

NOSTALGIA™

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2009 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 04/05/22 WF)

NOSTALGIA™



NFFF1PW

Fro Fruity™ Frozen Fruit Dessert Maker
Fábrica de Postres con Frutas Congeladas Fro Fruity™
Machine à desserts aux fruits congelés Fro Fruity™
Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes

PRODUCT REGISTRATION

WELCOME TO THE NOSTALGIA PARTY!

Do you love our product?

Give us your REVIEW, REGISTER your product and get entered to WIN PRIZES!
You can also gain access to exclusive discounts, fresh new recipes, monthly specials & more!

- Visit the site you purchased the product from
- Go to the product page
- Leave a 5-star review!



If you aren't happy, please give us a chance to cure it!

Customer service:

(920) 347-9122 or visit our online contact form:
<https://nostalgiaproducts.com/pages/support>



Make everyday a party!
Visit www.nostalgiaelectrics.com for more fun products.

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	7
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	8
RECIPES	9
RETURNS & WARRANTY	13

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 kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz

120 Watts, ETL Approved

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



Intertek

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. DO NOT use hot oil or liquids in the product. DO NOT put hands or any foreign objects into this appliance while it is plugged in and operating.
2. 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.
3. 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.

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

With the FRO FRUITY™ FROZEN FRUIT DESSERT MAKER, you can create delicious and healthy frozen fruit desserts at home anytime. Simply freeze your favorite fruits, place in the Chute and enjoy a tasty soft-serve treat the whole family will love. FRO FRUITY™ works with a variety of frozen fruits including:

- Strawberries
 - Bananas
 - Blueberries
 - Raspberries
 - Peaches
- and more!

Make nutrient-rich frozen fruit as a guilt-free snack or dessert quickly and easily. The Recipes section offers a variety of tasty options, or you can create your own frozen fruit desserts. Be creative and enjoy your FRO FRUITY™ FROZEN FRUIT DESSERT MAKER!

IMPORTANT PRECAUTION

1. NEVER immerse base in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the appliance.
4. NEVER use a scouring pad on the appliance.
5. NEVER leave appliance unattended while in use.
6. Unplug unit from outlet when not in use and during cleaning.
7. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance ever malfunctions.
8. DO NOT put in a dishwasher.
9. This appliance is for use with food and liquids only.
10. Keep out of reach of children.
11. This appliance is NOT A TOY.
12. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
13. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge of how to operate this appliance.
14. Young children should be supervised while in proximity of the appliance to ensure that they do not play with it.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT touch moving parts.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
4. To avoid fire or shock hazard, or damage to the unit, this unit should be plugged into a polarized 120 Volt AC outlet ONLY.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
6. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
7. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
8. DO NOT operate the unit continuously for more than 15 minutes. Allow it to rest for 5 minutes before using again. After three cycles, allow the unit to cool completely before using again.
9. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

10. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
11. Make sure the Chute, Grinder and Dispenser are securely locked in place before operating.
12. Use the Plunger to force frozen fruit into the Shaft. NEVER use your hands to force ingredients into the unit.
13. DO NOT use fingers to scrape food away from Dispenser while unit is operating. This may result in injury.
14. DO NOT let cord hang over edge of table or countertop. Position the appliance as close to the outlet as possible to prevent injury due to tripping over cord.
15. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, nor in a heated oven.
16. Check unit for presence of foreign objects prior to use.
17. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
18. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.
19. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
20. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. **Exception:** An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with this appliance.
21. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
22. 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.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

With the FRO FRUITY™ FROZEN FRUIT DESSERT MAKER, you can create delicious and healthy frozen fruit desserts at home anytime. Simply freeze your favorite fruits, place in the Chute and enjoy a tasty soft-serve treat the whole family will love. FRO FRUITY™ works with a variety of frozen fruits including:

- Strawberries
 - Bananas
 - Blueberries
 - Raspberries
 - Peaches
- and more!

Make nutrient-rich frozen fruit as a guilt-free snack or dessert quickly and easily. The Recipes section offers a variety of tasty options, or you can create your own frozen fruit desserts. Be creative and enjoy your FRO FRUITY™ FROZEN FRUIT DESSERT MAKER!

PARTS & ASSEMBLY

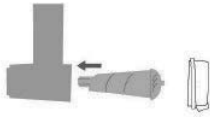
PARTS

- Before first use, wash Drip Tray, Chute, Grinder, Chute Cover, Plunger and Dispenser in warm, soapy water with a non-abrasive moist sponge or cloth. Dry thoroughly with a non-abrasive towel.
- Wipe the Base with a damp, non-abrasive cloth and dry thoroughly. DO NOT immerse the Base or cord in water or any other liquid.

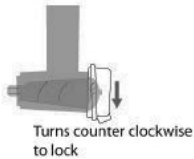


ASSEMBLY

1. Insert the Grinder into the Chute.



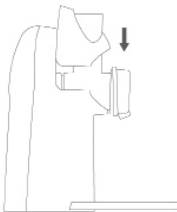
2. Be sure the gasket is properly placed inside the Dispenser. Then, screw the Dispenser to the Chute by placing on the front and turning counterclockwise until the opening faces down.



3. Insert the tip of the Grinder into the Base of the unit. Turn counterclockwise to lock the Chute assembly in place. Make sure the Chute, Grinder and Dispenser are properly assembled and affixed to the Base.



4. Place the Chute Cover over the Chute assembly.



5. Insert the Plunger into the Chute and place the Drip Tray under the Dispenser at the bottom of the Base.



HOW TO OPERATE

- Freeze your desired fruit for 24 hours. Remove from freezer and allow to thaw slightly (approximately 15 minutes depending on the type of fruit).
- Place FRO FRUITY™ on a stable, waterproof surface near an electrical outlet before starting.
- Always make sure that the cord is away from a water source.
- Plug in the unit.
- Place a small bowl or serving dish on top of the Drip Tray directly below the Dispenser.
- Remove the Plunger from the Chute and turn the unit ON.
- Insert frozen fruit slowly into the top of the Chute. DO NOT overfill the Chute.
- DO NOT place fruit with pits, honey or ice into FRO FRUITY™.
- Apply steady pressure on the Plunger to slowly press the contents down through the Chute. DO NOT apply too much force to the Plunger. Slowly and gently push the ingredients through.
- The creamy frozen fruit mixture will dispense into your bowl. If using more than one type of fruit per serving, add the different fruits alternately to allow them to mix properly. You may also choose to stir the frozen fruit before serving to ensure it is evenly mixed.
- Repeat the process until you have created the amount of frozen fruit desired.
- If using spices, sugar or sugar substitute, you may add with the fruit.
- DO NOT operate the unit continuously for more than 15 minutes. Allow the motor to rest for 5 minutes before using again. After three cycles, allow the unit to cool completely before using again.
- If the soft-serve fruit mixture stops dispensing, the Chute may be clogged. Turn unit off IMMEDIATELY and unplug from electrical outlet. Remove the Dispenser by turning clockwise and take out the Grinder. Wipe clean and reassemble FRO FRUITY™.
- NEVER try to force fruit through the Chute if it is not dispensing.
- If a variety of fruits are used in one batch, stir the mixture to combine thoroughly. You may also mix honey into the prepared frozen fruit after it has dispensed into the bowl.
- Unplug unit from outlet when finished. Follow the directions in the Cleaning & Maintenance section to clean FRO FRUITY™.

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

BURNING ODOR

During first use, you may notice a slight burning odor; this is normal with most new appliances. The odor is caused by the residues burning off the motor. If the smell persists or smoke appears, turn the unit off immediately and discontinue use.

DISPENSER

Make sure the clear gasket is properly affixed inside the Dispenser. This will prevent fruit from leaking out of the Dispenser.

CLOGGING

Certain fibrous types of fruits, such as pineapple, may clog the Chute and Dispenser. If fruit stops flowing, turn the unit off IMMEDIATELY and unplug from electrical outlet. Remove the Dispenser by turning clockwise and take out the Grinder. Rinse or wipe clean and reassemble FRO FRUITY™.

INGREDIENTS

Fruit should be frozen for a minimum of 24 hours before placing in FRO FRUITY™. Allow fruit to thaw for approximately 15 minutes (time may vary depending on the type of fruit).

The following frozen fruits work best:

- **Berries:** strawberries, blueberries, blackberries, raspberries, cranberries
- **Bananas:** should be over-ripe and peeled before freezing;
DO NOT freeze un-peeled bananas
- **Melon:** honeydew, cantaloupe, watermelon
- **Pineapple:** peeled, cored and cut into long, thin slices
- **Peaches**
- **Pears**
- **Apples**
- **Mango**

If using a variety of fruits or berries per batch, add the different fruits alternately to allow them to mix properly and ensure proper consistency.

DO NOT place fruit with pits, honey or ice in the FRO FRUITY™ FROZEN DESSERT MAKER.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure the unit is unplugged before cleaning.
2. Before first use and continuing after each use, wipe off unit with a damp cloth and dry thoroughly.
3. Remove the Plunger and Chute Cover.
4. Turn the Chute clockwise to remove from the Base.
5. Turn the Dispenser clockwise to unscrew from the Chute. Remove the Grinder.
6. Wash Drip Tray, Chute, Grinder, Chute Cover, Plunger and Dispenser in warm, soapy water with a non-abrasive moist sponge or cloth. Dry thoroughly with a non-abrasive towel.
7. Wipe the Base with a damp, non-abrasive cloth and dry thoroughly.
DO NOT immerse the Base or cord in water or any other liquid.
8. To prolong the life of your FRO FRUITY™ FROZEN FRUIT DESSERT MAKER, hand-washing parts is advised. Dishwasher use is not recommended. NEVER place the Base in a dishwasher.
9. Reassemble the unit and insert the cord into the storage area in the Base.

NOTE: Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

RECIPES

Use FRO FRUITY™ to create a variety of healthy and delicious fruit sorbets the whole family will love. Keep it simple and use one fruit at a time, or combine an assortment of your favorite berries, melons and more for delightfully unique flavors.

The FRO FRUITY™ FROZEN FRUIT DESSERT MAKER produces a sweet, creamy soft-serve that is delicious on its own. Add your favorite spices, like cinnamon, ground espresso or cocoa powder, to enhance the flavor. You may also mix in honey, sugar or artificial sweeteners with the prepared soft-serve fruit for a sweeter snack. Or, freeze yogurt and add alternately with your choice of fruit for a luscious and creamy treat.

The following recipes make two FRO FRUITY™ servings. You may adjust them according to your desired quantity or substitute different fruits. Use your imagination and have fun!

PINEAPPLE STRAWBERRY SORBET

- ½ Cup Strawberries, frozen
Allow the strawberries and pineapple to thaw for approximately 15 minutes.
- ½ Cup Pineapple, frozen
Following the directions in the HOW TO OPERATE section, place ¼ cup slightly thawed frozen strawberries into the chute.

Add ¼ cup slightly thawed frozen pineapple. Repeat.

CHOCOLATE BANANA SWIRL

- 2 Over-ripe Peeled Bananas, frozen
Freeze 2 over-ripe, peeled bananas. Allow to thaw for approximately 15 minutes.
- 1-oz. Semi-sweet Chocolate, shaved
Following the directions in the HOW TO OPERATE section, insert 1 banana into FRO FRUITY™.

Add 1-oz. semi-sweet chocolate shavings.

Insert remaining frozen banana.

Stir to combine.

VERY BERRY SORBET

- 1 Cup Mixed Berries, frozen (raspberries, blueberries, strawberries, blackberries)
Allow berries to thaw for approximately 15 minutes.

Following the directions in the HOW TO OPERATE section, place berries in the FRO FRUITY™.

Stir to combine.

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.

Fro Fruity™ Frozen Fruit Dessert Maker / NFFFD1PW

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

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

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

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

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

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

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

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

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

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	14
MEDIDAS IMPORTANTES.	14
INTRODUCCIÓN	15
PARTES Y ENSAMBLE	16
CÓMO FUNCIONA	18
CONSEJOS ÚTILES.	19
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	20
RECETAS	21
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA.	25

SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido varios mensajes importantes de seguridad en este manual y en su aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.



Éste es un símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo lo alerta de potenciales peligros que lo puedan matar o dañar a usted o a otros.

Todos los mensajes de seguridad tendrán el símbolo de alerta de seguridad.

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

Especificaciones del electrodoméstico:

120 Voltios, 60 Hertzios
120 Vatios, Aprobado por ETL

ESTE PRODUCTO DEBE SER UTILIZADO ÚNICAMENTE EN UN
TOMACORRIENTE DE CORRIENTE ALTERNA DE 120V.



Intertek

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. NO utilice aceite ni líquidos calientes en el cubo.
2. NO coloque las manos ni ningún objeto extraño en este aparato mientras esté enchufado y funcionando.
3. 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.

4. 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.

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

Con la FÁBRICA DE POSTRES CON FRUTA CONGELADA FRO FRUITY™ puede crear deliciosos y sanos postres con fruta congelada en casa, en cualquier momento. Simplemente congele sus frutas favoritas, colóquelas en el Conducto y disfrute de un sabroso y suave placer que le encantará a toda la familia. ¡FRO FRUITY™ funciona con una variedad de frutas congeladas que incluye frutillas, bananas, arándanos, frambuesas, duraznos y más!

Elabore de forma rápida y sencilla fruta congelada nutritiva como snack o postre, sin culpas. La sección de Recetas ofrece una variedad de opciones sabrosas o podrá crear sus propios postres con frutas congeladas. ¡Sea creativo y disfrute su FÁBRICA DE POSTRES CON FRUTA CONGELADA FRO FRUITY™!

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

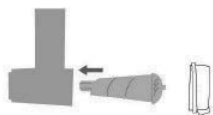
PARTES

- Antes de utilizarla por primera vez, lave la Bandeja de Goteo, la Trituradora, la Tapa del Conducto, el Émbolo y el Dispensador en agua con jabón con una esponja o tela húmedas no abrasivas. Seque bien con una toalla no abrasiva.
- Limpie la Base con un paño húmedo no abrasivo y seque bien. NO sumerja la Base ni el cable en agua ni en ningún otro líquido.



ARMADO

1. Introduzca la Trituradora en el Conducto.

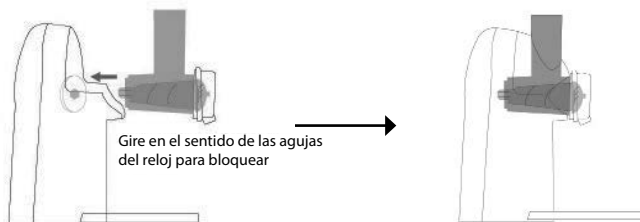


2. Asegúrese de que la junta esté bien colocada dentro del Dispensador. Después atornille el Dispensador al Conducto colándolo en el frente y girando en el sentido opuesto al de las agujas del reloj hasta que se abran los lados hacia abajo.

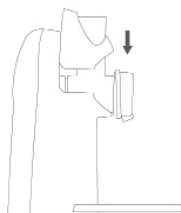


Gire en el sentido de las agujas del reloj para bloquear

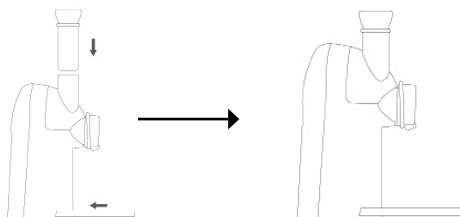
3. Introduzca la punta de la Trituradora en la Base de la unidad. Gire en el sentido opuesto al de las agujas del reloj para bloquear la conexión del Conducto en su lugar. Asegúrese de que el Conducto, la Trituradora y el Dispensador estén correctamente armados y sujetos a la Base.



4. Coloque la Tapa del Conducto sobre la conexión del Conducto.



5. Introduzca el Émbolo en el Conducto y coloque la Bandeja de Goteo debajo del Dispensador en la parte inferior de la Base.



CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

OLOR A QUEMADO

Durante el primer uso, podrá observar un leve olor a humo; esto es normal con la mayoría de los aparatos nuevos. El olor es causado por los residuos que se queman en el motor. Si persiste el olor o aparece humo, apague la unidad inmediatamente y deje de usar.

DISPENSADOR

Asegúrese de que la junta transparente esté bien asegurada dentro del Dispensador. Esto evitará que goteen restos de fruta del Dispensador.

ATASCAMIENTO

Determinados tipos de fruta muy fibrosa, como por ejemplo el ananá, podrá atascarse en el Conducto y en el Dispensador. Si la fruta deja de fluir, apague la unidad INMEDIATAMENTE y desenchúfela del toma corriente eléctrico. Extraiga el Dispensador girando en el sentido de las agujas del reloj y retire la Trituradora. Enjuague o limpie y vuelva a armar la FRO FRUITY™.

INGREDIENTES

La fruta deberá congelarse durante un mínimo de 24 horas antes de colocarla en la FRO FRUITY™. Deje que la fruta se descongele durante aproximadamente 15 minutos (el tiempo podrá variar dependiendo del tipo de fruta).

Funcionan mejor las siguientes frutas congeladas:

- **Frutos Rojos:** frutillas, arándanos, moras, frambuesas, arándanos rojos
- **Bananas:** deberán estar sobremaduras y peladas antes de congelar; NO congele las bananas sin pelar.
- **Melón:** rocío de miel, melón de Castilla, sandía.
- **Ananá:** pelada, sin el centro y cortada en rebanadas largas y finas.
- **Durazno**
- **Pera**
- **Manzana**
- **Mango**

Si utiliza una variedad de frutas por tanda, agregue diferentes frutas alternadamente para que puedan mezclarse bien y garantizar una buena consistencia.

NO coloque las frutas con el carozo, miel ni hielo en la FÁBRICA DE POSTRES CONGELADOS FRO FRUITY™.

CÓMO FUNCIONA

- Congele la fruta que desee durante 24 horas. Retire del freezer y deje que se descongele un poco (aproximadamente 15 minutos dependiendo del tipo de fruta).
- Coloque la FRO FRUITY™ sobre una superficie estable e impermeable cerca de un toma corriente eléctrico antes de comenzar.
- Siempre asegúrese de que el cable se encuentre alejado de una fuente de agua.
- Enchufe la unidad.
- Coloque un pequeño bol o plato para servir sobre la Bandeja de Goteo directamente debajo del Dispensador.
- Retire el Émbolo del Conducto y ENCIENDA la unidad.
- Introduzca la fruta congelada lentamente en la parte superior del Conducto. NO llene el Conducto en exceso.
- NO coloque las frutas con sus carozos, miel ni hielo en la FRO FRUITY™.
- Aplique una presión firme en el Émbolo para presionar lentamente el contenido hacia abajo y que salga del Conducto. NO aplique demasiada fuerza en el Émbolo. Empuje lenta y suavemente los ingredientes para que pasen.
- La cremosa mezcla de frutas congeladas se dispensará en el bol. Si utiliza más de un tipo de fruta por porción, agregue las diferentes frutas alternadamente para que puedan mezclarse correctamente. También podrá optar por revolver la fruta congelada antes de servir para asegurarse de que se mezcle de forma pareja.
- Repita el proceso hasta haber creado la cantidad de fruta congelada deseada.
- Si utiliza condimentos, azúcar o algún sustituto del azúcar, podrá agregarlos a la fruta.
- NO opere la unidad de forma continua durante más de 15 minutos. Deje que el motor descance durante 5 minutos antes de volver a usarlo. Después de tres ciclos, deje enfriar la unidad completamente antes de volver a usarla.
- Si la suave mezcla de fruta deja de fluir por el Dispensador, el Conducto podría estar tapado. Apague la unidad INMEDIATAMENTE y desenchúfela del toma corriente eléctrico. Extraiga el Dispensador girando en el sentido de las agujas del reloj y retire la Trituradora. Limpie y vuelva a armar la FRO FRUITY™.
- NUNCA intente forzar la fruta para que pase por el Conducto si no está dispensando.
- Si se utiliza una variedad de frutas en una tanda, revuelva la mezcla para combinarla bien. También podrá mezclar miel en la fruta congelada preparada después de haberse dispensado en el bol.
- Desenchufe la unidad del toma corriente cuando haya terminado. Siga las instrucciones de la sección Limpieza y Mantenimiento para limpiar la FRO FRUITY™.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado antes de limpiar.
2. Antes de utilizarlo por primera vez y continuamente después de cada uso, limpie la unidad con un paño húmedo y seque bien.
3. Extraiga el Émbolo y la Tapa del Conducto.
4. Gire el Conducto en el sentido de las agujas del reloj y extraiga de la Base.
5. Gire el Dispensador en el sentido de las agujas del reloj para desatornillarlo del Conducto. Extraiga la Trituradora.
6. Lave la Bandeja de Goteo, el Conducto, la Trituradora, la Tapa del Conducto, el Émbolo y el Dispensador en agua tibia con jabón con una esponja o paño húmedos no abrasivos. Seque bien con una toalla no abrasiva.
7. Limpie la Base con un paño húmedo no abrasivo y seque bien. NO sumerja la Base ni el cable en agua ni en ningún otro líquido.
8. Para prolongar la vida útil de su FÁBRICA DE POSTRES CON FRUTA CONGELADA FRO FRUITY™ se recomienda lavar las partes a mano. No se recomienda el uso de lavavajillas. NUNCA coloque la Base en el lavavajillas.
9. Vuelva a armar la unidad e introduzca el cable en el lugar de guardado de la Base.

NOTA: Cualquier otro servicio de mantenimiento deberá ser realizado por un representante de servicio de mantenimiento autorizado.

RECETAS

Utilice la FRO FRUITY™ para crear una variedad de helados de fruta sanos y deliciosos que le encantarán a toda la familia. Hágalo simple y use una fruta por vez o combine una variedad de sus frutos rojos, melones y otras de sus frutas favoritas para obtener gustos únicos y deliciosos.

La FÁBRICA DE POSTRES CON FRUTA CONGELADA FRO FRUITY™ elabora una suave porción dulce y cremosa, deliciosa por sí misma. Agregue sus condimentos favoritos, como por ejemplo canela, café expreso o polvo de cacao para realzar el sabor. También podrá mezclar miel, azúcar o endulzantes artificiales con la suave fruta elaborada para obtener un snack más dulce. O congele yogur y agréguelo alternándolo con la fruta que usted haya elegido para obtener un postre cremoso y delicioso.

Las siguientes recetas rinden dos porciones de FRO FRUITY™. Podrá ajustarlas según la cantidad que desee o podrá utilizar diferentes frutas. ¡Use su imaginación y diviértase!

HELADO DE ANANÁ Y FRUTILLA

- ½ Taza de Frutillas congeladas Deje que se descongelen las frutillas y el ananá durante aproximadamente 15 minutos.
- ½ Taza de Ananá congelada Siga las instrucciones de la sección CÓMO FUNCIONA, coloque una taza VV de frutillas apenas descongeladas en el conducto.
Agregue ¼ de taza de ananá apenas descongelada. Repita.

BATIDO DE CHOCOLATE Y BANANA

- 2 bananas peladas sobremaduras, congeladas Congele 2 bananas peladas sobremaduras. Deje descongelar durante aproximadamente 15 minutos.
- 1 onza (30 gramos) de chocolate semiamargo rallado Siga las instrucciones de la sección CÓMO FUNCIONA, introduzca 1 banana en la FRO FRUITY™.
Agregue 1 onza (30 gramos) de ralladura de chocolate.
Introduzca el resto de la banana congelada.
Mezcle para combinar.

HELADO CON MUCHOS FRUTOS ROJOS

- 1 Taza de Frutos Rojos Mezclados, congelados (frambuesas, arándanos, frutillas, moras) Deje que los frutos rojos se descongelen durante aproximadamente 15 minutos.
Siga las instrucciones de la sección CÓMO FUNCIONA, coloque los frutos rojos en la FRO FRUITY™.
Mezcle para combinar.

CRUJIDO DE GRANOLA CON CANELA Y BANANA

- 2 Bananas Peladas Sobremaduras, congeladas
 - 1 Cucharadita de Canela
 - ¼ de Taza de Granola
- Congele 2 bananas peladas sobremaduras. Deje descongelar durante aproximadamente 15 minutos.
- Espolvoree con 1 cucharadita de canela.
- Siga las instrucciones de la sección CÓMO FUNCIONA, introduzca las bananas en la FRO FRUITY™ una por vez.
- Mezcle para combinar. Decore con granola.

HELADO MANGOLICIOSO

- 1 Taza de Mango, cortado en trocitos y congelado
 - 2 Cucharaditas de Miel
- Congele el mango cortado en trocitos. Deje descongelar durante aproximadamente 15 minutos.
- Siga las instrucciones de la sección CÓMO FUNCIONA, coloque el mango apenas descongelado en el conducto.
- Divida el helado de mango en dos porciones. Vierta 1 cucharadita de miel en cada una.

HELADO DE MELÓN Y FRUTOS ROJOS

- 1 Taza de Sandía, cortada en trocitos y congelada
 - ¼ de taza de arándanos
- Congele la sandía cortada en trocitos. Deje descongelar durante aproximadamente 15 minutos.
- Siguiendo las instrucciones de la sección CÓMO FUNCIONA, coloque lentamente la sandía apenas descongelada en el conducto.
- Decore con arándanos.

HELADO HAWAIIANO

- ½ Taza de Mango, cortado en trocitos y congelado
 - ½ Taza de Ananá Fresca, sin el centro, cortada en trocitos y congelada
- Congele el mango y el ananá cortados en trocitos. Deje descongelar durante aproximadamente 15 minutos.
- Siguiendo las instrucciones de la sección CÓMO FUNCIONA, coloque ¼ taza de mango apenas descongelado en la FRO FRUITY™.
- Agregue ¼ de taza de ananá apenas descongelada. Repita.

HELADO DE FRUTILLAS Y KIWI

- ½ Taza de Frutillas, congeladas
Deje que las frutillas y el kiwi se descongelen durante aproximadamente 15 minutos.
- ½ Taza de Kiwi maduro, congelado
Siguiendo las instrucciones de la sección CÓMO FUNCIONA, coloque ¼ taza de frutillas apenas descongeladas en el conducto.
Agregue ¼ taza de kiwi apenas descongelado. Repita.

CRUJIDO DE YOGUR DE CEREZAS

- ½ Taza de Yogur de Vainilla Dietético, congelado
Congele el yogur y las cerezas. Deje que la fruta se descongele durante aproximadamente 15 minutos.
- ½ Taza de Cerezas, retirando los cabitos, sin semillas y congeladas
Siguiendo las instrucciones de la sección CÓMO FUNCIONA introduzca ¼ taza de yogur en el conducto.
Agregue ¼ de taza de cerezas. Repita.
- ¼ de Taza de Granola
Mezcle para combinar. Decore con granola.

HELADO JAVA BANANA

- 2 Bananas Peladas Sobremaduras, congeladas
Congele 2 bananas peladas sobremaduras. Deje descongelar durante aproximadamente 15 minutos.
Espolvoree café expreso en polvo sobre las bananas.
- 2 Cucharaditas de Café Expreso en polvo fino
Siguiendo las instrucciones de la sección CÓMO FUNCIONA introduzca las bananas en la FRO FRUITY™ una por vez.
- 1 Cucharada de Mini Chispas de chocolate dulce, opcional
Mezcle para combinar.
Decore con mini chispas de chocolate si lo desea.

YOGUR DE "FRAMBUESAS"

- ¼ de Taza de Yogur Natural Dietético, congelado
Congele el yogur, las peras y las frambuesas. Deje que la fruta se descongele durante aproximadamente 15 minutos.
- ¼ de Taza de Peras, peladas, cortadas en trocitos y congeladas
Siguiendo las instrucciones de la sección CÓMO FUNCIONA, introduzca los ingredientes de a uno por vez en la FRO FRUITY™.
- ¼ de Taza de Frambuesas
Mezcle para combinar.

BATIDO DE BANANA Y MANTECA DE MANÍ

- 2 Bananas Peladas Sobremaduras, congeladas
 - 1 Cucharada de Manteca de Maní Natural
- Congele 2 bananas peladas sobremaduras. Deje descongelar durante aproximadamente 15 minutos.
- Siguiendo las instrucciones de la sección CÓMO FUNCIONA introduzca las bananas en la FRO FRUITY™ una por vez.
- Vierta y mezcle la manteca de maní para combinar.

YOGUR DE TARTA DE LIMA CLAVE

- 1 Taza de Yogur de Vainilla Dietético, congelado
 - 1 Cucharada de Sumo de lima
 - ½ Taza de Galletas Graham trituradas
- Congele el yogur.
- Siga las instrucciones de la sección CÓMO FUNCIONA, coloque el yogur y el sumo de lima en el conducto.
- Mezcle para combinar. Espolvoree las galletas Graham trituradas.

HELADO DE DURAZNO SOLO

- 1 Taza de Duraznos, cortados en trocitos y congelados
 - 2 Cucharaditas de Miel, opcional
- Congele los duraznos rebanados. Deje descongelar durante aproximadamente 15 minutos.
- Siguiendo las instrucciones de la sección CÓMO FUNCIONA, coloque los duraznos apenas descongelados en el conducto.
- Divida el helado de durazno en dos porciones. Vierta y mezcle 1 cucharadita de miel en cada uno si lo desea.

SUEÑOS DE NARANJA

- 1 Taza de Yogur de Vainilla Dietético, congelado
 - 2 Tazas de Gajos de Naranjas, pelados y congelados
- Congele el yogur y los gajos de naranja. Deje que la fruta se descongele un poco.
- Siguiendo las instrucciones de la sección CÓMO FUNCIONA, introduzca el yogur y los gajos de naranja alternándolos en la FRO FRUITY™.
- Mezcle para combinar.

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.

FÁBRICA DE POSTRES CON FRUTAS CONGELADAS FRO FRUITY™ / NFFFD1PW

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

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

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

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

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

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

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

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	27
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES	27
INTRODUCTION	28
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	19
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	31
CONSEILS PRATIQUES	32
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	33
RECETTES	34
RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES	38

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

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

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

Spécifications des Appareils:

120 volts, 60 Hz

120 watts, homologuée par ETL

CE PRODUIT NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE DANS UNE PRISE
DE COURANT 120 V CA SEULEMENT.



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

5. NE PAS utiliser de l'huile chaude ou des liquides chauds dans le Godet.
6. NE PAS mettre les mains ou aucun objet étranger dans cet appareil pendant son branchement et son fonctionnement.

7. 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.
8. 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.

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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

La MACHINE À DESSERTS AUX FRUITS CONGELÉS FRO FRUITY^{MC} permet créer de délicieux desserts aux fruits congelés santé à la maison en tout temps. Faire simplement congeler les fruits de son choix, les placer dans la Goulotte et déguster de savoureux délices mous que toute la famille adorera. Le FRO FRUITY^{MC} est parfait avec une variété de fruits surgelés, y compris : les fraises, les bananes, les bleuets, les framboises, les pêches et plus !

Transformer les fruits congelés riches en éléments nutritifs en collation ou en dessert santé rapidement et facilement. La section Recettes offre une variété d'options savoureuses ou créer ses propres desserts aux fruits congelés. Laisser libre cours à son imagination et profiter de la MACHINE À DESSERTS AUX FRUITS CONGELÉS FRO FRUITY^{MC} !

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

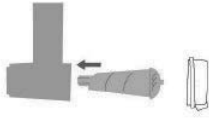
PIÈCES

- Avant la première utilisation, laver le Ramasse-gouttes, la Goulotte, le Broyeur, le Couverture de la goulotte, le Piston et le Distributeur à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide non abrasif. Assécher soigneusement à l'aide d'une serviette non abrasive.
- L'essuyer à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif, puis l'assécher soigneusement. Ne pas immerger le Socle ou le cordon dans l'eau ou autre liquide.

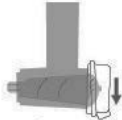


ASSEMBLY

1. Insérer le Broyeur dans la Goulotte.

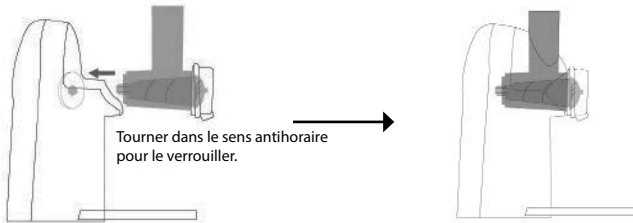


2. S'assurer que le joint est correctement placé à l'intérieur du Distributeur. Puis, visser le Distributeur sur la goulotte en le plaçant sur le devant et en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'ouverture soit tournée vers le bas.



Tourner dans le sens antihoraire pour le verrouiller.

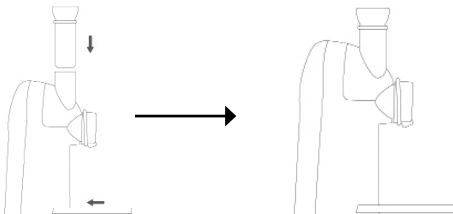
3. Insérer la pointe du Broyeur dans le Socle de l'appareil. Tourner dans le sens antihoraire pour verrouiller l'ensemble Goulotte en place. S'assurer que la Goulotte, le Broyeur et le Distributeur sont correctement assemblés et fixés au Socle.



4. Placer le couvercle de la Goulotte sur l'ensemble Goulotte.



5. Insérer le Piston dans la Goulotte, puis placer le Ramasse-gouttes sous le Distributeur au fond du Socle.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

- Faire congeler les fruits désirés pendant 24 heures. Retirer du congélateur et laisser décongeler légèrement (environ 15 minutes selon le type de fruit).
- Placer le FRO FRUITY^{MC} sur une surface imperméable stable, à proximité d'une prise de courant avant de commencer.
- Toujours s'assurer que le cordon est éloigné de quelque source d'eau.
- Brancher l'appareil.
- Placer un petit bol ou un plat de service sur le dessus du Ramasse-gouttes directement sous le Distributeur.
- Retirer le Piston de la Goulotte, puis mettre l'appareil en marche.
- Insérer les fruits congelés lentement sur le dessus de la Goulotte. NE PAS trop remplir la Goulotte.
- NE PAS placer les fruits avec noyaux, du miel ou de la glace dans le FRO FRUITY^{MC}.
- Appliquer une pression constante sur le Piston afin de faire passer lentement le contenu dans la Goulotte. NE PAS appliquer trop de force sur le Piston. Faire passer lentement et doucement les ingrédients dans la Goulotte.
- Le mélange de fruits congelés crémeux sera distribué dans le bol. Avec plus d'un type de fruit par portion, alterner les fruits pour leur permettre de bien se mélanger. Choisir également de remuer les fruits congelés pour s'assurer qu'ils soient bien homogènes avant de servir.
- Refaire le processus jusqu'à ce qu'il y ait la quantité de fruits congelés désirée.
- Avec les épices, du sucre ou un substitut de sucre pourra être ajouté au fruit.
- NE PAS faire fonctionner l'appareil pendant plus de 15 minutes à la fois. Laisser reposer le moteur pendant 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Après trois cycles, laisser refroidir l'appareil complètement avant de l'utiliser à nouveau.
- Si aucun mélange de fruits mou n'est distribué, la Goulotte pourra être obstruée. Éteindre IMMÉDIATEMENT l'appareil et le débrancher de la prise électrique. Retirer le Distributeur en le tournant dans le sens horaire, puis sortir le Broyeur. Nettoyer et reposer le FRO FRUITY^{MC}.
- NE JAMAIS essayer de forcer ses fruits dans la Goulotte s'il n'y a aucun mélange distribué.
- Si une variété de fruits est utilisée en un seul lot, remuer le mélange pour qu'il soit homogène. Incorporer également du miel dans le mélange de fruits congelés préparé une fois distribué dans le bol.
- Débrancher l'appareil de la prise murale une fois terminée. Suivre les consignes à la Section Nettoyage et entretien pour nettoyer le FRO FRUITY^{MC}.

CONSEILS PRATIQUES



NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

ODEUR DE BRÛLÉ

Au cours de la première utilisation, une légère odeur de brûlé pourra se dégager, ceci est normal avec la plupart des nouveaux appareils. L'odeur est causée par le brûlage des résidus du moteur. Si l'odeur persiste ou de la fumée apparaît, éteindre immédiatement l'appareil et abandonner son utilisation.

DISTRIBUTEUR

S'assurer que le joint est correctement fixé à l'intérieur du Distributeur. Ceci permettra d'éviter que les fruits s'échappent du distributeur.

OBSTRUCTION

Certains types de fruits fibreux, tels que l'ananas, pourront obstruer la Goulotte et le Distributeur. Si aucun fruit ne s'écoule, éteindre IMMÉDIATEMENT l'appareil et le débrancher de la prise électrique. Retirer le Distributeur en le tournant dans le sens horaire, puis sortir le Broyeur. Rincer ou essuyer, puis reposer le FRO FRUITY^{MC}.

INGRÉDIENTS

Les fruits doivent être congelés pendant au moins 24 heures avant de les mettre dans le FRO FRUITY^{MC}. Laisser décongeler les fruits pendant environ 15 minutes (le temps peut varier selon le type de fruit).

Les fruits congelés suivants conviennent le mieux :

- **les baies** : fraises, bleuets, mûres, framboises, canneberges
- **les bananes** : doivent être très mûres et pelées avant leur congélation; NE PAS congeler de bananes non pelées
- **les melons** : melon miel, cantaloup, melon d'eau
- **les ananas** : pelées, épépinées et coupées en longues tranches fines
- **les pêches**
- **les poires**
- **les pommes**
- **les mangues**

Avec plus d'un type de fruit par portion, alterner les fruits pour leur permettre de bien se mélanger et obtenir une consistance appropriée.

NE PAS placer les fruits avec noyaux, du miel ou de la glace dans la MACHINE À DESSERTS AUX FRUITS CONGELÉS FRO FRUITY^{MC}.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S'assurer que l'appareil est débranché avant de le nettoyer.
2. Avant et après chaque utilisation, s'assurer de bien essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif, puis assécher soigneusement.
3. Retirer le Piston et le couvercle de la Goulotte.
4. Tourner la Goulotte dans le sens horaire pour la retirer du Socle.
5. Tourner le Distributeur dans le sens horaire pour le dévisser de la Goulotte. Retirer le broyeur.
6. Laver le Ramasse-gouttes, la Goulotte, le Broyeur, le Couvercle de la goulotte, le Piston, le bol et le Distributeur à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide non abrasi(f)ve. Assécher soigneusement à l'aide d'une serviette non abrasive.
7. L'essuyer à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif, puis l'assécher soigneusement. Ne pas immerger le Socle ou le cordon dans l'eau ou autre liquide.
8. Pour prolonger la durée de vie de la MACHINE À DESSERTS AUX FRUITS CONGELÉS FRO FRUITY^{MC}, laver les pièces à la main de préférence. L'utilisation d'un lave-vaisselle n'est pas recommandée. NE JAMAIS mettre l'appareil au lave-vaisselle.
9. Reposer l'appareil et insérer le cordon dans l'espace de rangement du Socle.

REMARQUE : Toute autre réparation doit être effectuée par un représentant de service autorisé.

RECETTES

Utiliser le FRO FRUITY^{MC} pour créer une variété de sorbets aux fruits délicieux et santé que toute la famille adorera. Rechercher la simplicité et utiliser un fruit à la fois ou combiner un assortiment de baies, de melons de son choix et plus pour des saveurs délicieusement uniques.

La MACHINE À DESSERTS AUX FRUITS CONGELÉS FRO FRUITY^{MC} produit un doux mélange mou crémeux qui est un délice en soi. Ajouter les épices de son choix, comme la cannelle, du café expresso moulu ou du cacao en poudre, pour en rehausser la saveur. Ajouter également du miel, du sucre ou des édulcorants au mélange de fruits mou préparé pour une collation sucrée. Ou faire congeler du yaourt et alterner les fruits de son choix pour un délice savoureux et crémeux.

Les recettes suivantes font deux portions confectionnées à l'aide du FRO FRUITY^{MC}. Les adapter selon la quantité désirée ou les différents fruits de substitution. Laisser libre cours à son imagination et à son plaisir !

SORBET AUX FRAISES ET À L'ANANAS

- 120 g (½ tasse) de fraises, congelées
Laisser décongeler les fraises et l'ananas pendant environ 15 minutes.
- 120 g (½ tasse) d'ananas congelé
Suivre les consignes de la Section MODE DE FONCTIONNEMENT, mettre 60 g (¼ tasse) de fraises légèrement décongelées dans la goulotte.

Ajouter 60 g (¼ tasse) d'ananas légèrement décongelé. Répéter.

VOLUTES À LA BANANE ET AU CHOCOLAT

- 2 bananes pelées très mûres, congelées
Faire congeler 2 bananes pelées très mûres. Laisser décongeler pendant environ 15 minutes.
- 28 g (1 oz) de chocolat mi-sucré, râpé
Suivre les consignes de la Section MODE DE FONCTIONNEMENT, mettre 1 banane dans le FRO FRUITY^{MC}.

Ajouter 28 g (1 oz) de chocolat mi-sucré, râpé.

Ajouter le reste de banane congelée.

Bien mélanger.

SORBET AUX BAIES

- 240 g (1 tasse) de baies mélangées congelées (framboises, bleuets, fraises, mûres)
Laisser décongeler les baies pendant environ 15 minutes.

Suivre les consignes de la Section MODE DE FONCTIONNEMENT, mettre les baies dans le FRO FRUITY^{MC}.

Bien mélanger.

CROQUANT AU MUESLI À LA BANANE ET À LA CANNELLE

- 2 bananes pelées très mûres, congelées
 - 1 c. à café de cannelle
 - 60 g (¼ tasse) de muesli
- Faire congeler 2 bananes pelées très mûres. Laisser décongeler pendant environ 15 minutes.
- Saupoudrer avec 1 c. à café de cannelle.
- Suivre les consignes de la Section MODE DE FONCTIONNEMENT, mettre les bananes dans le FRO FRUITY^{MC}, une à la fois.
- Bien mélanger. Garnir avec du muesli.

SORBET MANGODÉLICIEUX

- 240 g (1 tasse) de mangue, hachée et congelée
 - 2 c. à café de miel
- Faire congeler la mangue hachée. Laisser décongeler pendant environ 15 minutes.
- Suivre les consignes de la Section MODE DE FONCTIONNEMENT, mettre la mangue légèrement décongelée dans la goulotte.
- Diviser le sorbet à la mangue en deux bols. Mélanger 1 cuillère à café de miel dans chacun d'entre eux.

SORBET AUX BAIES ET AU MELON

- 240 g (1 tasse) de melon d'eau, haché et congelé
 - 60 g (¼ tasse) de bleuets
- Faire congeler le melon d'eau haché. Laisser décongeler pendant environ 15 minutes.
- Suivre les consignes de la Section MODE DE FONCTIONNEMENT, mettre le melon d'eau légèrement décongelé dans la goulotte.
- Garnir de bleuets.

SORBET HAWAÏËN

- 120 g (½ tasse) de mangue, hachée et congelée
 - 120 g (½ tasse) d'ananas frais, cœur retiré, haché et congelé
- Faire congeler la mangue et l'ananas hachés. Laisser décongeler pendant environ 15 minutes.
- Suivre les consignes de la Section MODE DE FONCTIONNEMENT, mettre 60 g (¼ tasse) de mangue légèrement décongelée dans le FRPFRUTTI^{MC}.
- Ajouter 60 g (¼ tasse) d'ananas légèrement décongelé. Répéter.

SORBET AUX KIWIS ET AUX FRAISES

- 120 g (½ tasse) de fraises, congelées
Laisser décongeler les fraises et les kiwis pendant environ 15 minutes.
- 120 g (½ tasse) de kiwis, congelés
Suivre les consignes de la Section MODE DE FONCTIONNEMENT, mettre 60 g (¼ tasse) de fraises légèrement décongelées dans la goulotte.

Ajouter 60 g (¼ tasse) de kiwis légèrement décongelés. Répéter.

CROQUANT AU YAOURT ET AUX CERISES

- 120 g (½ tasse) de yaourt vanille, congelé
Faire congeler le yaourt et les cerises. Laisser décongeler les fruits pendant environ 15 minutes.
- 120 g (½ tasse) de cerises, équeutées et dénoyautées, congelées
Suivre les consignes de la Section MODE DE FONCTIONNEMENT, mettre 60 g (¼ tasse) de yaourt dans la goulotte.

Ajouter 60 g (¼ tasse) de cerises. Répéter.
- 60 g (¼ tasse) de muesli
Bien mélanger. Garnir avec du muesli.

GELÉE JAVA À LA BANANE

- 2 bananes pelées très mûres, congelées
Faire congeler 2 bananes pelées très mûres. Laisser décongeler pendant environ 15 minutes.
- 2 c. à café de café expresso, finement moulu
Saupoudrer de café expresso moulu sur les bananes.
- 1 c. à table de grains de chocolat mi-sucré, en option
Suivre les consignes de la Section MODE DE FONCTIONNEMENT, mettre les bananes dans le FRO FRUITY^{MC}, une à la fois.

Bien mélanger.

Garnir de mini-grains de chocolat, le cas échéant.

YAOURT À LA FRAMPOIRE

- 60 g (¼ tasse) de yaourt léger nature, congelé
Faire congeler le yaourt, les poires et les framboises. Laisser décongeler les fruits pendant environ 15 minutes.
- 60 g (¼ tasse) de poire, hachée et congelée
Suivre les consignes de la Section MODE DE FONCTIONNEMENT, mettre les ingrédients dans le FRO FRUITY^{MC}.
- 60 g (¼ tasse) de framboises
Bien mélanger.

VOLUTES AU BEURRE D'ARACHIDE ET À LA BANANE

- 2 bananes pelées très mûres, congelées
Faire congeler 2 bananes pelées très mûres. Laisser décongeler pendant environ 15 minutes.
- 1 c. à café de beurre d'arachide, biologique
Suivre les consignes de la Section MODE DE FONCTIONNEMENT, mettre les bananes dans le FRO FRUITY^{MC}, une à la fois.
Incorporer le beurre d'arachide au mélange.

YAOURT À LA TARTE À LA LIME DES KEYS

- 240 g (1 tasse) de yaourt léger à la vanille, congelé
Yaourt congelé.
Suivre les consignes de la Section MODE DE FONCTIONNEMENT, mettre le yaourt et le zeste de lime dans la goulotte.
- 1 c. à table de zeste de lime
Bien mélanger. Saupoudrer de biscuits Graham écrasés.
- 120 g (½ tasse) de biscuits Graham, écrasés

SIMPLE GELÉE À LA PÊCHE

- 240 g (1 tasse) de pêche, hachée et congelée
Pêches congelées tranchées. Laisser décongeler pendant environ 15 minutes.
Suivre les consignes de la Section MODE DE FONCTIONNEMENT, mettre les pêches légèrement décongelées dans la goulotte.
- 2 c. à café de miel, en option
Diviser le sorbet à la pêche en deux bols. Incorporer 1 cuillère à café de miel dans chacun d'entre eux, le cas échéant.

GLACE À L'EAU DE RÊVE À L'ORANGE

- 240 g (1 tasse) de yaourt léger à la vanille, congelé
Faire congeler le yaourt et les quartiers d'orange. Laisser décongeler les fruits légèrement.
- 480 g (2 tasses) de quartiers d'orange, pelés et congelés
Suivre les consignes de la Section MODE DE FONCTIONNEMENT, alterner le yaourt et les quartiers d'orange dans le FRO FRUITY^{MC}, un à la fois.
Bien mélanger.

RETOURS ET GARANTIE

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

MACHINE À DESSERTS AUX FRUITS CONGELÉS FROFRUITY^{MC} / NFFF1P^W

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

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, conséquentiel ou spécial provenant de ou en relativité avec ce produit ou son utilisation. Certains états, provinces ou juridictions n'allouent pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages accidentels ou conséquentiels, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie ne s'applique pas à la 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.

Suivez nos conseils sur Pinterest à www.pinterest.com/nostalgiaelctrx.

Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

