

NOSTALGIATM

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2018 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 03/21/18 NW)

NOSTALGIA™



MSB1AQ

Margarita & Slush Machine Machine à Margarita Fábrica de Margaritas

Instructions and Recipes
Instructions et Recettes
Instrucciones y Recetas

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

CONTENTS

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



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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT TOUCH the hot surfaces. Use handles or knobs.
3. This appliance is NOT A TOY.
4. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this unit 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 put in dishwasher.
14. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
15. NEVER leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
16. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food or liquid.
17. 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 feed or discharge areas.
2. Keep hands and utensils out of container while unit is in operation to reduce the risk of severe personal injury or damage to the appliance.
3. DO NOT remove lid while in use. Always operate appliance with lid in place.
4. DO NOT add anything to the container while the appliance is operating.
5. This unit must be on a level surface to operate properly.
6. Make sure the container is properly attached to the base before turning on unit.

7. Check inside of the Blending Chamber for foreign objects prior to use.
8. Make sure the Blending Chamber is properly attached to the Base before turning on unit.

Instructions for the Electrical Cord and Plug

1. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. **If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.**
2. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
3. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - Extension cords can be used if care is exercised in their use.
 - The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - When using a longer cord or extension cord, make sure that the cord does not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on or tripped over unintentionally.
4. The manufacturer does not recommend using this machine in countries that do not support 120V AC even if a voltage adapter, transformer, or converter is in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the MARGARITA & SLUSH MACHINE from Nostalgia™! The MARGARITA & SLUSH MACHINE is a frozen drink machine that will add thirst-quenching fun to any occasion!

The MARGARITA & SLUSH MACHINE uses crushed ice or small ice cubes from your freezer. It not only makes fantastic margaritas, but can also mix up batches of your other favorite frozen drinks such as daiquiris and slushes for the kids! This machine is designed for kitchen or home bar use but can also be used in places such as family rooms, dorm rooms, offices and club houses.

Features include:

- Patented dual swivel system that pulverizes and shaves ice, dispensing consistently smooth frozen drinks
- Insulated container holds up to 128 ounces of your favorite frozen beverage
- Blending Chamber detaches from Base for easy clean up
- Convenient Cord Storage

PARTS & ASSEMBLY

PARTS



Cord Location

The cord storage is located at the base of the unit:

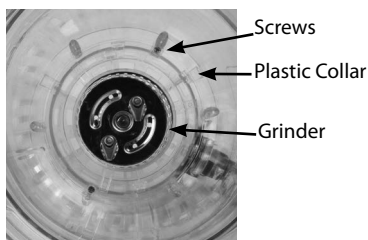


ASSEMBLY

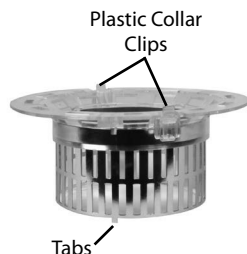
Attaching and Removing the Grinding Cage

It is very important that the Grinding Cage is assembled properly in order for the unit to work.

1. The Grinding Cage is attached to the inside of the Blending Chamber with a round Plastic Collar.
2. Place the Grinding Cage with the smooth end (opposite of end with three tabs) into the Plastic Collar and twist until the notch of the Grinding Cage locks into the protrusion on the Plastic Collar.
3. Turn the assembled Grinding Cage with Plastic Collar over, so Plastic Collar is on the top to insert into the base of Blending Chamber.



4. Looking down into the interior of the Blending Chamber, you will see two stainless steel screws. This is where the clips attached to the Plastic Collar lock the grinding mechanism down.
5. When putting the Plastic Collar into position, align the Tabs with the indents in the base of the Blending Chamber. With firm but gentle pressure, press the Plastic Collar down until the Clips “click” into place.
6. Once everything is in place, make sure the Clips are pushed inward toward the screws to lock the unit into position and lift slightly to ensure the Grinding Cage is locked into position properly and will not release. Lock and unlock Clips carefully to avoid breaking.



NOTE: IF THE PLASTIC COLLAR IS NOT LOCKED PROPERLY THE UNIT WILL GRIND BUT WILL NOT DISPENSE.

Now you are ready to enjoy cold, refreshing margaritas and drinks from your MARGARATOR PLUS!

HOW TO OPERATE

1. Before first use, remove all packaging materials and detach Blending Chamber from Base by sliding the three UNLOCK/LOCK switches to the UNLOCK position.
2. Pour warm, soapy water into the Blending Chamber and dispense all of the soapy water through the Spout.
3. After dispensing all warm, soapy water, rinse by pouring clean water into the Blending Chamber and dispense clean water through the Spout until no soapy residue remains and water comes out clean.
4. Wipe down the MARGARITA & SLUSH MACHINE exterior with a clean, non-abrasive cloth or sponge. Dry interior and exterior thoroughly with dry, non-abrasive cloth or sponge. DO NOT put the Base in water.
5. After drying, firmly attach Blending Chamber to Base by placing the Blending Chamber on top of the Base so that Spout faces forward and slide the three LOCK/UNLOCK switches to the LOCK position.
IMPORTANT: Before operating, take extra care to ensure all switches are in the LOCK position to avoid damaging the unit.
6. If Blending Chamber is attached properly, it will be aligned with Base so that the Spout is over the Drip Tray.
7. 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.
8. DO NOT place the MARGARITA & SLUSH MACHINE near the edge of a table or countertop.
9. Fill the Blending Chamber with ice and ingredients to the Max Fill line. DO NOT exceed the Max Fill line.
10. To make a batch of margaritas, fill Blending Chamber with ice up to the Max Fill line and then pour three parts concentrated mix (approximately 45 oz.) to 1 part Tequila (approximately 15 oz.). For a slushier mix, less liquid or more ice is recommended. It is NOT recommended that you use fruit.



11. Place Lid on unit and line up arrows on Lid and Blending Chamber. This is a safety feature and the unit will not turn on without the Lid in the correct position.



12. You can add additional liquid at any time by opening the Clear Window in the Lid. Add more liquid after mixing to reach desired consistency.
13. Plug in unit and turn ON by flipping the switch downward to ON position.



OFF



ON

14. Blend for approximately 10 minutes or until mixture has reached the desired consistency.
15. While the unit is still on, place glass underneath the Spout and dispense the beverage by lifting the Spout handle up. It is recommended to place a towel or other cloth on the table or countertop underneath the Spout to protect against any drips. NOTE: the Spout has a locking upright position for filling multiple drink glasses or a pitcher of drinks.
16. If the Spout drips after dispensing, place a glass or container underneath Spout and open and close the valve by pushing down on the Spout Handle once or twice quickly. Small ice chips can sometimes get caught in the gasket, preventing it from closing completely.
17. Turn off the unit when desired consistency is achieved and it will keep your beverage cold until ready to dispense again.
18. Always dispense beverage with the appliance turned ON. Allow the unit to run for 8 seconds to mix before dispensing if unit has been sitting. When you have finished, turn side knob to OFF position and unplug unit.

HELPFUL TIPS

UNIT IS NOT TURNING ON

- If the unit is not turning on, make sure that it is fully and properly plugged into the outlet.
- Blending Chamber must be firmly attached to Base or unit will not turn on.

BEVERAGE IS NOT DISPENSING

- Add more liquid to Blending Chamber if vacuum occurs around shaving cage during use.
- If the beverage is not dispensing, make sure that the Grinding Cage did not get loose.
- Make sure that there is enough liquid left inside.
- Make sure that switch is flipped up to the ON position.
- Make sure that there aren't any ice chips stuck inside the Spout. Open and close the valve by pushing down on the Spout Handle once or twice quickly.

CLEANING & MAINTENANCE

1. After using your MARGARITA & SLUSH MACHINE, disconnect from electrical outlet. Remove plug by gripping the plug body and pulling out of the outlet. Never yank or twist cord to unplug the unit.
2. Dispense all remaining liquid from the Blending Chamber.
3. Remove Blending Chamber from Base and fill Blending Chamber with clean water. Dispense all of the water through the Spout until liquid runs clear.
4. Wipe inside and outside of Blending Chamber with a wet, non-abrasive cloth or sponge and dry thoroughly with a soft, non-abrasive towel.
5. Wipe Base with a dry, non-abrasive cloth.
6. DO NOT submerge Blending Chamber or Base in water. When needed, use a damp, non-abrasive cloth to wipe exterior.
7. DO NOT put any parts in the dishwasher.
8. Once washing and drying is complete, reassemble your MARGARITA & SLUSH MACHINE. Wind the cord and return to the convenient storage location in the bottom of the Base. Now your MARGARITA & SLUSH MACHINE is ready to use again.
9. To prolong the life of your MARGARITA & SLUSH MACHINE, be sure to follow the cleaning instructions after every use and make sure that the Spout is flushed thoroughly while washing the unit to prevent build up.
10. You may need to occasionally remove and clean the Grinding Cage. Refer to the directions in the Parts & Assembly section to perform this function.

RECIPES

Use your imagination to create many different drinks with your MARGARITA & SLUSH MACHINE. Here, you will find several recipes. You can adjust the ingredients to your particular taste, or create your own – so have fun!

The following recipes are based on a single serving size. To make multiple servings (up to 16 8oz servings), multiply each ingredient measurement by the desired number of servings.

1 SHOT = 1½ ounces (45 ml)

1 CUP = 5.33 Shots (239.85 ml)

BASIC MARGARITA

- 2 Shots Tequila Serves one
- 1 Shot Triple Sec
- 1½ Cups
Margarita Mix
- 1 Shot Freshly
Squeezed Lime Juice
- Salt & Lime Wedge
for Garnishing

STRAWBERRY MANGO MARGARITA

- 1 Shot Tequila Serves one
- 5 oz. Mango Juice
- 3 oz. Strawberry juice
- Salt for Rimming
Glass (optional)

ORANGE JULIUS SLUSH

- 2½-oz. Rum Serves two
- 12-oz. Orange Juice
- 2¼-oz. Vodka

STRAWBERRY DAIQUIRI SLUSH

- 12-oz. Strawberry Serves four
juice
- 1½ Cup Light
Corn Syrup
- ⅔ Cup White Rum
- 3 Tbsp. Fresh
Lime Juice
- Lime Slices for
Garnishing

BANANA DAIQUIRI

- 1½ Cups White Rum Serves 16
- 1½ Cup Triple Sec
- 1/2 cup Banana liqueur
- 12-oz. Lime Juice
- ½ Cup Sugar
- 12-oz. Citrus Soda

APRICOT SMOOTHIE

- 2-oz. White Rum Serves two
- 1-oz. Triple Sec
- 26-oz. Apricot Juice
- ½-oz. Cream

KAHLUA COLADA

- 1½-oz. Kahlua Serves one
- ½-oz. Rum
- 2¼-oz. Coconut Cream
- 2¼-oz. Pineapple Juice
- ½-oz. Cream

GINGER FRUIT SLUSH

- 6-oz. Ginger Ale Serves four
- 6-oz. Orange Juice
- 1/2 cup Banana liqueur
- 12-oz. Pineapple Juice

RUM SLUSH

- 1½ Cups Light Rum Serves 16
- 12-oz. Lime Juice
- 12-oz. Lemon Juice
- 24-oz. Citrus 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.

MARGARITA & SLUSH MACHINE / MSB1AQ

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

Distributed by:

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

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

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

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

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

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

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

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	12
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	13
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL	13
INTRODUCTION	14
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	15
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	16
CONSEILS PRATIQUES	18
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
RECETTES	19
RETOURS ET GARANTIE	22

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 signale les dangers potentiels qui peuvent blessures graves à vous et à d'autres.

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
150 Watts



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

Reportez-vous à **www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/**
pour la version la plus récente.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE TOUCHEZ PAS aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Cet appareil N'EST PAS UN JOUET.
4. Les jeunes enfants non supervisés ainsi que les personnes intellectuellement atteintes ne doivent jamais faire fonctionner cet appareil.
5. Une surveillance accrue est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
6. Pour protéger contre les chocs électriques ne pas submerger le cordon, la fiche ou une partie de cet appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
7. Toujours débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement, avant de retirer les pièces et faire le nettoyage. Laisser refroidir avant de remettre ou de retirer les pièces et avant de faire le nettoyage.
8. NE PAS utiliser l'appareil ayant un cordon ou une fiche électrique endommagée, ni suivant un mauvais fonctionnement ou une détérioration quelconque de l'appareil. Retournez-le à l'atelier de réparation le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
9. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis par le fabricant. L'utilisation d'accessoires peut causer des blessures.
10. N'employez PAS l'appareil à d'autres fins que son usage prévu.
11. N'utilisez PAS l'appareil à l'extérieur. UNIQUEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE.
12. NE PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
13. NE JAMAIS laisser le cordon dépasser sur le côté d'une table ou d'un comptoir ou toucher les surfaces chaudes.
14. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance tout en cours d'utilisation ou lorsqu'il est branché sur une prise.
15. Toujours brancher la prise de l'appareil tout d'abord, puis branchez dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, remettre tous les boutons en mode « arrêt » (off), puis débranchez la fiche de la prise murale.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL

Précautions pour un fonctionnement sécuritaire

1. NE JAMAIS mettre les doigts ou des ustensiles dans les zones d'alimentation ou de décharge.
2. Garder les mains et les ustensiles hors du contenant lorsque l'appareil est en fonction pour réduire le risque de blessure grave ou d'abîmer l'appareil.
3. NE PAS enlever le couvercle quand l'appareil fonctionne. Toujours faire fonctionner l'appareil avec son couvercle.
4. NE RIEN ajouter au contenant pendant que l'appareil fonctionne.
5. Cette unité doit être sur une surface plane pour fonctionner correctement.

6. S'assurer que le réservoir est bien posé sur le socle avant de démarrer l'appareil.
7. Vérifier qu'aucun objet étranger ne se trouve dans le Réservoir à crème glacée avant son utilisation.
8. S'assurer que le Réservoir à crème glacée est bien posé sur le Socle avant de démarrer l'appareil.

Directives pour le cordon électrique et la fiche

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la MACHINE À MARGARITA de Nostalgia^{MC}!

La MACHINE À MARGARITA est une machine à boisson glacée qui procurera un plaisir désaltérant quelle que soit l'occasion!

La MACHINE À MAREGARITA utilise de la glace concassée ou de petits glaçons du congélateur. Elle permet non seulement de faire de fantastiques margaritas, mais aussi de mélanger différentes boissons glacées de son choix, telles que les daïquiris et les barbotines aux fruits pour les enfants! Cette machine est conçue pour une utilisation dans la cuisine ou le bar de la maison, mais peut aussi être utilisée dans des endroits comme les salles familiales, les dortoirs, les bureaux et les pavillons.

Les fonctionnalités comprennent :

- Le système breveté à double pivot qui pulvérise et pile la glace, pour des boissons glacées toujours onctueuses.
- Le récipient isotherme peut contenir jusqu'à 3,5 L (128 onces) de boisson glacée de son choix
- Le Mélangeur transparent se sépare du Socle pour en faciliter le nettoyage
- Rangement pratique du cordon

PIÈCES ET ASSEMBLAGE



Emplacement du cordon

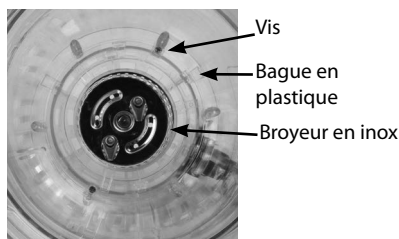
Le rangement du cordon se trouve sur le socle de l'appareil :



Pose et dépose du Broyeur

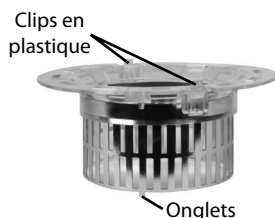
Le Broyeur en inox doit être assemblé correctement pour que l'appareil fonctionne.

1. Le Broyeur en inox est fixé à l'intérieur du Mélangeur avec une Bague en plastique ronde.
2. Poser le Broyeur en inox avec l'extrémité lisse (extrémité opposée avec trois onglets) dans la Bague en plastique, puis tourner jusqu'à ce que le cran du Broyeur en inox se bloque dans la saillie de la Bague en plastique.
3. Retourner le Broyeur en inox avec la Bague en plastique, de sorte que la Bague en plastique soit sur le dessus afin de l'insérer dans la base du Mélangeur.
4. Regardant vers le bas à l'intérieur du Mélangeur, il y a deux vis en inox. Les clips fixés à la Bague en plastique verrouillent en place le mécanisme de broyage.
5. Au moment de positionner la Bague en plastique, aligner les Onglets avec les cavités



dans la base du Mélangeur. Appuyer fermement, mais doucement, sur la Bague en plastique jusqu'à ce que les Clips « cliquent » en place.

- Une fois que tout sera en place, s'assurer que les Clips sont enfoncés vers les vis, à l'intérieur, pour bloquer l'appareil en position, puis le soulever légèrement pour que le Broyeur en inox soit verrouillé correctement et qu'il ne se détache pas. Verrouiller, puis déverrouiller les Clips pour éviter les bris.



REMARQUE : SI LA BAGUE EN PLASTIQUE N'EST PAS VERROUILLÉE CORRECTEMENT L'APPAREIL BROIERA, MAIS RIEN NE VERSERA.

Maintenant, déguster des margaritas et des boissons rafraîchissantes et glacées avec la MACHINE À MAREGARITA!

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

- Avant la première utilisation, enlever tous les matériaux d'emballage et détacher le Mélangeur du Socle en faisant glisser les trois interrupteurs de VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE à la position DÉVERROUILLAGE.
- Verser l'eau chaude savonneuse dans le Mélangeur, puis verser toute l'eau savonneuse par le Bec verseur.
- Après avoir versé toute l'eau savonneuse, rincer en versant de l'eau propre dans le Mélangeur, puis faire sortir l'eau propre par le Bec verseur jusqu'à ce qu'il ne reste plus aucun résidu de savon et que l'eau en ressorte propre.
- Essuyer l'extérieur de la MACHINE À MAREGARITA avec un chiffon ou une éponge non abrasif, propre. Assécher soigneusement l'intérieur ou l'extérieur avec un chiffon ou une éponge non abrasif, propre. NE PAS plonger le Socle dans l'eau.
- Une fois séchée, fixer solidement le Mélangeur au Socle en plaçant celui-ci sur le dessus du Socle de sorte que le Bec verseur pointe vers l'avant, puis faire glisser les trois interrupteurs de VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE à la position VERROUILLAGE. IMPORTANT: Avant de commencer, faire très attention pour vous assurer que tous les interrupteurs sont en position LOCK pour éviter d'endommager l'appareil.
- Lorsque le Mélangeur sera correctement fixé, il sera aligné avec le Socle de sorte que le Bec verseur se trouvera au-dessus du Ramasse-goutte.
- 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. L'utilisation d'une rallonge est acceptable, le cas échéant.
- NE PAS placer la MACHINE À MAREGARITA près d'un bord de table ou d'un dessus de comptoir.
- Remplir le Mélangeur avec la glace et les ingrédients jusqu'à la ligne Max Fill (remplissage maximal). NE PAS dépasser la ligne Max Fill (remplissage maximal).
- Pour faire un lot de margaritas, remplir le Mélangeur avec de la glace jusqu'à la ligne Max Fill (remplissage maximal), puis verser trois parties du mélange concentré (environ 1,3 L/45 oz) par partie de tequila (environ 15 oz). Pour un mélange plus neigeux, moins de liquide ou de glace est recommandé(e). L'utilisation de fruits n'est pas recommandée.



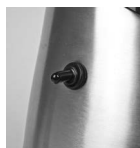
11. Mettre le Couvercle sur l'appareil, puis aligner les flèches sur le Couvercle et le Mélangeur. Il s'agit d'un dispositif de sécurité, et l'appareil s'allumera seulement lorsque le Couvercle sera à la bonne position.



12. Ouvrir en tout temps le Hublot transparent du Couvercle pour ajouter plus de liquide. Ajouter plus de liquide une fois que le mélange atteindra la consistance désirée.
13. Brancher et allumer l'appareil en faisant glisser l'interrupteur vers le haut, à la position ON (marche).



OFF



ON

14. Mélanger pendant environ 10 minutes ou jusqu'à obtenir la consistance désirée.
15. Alors que l'appareil est toujours allumé, mettre un verre sous le Bec verseur, puis verser la boisson en relevant la poignée du Bec verseur. Placer préférentiellement une serviette ou autre chiffon sur la table ou le dessus du comptoir sous le Bec verseur pour ramasser les gouttes. **REMARQUE** : Le Bec verseur comporte une position de verrouillage verticale pour le remplissage de plusieurs verres ou pichets avec de la boisson.
16. Si le Bec verseur continue de s'égoutter après de versement, placer un verre ou un récipient sous le Bec verseur, puis fermer le robinet en abaissant rapidement la Poignée du Bec verseur une ou deux fois. De petits morceaux de glace peuvent parfois se coincer dans le joint d'étanchéité, l'empêchant de se refermer complètement.
17. Éteindre l'appareil une fois la consistance désirée obtenue; il gardera la boisson froide jusqu'au moment de la verser.
18. Toujours verser la boisson lorsque l'appareil est allumé. Laisser l'appareil fonctionner pendant 8 secondes pour mélanger avant de verser si l'appareil est demeuré fermé. Une fois le versement terminé, tourner le bouton latéral à la position OFF (arrêt), puis débrancher l'appareil.

CONSEILS PRATIQUES

L'APPAREIL NE S'ALLUME PAS

- Si l'appareil ne s'allume pas, s'assurer qu'il est complètement et correctement branché dans la prise de courant.
- Le Mélangeur doit être solidement fixé au Socle, sinon l'appareil ne se mettra pas en marche.

AUCUNE BOISSON N'EST VERSÉE

- Ajouter plus de liquide au Mélangeur si un vide se produit autour du Broyeur en cours d'utilisation.
- Si aucune boisson n'est versée, s'assurer que le Broyeur en inox ne s'est pas desserré.
- S'assurer qu'il y a suffisamment de liquide à l'intérieur.
- S'assurer que l'interrupteur est vers le haut, à la position ON (marche).
- S'assurer qu'il n'y a aucun morceau de glace coincé à l'intérieur du Bec verseur. Ouvrir et fermer le robinet en abaissant rapidement la poignée du Bec verseur une ou deux fois.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Après avoir utilisé la MACHINE À MAREGARITA, la débrancher de la prise de courant. Retirer la fiche en la saisissant par le corps et en la retirant de la prise de courant. Ne jamais tirer sur le cordon ou le tordre pour débrancher l'appareil.
2. Verser tout le liquide restant du Mélangeur.
3. Retirer le Mélangeur du Socle, puis le remplir avec de l'eau propre. Faire sortir toute l'eau par le Bec verseur jusqu'à ce que le liquide soit clair.
4. Essuyer l'intérieur et à l'extérieur du Mélangeur avec un chiffon ou une éponge non abrasif(ve), humide, puis assécher soigneusement à l'aide d'une serviette non abrasive, douce.
5. Assécher soigneusement le Socle à l'aide d'un chiffon non abrasif, sec.
6. NE PAS immerger le Mélangeur ou le Socle dans l'eau. Le cas échéant, utiliser un chiffon non abrasif, humide, pour essuyer l'extérieur, puis assécher soigneusement.
7. NE PAS mettre quelque pièce au lave-vaisselle.
8. Une fois le lavage et l'essuyage terminés, reposer la MACHINE À MAREGARITA. Enrouler le cordon et le remettre à l'emplacement de rangement pratique dans le fond du Socle. Maintenant, la MACHINE À MAREGARITA peut être utilisée à nouveau.
9. Pour prolonger la durée de vie de la MACHINE À MAREGARITA, suivre attentivement les consignes de nettoyage après chaque utilisation et s'assurer que le Bec verseur est rincé au moment de laver l'appareil pour empêcher quelque accumulation.
10. NE JAMAIS utiliser de produit nettoyant ou de serviette abrasif(ve) sur le Socle afin de maintenir le fini original en inox et d'éviter les rayures.
11. De temps à autre déposer et nettoyer préférentiellement le Broyeur en inox. Consulter les consignes à la section Pièces et assemblage pour la marche à suivre

RECETTES

Laisser aller l'imagination pour créer différentes boissons à l'aide de la MACHINE À MAREGARITA. Voici quelques recettes. Ajuster les ingrédients au goût ou créer une recette à partir de ses propres ingrédients - quel plaisir agréable! S'il s'agit d'une recette de boisson pour une personne, la MACHINE À MAREGARITA peut faire 16 boissons de 227 mL (8 oz); se rappeler d'adapter la recette en fonction du nombre de personnes!

Pour chaque recette ci-dessous, ajouter de 110 à 225 mL (4 à 8 oz) au Mélangeur pour chaque portion. Les recettes peuvent être adaptées au goût de chacun.

1 MESURE = 40 mL (1 1/2 oz)

240 mL (1 TASSE) = 5,33 mesures

MARGARITA CLASSIQUE

- 2 mesures de tequila Portion : 1
- 1 mesure de triple-sec
- 360 mL (1 ½ tasse) de mélange à margarita
- 1 mesure de jus de lime fraîchement pressée
- Sel et quartier de lime comme garniture

MARGARITA À LA MANGUE ET À LA FRAISE

- 1 mesure de tequila Portion : 1
- 140 mL (5 oz) de jus de mangue
- 3 fraises fraîches, en quartiers
- Sel pour le bord du verre (en option)

BARBOTINE À L'ORANGE JULIUS

- 70 mL (2 ½ oz) de rhum Portion : 2
- 340 mL (12 oz) de jus d'orange
- 65 mL (2 ¼ oz) de vodka

BARBOTINE DAÏQUIRI À LA FRAISE AVEC MELON MIEL

- 360 mL (1 ½ tasse) de rhum blanc
 - 360 mL (1 ½ tasse) de triple-sec
 - de 3 à 4 bananes, coupées en tranches de 2,5 cm (1 po)
 - 340 mL (12 oz) de jus de lime
 - 120 g (½ tasse) de sucre
 - 340 mL (12 oz) de boisson gazeuse aux agrumes
- Serves four

DAÏQUIRI À LA BANANE

- 1½ Cups White Rum
 - 1½ Cup Triple Sec
 - 1/2 cup Banana liqueur
 - 12-oz. Lime Juice
 - ½ Cup Sugar
 - 12-oz. Citrus Soda
- Portion : 16

FRAPPÉ À L'ABRICOT

- 60 mL (2 oz) de rhum blanc
 - 30 mL (1 oz) de triple-sec
 - 150 mL (5 oz) de jus d'abricot
 - 15 mL (½ oz) de crème
- Portion : 2

KAHLUA COLADA

- 45 mL (1 ½ oz) de Kalua
 - 15 mL (½ oz) de rhum
 - 65 mL (2 ¼ oz) de crème de noix de coco
 - 65 mL (2 ¼ oz) de jus d'ananas
 - 15 mL (½ oz) de crème
- Portion : 1

BARBOTINE AUX FRUITS ET AU GINGEMBRE

- 170 mL (6 oz) de boisson gazeuse Ginger Ale
 - 170 mL (6 oz) de jus d'orange
 - 2 bananes, tranchées
 - 1 boîte de conserve (340 mL/12 oz) d'ananas écrasé, dans son jus
- Portion : 4

BARBOTINE AU RHUM

- 360 mL (1 ½ tasse) de rhum léger
 - 340 mL (12 oz) de jus de lime
 - 340 mL (12 oz) de jus de citron
 - 680 mL (24 oz) de boisson gazeuse aux agrumes
- Portion : 16

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 MARGARITA EN INOX / SÉRIE MSB600

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

Distribué par :

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

Demande pour le service à la clientèle

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

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

Le groupe Nostalgia Products LLC (référé tel « l'Entreprise ») garantit que pour une période d'un (1) an en date d'achat, ce produit est sans défaut de matériel et de fabrication selon une utilisation normale à domicile, seulement si le fonctionnement et l'entretien du produit sont conformes aux directives fournies. À titre de réparation exclusive et entière sous cette garantie, l'Entreprise pourra à sa discrétion, réparer ou remplacer le produit défectueux, voire émettre un remboursement du produit durant la période couverte sous garantie. Cette garantie n'est disponible seulement qu'à l'acheteur d'origine du produit, en date d'achat au détail dudit produit et sera valide uniquement avec le reçu de caisse d'origine, à titre de preuve d'achat, lequel est requis pour obtenir les bienfaits reliés à cette garantie. Toute réclamation doit être rapportée à l'attention de l'Entreprise dans la fenêtre de la période de la garantie, sans dépasser 30 jours à défaut de performance. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale ou dommage cause par l'expédition, la mauvaise manipulation, la mauvaise utilisation, les accidents, les modifications, les mauvaises pièces de remplacement, voire toute autre utilisation anormale du produit à domicile. Il est possible que vous ayez à retourner le produit (avec les frais de retour prépayés par vous) pour une inspection et une évaluation. Les frais des coûts de retour ne sont pas remboursables. L'Entreprise n'est aucunement responsable pour les retours endommagés ou perdus en transit. Autrement que spécifiquement permis selon les directives de fonctionnement, cette garantie s'applique à une utilisation à domicile à 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 relation avec ce produit ou son utilisation. Certains états, provinces ou juridictions n'allouent pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages accidentels ou consécutifs, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

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

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

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

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

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

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

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

CONTENIDO

SEGURIDAD	23
SALVAGARDIAS IMPORTANTES	24
SALVAGARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES	24
INTRODUCCIÓN	25
PARTES Y ENSAMBLAJE	26
CÓMO FUNCIONA	27
CONSEJOS ÚTILES	29
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	29
RECETAS	30
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	34

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matar o herir a otros.

Todos los mensajes de seguridad estarán anteceditos 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 Hz
150 Watts



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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES

Precauciones de seguridad operativa

1. NUNCA ponga los dedos ni coloque utensilios en las áreas de alimentación o descarga.
2. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras la unidad está en funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones graves o daños en el aparato.
3. NO retire la tapa mientras esté en uso. Siempre haga funcionar el aparato con la tapa en su lugar.

4. NO añada nada al recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento.
5. Esta unidad debe estar en una superficie nivelada para que funcione bien.
6. Asegúrese de colocar correctamente el recipiente en la base antes de encender la unidad.
7. Revise dentro de la cámara de mezclas para ver si tiene objetos extraños antes del uso.
8. Asegúrese de colocar correctamente la cámara de mezcla en la base antes de encender la unidad.

Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la FÁBRICA DE MARGARITASde Nostalgia™! La FÁBRICA DE MARGARITASes una máquina de bebidas heladas que aportará diversión al combatir la sed ¡en cualquier ocasión!

La FÁBRICA DE MARGARITASutiliza hielo partido o pequeños cubos de hielo de su freezer. ¡No sólo prepara fantásticos margaritas, sino que también prepara otras mezclas y sus bebidas heladas favoritas como por ejemplo daiquiris y jugos para los niños! Esta máquina está diseñada para ser utilizada en la cocina o en un bar hogareño pero también puede utilizarse en lugares como por ejemplo estar familiar, habitaciones de residencias estudiantiles, oficinas y clubes.

Sus características son:

- Sistema patentado de doble giro que pulveriza y pica el hielo, brindando tragos helados consistentemente parejos
- El contenedor aislado tiene capacidad de hasta 128 onzas (3,8 litros) de su bebida congelada favorita
- El Recipiente se separa de la Base para su fácil limpieza
- Práctico Guardado del Cable

PARTES & ENSEMBLAJE



Ubicación del Cable

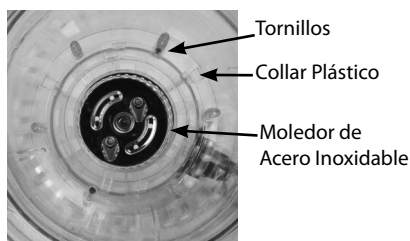
El cable se encuentra guardado en la base de la unidad:



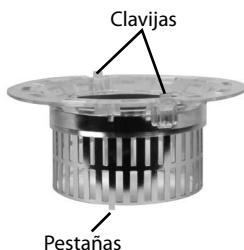
Cómo Sujetar y Retirar el Recipiente Moedor

Es muy importante que el Recipiente Moedor de Acero Inoxidable esté bien armado para que la unidad funcione.

1. El Recipiente Moedor de Acero Inoxidable se encuentra sujeto al interior del Vaso Mezclador con un Collar Plástico redondo.
2. Coloque el Recipiente Moedor de Acero Inoxidable con el extremo plano (opuesto al extremo que tiene tres pestañas) en el Collar Plástico y gire hasta que la muesca del Recipiente Moedor de Acero Inoxidable se trabe en la protuberancia del Collar Plástico.
3. Gire el Recipiente Moedor de Acero Inoxidable armado con el Collar Plástico puesto, para que el Collar Plástico se encuentre en la parte de arriba para insertarlo a la base de la Vaso Mezclador.



4. Si observa el interior del Vaso Mezclador, verá dos tornillos de acero inoxidable. Aquí es donde se sujetan las clavijas al Collar Plástico para trabar el mecanismo molidor.
5. Cuando coloque el Collar Plástico en su lugar, ponga en línea las Pestañas con los dientes en la base del Vaso Mezclador. Presione firme pero suavemente el Collar Plástico hacia abajo hasta que las clavijas “hagan clic” en su lugar.
6. Una vez que todo esté en su lugar, asegúrese de que las Clavijas hayan sido empujadas dentro de los tornillos para trabar la unidad en su lugar y levante levemente para asegurarse de que el Recipiente Molidor de Acero Inoxidable esté realmente trabado en su posición adecuada y no se vaya a salir. Trabaje y destrabe las Clavijas con cuidado, para evitar que se rompan.



NOTA: SI EL COLLAR PLÁSTICO NO ESTÁ BIEN TRABADO, LA UNIDAD MOLERÁ PERO NO DISPENSARÁ.

Ya está listo para disfrutar frescos y refrescantes margaritas y bebidas con su FÁBRICA DE MARGARITAS DE ACERO INOXIDABLE!

CÓMO FUNCIONA

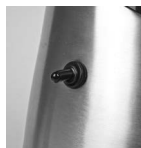
1. Antes de utilizarlo por primera vez, retire todos los materiales del embalaje y retire el Vaso Mezclador de la Base deslizando los tres interruptores UNLOCK/ LOCK (DESTRABAR/TRABAR) en la posición UNLOCK (DESTRABAR).
2. Vierta agua con jabón en el Vaso Mezclador y dispense toda el agua con jabón a través del Pico.
3. Luego de dispensar toda el agua tibia con jabón, limpie vertiendo agua limpia en el Vaso Mezclador y dispense agua limpia por el Pico hasta que no queden residuos de jabón y el agua salga limpia.
4. Limpie el exterior de la FÁBRICA DE MARGARITAS con un paño o esponja limpios, no abrasivos. Seque muy bien el interior y el exterior con un paño o esponja secos, no abrasivos. NO coloque la Base en agua.
5. Luego de secar, sujete con firmeza el Vaso Mezclador a la Base colocando el Vaso Mezclador sobre la Base para que el Pico quede mirando hacia adelante y deslice los tres interruptores LOCK/UNLOCK (DESTRABAR/TRABAR) a la posición LOCK (TRABAR).
IMPORTANTE: Antes de utilizar, tener un cuidado especial para asegurar que todos los interruptores están en la posición LOCK para evitar dañar la unidad.
6. Si el Vaso Mezclador está bien sujeto, estará alineado a la Base para que el Pico se encuentre sobre la Bandeja de Goteo.
7. Encuentre una superficie estable cerca de un tomacorriente eléctrico. Asegúrese de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua. Se puede utilizar un prolongador si es necesario.
8. NO apoye la FÁBRICA DE MARGARITAS cerca del borde de una mesa o de la mesada.
9. Llene el Vaso Mezclador con hielo y los ingredientes, hasta la línea de llenado máximo. NO exceda la línea de llenado máximo.



10. Para preparar una tanda de margaritas, llene el Vaso Mezclador con hielo hasta la línea de Llenado Máximo y vierta tres partes de mezcla concentrada (aproximadamente 45 onzas – 1,3 litros) en 1 parte de Tequila (aproximadamente 15 onzas – 430 cm³). Para obtener una mezcla con más aguanieve, se recomienda usar menos líquido o más hielo. NO se recomienda el uso de frutas.
11. Coloque la Tapa sobre la unidad y ponga en línea las flechas de la Tapa con el Vaso Mezclador. Ésta es una medida de seguridad, la unidad no se encenderá si la Tapa no se encuentra en la posición correcta.
12. Podrá agregar más líquido en cualquier momento abriendo la Ventana Transparente de la Tapa. Agregue más líquido luego de mezclar, para llegar a la consistencia deseada.
13. Enchufe la unidad y ENCIÉNDALA llevando la perilla hacia arriba a la posición ON (ENCENDIDO).



OFF



ON

14. Bata durante aproximadamente 10 minutos o hasta que la mezcla haya alcanzado la consistencia deseada.
15. Mientras la unidad aún está encendida, coloque una copa debajo del Pico y dispense la bebida levantando la manija del Pico. Se recomienda que coloque una toalla u otro paño sobre la mesa o mesada, debajo del Pico, para protegerla de goteos. NOTA: el Pico tiene una posición de traba hacia arriba para llenar varias copas o una jarra.
16. Si el Pico gotea luego de dispensar, coloque un vaso o contenedor debajo del Pico y abra y cierre la válvula empujando la Manija del Pico hacia abajo una o dos veces, rápidamente. A veces se pueden atascar pequeños trocitos de hielo en la junta, evitando que se pueda cerrar completamente.
17. Apague la unidad cuando se haya alcanzado la consistencia deseada y sus bebidas se mantendrán frías hasta que esté listo para volver a dispensar.
18. Siempre dispense bebidas con el aparato Encendido. Si la unidad ha estado parada, déjela funcionar durante 8 segundos para mezclar antes de dispensar. Cuando haya terminado, gire la perilla a la posición OFF (Apagado) y desenchufe la unidad.

CONSEJOS ÚTILES

LA UNIDAD NO ENCIENDE

- Si la unidad no enciende, asegúrese de que esté bien enchufada en el tomacorriente.
- El Vaso Mezclador deberá estar sujeto firmemente a la Base, de lo contrario la unidad no se encenderá.

NO DISPENSA BEBIDAS

- Agregue más líquido al Vaso Mezclador si se genera un vacío alrededor del recipiente para picar durante su uso.
- Si no salen las bebidas, asegúrese de que el Recipiente Moledor de Acero Inoxidable no se haya soltado.
- Asegúrese de que quede suficiente líquido adentro.
- Asegúrese de que el interruptor esté arriba, en posición ON (Encendido).
- Asegúrese de que no haya quedado nada de hielo atascado dentro del Pico. Abra y cierre la válvula presionando hacia abajo la Manija del Pico una o dos veces rápidamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Luego de utilizar su FÁBRICA DE MARGARITAS DE ACERO INOXIDABLE, desconéctela del tomacorriente eléctrico. Desenchufe tomando el enchufe del cuerpo y sacándolo hacia afuera del tomacorriente. Nunca gire ni tire del cable para desenchufar la unidad.
2. Dispense todo el líquido restante del Vaso Mezclador.
3. Retire el Vaso Mezclador de la Base y llene el Vaso Mezclador con agua limpia. Dispense toda el agua a través del Pico hasta que el líquido salga transparente.
4. Limpie la parte interior y exterior del Vaso Mezclador con un paño o esponja húmedos, no abrasivos y seque bien con una toalla suave, no abrasiva.
5. Limpie la Base con un paño seco, no abrasivo.
6. NO sumerja el Vaso Mezclador ni la Base en agua. Cuando sea necesario, use un paño húmedo, no abrasivo para limpiar el exterior.
7. NO coloque ninguna parte en el lavavajillas.
8. Una vez completado el lavado y el secado, vuelva a armar su FÁBRICA DE MARGARITAS DE ACERO INOXIDABLE. Enrosque el cable y regrese a la práctica ubicación de guardado en la parte inferior de la Base. Ahora su FÁBRICA DE MARGARITAS está lista para volver a usar.
9. Para prolongar la vida de su FÁBRICA DE MARGARITAS DE ACERO INOXIDABLE, asegúrese de seguir las instrucciones de limpieza luego de cada uso y asegúrese de que pase mucho líquido por el Pico mientras lava la unidad, para evitar que queden residuos en su interior.
10. NUNCA use limpiadores ni toallas abrasivos en la Base, para mantener la terminación original de acero inoxidable y evitar ralladuras.
11. Ocasionalmente es posible que necesite retirar y limpiar el Recipiente Moledor de Acero Inoxidable. Diríjase a las instrucciones de la sección Partes y Armado para realizar esta tarea

RECETAS

Utilice su imaginación para crear diferentes tragos con su FÁBRICA DE MARGARITAS DE ACERO INOXIDABLE. 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 FÁBRICA DE MARGARITAS tiene capacidad para 16 tragos de 8 onzas (240 cm³), recuerde ajustar sus recetas acorde a estas cantidades

Para cada receta a continuación, agregue entre 4 y 8 onzas (100 a 200 cm³) de hielo al Vaso Mezclador para cada trago. Las recetas podrán ajustarse a su gusto.

1 MEDIDA = 1½ onzas (45 ml)

1 COPA = 5.33 Medidas (239,85 ml))

MARGARITA BÁSICA

- 2 Medidas de Tequila Para Uno
- 1 Medida de Triple Sec
- 1½ Copas de Mezcla para Margaritas
- 1 Medida de Jugo de Lima Recién Exprimida
- Una Porción de Sal y Lima para Decorar

MARGARITA DE FRESAS Y MANGO

- 1 medida de Tequila Para uno
- 5 onzas (150 cm³) de Jugo de Mango
- 3 Fresas Frescas 16-onzas (450 gramos), Cortadas en Cuartos
- Sal para el Borde del Vaso (opcional)

JUGO DE NARANJA JULIUS

- 2½ onzas (75 cm3) de Ron Para Uno Para dos
- 12 onzas (350 cm3) de Jugo de Naranja
- 2¼ onzas (70 cm3) de Vodka

NIEVE DE DAIQUIRI DE FRESAS CON ROCÍO DE MIEL

- 1 Paquete de 12 Onzas (340 grs.) de Fresas Congeladas, Sin Endulzar Para cuatro
- 1⅓ copa de Jarabe de Maíz Suave
- ⅔ copa de Ron Blanco
- 3 cucharadas de Jugo de Lima Fresca
- ½ Rocío de Miel Fresco, Sin Semillas y Cortado en Cubos de ½ pulgada (1,5 cm)
- Rodajas de Lima para Decorar

DAIQUIRI DE BANANA

- 1½ Tazas de Ron Blanco Para 16
- 1½ Tazas de Triple Sec
- 3-4 Bananas, cortadas en rodajas de 1"
- 12 onzas (350 cm3) de jugo de lima
- ½ Taza de Azúcar
- 12 onzas (350 cm3) de Gaseosa Citrus

BATIDO DE DAMASCO

- 2 onzas (60 cm3) de Ron Blanco
Para Uno
- 1 onza (30 cm3) de Triple Sec
- 26 onzas (750 cm3) de Jugo de Damasco
- ½ onza (15 cm3) de Crema

KAHLUA COLADA

- 1½ onza (45 cm3) de Kahlua
Para Uno
- ½ onza (15 cm3) de Ron
- 2¼ onzas (70 cm3) de Crema de Coco
- 2¼ onzas (70 cm3) de Jugo de Ananás
- ½ onza (15 cm3) de Crema

NIEVE DE FRUTA DE JENGIBRE

- 6 onzas (180 cm3) de Ginger Ale
Para Uno
- 6 onzas (180 cm3) de Jugo de Naranja
- 2 Bananas, en Rebanadas
- 1 Lata de 12-onzas (340 grs.) de Ananás en Cubos en su Jugo

NIEVE DE FRUTOS DEL BOSQUE

- 5 Fresas
Para cuatro
- $\frac{3}{4}$ taza de Arándanos
- $\frac{1}{2}$ taza de Duraznos,
en Rebanadas
- 6 onzas (180 cm³)
de Jugo de Naranja
- $\frac{1}{4}$ de taza de Azúcar
- 2 cucharadas de
Jugo de Limón

BATIDO DE RON

- 1½ Tazas de
Ron Suave
Para 16
- 12 onzas (350 cm³)
de Jugo de Lima
- 12 onzas (350 cm³)
de Jugo de Limón
- 24 onzas (700 cm³)
de Gaseosa Citrus

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.

FÁBRICA DE MARGARITAS / SERIE MSB1AQ

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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

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

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

