

# 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](http://www.nostalgiaproducts.com)

(rev. 01/10/22 ND)

# NOSTALGIA™



NWICM4LB

## **4-Quart Electric Ice Cream Maker** **Máquina de Hacer Helados Tradicional** **Machine à Crème Glacée à L'ancienne**

Instructions and Recipes  
Instrucciones y Recetas  
Instructions et Recettes



Make everyday a party!  
Visit [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) for more fun products.

## CONTENTS

SAFETY . . . . .	2
IMPORTANT SAFEGUARDS . . . . .	3
ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS . . . . .	3
INTRODUCTION . . . . .	4
PARTS & ASSEMBLY . . . . .	5
HOW TO OPERATE . . . . .	6
HELPFUL TIPS . . . . .	7
CLEANING & MAINTENANCE . . . . .	8
RECIPES . . . . .	9
RETURNS & WARRANTY . . . . .	14

## 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  
50 Watts



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

Refer to [www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/](http://www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/) for the most updated manual.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

# ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

## **Operating Safety Precautions**

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

### 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 4-QUART ELECTRIC ICE CREAM MAKER from Nostalgia™. The 4-QUART ELECTRIC ICE CREAM MAKER provides a homemade ice cream experience with modern convenience. Simply place the aluminum canister filled with ingredients in the center of the bucket, fill the Bucket with ice, and the electric motor does the churning for you. Soon, delicious ice cream is ready to serve! Makes 4 quarts of ice cream per batch.

# PARTS & ASSEMBLY

Take the ELECTRIC ICE CREAM MAKER out of the box and wash the Bucket, Canister, Lid and all accessories (except for Electric Motor and plug) with warm, soapy water.

Carefully wipe down the Electric Motor with a non-abrasive cloth or sponge. NEVER immerse the Electric Motor in water. Dry thoroughly.

Now you are ready to enjoy creamy, delicious ice cream from your ELECTRIC ICE CREAM MAKER.

**NOTE:** The pictures in this manual may differ slightly from your purchased model. However, the function and operating methods should be the same.



# HOW TO OPERATE

1. First, find a stable surface near an electrical outlet before starting. Make sure the cord is away from any water source. It is acceptable to use an extension cord if needed.
2. Chill ice cream Canister until cold to the touch.
3. Choose your favorite recipe and prepare ice cream mixture per recipe instructions.
4. Pour chilled ice cream mixture into the chilled Canister. Make sure that you do not fill Canister more than  $\frac{2}{3}$  full, as mixture will expand during freezing process.
5. Insert the Dasher into the Canister and make sure the bottom of the Dasher is properly aligned in the center of the Canister.
6. Place the Lid on the Canister.
7. Place the Canister into the bottom center of the Bucket.
8. Slide the two rectangular ends of the Electric Motor into the two rectangular holes on the rim of the bucket.
9. Before adding ice, be sure that the ice you put into the bucket is broken into small, rough pieces. You may use a mallet or hammer to break into smaller pieces if needed. For each batch of ice cream, expect to use 1-2 medium bags of ice.
10. Fill the Bucket with a small layer of ice (about 6 cups) evenly distributed around the base of the Canister.
11. Cover the first layer of ice evenly with a thin layer of rock salt (about  $\frac{1}{2}$  cup). Regular table salt or kosher salt can also be used. Salt is necessary for the freezing process. It may take a total of 2 - 4 cups of salt to freeze ice cream mixture properly (1 lb. salt = 2 cups / 2 lbs. salt = 4 cups). The more salt that you use, the better.
12. Repeat steps 10 and 11, layering the ice and salt until it reaches the top of the Canister. Stop when the top of the mixture reaches the bottom of the drainage hole on the side of the Bucket. Adding more ice may cause the mixture to leak out of the drainage hole.
13. As the ice melts down 2 to 3 inches, you may add more ice and more rock salt to the Bucket.
14. Plug the power cord attached to the Electric Motor into an outlet to turn unit on.
15. As the Canister turns, stir and mix the salt and ice together every 10-15 minutes, or as needed, while the ice cream maker is in use.
16. Turn off and unplug Electric Motor once ice cream has churned for about 30 minutes, or once the Electric Motor has stopped. If the motor stops prematurely, turn it off, break up any ice blockages, and start again.
17. With one hand on the Canister Lid, remove the Electric Motor from the Bucket. Be careful as the Canister may float in the ice water.
18. Clear the ice and salt away from the top of the Canister. Wipe carefully to remove the salt and water before removing the cover.
19. Take the Dasher out and scrape off excess ice cream with a spatula.
20. Transfer ice cream to a freezer-safe container and freeze, or serve straight from the Canister. Lid and Lid Cap are included for the option of storing the Canister in the freezer.



# HELPFUL TIPS

## Taste

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

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

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

## Texture

To ensure that ice crystals do not form in ice cream mixture, do not stop the churning process at any time until the ice cream is ready.

If the texture of ice cream is hard or grainy, make sure that you do not have too much rock salt in the ice water. Too much salt can cause the mixture to freeze too quickly, which can also cause ice crystals to form in the ice cream.

## Consistency

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

- Remove the Dasher and place the Lid and Cap on the Canister. Place Canister in freezer to harden.
- Remove the Dasher and add more ice to the ice-salt mixture. Cover with a towel and let sit until ice cream becomes firm.
- Too little salt may inhibit the freezing of the ice cream mixture. Try adding more salt.
- Recipes that call for alcohol may inhibit the freezing process. Be sure to add any alcohol during the last few minutes of the freezing cycle.

## Jamming

If the Dasher gets jammed or Electric Motor stops prematurely, try the following:

- Ice may cause a blockage in the Bucket. Turn off the Electric Motor and make sure that the ice is broken up into small pieces. You may use a plastic stirrer to do this.
- Make sure that the consistency of the ice cream is not thicker than soft serve ice cream or the Dasher may get stuck.
- Ice Cream recipes that include hard ingredients like nuts or chocolate chips may cause the Dasher to become lodged in the Canister. DO NOT add hard ingredients until the churning process is done.
- DO NOT stop the churning process until ice cream is finished. Stopping in the middle of the process can cause the ice cream to harden and restrict the movement of the Dasher.

**Freezing**

- DO NOT operate the unit longer than required. If after 30 minutes the mixture has not yet achieved the slush consistency or has thawed again, do not continue. Possible reasons for mixture not chilling or freezing:
  - The Canister was not cold enough. Try adding more ice and salt. Salt is a critical part of the freezing process and you will need plenty of salt added to the ice for the ice cream to freeze properly.
  - The mixture was too warm. Make sure that the ingredients that you add are chilled and not warm, lukewarm or of room temperature before adding to the Canister.

## CLEANING & MAINTENANCE

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

# RECIPES

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

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

## EASY CHOCOLATE ICE CREAM

- 6 Cups Milk  
In a large mixing bowl, combine milk and condensed milk.
- 3 Large Cans  
Condensed Milk  
Dissolve the cocoa in a bit of hot water.
- 15 Tbsp. Cocoa  
Once dissolved, stir cocoa into the milk mixture until completely blended.  
Pour ingredients into the Canister and follow directions in HOW TO OPERATE section.  
Do not fill the Canister more than  $\frac{2}{3}$  full, as the mixture will expand during freezing.

## EASY VANILLA ICE CREAM

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

**RICH & CREAMY CHOCOLATE ICE CREAM**

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

**OLD FASHIONED VANILLA ICE CREAM**

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

### COOKIE DOUGH ICE CREAM

- 6 Large Eggs  
Place the cookie dough and the chocolate chips in a separate bowl. Cover and chill until cold.
- 2  $\frac{1}{4}$  Cups Sugar  
Whisk the eggs in a mixing bowl 1-2 minutes until light and fluffy.
- 6 Cups Heavy Cream  
Slowly add sugar, whisking until completely blended.
- 3 Cups Milk  
Slowly add cream and milk and whisk until blended.
- 1 Cup Mini Chocolate Chips  
Pour mixture into the Canister and follow directions in the HOW TO OPERATE section.
- 1 Cup Chocolate Chip Cookie Dough, crumbled into small pieces  
Do not fill the Canister more than  $\frac{2}{3}$  full, as the mixture will expand during freezing.  
  
When the mixture has finished churning, add cookie dough and chocolate chips and stir in evenly.

### ROCKY ROAD ICE CREAM

- 2 Cups Milk  
Mix the milk and chocolate chips in a large saucepan over medium heat until the chocolate has completely melted.
- 1  $\frac{1}{2}$  Cups Chocolate Chips  
Remove from heat and slowly add sugar and salt, mixing well, until dissolved.
- 1  $\frac{3}{4}$  Cup Granulated Sugar  
Stir in the remaining ingredients **except** the marshmallows, pecans and chocolate chips.
- $\frac{1}{2}$  Tsp Salt  
Cover and refrigerate for about 30 minutes or until mixture has chilled.
- 6 Cups Whipping Cream  
Pour mixture into the Canister and follow directions in the HOW TO OPERATE section.
- 2 Cups Half and Half  
Do not fill the Canister more than  $\frac{2}{3}$  full, as the mixture will expand during freezing.
- 1 Tbsp Vanilla Extract  
When mixture has finished churning, add marshmallows, pecans, and chocolate chips and stir in evenly.
- 1 Cup Chopped Pecans
- 2 Cups Mini Marshmallows

**PEANUT BUTTER CHOCOLATE CHIP ICE CREAM**

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

**COFFEE ICE CREAM**

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

**BERRY SORBET**

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

**PINEAPPLE SORBET**

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

# RETURNS & WARRANTY

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

## 4-QUART ELECTRIC ICE CREAM MAKER / NWICM4LB

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](http://www.nostalgiaproducts.com)

### Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to [www.nostalgiaproducts.com](http://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](http://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](http://www.nostalgiaproducts.com).

Like us on Facebook at [www.facebook.com/NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Follow our boards on Pinterest at [www.pinterest.com/nostalgiaelctr](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctr).

Tweet along with us on Twitter at [www.twitter.com/NostalgiaElctr](http://www.twitter.com/NostalgiaElctr).



¡Convierta todos los días en una fietsa!  
Visite [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) para  
ver más productos divertidos.

## CONTENIDO

SEGURIDAD . . . . .	15
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES . . . . .	16
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES . . . . .	16
INTRODUCCIÓN . . . . .	17
PARTES Y ENSAMBLAJE . . . . .	18
CÓMO FUNCIONA . . . . .	19
CONSEJOS ÚTILES . . . . .	20
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO . . . . .	21
RECETAS . . . . .	22
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA . . . . .	27

## SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

Hemos proporcionado numerosos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta.

Todos los mensajes de seguridad le dirán de qué peligro potencial se trata, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué puede ocurrir si no se obedecen las instrucciones.

### Especificaciones del electrodoméstico:

120 Volts, 60 Hertz

50 Watts



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

Visite [www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/](http://www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/) para ver el manual más actualizado.

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

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

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

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES

### **Precauciones de seguridad operativa**

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

4. Evite el contacto con partes en movimiento. Mantenga alejadas las manos, cabello e indumentaria, así como las espátulas y otros utensilios, durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones y de daños al aparato.
5. NO utilice su aparato en el depósito del mismo ni debajo de un gabinete de pared. Cuando lo guarde en su depósito desconecte siempre la unidad del tomacorriente. No hacerlo crearía un riesgo de incendio, especialmente si el aparato toca las paredes del depósito o la puerta toca la unidad cuando se cierra.

#### **Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe**

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

## **¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

## **INTRODUCCIÓN**

Gracias por comprar la MÁQUINA DE HELADOS TRADICIONAL de Nostalgia™. Con esta máquina podrá experimentar el helado hecho en casa en forma moderna. Simplemente coloque el recipiente de aluminio con los ingredientes en el centro de la cubeta, llene la cubeta de madera con hielo y el motor eléctrico lo revolverá por usted. Pronto, ¡el delicioso helado estará listo para servir! Prepare 4 cuartos de helado por vez.

# PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Quite la MÁQUINA DE HELADOS TRADICIONAL de la caja y lave la cubeta de madera, el recipiente, el cobertor y todos los accesorios (excepto el motor eléctrico y el enchufe) con agua tibia y jabón.

Limpie el motor eléctrico con un paño o esponja no abrasivo. NUNCA sumerja el motor eléctrico en agua. Seque por completo.

Ahora, usted está listo para disfrutar de un delicioso helado hecho por su MÁQUINA DE HELADOS TRADICIONAL.



# CÓMO FUNCIONA

1. En primer lugar y antes de comenzar, busque una superficie estable cerca de un tomacorriente. Asegúrese de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua. Puede utilizar un cable alargue en caso de ser necesario.
2. Enfríe el recipiente de helado hasta que esté frío al tacto.
3. Elija su receta favorita y prepare la mezcla de helado siguiendo las instrucciones indicadas en la receta.
4. Vierta la mezcla de helado fría en el recipiente frío. Asegúrese de no superar el límite de llenado de  $\frac{2}{3}$ , ya que la mezcla se expandirá durante el proceso de congelamiento.
5. Inserte el revolvedor en el recipiente y asegúrese de que el fondo del revolvedor esté alineado en forma correcta con el centro del recipiente.
6. Coloque el cobertor sobre el recipiente.
7. Coloque el recipiente en el centro del fondo de la cubeta de madera.
8. Deslice los tramos rectangulares del motor eléctrico en los dos agujeros rectangulares del borde de la cubeta.
9. Antes de agregar el hielo en la cubeta, asegúrese de que esté picado en piezas pequeñas y rugosas. Puede utilizar un mazo o un martillo para picar el hielo en piezas más pequeñas en caso de ser necesario. Cada vez que prepare helado, utilice 1-2 bolsas medianas de hielo.
10. Llene la cubeta de madera con una pequeña capa de hielo (aproximadamente 6 tazas) distribuidas de manera uniforme en la base del recipiente.
11. Cubra la primer capa de hielo de manera uniforme con una delgada capa de sal gruesa (aproximadamente  $\frac{1}{2}$  taza). También puede utilizar sal fina de mesa o sal kosher. La sal será necesaria en el proceso de congelamiento.  
Puede llevar 2-4 tazas de sal para congelar la mezcla de helado en forma apropiada (1 libra de sal = 2 tazas / 2 libras de sal = 4 tazas). Mientras más sal utilice, mejor.
12. Repita los pasos 10 y 11, colocando capas de hielo y sal hasta alcanzar la parte superior del recipiente. Deténgase cuando la mezcla alcance el fondo del agujero de drenado del lado de la cubeta de madera. Si le agrega más hielo, la mezcla puede filtrarse por el agujero de drenaje y rebalsar.
13. Debido a que el hielo se derrite 2 o 3 pulgadas, puede agregar más hielo y más sal gruesa en la cubeta de madera.
14. Enchufe el cable del motor eléctrico en un tomacorrientes para encender la máquina.
15. Cuando la máquina se encienda, revuelva y mezcle la sal y el hielo cada 10-15 minutos, o cada cuanto sea necesario, mientras esté en uso.
16. Luego de 30 minutos o cuando el motor eléctrico se detenga, apáguelo y desenchúfelo. Si el motor se detiene antes de tiempo, apáguelo, pique los bloques de hielo y comience otra vez.
17. Con una mano sobre la tapa del recipiente, quite el motor eléctrico de la cubeta de madera. Tenga precaución, ya que el recipiente puede flotar.
18. Quite el hielo y la sal de la parte superior del recipiente. Limpie cuidadosamente con un paño para eliminar la sal y el agua antes de quitar el cobertor.
19. Quite el revolvedor y elimine el exceso de helado con una espátula.
20. Coloque el helado en un contenedor apto para frío y congélelo, o sirva directamente desde el recipiente. El cobertor y la tapa del cobertor permiten poder almacenar el recipiente en el congelador.

# CONSEJOS ÚTILES

## Sabor

El helado terminado siempre sabrá menos dulce que la mezcla inicial. Puede ajustar la cantidad de azúcar en la receta para adaptarla a su gusto.

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

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

## Textura

Para asegurar que no se formen cristales de hielo en la mezcla de helados, no detenga el proceso de batido en ningún momento hasta que el helado esté listo.

Si la textura del helado es dura o granulada, asegúrese de no tener demasiada sal de roca en el agua helada. Demasiada sal puede causar que la mezcla se congele demasiado rápido, lo que puede causar la formación de cristales de hielo en el helado.

## Consistencia

El helado casero generalmente tiene una textura gruesa y como de un batido. Si prefiere una consistencia más espesa o firme, pruebe algo de lo siguiente:

- Elimine el batidor y coloque la tapa y el tapón en la lata. Coloque la lata en el congelador para que se endurezca el helado.
- Retire el batidor y añada más hielo a la mezcla de agua helada.
- Cúbrela con una toalla y déjala que se asiente hasta que el helado quede firme.
- Muy poca sal puede inhibir la congelación de la mezcla de helado. Trate de añadir más sal.
- Las recetas que requieren alcohol pueden inhibir el proceso de congelación. Asegúrese de añadir alcohol durante los últimos minutos del ciclo de congelación.

## Atascamiento

Si el batidor se atasca o el motor se detiene prematuramente, pruebe lo siguiente:

- El hielo puede causar una obstrucción en el cubo de madera. Apague el motor eléctrico y asegúrese que el hielo se rompa en pedazos pequeños. Puede usar el agitador de hielo para hacer esto.
- Asegúrese de que la consistencia del helado no sea más gruesa que el helado suave servido ya que el batidor se atascará.
- Las recetas de helados que incluyen ingredientes duros como nueces o trozos de chocolate pueden causar que el batidor se entierre en la lata. NO añada ingredientes duros hasta que haya terminado el proceso de batido.
- NO detenga el proceso de batido hasta haber terminado el helado. Interrumpir el proceso puede causar endurecimiento del helado y que se limite el movimiento del batidor.

## Congelación

- NO haga funcionar la unidad más tiempo del necesario. Si después de 30 minutos, la mezcla aún no ha alcanzado la consistencia de nieve o se ha descongelado una vez

más, no continúe. Las posibles razones de mezcla no refrigeración o congelación:

- El Recipiente no era lo suficientemente frío. Trate de añadir más hielo y la sal. La sal es una parte crítica del proceso de congelación y tendrá un montón de sal para el hielo para la crema de hielo para congelar correctamente.
- La mezcla estaba demasiado caliente. Asegúrese de que los ingredientes que se agregan son refrigerados y tibia, no con agua tibia o de la temperatura ambiente antes de añadir al Recipiente.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el motor eléctrico esté apagado y la unidad desconectada.
2. Retire el motor eléctrico y límpielo ligeramente con un trapo mojado y no abrasivo.
3. Lave el cubo de madera con agua tibia y jabón para eliminar a fondo todo residuo de agua salada.
4. Lave la lata, tapa, batidor y agitador de hielo con agua tibia y jabón y séquelos completamente. NO sustituya la tapa hasta que la lata esté completamente seca.
5. NO utilice limpiadores ásperos o abrasivos.
6. NO coloque el recipiente ni ninguna otra pieza en un lavavajillas. Lávelo solamente a mano.
7. NO congele la lata cuando esté mojada.

# RECETAS

La MÁQUINA DE HACER HELADOS TRADICIONAL hace helado rico y cremoso en cualquier momento! Pruebe estas deliciosas recetas y consejos:

- Para reducir el riesgo de intoxicación por salmonella causada por huevos crudos, caliente las mezclas con huevos a una temperatura de 160° F, pero NO las deje hervir. También se pueden usar huevos pasteurizados en lugar de huevos crudos.
- Asegúrese de añadir la mezcla de helado a la lata y enfríela por 30 minutos antes de utilizar.
- Para las recetas de helados que requieren cocción, se recomienda que las cocine un día antes. Luego habrá tiempo para que la mezcla se enfríe y expanda completamente.

## HELADO DE CHOCOLATE FÁCIL DE HACER

- 6 tazas de leche                      En un tazón grande, combine la leche y leche condensada.
- 3 latas grandes de                      Disolver el cacao en un poco de agua caliente.  
leche condensada
- 15 cucharadas                      Una vez disuelto, agite el cacao en la mezcla de  
de cacao                                      leche hasta que esté completamente mezclado.  
  
    Vierta los ingredientes en la lata y siga las  
    indicaciones de la sección MODO DE MANEJO.  
  
    No llene la lata más de  $\frac{2}{3}$  de su capacidad, ya que  
    la mezcla se expandirá durante la congelación.

## HELADO DE VAINILLA FÁCIL DE HACER

- 6 tazas de crema                      Combine todos los ingredientes en la lata.
- 4  $\frac{1}{2}$  tazas de                      No llene la lata más de  $\frac{2}{3}$  de su capacidad, ya que  
media crema                                      la mezcla se expandirá durante la congelación.
- 2  $\frac{1}{4}$  tazas de azúcar                      Revuelva bien hasta que el azúcar se haya disuelto.
- 1  $\frac{1}{2}$  cucharada                      Congelar hasta que la lata esté fría al tacto.  
de vainilla  
  
    Siga las direcciones de la sección MODO DE MANEJO.



## HELADO DE CHOCOLATE RICO Y CREMOSO

- 6 tazas de leche
- 2 tazas de crema dulce
- 1  $\frac{1}{3}$  tazas de media crema
- 2 cucharadas de extracto de vainilla
- 4 huevos, merengados
- 2  $\frac{2}{3}$  tazas de azúcar granulada
- 2 cucharaditas de almidón de maíz
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal
- 6 cuadros de chocolate semidulces, derretidos

Mezcle el azúcar, el almidón de maíz y la sal en una sartén grande a fuego mediano.

Vierta lentamente en la leche, y revuelva constantemente hasta que la leche comience a cocinarse.

Añada muy lentamente los huevos batidos y continúe agitando.

Reduzca el calor a bajo y cocine hasta que la mezcla se espese ligeramente.

Agregue lentamente el chocolate derretido y bata hasta que se haya combinado todo el chocolate y la mezcla esté suave.

Añada lentamente la vainilla, la media crema y la crema de leche.

Vierta en un tazón de vidrio grande y refrigerar durante 2 a 4 horas o hasta que la mezcla se haya enfriado. Retirar del refrigerador.

Vierta los ingredientes en la lata y siga las indicaciones de la sección MODO DE MANEJO.

No llene la lata más de  $\frac{2}{3}$  de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

## HELADO DE VAINILLA TRADICIONAL

- 7 tazas de leche
- 5 huevos, merengados
- 1  $\frac{1}{2}$  taza de media crema
- 2  $\frac{3}{4}$  tazas de crema de leche
- 2 tazas de azúcar granulada
- 1  $\frac{1}{2}$  cucharada de almidón de maíz
- 1  $\frac{1}{2}$  cucharada de vainilla
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de sal

Mezcle el azúcar, el almidón de maíz y la sal en una sartén grande a fuego mediano.

Vierta lentamente en la leche, y revuelva constantemente.

Añada muy lentamente los huevos batidos y continúe agitando.

Reduzca el calor a bajo y cocine hasta que la mezcla se espese ligeramente.

Añada lentamente la vainilla, la media crema y la crema de leche.

Vierta en un tazón de vidrio grande y refrigerar durante 2 a 4 horas o hasta que la mezcla se haya enfriado. Retirar del refrigerador.

Vierta los ingredientes en la lata y siga las indicaciones de la sección MODO DE MANEJO.

No llene la lata más de  $\frac{2}{3}$  de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

## HELADO DE GALLETAS

- 3 tazas de leche
- 6 tazas de crema de leche
- 6 huevos grandes
- 2  $\frac{1}{4}$  tazas de azúcar
- 1 taza de mini botones de chocolate
- 1 taza de maza de botones de chocolate

Coloque la masa para galletas y los botones de chocolate en un tazón por separado. Cubra y refrigere hasta que esté fría.

Bata los huevos en un tazón de mezcla de 1 a 2 minutos hasta que queden ligeros y sueltos.

Añada azúcar lentamente y bata hasta que esté completamente mezclada.

Añada leche y nata lentamente y bátalas hasta mezclarse.

Vierta la mezcla en la lata y siga las indicaciones de la sección MODO DE MANEJO.

No llene la lata más de  $\frac{2}{3}$  de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

Cuando haya terminado de batirse la mezcla, añada masa de galletas y botones de chocolate y revuelva uniformemente.

## HELADO ROCKY ROAD

- 2 tazas de leche
- 6 tazas de crema dulce
- 2 tazas de media crema
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1  $\frac{3}{4}$  taza de azúcar granulada
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal
- 1 taza de pacanas
- 2 tazas de mini malvaviscos
- 1  $\frac{1}{2}$  tazas de botones de chocolate

Mezcle la leche y los botones de chocolate en un sartén grande a fuego mediano hasta que el chocolate se haya derretido.

Retírelos del calor y añada lentamente sal y azúcar, y mézclelos bien, hasta que se hayan disuelto.

Añada y mezcle los ingredientes restantes excepto los malvaviscos, pacanas y botones de chocolate.

Cúbralos y refrigere durante más o menos 30 minutos o hasta que la mezcla se haya enfriado.

Vierta la mezcla en la lata y siga las indicaciones de la sección MODO DE MANEJO.

No llene la lata más de  $\frac{2}{3}$  de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

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

## HELADO DE MANTEQUILLA DE MANÍ Y BOTONES DE CHOCOLATE

- 6 tazas de leche  
Mezcle el azúcar, el almidón de maíz, y la sal en una sartén grande a fuego mediano.  
Vierta lentamente en la leche, y revuelva constantemente.
- 2 tazas de crema de leche
- 1  $\frac{1}{3}$  tazas de media crema  
Añada muy lentamente los huevos batidos y siga revolviendo.
- 4 huevos, merengados  
Reduzca el calor a bajo y cocine hasta que la mezcla se espese ligeramente.
- 1  $\frac{1}{2}$  cucharada de vainilla  
Revuelva lentamente la mantequilla de maní y bata hasta que toda la mantequilla de maní se haya mezclado uniformemente.
- 2  $\frac{2}{3}$  tazas de azúcar granulada  
Añada lentamente la vainilla, la media crema y la crema de leche.
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal
- 2 de almidón de maíz  
Vierta en un tazón de vidrio grande y refrigerar durante 2 a 4 horas o hasta que la mezcla se haya enfriado. Retirar del refrigerador.
- 1  $\frac{1}{2}$  taza de botones de chocolate  
Vierta la mezcla en la lata y siga las indicaciones de la sección MODO DE MANEJO.
- 1 taza de mantequilla de maní o pedazos de mantequilla de maní derretidos  
No llene la lata más de  $\frac{2}{3}$  de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.  
Cuando se haya terminado de batir la mezcla, añada botones de chocolate y revuelva uniformemente.

## HELADO DE CAFÉ

- 6 tazas de crema  
Combine todos los ingredientes en la lata.
- 4  $\frac{1}{2}$  tazas de media crema  
No llene la lata más de  $\frac{2}{3}$  de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.
- 2  $\frac{1}{4}$  taza de azúcar  
Revuelva bien hasta que tanto el azúcar como el café en polvo instantáneo se hayan disuelto.
- 4  $\frac{1}{2}$  cucharadas de café en polvo instantáneo  
Congelar hasta que la lata esté fría al tacto.  
Siga las indicaciones de la sección MODO DE MANEJO.  
No llene la lata más de  $\frac{2}{3}$  de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

## SORBETO DE BAYA

- 2 bolsas de 12 onzas de bayas mixtas congeladas
  - 2 tazas de azúcar granulada
  - $\frac{1}{3}$  taza de jugo de limón fresco
  - 4 tazas de mezcla de jugo de arándano y frambuesa
  - 1 taza de jugo de manzana
  - 1 taza de agua
- Convierta en puré las bayas en una licuadora con jugo de manzana y agua.
- Cuele la mezcla en un sartén grande para eliminar las semillas. Retírelas.
- Añada azúcar a la mezcla de bayas sin semilla, déjela hervir durante 3 a 4 minutos. Mezcle los jugos restantes.
- Vierta en un tazón de vidrio grande y refrigerar durante 2 a 4 horas.
- Vierta la mezcla en la lata y siga las indicaciones de la sección MODO DE MANEJO.
- No llene la lata más de  $\frac{2}{3}$  de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

## SORBETO DE PIÑA

- 2 bolsas de 12 onzas de piña congelada
  - 2 tazas de azúcar granulada
  - $\frac{1}{2}$  taza de jugo de limón fresco
  - 4  $\frac{1}{2}$  tazas de jugo de piña
  - 1 taza de jugo de manzana
  - 1 taza de agua
- Convierta en puré la piña en una licuadora con jugo de manzana y agua.
- Cuele la mezcla en una sartén grande para obtener una consistencia uniforme.
- Añada azúcar a la mezcla de bayas sin semilla, déjela hervir durante 3 a 4 minutos. Mezcle los jugos restantes.
- Vierta en un tazón de vidrio grande y refrigerar durante 2 a 4 horas.
- Vierta la mezcla en la lata y siga las indicaciones de la sección MODO DE MANEJO.
- No llene la lata más de  $\frac{2}{3}$  de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

# DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

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

## MÁQUINA DE HACER HELADOS TRADICIONAL / NWICM4LB

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](http://www.nostalgiaproducts.com)

### Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a [www.nostalgiaproducts.com](http://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](http://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](http://www.nostalgiaproducts.com).

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

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

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

Faire une fête tous les jours!  
Visiter le site Web [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) pour d'autres produits agréables.

## TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ . . . . .	28
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES . . . . .	29
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL . . . . .	29
INTRODUCTION . . . . .	30
PIÈCES ET ASSEMBLAGE . . . . .	31
COMMENT FAIRE FONCTIONNER . . . . .	32
CONSEILS PRATIQUES . . . . .	33
NETTOYAGE ET ENTRETIEN . . . . .	34
RECETTES . . . . .	35
RETOURS ET GARANTIE . . . . .	40

## 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 risques de danger potentiels pouvant causer de graves blessures à vous et d'autres personnes.

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  
50 Watts



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

Reportez-vous à [www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/](http://www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/) pour la version la plus récente.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL

### **Mesures de sécurité d'exploitation**

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

3. NE PAS mettre les mains ou aucun objet étranger dans cet appareil pendant son branchement et son fonctionnement.
4. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux et les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles, loin des pièces lors du traitement à réduire les risques de blessures ou des dommages à l'appareil en mouvement.
5. NE PAS opérer l'appareil dans un garage ou sous une armoire montée au mur. Lorsque vous rangez l'appareil dans un garage toujours débrancher l'unité de la prise électrique. Ne pas suivre cette consigne pourrait créer un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche les murs du garage ou la porte touche l'unité lorsqu'elle ferme.

#### **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**

Merci d'avoir acheté la MACHINE À CRÈME GLACE À L'ANCIENNE de Nostalgie<sup>MC</sup>. La MACHINE À CRÈME GLACE À L'ANCIENNE est parfaite pour une expérience glacée à la maison avec tout le confort moderne. Placer simplement le récipient en aluminium rempli d'ingrédients au centre du seau, puis remplir le seau en bois avec de la glace et le moteur électrique fait tout le barattage. En un rien de temps, une délicieuse crème glacée sera prête à servir! Donne 4 litres de crème glacée par lot.



# PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Sortir la MACHINE À CRÈME GLACE À L'ANCIENNE de son carton, puis laver le Seau en bois, le Récipient, le Couvercle et tous les accessoires (à l'exception du Moteur électrique et de la fiche) avec l'eau chaude savonneuse.

Essuyer soigneusement le Moteur électrique avec un chiffon non abrasif ou une éponge. NE JAMAIS plonger le Moteur électrique dans l'eau. Bien assécher.

Maintenant déguster une délicieuse crème glacée crémeuse grâce à la MACHINE À CRÈME GLACE À L'ANCIENNE.



# COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Premièrement, trouver une surface stable, à proximité d'une prise de courant avant de commencer. S'assurer que le cordon est éloigné de toute source d'eau. Utiliser une rallonge, le cas échéant.
2. Faire réfrigérer le Récipient à crème glacée jusqu'à ce qu'il soit froid au toucher.
3. Choisir la recette de son choix et préparer le mélange à crème glacée selon les consignes de la recette.
4. Verser le mélange à crème glacée dans le Récipient réfrigéré. S'assurer de ne pas remplir le Récipient plus qu'au  $\frac{2}{3}$ , car le mélange prendra de l'expansion au cours du processus de congélation.
5. Insérer la Batte dans le Récipient et s'assurer que le fond du Récipient est correctement aligné avec le centre du Récipient.
6. Poser le Couvercle sur le Récipient.
7. Poser le Récipient dans le fond du Seau en bois, au centre.
8. Faire glisser les deux extrémités rectangulaires du Moteur électrique dans les deux orifices rectangulaires situés sur le bord du seau.
9. Avant d'ajouter de la glace dans le seau, s'assurer qu'elle est cassée en petits morceaux grossiers. Utiliser soit un maillet ou un marteau pour casser la glace en plus petits morceaux, le cas échéant. Pour chaque lot de crème glacée, s'attendre à utiliser de 1 à 2 sacs moyens de glace.
10. Remplir le Seau en bois d'une petite couche de glace (environ 1,4 L/6 tasses) répartie uniformément autour de la base du Récipient.
11. Couvrir la première couche de glace uniformément avec une fine couche de sel gemme (environ 120 mL/½ tasse). Du sel ordinaire ou du sel casher peut également être utilisé. Le sel est nécessaire au processus de congélation. Vous devrez utiliser environ de 480 à 960 mL (2 à 4 tasses) de sel pour geler le mélange à crème glacée (240 mL de sel = 480 mL de mélange à crème glacée - 480 mL de sel = 960 mL de mélange à crème glacée ou 1 lb de sel = 2 tasses de crème glacée/2 lb de sel = 4 tasses de crème glacée). Plus il y a de sel, mieux c'est.
12. Refaire les étapes 10 et 11, superposer les couches de glace et de sel jusqu'au haut du Récipient. S'arrêter lorsque le dessus du mélange atteint le fond du trou d'écoulement situé sur le côté du Seau en bois. L'ajout de plus de glace laissera échapper le mélange par le trou d'écoulement.
13. Au fur et à mesure que la glace aura fondu de 5 à 7,5 cm (2 à 3 pouces), vous pourrez ajouter plus de glace et de sel dans le Seau en bois.
14. Brancher le cordon d'alimentation raccordé au Moteur électrique dans une prise de courant pour mettre l'appareil en marche.
15. Au fur et à mesure que le Récipient tourne, remuer et mélanger le sel et la glace toutes les 10 à 15 minutes, le cas échéant, pendant que la machine à crème glacée est en marche.
16. Éteindre et débrancher le Moteur électrique après environ 30 minutes de barattage ou lorsque le Moteur électrique se sera arrêté. Si le moteur s'arrête prématurément, l'éteindre, casser la glace en blocs plus petits morceaux, puis recommencer.
17. Avec une main sur le Couvercle du récipient, retirer le Moteur électrique du Seau en bois. Être prudent, car le Récipient pourra flotter dans de l'eau glacée.

18. Dégager la glace et le sel du dessus du Récipient. Essuyer soigneusement pour enlever le sel et l'eau avant de retirer le couvercle.
19. Sortir la batte et gratter l'excédent de crème glacée avec une spatule.
20. Transvider la crème glacée dans un récipient allant au congélateur, puis laisser congeler en toute sécurité ou servir directement à même le Récipient. Le Couvercle et le Bouchon du couvercle sont inclus afin de pouvoir mettre le Récipient au congélateur

## CONSEILS PRATIQUES

### Goût

La crème glacée, une fois terminée, goûtera toujours moins sucré que le mélange initial. Vous pouvez ajuster la quantité de sucre dans la recette à votre goût.

Les édulcorants artificiels peut être utilisés en remplacement du sucre. Utilisez les mesures suivantes en guise de référence :

- 1 sachet d'édulcorant = 2 cuillères à thé de sucre
- 6 sachets d'édulcorant = ¼ tasse de sucre
- 8 sachets d'édulcorant = ⅓ tasse de sucre
- 12 sachets d'édulcorant = ½ tasse de sucre

### Texture

Afin de vous assurer que des cristaux de glace ne se formeront pas dans le mélange à crème glacée, n'arrêtez le processus de barattage tant et aussi longtemps que la crème glacée n'est pas prête.

Si la texture de la crème glacée est rude ou granuleuse, assurez-vous que vous n'avez pas mis trop de sel dans l'eau glacée. Trop de sel peut provoquer un refroidissement trop rapide du mélange, ce qui résulte en la formation de cristaux de glace dans la crème glacée.

### Consistance

La crème glacée maison a généralement une texture onctueuse, semblable à un lait frappé. Si vous préférez une consistance plus épaisse ou plus ferme, essayez l'un des trucs suivants :

- Retirez le battoir et placez le couvercle et son dessus sur le contenant en aluminium. Placez le contenant en aluminium au congélateur pour faire durcir le mélange.
- Retirez le battoir et ajouter davantage de glace au mélangeur eau-glace.
- Couvrez avec une serviette et laissez reposer jusqu'à ce que la crème glacée soit ferme.
- Trop peu de sel peut empêcher le refroidissement du mélange à crème glacée. Essayez d'ajouter davantage de sel.
- Les recettes nécessitant de l'alcool peuvent empêcher le processus de refroidissement. Assurez-vous de n'ajouter l'alcool que pendant les dernières minutes du cycle de refroidissement.

### Blocage

Si le battoir se bloque ou si le moteur électrique s'arrête prématurément, essayez l'un des trucs suivants :

- La glace peut causer un blocage dans le seau en bois. Arrêtez le moteur électrique et assurez-vous que la glace est concassée en morceaux suffisamment petits. Vous pouvez utiliser l'agitateur à glace pour ce faire.

- Assurez-vous que la consistance de la crème glacée n'est pas plus épaisse que celle de la crème glacée molle sinon le battoir peut rester coincé.
- Les recettes de crème glacée utilisant des ingrédients durs comme des noix ou des pépites de chocolat peuvent provoquer un blocage du battoir contre le contenant en aluminium. N'AJOUTEZ PAS d'ingrédients durs tant que le processus de barattage n'est pas complété.
- N'ARRÊTEZ PAS le processus de barattage tant et aussi longtemps que la crème glacée n'est pas prête.
- Arrêter l'appareil au milieu du processus pourrait causer le durcissement de la crème glacée et restreindre les mouvements du battoir.

## Gel

- NE PAS faire fonctionner l'unité de plus que nécessaire. Si au bout de 30 minutes, le mélange n'a pas encore atteint la consistance fondante ou a décongelé, ne pas continuer. Les raisons possibles pour ne pas le mélange de refroidissement ou de congélation:
  - Le traîneau n'était pas assez froid. Essayez d'ajouter plus de glace et de sel. Le sel est un élément essentiel du processus de congélation et vous aurez besoin de beaucoup de sel ajouté à la glace pour la crème glacée de geler correctement.
  - Le mélange était trop chaud. Assurez-vous que les ingrédients que vous ajoutez sont réfrigérés et non chaude, tiède ou de la température ambiante avant d'ajouter à la boîte.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Assurez-vous que le moteur électrique est arrêté que l'appareil est débranché.
2. Retirez le moteur électrique et essuyez-le avec un linge doux légèrement humide.
3. Lavez le seau en bois dans de l'eau tiède savonneuse afin d'en tout résidu d'eau salée.
4. Lavez le contenant en aluminium, le couvercle, le battoir et l'agitateur à glace dans de l'eau tiède savonneuse et séchez soigneusement. NE PAS replacer le couvercle sur le contenant en aluminium tant que ce dernier n'est pas complètement sec.
5. NE PAS utiliser de nettoyeurs forts ou abrasifs.
6. NE PAS mettre le Récipient ou d'autres pièces dans le lave-vaisselle. Laver uniquement à la main.
7. NE PAS congeler le contenant en aluminium s'il est mouillé.

# RECETTES

La MACHINE À CRÈME GLACÉE À L'ANCIENNE prépare de la crème glacée onctueuse en tout temps! Essayez ces délicieuses recettes et ces trucs :

- Afin de réduire le risque d'empoisonnement par la salmonelle causée par les œufs crus, chauffez les mélanges comprenant des œufs à une température de 160° F, mais SANS amener à ébullition. Vous pouvez aussi utiliser des œufs pasteurisés à la place des œufs crus.
- Assurez-vous d'ajouter le mélange à crème glacée dans le contenant d'aluminium et de le refroidir pendant 30 minutes avant usage.
- Pour les recettes de crème glacée requérant de la cuisson, il est recommandé que vous procédiez à la cuisson une journée à l'avance. Le mélange aura ainsi le temps de refroidir complètement et de prendre de l'expansion.

## CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT FACILE

- 6 tasses de lait
  - 3 grosses boîtes de lait condensé
  - 15 cuil. table de cacao
- Dans un grand bol à mélanger, combinez le lait et le lait condensé.
- Faites dissoudre le cacao dans un peu d'eau chaude.
- Une fois dissous, mélanger le cacao dans le mélange de lait et remuez jusqu'à ce qu'il soit entièrement mélangé.
- Versez les ingrédients dans le contenant d'aluminium et suivez les instructions de la section UTILISATION DE L'APPAREIL.
- Ne remplissez pas le contenant d'aluminium à plus des  $\frac{2}{3}$ , car le mélange prendra de l'expansion pendant la congélation.

## CRÈME GLACÉE À LA VANILLE FACILE

- 6 tasses de crème
  - 4  $\frac{1}{2}$  tasses de moitié-moitié
  - 2  $\frac{1}{4}$  tasses de sucre
  - 1  $\frac{1}{2}$  cuil. table de vanille
- Combinez tous les ingrédients dans le contenant en aluminium.
- Ne remplissez pas le contenant d'aluminium à plus des  $\frac{2}{3}$ , car le mélange prendra de l'expansion pendant la congélation.
- Remuez jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous.
- Congelez jusqu'à ce que le contenant d'aluminium soit froid au toucher.
- Suivez les instructions de la section UTILISATION DE L'APPAREIL.

## CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT RICHE ET CRÉMEUSE

- 6 tasses de lait
  - 2 tasses de crème à fouetter
  - 1  $\frac{1}{3}$  tasses de moitié-moitié
  - 2 cuil. table d'extrait de vanille
  - 4 oeufs, battus
  - 2  $\frac{2}{3}$  tasses de sucre granulé
  - 2 cuil. thé de féculé de maïs
  - $\frac{1}{2}$  cuil. thé de sel
  - 6 carrés de chocolat mi-sucré, fondu
- Mélangez le sucre le féculé de maïs et le sel dans une grande casserole à feu moyen.
- Incorporez le lait lentement en remuant constamment jusqu'à ce que le lait commence à mijoter.
- Ajoutez les œufs battus très lentement et continuez de remuer.
- Réduisez la température à basse et cuisez jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu.
- Incorporez lentement le chocolat fondu et fouettez jusqu'à ce que le chocolat soit bien mélangé et que le mélange soit lisse.
- Ajoutez lentement la vanille, le moitié-moitié et la crème à fouetter.
- Versez dans un grand bol de verre et réfrigérez pendant 2 à 4 heures ou jusqu'à ce que le mélange ait refroidi. Sortez du réfrigérateur.
- Versez les ingrédients dans le contenant en aluminium et suivez les instructions de la section UTILISATION DE L'APPAREIL.
- Ne remplissez pas le contenant d'aluminium à plus des  $\frac{2}{3}$ , car le mélange prendra de l'expansion pendant la congélation.

## CRÈME GLACÉE À LA VANILLE À L'ANCIENNE

- 7 tasses de lait
  - 5 oeufs, battus
  - 1  $\frac{1}{2}$  tasse de moitié-moitié
  - 2  $\frac{3}{4}$  tasses de crème extra-grasse
  - 2 tasses de sucre granulé
  - 1  $\frac{1}{2}$  cuil. table de féculé de maïs
  - 1  $\frac{1}{2}$  cuill. de vanille
  - $\frac{1}{4}$  cuil. thé de sel
- Mélangez le sucre le féculé de maïs et le sel dans une grande casserole à feu moyen. Incorporez le lait lentement en remuant constamment.
- Ajoutez les œufs battus très lentement et continuez de remuer. Réduisez la température à basse et cuisez jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu.
- Ajoutez lentement la vanille, le moitié-moitié et la crème extra-grasse.
- Versez dans un grand bol de verre et réfrigérez pendant 2 à 4 heures ou jusqu'à ce que le mélange ait refroidi. Sortez du réfrigérateur.
- Versez les ingrédients dans le contenant en aluminium et suivez les instructions de la section UTILISATION DE L'APPAREIL.
- Ne remplissez pas le contenant d'aluminium à plus des  $\frac{2}{3}$ , car le mélange prendra de l'expansion pendant la congélation.

## CRÈME GLACÉE À LA PÂTE À BISCUITS

- 3 tasses de lait
- 6 tasses de crème extra-grasse
- 6 œufs, gros
- 2 ¼ tasses de sucre
- 1 tasse de mini brisures de chocolat
- 1 tasse the pâte à biscuits aux brisures de chocolat, défaits en petits morceaux

Placez la pâte à biscuits et les brisures de chocolat dans un bol séparé. Couvrez et mettez au réfrigérateur jusqu'à ce que froid.

Fouettez les œufs dans un bol à mélanger pendant 1-2 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légers et moelleux.

Ajoutez le sucre lentement en fouettant jusqu'à ce qu'il soit complètement mélangé.

Ajoutez la crème et le lait et fouettez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Versez les ingrédients dans le contenant en aluminium et suivez les instructions de la section UTILISATION DE L'APPAREIL.

Ne remplissez pas le contenant d'aluminium à plus des  $\frac{2}{3}$ , car le mélange prendra de l'expansion pendant la congélation.

Lorsque le mélange aura fini le barattage, ajoutez la pâte à biscuits et les brisures de chocolat et mélangez le tout.

## CRÈME GLACÉE « ROCKY ROAD »

- 2 tasses de lait
- 6 tasses de crème à fouetter
- 2 tasse de moitié-moitié
- 1 cuil. table d'extrait de vanille
- 1 ¾ tasse de sucre granulé
- ½ cuil. thé de sel
- 1 tasse de noix de pacane hachées
- 2 tasses de mini guimauves
- 1 ½ tasse de brisures de chocolat

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

Retirez du feu et ajoutez lentement le sucre et le sel et mélangez bien jusqu'à ce qu'ils soient dissous.

Incorporez les autres ingrédients sauf les guimauves, les noix de pacane et les brisures de chocolat.

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

Versez le mélange dans le contenant en aluminium et suivez les instructions de la section UTILISATION DE L'APPAREIL.

Ne remplissez pas le contenant d'aluminium à plus des  $\frac{2}{3}$ , car le mélange prendra de l'expansion pendant la congélation.

Lorsque le mélange aura fini le barattage, ajoutez les guimauves, les noix de pacane et les brisures de chocolat et remuez pour obtenir un mélange uniforme.

## CRÈME GLACÉE AUX BRISURES DE CHOCOLAT ET BEURRE D'ARACHIDES

- 6 tasses de lait  
Mélangez le sucre le féculé de maïs et le sel dans une grande casserole à feu moyen.
- 2 tasses de crème extra-grasse  
Incorporez le lait lentement en remuant constamment.
- 1  $\frac{1}{3}$  tasse de moitié-moitié  
Ajoutez les œufs battus très lentement et continuez de remuer.
- 4 oeufs, battus  
Réduisez la température à basse et cuisez jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu.
- 1  $\frac{1}{2}$  cuil. thé de vanille  
Incorporez lentement le beurre d'arachides et fouettez jusqu'à ce que tout le beurre d'arachides soit bien mélangé et que le mélange soit lisse.
- 2  $\frac{2}{3}$  tasses de sucre granulé  
Incorporez lentement le beurre d'arachides et fouettez jusqu'à ce que tout le beurre d'arachides soit bien mélangé et que le mélange soit lisse.
- $\frac{1}{2}$  cuil. thé de sel  
Ajoutez lentement la vanille, la moitié-moitié et la crème extra-grasse.
- 2 cuil. table de féculé de maïs  
Ajoutez lentement la vanille, la moitié-moitié et la crème extra-grasse.
- 1  $\frac{1}{2}$  tasse de brisures de chocolat  
Versez dans un grand bol de verre et réfrigérez pendant 2 à 4 heures ou jusqu'à ce que le mélange ait refroidi. Sortez du réfrigérateur.
- 1 tasse de beurre d'arachides ou de bouchées au beurre d'arachides fondues  
Versez les ingrédients dans le contenant en aluminium et suivez les instructions de la section UTILISATION DE L'APPAREIL.  
  
Ne remplissez pas le contenant d'aluminium à plus des  $\frac{2}{3}$ , car le mélange prendra de l'expansion pendant la congélation.  
  
Lorsque le mélange aura fini le barattage, ajoutez les brisures de chocolat et mélangez jusqu'à obtention d'un mélange lisse.

## CRÈME GLACÉE AU CAFÉ

- 6 tasses de crème  
Mélangez tous les ingrédients dans le contenant en aluminium.
- 4  $\frac{1}{2}$  tasses de moitié-moitié  
Ne remplissez pas le contenant d'aluminium à plus des  $\frac{2}{3}$ , car le mélange prendra de l'expansion pendant la congélation.
- 2  $\frac{1}{4}$  tasses de sucre  
Mélangez bien jusqu'à ce que le sucre et la poudre de café instantané soient dissous.
- 4  $\frac{1}{2}$  cuil. table de café instantané en poudre  
Congelez jusqu'à ce que le contenant en aluminium soit froid au toucher.  
  
Suivez les instructions de la section UTILISATION DE L'APPAREIL.



## SORBET AUX PETITS FRUITS

- 2 sacs de 12 oz. de petits fruits mélangés congelés
  - 2 tasses de sucre granulé
  - $\frac{1}{3}$  tasse de jus de citron fais
  - 4 tasses de mélange pour jus de canneberges et framboises
  - 1 tasse de jus de pommes
  - 1 tasse d'eau
- Réduisez les petits fruits en une purée fine dans un mixeur avec le jus de pommes et l'eau.
- Filtrez le mélange dans une grande casserole pour en retirer les pépins et jetez ceux-ci.
- Ajoutez le sucre au mélange de petits fruits sans pépins, amenez à ébullition pendant 3-4 minutes. Incorporez les autres jus.
- Versez dans un grand bol en verre et réfrigérez pendant 2-4 heures.
- Versez le mélange dans le contenant en aluminium et suivez les instructions de la section UTILISATION DE L'APPAREIL.
- Ne remplissez pas le contenant d'aluminium à plus des  $\frac{2}{3}$ , car le mélange prendra de l'expansion pendant la congélation.

## SORBET AUX ANANAS

- 2 sacs de 12 oz. d'ananas congelés
  - 2 tasses de sucre granulé
  - $\frac{1}{2}$  tasse de jus de citron frais
  - 4  $\frac{1}{2}$  tasses de jus d'ananas
  - 1 tasse de jus de pommes
  - 1 tasse d'eau
- Réduisez les ananas en une purée fine dans un mixeur avec le jus de pommes et l'eau.
- Filtrez le mélange dans une grande casserole afin d'obtenir une consistance lisse.
- Ajoutez le sucre au mélange d'ananas, amenez à ébullition pendant 3-4 minutes. Incorporez les autres jus.
- Versez dans un grand bol en verre et réfrigérez pendant 2-4 heures.
- Versez le mélange dans le contenant en aluminium et suivez les instructions de la section UTILISATION DE L'APPAREIL.
- Ne remplissez pas le contenant d'aluminium à plus des  $\frac{2}{3}$ , car le mélange prendra de l'expansion pendant la congélation.

# RETOURS ET GARANTIE

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

## MACHINE À CRÈME GLACÉE À L'ANCIENNE / NWICM4LB

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

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

