

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. 12/11/17 ES)

NOSTALGIA™



ICM150RETROR

Retro Electric Ice Cream Maker **Sorbetière Électrique Retro** **Máquina de Helado Eléctrica Retro**

Instructions and Recipes
Consignes et Recettes
Instrucciones y Recetas

Make everyday a party!

Visit www.nostalgiaproducts.com for more fun products.

CONTENTS

SAFETY	2
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS.	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	8
RECIPES	9
RETURNS & WARRANTY	12

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 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



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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT TOUCH the hot surfaces. Use handles or knobs.
3. This appliance is NOT A TOY.
4. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
7. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off any parts, and before cleaning.
8. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination, repair or adjustment.
9. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is provided by the manufacturer. Use of attachments may cause injuries.
10. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
11. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
12. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. NEVER leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food.
16. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Operating Safety Precautions

1. NEVER operate the unit dry. Always have ice cream mixture inside of the container while plugged in.
2. DO NOT use hot oil or liquids in the Bucket. Always chill mixture before churning.
3. DO NOT put hands or any foreign objects into this appliance while it is plugged in and operating.
4. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair and clothing, as well as spatulas and other utensils, away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
5. DO NOT operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

6. Keep hands and utensils out of freezer bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself. **DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE FREEZER BOWL!** Sharp objects will scratch and damage the inside of the freezer bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used when the appliance is in the OFF position.
7. **DO NOT** use the freezer bowl on flames, hot plates or stoves. Do not expose to heat source. Do not wash in dishwasher; doing so may cause risk of fire, electric shock or injury.

Instructions for the Electrical Cord and Plug

1. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. **If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.**
2. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
3. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - Extension cords can be used if care is exercised in their use.
 - The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - When using a longer cord or extension cord, make sure that the cord does not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on or tripped over unintentionally.
4. The manufacturer does not recommend using this machine in countries that do not support 120V AC even if a voltage adapter, transformer, or converter is in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the RETRO ICE CREAM MAKER from Nostalgia™. The RETRO ICE CREAM MAKER provides a homemade ice cream experience with modern convenience. Simply freeze the Gel Canister, fill with fresh ingredients and in about 30 minutes, your delicious ice cream will be ready to serve. No salt or ice is needed! Add mint, cookie dough, or your favorite candy pieces through the ingredient chute to customize your ice cream concoction. You can also use this ice cream maker to create refreshing sorbet and frozen yogurt. Makes about 1.5 quarts of ice cream per batch.

PARTS & ASSEMBLY

Take the RETRO ICE CREAM MAKER out of the box and wash the Freezer Bowl, Lid and Dasher with warm, soapy water.

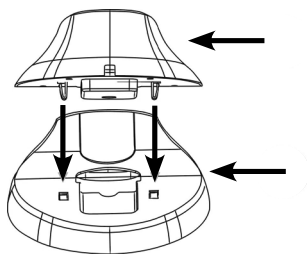
DO NOT wash the Electric Motor. Carefully wipe down the Electric Motor with a non-abrasive cloth or sponge. NEVER immerse the Electric Motor in water. Dry thoroughly.

PARTS

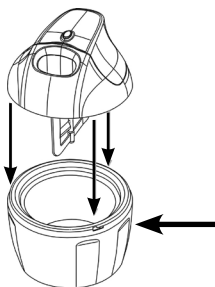


ASSEMBLY

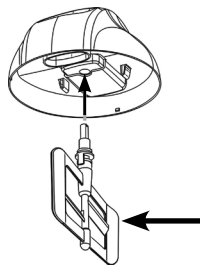
STEP 1. Ensure unit is unplugged, then fit the Electric Motor into the Lid. Unit will click into place when secure.



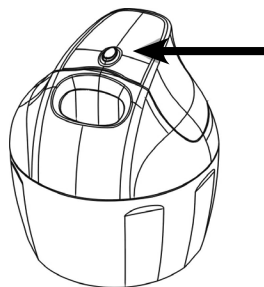
STEP 3. Place the Electric Motor/Lid/Dasher assembly onto the Freezer Bowl and turn counterclockwise to lock into position.



STEP 2. Fit the Connecting Axis into the Dasher, then fit the Dasher assembly into the hole on the bottom of the Electric Motor.



STEP 4. You can now operate your ELECTRIC ICE CREAM MAKER by using the ON/OFF Switch.



HOW TO OPERATE

To prepare:

- Chill the Freezer Bowl in freezer for at least 24 hours before using your RETRO ICE CREAM MAKER.
 - Find a stable surface near an electrical outlet before starting. Make sure 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 or sorbet mixture per recipe instructions. Place in refrigerator until ready to use.
1. Take Freezer Bowl from freezer and attach to Electric Motor/Lid/Dasher assembly. Turn counterclockwise to lock into position.
NOTE: To determine whether the Freezer Bowl is frozen enough to begin making ice cream, shake the Freezer Bowl slightly after freezing. If you hear liquid moving inside of Freezer Bowl, the Freezer Bowl needs more time to freeze.
 2. Retrieve ice cream or sorbet mixture from the refrigerator. Using the Ingredient Chute, pour mixture into the Freezer Bowl. When pouring mixture into the Freezer Bowl, always stop at least 1.5 inches (4 cm) from the top, as the mixture will increase in volume during freezing.
 3. Turn on the Electric Motor by flipping switch to "ON" position.
 4. Allow the mixture to churn until frozen or desired consistency is reached. This can take 15 to 30 minutes, but some recipes may be ready in less time.
NOTE: Chocolate pieces, cookie dough chunks, nuts, or other candy may be added through the Ingredient Chute as the mixture starts to freeze.
 5. Once ice cream has reached desired consistency, turn off the Electric Motor by flipping switch to "OFF" position, and unplug Electric Motor.
 6. Remove Electric Motor/Lid/Dasher assembly by turning clockwise. Remove the Dasher and scrape off any excess ice cream with a spatula.
 7. Transfer ice cream to a freezer-safe container and freeze, or serve straight from the Freezer Bowl!

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.

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 cycle.

JAMMING

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

- Check to make sure that the Dasher is properly attached to the Connecting Axis, that cord is plugged into 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 Freezer Bowl. 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.

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 Freezer Bowl 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 Freezer Bowl.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure the Electric Motor is turned off and the unit is unplugged.
2. Remove Electric Motor/Lid/Dasher by turning clockwise and lifting from Freezer Bowl.
NOTE: The Electric Motor separates from the Lid for cleaning.
3. Remove Dasher and Connecting Axis, and scrape off any excess ice cream.
4. Wash Freezer Bowl, Dasher, Connecting Axis and Lid using warm, soapy water and dry thoroughly. **DO NOT** replace Lid with Electric Motor until the Freezer Bowl is completely dry.
5. Wipe Electric Motor with a soft cloth moistened with mild soap, then dry thoroughly. **NEVER** immerse Electric Motor in water or other liquid.
6. **DO NOT** use harsh or abrasive cleaners.
7. **DO NOT** use an abrasive sponge, cloth or scouring pad on the unit.
8. **DO NOT** freeze the Freezer Bowl when it is wet.
9. **ONLY** wash unit by hand. **DO NOT** place parts in the dishwasher.

RECIPES

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

- Make sure your ingredients are chilled prior to adding to Canister, as this makes ice cream making faster.
- 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.

VANILLA ICE CREAM

- 1 Cup Whole Milk, Well Chilled
- ½ Cup Granulated Sugar
- 1 Egg, beaten
- 1 Cup Heavy Cream, Well Chilled
- 1-2 Tsp. Pure Vanilla Extract, to Taste

In a saucepan, cook milk and sugar over medium heat, stirring occasionally, until just bubbling around the edges. Then reduce heat to low.

Beat egg in small bowl. Stirring constantly, slowly pour about 1/2 cup of hot milk mixture into the beaten egg. Add egg mixture to the remaining hot milk mixture. Cook over low heat, stirring constantly until slightly thickened, about 2-3 minutes.

Remove mixture from heat, pour into a bowl and cool completely in the refrigerator for at least 2 hours.

Once mixture is completely cooled, using a whisk, stir the whipping cream and vanilla into the mixture.

Turn RETRO ICE CREAM MAKER on, pour mixture into Freezer Bowl and let churn until desired consistency is achieved, about 20-30 minutes.

Enjoy immediately, or transfer ice cream to freezer-safe container and store in freezer.

EASY CHOCOLATE ICE CREAM

- 2/3 Cup Whole Milk, Well Chilled
- 1/3 Cup Granulated Sugar
- 5 oz. Semi-Sweet Chocolate, Broken into ½ in. Pieces
- 1 1/3 Cups Heavy Cream, Well Chilled
- ½ Tsp. Pure Vanilla Extract

In a saucepan, combine milk, sugar and chocolate. Cook over medium heat, stirring constantly, until just bubbly around the edges and chocolate is melted.

Transfer to a bowl and cool completely in the refrigerator for at least 2 hours.

Stir in the heavy cream and vanilla to taste, and chill for at least 30 minutes.

Turn RETRO ICE CREAM MAKER on, pour mixture into Freezer Bowl and let churn until desired consistency is achieved, about 20-30 minutes.

Enjoy immediately, or transfer ice cream to freezer-safe container and store in freezer.

FRESH STRAWBERRY ICE CREAM

- 1/3 Cup Whole Milk
- 1 1/3 Cups Heavy Cream
- 1/2 Tsp. Pure Vanilla Extract
- 2/3 Cup Granulated Sugar
- 1 1/3 Cup Fresh Strawberries, Stemmed and Sliced
- Juice of 1/2 Lemon

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 1/4 cup of the sugar; stir gently and allow the strawberries to marinate in the juices for 2 hours.

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and remaining granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed.

Stir in the heavy cream, plus the remaining strawberry juice and vanilla.

Turn RETRO ICE CREAM MAKER on, pour mixture into Freezer Bowl and let churn until thickened, about 30 minutes.

Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of churning.

Enjoy immediately, or transfer ice cream to freezer-safe container and store in freezer.

NOTE: The ice cream will have a “natural” appearance of very pale pink. If a deeper pink is desired, sparingly add drops of red food coloring until desired color is achieved.

REFRESHING LEMON SORBET

- 3/4 Cup Sugar
- 3/4 Cup Water, Well Chilled
- Juice from 1/2 Medium Orange
- 1/2 Cup Freshly Squeezed Lemon Juice
- 1/2 Egg White

Combine the sugar and water in a medium saucepan and stir over low heat until sugar has dissolved.

Bring mixture to a boil and allow to boil for 1 minute. Remove from heat and allow to cool.

Once cooled, add orange and lemon juice to the mixture.

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

Turn RETRO ICE CREAM MAKER on, pour mixture into Freezer Bowl and let churn until desired consistency is achieved, about 20-30 minutes.

Enjoy immediately, or transfer sorbet to freezer-safe container and store in freezer.

CHOCOLATE FROZEN YOGURT

- 1 Cup Whole Milk
- 2 Cups Low Fat Vanilla Yogurt
- ¼ Cup White, Granulated Sugar
- 6 oz. Semi-Sweet Chocolate, Chopped

Combine the milk and chocolate in a blender or food processor and mix until well blended and smooth, about 20 – 30 seconds.

Add the yogurt and sugar, mix again until smooth, about 15 seconds.

Turn RETRO ICE CREAM MAKER on, pour mixture into Freezer Bowl and let churn until desired consistency is achieved, about 20-30 minutes.

Enjoy immediately, or transfer frozen yogurt to freezer-safe container and store in freezer.

CUSTARD BASED VANILLA ICE CREAM

- 2 Egg Yolks
- ¼ Cup Granulated Sugar
- 7/8 Cup Skim Milk
- 7/8 Cup Thickened Cream
- Few Drops of Vanilla Extract

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

In a saucepan, slowly bring the milk to boiling point, then pour onto 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. **IMPORTANT:** Do not allow mixture to boil or the mixture will separate.

Remove mixture from heat and allow to cool. When cool, stir in the cream and vanilla extract.

Turn RETRO ICE CREAM MAKER on, pour mixture into Freezer Bowl and let churn until desired consistency is achieved, about 20-30 minutes.

Enjoy immediately, or transfer ice cream to freezer-safe container and store in freezer.

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.

RETRO ICE CREAM MAKER / ICM150RETROED

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

Distributed by:

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

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

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

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

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

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

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

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	13
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	14
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL	14
INTRODUCTION	15
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	16
MODE DE FONCTIONNEMENT	17
CONSEILS UTILES	18
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	19
RECETTES	20
RETOURS ET GARANTIE	23

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est importante.

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 est le symbole d'avertissement de sécurité.

Ce symbole vous alerte des risques de danger potentiels pouvant causer de graves blessures à vous et d'autres personnes.

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Une personne qui n'a pas lu et compris toutes les instructions de fonctionnement et de sécurité n'est pas qualifiée pour faire fonctionner cet appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.

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

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS TOUCHER AUX surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
4. Les jeunes enfants et les personnes déficientes cognitivement non supervisés ne devraient jamais faire fonctionner cet appareil.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
6. Pour protéger contre les chocs électriques ne pas submerger le cordon, la fiche ni aucune partie de cet appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
7. Toujours débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement, avant de retirer les pièces et faire le nettoyage. Laisser refroidir avant de remettre ou de retirer les pièces et avant de faire le nettoyage.
8. NE PAS utiliser l'appareil ni avec un cordon ou une fiche électrique endommagés, ni suivant un dysfonctionnement ou une détérioration quelconque. Retournez l'appareil à l'atelier de réparation le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
9. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis par le fabricant. L'utilisation d'accessoires peut causer des blessures.
10. NE PAS utiliser cet appareil pour toute autre utilisation pour laquelle il n'a pas été conçu.
11. NE PAS utiliser l'appareil à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
12. NE PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
13. NE JAMAÏS laisser le cordon dépasser sur le côté d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
14. NE JAMAÏS laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation ou lorsqu'il est branché sur une prise.
15. Une extrême prudence doit être utilisée pour déplacer un appareil contenant des liquides chauds.
16. Toujours brancher la prise de l'appareil tout d'abord, puis branchez dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, revenir sur le bouton « arrêt » (off), puis débrancher la fiche de la prise murale.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL

Mesures de sécurité d'exploitation

1. NE JAMAÏS opérer l'appareil à sec. Toujours avoir le mélange à crème glacée à l'intérieur du récipient lorsqu'il est branché.
2. NE PAS utiliser de l'huile chaude ou des liquides chauds dans le Godet. Toujours refroidir le mélange avant de malaxer.

3. NE PAS mettre les mains ou aucun objet étranger dans cet appareil pendant son branchement et son fonctionnement.
4. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux et les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles, loin des pièces lors du traitement à réduire les risques de blessures ou des dommages à l'appareil en mouvement.
5. NE PAS opérer l'appareil dans un garage ou sous une armoire montée au mur. Lorsque vous rangez l'appareil dans un garage toujours débrancher l'unité de la prise électrique. Ne pas suivre cette consigne pourrait créer un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche les murs du garage ou la porte touche l'unité lorsqu'elle ferme.
6. Garder les mains et les ustensiles hors du bol de congélation pendant qu'il est en opération pour réduire le risque de blessures aux personnes ou à l'appareil même. NE PAS UTILISER D'OBJETS POINTUS OU D'USTENSILES DANS LE BOL DE CONGÉLATION ! Les objets pointus égratigneront et endommageront l'intérieur du bol de congélation. Une spatule en caoutchouc ou une cuillère de bois peuvent être utilisés quand l'appareil est en position ÉTEINTE.
7. Ne pas utiliser le bol de congélation sur une flamme, plaque chauffante ou cuisinière. Ne pas exposer à une source de chaleur. Ne pas mettre au lave-vaisselle ; ceci pourrait causer un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.

Directives pour le cordon électrique et la fiche

1. Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour tenir dans une prise polarisée que dans un sens. **Si vous n'arrivez pas à insérer entièrement la fiche dans la prise, branchez-la dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche d'aucune façon.**
2. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou risques de trébucher sur un cordon plus long.
3. Si une longue corde ou une rallonge électrique détachable est utilisée :
 - Rallonges électriques peuvent être utilisées avec prudence.
 - Les caractéristiques électriques du câble ou de la rallonge doivent être au moins aussi grandes que la puissance nominale de l'appareil.
 - Lorsque vous utilisez une corde plus longue ou rallonge électrique, assurez-vous que celle-ci ne pende pas au-delà du comptoir ou d'une table où elle peut faire trébucher ou être tirée.
4. Le fabricant ne recommande pas d'utiliser cette machine dans les pays qui ne prend pas en charge 120V AC même si un adaptateur de tension, transformateur ou convertisseur est utilisé.

CONSERVER CES CONSIGNES!

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la SORBETIÈRE RETRO de Nostalgia™. CETTE SORBETIÈRE RETRO vous permet de faire de la crème glacée maison dans un confort moderne. Simplement faire congeler le Bol isotherme, remplir d'ingrédients frais et dans environ 30 minutes, la crème glacée sera prête à servir. Nul besoin de sel ou de glace! Ajouter menthe, pâte à biscuits, ou vos bonbons préférés par la Goulotte à ingrédients pour personnaliser votre préparation de crème glacée. Utiliser également cette sorbetière pour créer des sorbets rafraîchissants et des yaourts glacés. Donne 1,7 l (1,5 pte) de crème glacée par lot.

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Sortir votre SORBETIÈRE RETRO de la boîte, laver le Bol isotherme, le Couvrcle et l'Agitateur avec de l'eau chaude savonneuse.

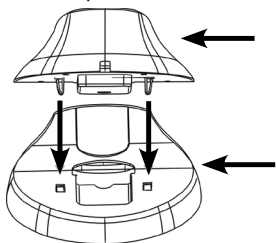
NE PAS laver le moteur électrique. Essuyer le moteur électrique avec un chiffon non abrasif ou une éponge. NE JAMAIS plonger le moteur électrique dans l'eau. Bien sécher.

PIÈCES

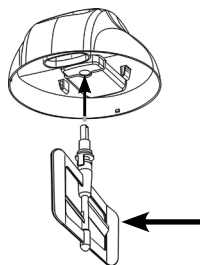


ASSEMBLAGE

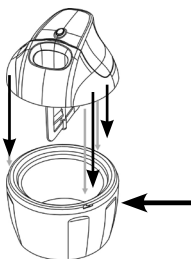
ÉTAPE 1. S'assurer que l'appareil est débranché, ensuite ajuster le Moteur électrique au Couvrcle. L'appareil fera un déclic, lorsqu'il sera verrouillé.



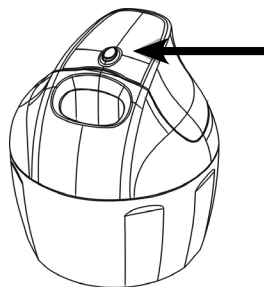
ÉTAPE 2. Ajuster l'Axe de connexion dans l'Agitateur, ensuite entrer l'Agitateur assemblé dans le trou du bas du Moteur électrique.



ÉTAPE 3. Poser le Moteur électrique/ le Couvrcle/l'Agitateur sur le Bol isotherme et le tourner dans le sens antihoraire pour le verrouiller en place.



ÉTAPE 4. Votre SORBETIÈRE ÉLECTRIQUE est maintenant prête à être utilisée en actionnant l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT (ON/OFF).



MODE DE FONCTIONNEMENT

Pour préparer :

- Réfrigérer le Bol isotherme dans le congélateur au moins 24 heures avant d'utiliser votre SORBETIÈRE RETRO.
- 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 ou de sorbet selon la recette. Mettre dans le réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

1. Enlever le Bol isotherme du congélateur et le fixer au Moteur électrique/Couvercle/Agitateur. Tourner dans le sens antihoraire pour le verrouiller en place.

REMARQUE : Pour savoir si le Bol isotherme est suffisamment réfrigéré avant de faire de la crème glacée, le secouer légèrement après la congélation. Si le liquide se déplace à l'intérieur du Bol isotherme, ce dernier n'est pas suffisamment réfrigéré.

2. Enlever le mélange de crème glacée ou de sorbet du réfrigérateur. En se servant de la Goulotte à ingrédients, verser le mélange dans le Bol isotherme. Lorsque vous versez le mélange dans le Bol isotherme, toujours s'arrêter à 4 cm (1,5 po) du haut, étant donné que le mélange va prendre de l'expansion durant la congélation.

3. Mettre le Moteur électrique en fonction en faisant basculer l'interrupteur en position "MARCHE" (ON).

4. Laisser le mélange baratté jusqu'à ce qu'il soit gelé ou à la consistance désirée. Cela peut prendre 15 à 30 minutes, certaines recettes requièrent moins de temps.

REMARQUE : Des morceaux de chocolat, de pâte à biscuits, des noix ou autres bonbons peuvent être ajoutés par la Goulotte à ingrédients alors que le mélange commence à geler.

5. Dès que la crème glacée a la consistance désirée, éteindre le moteur électrique en basculant l'interrupteur en position "ARRÊT" (OFF) et débrancher le Moteur électrique.
6. Enlever le Moteur électrique/le Couvercle/l'Agitateur en tournant dans le sens horaire. Retirer l'Agitateur et racler l'excès de crème glacée avec une spatule.
7. Transférer la crème glacée dans un récipient à congélateur, puis faire congeler ou servir directement du Bol isotherme!

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 :

- un sachet d'édulcorant = 2 cuillères à thé de sucre
- 6 sachets d'édulcorant = 1/4 de tasse de sucre
- 8 sachets d'édulcorant = 1/3 de tasse de sucre
- 12 sachets d'édulcorant = 1/2 de tasse de sucre

TEXTURE

Pour s'assurer que les cristaux de glace ne se forment pas dans le mélange de crème glacée, NE PAS arrêter le barattage avant que la glace soit prête.

Les recettes avec beaucoup 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 :

- Mettre le mélange de crème glacée dans le congélateur pour le 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.

BOURRAGE

Si la Palette bourre et ne tourne pas de façon appropriée, essayer ce qui suit :

- S'assurer que l'Agitateur est fixé de façon appropriée à l'Axe de connexion, que le cordon est branché dans la prise de courant et que l'appareil est à la position "MARCHE" (ON).
- Les recettes de crème glacée qui contiennent des ingrédients durs comme les noix ou les grains de chocolat pourraient coincer l'Agitateur dans le Bol isotherme. Il est préférable d'ajouter les ingrédients durs lors des dernières minutes de 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.

GEL

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 refroidit pas ou ne gèle pas :

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S'assurer que le Moteur électrique est arrêté et l'appareil débranché.
2. Enlever le Moteur électrique/le Couvercle/l'Agitateur en tournant dans le sens horaire et en soulevant le Bol isotherme.
REMARQUE: Le moteur électrique se sépare du couvercle pour le nettoyage.
3. Retirer l'Agitateur et l'Axe de Connexion et racler l'excès de crème glacée.
4. Laver le Bol isotherme, l'Agitateur, l'Axe de Connexion et le Couvercle avec de l'eau tiède savonneuse et bien les sécher. NE PAS remettre le Couvercle sur le Moteur électrique avant que le Bol isotherme soit complètement sec.
5. Essuyer le moteur électrique avec un chiffon doux humide avec du savon doux, ensuite sécher complètement. NE JAMAIS immerger le Moteur électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
6. NE PAS utiliser des nettoyeurs agressifs ou abrasifs.
7. NE PAS utiliser d'éponge abrasive, chiffon ou tampon à récurer sur l'appareil.
8. NE PAS réfrigérer le Bol isotherme lorsqu'il est mouillé.
9. Laver UNIQUEMENT à la main. NE PAS mettre les pièces dans le lave-vaisselle.

RECETTES

La SORBETIÈRE RETRO confectionne de crème glacée riche et crémeuse en tout temps! Essayer ces délicieuses recettes et conseils :

- S'assurer que les ingrédients sont refroidis avant de les ajouter dans le récipient, car ceci accélère le barattage.
- 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.

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

- 1 tasse de lait entier, bien froid
 - 1/2 tasse de sucre granulé
 - 1 œuf battu
 - 1 tasse de crème extra-grasse, bien froide
 - 1 à 2 c. à thé d'extrait de vanille pur, au goût
- Dans une casserole, faire chauffer le lait et le sucre à feu moyen, tout en remuant de temps à autre, jusqu'à ce qu'il commence à bouillir aux bords. Réduire ensuite à feu doux.
- Battre l'œuf dans un petit bol. Remuer constamment et verser doucement 1/2 tasse de mélange de lait chaud dans l'œuf battu. Ajouter le mélange d'œuf dans le mélange de lait restant. Chauffer à basse température, brasser constamment jusqu'à ce que le tout soit légèrement épaissi, environ 2 à 3 minutes.
- Retirer le mélange du feu, verser dans le bol et laisser refroidir complètement dans le réfrigérateur au moins 2 heures.
- Dès que le mélange est complètement refroidi, à l'aide d'un fouet, mélanger la crème fouettée et la vanille dans le mélange.
- Mettre la SORBETIÈRE RETRO en marche (on), verser le mélange dans le Bol isotherme, puis laisser baratter jusqu'à la consistance désirée, environ 20 à 30 minutes.
- Savourez immédiatement la crème glacée ou transvasez-la dans un contenant pouvant aller au congélateur et congelez-la.

CRÈME GLACÉE FACILE AU CHOCOLAT

- 2/3 tasse de lait entier, bien froid
 - 1/3 tasse de sucre granulé
 - 142 g (5 oz) de chocolat mi-sucré, concassé en morceaux de 13 mm (1/2 po)
 - 1 1/3 tasse de crème extra-grasse, bien froide
 - 1/2 c. à thé d'extrait de vanille pur
- Dans une casserole, mélanger le lait, le sucre et le chocolat. Faire cuire à feu moyen, tout en remuant constamment, jusqu'à ce qu'il commence à bouillir aux bords et que le chocolat soit fondu.
- Transvaser dans le bol et laisser refroidir complètement dans le réfrigérateur pour au moins 2 heures.
- Incorporer la crème extra-grasse et la vanille, selon le goût et laisser refroidir durant 30 minutes.
- Mettre la SORBETIÈRE RETRO en marche (on), verser le mélange dans le Bol isotherme, puis laisser baratter jusqu'à la consistance désirée, environ 20 à 30 minutes.
- Savourez immédiatement la crème glacée ou transvasez-la dans un contenant pouvant aller au congélateur et congelez-la.

CRÈME GLACÉE À LA FRAISE FRAÎCHE

- 1/3 tasse de lait entier
- 1 1/3 tasses de crème extra-grasse
- 1/2 c. à thé d'extrait de vanille pur
- 2/3 tasse de sucre granulé
- 1 1/3 tasse de fraises fraîches, équeutées et tranchées
- Jus de 1/2 citron

Dans un petit bol, mélanger les fraises avec le jus de citron et 1/4 de tasse de sucre et remuer délicatement, puis laisser les fraises mariner dans le jus pendant 2 heures.

Dans un bol moyen, utiliser un batteur à main ou un fouet pour mélanger le lait et le reste du sucre cristallisé jusqu'à ce qu'il soit dissous, environ 1 à 2 minute(s) à basse vitesse.

Incorporer la crème extra-grasse, plus le reste du jus de fraises et la vanille.

Mettre la SORBETIÈRE RETRO en marche (on), verser le mélange dans le Bol isotherme, puis laisser baratter jusqu'à épaississement, environ 30 minutes.

Ajouter les tranches de fraises au cours des 5 dernières minutes de barattage.

Savourez immédiatement la crème glacée ou transvasez-la dans un contenant pouvant aller au congélateur et congelez-la.

REMARQUE : La crème glacée aura une apparence "naturelle" rose très clair. Si vous souhaitez un rose plus foncé, ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire rouge jusqu'à ce l'obtention de la couleur désirée.

SORBET AU CITRON RAFRAÎCHISSANT

- 3/4 de tasse de sucre
- 3/4 de tasse d'eau, bien froide
- Jus de 1/2 orange de taille moyenne
- jus de 1/2 citron, fraîchement pressé
- 1/2 blanc d'œuf

Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole moyenne, mélanger à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

Amener le mélange à ébullition durant une minute. Enlevez du feu et laissez refroidir.

Dès que le mélange est refroidi, ajouter le 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.

Mettre la SORBETIÈRE RETRO en marche (on), verser le mélange dans le Bol isotherme, puis laisser baratter jusqu'à la consistance désirée, environ 20 à 30 minutes.

Savourez immédiatement le sorbet ou transvasez-le dans un contenant pouvant aller au congélateur et congelez-le.

YAOURT GLACÉ AU CHOCOLAT

- 1 tasse de lait entier
- 2 tasses de yaourt à la vanille, écrémé
- 1/4 de tasse de sucre cristallisé blanc
- 170 g (6 oz) de chocolat mi-sucré, haché

Mélanger le lait et le chocolat au mélangeur ou au robot culinaire, puis mélanger jusqu'à obtenir une consistance homogène et lisse, environ 20 à 30 secondes.

Ajouter le yaourt et le sucre, mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une consistance lisse, environ 15 secondes.

Mettre la SORBETIÈRE RETRO en marche (on), verser le mélange dans le Bol isotherme, puis laisser baratter jusqu'à la consistance désirée, environ 20 à 30 minutes.

Savourez-le immédiatement ou transvasez-le dans un contenant pouvant aller au congélateur et congeler.

CRÈME GLACÉE À LA CRÈME ANGLAISE VANILLÉE

- 2 jaunes d'œufs
- 1/4 tasse de sucre granulé
- 7/8 de tasse de lait écrémé
- 7/8 tasse de crème extra-grasse
- Quelques gouttes d'extrait de vanille

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

Amener le lait doucement à ébullition, 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. **IMPORTANT** : Ne pas le faire bouillir sinon le mélange va se séparer.

Enlever le mélange du feu et laisser le refroidir. Lorsque froid, incorporer la crème et l'extrait de vanille.

Mettre la SORBETIÈRE RETRO en marche (on), verser le mélange dans le Bol isotherme, puis laisser baratter jusqu'à la consistance désirée, environ 20 à 30 minutes.

Savourez immédiatement la crème glacée ou transvasez-la dans un contenant pouvant aller au congélateur et congelez-la.

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.

SORBETIERE RETRO / ICM150RETRORED

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).

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

CONTENIDO

SEGURIDAD	24
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES	25
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES	25
INTRODUCCIÓN	26
PARTES Y ENSAMBLAJE	27
CÓMO FUNCIONA	28
CONSEJOS ÚTILES	29
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	30
RECETAS	31
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	34

SEGURIDAD

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

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 provocar serias lesiones a usted y a otros.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos 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



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.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. NO TOQUE las superficies calientes. Use agarraderas o mangos.
3. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
4. Sin supervisión los niños y las personas con discapacidad intelectual nunca deben usar este aparato.
5. Una supervisión estricta se requiere cuando un aparato se use por niños o cerca de ellos.
6. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de este aparato en agua ni en otros líquidos.
7. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de retirar piezas y antes de la limpieza. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar cualquiera de las piezas, y antes de la limpieza.
8. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato tiene desperfectos o SI se ha dañado de cualquier manera. Devolver el aparato al taller de reparación más cercano para su reparación o ajuste.
9. El fabricante no recomienda el uso de otros aditamentos o accesorios diferentes a los proporcionados por el fabricante. eL Uso de accesorios puede provocar lesiones.
10. NO utilice el aparato para usos no previstos.
11. NO utilice el aparato al aire libre. SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
12. NO lo coloque sobre o cerca de una hornilla eléctrica o gas caliente, o en un horno caliente.
13. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
14. NUNCA deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.
15. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover cualquier aparato con comida caliente.
16. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, mueva todos los controles a "off" y luego retire el enchufe del tomacorriente.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES

Precauciones de seguridad operativa

1. NUNCA utilice la unidad si está seca. Siempre tenga una mezcla de helado en el recipiente mientras esté enchufada la unidad.
2. NO utilice aceite ni líquidos calientes en el cubo. Siempre enfríe la mezcla antes de batirla.
3. NO coloque las manos ni ningún objeto extraño en este aparato mientras esté enchufado y funcionando.

4. Evite el contacto con partes en movimiento. Mantenga alejados las manos, cabello e indumentaria, así como las espátulas y otros utensilios, durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones y de daños al aparato.
5. NO utilice su aparato en el depósito del mismo ni debajo de un gabinete de pared. Cuando lo guarde en su depósito desconecte siempre la unidad del tomacorriente. No hacerlo crearía un riesgo de incendio, especialmente si el aparato toca las paredes del depósito o la puerta toca la unidad cuando se cierra.
6. Mantenga sus manos y los utensilios fuera del envase del congelador mientras esté en uso para reducir el riesgo de lesiones a las personas y de daños al propio aparato. ¡NO USE OBJETOS NI UTENSILIOS FILOSOS DENTRO DEL ENVASE DEL CONGELADOR! Los objetos filosos rayarán y dañarán el interior del envase del congelador. Puede usar una espátula de goma o cuchara de madera cuando el aparato esté APAGADO.
7. No use el envase del congelador sobre llamas, placas calientes ni hornos. No lo exponga a fuentes de calor. No lo lave en el lavavajillas; hacerlo crearía riesgo de incendio, de descarga eléctrica o de lesiones.

Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe

1. El aparato tiene un enchufe polarizado (una patita más ancha). Se diseñó para reducir el riesgo de descarga eléctrica, dado que entra en un tomacorriente polarizado solo en una posición. **Si el enchufe no entra completo en el tomacorriente, inviértalo. Si aún así no entra, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.**
2. Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable largo.
3. Si se utiliza un cable alargador o un cable de alimentación más largo:
 - Unos cables de extensión se pueden utilizar si se tiene cuidado con su uso.
 - Las características nominales del grupo de cables o del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
 - Cuando se utiliza un cable largo o cable de extensión, asegúrese de que el cable no sobresalga de la encimera ni una mesa ya que se puede halar o tropezarse con el cable involuntariamente.
4. El fabricante no recomienda el uso de esta máquina en países que no admiten 120 V CA incluso si se está usando un adaptador, transformador o convertidor de voltaje.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la MÁQUINA DE HELADO RETRO de Nostalgia™! La MÁQUINA DE HELADO RETRO ofrece una experiencia de tener helados caseros con una comodidad moderna. Simplemente congele el envase de gel, llénelo con ingredientes frescos y en unos 30 minutos, tendrá un delicioso helado listo para servir. ¡No se requieren sal o hielo! Agregue menta, masa para galletas, o trozos de sus caramelos favoritos a través del vertedor de ingredientes para personalizar la pócima de helado. También puede utilizar esta máquina de helados para crear sorbetos refrescantes y yogurt congelado. Hace 1.5 cuartos de helado por lote.

PARTES Y ENSAMBLAJE

Retire la MÁQUINA DE HELADO RETRO de la caja y lave el envase del congelador, la tapa y el batidor con agua tibia y jabón.

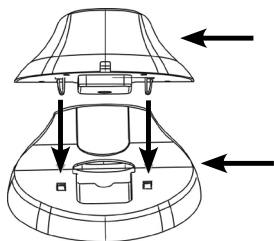
NO lave el motor eléctrico. Limpie con cuidado el motor eléctrico con un paño no abrasivo o una esponja. NUNCA sumerja el motor eléctrico en agua. Seque a fondo.

PIEZAS

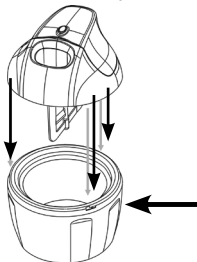


ENSAMBLAJE

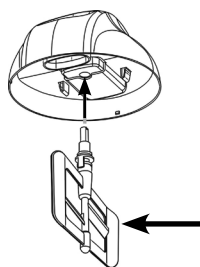
PASO 1. Asegúrese de que la unidad esté desconectada, coloque el motor eléctrico en la tapa. La unidad hará clic en su lugar cuando esté segura.



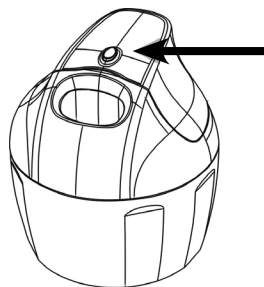
PASO 3. Coloque el motor eléctrico, la tapa y el ensamblaje del batidor en el envase del congelador y gire hacia la izquierda hasta la posición de bloqueo.



PASO 2. Monte el eje de conexión en el batidor, luego monte el ensamblaje del batidor en el agujero de la parte inferior del motor eléctrico.



PASO 4. Ahora puede utilizar LA MÁQUINA DE HELADOS ELÉCTRICA al usar el interruptor de ENCENDER/APAGAR.



CÓMO FUNCIONA

Para preparar:

- Enfríe el envase del congelador en el congelador durante al menos 24 horas antes de utilizar la MÁQUINA DE HELADO RETRO.
 - 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 o sorbeto según las instrucciones de la receta. Sitúela en el refrigerador hasta que esté lista para usarse.
1. Tome el envase del congelador del congelador y acople el motor eléctrico, la tapa y el ensamblaje del batidor. Gire hacia la izquierda hasta la posición de bloqueo.
NOTA: A fin de determinar si el envase del congelador está congelando lo suficiente como para comenzar a hacer helado, agite el envase del congelador un poco después de la congelación. Si escucha líquido que se mueven dentro del envase del congelador, entonces necesitará más tiempo para congelar.
 2. Recupere la mezcla de helado o sorbeto del refrigerador. Con el vertedor de ingrediente, vierta la mezcla en el envase del congelador. Al verter la mezcla en el envase del congelador, siempre pare al menos 1,5 pulgadas (4 cm) de la parte superior, ya que la mezcla aumentará de volumen durante la congelación.
 3. Encienda el motor eléctrico al mover el interruptor a la posición de encendido.
 4. Permita que la mezcla se bata hasta congelarse o se logre la consistencia deseada. Esto puede tomar de 15 a 30 minutos, pero algunas de las recetas pueden estar listas en menos tiempo.
NOTA: Los trozos de chocolate, trozos de masa para galletas, nueces y otros dulces se pueden agregar a través del vertedor de ingrediente a medida que la mezcla empieza a congelarse.
 5. Una vez que el helado haya quedado con la consistencia deseada, apague el motor eléctrico al mover el interruptor a la posición de apagado y desconecte el motor eléctrico.
 6. Retire el motor eléctrico, la tapa y el ensamblaje del batidor al girar a la derecha. Retire el batidor y raspe el exceso de helado con una espátula.
 7. ¡Transfiera el helado a un envase que pueda congelarse y congélelo, o sírvalo directamente del envase del congelador!

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 = 1/4 de taza de azúcar
- 8 paquetes de edulcorante = 1/3 de taza de azúcar
- 12 paquetes de edulcorante = 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.

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 ciclo de congelación.

ATASCAMIENTO

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

- Compruebe que el batidor esté instalado correctamente a la conexión del eje, 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 del congelador. 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.

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 del congelador 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 del congelador.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el motor eléctrico esté apagado y la unidad esté desconectada.
2. Retire el motor eléctrico, la tapa y el batidor al girar a la derecha y levántelos del envase del congelador.
NOTA: El motor eléctrico se separa de la tapa para limpiarla.
3. Retire el batidor y el eje de conexión, y raspe el exceso de helado.
4. Lave el envase del congelador, el batidor, el eje de conexión y la tapa con agua tibia y jabonosa y séquelo bien. NO sustituya la tapa con el motor eléctrico hasta que el envase del congelador esté completamente seco.
5. Limpie el motor eléctrico con un paño suave humedecido con jabón suave, luego séquelo bien. NUNCA sumerja el motor eléctrico en agua u otro líquido.
6. NO utilice limpiadores fuertes o abrasivos.
7. NO utilice una esponja, un paño abrasivo o un estropajo de acero con la unidad.
8. NO congele el envase del congelador cuando esté mojado.
9. SÓLO lave la unidad a mano. NO introduzca partes en el lavavajillas.

RECETAS

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

- Asegúrese de que los ingredientes estén fríos antes de añadirlos al envase del congelador, ya que esto hará el helado más rápidamente.
- 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.

HELADO DE VAINILLA

- 1 taza de leche entera, bien enfriada
 - 1/2 taza de azúcar granulada
 - 1 huevo batido
 - 1 taza de crema de leche, bien enfriada
 - 1-2 cucharaditas de extracto de vainilla pura al gusto
- En una cacerola, cocine la leche y el azúcar a fuego medio, revolviendo de vez en cuando, hasta que hagan burbujas alrededor de los bordes. Luego, reduzca a fuego bajo.
- Bata el huevo en un envase pequeño. Al revolver constantemente, vierta lentamente casi 1/2 taza de mezcla de leche caliente en el huevo batido. Añada la mezcla de huevo a la mezcla restante de leche caliente. Déjela cocer a fuego lento, revolviendo constantemente hasta que quede espesa, unos 2 a 3 minutos.
- Retire la mezcla del fuego, vierta la mezcla en un envase y enfríela completamente en el refrigerador durante al menos 2 horas.
- Una vez se haya enfriado la mezcla completamente, con una batidora, mezcle la crema y la vainilla en la mezcla.
- Gire la MÁQUINA DE HELADO RETRO, vierta la mezcla en el envase del congelador y revuélvala hasta lograr la consistencia deseada de 20 a 30 minutos.
- Disfrútela inmediatamente, o transfiera el helado al envase del congelador y guárdela en el congelador.

HELADO DE CHOCOLATE FÁCIL

- 2/3 taza de leche entera, bien enfriada
 - 1/3 taza de azúcar granulada
 - 5 onzas de chocolate semidulce, separadas en piezas de 1/2 pulg.
 - 1 1/3 de taza de crema de leche, bien enfriada
 - 1/2 de cucharadita de extracto de vainilla pura
- En una cacerola, combine la leche, el azúcar y el chocolate. Cocine a fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que sólo haya burbujas alrededor de los bordes y se derrita el chocolate.
- Transfíralos a un envase y deje que se enfríe completamente en el refrigerador al menos 2 horas.
- Añada crema de leche y vainilla al gusto, y refrigérela al menos 30 minutos.
- Gire la MÁQUINA DE HELADO RETRO, vierta la mezcla en el envase del congelador y revuélvala hasta lograr la consistencia deseada de 20 a 30 minutos.
- Disfrútela inmediatamente, o transfiera el helado al envase del congelador y guárdela en el congelador.

HELADO DE FRESA FRESCO

- 1/3 taza de leche entera
 - 1 1/3 taza de crema de leche
 - 1/2 de cucharadita de extracto de vainilla pura
 - 2/3 taza de azúcar granulada
 - 1 1/3 taza de fresas frescas, al vapor y rebanadas
 - Jugo de 1/2 limón
- En un envase pequeño, combine las fresas con el jugo de limón y 1/4 de taza de azúcar; revuelva suavemente y permita a las fresas marinarse en el jugo durante 2 horas.
- En un envase mediano, utilice una batidora de mano o una batidora para combinar la leche y el azúcar granulado restante hasta que el azúcar se haya disuelto, más o menos de 1 a 2 minutos a baja velocidad.
- Añada la crema de leche, así como el jugo de fresas y la vainilla restantes.
- Gire la MÁQUINA DE HELADO RETRO, vierta la mezcla en el envase del congelador y revuélvala hasta que se espese casi 30 minutos.
- Añada las fresas rebanadas durante los últimos 5 minutos del batido.
- Disfrútela inmediatamente, o transfiera el helado al envase del congelador y guárdela en el congelador.
- NOTA:** El helado tendrá una apariencia "natural" y un color rosa muy pálido. Si se desea obtener un color rosa más profundo, agregue con medidas gotas de colorante alimentario rojo hasta lograr el color deseado.

SORBETO DE LIMÓN REFRESCANTE

- 3/4 de taza de azúcar
 - 3/4 de taza de agua, bien enfriada
 - Jugo de 1/2 naranja mediana
 - 1/2 taza de jugo de limón recién exprimido
 - 1/2 clara de huevo
- Combine el azúcar y el agua en una cacerola mediana y revuélvalos a fuego lento hasta que se disuelva el azúcar.
- Lleve la mezcla a ebullición y deje que hierva durante 1 minuto. Retírela del calor y deje que se enfríe.
- Una vez enfriada, agregue jugo de limón y naranja a la mezcla.
- Bata la clara de huevo hasta que esté casi rígida y luego revuélvala con la mezcla de limón.
- Gire la MÁQUINA DE HELADO RETRO, vierta la mezcla en el envase del congelador y revuélvala hasta lograr la consistencia deseada de 20 a 30 minutos.
- Disfrútela inmediatamente, o transfiera el sorbeto al envase del congelador y guárdela en el congelador.

YOGURT DE CHOCOLATE CONGELADO

- 1 taza de leche entera
 - 2 tazas de yogurt de vainilla descremado
 - 1/4 de taza de azúcar blanco granulado
 - 6 onzas de chocolate semidulce, en trozos
- Combine la leche y el chocolate en una licuadora o procesador de alimentos, y mézclelos bien hasta obtener una mezcla suave, más o menos de 20 a 30 segundos.
- Añada el yogurt y el azúcar, mézclelos de bien nuevo, unos 15 segundos.
- Gire la MÁQUINA DE HELADO RETRO, vierta la mezcla en el envase del congelador y revuélvala hasta lograr la consistencia deseada de 20 a 30 minutos.
- Disfrútela inmediatamente, o transfiera el yogurt congelado al envase del congelador y guárdela en el congelador.

NATILLA A BASE DE HELADO DE VAINILLA

- 2 yemas de huevos
 - 1/4 taza de azúcar granulada
 - 7/8 de taza de leche desnatada
 - 7/8 de taza de crema de leche
 - Unas cuantas gotas de extracto de vainilla
- Combine las yemas de huevo y el azúcar en un tazón de vidrio y revuélvalos.
- En una cacerola, poco a poco lleve la leche a ebullición, 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. **IMPORTANTE:** No permita que la mezcla hierva o la mezcla se separará.
- Retire la mezcla del calor y deje que se enfríe. Cuando esté fría, revuelva la crema y el extracto de vainilla.
- Gire la MÁQUINA DE HELADO RETRO, vierta la mezcla en el envase del congelador y revuélvala hasta lograr la consistencia deseada de 20 a 30 minutos.
- Disfrútela inmediatamente, o transfiera el helado al envase del congelador y guárdela en el congelador.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

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

MÁQUINA DE HELADO RETRO / ICM150RETRORED

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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

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

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

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

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

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

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

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

