

NOSTALGIA™

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2022 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 01/04/22 ES)

NOSTALGIA™



NMLKS100
SERIES

2-Speed Milkshake Maker

Máquina para preparar batidos de 2 velocidades

Machine pour lait fouetté à 2 vitesses

Instructions and Recipes

Instrucciones y Recetas

Instructions et Recettes

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

CONTENTS

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

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz
100 Watts



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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Operating Safety Precautions

1. NEVER operate the unit dry. Always have milkshake mixture inside of the container while plugged in.
2. This unit must be on a level surface to operate properly.
3. DO NOT put hands or any foreign objects into this appliance while it is plugged in and operating.

Instructions for the Electrical Cord and Plug

1. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.

If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

2. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
3. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - Extension cords can be used if care is exercised in their use.
 - The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - When using a longer cord or extension cord, make sure that the cord does not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on or tripped over unintentionally.
4. The manufacturer does not recommend using this machine in countries that do not support 120V AC even if a voltage adapter, transformer, or converter is in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the 2-SPEED MILKSHAKE MAKER from Nostalgia™! This fun and easy-to-use milkshake maker bring the old time ice cream parlor right into your kitchen! With a versatile two-speed mixer, it's easy to control milkshake thickness for the perfect treat.

Features include:

- Powerful 100-watt motor
- Versatile two-speed mixer
- Durable stainless steel blending cup and mixing wand
- Chrome-plated motor
- Weighted base for stability

PARTS & ASSEMBLY

Your 2-SPEED MILKSHAKE MAKER comes fully assembled.

To place the Blending Cup into the supports, press the lip of the Blending Cup up to the Cup Support/Micro Switch and push up, then rest the bottom of the Blending Cup on the Cup Rest.



HOW TO OPERATE

1. First, find a stable surface near an electrical outlet. Make sure the cord is away from any water source.
2. Set the Control Switch to "O" and plug the cord into the electrical outlet.
3. Place ingredients to be mixed into the Blending Cup.
NOTE: Ensure that the ingredients do not exceed the 450 mL indicator line.
4. Attach the Blending Cup to the milkshake maker by pressing the lip of the Blending Cup up to the Cup Support/Micro Switch and push up, then rest the bottom of the Blending Cup on the notch of the Cup Rest.
NOTE: The Cup Support/Micro Switch must be engaged in order for the unit to work.
5. Toggle the Control Switch to "I" to begin mixing at low speed. If desired, for the final stage of mixing, toggle the Control Switch to "II" to mix at high speed.
6. When mixing is complete, set the Control Switch to "O" and remove the Blending Cup.
7. Pour the mixture into your desired serving container, and enjoy!

HELPFUL TIPS

Mixing

- For best results, always add wet ingredients to the mixing cup before adding any dry ingredients. This will prevent the dry ingredients from sinking to the bottom of the blending cup.

Texture

- For best results, ensure that all ingredients are as cold as possible before mixing. Drinks made with ice cold milk will mix thicker and frothier than if warmer milk is used.
- Do not use whole fruits when mixing. Mashed or pureed fruits work best.

Other Uses

- This appliance can also be used to mix thin batters and eggs.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure the 2-Speed Control Switch is turned off (O) and the unit is unplugged.
2. Carefully wipe the Electric Motor, Mixing Wand and main unit with a slightly damp, non-abrasive cloth. NEVER immerse the Electric Motor in water or any other liquid.
3. Wash the Blending Cup in warm, soapy water and dry thoroughly.
4. DO NOT use harsh or abrasive cleaners.
5. DO NOT place any parts in a dishwasher. Hand wash only.

RECIPES

The 2-SPEED MILKSHAKE MAKER mixes rich and delicious milkshakes anytime! Use your own recipe, or try one of these delicious recipes.

NOTE: The volume of a milk shake will vary depending on the type of milk used. For example, heavy cream does not froth as much as skim or low fat milk.

BACK TO BASICS VANILLA SHAKE

- ½ Cup Ice Cream Combine all ingredients in the Blending Cup.
- ¾ Cup Milk Follow the directions under HOW TO OPERATE to mix ingredients.
- 1 Tsp. Vanilla Makes 1-2 servings.

STRAWBERRY MILKSHAKE

- ¾ Cup Strawberry Ice Cream Combine all ingredients in the Blending Cup.
- ¼ Cup Pureed Strawberries Follow the directions under HOW TO OPERATE to mix ingredients.
- ½ Tbsp. Milk Makes 1-2 servings.

ORANGE FROSTY SHAKE

- 1 Cup Orange Juice Combine all ingredients in the Blending Cup.
- ½ Cup Vanilla Ice Cream Follow the directions under HOW TO OPERATE to mix ingredients.
- Makes 1-2 servings.

PANCAKES

- ½ Cup Milk
- ½ Cup Pancake Mix
- 1 Medium Egg
- 2 Tsp. Vegetable oil

Combine the milk, egg and vegetable oil together in the Blending Cup.

Follow the directions under HOW TO OPERATE and mix ingredients at low speed (I).

Next, add the pancake mix to the Blending Cup and mix ingredients at low speed (I).

If necessary, scrape the inside of the Blending Cup and mix until well blended.

Cook on a preheated greased griddle or frying pan.

Makes about 4 six inch pancakes.

BREAKFAST OMELETTE

- 4 Medium Eggs
- 2 Tbsp. Milk
- 1 Tbsp. Butter
- Salt and Pepper (to taste)
- Flavorings and fillings of your choice (such as shredded cheese, cooked bacon, onions and peppers)

Combine the eggs, milk, salt and pepper in the Blending Cup.

Follow the directions under HOW TO OPERATE to mix ingredients on low speed (I) for several seconds. Then mix on high speed (II) for about 30 seconds.

Melt butter in a small omelette pan on medium-high heat until butter bubbles.

Add egg mixture to the pan, pushing the edges back with a spatula as the eggs set, allowing the uncooked portions to run down.

When mixture is set, but still moist, spoon your chosen fillings into the pan, fold over, and serve.

Makes 1 serving.

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.

2-SPEED MILKSHAKE MAKER / NMLKS100SERIES

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

Distributed by:

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

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

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

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

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

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

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

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

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

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

CONTENIDO

SEGURIDAD	10
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES	11
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES	11
INTRODUCCIÓN	12
PIEZAS Y ENSAMBLAJE	13
CÓMO UTILIZAR	14
CONSEJOS ÚTILES	14
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	14
RECETAS	15
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	17

SEGURIDAD

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

Todos los mensajes de seguridad le indicarán qué tanto es el peligro potencial, cómo reducir la posibilidad de lesiones, y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Especificaciones del aparato:

120 voltios, 60 Hz
100 vatios



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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES

Precauciones de seguridad operativa

1. NUNCA utilice la unidad estando seca. Siempre tenga una mezcla de batido en el recipiente mientras está enchufada la unidad.
2. Esta unidad debe estar en una superficie nivelada para que funcione bien.
3. NO coloque las manos ni ningún objeto extraño en este aparato mientras está conectado y funcionando.

Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la MÁQUINA PARA PREPARAR BATIDOS DE 2 VELOCIDADES de Nostalgia™! ¡Esta máquina para preparar batidos, divertida y fácil de usar lleva la antigua heladería directamente a su cocina! Con un batidor versátil de dos velocidades, es fácil controlar el espesor de los batidos para un postre perfecto.

Sus funciones incluyen:

- Potente motor de 100 vatios
- Batidor versátil de dos velocidades
- Taza de batido y varilla para mezclar durables de acero inoxidable
- Motor cromado
- Base para una mayor estabilidad

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Su MÁQUINA PARA PREPARAR BATIDOS DE 2 VELOCIDADES viene totalmente ensamblada.

Para colocar la Taza de Batido en los soportes, presione la pestaña de la Taza de Batido en el Soporte de la Taza/Micro Interruptor y empuje hacia arriba, luego apoye la parte inferior de la Taza de Mezclado en el Apoyo para la Taza.



CÓMO UTILIZAR

1. Primero, encuentre una superficie estable cerca de una toma de corriente. Asegúrese de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua.
2. Coloque el Interruptor de Control en "O" y enchufe el cable al tomacorriente eléctrico.
3. Coloque los ingredientes a mezclar en la Taza de Batido.
NOTA: Asegúrese de que los ingredientes no superen la línea indicadora de 450 mL.
4. Sujete la Taza de Batido en la máquina para preparar batidos presionando la pestaña de la Taza de Batido en el Soporte de la Taza/Micro Interruptor y empuje hacia arriba, luego apoye la parte inferior de la Taza de Mezclado en el Apoyo para la Taza.
NOTA: El Soporte de la Taza/Micro Interruptor debe estar acoplado para que la unidad funcione.
5. Alterne el Interruptor de Control en "I" para comenzar a mezclar a baja velocidad. Si lo desea, para la etapa final del batido, alterne el Interruptor de Control en "II" para mezclar a alta velocidad.
6. Al finalizar el batido, coloque el Interruptor de Control en "O" y quite la Taza de Batido.
7. ¡Vierta la mezcla en su contenedor deseado para servir y disfrute!

CONSEJOS ÚTILES

Mezclado

- Para obtener mejores resultados, siempre agregue ingredientes húmedos a la taza de batido antes de agregar los ingredientes secos. Esto impedirá que los ingredientes secos se hundan al fondo de la taza de batido.

Textura

- Para obtener mejores resultados, asegúrese de que todos los ingredientes estén lo más fríos posible antes de batir. Las bebidas preparadas con leche helado se baten más espesas y espumosas que si se utiliza leche tibia.
- No use frutas enteras al mezclar. Las frutas procesadas o picadas funcionan mejor.

Otros usos

- Este aparato también puede usarse para mezclar masas y huevos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el Interruptor de Control de 2 velocidades esté apagado (O) y la unidad esté desenchufada.
2. Con cuidado limpie el motor eléctrico, la Varilla de Batido y la unidad principal con un paño no abrasivo, ligeramente húmedo. NUNCA sumerja el motor eléctrico en agua o cualquier otro líquido.
3. Lave la Taza de Batido en agua tibia y jabonosa y séquela cuidadosamente.
4. NO utilice limpiadores fuertes o abrasivos.
5. NO coloque ninguna pieza en el lavavajillas. Solo lave a mano.

RECETAS

¡La MÁQUINA PARA BATIDOS de 2 VELOCIDADES mezcla batidos ricos y deliciosos en todo momento! Use su propia receta o pruebe una de estas deliciosas recetas.

NOTA: El volumen de un batido variará de acuerdo con el tipo de leche utilizada. Por ejemplo, la crema pesada no forma tanta espuma como la leche descremada o de bajo contenido de grasa.

BATIDO BÁSICO DE VAINILLA

- ½ Taza de Helado
Combine todos los ingredientes en La Taza de Mezclado.
- ¾ Taza de Leche
Siga las instrucciones de la sección **CÓMO OPERAR** para mezclar los ingredientes.
- 1 Cucharilla de Vainilla
Rinde 1-2 porciones.

BATIDO DE FRUTILLA

- ¾ Taza De Helado de Frutilla
Combine todos los ingredientes en la Taza de Mezclado.
- ¼ Taza Frutillas Procesadas
Siga las instrucciones de la sección **CÓMO OPERAR** para mezclar los ingredientes.
- 1½ Cucharada de Leche
Rinde 1-2 porciones.

BATIDO ESPUMOSO DE NARANJA

- 1 Taza de Jugo de Naranja
Combine todos los ingredientes en la Taza de Mezclado.
- ½ Taza de Helado de Vainilla
Siga las instrucciones de la sección **CÓMO OPERAR** para mezclar los ingredientes.
Rinde 1-2 porciones.

PANQUEQUES

- ½ Taza de Leche
- ½ Taza de Mezcla Para Panqueques
- 1 Huevo Mediano
- 2 Cucharillas de Aceite Vegetal

Combine la leche, huevo y aceite vegetal en la Taza de Mezclado.

Siga las instrucciones de la sección CÓMO OPERAR y mezcle los ingredientes a baja velocidad (I).

Luego, agregue la mezcla de panqueques a la Taza de Mezclado y mezcle los ingredientes a baja velocidad (I).

De ser necesario, rasque el interior de la taza de mezclado y mezcle bien.

Cocine en una parrilla o sartén engrasada precalentada.

Rinde unos 4 panqueques de seis pulgadas.

OMELETTE PARA EL DESAYUNO

- 4 Huevos Medianos
- 2 Cucharadas de Leche
- 1 Cucharada de Manteca
- Sal y Pimienta (a gusto)
- Saborizantes y rellenos de su elección (como queso rallado, tocino cocinado, cebollas y pimientos)

Combine los huevos, leche, sal y pimienta en la Taza de Mezclado.

Siga las instrucciones de la sección CÓMO OPERAR para mezclar mezcle los ingredientes a baja velocidad (I) por varios segundos. Luego mezcla a alta velocidad (II) por unos 30 segundos.

Derrita la manteca en una pequeña sartén para omelette a calor medio-alto hasta que la manteca burbujee.

Agregue la mezcla de huevos en la sartén, removiendo los bordes con una espátula cuando se cocinan los huevos, para que las porciones no cocinadas se deslicen.

Cuando la mezcla se asiente pero esté aún húmeda, vierta sus rellenos de elección sobre la sartén, pliegue y sirva.

Rinde 1 porción.

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 PARA PREPARAR BATIDOS DE 2 VELOCIDADES / NSERIE MLKS100

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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

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

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

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

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

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

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

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

Faire de tous les jours une fête !
Visite www.nostalgiaproducts.com
pour plus de produits amusants.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	28
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	29
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL	29
INTRODUCTION	20
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	21
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	22
CONSEILS UTILES	22
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	22
RECETTES	23
RETOURS ET GARANTIE	25

SÉCURITÉ

Votre sécurité et la sécurité des autres est très importante.

Nous avons fourni beaucoup de messages importants de sécurité dans ce manuel et sur votre appareil. Toujours lire et respecter les consignes de sécurité.



C'est le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

Tous les messages de sécurité vous indiqueront quel est le danger potentiel et vous diront comment réduire le risque de blessure, et vous dire aussi ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

Spécifications de l'appareil :

120 Volts, 60 Hz

100 Watts



CE PRODUIT EST POUR UTILISATION DANS UNE PRISE 120V AC SEULEMENT.

Se référer au site www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/
pour la version la plus récente.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL

Mesures de sécurité d'exploitation

1. NE JAMAÏS opérer l'appareil à sec. Toujours avoir le mélange à lait fouetté à l'intérieur du récipient lorsqu'il est branché.
2. Cette unité doit être sur une surface plane pour fonctionner correctement.

3. NE PAS mettre les mains ou aucun objet étranger dans cet appareil pendant son branchement et son fonctionnement.

Directives pour le cordon électrique et la fiche

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

Merci d'acheter l'appareil pour LAIT FOUETTÉ 2-VITESSES de Nostalgia™ ! Cet appareil à lait fouetté amusant et facile à utiliser nous reporte au bon vieux temps du parloir à crème glacée mais dans votre cuisine ! Avec un mélangeur polyvalent à deux vitesses, il est facile de contrôler l'épaisseur du lait fouetté pour la gâterie parfaite.

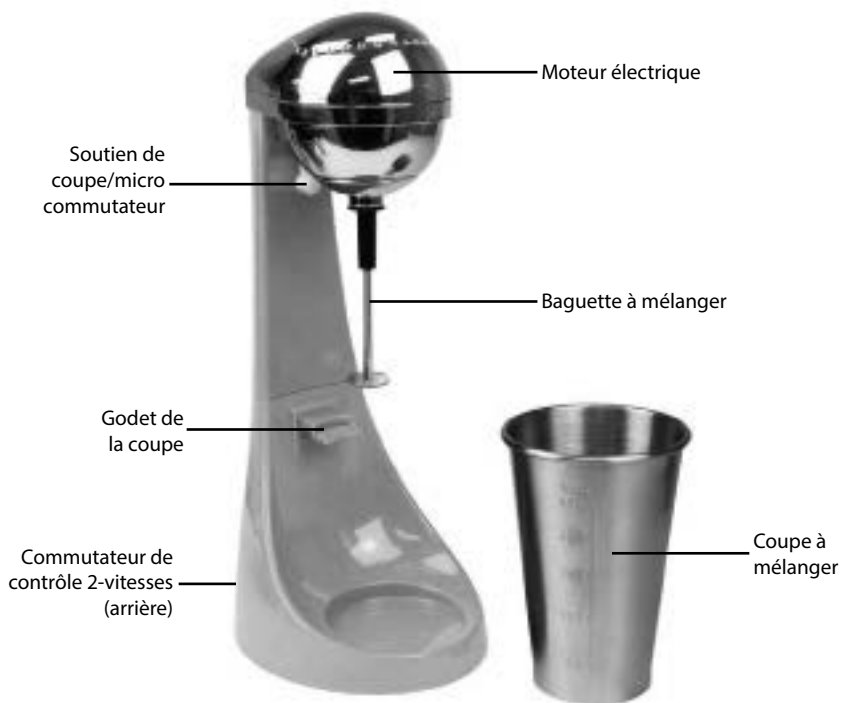
Les caractéristiques incluent :

- Moteur puissant de 100 watts
- Mélangeur à deux vitesses polyvalent
- Tasse à mélanger durable en acier inoxydable et baguette à mélanger
- Moteur chromé
- Base avec poids pour la stabilité

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Votre appareil pour LAIT FOUETTÉ 2-VITESSES est livré entièrement assemblé.

Pour placer la coupe à mélanger dans les supports, appuyer la lèvre de la coupe à mélanger jusqu'au support de la coupe/micro commutateur et pousser vers le haut, puis reposer le fond de la coupe à mélanger sur le godet de la coupe.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. En premier lieu, trouver une surface stable près d'une prise électrique. S'assurer que le cordon est éloigné d'une source d'eau.
2. Placer le commutateur de contrôle à « O » et brancher le cordon à la prise électrique.
3. Placer les ingrédients à mélanger dans la coupe à mélanger.
REMARQUE : S'assurer que les ingrédients n'excèdent pas la ligne indicatrice du 450 ml.
4. Attacher la coupe à mélanger à l'appareil pour lait fouetté en appuyant la lèvre de la coupe à mélanger jusqu'au support de la coupe/micro commutateur et pousser vers le haut, puis reposer le fond de la coupe à mélanger sur l'encoche du godet de la coupe.
REMARQUE: Le support de la coupe/micro commutateur doit être engagé pour que l'unité fonctionne.
5. Basculer le commutateur de contrôle sur "I" pour commencer à mélanger à basse vitesse. Si désiré, pour l'étape finale du mélange, basculer le commutateur de contrôle à « II » pour mélanger à haute vitesse.
6. Lorsque le mélange est terminé, régler le commutateur de contrôle à « O » et enlever la coupe à mélanger.
7. Verser le mélange dans votre récipient de service désiré, et appréciez !

CONSEILS UTILES

Mélange

- Pour de meilleurs résultats, toujours ajouter les ingrédients humides à la coupe à mélanger avant d'ajouter les ingrédients secs Ceci empêchera les ingrédients secs de couler au fond de la coupe à mélanger.

Texture

- Pour de meilleurs résultats, veiller à ce que tous les ingrédients soient aussi froids que possible avant de les mélanger. Les boissons à base de lait glacé se mélangeront avec plus d'épaisseur et plus de mousseux que si du lait chaud est utilisé.
- Ne pas employer des fruits entiers lors du mélange. Des fruits broyés ou en purée conviennent mieux.

Autre utilisations

- Cet appareil peut également être utilisé pour mélanger des pâtes à frire minces et des œufs.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S'assurer que le commutateur de contrôle 2-vitesse est en position éteinte (O) et que l'appareil est débranché.
2. Essuyer soigneusement le moteur électrique, la baguette à mélanger et l'unité principale avec un tissu légèrement humide et non-abrasif. NE JAMAIS immerger le moteur électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Laver la coupe à mélanger dans de l'eau chaude savonneuse et sécher soigneusement.
4. NE PAS employer des décapants durs ou abrasifs.
5. NE PLACER aucune pièce dans un lave-vaisselle. Lavage à la main seulement.

RECETTES

L'APPAREIL pour LAIT FOUETTÉ 2 VITESSES mélange des lait fouettés riches et délicieux n'importe quand ! Utiliser votre propre recette, ou essayer une de ces recettes délicieuses.

REMARQUE : Le volume d'un lait fouetté variera selon le type de lait utilisé. Par exemple, la crème épaisse ne mousse pas autant que du lait écrémé ou du lait faible en gras.

RETOUR AUX SOURCES D'UN LAIT FOUETTÉ À LA VANILLE

- ½ Tasse crème glacée Combinez tous les ingrédients dans la coupe à mélanger.
- ¾ Tasse lait Suivre les modes d'emploi sous FAÇON DE FONCTIONNER pour mélanger les ingrédients.
- 1 c. à thé. Vanille

Donne 1 à 2 portions.

LAIT FOUETTÉ AUX FRAISES

- ¾ Tasse crème glacée aux fraises Combiner tous les ingrédients dans la coupe à mélanger.
- ¼ Tasse de fraises en purée Suivre les modes d'emploi sous FAÇON DE FONCTIONNER pour mélanger les ingrédients.
- 1½ c. à soupe Lait Donne 1 à 2 portions.

LAIT FOUETTÉ GIVRÉ À L'ORANGE

- 1 Tasse jus d'orange Combiner tous les ingrédients dans la coupe à mélanger.
- ½ Tasse crème glacée à la vanille Suivre les modes d'emploi sous FAÇON DE FONCTIONNER pour mélanger les ingrédients.

Donne 1 à 2 portions.

CRÊPES

- ½ Tasse lait
 - ½ Tasse préparation à crêpe
 - 1 Œuf moyen
 - 2 c. à thé. d'huile végétale
- Mélanger le lait, œuf et huile végétale ensemble dans la coupe à mélanger.
- Suivre les modes d'emploi sous FAÇON DE FONCTIONNER et mélanger des ingrédients à basse vitesse (I).
- Ensuite, ajouter la préparation de crêpe à la coupe à mélanger et mélanger les ingrédients à basse vitesse (I).
- Si nécessaire, gratter l'intérieur de la coupe à mélanger et mélanger jusqu'à consistance homogène.
- Cuire sur une plaque graissée préchauffée ou poêle à frire
- Donne environ 4 crêpes de six pouces.

PETIT DÉJEUNER OMELETTE

- 4 Œufs moyens
 - 2 c. à soupe lait
 - 1 c. à soupe Beurre
 - Sel et poivre (au goût)
 - Assaisonnements et garnitures de votre choix (comme le fromage râpé, bacon cuit, oignons et poivrons)
- Combiner les œufs, le lait, le sel et le poivre dans la coupe à mélanger.
- Suivre les modes d'emploi sous FAÇON DE FONCTIONNER pour mélanger les ingrédients à basse vitesse (I) pendant plusieurs secondes. Puis mélanger à haute vitesse (II) pendant environ 30 secondes.
- Faire fondre le beurre dans une petite casserole à omelette à feu moyen-vif jusqu'à ce que le beurre fasse des bulles.
- Ajouter le mélange d'œufs à la casserole, en repoussant les bords avec une spatule pendant que les œufs se figent, et permettant aux parties non cuites de réduire.
- Lorsque le mélange est figé mais encore humide, utiliser une cuillère pour mettre vos garnitures préférées dans la casserole, rabattre et servir.
- Donne 1 portions.

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.

APPAREIL POUR LAIT FOUETTÉ 2 VITESSES / NMLKS100 SÉRIES

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 08 h 00 et 17 h 00, du lundi au vendredi, heure normale du Centre.

Distribué par :

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Web : www.nostalgiaproducts.com

Demande pour le service à la clientèle

Pour soumettre une demande au service à la clientèle, rendez vous au www.nostalgiaproducts.com puis remplissez le formulaire de demande au service à la clientèle puis cliquez sur le bouton Soumettre.

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

Le groupe Nostalgia Products LLC (référé tel « l'Entreprise ») garantit que pour une période d'un (1) an en date d'achat, ce produit est sans défaut de matériel et de fabrication selon une utilisation normale à domicile, seulement si le fonctionnement et l'entretien du produit sont conformes aux directives fournies. À titre de réparation exclusive et entière sous cette garantie, l'Entreprise pourra à sa discrétion, réparer ou remplacer le produit défectueux, voire émettre un remboursement du produit durant la période couverte sous garantie. Cette garantie n'est disponible seulement qu'à l'acheteur d'origine du produit, en date d'achat au détail dudit produit et sera valide uniquement avec le reçu de caisse d'origine, à titre de preuve d'achat, lequel est requis pour obtenir les bienfaits reliés à cette garantie. Toute réclamation doit être rapportée à l'attention de l'Entreprise dans la fenêtre de la période de la garantie, sans dépasser 30 jours à défaut de performance. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale ou dommage cause par l'expédition, la mauvaise manipulation, la mauvaise utilisation, les accidents, les modifications, les mauvaises pièces de remplacement, voire toute autre utilisation anormale du produit à domicile. Il est possible que vous ayez à retourner le produit (avec les frais de retour prépayés par vous) pour une inspection et une évaluation. Les frais des coûts de retour ne sont pas remboursables. L'Entreprise n'est aucunement responsable pour les retours endommagés ou perdus en transit. Autrement que spécifiquement permis selon les directives de fonctionnement, cette garantie s'applique à une utilisation à domicile à d'intérieur seulement. Afin d'obtenir un service couvert sous cette garantie, veuillez contacter l'Entreprise au numéro de téléphone inclut ci-haut ou en remplissant le formulaire de demande au service à la clientèle, sur le site www.nostalgiaproducts.com. La garantie est valide seulement aux États-Unis et au Canada.

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

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

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

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

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Suivez nos conseils sur Pinterest à [www.pinterest.com / nostalgiaelectrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctr).

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

