

NOSTALGIA™

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2023 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 12/05/23 KE)

NOSTALGIA™



NFSM12B

Professional Frozen Slush Machine Máquina De Aguanieve Profesional Machine À Slush Glacé Professionnelle

Instructions and Recipes
Instrucciones y Recetas
Instructions et Recettes

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

CONTENTS

SAFETY 2

IMPORTANT SAFEGUARDS 3

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS 3

INTRODUCTION 5

PARTS & ASSEMBLY 6

HOW TO OPERATE 7

HELPFUL TIPS 8

CLEANING & MAINTENANCE 9

RECIPES 10

RETURNS & WARRANTY 12

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz, 5 Amps
 Refrigerant: R134a

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

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



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Operating Safety Precautions

1. NEVER put fingers or utensils into blending or dispensing areas.
2. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe personal injury or damage to the unit.
3. Check inside of the Blending Chamber for foreign objects prior to use.
4. Remove all packing material and carefully check your slusher machine to ensure it is in good condition and that there is no

- damage to the ice maker or power cord and plug.
5. Before using the slush maker for the first time, please wait 24 hours after positioning it.
 6. Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label, and ensure the earthing of the socket is in good condition.
 7. During transportation, do not upend this product or incline it over a 45 degree angle.
 8. This unit must be on a level surface to operate properly.
 9. To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.
 10. Unplug the appliance after using or before cleaning.
 11. Keep the appliance 4 inches from other objects to ensure the good heat releasing.
 12. Do not use the accessories which are not recommended by Manufacturer.
 13. Do not use the appliance close by flames, hot plates or stoves.
 14. Do not switch on the start/stop button frequently (ensure 5 min. interval at least) to avoid damaging the compressor.
 15. Metal sheet or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
 16. Do not use outdoors.
 17. Never clean with scouring powders or hard implements.
 18. Please keep the instruction manual.
 19. Warning: Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
 20. When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
 21. Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance

Instructions for the Electrical Cord and Plug

1. ELECTRICAL SHOCK HAZARD: Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.
 - Plug into a grounded 3 prong outlet.
 - DO NOT remove ground prong.
 - DO NOT use an adapter.
 - DO NOT use an extension cord.
2. This unit MUST be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This unit is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.
3. WARNING: Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. **If the plug does not fit fully into the outlet, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.**
4. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
5. The manufacturer does not recommend using this machine in countries that do not support 120V AC even if a voltage adapter, transformer, or converter is in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the PROFESSIONAL FROZEN SLUSH MACHINE from Nostalgia™! This frozen beverage maker creates high-quality frozen slushes from your favorite ingredients and flavors, and is a delight to enjoy with friends family.

Features:

- 12-cup frozen beverage capacity in transparent blender
- Internal LED lights
- Digital control panel
- Compressor system freezes liquid in under 75 minutes
- Audio chime when blending is finished
- Accessible spout design
- Removable Drip Tray

PARTS & ASSEMBLY

PARTS

After Taking the Unit Out of the Box, follow the cleaning steps in **CLEANING & MAINTENANCE** to make sure that your **PROFESSIONAL FROZEN SLUSH MACHINE** is fully clean and ready to use.



Control Panel



HOW TO OPERATE

Before operating, be sure to read all directions to know how to properly use your PROFESSIONAL FROZEN SLUSH MACHINE.

CONTROL PANEL

- **COUNTDOWN DISPLAY:** Displays remaining slush production time and cleaning mode
- **PLUS (+) and MINUS (-):** Add or subtract time from slush production or engage lock mode.
NOTE: To lock the control panel, press and hold both (+) and (-) until a beep is heard. To unlock, press and hold both buttons again until beep is heard.
- **START/STOP:** Press to begin slush production or to stop after slush production has started.
NOTE: When in RE-MIX mode, press START/STOP to stop.
- **RE-MIX (Blend Only):** During or after slush production has finished, press to add 10 minutes of blending time with no refrigeration.

SLUSH MAKING

1. First, find a stable, waterproof surface near an electrical outlet before starting. Make sure the cord is away from any water source. **DO NOT** place the PROFESSIONAL FROZEN SLUSH MACHINE near the edge of a table or countertop. Plug the cord into an electrical outlet.
2. Remove the Blending Chamber Lid by turning it counterclockwise and lifting it from the top.
3. Place the Blending Auger over the Cooling Cylinder.
4. Ensure that the Dispensing Knob is in the closed position (to the right) to avoid spillage and that the drip tray is in place.
5. Add your choice of Soda, Juice, or other liquid ingredients for frozen slush to the Blending Chamber. **DO NOT** exceed the MAX fill line on either side of the Blender Chamber. The maximum capacity in the blending chamber is 12 cups (96 oz).
NOTE: Beverages such as diet sodas, sugar-free drinks, or alcohol will not freeze. Do not use these beverages in this machine.
6. Return the Lid to Blending Chamber, making sure it is fitted properly and turned clockwise to lock down securely to the clear mixing chamber.
NOTE: The slush maker will not operate unless the lid is properly locked in place.
7. Using the PLUS and MINUS buttons on the control panel, set the proper amount of time for slush production according to your recipe. **NOTE:** There are many factors that affect freeze time such as temperature and volume. If the Blending Chamber is filled near the MAX fill line, it will take more time to freeze.

Use the guide below to help decide how much time needed for your beverage:

- **6 Cup:** 50 MIN
 - **12 Cup:** 75 MIN
 - **NOTE:** Time may vary depending on beverage. For example, higher sugar content beverages will freeze quicker than lower sugar content.
8. Once your time is set, press the START/STOP button to begin slush production. The Countdown Display will show the remaining time.
NOTE: Once slush production begins, you can add more liquid into the Blender Chamber through the Ingredient Opening. Simply remove the Ingredient Opening Cover and pour in your liquid. **DO NOT** exceed the MAX fill lines. **NOTE:** You can cancel slush production after it has begun by pressing the START/STOP button once.
 9. You can adjust the timer from 5 to 75 minutes during slush production mode using the PLUS (+) and MINUS (-) buttons.

10. If slush becomes too thick during production mode, use the RE-MIX button to blend only without cooling. This will help to liquify slush that is too solid. **NOTE:** The RE-MIX button will add 10 minutes of blending. Press the START/STOP button to cancel at any time.
11. Once slush production is complete, the Countdown Display will show "00" and will beep for 15 seconds.
12. Place a cup or container below the Spout before dispensing. To dispense, turn the Dispensing Knob to the left, then back to the right to stop.
NOTE: Dispensing will happen rather quickly. To prevent messes, raise the rim of your cup or container over the bottom of the spout.
TIP: If slush gets too thick, or does not dispense well, add more liquid to the mixing chamber opening.

HELPFUL TIPS

- Place a towel under your PROFESSIONAL FROZEN SLUSH MACHINE. This will help with clean-up. You should expect some dripping.
- **DO NOT** store slush drinks in freezer or fridge. They should be consumed immediately.
- **REMINDER:** 12 cups of liquid does not produce 12 cups of slush. Turning liquid into frozen slush expands its volume.
- There are many factors that affect freeze time for frozen beverages, including ambient temperature, volume of liquid in blender, sugar content of beverage, and temperature of liquid. Please take these factors into consideration when freezing liquids and allow more time for slush making if necessary.

LIQUIDS

- Drinks with a high sugar or corn syrup base will crystallize faster and produce a thicker slush than those with milk or lower sugar content. Carbonated drinks will set up slower and will not be as thick.
- We recommend adding pre-chilled liquid to your PROFESSIONAL FROZEN SLUSH MACHINE. This will quicken the slush-making process.
- Carbonated diet drinks and alcoholic beverages will not slush. **DO NOT** add alcohol until the slush is poured into a glass or container.
- **DO NOT** use stiff mixtures such as whipped cream or frozen liquids.

MIXTURE IS NOT FREEZING

- Make sure beverage containing real sugar are used, such as normal soda or juice. Diet or sugar free beverages will **NOT** freeze.
- Alcoholic beverage will not freeze in the Slush Maker.

MIXTURE IS TOO WARM

- Make sure that alcohol was **NOT** added until the slush is poured into glasses.

OVERHEATING

- When using the machine for long periods of time, the internal temperature may rise, making it difficult for the compressor to trigger. The fan will run to maintain a cool internal temperature and avoid overheating.

CLEANING & MAINTENANCE

It is recommended to clean your PROFESSIONAL FROZEN SLUSH MACHINE before first use and after every use. Please follow these steps to ensure maximum cleanliness and preserve the lifespan of your appliance.

CLEANING MODE

This appliance features a cleaning mode to assist with thorough cleaning inside the Blending Chamber. Follow these steps to begin cleaning mode:

1. Find a stable, waterproof surface near an electrical outlet before starting. Make sure the cord is away from any water source.
2. Plug the cord into an electrical outlet.
3. Drain all contents from the Blender Chamber.
4. Ensure the Dispensing Knob is in the closed position. Remove the Lid. Fill the Blender Chamber with a mixture of water and mild detergent.
5. Return the lid to the top of the Blender Chamber and twist clockwise to lock it in place.
6. On the Control Panel, press the MINUS button until the Countdown Display reads “≡≡≡”
7. Press the START/STOP button to begin Phase 1 of cleaning mode. A 3-minute countdown will begin on the Countdown Display. At this time, the Cooling Cylinder will turn warm.
8. After 3 minutes, the appliance will beep and the Countdown Display will read “≡”. Completely drain the Blending Chamber.
9. Repeat steps 3 and 4, using only warm water. Press the START/STOP button to start Phase 2 of cleaning mode. A 1-minute countdown will begin on the Countdown Display.
10. After 1 minute, the appliance will beep. Drain all water from the Blending Chamber.
11. Inspect the Blending Chamber to make sure that all suds and slush contents have been cleaned out of the Blending Chamber. If necessary, repeat steps 4 – 9 to further clean your appliance.
12. Use a soft towel to dry the interior of the Blending chamber.

ADDITIONAL CLEANING STEPS:

- After using your PROFESSIONAL FROZEN SLUSH MACHINE, disconnect from electrical outlet. Remove the plug by gripping the plug body and pulling out of the outlet. Never yank or twist cord to unplug the unit.
- Clean the outside of Blender Chamber and main unit with a damp cloth.
- Clean the Lid, Drip Tray, and Blending Auger with soapy water and a non-abrasive sponge. Rinse and dry thoroughly.

By following these steps, you'll be able to continue making delicious frozen beverages while keeping your PROFESSIONAL FROZEN SLUSH MAKER in excellent condition!

RECIPES

Use your imagination to create many different drinks with your PROFESSIONAL FROZEN SLUSH MACHINE. Here, you will find several recipes. You can adjust the ingredients to your particular taste, or create your own – so have fun! If you have a recipe for a drink made for one, your PROFESSIONAL FROZEN SLUSH MACHINE has the capacity of 12 cups, so remember to adjust your recipes accordingly.

Suggested liquids: lemonade, orange juice, fruit punch, apple juice, mixed berry fruit drinks, cola, lemon-lime soda, grape soda. DO NOT use diet sodas or drinks with sugar substitutes, as they will not freeze. You can also use gourmet syrups, margarita and daiquiri mix. DO NOT add alcohol until slush has been made, as alcohol does not freeze.

BASIC MARGARITA

- 6 ounces of Tequila Serves two or three
- 3 ounces of Triple Sec Add alcohol after blending Margarita Mix and Lime Juice.
- 3 Cups of Margarita Mix
- 2 Shots of Freshly Squeezed Lime Juice
- Salt & Lime Wedge for Garnishing

STRAWBERRY MANGO MARGARITA

- 3 ounces of Tequila Serves two
- 16 Ounces Mango Juice Add alcohol after blending Strawberry Syrup and Mango Juice.
- 16 Ounces Strawberry Syrup
- Salt for Rimming Glass (optional)

ORANGE JULIUS SLUSH

- 5 Ounces Rum Serves four
- 24 Ounces Orange Juice Add alcohol after blending Orange Juice and Pineapple Juice.
- 6 Ounces Pineapple Juice
- 4½ Ounces Vodka

APRICOT SMOOTHIE

- 2 Ounces White Rum Serves two
- 1 Ounce Triple Sec Add alcohol after blending apricot juice and cream.
- 26 Ounces Apricot Juice
- 1 Ounce Cream

GINGER FRUIT SLUSH

- 8 Ounces Ginger Ale Serves four
- 8 Ounces Orange Juice
- 12 Ounces of Pineapple Juice

BERRY SLUSH

- 1¼ Cup Strawberry Juice Serves four
- 1¼ Cup Blueberry Juice
- 1 Cup Peach Juice
- ½ Cup Orange Juice
- 2 Tbsp. Lemon Juice

STRAWBERRY DAIQUIRI

- ½ Cup Simple Syrup Serves four
- ½ Cup Strawberry Syrup Add Rum after blending juices and syrups.
- ⅛ Cup Lime Juice
- ½ Cup Lemon Juice
- ¾ Cup Lemon-Lime Soda
- ¾ Cup Rum

GRAPEFRUIT SLUSH

- 6 Ounces Grapefruit Juice Serves four
- 6 Ounces White Grape Juice
- 3 Cups Club Soda

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.

PROFESSIONAL FROZEN SLUSH MACHINE / NFSM12SB

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 9:00 AM and 4:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

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

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

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

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

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

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

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

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

¡Que cada día sea una fiesta!
Visite www.nostalgiaproducts.com y
encuentre más productos agradables.

CONTENIDO

SEGURIDAD	13
PROTECCIONES IMPORTANTES	14
PROTECCIONES IMPORTANTES ADICIONALES	14
INTRODUCCIÓN	16
PIEZAS Y ENSAMBLAJE	17
CÓMO UTILIZAR	18
CONSEJOS ÚTILES	19
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	20
RECETAS	21
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	23

SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

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

Especificaciones del aparato:

120 voltios, 60 Hz 5 amperios

Refrigerante: R134a



ESTE PRODUCTO SÓLO DEBE USARSE EN UN TOMACORRIENTE DE 120V CA.

Intertek

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

PROTECCIONES IMPORTANTES

Las personas que no hayan leído y comprendido todas las instrucciones de operación y seguridad no están calificadas para manejar este aparato. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este Manual de instrucciones antes de manejar o limpiar este aparato.

Cuando utilice aparatos eléctricos siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen:

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este aparato.**
2. NO TOQUE las superficies calientes. Use los mangos o perillas.
3. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
4. Sin supervisión, los niños ni las personas con discapacidad intelectual nunca deben usar este aparato.
5. Se requiere una supervisión estricta cuando un aparato se use por niños o cerca de ellos.
6. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de este aparato en agua ni en ningún líquido.
7. Desconecte del tomacorriente cuando no lo esté usando, antes de remover partes y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar cualquiera de las piezas y antes de la limpieza.
8. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni después de que el aparato funcione mal, ni si el aparato se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al taller de reparación más cercano para revisarlo, repararlo o ajustarlo.
9. El fabricante no recomienda el uso de aditamentos accesorios diferentes de los proporcionados por el fabricante. El uso de aditamentos puede provocar lesiones.
10. NO utilice el aparato para usos no previstos.
11. NO lo utilice al aire libre. ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.
12. NO lo coloque sobre una hornilla caliente, ni eléctrica ni de gas, ni en un horno caliente ni cerca de ninguno de estos.
13. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
14. NUNCA deje sin atención la unidad mientras esté en uso o conectada a un tomacorriente.
15. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga comida caliente.
16. Siempre fije primero el enchufe al aparato, después conecte el cable al tomacorriente. Para desconectar, ponga todos los controles en "apagado" y luego retire el enchufe del tomacorriente.

PROTECCIONES IMPORTANTES ADICIONALES

Precauciones de seguridad operativa

1. NUNCA ponga los dedos ni coloque utensilios en las áreas de mezcla o dispensación.

2. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras bate para reducir el riesgo de lesiones graves o de daños a la unidad.
3. Revise dentro de la cámara de mezclas para ver si tiene objetos extraños antes del uso.
4. Retire todo el material de empaque y revise con atención su máquina de helado para asegurarse de que está en buen estado y de que ni la máquina, ni el cable de alimentación ni el enchufe tienen daños.
5. Antes de usar por primera vez la máquina de aguanieve, espere 2 horas después de posicionarla.
6. Asegúrese de que el voltaje es compatible con el intervalo indicado en la etiqueta de la máquina, y de que la puesta a tierra del tomacorriente está en buen estado.
7. Durante el transporte, no abra este producto ni lo incline en un ángulo de 45 grados.
Esta unidad debe estar sobre una superficie nivelada para funcionar correctamente.
8. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no vierta agua en el cable, el enchufe ni la ventilación, ni sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
9. Desenchufe el aparato después de usarlo y antes de limpiarlo.
10. Mantenga el aparato a 4 pulgadas de otros objetos para asegurar una buena liberación del calor.
11. No use accesorios que no sean recomendados por el Fabricante.
12. No use el aparato cerca de llamas, placas calientes ni fogones.
13. No accione el botón de iniciar/detener con frecuencia (asegure un intervalo de al menos 5 min.) para que evite dañar el compresor.
14. No se permite insertar láminas metálicas ni otros objetos eléctricos en el aparato para evitar incendios y cortocircuitos.
15. No lo utilice al aire libre.
16. Nunca limpie con polvos abrasivos ni implementos duros.
17. Conserve el manual de instrucciones.
18. Advertencia: No guarde en este aparato sustancias explosivas, tales como latas de aerosol con un propelente inflamable.
19. Cuando posicione el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no se dañe ni quede atrapado.
20. No ponga varios tomacorrientes o fuentes de alimentación portátiles en la parte trasera del aparato.

Instrucciones para el cable y el enchufe eléctrico

1. RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA: El incumplimiento de estas instrucciones puede resultar en la muerte, incendio o descarga eléctrica.
 - Enchufe en un tomacorrientes de 3 patas con conexión a tierra.
 - NO retire la patilla de conexión de tierra.
 - NO utilice un adaptador.
 - NO utilice un cable de extensión.
2. La unidad DEBE conectarse a tierra. En caso de un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Esta unidad está provista de un cable que tiene un cable a tierra con un enchufe a tierra. Se debe enchufar en un

tomacorriente de pared instalado apropiadamente y conectado a tierra.

3. ADVERTENCIA: El uso incorrecto de la toma de tierra puede resultar en riesgo de sufrir una descarga eléctrica. **Si el enchufe no entra completo en el tomacorriente, contacte a un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de ninguna manera.**
4. Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable largo.
5. El fabricante no recomienda el uso de esta máquina en países que no admiten 120V CA incluso si se está usando un adaptador, transformador o convertidor de voltaje.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la MÁQUINA DE AGUANIEVE PROFESIONAL de Nostalgia™! Esta máquina de bebidas congeladas produce aguanieve de alta calidad a partir de los ingredientes y sabores favoritos de usted, y es un placer disfrutarla con amigos y familia.

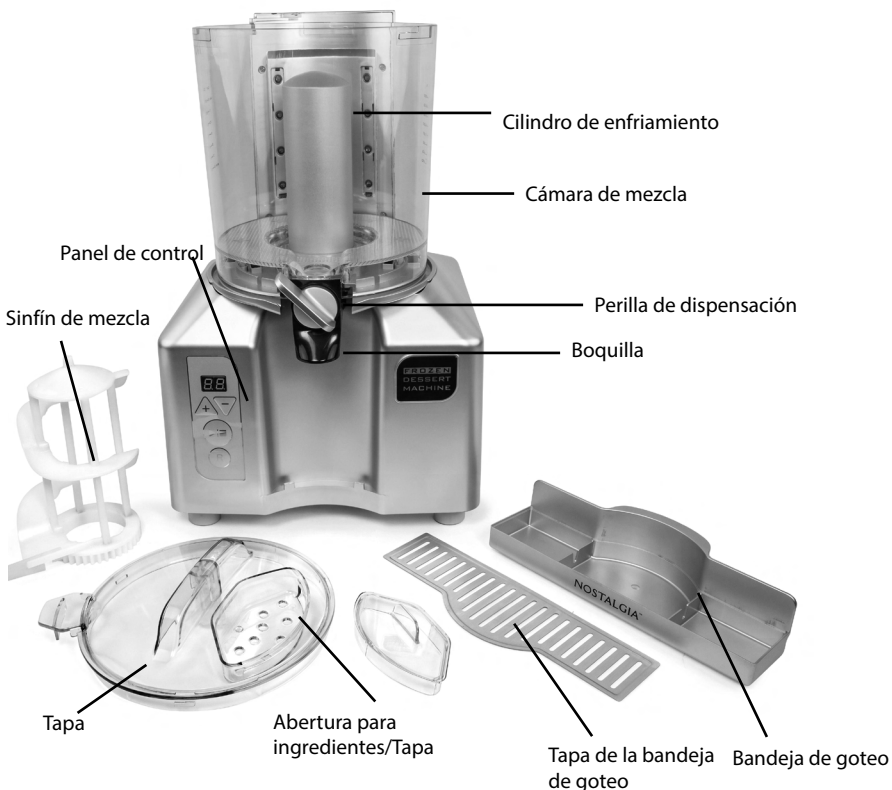
Características:

- 2.8 litros de capacidad de bebida congelada en la mezcladora transparente
- Luces LED internas
- Panel de control digital
- El sistema compresor congela el líquido en casi 75 minutos
- Campanilla sonora cuando termina la mezcla
- Diseño accesible de la boquilla
- Bandeja de goteo extraíble

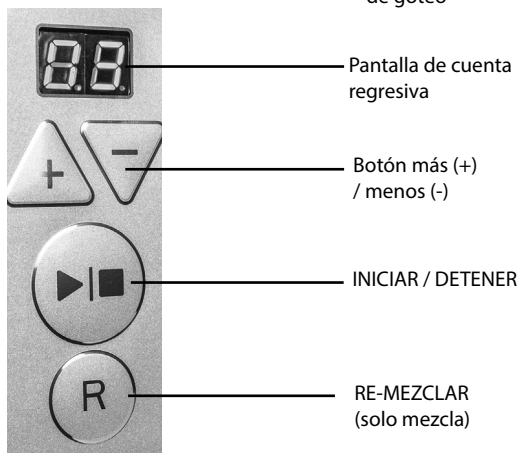
PIEZAS Y ENSAMBLAJE

PIEZAS

Después de sacar la unidad de la caja, siga los pasos para limpiar indicados en LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO para que se asegure de que su MÁQUINA DE AGUANIEVE PROFESIONAL esté completamente limpia y lista para usar.



Panel de control



CÓMO UTILIZAR

Antes de utilizarla, asegúrese de leer todas las indicaciones para que sepa cómo usar correctamente su MÁQUINA DE AGUANIEVE PROFESIONAL.

PANEL DE CONTROL

PANTALLA DE CUENTA REGRESIVA: Visualiza el tiempo restante de la producción de aguanieve o del modo de limpieza

MÁS y MENOS: Añade o sustrae tiempo de la producción de aguanieve.

INICIAR/DETENER: Pulse para comenzar la producción de aguanieve o para detenerla después que haya comenzado.

RE-MEZCLAR (solo licuar): Durante o después de la producción del granizado, presione para agregar 10 minutos de tiempo de licuado sin refrigeración.

PREPARAR AGUANIEVE

1. Antes de comenzar, busque primero una superficie estable y a prueba de agua cerca de un tomacorriente. Asegúrese de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua. **NO** coloque la MÁQUINA DE AGUANIEVE PROFESIONAL cerca del borde de la mesa o encimera. Enchufe el cable en un tomacorriente.
2. Retire la Tapa de la Cámara de mezcla girándola en sentido antihorario y levantándola de la parte superior.
3. Coloque el Sinfín de mezcla sobre el Cilindro de enfriamiento.
4. Asegure que la Perilla de dispensación esté en la posición cerrada (hacia la derecha) para evitar el derrame, y que la bandeja de goteo esté en su lugar.
5. Agregue a la Cámara de mezcla su elección de soda, jugo u otros ingredientes líquidos para el aguanieve. **NO** sobrepase la línea de llenado MÁX. en cada lado de la Cámara de mezcla. La capacidad máxima de la cámara de mezcla es 2.8 litros.
NOTA: Las bebidas como sodas dietéticas, bebidas sin azúcar o el alcohol no se congelarán. No use estas bebidas en esta máquina.
6. Vuelva a colocar la Tapa a la Cámara de mezcla, asegúrese de que esté alineada correctamente y girada en sentido horario para cerrar con seguridad la cámara de mezcla transparente.
NOTA: La máquina de aguanieve no funcionará a menos que la tapa esté bloqueada correctamente en su lugar.
7. Con los botones MÁS y MENOS en el panel de control, establezca el tiempo apropiado para la producción de aguanieve según su receta.

Utilice la siguiente guía para decidir cuánto tiempo necesita su bebida:

- **6 Cup:** 50 MIN
- **12 Cup:** 75 MIN

NOTA: El tiempo puede variar dependiendo de la bebida. Por ejemplo, las bebidas con mayor contenido de azúcar se congelarán más rápido que las de menor contenido de azúcar.

8. Una vez establecido el tiempo, pulse el botón INICIAR/DETENER para comenzar la producción de aguanieve. La pantalla de cuenta regresiva mostrará el tiempo restante.
NOTA: Cuando comienza la producción de aguanieve, puede agregar más líquido en la Cámara de mezcla a través de la Abertura para ingredientes. Simplemente retire la Tapa de la Abertura para ingredientes y vierta el líquido. **NO** sobrepase las líneas de llenado MÁX. **NOTA:** Una vez que haya comenzado, puede finalizar la producción de granizado presionando el botón START/STOP. Pulse nuevamente para reanudar la producción.

9. Puede ajustar el temporizador durante el modo de producción de granizado utilizando los botones MÁS (+) y MENOS (-).
10. Si el granizado se vuelve demasiado espeso durante el modo de producción, use el botón RE-MIX para mezclar solo sin enfriar. Esto ayudará a licuar el aguanieve demasiado sólido. NOTA: El botón RE-MIX agregará 10 minutos de licuado. Presione el botón START/STOP para cancelar en cualquier momento.
11. Una vez que se completa la producción de granizado, la pantalla de cuenta regresiva mostrará "00" y emitirá un pitido durante 15 segundos.
12. Coloque un recipiente debajo de la boquilla antes de dispensar. Para dispensar, gire la Perilla de dispensación a la izquierda, después de nuevo a la derecha para dejar de hacerlo.
NOTA: La dispensación es relativamente rápida. Para evitar desórdenes, levante el borde del recipiente sobre la parte inferior de la boquilla.
CONSEJO: Si el aguanieve se vuelve muy espeso o no se sirve bien, añada más líquido a la cámara de mezcla.

CONSEJOS ÚTILES

- Coloque una toallita debajo de su MÁQUINA DE AGUANIEVE PROFESIONAL. Esto ayudará con la limpieza. Debe esperarse algo de goteo.
- **NO** almacene bebidas de aguanieve en el congelador o refrigerador. Se deben consumir de inmediato.
- **RECORDATORIO:** 2.8 litros de líquido no producen 2.8 litros de aguanieve. La conversión del líquido en aguanieve aumenta su volumen.
- Hay muchos factores que afectan el tiempo de congelación de las bebidas congeladas, incluida la temperatura ambiente, el volumen de líquido en la licuadora, el contenido de azúcar de la bebida y la temperatura del líquido. Tenga en cuenta estos factores cuando congele líquidos y permita más tiempo para hacer aguanieve si es necesario.

LÍQUIDOS

- Las bebidas con una base alta de azúcar o jarabe de maíz se cristalizarán más rápido y producirán un aguanieve más espesa que aquellas con contenido de leche o bajo contenido de azúcar. Las bebidas carbonatadas se asentarán más lentamente y no serán tan espesas.
- Recomendamos agregar líquido preenfriado a su MÁQUINA DE AGUANIEVE PROFESIONAL. Esto acelerará el proceso de preparación del aguanieve.
- Las bebidas dietéticas carbonatadas y las bebidas alcohólicas no formarán aguanieve. NO agregue alcohol hasta que el aguanieve se vierta en un recipiente.
- NO use mezclas duras como crema batida o líquidos congelados.

LA MEZCLA NO SE ESTÁ CONGELANDO

- Asegúrese de utilizar bebidas que contengan azúcar real, como refrescos o jugos normales. Las bebidas dietéticas o sin azúcar NO se congelarán. Las bebidas alcohólicas no se congelarán en la granizadora.

LA MEZCLA ESTÁ MUY CALIENTE

- Asegúrese de que el alcohol NO se agregó hasta que el aguanieve se vierta en vasos.

CALENTAMIENTO EXCESIVO

- Cuando se utiliza la máquina durante largos períodos de tiempo, la temperatura interna puede aumentar, dificultando el funcionamiento del compresor. El ventilador funcionará para mantener una temperatura interna fresca y evitar el sobrecalentamiento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Se recomienda limpiar su MÁQUINA DE AGUANIEVE PROFESIONAL antes del primer uso y después de cada uso. Siga estos pasos para asegurar la máxima limpieza y preservar la vida útil del aparato.

MODO DE LIMPIEZA

Este aparato presenta un modo de limpieza para ayudar a la limpieza completa de la Cámara de mezcla. Siga estos pasos para comenzar el modo de limpieza:

1. Antes de comenzar, busque una superficie estable y a prueba de agua cerca de un tomacorriente. Asegúrese de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua.
2. Enchufe el cable en un tomacorriente.
3. Drene todo el contenido de la Cámara de mezcla.
4. Asegúrese de que la Perilla de dispensación está en la posición cerrada. Retire la tapa. Llene la Cámara de mezcla con una mezcla de agua y detergente suave.
5. Vuelva a colocar la tapa encima de la Cámara de mezcla y gírela en sentido horario para bloquearla en su lugar.
6. En el Panel de control, pulse el botón MENOS hasta que en la pantalla de cuenta regresiva se lea “≡≡”
7. Presione el botón INICIAR/DETENER para comenzar la Fase 1 del modo de limpieza. Comenzará una cuenta regresiva de 3 minutos en la Pantalla de cuenta regresiva. En ese momento, el Cilindro de enfriamiento se pondrá caliente.
8. Después de 3 minutos, el aparato pitará y en la Pantalla de cuenta regresiva se leerá “≡”. Drene completamente la Cámara de mezcla.
9. Repita los pasos 3 y 4 solamente con agua caliente. Pulse el botón INICIAR/DETENER para comenzar la Fase 2 del modo de limpieza. Comenzará una cuenta regresiva de 1 minuto en la Pantalla de cuenta regresiva.
10. Tras 1 minuto, el aparato pitará. Drene toda el agua de la Cámara de mezcla.
11. Inspeccione la Cámara de mezcla y asegúrese de que todas las jabonaduras y restos de aguanieve se han limpiado de la Cámara de mezcla. Si es necesario, repita los pasos 4 – 9 para limpiar más el aparato.
12. Use una toallita suave para secar el interior de la Cámara de mezcla.

PASOS ADICIONALES DE LIMPIEZA:

- Después de usar su MÁQUINA DE AGUANIEVE PROFESIONAL, desconéctela del tomacorriente. Quite el enchufe agarrándolo por el cuerpo y sacándolo del tomacorriente. Nunca tire o tuerza el cable para desenchufar la unidad.
- Limpie el exterior de la Cámara de mezcla y de la unidad principal con un paño húmedo.
- Limpie la Tapa, la Bandeja de goteo y el Sinfín de mezcla con agua jabonosa y una esponja no abrasiva. Enjuague y seque bien.

Siguiendo estos pasos, ¡podrá continuar preparando deliciosas bebidas congeladas mientras mantiene la MÁQUINA DE AGUANIEVE PROFESIONAL en excelente estado!

RECETAS

Utilice su imaginación para crear diferentes tragos con su MÁQUINA DE AGUANIEVE. Aquí encontrará varias recetas. Puede modificar los ingredientes para adaptarlos a su gusto personal o crear tragos propios para ¡divertirse! Si cuenta con la receta para preparar un solo trago, tenga en cuenta que su MÁQUINA DE AGUANIEVE tiene capacidad para 12 c, recuerde ajustar sus recetas de acuerdo a esto.

Líquidos Sugeridos: limonada, jugo de naranja, jugo de manzana, bebidas con mezclas de fruta, cola, soda de lima-limón, soda de uva. NO use sodas dietéticas ni bebidas con sustitutos del azúcar ya que no se congelarán. También podrá usar jarabes gourmet, mezclas para margaritas y daiquiris. NO agregue alcohol hasta que se haya hecho el aguanieve, ya que el alcohol no se congelará.

MARGARITA BÁSICA

- 6 onzas de Tequila Para Dos o Tres
- 3 onzas de Triple Sec Agregue alcohol luego de mezclar la Mezcla de Margarita y el Jugo de Lima.
- 3 Copas de Mezcla para Margaritas
- 2 Medidas de Jugo de Lima Recién Exprimida
- Sal y Rodajas de Lima para Decorar

MARGARITA DE FRESAS Y MANGO

- 3 onzas de Tequila Para Dos
- 16 onzas (480 cm³) de Jugo de Mango Agregue alcohol luego de mezclar el Jarabe de Frutillas y el Jugo de Mango.
- 16 Onzas (480 cm³) de Jarabe de Frutillas
- Sal para el Borde del Vaso (opcional)

JUGO DE NARANJA JULIUS

- 5 onzas (150 cm³) de Ron Para cuatro
- 24 onzas (700 cm³) de Jugo de Naranja Agregue alcohol luego de mezclar el Jugo de Naranja y el Jugo de Ananás.
- 6 Onzas (170 cm³) de Jugo de Ananás
- 4½ onzas (125 cm³) de Vodka

BATIDO DE DAMASCO

- 2 onzas (60 cm³) de Ron Blanco
 - 1 onza (30 cm³) de Triple Sec
 - 26 onzas (750 cm³) de Jugo de Damasco
 - 1 onza (30 cm³) de Crema
- Para dos
- Agregue alcohol luego de mezclar el Jugo de damascos y la crema.

NIEVE DE FRUTA DE JENGIBRE

- 8 onzas (230 cm³) de Ginger Ale
 - 8 onzas (230 cm³) de Jugo de Naranja
 - 12 onzas (340 cm³) de Jugo de Ananás
- Para cuatro

NIEVE DE FRUTOS DEL BOSQUE

- 1¼ Copas de Jugo de Frutilla
 - 1¼ Copas de Jugo de Arándanos
 - 1 Copa de Jugo de Durazno
 - ½ Copa de Jugo de Naranja
 - 2 Cucharadas de Jugo de Limón
- Para cuatro

DAIQUIRI DE FRUTILLA

- ½ Copa de Jarabe Simple
 - ½ Copa de Jarabe de Frutilla
 - ⅛ Copa de Jugo de Lima
 - ½ Copa de Jugo de Limón
 - ¾ Copa de Soda de Lima-Limón
 - ¾ Copa de Ron
- Para cuatro
- Agregue el Ron luego de mezclar los jugos y los jarabes.

NIEVE DE POMELO

- 6 Onzas (170 cm³) de Jugo de Pomelo
 - 6 Onzas (170 cm³) de Jugo de Uva Blanca
 - 3 Copas de 6 Onzas (170 cm³) de Agua Carbonatada
- Para cuatro

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 HIELO PICADO / NFSM12SB

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 9:00 AM a 4:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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

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

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

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

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

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

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

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

Faites de chaque jour une fête !
Veuillez visiter www.nostalgiaproducts.com pour
découvrir davantage de produits intéressants.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	24
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	25
AUTRES MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	25
INTRODUCTION	27
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	28
FONCTIONNEMENT	29
CONSEILS PRATIQUES	30
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	31
RECETTES	32
RETOURS ET GARANTIE	34

SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres nous tiennent à cœur.

Nous vous proposons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez-les attentivement et veuillez respecter les messages de sécurité.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers potentiels pouvant vous causer et causer aux autres des blessures graves.

L'ensemble des messages de sécurité suivent le symbole d'alerte de sécurité.

L'ensemble des messages de sécurité vous indiqueront les dangers potentiels, vous indiquent comment réduire le risque de blessure et vous expliquent ce qui pourrait arriver lors de la mauvaise application des consignes.

Caractéristiques techniques de l'appareil :

120 volts, 60 Hz, 5 amples

Réfrigérant : R134a

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

Reportez-vous à la page www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/
pour obtenir le manuel le plus récent.



MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

Les précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques, notamment :

1. **Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.**
2. NE PAS TOUCHER les surfaces chaudes. Utiliser des poignées ou des boutons.
3. Cet appareil N'est PAS UN JOUET.
4. Les jeunes enfants sans surveillance et les personnes souffrant de troubles cognitifs ne doivent jamais utiliser cet appareil.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
6. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou toute autre partie de cet appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
7. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de retirer les pièces et avant des nettoyer. Laisser refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant des nettoyer.
8. NE PAS utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil, ou si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit. Veuillez retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
9. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis par le fabricant. L'utilisation d'accessoires peut provoquer des blessures.
10. NE PAS utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
11. NE PAS utiliser l'appareil à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.
12. NE PAS placer l'appareil sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou à proximité de celui-ci, ni dans un four chaud.
13. NE PAS laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher les surfaces chaudes.
14. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation ou lorsqu'il est branché à une prise de courant.
15. Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement d'un appareil contenant des aliments chauds.
16. Veuillez toujours brancher la fiche sur l'appareil en premier et branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale. Pour déconnecter, mettez n'importe quelle commande en position « Arrêt », puis débranchez la fiche de la prise murale.

AUTRES MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Consignes de sécurité lors de l'utilisation

1. NE JAMAIS mettre les doigts ou des ustensiles dans les zones de mélange ou de distribution.

2. Gardez les mains et les ustensiles hors du contenant lors du malaxage pour réduire le risque de blessure grave ou d'abîmer l'appareil.
3. Vérifier qu'aucun objet étranger ne se trouve dans le bol de mélange avant son utilisation.
4. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez soigneusement votre machine à glace pour vous assurer qu'elle est en bon état et que la machine à glace, le cordon d'alimentation et la fiche ne sont pas endommagés.
5. Avant d'utiliser la machine à slush pour la première fois, veuillez attendre 2 heures après l'avoir positionnée.
6. Assurez-vous que la tension est conforme à la plage de tension indiquée sur la plaque signalétique et assurez-vous que la mise à la terre de la prise est en bon état.
7. Pendant le transport, n'ouvrez pas ce produit et ne l'inclinez pas à un angle de 45 degrés.
8. Cet appareil doit être sur une surface plane pour fonctionner correctement. Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne versez pas d'eau sur le cordon, la fiche et la ventilation, n'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
9. Débranchez l'appareil après chaque utilisation ou avant de le nettoyer.
10. Prévoyez un espace de 4 pouces entre l'appareil et les autres objets pour garantir une bonne évacuation de la chaleur.
11. N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant.
12. N'utilisez pas l'appareil près d'une flamme nue, de plaque chauffante ou de cuisinière.
13. N'activez pas fréquemment le bouton marche/arrêt (assurez-vous de respecter 5 min. d'intervalle au moins) pour éviter d'endommager le compresseur.
14. Il est interdit d'insérer des plaques métalliques ou des composants électriques l'appareil pour éviter les incendies et les courts-circuits.
15. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
16. Ne nettoyez jamais avec des poudres à récurer ou des outils durs.
17. Conservez le mode d'emploi.
18. Avertissement : N'entrez pas de substances explosives, telles que des aérosols contenant un propulseur inflammable, dans cet appareil.
19. Lorsque vous positionnez l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.
20. Ne placez pas de multiprises ou d'alimentations portables à l'arrière de l'appareil

Instructions pour le cordon électrique et la prise

1. **RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE** : Ne pas suivre ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou une électrocution.
 - Branchez dans une prise à 3 fiches.
 - NE retirez PAS la fiche de la mise à la terre.
 - N'utilisez PAS d'adaptateur.
 - N'utilisez PAS une rallonge.
2. Cet appareil DOIT être mis à la terre. Dans le cas d'un court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en offrant un fil d'échappement pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon muni d'un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.

3. **AVERTISSEMENT** : Une mauvaise utilisation de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. **Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.**
4. Un court cordon d'alimentation est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou risques de trébucher sur un cordon plus long.
5. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation de cette machine dans les pays qui ne supportent pas les tensions de 120V AC, même si un adaptateur de tension, un transformateur ou un convertisseur est utilisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la MACHINE À SLUSH GLACÉ PROFESSIONNELLE de Nostalgia™ ! Cette machine à boissons glacées permet de préparer des slush glacés de haute qualité à partir de vos ingrédients et arômes préférés, et de déguster de délicieuses boissons en famille et entre amis.

Caractéristiques :

- Capacité de boisson glacée de 2,8 litre dans un blender transparent
- Lumières LED internes
- Panneau de commande numérique avec...
- Le système de compresseur glace le liquide en près de 75 minutes
- Avertisseur sonore lorsque le mélange est terminé
- Conception de bec accessible
- Pièces lavables au lave-vaisselle
- Bac d'égouttage amovible

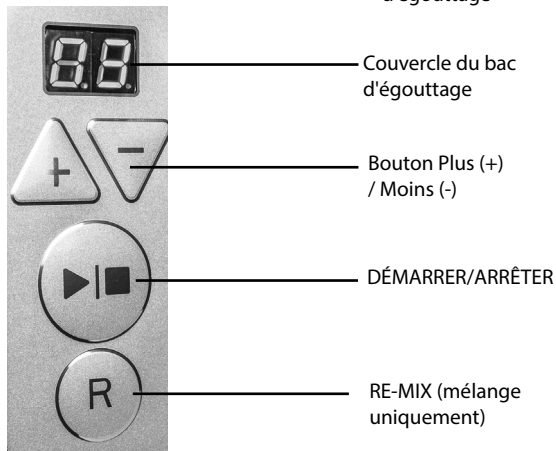
PIÈCES ET ASSEMBLAGE

PIÈCES

Après avoir sorti l'appareil de la boîte, suivez les étapes de nettoyage dans NETTOYAGE ET ENTRETIEN pour vous assurer que votre MACHINE À SLUSH GLACÉ PROFESSIONNELLE est entièrement propre et prête à l'emploi.



Panneau de commande



FONCTIONNEMENT

Avant d'utiliser, assurez-vous de lire toutes les instructions pour savoir comment utiliser correctement votre MACHINE À SLUSH GLACÉ PROFESSIONNELLE.

PANNEAU DE COMMANDE

AFFICHAGE DE LA MINUTERIE : Affiche le temps de préparation de slush glacé restant et le mode de nettoyage

PLUS et MOINS : Augmentez ou réduisez le temps de préparation de slush glacé.

DÉMARRER/ARRÊTER : Appuyez pour commencer la préparation de slush ou pour arrêter après que la préparation de slush a démarré.

RE-MIX (Mélange uniquement) : Pendant ou après la production de barbotine, appuyez sur pour ajouter 10 minutes de temps de mélange sans réfrigération.

PRÉPARATION DE SLUSH

1. Avant tout, trouver une surface stable et étanche à proximité d'une prise de courant avant de commencer. S'assurer que le cordon d'alimentation est éloigné de toute source d'eau. **NE PAS** placer la MACHINE À SLUSH GLACÉ PROFESSIONNELLE près du rebord d'une table ou d'un comptoir. Branchez le cordon à une prise de courant.
2. Retirez le couvercle de la chambre de mélange en le tournant dans le sens antihoraire et en le soulevant.
3. Placez la vis en auge de mélange sur le cylindre de refroidissement.
4. Assurez-vous que le bouton de distribution est en position fermée (à droite) pour éviter tout déversement et que le bac d'égouttement est en place.
5. Ajoutez votre choix de boisson gazeuse, de jus ou d'autres ingrédients liquides pour le slush glacé dans la chambre de mélange. **NE PAS dépasser la ligne de remplissage MAX de chaque côté du bol de blender.** La capacité maximale dans la chambre de mélange est de 2,8 litre.
REMARQUE : Les boissons telles que les sodas diététiques, les boissons sans sucre ou l'alcool ne gèlent pas. N'utilisez pas ces boissons dans cette machine.
6. Remettez le couvercle dans la chambre de mélange, en vous assurant qu'il est correctement aligné et tourné dans le sens des aiguilles d'une montre pour être verrouillé solidement dans la chambre de mélange transparente.
REMARQUE : La machine à slush glacé ne fonctionnera que si le couvercle est correctement verrouillé en place.
7. À l'aide des boutons PLUS et MOINS du panneau de commande, réglez le temps approprié pour la production de slush glacé en fonction de votre recette.

Utilisez le guide ci-dessous pour vous aider à décider du temps nécessaire pour votre boisson :

- **6 Cup**: 50 MIN
 - **12 Cup**: 75 MIN
 - **REMARQUE** : La durée peut varier en fonction de la boisson. Par exemple, les boissons à forte teneur en sucre gèleront plus rapidement que les boissons à faible teneur en sucre.
8. Une fois votre temps réglé, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour commencer la préparation de slush glacé. L'affichage du compte à rebours affichera le temps restant.
REMARQUE : Une fois que la production de slush glacé a commencé, vous pouvez ajouter plus de liquide dans la chambre du mélangeur par l'ouverture d'ingrédients. Retirez simplement le couvercle d'ouverture d'ingrédients et versez votre liquide.

NE PAS dépasser la limite de remplissage MAX. REMARQUE : Une fois que vous avez commencé, vous pouvez finaliser la production de granit en appuyant sur le bouton START/STOP. Appuyez à nouveau pour reprendre la préparation.

9. Vous pouvez régler la minuterie pendant le mode de production de neige fondante à l'aide des boutons PLUS (+) et MOINS (-).
10. Si la neige fondante devient trop épaisse pendant le mode de production, utilisez le bouton RE-MIX pour mélanger uniquement sans refroidissement. Cela aidera à liquéfier la neige fondante trop solide. REMARQUE : Le bouton RE-MIX ajoutera 10 minutes de mélange. Appuyez sur le bouton START/STOP pour annuler à tout moment.
11. Une fois la production de neige fondante terminée, l'écran du compte à rebours affichera « 00 » et émettra un bip pendant 15 secondes.
12. Placez une coupe ou un récipient sous le bec avant de verser. Pour verser, tournez le bouton de distribution vers la gauche, puis de nouveau vers la droite pour arrêter.
REMARQUE : La distribution se fera assez rapidement. Pour éviter les débordements, soulevez le bord de votre coupe ou de votre récipient au-dessus du fond du bec verseur.
CONSEIL : Si le mélange est trop épais, ou difficile à verser, ajoutez plus de liquide par l'ouverture de la chambre de mélange.

CONSEILS PRATIQUES

- Placez une serviette sous votre MACHINE À SLUSH GLACÉ PROFESSIONNELLE. Cela facilite le nettoyage. Attendez-vous à de l'exsudation.
- **NE PAS** conservez les boissons de slush au congélateur ou au réfrigérateur. Elles doivent être consommées immédiatement.
- **RAPPEL :** 2,8 litre de liquide ne produit pas 2,8 litre de slush. La transformation du liquide en slush glacé augmente son volume.
- De nombreux facteurs affectent le temps de congélation des boissons congelées, notamment la température ambiante, le volume de liquide dans le mélangeur, la teneur en sucre de la boisson et la température du liquide. Veuillez tenir compte de ces facteurs lors de la congélation des liquides et prévoir plus de temps pour la fabrication de la neige fondante si nécessaire.

LIQUIDES

- Les boissons à base de sucre ou de sirop de maïs à haute teneur en sucre cristalliseront plus rapidement et produiront un slush plus épais que celles à base de lait ou à faible teneur en sucre. Les boissons gazeuses se stabiliseront plus lentement et ne seront pas aussi épaisses.
- Nous vous recommandons d'ajouter du liquide pré-réfrigéré MACHINE À SLUSH GLACÉ PROFESSIONNELLE. Cela accélérera le processus de fabrication de slush.
- Les boissons gazeuses diététiques et les boissons alcoolisées ne conviennent pas. N'AJOUTEZ PAS d'alcool tant que le slush n'est pas versé dans un verre ou un récipient.
- N'UTILISEZ PAS de mélanges solides tels que de la crème fouettée ou des liquides glacés.

LE MÉLANGE NE GLACE PAS

- Assurez-vous d'utiliser des boissons contenant du vrai sucre, comme du soda ou du jus normal. Les boissons diététiques ou sans sucre ne gèleront PAS.
- Les boissons alcoolisées ne gèleront pas dans le Slush Maker.

LE MÉLANGE EST TROP CHAUD

- Assurez-vous que l'alcool n'a pas été ajouté avant que le slush ne soit versé dans des verres.

SURCHAUFFE

- Lors d'une utilisation prolongée de la machine, la température interne peut augmenter, ce qui rend difficile le déclenchement du compresseur. Le ventilateur fonctionnera pour maintenir une température interne fraîche et éviter la surchauffe.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de nettoyer votre MACHINE À SLUSH GLAÇÉ PROFESSIONNELLE avant la première utilisation et après chaque utilisation. Veuillez suivre ces étapes pour assurer une propreté maximale et préserver la durée de vie de votre appareil.

MODE DE NETTOYAGE

Cet appareil dispose d'un mode de nettoyage pour faciliter le nettoyage en profondeur à l'intérieur de la chambre de mélange. Suivez ces étapes pour démarrer le mode de nettoyage :

1. Trouvez une surface proche, hydrofuge et plane près d'une prise électrique avant de commencer. S'assurer que le cordon d'alimentation est éloigné de toute source d'eau.
2. Branchez le cordon à une prise de courant.
3. Videz tout le contenu de la chambre du mélangeur.
4. Assurez-vous que le bouton de distribution est en position fermée. Enlevez le couvercle. Remplissez le bol de blender avec un mélange d'eau et de détergent doux.
5. Remettez le couvercle en haut du bol de blender et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.
6. Sur le panneau de commande, appuyez sur le bouton MOINS jusqu'à ce que l'affichage de la minuterie indique « ≡ ≡ »
7. Appuyez sur le bouton MARCHE / ARRÊT pour démarrer la phase 1 du mode de nettoyage. Une minuterie de 3 minutes commencera sur l'écran. À ce moment-là, le bol de refroidissement deviendra chaud.
8. Après 3 minutes, l'appareil émettra un bip et l'affichage de la minuterie indiquera « = ». Vidangez complètement la chambre de mélange.
9. Répétez les étapes 3 et 4, en utilisant uniquement de l'eau tiède. Appuyez sur le bouton MARCHE / ARRÊT pour démarrer la phase 2 du mode de nettoyage. Une minuterie de 1 minute commencera sur l'écran.
10. Après 1 minute, l'appareil émet un bip. Vidangez toute l'eau de la chambre de mélange.
11. Inspectez la chambre de mélange pour vous assurer que toute la mousse et le slush ont été nettoyés de la chambre de mélange. Si nécessaire, répétez les étapes 4 à 9 pour nettoyer davantage votre appareil.
12. Utilisez une serviette douce pour sécher l'intérieur de la chambre de mélange.

ÉTAPES DE NETTOYAGE SUPPLÉMENTAIRES :

- Après avoir utilisé votre MACHINE À SLUSH GLAÇÉ PROFESSIONNELLE, débranchez la prise électrique. Retirez la fiche en la saisissant par le corps et en la tirant de la prise de courant. Ne jamais tirer ou tordre le cordon pour débrancher l'appareil.
- Nettoyez l'extérieur du bol de blender et de l'unité principale avec un chiffon humide.
- Nettoyez le couvercle, le bac d'égouttement et la vis en auge de mélange avec de l'eau savonneuse et une éponge non abrasive. Rincez et séchez soigneusement.

En suivant ces étapes, vous pourrez continuer à préparer de délicieuses boissons glacées tout en gardant votre MACHINE À SLUSH GLAÇÉ PROFESSIONNELLE en excellent état !

RECETTES

Laissez libre cours à votre imagination pour créer différents types de boissons avec votre MACHINE À SLUSH GLACÉS PROFESSIONNELLE. Vous trouverez ici plusieurs recettes. Vous pouvez rectifier les ingrédients à votre goût, ou créer le vôtre - Amusez-vous bien! Si vous avez la recette pour une boisson pour une personne, votre MACHINE À SLUSH GLACÉS PROFESSIONNELLE a la capacité pour en faire 12 c; donc n'oubliez pas d'adapter vos recettes en conséquence.

Liquides suggérés : limonade, jus d'orange, punch aux fruits, jus de pomme, boissons aux fruits rouges mélangés, cola, soda citron-lime, soda au raisin. N'UTILISEZ PAS de sodas diététiques ou de boissons avec des substituts de sucre, car ils ne glaceront pas. Vous pouvez également utiliser des sirops gourmands, un mélange de margarita et de daiquiri. N'AJOUTEZ PAS d'alcool tant que le slush n'a pas été préparé, car l'alcool ne glace pas.

MARGARITA CLASSIQUE

- 170 ml de Tequila (6 oz) Pour deux ou trois personnes
- 28 ml (1 oz) de Triple Sec Ajoutez l'alcool après avoir mélangé le mélange de margarita et le jus de citron vert.
- 3 tasses de mélange de Margarita
- 1 mesure de jus de citron, fraîchement pressé
- Sel et une tranche de citron pour la décoration

MARGARITA À LA MANGUE ET À LA FRAISE

- 28 ml (3 oz) de Tequila Pour deux personnes
- 454 ml (16 oz) de jus de mangue Ajoutez l'alcool après avoir mélangé le mélange de margarita et le jus de citron vert.
- 454 ml (16 oz) de sirop de fraise
- Sel pour enrober le bord du verre (facultatif)

SLUSH ORANGE JULIUS

- 143 ml (5 oz) de rhum Pour quatre personnes
- 680 ml (24 oz) de jus d'orange Ajoutez l'alcool après avoir mélangé le jus d'orange et le jus d'ananas.
- 454 ml (6 oz) de jus d'ananas
- 127 ml (4.5 oz) de vodka

SMOOTHIE À L'ABRICOT

- 143 ml (2 oz) de rhum blanc Pour deux personnes
- 28 ml (1 oz) de Triple Sec Ajoutez de l'alcool après avoir mélangé le jus d'abricot et la crème.
- 740 ml (26 oz) de jus d'abricot
- 25 ml (1 oz) de crème

SLUSH AUX FRUITS ET GINGEMBRE

- 227 ml (8 oz) de soda au gingembre Pour quatre personnes
- 227 ml (8 oz) de jus d'orange
- 340 ml (12 oz) de jus d'ananas

SLUSH DE FRUIT ROUGE

- 1¼ tasse de jus de fraise Pour quatre personnes
- 1¼ tasse de jus de myrtilles
- 1 tasse de jus de pêche
- ½ tasse de jus d'orange
- 2 cuillères à soupe de jus de citron

DAIQUIRI AUX FRAISES

- ½ tasse de sirop nature Pour quatre personnes
- ½ tasse de sirop de fraise Ajoutez le rhum après avoir mélangé les jus et les sirops.
- ⅛ tasse de jus de citron vert
- ½ tasse de jus de citron
- ¾ tasse de soda citron vert
- ¾ tasse de rhum

SLUSH DE PAMPLEMOUSSE

- 454 ml (6 oz) de jus d'ananas Pour quatre personnes
- 454 ml (6 oz) de jus de raisin blanc
- 3 tasses de club soda

RETOURS ET GARANTIE

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

MACHINE À BARBOTINE / NFSM12SB

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 09 h 00 et 16 h 00, du lundi au vendredi, heure normale du Centre.

Distribué par :

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

Demande pour le service à la clientèle

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

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

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

Cette garantie prévaut toute autre garantie, expresse ou implicite incluant les garanties de qualité marchande ou ayant une aptitude pour une intention en particulier, lesquelles sont exclues selon la loi. Sous aucun prétexte l'Entreprise ne pourra être tenue responsable pour tout dommage indirect, accidentel, consécutif ou spécial provenant de ou en 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 consécutifs, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

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

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

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

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

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

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