su examen o reparación.
6. El fabricante no recomienda el uso de accesorios de sujeción. El uso de accesorios puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
7. NUNCA utilice la unidad estando seca. Siempre tenga una mezcla de helado en el recipiente mientras esté enchufada la unidad.
8. NO utilice aceite o líquido caliente en el envase del congelador. Siempre enfríe la mezcla antes de batirla.
9.  Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de las piezas en movimiento para evitar lesiones o daños a la unidad.
10. NO utilice el aparato al aire libre.

11. NO permita que el cable toque superficies calientes.
12. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador.
13. NO lo coloque sobre o cerca de una hornilla eléctrica o gas caliente, o en un horno caliente.
14. Esta unidad debe estar en una superficie nivelada para que funcione bien.
15. NO utilice este aparato para otro uso que no sea el cual para el que está destinado.
16. NO deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.
17. Un cable de alimentación corto se provee para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezarse con un cable largo. El cable está diseñado para almacenarse en la tapa de la unidad cuando no está en uso.
18. Un cable de extensión se puede utilizar si se tiene cuidado con su uso.
19. La clasificación eléctrica marcada en un cable de extensión debe ser al menos equivalente a la clasificación eléctrica del aparato. El cable de extensión debe estar conectado correctamente y debe estar arreglado de modo que no cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera.
20. Este aparato tiene una patita polarizada (un patita más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en el tomacorriente polarizado sólo en una posición. Si el enchufe no puede insertarse completamente en el enchufe, puede reinsertarse en la dirección opuesta. Si aún así no funciona, comuníquese con un profesional en mantenimiento o reparación. NO lo repare por su cuenta.
21. NO trate de reparar este aparato usted mismo. Todos los trabajos de mantenimiento, excepto de limpieza, deben realizarse por un técnico en reparación profesional.
22. NO coloque las manos ni ningún objeto extraño en este aparato mientras esté conectado y funcionando.
23. NO toque el envase del congelador en congelación con las manos desnudas. Proteja las manos con guantes cuando toque el envase congelado, o utilice la manija que está instalada en el envase del congelador.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la HELADERÍA GOURMET DE 4 CUARTOS de Nostalgia™! Con un exclusivo motor de accionamiento inferior, la parte superior de este cubo de helado se accede fácilmente para el llenado con hielo y sal, mientras que un expulsor separado hace que sea fácil agregar al helado ingredientes favoritos. Agregue ingredientes tales como masa para galletas, frutos secos, trozos de caramelo y mucho más para personalizar su creación.

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Retire la MÁQUINA DE HELADOS GOURMET DE 4 CUARTOS de la caja y lave la unidad como se indica en LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

Ahora usted está listo para disfrutar de helados cremosos y deliciosos de la MÁQUINA DE HELADOS GOURMET DE 4 CUARTOS!

PIEZAS



CÓMO UTILIZAR

1. Primero, encuentre una superficie estable cerca de una toma de corriente. Asegúrese de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua. Es aceptable usar un cable de extensión si es necesario.
2. Enfríe el envase hasta que esté frío al tacto.
3. Elija su receta favorita y prepare la mezcla de helado según las instrucciones de la receta. Refrigere la mezcla de helado hasta que se enfríe.
4. Inserte el envase en la parte inferior del cubo. Asegúrese de que el envase esté centrado y colocado sobre el engranaje en forma de estrella en la parte inferior del cubo.
5. Luego, coloque el raspador en el envase. Asegúrese de que la punta redonda al final del raspador se asiente en el hoyo cóncavo en la parte inferior del envase.
6. Centre la tapa de cierre sobre el envase y el cubo, asegurándose de que las muescas en cada extremo de la tapa de cierre se coloquen en los orificios en el borde del cubo. Gire la tapa de cierre en sentido antihorario para fijar.
7. Vierta la mezcla de helado refrigerada en el envase enfriado. Asegúrese de no llenar el envase a más de 2/3 de su capacidad, ya que la mezcla de helado se expandirá durante el proceso de congelación.
8. Antes de agregar hielo, asegúrese de que el hielo colocado en el cubo se rompa en trozos pequeños. Puede utilizar un mazo o un martillo para romper en pedazos más pequeños si es necesario. Para cada lote de helados, espere utilizar al menos 1 bolsa de hielo de 7 libras
9. Llene el cubo con una pequeña capa de hielo (casi 6 tazas) distribuidas uniformemente alrededor de la base del envase.
10. Cubra la primera capa de hielo uniformemente con una capa de sal de roca delgada (casi una taza). También se puede utilizar sal de mesa o sal kosher. Puede tomar un total de 2 a 4 tazas de sal para congelar bien la mezcla de helado (1 lb. de sal = 2 tazas / 2 lbs. de sal = 4 tazas).
NOTA: La sal es una parte importante y necesaria del proceso de congelación. En general, cuanta más sal utilizada, mejor.
11. Repita los pasos 9 y 10, cubriendo el hielo con sal hasta que el cubo se llene con la mezcla de hielo y sal. **Siempre tenga cuidado de no agregar hielo o sal en la mezcla de helado.**
12. Ahora, coloque la tapa superior en el cubo, enchufe el cable de corriente al tomacorriente, y pulse el botón de alimentación para encender la unidad y comenzar el proceso de batido.
13. Mientras que se está batiendo la mezcla de helado, llene la cuchara con capas adicionales de hielo y sal mediante el vertedor de hielo y sal. Continúe añadiendo capas de hielo y sal hasta que llegue a la parte inferior del agujero de drenaje, situado en el lado del cubo. Añadir más hielo puede causar que la mezcla se escape por el orificio de drenaje.
NOTA: Para agregar más fácilmente hielo o sal, está bien quitar la tapa superior durante el proceso de agitación.
14. A medida que gira el envase, revuelva y mezcle la sal y el hielo cada 10 a 15 minutos, o cuando sea necesario. Cuando el hielo se derrita y baje de 2 a 3 pulgadas, puede que desee agregar más hielo y sal al cubo mediante el vertedor de hielo y sal.



Continúa en la página siguiente...

15. Durante los últimos minutos del proceso de batido, personalice su receta para helado al añadir ingredientes, tales como masa para galletas, nueces y trozos de caramelo mediante el vertedor de ingredientes.

NOTA: Se recomienda la adición de ingredientes duros, como los cacahuetes, a 15 minutos en el proceso. Ingredientes blandos, como las galletas, debe agregarse 20 minutos en el proceso.



16. Cuando el helado haya alcanzado la consistencia deseada, normalmente después de 15 a 25 minutos, apague la unidad y desconecte el enchufe del tomacorriente.
17. Retire la tapa superior y déjela a un lado. Con una mano en el envase, retire la tapa de cierre. Tenga cuidado ya que el recipiente puede flotar en el agua helada.
18. Ahora retire el batidor y raspe el exceso de helado con una espátula.
19. Transfiera el helado a un envase que pueda congelarse y congélelo, o sívalo directamente del envase.

CONSEJOS ÚTILES

SABOR

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

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

- 1 paquete de edulcorante = 2 cucharadas de azúcar
- 6 paquetes de edulcorante = $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar
- 8 paquetes de edulcorante = $\frac{1}{3}$ de taza de azúcar
- 12 paquetes de edulcorante = $\frac{1}{2}$ de taza de azúcar

TEXTO

- Para asegurar que no se formen cristales de hielo en la mezcla del helado, NO detenga el proceso de batido hasta que el helado esté listo.
- Las recetas con gran cantidad de sal pueden causar que la mezcla se congele demasiado rápido, lo que también puede causar que se formen cristales de hielo en el helado.
- Una receta de helado con ingredientes con un alto contenido de grasa, tal como crema espesa, dará como resultado una textura más espesa y más cremosa. Ingredientes más bajos en grasa, tales como leche al 2%, se traducirán en una textura menos espesa y cremosa, y más granulada y con hielo.

CONSISTENCIA

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

- Coloque la mezcla de helado 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 proceso de congelación.

ATASCAMIENTO

Si el envase queda atascado y no gira correctamente, intente lo siguiente:

- Compruebe que el batidor esté instalado correctamente al engranaje en forma de estrella en el fondo del cubo, que el cable esté conectado a una toma y que la unidad esté en la posición de encendido.
- Las recetas de helado que incluyen ingredientes duros como nueces o trocitos de chocolate pueden hacer que el batidor se atasque en el envase. Lo mejor es agregar ingredientes duros durante los últimos minutos del 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.
- El hielo puede congelarse a los lados del envase, lo que entorpece su capacidad para rotar. Si esto sucede, mientras que el motor esté en marcha, toque el hielo suelto con el mango largo de una cuchara de madera. Está bien retirar la tapa superior durante este proceso.

CONGELAMIENTO

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.
- Se utilizó muy poca sal durante el proceso de agitación. La sal juega un rol crucial en reducir el punto de fusión del hielo, que le brinda a usted una refrigeración y una congelación rápida que es esencial para elaborar los helados. Cuanta más sal utilizada, mejor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que la unidad esté apagada y la unidad esté desconectada.
2. Limpie el exterior del cubo con un paño húmedo, no abrasivo. NUNCA sumerja el cubo o el motor eléctrico en agua o cualquier otro líquido.
3. Lave el interior del cubo con agua tibia y jabonosa para eliminar completamente todos los residuos de agua salada.
4. Lave el envase, la tapa de cierre, la tapa superior y el batidor con agua tibia y jabonosa y séquelos bien. NO reemplace la tapa de cierre hasta que el envase esté completamente seco.
5. NO utilice limpiadores fuertes o abrasivos.
6. NO coloque el envase ni ningunas otras piezas en el lavavajillas. Solo lave a mano.
7. NO congele el envase cuando esté mojado.

RECETAS

¡La MÁQUINA DE HELADOS GOURMET DE 4 CUARTOS hace helados ricos y cremosos siempre! Pruebe estas deliciosas recetas y consejos:

- Para reducir el riesgo de intoxicación por salmonela causado por huevos crudos, caliente las mezclas con huevos a una temperatura de 160°F, pero NO las lleve a ebullición. También puede utilizar huevos pasteurizados en lugar de huevos crudos.
- Asegúrese de añadir mezcla de helado al envase y refrigérela por 30 minutos antes de usar.
- Para recetas de helados que requieran cocción, se recomienda cocinar con un día de antelación. Luego habrá tiempo para que la mezcla enfrie completamente y se expanda.

HELADO DE CHOCOLATE FÁCIL

- 6 tazas de leche
En un tazón grande, combine la leche y la leche condensada.
- 3 latas grandes de leche condensada
Disuelva el cacao en un poco de agua caliente.
- 15 cucharadas de cacao
Una vez disuelto, revuelva el cacao en la mezcla de leche hasta que esté completamente mezclado.

Vierta los ingredientes en el envase y siga las instrucciones dadas en la sección FUNCIONAMIENTO.

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

HELADO DE VAINILLA FÁCIL

- 6 tazas de crema
Combine todos los ingredientes en el envase.
- 4 $\frac{1}{2}$ tazas de Half-and-Half
No llene el envase más de los $\frac{2}{3}$, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.
- 2 $\frac{1}{4}$ tazas de azúcar
Revuelva bien hasta que el azúcar se haya disuelto.
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharada de vainilla
Congele hasta que el envase esté frío al tacto.

Siga las direcciones en la sección FUNCIONAMIENTO.

HELADO DE CHOCOLATE RICO Y CREMOSO

- 2 ²/₃ tazas de azúcar granulada
Mezcle el azúcar, el almidón de maíz y la sal en una olla grande a fuego medio.
- 2 cucharaditas de almidón de maíz
Vierta lentamente la leche, revolviendo constantemente hasta que la leche empiece a hervir a fuego lento.
- ¹/₂ cucharadita de sal
Añada los huevos batidos muy lentamente y continúe revolviendo.
- 6 tazas de leche
- 4 huevos batidos
Reduzca a fuego lento y cocine hasta que la mezcla espese ligeramente.
- 6 cuadrados de chocolate semidulce derretido
Revuelva lentamente el chocolate derretido y bata hasta combinar todo el chocolate y la mezcla esté suave.
- 2 cucharadas de extracto de vainilla
Añada lentamente la vainilla, la mitad y mitad y la crema de leche.
- 1 ¹/₃ tazas de Half-and-Half
Vierta la mezcla en un tazón de cristal grande y refrigérela de 2 a 4 horas o hasta que la mezcla se haya enfriado. Retírela del refrigerador.
- 2 tazas de crema de leche
Vierta los ingredientes en el envase y siga las instrucciones dadas en la sección FUNCIONAMIENTO.

No llene el envase más de los 2/3, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

HELADO DE VAINILLA TRADICIONAL

- 2 tazas de azúcar granulada
Mezcle el azúcar, el almidón de maíz y la sal en una olla grande a fuego medio.
- 1 ¹/₂ cucharada de almidón de maíz
Vierta la leche lentamente sin dejar de revolver constantemente.
- ¹/₄ de cucharadita de sal
Añada los huevos batidos muy lentamente y continúe revolviendo.
- 7 tazas de leche
Reduzca a fuego lento y cocine hasta que la mezcla espese ligeramente.
- 5 huevos batidos
Añada lentamente la vainilla, la mitad y mitad y la crema de leche.
- 1 ¹/₂ cucharada de vainilla
Vierta la mezcla en un tazón de cristal grande y refrigérela de 2 a 4 horas o hasta que la mezcla se haya enfriado. Retírela del refrigerador.
- 2 ³/₄ tazas de crema de leche
Vierta la mezcla en el envase y siga las instrucciones dadas en la sección FUNCIONAMIENTO.

No llene el envase más de los ²/₃, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

HELADO CON MASA DE GALLETAS

- 6 huevos grandes
- 2 $\frac{1}{4}$ tazas de azúcar
- 6 tazas de crema de leche
- 3 tazas de leche
- 1 taza de mini trozos de chocolate
- 1 taza con masa de galletas de trozos de chocolate, divididos en pedacitos

Coloque la masa para galletas y los trozos de chocolate en un tazón aparte. Cúbrela y refrigérela hasta que se enfríe.

Bata los huevos en un tazón para mezclar de 1 a 2 minutos hasta que estén suaves y esponjosos.

Añada lentamente el azúcar, bata hasta que esté completamente mezclado.

Añada lentamente la crema y la leche y bata hasta mezclarlos.

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

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

Cuando haya terminado de batir la mezcla, añada la masa de galletas y trozos de chocolate y revuelva uniformemente.

HELADO CROCANTE

- 2 tazas de leche
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de trozos de chocolate
- 1 $\frac{3}{4}$ tazas de azúcar granulada
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- 6 tazas de crema de batir
- 2 tazas mitad y mitad
- 1 cucharadas de extracto de vainilla
- 1 taza de pecanas troceadas
- 2 tazas de mini malvaviscos

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

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

Añada los ingredientes restantes excepto los malvaviscos, las pacanas y chips de chocolate.

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

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

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

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

HELADO DE TROZOS DE CHOCOLATE Y MANTEQUILLA DE MANÍ

- 2 ²/₃ tazas de azúcar granulada
 - 1/2 cucharadita de sal
 - 2 cucharadas de almidón de maíz
 - 6 tazas de leche
 - 4 huevos batidos
 - 1 taza de mantequilla de maní o bocados de mantequilla de maní derretidas
 - 1 1/2 cucharadita de vainilla
 - 1 1/3 tazas de Half-and-Half
 - 2 tazas de crema de leche
 - 1 1/2 tazas de trozos de chocolate
- Mezcle el azúcar, el almidón de maíz y la sal en una olla grande a fuego medio.
- Vierta la leche lentamente sin dejar de revolver constantemente.
- Añada los huevos batidos muy lentamente y continúe revolviendo.
- Reduzca a fuego lento y cocine hasta que la mezcla espese ligeramente.
- Revuelva lentamente la mantequilla de maní y bata hasta combinar toda la mantequilla de maní y la mezcla esté suave.
- Añada lentamente la vainilla, la mitad y mitad y la crema de leche.
- Vierta la mezcla en un tazón de cristal grande y refrigérela de 2 a 4 horas o hasta que la mezcla se haya enfriado. Retírela del refrigerador.
- Vierta la mezcla en el envase y siga las instrucciones dadas en la sección FUNCIONAMIENTO.
- No llene el envase más de los ²/₃, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.
- Cuando la mezcla se haya batido, añada trozos de chocolate y mezcle uniformemente.

HELADO DE CAFÉ

- 6 tazas de crema
 - 4 1/2 tazas de Half-and-Half
 - 2 1/4 tazas de azúcar
 - 4 1/2 cucharada de café instantáneo en polvo
- Combine todos los ingredientes en el envase.
- No llene el envase más de los ²/₃, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.
- Revuelva bien hasta que tanto el azúcar como el café instantáneo en polvo se hayan disueltos.
- Congele hasta que el envase esté frío al tacto.
- Siga las direcciones en la sección FUNCIONAMIENTO.

SORBETO DE MORA

- 2 (12 onzas) bolsas de moras mixtas congeladas
 - 1 taza de jugo de manzanas
 - 1 taza de agua
 - 2 tazas de azúcar granulada
 - $\frac{1}{3}$ taza de jugo de limón fresco
 - 4 tazas de mezcla de jugo de arándano y frambuesa
- Finamente convierta en puré las moras en una batidora con jugo de manzana y agua.
- Cuele la mezcla en una olla grande para eliminar las semillas. Elimine las semillas.
- Añada azúcar a la mezcla de moras sin semillas, hiérvala de 3 a 4 minutos. Revuelva los jugos restantes.
- Vierta la mezcla en un gran tazón de vidrio y refrigérela de 2 a 4 horas.
- Vierta la mezcla en el envase y siga las instrucciones dadas en la sección FUNCIONAMIENTO.
- No llene el envase más de los $\frac{2}{3}$, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

SORBETO DE PIÑA

- 2 (12 onzas) bolsas de piña congelada
 - 1 taza de jugo de manzanas
 - 1 taza de agua
 - 2 tazas de azúcar granulada
 - $\frac{1}{2}$ taza de jugo de limón fresco
 - 4 $\frac{1}{2}$ tazas de jugo de piña
- Finamente convierta en puré la piña en una batidora con jugo de manzana y agua.
- Cuele la mezcla en una olla grande para lograr una consistencia uniforme.
- Añada azúcar a la mezcla de piña, hiérvala de 3 a 4 minutos. Revuelva los jugos restantes.
- Vierta la mezcla en un gran tazón de vidrio y refrigérela de 2 a 4 horas.
- Vierta la mezcla en el envase y siga las instrucciones dadas en la sección FUNCIONAMIENTO.
- No llene el envase más de los $\frac{2}{3}$, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

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

MÁQUINA DE HELADOS GOURMET DE 4 CUARTOS / GICM400BDBLUE

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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

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

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

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

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

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

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

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

