



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

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 02/10/12)



RSM650
SERIES

RETRO SERIES™ Slush Machine
Máquina de Hielo Picado
Machine à barbotine

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes



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

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	7
RECIPES	8
RETURNS & WARRANTY	10

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz
20 Watts, ETL Approved

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse the Base or cord in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER leave unit unattended if used near children.
4. NEVER use a scouring pad on the appliance.
5. NEVER use an abrasive sponge or harsh cleaning products on or inside of the appliance.
6. NEVER use for anything other than what this item was originally intended.
7. Avoid contact with moving parts.
8. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug, or in the event the appliance ever malfunctions.
9. DO NOT place parts in dishwasher.
10. Keep out of reach of children.
11. Unplug appliance from electrical outlet when not in use and before cleaning. Remove plug by gripping the plug body and pulling out of the outlet. Never yank or twist cord to unplug the unit.
12. This appliance is NOT A TOY.
13. This appliance is not intended for use by young children or cognitively challenged individuals without supervision.

IMPORTANT SAFEGUARDS



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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. NEVER put fingers or utensils into feed or discharge areas.
3. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe personal injury or damage to the appliance.
4. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or main unit in water or other liquids.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning.
7. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
8. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of attachments may cause injuries.
9. Blades are sharp. DO NOT touch.
10. DO NOT remove Lid when in use.
11. DO NOT let the cord touch hot surfaces.

12. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving this appliance with liquids inside.
14. This unit must be on a level surface to operate properly.
15. DO NOT use this appliance for other than its intended use.
16. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
17. Check inside of the Blending Chamber for foreign objects prior to use.
18. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
19. Extension cord can be used if care is exercised in use.
20. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
21. 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.**
22. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.
23. Always operate the appliance with cover in place.
24. Make sure the Blending Chamber is properly attached to the Base before turning on unit.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the RETRO SERIES™ SLUSH MACHINE from Nostalgia Electrics™! This frozen drink maker will add thirst-quenching fun to any occasion! It not only makes fantastic frozen soda drinks, but can also mix up batches of your other favorite frosty beverages such as daiquiris and fruit-flavored slushes for the kids! This machine is designed for kitchen or home bar use but can also be used in places like family rooms, dorm rooms, offices & club houses.

Your RETRO SERIES™ SLUSH MACHINE has a generous, one quart (32-ounce), clear mixing chamber and is ideal for small groups. It features an attractive, slim, upright design that will take a limited amount of space on the counter.

Features include:

- Tank detaches from Base for easy cleanup
- Cup rest also catches drips
- Easy pour spout & convenient cord storage

PARTS & ASSEMBLY

Parts



After Taking the Unit Out of the Box

Wipe down the RETRO SERIES™ SLUSH MACHINE exterior with a clean, non-abrasive cloth or sponge. Thoroughly wash Blending Chamber, Aluminum Cylinder, Cylinder Cage and Lid in warm, sudsy water and thoroughly dry. DO NOT put the Base in water.

Assembly

1. After drying, firmly attach Blending Chamber to Base by placing the Blending Chamber on top of Base. If Blending Chamber is attached properly, it will be aligned with Base so that the Spout is over the Drip Tray.
2. Next, put Mixing Mechanism inside of Aluminum Cylinder and put Aluminum Cylinder inside of Cylinder Cage. Then place Cylinder assembly inside of Blending Chamber.

1.



2.



HOW TO OPERATE

1. First, find a stable, waterproof surface near an electrical outlet before starting. Make sure the cord is away from any water source.
2. DO NOT place the RETRO SERIES™ SLUSH MACHINE near the edge of a table or countertop.
3. Remove the Blending Chamber Lid by pinching the lock tab together while lifting up on the Lid and carefully unhinging the front.
4. Add ½ cup of regular table salt, rock salt, or kosher salt and ½ cup of water in the Aluminum Cylinder (be sure to add salt first then water in order to mix well). Salt is necessary for the freezing process. It may take ½ cup of salt or more for your slush to freeze properly. Return the Lid to Blending Chamber, making sure it is aligned properly over the mixing mechanism and locked down securely to the clear mixing chamber.
5. Slide the ON/OFF switch back to FREEZE to turn the unit on and begin the slush making process. DO NOT turn the unit OFF during use as the Aluminum Cylinder may freeze.
6. Fill the Aluminum Cylinder with small or broken pieces of ice through opening labeled ICE AND SALT, to within 1 inch of the Aluminum Cylinder top. Ensure that the Spout is in the closed position to avoid spillage.
7. Pour your selected beverage directly into the unit through the molded square indentation located on the top of your RETRO SERIES™ SLUSH MACHINE. DO NOT fill beyond the MAX FILL line (approximately 1 qt. of liquid). **Sugar-free beverages and alcoholic beverages will not freeze. DO NOT use them in the machine.**



NOTE: Do not use the slush maker to freeze liquids without any sugar (such as water), as this may damage the appliance. Water will freeze very quickly to the exterior of the ice cylinder and could damage the unit.

8. Allow the mixture to blend for up to 25 minutes until you reach the desired slush consistency. If Lid should pop off while machine is mixing, turn ON/OFF switch to OFF, use spoon or spatula to scrape any ice that may build up on outside of Aluminum Cylinder, and replace Lid. Turn ON/OFF switch back to FREEZE and continue mixing



NOTE: You can continually add ice and salt to the unit as you are creating slush by dropping ice and salt into the round, open hole in the Lid above the Aluminum Cylinder. DO NOT exceed filling the Aluminum Cylinder 1 inch from the top as there is a risk that the slush mixture will become contaminated with salt.

9. When mixture reaches desired consistency, place cup under Spout and slide the ON/OFF switch forward to DISPENSE. Turn the slush dispenser handle to the right to dispense drink. Keep unit running until all slush has been dispensed. Be sure to turn handle back to CLOSE after filling each cup.

NOTE: If slush gets too thick, or does not dispense well, add more liquid to the mixing chamber opening.



HELPFUL TIPS

- If Spout is stiff during first use, apply more force to turn the knob.
- Add more liquid to Blending Chamber if vacuum occurs around Cylinder during use.
- Blending Chamber must be firmly attached to Base or unit will not turn on.
- A towel placed under your RETRO SERIES™ SLUSH MACHINE, 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: 32 ounces of liquid does not produce 32 ounces of slush. You are creating slush and the liquid has solidified into ice.

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 RETRO SERIES™ SLUSH MACHINE. This will quicken the slush making process.
- **Carbonated diet drinks and alcoholic beverages will not slush.**
- DO NOT use stiff mixtures such as whipped cream or frozen liquids.

Mixture is Not Freezing

- DO NOT operate the unit longer than required. If after 30 minutes the mixture has not yet achieved the slush consistency or has thawed again, do not continue. Possible reasons for mixture not chilling or freezing:
 1. The Aluminum Cylinder was not cold enough. Try adding more ice and salt. Salt is a critical part of the freezing process and you will need plenty of salt added to the ice for the slush to freeze properly.
 2. The mixture was too warm.
 3. Alcohol was added to the mixture. DO NOT add alcohol until the slush is poured into glasses.

CLEANING & MAINTENANCE

1. After using your RETRO SERIES™ 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. Thoroughly wash the Blending Chamber, Aluminum Cylinder, Cylinder Cage, Mixing Mechanism, Lid and Drip Tray in warm, sudsy water and thoroughly dry. DO NOT put the Base in water. When needed, use a damp, non-abrasive cloth to wipe exterior and then dry thoroughly.
3. Once washing and drying is complete, reassemble your RETRO SERIES™ SLUSH MACHINE. Now your RETRO SERIES™ SLUSH MACHINE is ready to use again.
4. NEVER immerse Base in water or put any parts in the dishwasher.

RECIPES

Use your imagination to create many different drinks with your RETRO SERIES™ 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 RETRO SERIES™ SLUSH MACHINE has the capacity for 4 – 8 oz. drinks – 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.

1 SHOT = 1½ ounces (45 ml)

1 CUP = 5.33 Shots (239.85 ml)

For each recipe below, fill the Aluminum Cylinder with ice and salt up to the max fill line. DO NOT exceed the max fill line.

BASIC MARGARITA

- 4 Shots of Tequila Serves two or three
- 2 Shots 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

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

GRAPEFRUIT SLUSH

- 6 Ounces Serves four
Grapefruit Juice
- 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.

RETRO SERIES™ SLUSH MACHINE / RSM650 SERIES

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

Distributed by:

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

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

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

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

**For more information, visit us online at www.nostalgielectrics.com.
Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.**

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

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	12
MEDIDAS IMPORTANTES	12
INTRODUCCIÓN	13
PARTES Y ENSAMBLAJE	14
CÓMO FUNCIONA	15
CONSEJOS ÚTILES	16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	17
RECETAS	17
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	20

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le previene de peligros potenciales que pueden causar la muerte o lesiones a usted y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad estarán 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 Electro Doméstico:

120 Volts, 60 Hz

20 Watts, Aprobado por la ETL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA sumerja la Base o el cable en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA deje la unidad sin atención si se utiliza cerca de niños.
4. NUNCA utilice paños abrasivos en el aparato.
5. NUNCA utilice esponjas ni productos de limpieza abrasivos ni fuera ni dentro del aparato.
6. NUNCA utilice la máquina otro uso que no sea el previsto.
7. Evite el contacto con las partes móviles.
8. NO utilice este aparato si tiene el cable o el enchufe dañados o en el caso de que esté funcionando mal.
9. NO coloque las partes dentro de un lavavajillas.
10. Mantenga fuera del alcance de los niños.
11. Desenchufe el aparato del tomacorriente eléctrico cuando no esté en uso y antes de su limpieza. Quite el enchufe tomándolo del cuerpo y sacándolo fuera del tomacorriente. Nunca gire ni tire del cable para desenchufar la unidad.
12. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
13. Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por individuos con problemas cognitivos, sin estar supervisados.

MEDIDAS IMPORTANTES



Quando utiliza aparatos eléctricos siempre deberán seguirse las precauciones básicas de seguridad, que incluyen:

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.**
2. NUNCA ponga los dedos ni utensilios en las zonas de alimentación o descarga.
3. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras bate, para reducir el riesgo de lesiones graves o daños al aparato.
4. Para protegerlo de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de esta unidad en agua ni en ningún otro líquido.
5. Cuando el aparato es utilizado por un niño o si se utiliza cerca de éstos, los niños deberán estar supervisados.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando no se encuentra en uso o antes de quitar las partes para su limpieza.
7. NO utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, o si el aparato se daña de alguna manera. Lleve el aparato al servicio técnico más cercano para su control o reparación.
8. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios que no sean los suministrados junto a la unidad ya que podrían ocasionar daños.
9. Las cuchillas son filosas. NO las toque.
10. NO quite la Tapa mientras está en uso.

11. NO permita que el cable toque superficies calientes.
12. NO coloque sobre una hornalla a gas ni eléctrica, ni dentro de un horno caliente.
13. Se debe tener sumo cuidado al trasladar este aparato con líquido adentro.
14. Esta unidad debe colocarse sobre una superficie plana para que funcione correctamente.
15. NO use este aparato de ninguna otra manera que no sea la prevista.
16. NO deje la unidad sin atención mientras esté en uso o enchufada a un tomacorriente.
17. Antes de usar, controle si hay objetos extraños dentro del Vaso de Batido.
18. Se proporciona un cable de energía corto, para reducir el riesgo de estrangulamiento o tropiezos que podrían resultar con un cable largo.
19. Se pueden utilizar cables prolongadores de suministro de energía si se tiene cuidado en su uso.
20. La clasificación eléctrica indicada en un prolongador debe ser al menos del mismo valor que la clasificación eléctrica del aparato.
21. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está previsto para que se adapte a un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente, delo vuelta. **Si aún no entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**
22. No intente de realizar un mantenimiento al aparato usted mismo, ya que al abrir o quitar las tapas usted puede quedar expuesto a un voltaje peligroso o a otros riesgos. Deje todo tipo de mantenimiento a personal de mantenimiento calificado.
23. Siempre opere el aparato con la tapa puesta.
24. Asegúrese de que el Vaso de Batido esté correctamente sujeto a la Base antes de encender la unidad.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la MÁQUINA DE HIELO PICADO RETRO SERIES™ de Nostalgia Electric's™! La MÁQUINA DE HIELO PICADO RETRO SERIES™ es una máquina de bebidas heladas que aportará diversión al combatir la sed ¡en cualquier ocasión! La MÁQUINA DE HIELO PICADO RETRO SERIES™ no sólo prepara fantásticas bebidas congeladas, 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.

Su MÁQUINA DE HIELO PICADO RETRO SERIES™ cuenta con un generoso vaso mezclador transparente de 32 onzas (1 litro) y es ideal para grupos pequeños. Tiene un diseño atractivo, delgado y vertical que ocupará un lugar muy pequeño sobre la mesada.

Sus características son:

- El recipiente se separa de la Base para su fácil limpieza
- El lugar donde se apoya la copa también recoge lo que gotea
- Pico vertedor fácil de usar y práctico guardado del cable

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Partes



Luego de Sacar la Unidad de la Caja

Limpie la parte exterior de la MÁQUINA DE HIELO PICADO RETRO SERIES™ con un trapo o esponja limpios, no abrasivos. Lave bien el Vaso Mezclador, el Cilindro de Aluminio, la Jaula del Cilindro y la Tapa con agua tibia y jabón y seque bien. NO ponga la Base en agua.

Armado

1. Luego de secar, sujete el Vaso Mezclador firmemente a la Base colocando el Vaso Mezclador sobre la parte de arriba de la Base. Si el Vaso Mezclador está bien sujeto, quedará alineado a la Base, el Pico quedará encima de la Bandeja de Goteo.
2. Coloque el Mecanismo para Mezclar dentro del Cilindro de Aluminio y coloque el Cilindro de Aluminio dentro de la Jaula del Cilindro. Luego coloque el Cilindro armado dentro del Vaso Mezclador.

1.



2.



CÓMO FUNCIONA

1. Primero, encuentre una superficie estable cerca de un tomacorriente eléctrico. Asegúrese de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua.
2. NO apoye la MÁQUINA DE HIELO PICADO RETRO SERIES™ cerca del borde de una mesa o de una mesada.
3. Retire la Tapa del Vaso Mezclador apretando la pestaña de la traba mientras levanta la Tapa y desenganche el frente con cuidado.
4. Agregue 1/2 taza de sal de mesa regular, sal gruesa o sal kosher y 1/2 taza de agua en el Cilindro de Aluminio (asegúrese de agregar primero la sal y luego el agua para mezclar bien). La sal es necesaria para el proceso de congelamiento. Podría ser necesaria 1/2 taza de sal o más para que el aguanieve se congele bien. Vuelva a poner la Tapa en el Vaso Vertedor, asegurándose que esté todo alineado correctamente sobre el mecanismo para mezclar y que esté bien trabado sujeto al vaso transparente para mezclar.
5. Vuelva a deslizar el interruptor ON/OFF (Encendido/ Apagado) en FREEZE (Congelar) para encender la unidad y comenzar el proceso para hacer aguanieve. NO apague la unidad (OFF) durante el uso ya que el Cilindro de Aluminio podría congelarse.
6. Llene el Cilindro de Aluminio con pedazos pequeños o partidos de hielo por la abertura que contiene la etiqueta ICE AND SALT (Hielo y Sal), 1 pulgada hacia adentro de la parte superior del Cilindro de Aluminio. Asegúrese de que el Pico esté en posición cerrada para evitar derrames.



7. Vierta su bebida seleccionada directamente en la unidad a través de las marcas cuadradas moldeadas ubicadas en la parte superior de su MÁQUINA DE HIELO PICADO RETRO SERIES™. NO llene más allá de la línea MAX FILL (Llenado Máximo) (aproximadamente 1 cuarto de líquido). **Las bebidas sin azúcar y alcohólicas no se congelarán NO las use en la máquina.**



NOTA: No use la máquina de hielo picado para congelar líquidos sin azúcar (como por ejemplo agua) ya que podría dañar el aparato. El agua se congelará muy rápido en el exterior del cilindro del hielo y podría dañar la unidad.

8. Deje que la mezcla se bata durante por lo menos 25 minutos hasta alcanzar la consistencia de aguanieve deseada. Si la Tapa saltara mientras la máquina está mezclando, coloque el interruptor ON/OFF (Encendido/Apagado) en posición OFF (Apagado), utilice una cuchara o espátula para raspar el hielo que pudiera haberse generado en el exterior del Cilindro de Aluminio y vuelva a colocar la Tapa. Vuelva a poner el interruptor ON/OFF (Encendido/ Apagado) en FREEZE (Congelar) y continúe mezclando.

NOTA: Podrá ir agregando hielo y sal continuamente a la unidad mientras crea aguanieve arrojando hielo y sal en el orificio redondo abierto de la Tapa que se encuentra sobre el Cilindro de Aluminio. NO llene más de 1 pulgada desde la parte superior del Cilindro de Aluminio ya que existe el riesgo de que la mezcla de aguanieve se mezcle con sal.

9. Cuando la mezcla alcance la consistencia deseada,



coloque la copa debajo del Pico y deslice el interruptor ON/OFF (Encendido/ Apagado) hacia adelante en DISPENSE (SERVIR). Gire la manija del dispensador de aguanieve hacia la derecha para servir la bebida. Mantenga la unidad funcionando hasta que se haya servido toda el aguanieve. Asegúrese de volver a girar la manija hacia la posición CLOSE (Cerrar) luego de llenar cada copa.

NOTA: Si el aguanieve está muy espesa o si no se sirve bien, agregue más líquido en la abertura del vaso para mezclar.

CONSEJOS ÚTILES

Si el Pico está duro durante el primer uso, haga toda la fuerza que sea necesaria para girar la perilla.

- Agregue más líquido al Vaso Mezclador si se genera un vacío alrededor del Cilindro durante su uso.
- El Vaso Mezclador deberá estar sujeto firmemente a la Base, de lo contrario la unidad no se encenderá.
- Si coloca un repasador debajo de su MÁQUINA DE HIELO PICADO RETRO SERIES™, ayudará a la limpieza. Deberá esperar algo de goteo.
- NO guarde las bebidas de aguanieve en el freezer o en la heladera. Deberán consumirse inmediatamente.
- RECORDATORIO: 32 onzas (1 litro) de líquido no producen 32 onzas (1 litro) de aguanieve. Está creando aguanieve y el líquido se ha solidificado convirtiéndose en hielo.

Líquidos

- Las bebidas que contienen mucha azúcar o una base de jarabe de maíz se cristalizarán más rápido y producirán un aguanieve más espesa que las que llevan leche o un menor contenido de azúcar. Las bebidas carbonatadas se asentarán más lentamente y no serán tan espesas.
- Recomendamos agregar líquidos previamente enfriados a su MÁQUINA DE HIELO PICADO RETRO SERIES™. Esto acelerará el proceso para elaborar el aguanieve.
- **Las bebidas carbonatadas dietéticas y las bebidas alcohólicas no formarán aguanieve.**
- NO use mezclas rígidas como por ejemplo crema batida o líquidos congelados.

La Mezcla No se Congela

NO haga funcionar la unidad por más tiempo que el necesario. Si luego de 30 minutos la mezcla no logra la consistencia de aguanieve o si se ha vuelto a derretir, no continúe. Los posibles motivos de que la mezcla no se enfríe o congele son:

1. El Cilindro de Aluminio no se ha enfriado lo suficiente. Intente agregar más hielo y sal. La sal es una parte crítica del proceso de congelamiento y necesitará agregarle mucha sal al hielo para que el aguanieve se congele bien.
2. La mezcla estaba demasiado tibia.
3. Se ha agregado alcohol a la mezcla. NO agregue alcohol hasta que el aguanieve se vierta en los vasos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Luego de utilizar su MÁQUINA DE HIELO PICADO RETRO SERIES™, 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. Lave bien el Vaso Mezclador, el Cilindro de Aluminio, la Jaula del Cilindro, el Mecanismo para Mezclar, la Tapa y la Bandeja de Goteo con agua tibia y jabón y seque bien. NO sumerja la Base en agua. Cuando sea necesario, use un paño húmedo, no abrasivo para limpiar el exterior y luego seque bien.
3. Una vez que haya lavado y secado, vuelva a armar su MÁQUINA DE HIELO PICADO RETRO SERIES™. Su MÁQUINA DE HIELO PICADO RETRO SERIES™ ya está lista para ser usada nuevamente.
4. NUNCA sumerja la Base en agua ni coloque las partes en el lavavajillas.

RECETAS

Utilice su imaginación para crear diferentes tragos con su MÁQUINA DE HIELO PICADO RETRO SERIES™. 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 HIELO PICADO RETRO SERIES™ tiene capacidad para 4 tragos de 8 onzas (240 cm³), recuerde ajustar sus recetas de acuerdo a esto.

Líquidos Sugeridos: limonada, jugo de naranja, 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.

1 MEDIDA = 1½ onzas (45 ml)

1 COPA = 5,33 Medidas (239,85 ml)

Para cada receta a continuación llene el Cilindro de Aluminio con hielo y sal hasta la línea de llenado máximo. NO supere la línea de llenado máximo.

MARGARITA BÁSICA

- 4 Medidas de Tequila Para Dos o Tres
- 2 Medidas 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

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

NIEVE DE FRUTA DE JENGIBRE

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

NIEVE DE FRUTOS DEL BOSQUE

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

DAIQUIRI DE FRUTILLA

- ½ Copa de Jarabe Simple Para cuatro
 - 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
- Agregue el Ron luego de mezclar los jugos y los jarabes.

NIEVE DE POMELO

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

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

MÁQUINA DE HIELO PICADO RETRO SERIES™ / RSM650

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

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

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

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	22
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES	22
INTRODUCTION	23
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	24
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	25
CONSEILS PRATIQUES	26
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	27
RECETTES	27
RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES	30

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

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

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

Spécifications des Appareils :

120 volts, 60 Hz

20 watts, Approbation ETL

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS plonger le Socle ou le cordon dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
4. NE JAMAIS utiliser de tampon à récurer sur l'appareil.
5. NE JAMAIS utiliser d'éponge abrasive ou de produit nettoyant caustique sur ou à l'intérieur de l'appareil.
6. NE JAMAIS utiliser cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été initialement prévu.
7. Éviter de toucher les pièces mobiles.
8. NE PAS faire fonctionner le présent appareil lorsque le cordon ou la fiche est endommagé(e) ou qu'il ne fonctionne pas correctement.
9. NE PAS mettre les pièces au lave-vaisselle.
10. Garder hors de la portée des enfants.
11. Débrancher de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. 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.
12. Le présent appareil n'est PAS UN JOUET.
13. Le présent appareil n'est pas prévu pour être utilisé par de jeunes enfants non supervisés ou des individus ayant une déficience cognitive.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES



Au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, y compris :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE JAMAIS mettre les doigts ou les ustensiles dans les orifices d'entrée ou de sortie.
3. Garder les mains et les ustensiles hors du récipient au moment du malaxage afin de réduire le risque de blessures corporelles graves ou d'endommagement de l'appareil.
4. Pour se protéger contre l'électrisation, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil principal dans l'eau ou autre liquide.
5. La surveillance étroite des enfants est nécessaire lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
6. Débrancher de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de retirer des pièces pour les nettoyer.
7. NE PAS faire fonctionner l'appareil lorsque le cordon ou la fiche est endommagé(e) ou qu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus près pour qu'il soit révisé ou réparé.
8. Le fabricant ne recommande l'utilisation d'aucun accessoire. L'utilisation d'accessoires pourra provoquer des blessures.
9. Les lames sont tranchantes. NE PAS toucher.
10. NE PAS retirer le Couvercle lorsque l'appareil est en marche.
11. NE PAS laisser le cordon toucher les surfaces chaudes.
12. NE PAS placer sur un brûleur au gaz ou électrique ou à sa proximité ou dans un four chaud.

13. Une attention toute particulière doit être accordée au moment de déplacer le présent appareil avec un liquide à l'intérieur.
14. Le présent appareil doit être posé sur une surface plane pour qu'il fonctionne de façon appropriée.
15. NE PAS utiliser l'appareil à un usage autre que celui pour lequel il est prévu.
16. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé ou branché dans une prise de courant.
17. Vérifier la présence d'objets étrangers dans la Chambre de malaxage avant son utilisation.
18. Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire le risque d'emmêlement ou de débouchement que peut présenter un cordon plus long.
19. Une rallonge peut être utilisée, mais avec prudence cependant.
20. La puissance nominale électrique indiquée sur une rallonge devrait être aussi élevée que celle de l'appareil.
21. Le présent appareil comporte une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrisation, cette fiche est destinée à s'intégrer dans une prise polarisée que d'une seule façon. **Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser celle-ci. Si elle ne convient toujours pas, communiquer avec un électricien agréé. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon.**
22. Ne pas tenter de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait peut présenter un risque d'électrisation ou d'autres dangers. Confier toutes les réparations à un personnel technique qualifié.
23. Toujours faire fonctionner l'appareil avec le couvercle en place.
24. S'assurer que la Chambre de malaxage est correctement fixée au Socle avant de mettre l'appareil en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la MACHINE À BARBOTINE DE LA SÉRIE RÉTRO^{MC} de Nostalgia Electrics^{MC}! La MACHINE À BARBOTINE est une machine à boisson surgelée qui ajoutera un plaisir désaltérant à toutes les grandes occasions! La MACHINE À BARBOTINE permet non seulement de faire de fantastiques boissons gazeuses glacées, mais aussi de mélanger différentes boissons glacées préférées 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.

La MACHINE À BARBOTINE comporte une grande chambre de malaxage transparente de 0,90 mL (32 oz) et est idéale pour les petits groupes. Il est d'une conception verticale, effilée, attrayante qui prendra peu d'espace sur le comptoir.

Les fonctionnalités comprennent :

- Un réservoir qui se sépare du Socle pour en faciliter le nettoyage
- Un appui-tasse pour recueillir les gouttes
- Un bec verseur facile et un rangement pratique pour le cordon

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Pièces



Après la sortie de l'appareil du carton

Essuyer l'extérieur de la MACHINE À BARBOTINE DE LA SÉRIE RÉTRO^{MC} avec un tissu non abrasif ou une éponge. Laver soigneusement la Chambre de malaxage, le Récipient en aluminium, la Cage du récipient et le Couvercle dans l'eau chaude savonneuse, puis assécher soigneusement. NE PAS plonger le Socle dans l'eau.

Assemblage

1. Une fois séchée, fixer solidement la Chambre de malaxage au Socle en plaçant celle-ci sur le dessus du Socle. Lorsque la Chambre de malaxage sera correctement fixée, elle sera alignée avec le Socle de telle sorte que le Bec verseur se trouvera au-dessus du Ramasse-goutte.
2. Ensuite, poser le Mécanisme de malaxage à l'intérieur du Récipient en aluminium, puis poser celui-ci à l'intérieur de la Cage du récipient. Ensuite, poser l'ensemble Récipient à l'intérieur de la Chambre de malaxage.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Premièrement, trouver une surface imperméable stable, à proximité d'une prise de courant avant de commencer. S'assurer que le cordon est éloigné de toute source d'eau.
2. **NE PAS** poser la MACHINE À BARBOTINE DE LA SÉRIE RÉTRO^{MC} près d'un bord de table ou de comptoir.
3. Retirer le Couvercle de la Chambre de malaxage en pinçant le loquet de verrouillage tout en soulevant le Couvercle, puis soigneusement décrocher la partie avant.
4. Ajouter 120 mL (1/2 tasse) de sel ordinaire, de sel gemme ou de sel casher et 120 mL (1/2 tasse) d'eau dans le Récipient en aluminium (ne pas oublier pas d'ajouter le sel en premier, puis l'eau afin de bien malaxer). Le sel est nécessaire au processus de congélation. Une quantité de 120 mL (1/2 tasse) de sel ou plus sera peut-être nécessaire pour que la barbotine gèle de façon appropriée. Remettre le Couvercle sur la Chambre de malaxage, en vous assurant qu'il est aligné de correctement avec le mécanisme de malaxage et fixé solidement à la Chambre de malaxage transparente.



5. Faire glisser le commutateur ON/OFF (marche/arrêt) sur FREEZE (geler) pour allumer l'appareil et commencer le processus de malaxage de la barbotine. **NE PAS** éteindre l'appareil pendant son utilisation, car le Récipient en aluminium pourra se figer.
6. Remplir le Récipient en aluminium avec des petits morceaux de glace ou de glace concassée par l'ouverture étiquetée ICE AND SALT (glace et sel), à environ 2,5 cm (1 po) du bord du Récipient en aluminium. S'assurer que le Bec verseur est en position fermée pour éviter tout déversement.
7. Verser la boisson sélectionnée directement dans l'appareil par l'encoche carrée moulée, située sur le dessus de la MACHINE À BARBOTINE DE LA SÉRIE RÉTRO^{MC}. **NE PAS** remplir au-delà de la ligne MAX FILL (remplissage maximal) (environ 0,5 L (1 pinte) de liquide). **Les boissons sans sucre et les boissons alcoolisées ne gèlent pas. NE PAS les utiliser dans l'appareil.**



Remarque : Ne pas utiliser la machine à barbotine pour geler les liquides sans sucre (comme l'eau), car ceci pourra endommager l'appareil. L'eau gèlera très rapidement à l'extérieur du récipient de glace et pourra endommager l'appareil.

8. Laisser le mélange malaxer pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'à la consistance désirée de la barbotine. Advenant que le couvercle saute pendant le malaxage, mettre le commutateur ON/OFF (marche/arrêt) à la position OFF (arrêt), utiliser une cuillère ou une spatule pour gratter la glace qui sera accumulée à l'extérieur du Récipient en aluminium, puis remettre le couvercle. Remettre le commutateur ON/OFF (marche/arrêt) sur FREEZE (geler), puis continuer le malaxage.

Remarque : Ajouter continuellement de la glace et du sel dans l'appareil pour faire de la barbotine en les laissant tomber dans l'orifice rond ouvert du Couvercle sur le Récipient en aluminium. **NE PAS** remplir le Récipient en aluminium à plus de 2,5 cm (1 po) du bord, car il y a un risque que le mélange de barbotine soit contaminé par le sel.



9. Lorsque le mélange atteint la consistance désirée, placer une tasse sous le Bec verseur, puis faire glisser le commutateur ON/OFF (marche/arrêt) sur DISPENSE (dispenser). Tourner la poignée du distributeur de barbotine vers la droite pour dispenser la boisson. Garder l'appareil en marche jusqu'à ce que toute la barbotine ait été dispensée. S'assurer de remettre la poignée sur CLOSE (fermer) après le remplissage de chaque tasse.

Remarque : Si la barbotine devient trop épaisse ou ne se dispense pas bien, ajouter plus de liquide par l'ouverture de la Chambre de malaxage.

CONSEILS PRATIQUES

- Si le Bec verseur est rigide au cours de la première utilisation, appliquer plus de force pour tourner le bouton
- Ajouter plus de liquide à la Chambre de malaxage si un vide se produit autour du Récipient en cours d'utilisation.
- La Chambre de malaxage doit être solidement fixée au Socle, sinon l'appareil ne se mettra pas en marche.
- Une serviette posée sous la MACHINE À BARBOTINE DE LA SÉRIE RÉTRO^{MC} facilitera le nettoyage. Un certain égouttement est normal.
- NE PAS ranger les barbotines au congélateur ou au réfrigérateur. Elles devraient être consommées immédiatement.
- SE RAPPELER : 0,90 L (32 oz) de liquide ne produit pas 0,90 L (32 oz) de barbotine. Avec la barbotine, le liquide se solidifie en glace.

Liquides

- Les boissons qui ont une forte teneur en sucre ou en sirop de maïs se cristalliseront plus rapidement et produiront une barbotine plus épaisse que celles avec du lait ou à faible teneur en sucre. Les boissons gazeuses se formeront plus lentement et ne seront pas aussi épaisses.
- Nous recommandons d'ajouter un liquide prérefroidi à la MACHINE À BARBOTINE DE LA SÉRIE RÉTRO^{MC}. Ceci facilitera le processus de solidification de la barbotine.
- **Les boissons gazeuses basses calories et les boissons alcoolisées ne formeront aucune barbotine.**
- NE PAS utiliser de mélange ferme comme de la crème fouettée ou un liquide gelé.

Le mélange de gèlera pas

- NE PAS faire fonctionner l'appareil plus longtemps qu'il ne le faut. Si après 30 minutes, le mélange n'atteint pas la consistance désirée ou qu'il dégèle, ne pas continuer. Les raisons possibles qui font que le mélange ne refroidit ni ne gèle :
 1. Le Récipient en aluminium n'était pas assez froid. Ajouter plus de glace et de sel. Le sel est un élément essentiel au processus de congélation et une grande quantité de sel sera nécessaire pour que la barbotine gèle correctement.
 2. Le mélange était trop chaud.
 3. De l'alcool a été ajouté au mélange. NE PAS ajouter d'alcool jusqu'à ce que la barbotine soit versée dans les verres.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Après avoir utilisé la MACHINE À BARBOTINE DE LA SÉRIE RÉTRO^{MC}, 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. Laver soigneusement la Chambre de malaxage, le Récipient en aluminium, la Cage du récipient et le Couvercle dans de l'eau chaude savonneuse, puis assécher soigneusement. NE PAS plonger le Socle dans l'eau. Le cas échéant, utiliser un chiffon humide non abrasif pour essuyer l'extérieur, puis assécher soigneusement.
3. Une fois le lavage et l'essuyage terminés, reposer la MACHINE À BARBOTINE DE LA SÉRIE RÉTRO^{MC}. Maintenant, la MACHINE À BARBOTINE DE LA SÉRIE RÉTRO^{MC} est prête pour l'utilisation.
4. NE JAMAIS plonger le Socle dans l'eau ou mettre quelque pièce au lave-vaisselle.

RECETTES

Laisser aller l'imagination pour créer différentes boissons avec la MACHINE À BARBOTINE DE LA SÉRIE RÉTRO^{MC}. 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 BARBOTINE DE LA SÉRIE RÉTRO^{MC} peut faire 4 boissons de 227 mL (8 oz); se rappeler d'ajuster la recette par conséquent.

Liquides suggérés : limonade, jus d'orange, punch aux fruits, jus de pomme, boissons aux baies, cola, boisson au citron-lime, boisson gazeuse au jus de raisin. NE PAS utiliser de boisson gazeuse à basses calories ou de boisson avec des succédanés de sucre, car elles ne gèleront pas. Utiliser également des sirops fins, un mélange de margarita et de daiquiri. NE PAS ajouter d'alcool jusqu'à ce que la barbotine soit terminée, car l'alcool ne gèle pas.

1 MESURE = 42 mL (1 1/2 oz)

240 mL (1 TASSE) = 5,33 mesures

Pour chaque recette ci-dessous, remplir le Récipient en aluminium avec de la glace et du sel jusqu'à la ligne de remplissage max. NE PAS dépasser la ligne de remplissage max.

MARGARITA CLASSIQUE

- 4 mesures de tequila
 - 2 mesures de triple sec
 - 720 mL (3 tasses) de mélange à margarita
 - 2 mesures de jus de lime fraîchement pressée
 - Sel et quartier de lime comme garniture
- Portion : 2 ou 3
- Ajouter de l'alcool après avoir mélangé le mélange à margarita et le jus de lime.

MARGARITA À LA MANGUE ET À LA FRAISE

- 2 mesures de tequila
 - 450 mL (16 oz) de jus de mangue
 - 450 mL (16 oz) de sirop de fraise
 - Sel pour le bord du verre (en option)
- Portion : 2
- Ajouter de l'alcool après avoir mélangé le sirop de fraise et le jus de mangue.

BARBOTINE À L'ORANGE JULIUS

- 142 mL (5 oz) de rhum
 - 680 mL (24 oz) de jus d'orange
 - 170 mL (6 oz) de jus d'ananas
 - 127 mL (4½ oz) de vodka
- Portion : 4
- Ajouter de l'alcool après avoir mélangé le jus d'orange et le jus d'ananas.

FRAPPÉ À L'ABRICOT

- 57 mL (2 oz) de rhum blanc
 - 28,5 mL (1 oz) de triple sec
 - 737 mL (26 oz) de jus d'abricot
 - 28,5 mL (1 oz) de crème
- Portion : 2
- Ajouter de l'alcool après avoir mélangé le jus d'abricot et la crème.

BARBOTINE AUX FRUITS ET AU GINGEMBRE

- 227 mL (8 oz) de Ginger Ale
 - 227 mL (8 oz) de jus d'orange
 - 340 oz (12 oz) de jus d'ananas
- Portion : 4

BARBOTINE AUX BAIES

- 300 mL (1 $\frac{1}{4}$ tasse)
de jus de fraise
 - 300 mL (1 $\frac{1}{4}$ tasse)
de jus de bleuet
 - 240 mL (1 tasse)
de jus de pêche
 - 120 mL ($\frac{1}{2}$ tasse)
de jus d'orange
 - 2 c. à table de
jus de citron
- Portion : 4

DAÏRIQUI À LA FRAISE

- 120 mL ($\frac{1}{2}$ tasse)
de sirop simple
 - 300 mL (1 $\frac{1}{4}$ tasse)
de sirop de fraise
 - 30 mL ($\frac{1}{8}$ tasse)
de jus de lime
 - 120 mL ($\frac{1}{2}$ tasse)
de jus de citron
 - 180 mL ($\frac{3}{4}$ tasse)
de boisson gazeuse
au citron-lime
 - 180 mL ($\frac{3}{4}$ tasse)
de rhum
- Portion : 4
- Ajouter du rhum après avoir mélangé les jus et les sirops

BARBOTINE AU PAMPLEMOUSSE

- 170 mL (6 oz) de jus
de pamplemousse
 - 170 mL (6 oz) de
jus de raisin blanc
 - 720 mL (3 tasses)
de Club Soda
- Portion : 4

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

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

MACHINE À BARBOTINE DE LA SÉRIE RÉTRO^{MC} / RSM650

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

Distribué par:

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

Question pour le service à la clientèle

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

Un représentant vous contactera sous peu.

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

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

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

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