

NOSTALGIA™

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2026 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 04/13/26 ZS)

NOSTALGIA™



NDICM125SERIES

Soft Serve Ice Cream and Frozen Desserts Machine **Machine à crème glacée molle et à desserts glacés** **Máquina para preparar helados suaves y postres congelados**

Instructions and Recipes
Instrucciones y Recetas
Instructions et Recettes

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

CONTENTS

SAFETY	2
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	5
PARTS & ASSEMBLY	6
HOW TO OPERATE	7
HELPFUL TIPS	8
CLEANING & MAINTENANCE	9
RECIPES	10
RETURNS & WARRANTY	12

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can cause serious injury to you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

Appliance Specifications:

120 Volts, 170 Watts, 60 Hz

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.**
- DO NOT TOUCH the hot surfaces. Use handles or knobs.
- This appliance is NOT A TOY.
- Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
- 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.
- 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.
- The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is provided by the manufacturer. Use of attachments may cause injuries.
- DO NOT use the appliance for other than its intended use.
- DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- NEVER leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Operating Safety Precautions

- NEVER put fingers or utensils into blending or dispensing areas.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe personal injury or damage to the unit.
- Check inside of the Blending Chamber for foreign objects prior to use.
- Remove all packing material and carefully check your ice cream maker to ensure it is in good condition and that there is no damage to the ice cream maker or power cord and plug.
- Before using the ice cream maker for the first time, please wait 24 hours after setting it up.

6. Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label, and that the outlet's ground connection is in good condition.
7. During transportation, do not upend this product or incline it over a 45 degree angle.
8. This unit must be on a level surface to operate properly.
9. To protect against the risk of electric shock, do not pour water on the cord, plug, or vents, and do not submerge the appliance in water or any other liquid.
10. Unplug the appliance after using or before cleaning.
11. Keep the appliance 4 inches from other objects to ensure proper heat dissipation.
12. Do not use accessories which are not recommended by the manufacturer.
13. Do not use the appliance near open flames, hot plates, or stovetops.
14. Do not switch on the start/stop button frequently (ensure 5 min. interval at least) to avoid damaging the compressor.
15. Do not insert metal sheets or other electrical objects into the appliance to prevent fires and short circuits..
16. Do not use outdoors.
17. Never clean with abrasive powders or hard implements.
18. **WARNING:** Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
19. When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
20. Do not place multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance

Instructions for the Electrical Cord and Plug

1. ELECTRICAL SHOCK HAZARD: Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.
 - Plug into a grounded 3 prong outlet.
 - DO NOT remove ground prong.
 - DO NOT use an adapter.
 - DO NOT use an extension cord.
2. This unit **MUST** be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This unit is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.
3. **WARNING:** Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. **If the plug does not fit fully into the outlet, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.**
4. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
5. 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 SOFT SERVE ICE CREAM AND FROZEN DESSERTS MACHINE from Nostalgia™! Unlock the magic of soft, creamy, and dreamy soft serve ice cream made right in your own kitchen. With these simple steps and a dash of creativity, you're moments away from crafting frozen treats that are uniquely and deliciously yours. Satisfy your dessert cravings with flavors from vanilla to chocolate and beyond, served in cake cones, waffle bowls, or any way you desire!

PARTS & ASSEMBLY

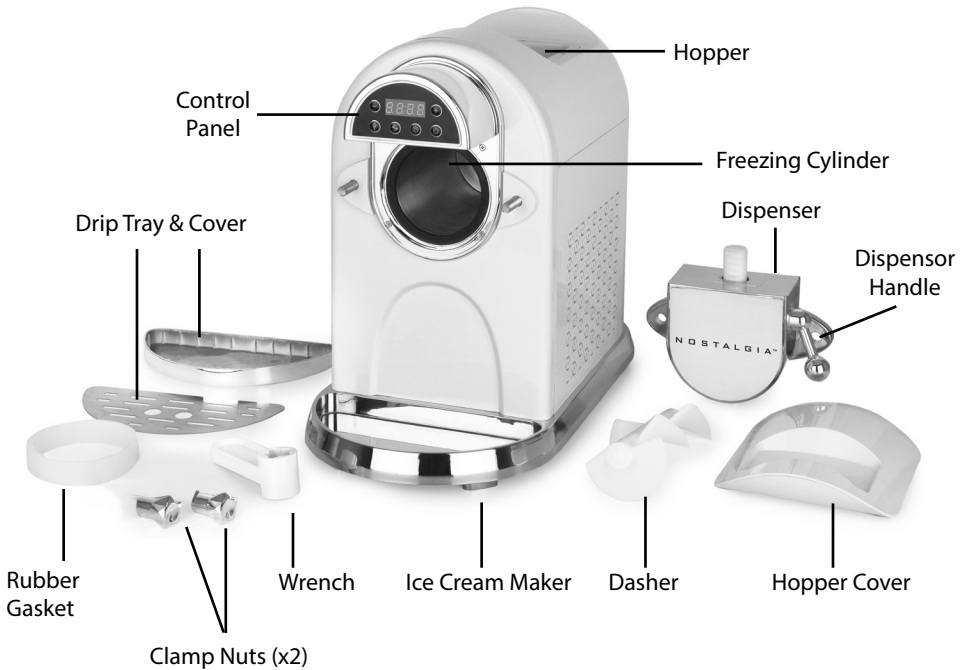
PARTS

Before use, please thoroughly wash and wipe off all components that touch liquid including the Freezing Cylinder and dasher. Before cleaning, it is necessary to ensure that the power cord is unplugged. When using the machine, please keep it flat on a horizontal surface to ensure that the compressor of the machine is working properly.

ASSEMBLY

Some light assembly is required before using your Ice Cream Maker:

1. Place the Dasher inside the mixing chamber over the gear
2. Place the rubber gasket inside the ring on the dispenser.
3. Position the dispenser over the mixing chamber, aligning the dispenser's holes with the screws..
4. Screw the Clamp Nuts over the screw posts; hand tighten first, then use the wrench to secure. Do Not overtighten.
5. Place the Drip Tray inside the drip tray slot.





HOW TO OPERATE

CONTROL PANEL

1. Decrease thickness
2. Display Screen
3. Increase thickness
4. Make Ice Cream
5. Cleaning mode
6. Adjust Thickness Mode
7. Power

OPERATION STEPS

Before starting, make sure to follow steps in **ASSEMBLY** properly.

1. Prepare a liquid ice cream base following your own recipe, or one of ours in **RECIPES**. Avoid using solid ingredients.
2. Open the top cover of the Freezing Cylinder and slowly pour in your liquid ice cream base. **NOTE:** The max capacity is 1.25 qt. Do Not exceed the maximum.
3. Close the top lid of the Freezing Cylinder.
4. Plug in the power cord and press the Power Button. The unit will beep once, all lights will flash, and the screen will display "--" to signify standby mode.
5. Press the POWER button to enter preparation mode, "- PP -" on the display screen. Then press the Make Ice Cream button to start.
6. The display screen will first show the thickness level, which is 5 at default. To adjust the thickness, press the Adjust Thickness button and use the Increase or Decrease buttons to set your desired thickness level from 1 to 10 (10 is the thickest setting).
7. The screen will then display the progress of the ice cream by percent. Ice cream will be ready once it reaches "100".

8. When finished, place an ice cream cone, bowl, or other container below the dispenser and pull the Handle to serve ice cream.
- **NOTE:** After ice cream is made, the unit will maintain a cold temperature for 6 hours and will periodically churn ice cream.
- **When Empty:** you can repeat process by filling with more ice cream mixture, setting thickness level and pressing start.

ADJUST ICE CREAM THICKNESS

After you begin making Ice Cream, you can adjust the thickness level as you would like it.

1. Press the Make Ice Cream button, then the Adjust Thickness button.
2. Use the Increase and Decrease buttons to set the thickness from levels 1 to 10 shown on the display screen, with 10 as the thickest setting.
3. Press the Make Ice cream button to begin once your desired level is set.

HELPFUL TIPS

1. Place a towel under your SOFT SERVE ICE CREAM AND FROZEN DESSERTS MACHINE. This will help with clean-up. You should expect some dripping.
2. Some factors may affect freeze time for ice cream, including ambient temperature, volume of ingredients in blender, sugar content, and temperature of liquid.
3. For best results, use ingredients with high sugar content and milkfat for a creamier ice cream texture.
4. Avoid a watery ice cream base.
5. Do not exceed the maximum capacity of liquid base to the ice cream maker.
6. Use pre-cooled ingredients for faster results.
7. Avoid using ingredients with large solid chunks, as this may block the auger.
8. Do not use alcohol in any recipe for liquid ice cream base.
9. The Display Screen may show a few error codes, which indicate the following:

Code	Meaning	Tips
Lo	Low Ingredients	Add more ice cream base ingredients to the machine.
Fd	Motor is blocked	<p>Try restarting the machine.</p> <p>Dispense all ingredients, then remove components to clean out any possible blockages.</p> <p>NOTE: Do not operate the machine with water in the Freezing Cylinder, as water will freeze and obstruct the auger.</p>

CLEANING & MAINTENANCE

To keep your machine running smoothly and ensure clean, great-tasting frozen treats, follow the steps below. **NOTE:** DO NOT place any part in the dishwasher.

CLEANING MODE

This appliance features a cleaning mode to assist with thorough cleaning inside the Freezing Cylinder. Follow these steps to use the cleaning mode:

1. Find a stable, waterproof surface near an electrical outlet before starting. Make sure the cord is away from any water source.
2. Plug the cord into an electrical outlet. Press the POWER button to enter standby mode.
3. Drain all contents from the Freezing Cylinder. Rinse with water if necessary.
4. Fill the Freezing Cylinder with a mixture of water and mild detergent.
5. Press the Power button, then the Cleaning Mode button.
6. At this time, the machine will enter cleaning mode.
7. After 10 minutes, the appliance will beep, and the unit will finish cleaning mode.
8. Drain the soapy water from the Freezing Cylinder.
9. Repeat steps 3 and 4, using only warm water.
10. Inspect the Freezing Cylinder to make sure that all suds and slush contents have been cleaned out of the Freezing Cylinder. If necessary, repeat steps 4 – 9 to further clean your appliance.

ADDITIONAL CLEANING

1. Pour in clean tap water before disassembly, start the cleaning mode for about 2-3 minutes, and then drain the liquid in the filling bucket.
2. Turn off the machine and unplug the power cord.
3. Use the Wrench to remove the Clamp Nuts on the Dispenser.
4. Remove the Dispenser, Gasket, Dasher and Drip Tray.
5. Wash parts with warm water and mild detergent. Rinse and dry thoroughly.
6. Clean the outside of Freezing Chamber and main unit with a damp cloth.
7. Wipe the Evaporator with a clean non-abrasive towel.

It is recommended to clean your ICE CREAM MAKER before first use and after every use. Please follow these steps to ensure maximum cleanliness and preserve the lifespan of your appliance.

RECIPES

The ELECTRIC 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 speeds up the ice cream making process.
- Thickness setting (1-10) is based upon personal preference of texture/ thickness.
- 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.

NOSTALGIA™ PREMIUM ICE CREAM STARTER MIX

Try out any of the Premium ice cream starter mixes from Nostalgia™. Here are some of the amazing flavors you can choose from:

- Vanilla Crème
- Creamy Chocolate
- Sweet Strawberry
- Cookies 'n Cream

Visit www.nostalgiaproducts.com to purchase!

COLD BREW FROSTY FRAPE

- 2 cups strong brewed coffee, chilled
 - 2 Cups Half & Half
 - 1 cup granulated sugar (or to taste; adjust based on preference)
 - 1 tsp vanilla extract (optional)
 - Pinch of salt (optional, enhances other flavors)
 - Whipped cream, cocoa powder, chocolate or caramel syrup for garnish (optional)
- Prepare and Chill the Coffee: Brew your coffee in advance and let it cool completely. For best results, refrigerate until very cold, preferably overnight.
- In a medium bowl or large pitcher, whisk together the chilled coffee, Half & Half, sugar, vanilla extract (if using), and salt until the sugar is fully dissolved.
- Turn ELECTRIC ICE CREAM MAKER on and follow OPERATION STEPS to begin making ice cream.
- Dispense into an ice cream cone, bowl, or other desired container.
- Top with whipped cream, a sprinkle of cocoa powder, or a drizzle of chocolate/caramel syrup if desired.
- Enjoy immediately, or transfer ice cream to freezer-safe container and store in freezer.
- Thickness setting suggestion 1-2 for best results.

VANILLA ICE CREAM

- 4 Cups Half & Half
 - 3/4 Cup Granulated Sugar
 - 1-2 Tsp. Pure Vanilla Extract, to Taste
- Add all ingredients into a small bowl and mix thoroughly.
- Turn ELECTRIC ICE CREAM MAKER on and follow OPERATION STEPS to begin making ice cream.
- Dispense into an ice cream cone, bowl, or other desired container.
- Enjoy immediately, or transfer ice cream to freezer-safe container and store in freezer.
- Thickness setting suggestion 10 for best results.

SUGAR & DAIRY-FREE VANILLA ICE CREAM

- 4 Cups Almond Milk (Unsweetened) Mix all ingredients in a medium sized bowl.
 - 1 Cup Sugar Substitute (Monk Fruit) Turn ELECTRIC ICE CREAM MAKER on and follow OPERATION STEPS to begin making ice cream.
 - 1 Tsp. Vanilla Extract Dispense into an ice cream cone, bowl, or other desired container.
- Enjoy immediately, or transfer ice cream to freezer-safe container and store in freezer.
- Thickness setting suggestion 3 for best results.

SOFT SERVE FROZEN YOGURT

- 3 cups plain, full-fat Greek yogurt Mix all ingredients in a medium sized bowl.
 - 1 cup 50/50 or whole milk* Turn ELECTRIC ICE CREAM MAKER on and follow OPERATION STEPS** to begin making ice cream.
 - ¾ cup granulated sugar (adjust to taste) Dispense into an ice cream cone, bowl, or other desired container.
 - 1 teaspoon vanilla extract Enjoy immediately, or transfer ice cream to freezer-safe container and store in freezer.
 - 1 tablespoon corn syrup (optional, helps with smoothness and preventing ice crystals) *If needed add more milk so mixture can pour into ice cream maker
- **Use desired setting based upon preference of thickness 1-3, if you want thicker consistency increase thickness level

FRUITY SORBET

- 4 cups fruit purée (e.g., strawberries, raspberries, mango) Make sure the fruit purée is chilled prior to use.
 - 1 cup granulated sugar Mix all ingredients in a medium sized bowl.
 - 2-4 tbsp fresh lemon or lime juice (to taste, as needed for balance) Turn ELECTRIC ICE CREAM MAKER on and follow OPERATION STEPS to begin making ice cream.
 - Pinch of salt Dispense into an ice cream cone, bowl, or other desired container.
 - (Optional: 1 tbsp light corn syrup or a stabilizing agent like fruit pectin to help with smoothness and texture in commercial machines) Enjoy immediately, or transfer ice cream to freezer-safe container and store in freezer.
- Thickness setting suggestion 3 for best results.

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.

PROFESSIONAL SOFT SERVE ICE CREAM MACHINE / NDICM125SERIES

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 9:00 AM and 4:00 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 (i) the date of original retail purchase, or (ii) where law requires, the date of delivery in respect of such original retail purchase (in each case, the "Warranty Period"), 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 during and from the date of commencement of the Warranty Period, and is only valid with the original sales receipt, as proof of purchase date is required to obtain warranty benefits. If applicable, acceptable evidence of delivery date in respect of the purchase will also be required to establish the appropriate commencement date of the Warranty Period as described above. 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

Watch our latest videos on YouTube at www.youtube.com/user/NostalgiaElectrics

Follow our profile on Instagram at www.instagram.com/nostalgiaelectrics

¡Que cada día sea una fiesta!
 Visite www.nostalgiaproducts.com y
 encuentre más productos agradables.

CONTENIDO

SEGURIDAD	13
PROTECCIONES IMPORTANTES	14
PROTECCIONES IMPORTANTES ADICIONALES	14
INTRODUCCIÓN	16
PIEZAS Y ENSAMBLAJE	17
CÓMO UTILIZAR	18
CONSEJOS ÚTILES	19
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	20
RECETAS	21
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	23

SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos dado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su aparato. Siempre lea y cumpla todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden causar lesiones graves a usted y a otros.

Todos los mensajes de seguridad seguirán al símbolo de alerta de seguridad.

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

Especificaciones del aparato:

120 Voltios, 170 Vatios, 60 Hz

ESTE PRODUCTO SÓLO DEBE USARSE EN UN TOMACORRIENTE DE 120V CA.

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





PROTECCIONES IMPORTANTES

Las personas que no hayan leído y comprendido todas las instrucciones de operación y seguridad no están calificadas para manejar este aparato. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este Manual de instrucciones antes de manejar o limpiar este aparato.

Cuando utilice aparatos eléctricos siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen:

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este aparato.**
2. NO TOQUE las superficies calientes. Use los mangos o perillas.
3. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
4. Sin supervisión, los niños ni las personas con discapacidad intelectual nunca deben usar este aparato.
5. Se requiere una supervisión estricta 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 ningún líquido.
7. Desconecte del tomacorriente cuando no lo esté usando, antes de remover partes y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar cualquiera de las piezas y antes de la limpieza.
8. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni después de que el aparato funcione mal, ni si el aparato se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al taller de reparación más cercano para revisarlo, repararlo o ajustarlo.
9. El fabricante no recomienda el uso de aditamentos accesorios diferentes de los proporcionados por el fabricante. El uso de aditamentos puede provocar lesiones.
10. NO utilice el aparato para usos no previstos.
11. NO lo utilice al aire libre. ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.
12. NO lo coloque sobre una hornilla caliente, ni eléctrica ni de gas, ni en un horno caliente ni cerca de ninguno de estos.
13. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
14. NUNCA deje sin atención la unidad mientras esté en uso o conectada a un tomacorriente.
15. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga comida caliente.
16. Siempre fije primero el enchufe al aparato, después conecte el cable al tomacorriente. Para desconectar, ponga todos los controles en "apagado" y luego retire el enchufe del tomacorriente.

PROTECCIONES IMPORTANTES ADICIONALES



Precauciones de seguridad operativa

1. NUNCA ponga los dedos ni coloque utensilios en las áreas de mezcla o dispensación.
2. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras bate para reducir el riesgo de lesiones graves o de daños a la unidad.
3. Revise dentro de la cámara de mezclas para ver si tiene objetos extraños antes del uso.
4. Retire todo el material de empaque y revise con atención su máquina de helado para asegurarse de que está en buen estado y de que ni la máquina, ni el cable de alimentación ni el enchufe tienen daños.

5. Antes de utilizar la heladera por primera vez, espera 24 horas después de haberla montado.
6. Asegúrese de que el voltaje es compatible con el intervalo indicado en la etiqueta de la máquina, y de que la puesta a tierra del tomacorriente está en buen estado.
7. Durante el transporte, no abra este producto ni lo incline en un ángulo de 45 grados.
8. Esta unidad debe estar sobre una superficie nivelada para funcionar correctamente.
9. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no vierta agua en el cable, el enchufe ni la ventilación, ni sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
10. Desenchufe el aparato después de usarlo y antes de limpiarlo.
11. Mantenga el aparato a 4 pulgadas de otros objetos para asegurar una buena liberación del calor.
12. No use accesorios que no sean recomendados por el Fabricante.
13. No use el aparato cerca de llamas, placas calientes ni fogones.
14. No accione el botón de iniciar/detener con frecuencia (asegure un intervalo de al menos 5 min.) para que evite dañar el compresor.
15. No se permite insertar láminas metálicas ni otros objetos eléctricos en el aparato para evitar incendios y cortocircuitos.
16. No lo utilice al aire libre.
17. Nunca limpie con polvos abrasivos ni implementos duros.
18. Conserve el manual de instrucciones.
19. Advertencia: No guarde en este aparato sustancias explosivas, tales como latas de aerosol con un propelente inflamable.
20. Cuando posicione el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no se dañe ni quede atrapado.
21. No ponga varios tomacorrientes o fuentes de alimentación portátiles en la parte trasera del aparato.

Instrucciones para el cable y el enchufe eléctrico

1. RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA: El incumplimiento de estas instrucciones puede resultar en la muerte, incendio o descarga eléctrica.
 - Enchufe en un tomacorrientes de 3 patas con conexión a tierra.
 - NO retire la patilla de conexión de tierra.
 - NO utilice un adaptador.
 - NO utilice un cable de extensión.
2. La unidad DEBE conectarse a tierra. En caso de un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Esta unidad está provista de un cable que tiene un cable a tierra con un enchufe a tierra. Se debe enchufar en un tomacorriente de pared instalado apropiadamente y conectado a tierra.
3. ADVERTENCIA: El uso incorrecto de la toma de tierra puede resultar en riesgo de sufrir una descarga eléctrica. **Si el enchufe no entra completo en el tomacorriente, contacte a un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de ninguna manera.**
4. Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable largo.

5. El fabricante no recomienda el uso de esta máquina en países que no admiten 120V CA incluso si se está usando un adaptador, transformador o convertidor de voltaje.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la MÁQUINA PROFESIONAL DE HELADO DE MEZCLA SUAVE de Nostalgia™! Descubra la magia de los helados cremosos, suaves y deliciosos hechos en su propia cocina. Con estos sencillos pasos y un poco de creatividad, estará a solo unos minutos de preparar deliciosos helados únicos y deliciosos. ¡Satisfaga sus antojos de postre con sabores que van desde la vainilla hasta el chocolate y mucho más, servidos en helados, conos de pastel, cuencos de gofre o como usted desee!

PIEZAS & ENSAMBLAJE

PIEZAS

Antes de usar, lave y seque bien todos los componentes que tocan el líquido, inclusive la cámara de mezcla y el agitador. Antes de limpiar, es necesario garantizar que el enchufe del cable de alimentación esté desconectado. Cuando use la máquina, manténgala a nivel en una superficie horizontal para que asegure que el compresor de la máquina funcione correctamente.

ENSAMBLAJE

Es necesario realizar un ensamblaje sencillo antes de usar la máquina de helado:

1. Coloque el sínfin dentro de la cámara de mezcla sobre el engranaje.
2. Coloca la junta de goma dentro del anillo del dispensador.
3. Coloque el dispensador sobre la cámara de mezcla alineando los orificios del dispensador con los tornillos.
4. Atornille las tuercas de sujeción sobre los postes roscados; apriete primero a mano y luego use la llave inglesa para fijarlas. No ajuste en exceso.
5. Coloque la bandeja de goteo dentro de la ranura correspondiente.



CÓMO SE UTILIZA



PANEL DE CONTROL

1. Disminuir espesor
2. Pantalla de visualización
3. Aumentar espesor
4. Hacer helado
5. Modo de limpieza
6. Ajustar espesor
7. Encendido

PASOS DE LA OPERACIÓN

Antes de comenzar, asegúrese de seguir correctamente los pasos indicados en ENSAMBLADO.

1. Prepare una base líquida para helado siguiendo su propia receta o una de las nuestras en RECETAS. Evite usar ingredientes sólidos.
2. Abra la tapa superior del cilindro de congelación y vierta lentamente la base líquida del helado. NOTA: La capacidad máxima es de 1.25 cuartos de galón. No exceda el límite máximo.
3. Cierre la tapa superior del cilindro de congelación.
4. Enchufe el cable de alimentación y pulse el botón de encendido. La unidad emitirá un pitido, todas las luces parpadearán y la pantalla mostrará "--" para indicar que se encuentra en modo de espera.
5. Pulse el botón de ENCENDIDO para entrar en el modo de preparación, "- PP -" en la pantalla de visualización. A continuación, presione el botón Hacer helado para comenzar.
6. La pantalla de visualización mostrará primero el nivel de espesor, que es 5 de manera predeterminada. Para ajustar el espesor, presione el botón Ajustar espesor y use los botones Aumentar o Disminuir para establecer el nivel de espesor deseado.
7. La pantalla mostrará entonces el progreso de la preparación del helado

en porcentaje. El helado estará listo cuando llegue a "100".

8. Cuando haya terminado, coloque un cono de helado, un tazón u otro contenedor debajo del dispensador y jale la palanca para servir el helado.

NOTA: Una vez preparado el helado, la unidad mantendrá una temperatura fría durante 6 horas y batirá el helado periódicamente.

AJUSTAR EL ESPESOR DEL HELADO

Cuando empiece a hacer helado, puede ajustar el nivel de espesor según sus preferencias.

1. Presione el botón Hacer helado y, después, el botón Ajustar espesor.
2. Use los botones Aumentar y Disminuir para ajustar el espesor entre los niveles 1 y 10 que se muestran en la pantalla de visualización, siendo 10 el ajuste más espeso.
3. Una vez ajustado el nivel deseado, presione el botón Hacer helado para comenzar.

CONSEJOS ÚTILES

1. Coloque una toalla debajo de su MÁQUINA PROFESIONAL DE HELADO SUAVE. Esto ayudará con la limpieza. Debe esperarse algo de goteo.
2. Hay algunos factores que pueden afectar el tiempo de congelación del helado, como la temperatura ambiente, el volumen de los ingredientes en la licuadora, el contenido de azúcar y la temperatura del líquido.
3. No exceda la capacidad máxima de base líquida de la máquina de helado.
4. Usa ingredientes previamente enfriados para obtener resultados más rápidos.
5. Evite usar ingredientes con trozos sólidos grandes, ya que podrían bloquear el sinfín.
6. No use alcohol en ninguna receta para bases líquidas de helado.
7. La pantalla de visualización puede mostrar algunos códigos de error, que indican lo siguiente:

Código	Significado	Sugerencias
Lo	Pocos ingredientes	Agregue más ingredientes para la base del helado a la máquina.
Fd	El motor está bloqueado	Intente reiniciar la máquina. Dispense todos los ingredientes y, después, retire los componentes para limpiar cualquier posible obstrucción. NOTA: No utilice la máquina con agua en el cilindro de congelación, ya que el agua se congelará y obstruirá el sinfín.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

MODO DE LIMPIEZA

Este aparato presenta un modo de limpieza para ayudar a limpiar a fondo el interior del cilindro de congelación. Siga estos pasos para usar el modo de limpieza:

1. Antes de comenzar, busque una superficie estable y a prueba de agua cerca de un tomacorriente. Asegúrese de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua.
2. Enchufe el cable en un tomacorriente. Presione el botón de ENCENDIDO para entrar en modo de espera.
3. Drene todo el contenido de la Cámara de mezcla. Enjuague con agua si es necesario.
4. Llene la Cámara de mezcla con una mezcla de agua y detergente suave.
5. Pulse el botón de Encendido y, después, el botón de Modo de limpieza.
6. En ese momento, la máquina entrará en el modo de limpieza. El Cilindro de enfriamiento se pondrá caliente.
7. Cuando finalice el modo de limpieza, el aparato emitirá un pitido y la unidad terminará el modo de limpieza. Vacíe completamente el cilindro de congelación.
8. Repita los pasos 3 y 4 solamente con agua caliente.
9. Inspeccione el cilindro de congelación y asegúrese de que todas las jabonaduras y restos de aguanieve se han limpiado del cilindro de congelación. Si es necesario, repita los pasos 4 – 9 para limpiar más el aparato.

LIMPIEZA ADICIONAL

1. Vierta agua limpia de la llave antes de desensamblar, comience el modo de limpieza durante cerca de 2-3 minutos, y drene después el líquido en el cubo de llenado.
2. Apague la máquina y desconecte el cable de alimentación.
3. Use la llave inglesa para retirar las tuercas de sujeción del dispensador.
4. Retire el dispensador, la junta, el sinfín mezclador y la bandeja de goteo.
5. Lave las piezas con agua y detergente suave. Enjuague y séquelo bien.
6. Limpie el exterior de la Cámara de mezcla y de la unidad principal con un paño húmedo.
7. Limpie el Evaporador con una toallita no abrasiva limpia.

Se recomienda limpiar su MÁQUINA DE HELADO antes del primer uso y después de cada uso. Siga estos pasos para asegurar la máxima limpieza y preservar la vida útil del aparato.

RECETAS

¡La MÁQUINA DE HELADO ELÉCTRICA 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.
- El ajuste de espesor (1-10) se basa en la preferencia personal de textura/espesor.
- 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 ELÉCTRICA, 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. Suggestion de réglage de l'épaisseur 1-2 pour de meilleurs résultats.

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.
- Transfíeralos 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 ELÉCTRICA, 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 ELÉCTRICA, 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 ELÉCTRICA, 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.

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 SORBETE PROFESIONAL / NDICM125SERIES

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 9:00 AM a 4:00 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

Nostalgia Products LLC (la "Compañía") garantiza por la presente que por un período de un (1) año a partir de (i) la fecha de compra minorista original, o (ii) donde la ley lo requiera, la fecha de entrega respecto de dicha compra minorista original (en cada caso, el "Período de Garantía"), este producto estará libre de defectos de material y mano de obra bajo uso doméstico normal, siempre que el producto se opere y mantenga de acuerdo con las instrucciones de operación. Como recurso único y exclusivo bajo esta garantía, la Compañía a su discreción reparará o reemplazará el producto que se encuentre defectuoso, o reembolsará el producto durante el Período de Garantía. Esta garantía solo está disponible para el comprador minorista original del producto durante y a partir de la fecha de inicio del Período de Garantía, y solo es válida con el recibo de venta original, ya que se requiere prueba de la fecha de compra para obtener los beneficios de la garantía. Si es aplicable, también se requerirá evidencia aceptable de la fecha de entrega respecto de la compra para establecer la fecha de inicio apropiada del Período de Garantía, como se describe anteriormente. 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.

¡Síguenos en Facebook! www.facebook.com/NostalgiaElectrics

Mira nuestros últimos videos en YouTube www.youtube.com/user/NostalgiaElectrics

Sigue nuestro perfil en Instagram www.instagram.com/nostalgiaelectrics

Faites de chaque jour une fête !
Veuillez visiter www.nostalgiaproducts.com pour
découvrir davantage de produits intéressants.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	24
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	25
AUTRES MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	26
INTRODUCTION	27
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	28
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	29
CONSEILS PRATIQUES	30
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	31
RECETTES	32
RETOURS ET GARANTIE	34

SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres nous tiennent à cœur.

Nous vous proposons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez-les attentivement et veuillez respecter les messages de sécurité.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers potentiels pouvant vous causer et causer aux autres des blessures graves.

L'ensemble des messages de sécurité suivent le symbole d'alerte de sécurité.

L'ensemble des messages de sécurité vous indiqueront les dangers potentiels, vous indiquent comment réduire le risque de blessure et vous expliquent ce qui pourrait arriver lors de la mauvaise application des consignes.

Caractéristiques techniques de l'appareil :

120 Volts, 170 Watts, 60 Hz

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

Reportez-vous à la page www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/
pour obtenir le manuel le plus récent.



MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

Les précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques, notamment :

- 1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.**
- NE PAS TOUCHER les surfaces chaudes. Utiliser des poignées ou des boutons.
- Cet appareil N'est PAS UN JOUET.
- Les jeunes enfants sans surveillance et les personnes souffrant de troubles cognitifs ne doivent jamais utiliser cet appareil.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou toute autre partie de cet appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de retirer les pièces et avant de nettoyer. Laisser refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de nettoyer.
- NE PAS utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil, ou si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit. Veuillez retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
- Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis par le fabricant. L'utilisation d'accessoires peut provoquer des blessures.
- NE PAS utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- NE PAS utiliser l'appareil à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.
- NE PAS placer l'appareil sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou à proximité de celui-ci, ni dans un four chaud.
- NE PAS laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher les surfaces chaudes.
- NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation ou lorsqu'il est branché à une prise de courant.
- Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement d'un appareil contenant des aliments chauds.
- Veuillez toujours brancher la fiche sur l'appareil en premier et branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale. Pour déconnecter, mettez n'importe quelle commande en position « Arrêt », puis débranchez la fiche de la prise murale.

AUTRES MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Consignes de sécurité lors de l'utilisation

1. NE JAMAIS mettre les doigts ou des ustensiles dans les zones de mélange ou de distribution.
2. Gardez les mains et les ustensiles hors du contenant lors du malaxage pour réduire le risque de blessure grave ou d'abîmer l'appareil.
3. Vérifier qu'aucun objet étranger ne se trouve dans le bol de mélange avant son utilisation.
4. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez soigneusement votre machine à glace pour vous assurer qu'elle est en bon état et que la machine à glace, le cordon d'alimentation et la fiche ne sont pas endommagés.
5. Avant d'utiliser la machine à slush pour la première fois, veuillez attendre 2 heures après l'avoir positionnée.
6. Assurez-vous que la tension est conforme à la plage de tension indiquée sur la plaque signalétique et assurez-vous que la mise à la terre de la prise est en bon état.
7. Pendant le transport, n'ouvrez pas ce produit et ne l'inclinez pas à un angle de 45 degrés.
8. Cet appareil doit être sur une surface plane pour fonctionner correctement.
9. Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne versez pas d'eau sur le cordon, la fiche et la ventilation, n'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
10. Débranchez l'appareil après chaque utilisation ou avant de le nettoyer.
11. Prévoyez un espace de 4 pouces entre l'appareil et les autres objets pour garantir une bonne évacuation de la chaleur.
12. N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant.
13. N'utilisez pas l'appareil près d'une flamme nue, de plaque chauffante ou de cuisinière.
14. N'activez pas fréquemment le bouton marche/arrêt (assurez-vous de respecter 5 min. d'intervalle au moins) pour éviter d'endommager le compresseur.
15. Il est interdit d'insérer des plaques métalliques ou des composants électriques l'appareil pour éviter les incendies et les courts-circuits.
16. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
17. Ne nettoyez jamais avec des poudres à récurer ou des outils durs.
18. Conservez le mode d'emploi.
19. Avertissement : N'entreposez pas de substances explosives, telles que des aérosols contenant un propulseur inflammable, dans cet appareil.
20. Lorsque vous positionnez l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.
21. Ne placez pas de multiprises ou d'alimentations portables à l'arrière de l'appareil

Instructions pour le cordon électrique et la prise

1. **RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :** Ne pas suivre ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou une électrocution.
 - Branchez dans une prise à 3 fiches.
 - NE retirez PAS la fiche de la mise à la terre.
 - N'utilisez PAS d'adaptateur.
 - N'utilisez PAS une rallonge.
2. Cet appareil DOIT être mis à la terre. Dans le cas d'un court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en offrant un fil d'échappement pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon muni d'un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. La

fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.

3. **AVERTISSEMENT** : Une mauvaise utilisation de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. **Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.**
4. Un court cordon d'alimentation est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou risques de trébucher sur un cordon plus long.
5. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation de cette machine dans les pays qui ne supportent pas les tensions de 120V AC, même si un adaptateur de tension, un transformateur ou un convertisseur est utilisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la SORBETIÈRE PROFESSIONNELLE POUR CRÈME GLACÉE MOLLE de Nostalgie™! Découvrez la magie d'une crème glacée molle, onctueuse et fondante, préparée directement dans votre cuisine. Grâce à ces étapes simples et à une touche de créativité, vous êtes à deux doigts de créer des friandises glacées uniques et délicieuses, qui vous ressemblent. Comblez vos envies de desserts avec des saveurs allant de la vanille au chocolat et bien plus encore, servies sur des cornets de glace, des coupes gaufrées ou selon vos envies!

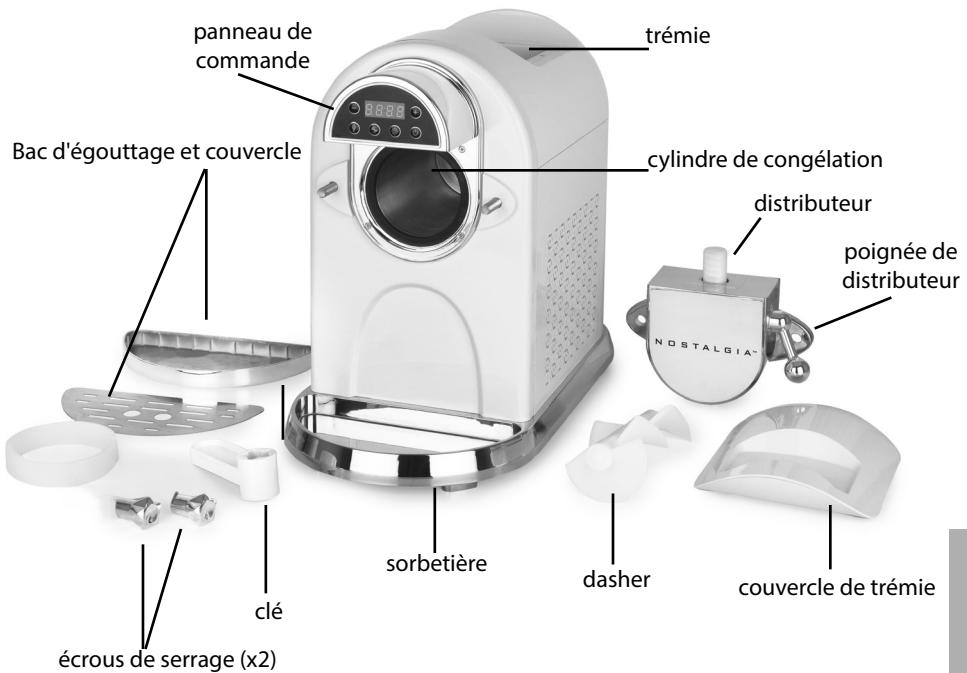
PIÈCES ET ASSEMBLAGE

PIÈCES

Avant toute utilisation, veuillez laver et essuyer soigneusement tous les composants en contact avec du liquide, notamment la chambre de mélange et la palette. Avant le nettoyage, il est nécessaire de s'assurer que la fiche du cordon d'alimentation est débranchée. Lors de l'utilisation de l'appareil, veuillez le maintenir à plat sur une surface horizontale afin de vous assurer que le compresseur de l'appareil fonctionne correctement.

ASSEMBLAGE

1. Un assemblage simple est nécessaire avant d'utiliser votre sorbetière :
2. Placez le joint en caoutchouc à l'intérieur de la bague du distributeur.
3. Placez la rondelle métallique à l'intérieur de l'anneau sur le distributeur, puis placez le joint en caoutchouc sur la rondelle.
4. Placez le distributeur sur la chambre de mélange en alignant les trous de celui-ci avec les poteaux à vis.
5. Vissez les écrous de serrage sur les poteaux à vis ; serrez d'abord à la main, puis utilisez la clé pour les fixer. Ne serrez pas trop.
6. Placez le bac d'égouttement dans la fente de celui-ci prévue à cet effet.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER



PANNEAU DE CONTRÔLE

1. Réduisez l'épaisseur
2. Écran d'affichage
3. Augmentez l'épaisseur
4. Fabriquez de la crème glacée
5. Mode nettoyage
6. Réglez l'épaisseur
7. Mise en marche/Power

ÉTAPES DE FONCTIONNEMENT/

Avant de commencer, veuillez à suivre correctement les étapes décrites dans la section ASSEMBLAGE.

1. Préparez une base de crème glacée liquide selon votre propre recette ou l'une des nôtres dans la rubrique RECETTES. Évitez d'utiliser des ingrédients solides.
2. Ouvrez le couvercle supérieur du cylindre de congélation et versez lentement votre base de crème glacée liquide. REMARQUE : La capacité maximale est de 1,25 quart américain. Ne dépassez pas la capacité maximale.
3. Fermez le couvercle supérieur du cylindre de congélation.
4. Branchez le cordon d'alimentation et appuyez sur le bouton d'alimentation. L'unité émettra un bip, tous les voyants clignoteront et l'écran affichera «--» pour indiquer le mode veille.
5. Appuyez sur le bouton ALIMENTATION pour passer en mode préparation, « - PP - » s'affiche à l'écran. Appuyez ensuite sur le bouton Fabriquer de la crème glacée pour démarrer.
6. L'écran affichera d'abord le niveau d'épaisseur, qui est réglé par défaut sur 5. Pour régler l'épaisseur, appuyez sur le bouton Régler l'épaisseur et utilisez les boutons Augmenter ou Diminuer pour définir le niveau d'épaisseur souhaité.

- L'écran affichera alors la progression de la crème glacée en pourcentage. La crème glacée sera prête dès qu'elle aura atteint «100».
- Une fois terminé, placez un cornet, un bol ou tout autre récipient sous le distributeur et tirez sur la poignée pour servir la crème glacée.

REMARQUE : Une fois la crème glacée préparée, l'unité maintiendra une température froide pendant 6 heures et remuera périodiquement la crème glacée.

RÉGLER L'ÉPAISSEUR DE LA CRÈME GLACÉE

Une fois que vous avez commencé à fabriquer la crème glacée, vous pouvez régler le niveau d'épaisseur à votre convenance.

- Appuyez sur le bouton Fabriquer de la crème glacée, puis sur le bouton Régler l'épaisseur.
- Utilisez les boutons Augmenter et Diminuer pour régler l'épaisseur entre les niveaux 1 et 10 affichés à l'écran, 10 correspondant au réglage le plus épais.
- Appuyez sur le bouton Fabriquer de la crème glacée pour démarrer une fois que vous avez réglé le niveau souhaité.

CONSEILS PRATIQUES

- Placez une serviette sous votre SORBETIÈRE PROFESSIONNELLE POUR CRÈME GLACÉE MOLLE. Cela facilite le nettoyage. Il faut s'attendre à quelques égouttures.
- Certains facteurs peuvent influencer le temps de congélation de la crème glacée, notamment la température ambiante, le volume des ingrédients dans le mixeur, la teneur en sucre et la température du liquide.
- Ne dépassez pas la capacité maximale de base liquide dans la sorbetière.
- Utilisez des ingrédients pré-refroidis pour obtenir des résultats plus rapides.
- Évitez d'utiliser des ingrédients contenant de gros morceaux solides, car cela pourrait bloquer la vis sans fin.
- N'utilisez pas d'alcool dans les recettes de base liquide pour crème glacée.
- L'écran d'affichage peut afficher quelques codes d'erreur, qui indiquent ce qui suit :

Code	Signification	Conseils
Lo	Faible teneur en ingrédients	Ajoutez davantage d'ingrédients pour la base de crème glacée dans la machine.
Fd	Le moteur est bloqué	Essayez de redémarrer la machine. Distribuez tous les ingrédients, puis retirez les composants pour éliminer tout blocage éventuel. REMARQUE : Ne faites pas fonctionner la machine avec de l'eau dans le cylindre de congélation, car l'eau gèlera et obstruera la vis sans fin.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour garantir le bon fonctionnement de votre machine et obtenir des boissons glacées propres et savoureuses, suivez les étapes ci-dessous.
REMARQUE : NE PLACEZ aucune pièce dans un lave-vaisselle.

MODE NETTOYAGE

Cet appareil est équipé d'un mode nettoyage qui facilite le nettoyage en profondeur de l'intérieur du cylindre de congélation. Suivez ces étapes pour utiliser le mode Nettoyage :

1. Trouvez une surface proche, hydrofuge et plane près d'une prise électrique avant de commencer. Assurez-vous que le cordon est loin de toute source d'eau.
2. Branchez le cordon à une prise de courant. Appuyez sur le bouton ALIMENTATION pour accéder au mode veille.
3. Videz tout le contenu de la chambre du mélangeur. Rincez à l'eau si nécessaire.
4. Remplissez la chambre de mixage avec un mélange d'eau et de détergent doux.
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation, puis sur le bouton Mode nettoyage.
6. L'appareil entre alors en mode nettoyage. Le cylindre de refroidissement devient chaud.
7. Une fois le mode nettoyage terminé, l'appareil émettra un bip et le mode nettoyage prendra fin. Videz complètement le cylindre de congélation.
8. Répétez les étapes 3 et 4, en utilisant uniquement de l'eau tiède.
9. Inspectez le cylindre de congélation pour vous assurer que toute la mousse et la neige fondue ont été éliminées du cylindre de congélation. Si nécessaire, répétez les étapes 4 à 9 pour nettoyer davantage votre appareil.

NETTOYAGE SUPPLÉMENTAIRE

1. Versez de l'eau propre du robinet avant le démontage, lancez le mode nettoyage pendant environ 2 à 3 minutes, puis videz le liquide dans le réservoir de remplissage.
2. Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation.
3. Utilisez la clé pour retirer les écrous de serrage du distributeur.
4. Retirez le distributeur, le joint, la vis mélangeuse et le bac d'égouttement..
5. Lavez les pièces à l'eau tiède et au détergent doux. Rincez et séchez soigneusement..
6. Nettoyez l'extérieur de la chambre de congélation et de l'unité principale à l'aide d'un chiffon humide..
7. Essuyez l'évaporateur avec un chiffon propre et non abrasif.

Il est recommandé de nettoyer votre SORBETIÈRE avant la première utilisation et après chaque utilisation. Veuillez suivre ces étapes pour assurer une propreté maximale et préserver la durée de vie de votre appareil.

RECETTES

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

- S'assurer que les ingrédients sont refroidis avant de les ajouter dans le récipient, car ceci accélère le barattage.
- Le réglage de l'épaisseur (1 à 10) est basé sur la préférence personnelle de texture/épaisseur.
- 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.

FRAPE GLACÉ INFUSÉ À FROID

- 2 tasses de café fort préparé, refroidi
Préparer et refroidir le café : Préparez votre café à l'avance et laissez-le refroidir complètement. Pour de meilleurs résultats, réfrigérez jusqu'à ce qu'il soit très froid, de préférence toute la nuit.
- 2 tasses de crème moitié-moitié
- 1 tasse de sucre granulé (ou au goût; ajustez selon vos préférences)
Dans un bol moyen ou un grand pichet, fouettez ensemble le café refroidi, la crème moitié-moitié, le sucre, l'extrait de vanille (si utilisé) et le sel jusqu'à dissolution complète du sucre.
- 1 c. à thé d'extrait de vanille (facultatif)
Mettez la MACHINE À CRÈME GLACÉE ÉLECTRIQUE en marche et suivez les ÉTAPES D'UTILISATION pour commencer la préparation de la crème glacée.
- Une pincée de sel (facultatif, améliore les autres saveurs)
Versez dans un cornet de crème glacée, un bol ou tout autre contenant souhaité.
- Crème fouettée, poudre de cacao, sirop de chocolat ou de caramel pour la garniture (facultatif)
Garnissez de crème fouettée, saupoudrez de cacao ou versez un filet de sirop de chocolat/caramel si désiré. Dégustez immédiatement ou transférez la crème glacée dans un contenant allant au congélateur et conservez-la au congélateur.
Suggestion de réglage d'épaisseur : 1-2 pour de meilleurs résultats.

GLACE À LA VANILLE

- 4 tasses moitié-moitié
Ajoutez tous les ingrédients dans un petit bol et mélangez soigneusement.
- 3/4 tasse de sucre granulé
Allumez la SORBETIÈRE ÉLECTRIQUE et suivez les ÉTAPES DE FONCTIONNEMENT pour commencer à préparer de la glace.
- 1-2 cuillères à café.
Extrait de vanille pur, au goût
Distribuer dans un cornet de glace, un bol ou tout autre récipient souhaité.
Dégustez immédiatement ou transférez la crème glacée dans un récipient allant au congélateur et conservez-la au congélateur.
Suggestion de réglage de l'épaisseur 10 pour de meilleurs résultats.

GLACE À LA VANILLE SANS SUCRE ET SANS PRODUITS LAITIERS

- 4 tasses de lait d'amande (non sucré) Mélangier tous les ingrédients dans un bol de taille moyenne.
- 1 tasse de substitut de sucre (fruit de moine) Allumez la SORBETIÈRE ÉLECTRIQUE et suivez les ÉTAPES DE FONCTIONNEMENT pour commencer à préparer de la glace.
- 1 cuillère à café. Extrait de vanille Distribuer dans un cornet de glace, un bol ou tout autre récipient souhaité.

Dégustez immédiatement ou transférez la crème glacée dans un récipient allant au congélateur et conservez-la au congélateur.

Suggestion de réglage de l'épaisseur 3 pour de meilleurs résultats.

SORBET FRUITÉ

- 4 tasses de purée de fruits (par exemple, fraises, framboises, mangue) Assurez-vous que la purée de fruits est réfrigérée avant utilisation.

Mélangier tous les ingrédients dans un bol de taille moyenne.
- 1 tasse de sucre granulé Allumez la SORBETIÈRE ÉLECTRIQUE et suivez les ÉTAPES DE FONCTIONNEMENT pour commencer à préparer de la glace.
- 2 à 4 cuillères à soupe de jus de citron ou de citron vert frais (au goût, selon les besoins pour l'équilibre) Distribuer dans un cornet de glace, un bol ou tout autre récipient souhaité.

Dégustez immédiatement ou transférez la crème glacée dans un récipient allant au congélateur et conservez-la au congélateur.
- Une pincée de sel Suggestion de réglage de l'épaisseur 3 pour de meilleurs résultats.
- (Facultatif : 1 cuillère à soupe de sirop de maïs léger ou d'un agent stabilisant comme la pectine de fruit pour aider à la douceur et à la texture dans les machines commerciales)

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 ACHÉTÉ.

MACHINE A BARBOTINES SURGELÉES PROFESSIONNELLE / NDICM125SERIES

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 09 h 00 et 16 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

Nostalgia Products LLC (la « Société ») garantit par la présente que, pour une période d'un (1) an à compter (i) de la date d'achat au détail initial, ou (ii) lorsque la loi l'exige, de la date de livraison relative à cet achat au détail initial (dans chaque cas, la « Période de garantie »), ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication sous une utilisation domestique normale, à condition que le produit soit utilisé et entretenu conformément aux instructions d'utilisation. Comme recours unique et exclusif en vertu de cette garantie, la Société, à sa discrétion, réparera ou remplacera le produit jugé défectueux, ou remboursera le produit pendant la Période de garantie. Cette garantie n'est disponible que pour l'acheteur au détail initial du produit pendant et à compter de la date du début de la Période de garantie, et n'est valable qu'avec le reçu de vente original, car une preuve de la date d'achat est requise pour bénéficier de la garantie. Si applicable, une preuve acceptable de la date de livraison relative à l'achat sera également requise pour établir la date de début appropriée de la Période de garantie, comme décrit ci-dessus. Toute réclamation doit être rapportée à l'attention de l'Entreprise dans la fenêtre de la période de la garantie, sans dépasser 30 jours à défaut de performance. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale ou dommage cause par l'expédition, la mauvaise manipulation, la mauvaise utilisation, les accidents, les modifications, les mauvaises pièces de remplacement, voire toute autre utilisation anormale du produit à domicile. Il est possible que vous ayez à retourner le produit (avec les frais de retour prépayés par vous) pour une inspection et une évaluation. Les frais des coûts de retour ne sont pas remboursables. L'Entreprise n'est aucunement responsable pour les retours endommagés ou perdus en transit. Autrement que spécifiquement permit selon les directives de fonctionnement, cette garantie s'applique à une utilisation à domicile à d'intérieur seulement. Afin d'obtenir un service couvert sous cette garantie, veuillez contacter l'Entreprise au numéro de téléphone inclut ci-haut ou en remplissant le formulaire de demande au service à la clientèle, sur le site www.nostalgiaproducts.com. La garantie est valide seulement aux États-Unis et au Canada.

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

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

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

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaproducts.com.

Suivez-nous sur Facebook à www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Découvrez nos dernières vidéos sur YouTube www.youtube.com/user/NostalgiaElectrics

Abonnez-vous à notre profil Instagram www.instagram.com/nostalgiaelectrics