



All products are trademarks of Nostalgia Products Group, LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2012 Nostalgia Products Group, LLC.

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 2/6/2012)



ICMP400
SERIES

VINTAGE COLLECTION™ OLD FASHIONED ICE CREAM MAKER
MÁQUINA DE HACER HELADOS TRADICIONAL
COLLECTION D'ÉPOQUE^{MD} MACHINE À CRÈME GLACÉE À L'ANCIENNE

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes



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

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	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 kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz
50 Watts, ETL Approved

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the unit.
4. NEVER leave unit unattended while in use.
5. NEVER add nuts, candy, fruit or other chunky ingredients to the unit. They may clog the dispenser and prevent ice cream from churning properly.
6. Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctions.
8. DO NOT put in dishwasher.
9. Keep out of reach of children.
10. This appliance is NOT A TOY.
11. This appliance is not intended for use by unsupervised young children or cognitively challenged individuals.
12. Young children should be supervised while product is in use to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this unit in water or other liquids.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning.
5. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
6. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of attachments may cause injuries.
7. NEVER operate the unit dry. Always have ice cream mixture inside of the container while plugged in.
8. DO NOT use hot oil or liquids in the Bucket. Always chill mixture before churning.
9. DO NOT use outdoors.
10. DO NOT let the cord touch hot surfaces.
11. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. This unit must be on a level surface to operate properly.

13. DO NOT use this appliance for other than its intended use.
14. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
15. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
16. Extension cord can be used if care is exercised in use.
17. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
18. 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.
19. DO NOT put hands or any foreign objects into this appliance while it is plugged in and operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

NOTE: The pictures in this manual may differ slightly from your purchased model.

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the VINTAGE COLLECTION™ OLD FASHIONED ICE CREAM MAKER from Nostalgia Electrics. The VINTAGE COLLECTION™ OLD FASHIONED 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 plastic 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 VINTAGE COLLECTION™ OLD FASHIONED ICE CREAM MAKER out of the box and wash the Plastic 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 VINTAGE COLLECTION™ OLD FASHIONED ICE CREAM MAKER.



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 Plastic 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 Plastic 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 Plastic 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 Plastic 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 Plastic 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 Plastic 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.
3. Wash Plastic 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 freeze the Canister when it is wet.

RICH & CREAMY CHOCOLATE ICE CREAM

- 2 $\frac{2}{3}$ Cups Granulated Sugar
 - 2 Tsp. Corn Starch
 - $\frac{1}{2}$ Tsp. Salt
 - 6 Cups Milk
 - 4 Eggs, beaten
 - 6 Squares Semi-Sweet Chocolate, melted
 - 2 Tbsp. Vanilla Extract
 - 1 $\frac{1}{3}$ Cups Half and Half
 - 2 Cups Heavy Cream
- Mix the sugar, corn starch, and salt in a large saucepan over medium heat.
- Slowly pour in the milk, stirring constantly until the milk begins to simmer.
- Very slowly add the beaten eggs and continue to stir.
- Reduce heat to low and cook until mixture thickens slightly.
- Slowly stir in the melted chocolate and whisk until all chocolate is combined and mixture is smooth.
- Slowly add vanilla, half and half, and heavy cream.
- Pour into a large glass bowl and refrigerate for 2-4 hours or until mixture has chilled. Remove from refrigerator.
- 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
 - 1 $\frac{1}{2}$ Tbsp. Corn Starch
 - $\frac{1}{4}$ Tsp. Salt
 - 7 Cups Milk
 - 5 Eggs, beaten
 - 1 $\frac{1}{2}$ Tbsp. Vanilla
 - 1 $\frac{1}{2}$ Cups Half and Half
 - 2 $\frac{3}{4}$ Cups Heavy Cream
- Mix the sugar, corn starch, and salt in a large saucepan over medium heat.
- Slowly pour in the milk while stirring constantly.
- Very slowly add the beaten eggs and continue to stir.
- Reduce heat to low and cook until mixture thickens slightly.
- Slowly add vanilla, half and half and heavy cream.
- Pour into a large glass bowl and refrigerate for 2-4 hours or until mixture has chilled. Remove from refrigerator.
- 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.

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 ¼ Cups Sugar
- 6 Cups Heavy Cream Whisk the eggs in a mixing bowl 1-2 minutes until light and fluffy.
- 3 Cups Milk Slowly add sugar, whisking until completely blended.
- 1 Cup Mini Chocolate Chips Slowly add cream and milk and whisk until blended.
- 1 Cup Chocolate Chip Cookie Dough, crumbled into small pieces 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.

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 ½ Cups Chocolate Chips Remove from heat and slowly add sugar and salt, mixing well, until dissolved.
- 1 ¾ Cup Granulated Sugar Stir in the remaining ingredients **except** the marshmallows, pecans and chocolate chips.
- ½ Tsp Salt Cover and refrigerate for about 30 minutes or until mixture has chilled.
- 6 Cups Whipping Cream
- 2 Cups Half and Half Pour mixture into the Canister and follow directions in the HOW TO OPERATE section.
- 1 Tbsp Vanilla Extract
- 1 Cup Chopped Pecans Do not fill the Canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.
- 2 Cups Mini Marshmallows When mixture has finished churning, add marshmallows, pecans, and chocolate chips and stir in evenly.

PEANUT BUTTER CHOCOLATE CHIP ICE CREAM

- 2 $\frac{2}{3}$ Cups Granulated Sugar
 - $\frac{1}{2}$ Tsp. Salt
 - 2 Tbsp. Corn Starch
 - 6 Cups Milk
 - 4 Eggs, beaten
 - 1 Cup Peanut Butter or Melted Peanut Butter Morsels
 - 1 $\frac{1}{2}$ Tsp. Vanilla
 - 1 $\frac{1}{3}$ Cups Half and Half
 - 2 Cups Heavy Cream
 - 1 $\frac{1}{2}$ Cup Chocolate Chips
- Mix the sugar, corn starch, and salt in a large saucepan over medium heat.
- Slowly pour in the milk while stirring constantly.
- Very slowly, add the beaten eggs and continue to stir.
- Reduce heat to low and cook until mixture thickens slightly.
- Slowly stir in peanut butter and whisk until all peanut butter is combined and mixture is smooth.
- Slowly add vanilla, half and half, and heavy cream.
- Pour mixture into a large glass bowl and refrigerate for 2-4 hours or until mixture has chilled. Remove from refrigerator.
- 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.
- When mixture has finished churning, add chocolate chips and stir evenly.

COFFEE ICE CREAM

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

BERRY SORBET

- 2 (12-oz.) Bags of Frozen Mixed Berries
 - 1 Cup Apple Juice
 - 1 Cup Water
 - 2 Cups Granulated Sugar
 - ½ Cup Fresh Lemon Juice
 - 4 Cups Cranberry & Raspberry Juice Mixture
- Finely puree the berries in a blender with apple juice and water.
- Strain mixture into a large saucepan to remove seeds. Discard seeds.
- Add sugar to the seedless berry mixture, bring to a boil for 3-4 minutes. Stir in remaining juices.
- Pour into a large glass bowl and refrigerate for 2-4 hours.
- 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
 - 1 Cup Apple Juice
 - 1 Cup Water
 - 2 Cups Granulated Sugar
 - ½ Cup Fresh Lemon Juice
 - 4 ½ Cups Pineapple Juice
- Finely puree the pineapple in a blender with apple juice and water.
- Strain mixture into a large saucepan to get a smooth consistency.
- Add sugar to the pineapple mixture, bring to a boil for 3-4 minutes. Stir in remaining juices.
- Pour into a large glass bowl and refrigerate for 2-4 hours.
- 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 IS DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

VINTAGE COLLECTION™ OLD FASHIONED ICE CREAM MAKER / **ICMP400 SERIES**

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgielectrics.com.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

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

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

¡Convierta todos los días en una fietsa!

Visite www.nostalgiaelectrics.com para ver más productos divertidos.

CONTENIDO

IPRECAUCIONES IMPORTANTES	16
MEDIDAS IMPORTANTES	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 previene de peligros potenciales que pueden causar la muerte o lesiones a usted y a otras personas.

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, aprobado por ETL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA lo sumerja en agua
2. NUNCA lo utilice cerca del agua
3. NUNCA utilice en la unidad una esponja o un paño que sean abrasivos
4. NUNCA deje la unidad sin atención mientras la esté utilizando.
5. Nunca añada nueces, dulces, frutas u otros ingredientes robustos a la unidad. Pueden obstruir el dispensador y evitar que el helado se revuelva apropiadamente.
6. Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté usándola y durante su limpieza.
7. NO maneje este equipo si tiene el cable o el enchufe dañados, o si funciona inadecuadamente.
8. NO coloque el electrodoméstico en una lavadora de platos.
9. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
10. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
11. Este equipo no debe manejarse nunca por niños pequeños ni por personas con dificultades en el aprendizaje si no están debidamente supervisados.
12. Los niños pequeños deben estar bajo supervisión mientras estén en la proximidad del equipo para garantizar que no jueguen con él.

MEDIDAS IMPORTANTES

Cuando se utilizan equipos eléctricos deben tomarse medidas de seguridad básicas, incluso las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.**
2. Para protegerse de las descargas eléctricas no sumerja el cable eléctrico, el enchufe ni ninguna otra parte de esta unidad en agua ni en otros líquidos.
3. Cuando el equipo se esté utilizando cerca de niños, es necesaria una buena supervisión.
4. Desconéctelo del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de retirar piezas y antes de la limpieza.
5. NO maneje ningún equipo electrodoméstico si tiene el cable o el enchufe dañados, o si el equipo ha sido dañado de alguna manera. Lleve el equipo al taller de reparaciones más cercano para su examen o reparación.
6. El fabricante no recomienda el empleo de implementos accesorios. El empleo de éstos puede causar lesiones.
7. NUNCA utilice la unidad sin helado. Siempre tenga una mezcla de helado dentro de la lata mientras esté enchufado.
8. NO utilice aceite o líquidos calientes en el cubo. Siempre enfríe la mezcla antes de batir.
9. NO lo utilice en exteriores.
10. NO permita que el cable toque superficies calientes.
11. NO lo coloque sobre un horno de gas o eléctrico ni cerca de ellos, tampoco en un horno caliente.

12. Esta unidad debe estar sobre una superficie nivelada para que funcione apropiadamente
13. NO utilice el equipo para otro propósito que no sea aquel para el cual está destinado.
14. Un equipo que esté enchufado en un tomacorriente NO debe dejarse sin supervisión mientras esté en funcionamiento
15. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezarse con un cable largo.
16. Se pueden utilizar cables de extensión si se tiene cuidado durante su uso.
17. Las características nominales indicadas en un cable de extensión deben ser al menos iguales que las del electrodoméstico.
18. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para insertarse en un tomacorriente polarizado solamente en una posición.
19. NO coloque sus manos o cualquier objeto extraño en este electrodoméstico mientras esté enchufado y en funcionamiento.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar la MÁQUINA DE HELADOS ANTIGUA de VINTAGE COLLECTION™ de Nostalgia Electrics. 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 plástica con hielo y el motor eléctrico lo revolver 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 ANTIGUA de VINTAGE COLLECTION™ de la caja y lave la cubeta plástica, 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 ANTIGUA de VINTAGE COLLECTION™.



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 plástica.
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 plástica 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 plástica. 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 plástica.
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 plástica. 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 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 aguanieve 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 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 Mezcle el azúcar, el almidón de maíz y la sal en una sartén grande a fuego mediano.
- 2 tazas de crema dulce Vierta lentamente en la leche, y revuelva constantemente hasta que la leche comience a cocinarse.
- 1 ¹/₃ tazas de media crema Añada muy lentamente los huevos batidos y continúe agitando.
- 2 cucharadas de extracto de vainilla Reduzca el calor a bajo y cocine hasta que la mezcla se espese ligeramente.
- 4 huevos, merengados Agregue lentamente el chocolate derretido y bata hasta que se haya combinado todo el chocolate y la mezcla esté suave.
- 2 ²/₃ tazas de azúcar granulada Añada lentamente la vainilla, la media crema y la crema de leche.
- 2 cucharaditas 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.
- ¹/₂ cucharadita de sal Vierta los ingredientes en la lata y siga las indicaciones de la sección MODO DE MANEJO.
- 6 cuadros de chocolate semidulces, derretidos No llene la lata más de ²/₃ de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante la congelación.

HELADO DE VAINILLA TRADICIONAL

- 7 tazas de leche Mezcle el azúcar, el almidón de maíz y la sal en una sartén grande a fuego mediano.
- 5 huevos, merengados Vierta lentamente en la leche, y revuelva constantemente.
- 1 ¹/₂ taza de media crema Añada muy lentamente los huevos batidos y continúe agitando.
- 2 ³/₄ tazas de crema de leche Reduzca el calor a bajo y cocine hasta que la mezcla se espese ligeramente.
- 2 tazas de azúcar granulada Añada lentamente la vainilla, le media crema y la crema de leche.
- 1 ¹/₂ cucharada 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 ¹/₂ cucharada de vainilla Vierta los ingredientes en la lata y siga las indicaciones de la sección MODO DE MANEJO.
- ¹/₄ cucharadita de sal No llene la lata más de 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.
- 2 tazas de crema de leche
Vierta lentamente en la leche, y revuelva constantemente.
- 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 SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

MÁQUINA DE HACER HELADOS TRADICIONAL VINTAGE COLLECTION / **ICMP400 SERIES**

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

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgielectrics.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.

Este electrodoméstico está diseñado y fabricado para proporcionar muchos años de trabajo satisfactorio bajo un uso doméstico normal. El distribuidor se compromete con el propietario original que si hay algún defecto en materiales o mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o sustituiremos la unidad, según nuestra elección. Este compromiso no se aplica a daños causados por el envío, mala manipulación o caídas de la unidad. La determinación de si los defectos del producto son debidos a la fabricación o a una mala manipulación, queda a la decisión del distribuidor. Para obtener servicio bajo esta garantía, contacte con Nostalgia Products Group, LLC por el número telefónico que aparece anteriormente o llenando el Formulario de Solicitud de Servicio al Cliente que se encuentra en www.nostalgielectrics.com. Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea estas instrucciones cuidadosamente. El no cumplir con estas instrucciones, los daños causados por piezas de repuesto inapropiadas, abuso o mal uso, anularán este compromiso con usted y de todas las otras garantías expresas.

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	29
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES	29
INTRODUCTION	30
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	31
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	32
CONSEILS PRATIQUES	33
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	34
RECETTES	35
RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES	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 dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

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

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

Spécifications des Appareils :

120 Volts, 60 Hz
50 Watts, approbation ETL

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge ou un linge abrasif sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
5. NE JAMAIS ajouter de noix, bonbons, fruits ou tout autre ingrédient en gros morceaux dans l'appareil. Ils pourraient obstruer le distributeur et empêcher la crème glacée d'être barattée adéquatement.
6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction et pendant que vous le nettoyez.
7. NE PAS utiliser cet appareil si son cordon d'alimentation est endommagé ou s'il fonctionne mal.
8. NE PAS mettre au lave-vaisselle.
9. Gardez hors de la portée des enfants.
10. Cet appareil NEST PAS UN JOUET.
11. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé sans supervision par de jeunes enfants ou des individus ayant une déficience cognitive.
12. Les jeunes enfants devraient être supervisés lorsque l'appareil est utilisé afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base devraient toujours être prises, incluant :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. N'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou toute autre partie de cet appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide afin d'éviter les risques d'électrocution.
3. Une étroite supervision est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé près ou par des enfants.
4. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction ou avant d'en retirer des pièces ou de le nettoyer.
5. NE PAS utiliser d'appareil dont le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés ni si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit. Envoyer immédiatement l'appareil au réparateur le plus près pour vérification ou réparation.
6. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires avec cet appareil. Attacher des accessoires à l'appareil pourrait causer des blessures à l'utilisateur.
7. NE JAMAIS utiliser l'appareil s'il est vide. Assurez-vous de toujours avoir le mélangeur de crème glacée nécessaire dans le contenant lorsque vous le branchez.
8. NE PAS utiliser d'huile chaude ou d'autres liquides dans le seau. Garder le mélange au frais avant de baratter.

9. NE PAS utiliser à l'extérieur.
10. NE PAS laisser le cordon d'alimentation toucher à des surfaces chaudes.
11. NE PAS placer sur ou près d'un réchaud à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
12. Cet appareil doit être placé sur une surface au niveau afin de fonctionner adéquatement.
13. NE PAS utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
14. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez ou pendant qu'il est branché.
15. Un cordon d'alimentation court est fourni avec l'appareil afin de minimiser les risques de trébucher ou de s'emmêler dans un cordon trop long.
16. On peut utiliser une rallonge électrique à condition de la faire de façon sécuritaire.
17. Le grade électrique indiqué sur la rallonge électrique devrait toujours être au moins égal ou plus élevé que le grade électrique de l'appareil avec lequel elle est utilisée.
18. Cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de choc électrique, cette fiche est conçue de façon à être branchée dans une prise électrique polarisée d'une seule façon.
19. NE PAS mettre les mains ou tout autre objet dans la machine pendant qu'elle est branchée et en cours d'utilisation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la MACHINE À CRÈME GLACE À L'ANCIENNE DE LA COLLECTION D'ÉPOQUE^{MC} de Nostalgia Electrics. La MACHINE À CRÈME GLACE À L'ANCIENNE DE LA COLLECTION D'ÉPOQUE^{MC} 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 plastique 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 LA COLLECTION D'ÉPOQUE^{MC} de son carton, puis laver le Seau en plastique, 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 DE LA COLLECTION D'ÉPOQUE^{MC}.



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 $2/3$, 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 plastique, 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 plastique 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/1/2 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 plastique. 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 plastique.
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 plastique. Être prudent, car le Récipient pourra flotter dans de l'eau glacée.

- Dégager la glace et le sel du dessus du Récipient. Essuyer soigneusement pour enlever le sel et l'eau avant de retirer le couvercle.
- Sortir la batte et gratter l'excédent de crème glacée avec une spatule.
- 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 = $\frac{1}{4}$ tasse de sucre
- 8 sachets d'édulcorant = $\frac{1}{3}$ tasse de sucre
- 12 sachets d'édulcorant = $\frac{1}{2}$ 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** congeler le contenant en aluminium s'il est mouillé.

RECETTES

La MACHINE À CRÈME GLACÉE À L'ANCIENNE de la COLLECTION D'ÉPOQUEMD 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 fécule de maïs
 - $\frac{1}{2}$ cuil. thé de sel
 - 6 carrés de chocolat mi-sucré, fondu
- Mélangez le sucre le fécule 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 oeufs 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 fécule de maïs
 - 1 $\frac{1}{2}$ cuill. de vanille
 - $\frac{1}{4}$ cuil. thé de sel
- Mélangez le sucre le fécule de maïs et le sel dans une grande casserole à feu moyen. Incorporez le lait lentement en remuant constamment.
- Ajoutez les oeufs 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 biscits 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
Ajoutez lentement la vanille, le moitié-moitié et la crème extra-grasse.
 - $\frac{1}{2}$ cuil. thé de sel
Ajoutez lentement la vanille, le 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
 - 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 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
 - 1/2 tasse de jus de citron frais
 - 4 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 2/3, car le mélange prendra de l'expansion pendant la congélation.

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ
LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER
IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.

MACHINE À CRÈME GLACÉE À L'ANCIENNE D COLLECTION D'ÉPOQUE^{MD} / **ICMP400 SERIES**

Pour toutes autres questions pertinentes, veuillez contacter le service à la clientèle soit par courriel ou au numéro de service tel qu'indiqué ci-bas, entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, heure normale de l'est.

Distribué par:

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

Question pour le service à la clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgiaelectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche Soumettre.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défauts des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destiné au service à la clientèle situé sur le site Internet : www.nostalgiaelectrics.com. Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

Pour des renseignements supplémentaires, visiter le site Web www.nostalgiaelectrics.com.

Dites « J'aime » sur Facebook à www.facebook.com/NostalgiaElectrics.