



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.  
Worldwide design & utility patented or patents pending.  
© 2015 Nostalgia Products LLC.

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

(rev. 01/29/15)



ICMP400WD

**Vintage Collection™ Old Fashioned Ice Cream Maker**  
**Máquina de Hacer Helados Tradicional**  
**Collection d'Époque<sup>MD</sup> 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

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

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

## 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. To avoid fire or shock hazard, or damage to the unit, this unit should be plugged into a polarized 120 Volt AC outlet ONLY.
5. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning.
6. 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.
7. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of attachments may cause injuries.
8. NEVER operate the unit dry. Always have ice cream mixture inside of the container while plugged in.
9. DO NOT use hot oil or liquids in the Bucket. Always chill mixture before churning.
10. DO NOT use outdoors.
11. DO NOT let the cord touch hot surfaces.
12. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

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

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

### **INTRODUCTION**

Thank you for purchasing the VINTAGE COLLECTION™ OLD FASHIONED ICE CREAM MAKER from Nostalgia™. 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 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 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.

**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 VINTAGE COLLECTION™ OLD FASHIONED 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                                      Dissolve the cocoa in a bit of hot water.  
Condensed Milk
  - 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                                      Do not fill the Canister more than  $\frac{2}{3}$  full, as  
and Half    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
  - 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 IF 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 / ICMP400WD

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

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



¡Convierta todos los días en una fietsa!

Visite [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) para ver más productos divertidos.

## CONTENIDO

PRECAUCIONES 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

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

## 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™. 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 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 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 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 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 pedacitos 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 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 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 VINTAGE COLLECTION / ICMF400WD

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

Po 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 correjimientos 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 / nostalgiaelectrx](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

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
RETOUR 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 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

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

## 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 le 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<sup>MC</sup> de Nostalgia Electrics. La MACHINE À CRÈME GLACE À L'ANCIENNE DE LA COLLECTION D'ÉPOQUE<sup>MC</sup> 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 LA COLLECTION D'ÉPOQUE<sup>MC</sup> 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 DE LA COLLECTION D'ÉPOQUE<sup>MC</sup>.



# 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 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/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 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 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 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 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 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 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  
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.
- 2 cuil. table de féculé de maïs  
Versez les ingrédients dans le contenant en aluminium et suivez les instructions de la section UTILISATION DE L'APPAREIL.
- 1  $\frac{1}{2}$  tasse de brisures de chocolat  
Ne remplissez pas le contenant d'aluminium à plus des  $\frac{2}{3}$ , car le mélange prendra de l'expansion pendant la congélation.
- 1 tasse de beurre d'arachides ou de bouchées au beurre d'arachides fondues  
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.

# RETOUR 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 D COLLECTION D'ÉPOQUE<sup>MD</sup> / ICMP400WD

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.

Veuillez 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).

