

NOSTALGIATM

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2026 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 05/07/26 SN)

NOSTALGIA™



NCCF970SS

3-Tier Stainless Steel Chocolate Fondue Fountain Fuente de Fondue de Chocolate de acero inoxidable Fontaine à Fondue au Chocolat en acier inoxydable

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 PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	7
RECIPES	8
RETURNS & WARRANTY	9

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
40 Watts

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

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



IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER use a scouring pad on the unit.
2. NEVER leave unit unattended while in use.
3. NEVER place anything other than the intended ingredients in the base bowl.
4. NEVER use near water.
5. NEVER touch tower with fingers while machine is on, nor while it is still hot.
6. Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctions.
8. DO NOT put Motor Base in dishwasher.
9. Keep out of reach of children.
10. This appliance is NOT A TOY.
11. This appliance is not intended for use by unsupervised young children or cognitively challenged individuals.
12. Young children should be supervised while product is in use to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT TOUCH moving parts.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of the Motor Base in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
7. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of attachments may cause injuries.
8. DO NOT use outdoors.
9. DO NOT let the cord touch hot surfaces.
10. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving this appliance.
12. This unit must be on a level surface to operate properly.
13. DO NOT use this appliance for other than its intended use.

14. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
15. DO NOT assemble the Auger or Tower while the motor is running. Make sure unit is unplugged before assembling.
16. DO NOT heat chocolate over 110° F as warping of the towers may occur.
17. Heating Element will get hot. Avoid contact until fully cooled.
18. Keep hands and foreign objects out of the fountain while it is running. Regularly check the Bowl to make sure that it is clear of chunks of fruit, etc. as they will clog the base of the Tower and the chocolate will not flow properly.

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!

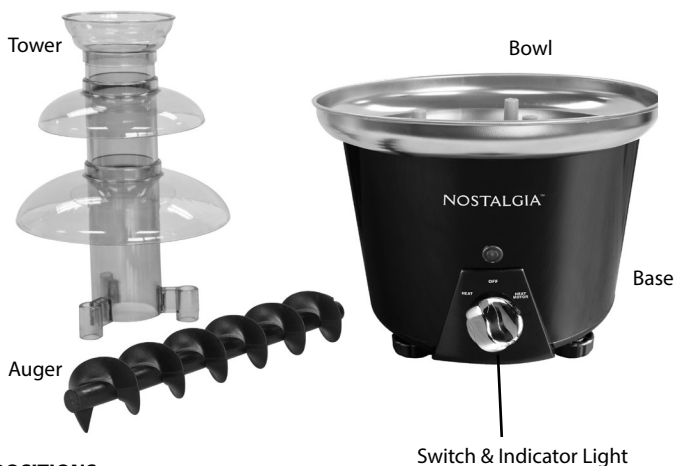
INTRODUCTION

Thank you for purchasing the 3-TIER STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. This chocolate fountain creates a cascade of sweetness that will add mouth-watering fun to any occasion. Your friends and family will enjoy snacks, appetizers and desserts with the 3-TIER CHOCOLATE STAINLESS STEEL FONDUE FOUNTAIN. Please take care of your machine by following these simple instructions. You can use a variety of chocolates and sauces with your 3-TIER STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN to create the flavor you desire. Try the following:

- Milk Chocolate
- Dark Semi-Sweet Chocolate
- White Chocolate
- Butterscotch

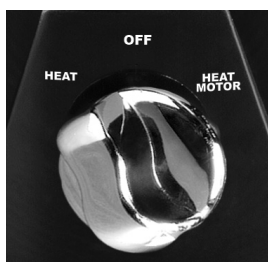
PARTS & ASSEMBLY

Your STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN requires little assembly. Prior to use, wipe out Bowl with a damp cloth and dry. Wash Auger and Tower in warm soapy water, rinse, then dry.



SWITCH POSITIONS

Left: Heat /Center: OFF/ Right: Heat Motor



ASSEMBLY

WARNING: Do not assemble or disassemble any part while the unit is plugged in or the motor is running.

1. Place the Auger: After cleaning, insert the Auger into the Base. Align the hole in the bottom of the Auger with the pin inside the Base. Push down gently until it is fully seated and secure.
2. Attach the Tower: Carefully place the Tower over the Auger. Align the bottom of the Tower with the guide posts on the Base and lower it straight down.
3. Safety Check: Before plugging in the unit, ensure both the Auger and Tower are firmly and correctly installed.

HOW TO OPERATE

Set Up

- First, find a stable surface near an electrical outlet before starting.
- Make sure the surface is level to ensure proper flow.
- DO NOT place near a water source.

Prepare Fondue

For chocolate fondue, follow our easy microwave method to prepare or follow your own.

NOTE: You can also use your STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN with other fondue options, like Cheese or Caramel.

Microwave Melted Chocolate:

1. In a microwaveable safe bowl, fill bowl with 24 ounces of chocolate chips or chopped chocolate bars. For best results, use chocolate with at least 32% cocoa butter.
2. Place bowl in microwave and heat for 30 seconds.
3. Remove and stir well, scraping sides to ensure even heating.
4. Continue to warm chocolate in microwave in 15 second bursts, stirring and scraping between bursts, until melting is complete.

Pre-Heat Fountain

- Turn the switch to the Heat position and let the unit warm up for 3 to 5 minutes.
- The Indicator Light will turn on when heating.

Pour Fondue

The **max capacity** is **24 oz.** of liquid fondue.

1. Make sure fondue has a thin, melted consistency BELOW 110°F before adding to fountain.
TIP: To test, dip a large spoon into your fondue and raise above your bowl. If fondue drips thickly from the spoon, continue to heat until it is thin.
2. Once fondue is ready, turn the motor switch to the "Heat Motor" position. The motor will activate while the unit stays hot.
3. Carefully pour fondue into the Bowl at the base of the Tower. The fondue will be drawn under the Tower and carried upward by the Auger. Fondue will flow from the top of the Tower and cascade evenly down each tier.

NOTE: Do not add cold liquids as this will restrict the flow.

Dip & Serve

1. Skewer food items (fruit, marshmallows, etc.) and hold them under the flowing fondue on any tier.
CAUTION: Be careful not to drop food into the base bowl, as this can clog the auger.
2. Once finished, turn the switch to the OFF position and unplug the unit.
3. Allow fondue to cool completely and follow steps in CLEANING AND MAINTENANCE.

HELPFUL TIPS

- **DO NOT heat chocolate over 110° F as warping of the towers may occur.**
- Never add cool or cold liquid to the STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN as this will stop the flow of the fountain.
- If fondue is flowing unevenly, the unit is not level. Make sure that the unit is on a level surface so that the chocolate is evenly distributed.
- If the flow is intermittent, interrupted or not flowing properly, check to see if there are chunks of food in the Bowl of the Base that may be clogging the chocolate flow.
- DO NOT add more than 24 oz. of liquid fondue or the unit will overflow.

Chocolate Fondue

- If chocolate begins to drip instead of flow down the Tower, the chocolate is too thick. Thin the chocolate by adding vegetable oil. Also, make sure that the unit is level.

Cheese Fondue:

For creating a smooth texture for cheese fondue recipes, follow these tips:

- Use an immersion blender or quickly whisk to smooth out the texture.
- A recipe with whole milk or 2% works better along with cornstarch/flour.
- Toss in grated cheese with a little bit of cornstarch or flour before melting it to stabilize cheese and ensure a creamier consistency.
- Melt fondue slowly over a low heat.
- If fondue stops flowing steadily, add more liquid base, such as broth, milk, beer, or wine.

CLEANING & MAINTENANCE

To prolong the life of your STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN be sure to follow cleaning instructions after every use.

IMPORTANT: Always unplug the unit and allow it to cool completely before handling or cleaning. The Base, Tower, and Auger will be very hot.

1. Once cool, carefully remove the Tower and Auger from the Base. Wipe off excess chocolate from all parts with a paper towel. This makes washing easier.
2. Wash the Tower and Auger in warm, soapy water using a non-abrasive sponge or cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they can damage the finish.
NOTE: Do not wash any parts in the dishwasher. Hand wash only.
3. Rinse thoroughly with clean water and dry completely with a soft towel.
4. Carefully pour any leftover chocolate from the bowl into a disposable container or into a plastic bag. NEVER pour melted chocolate down the drain. It will solidify and cause a severe clog.
5. Wipe the Bowl and the exterior of the Base with a damp, non-abrasive cloth. Wipe dry with a separate clean cloth.
6. Never immerse the Base in water or let liquid enter the motor housing.
7. Ensure all parts are completely dry before reassembling or storing to prevent rust or damage.
8. Store the unit in a clean, dry place.

RECIPES

For best results, chocolate should contain 60% cocoa. Any higher percentage of cocoa will require the addition of vegetable oil to thin out the mixture. DO NOT ADD ANY COLD LIQUIDS TO FOUNTAIN DURING OPERATION. This will cause your mixture to thicken and not flow properly.

Enhance the flavor of your chocolate using liqueurs.
Try these delectable chocolate creations:

Orange Chocolate:

Orange Liqueur or Orange Concentrate

Chocolate Hazelnut:

Hazelnut Liqueur

Coffee Chocolate:

Amaretto

Mint Chocolate:

Crème de Menthe

Chocolate Macaroon:

Crème de Coconut

Chocolate Liqueur:

Any Brand of Chocolate Liqueur

To burn the alcohol off of the liqueur:

- Prior to mixing the liqueur with the chocolate, measure ¼ cup of liqueur (more or less depending on taste) and pour into a small cooking pot.
- Cook the liqueur on the stove top and bring to a boil.
- Mix the liqueur with choice of chocolate before adding to the STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN.

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.

3-TIER STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN/ NCFF970SS

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

Distributed by:

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

Nostalgia Products LLC (the "Company") hereby warrants that for a period of one (1) year from (i) the date of original retail purchase, or (ii) where law requires, the date of delivery in respect of such original retail purchase (in each case, the "Warranty Period"), 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 during and from the date of commencement of the Warranty Period, and is only valid with the original sales receipt, as proof of purchase date is required to obtain warranty benefits. If applicable, acceptable evidence of delivery date in respect of the purchase will also be required to establish the appropriate commencement date of the Warranty Period as described above. 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.

Watch our latest videos on YouTube at www.youtube.com/user/NostalgiaElectrics

Follow our profile on Instagram at www.instagram.com/nostalgiaelectrics

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

CONTENIDO

SEGURIDAD	10
PRECAUCIONES IMPORTANTES	11
MEDIDAS IMPORTANTES.	11
INTRODUCCIÓN	13
PARTES Y ENSAMBLE	14
CÓMO FUNCIONA.	15
CONSEJOS ÚTILES.	16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	16
RECETAS	17
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA.	18

SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido varios mensajes importantes de seguridad en este manual y en su aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.



Éste es un símbolo de alerta de seguridad.

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

Todos los mensajes de seguridad tendrán el símbolo de alerta de seguridad.

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

Especificaciones del Aparato:

120 volts, 60 Hz,
40 Watts



ESTE PRODUCTO DEBE SER UTILIZADO ÚNICAMENTE EN UN TOMACORRIENTE DE 120V CA.

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA utilice un estropajo en la unidad.
2. NUNCA deje de prestarle atención a la unidad cuando se esté utilizando.
3. NUNCA coloque en el recipiente de base nada diferente a los ingredientes previstos.
4. NUNCA lo utilice cerca del agua.
5. NUNCA toque la torre con los dedos cuando la máquina esté encendida, ni cuando esté caliente.
6. Desconecte la unidad de la toma de corriente cuando no se utilice y cuando se limpie.
7. NO opere éste aparato con un cable o enchufe dañado tampoco en caso de que el aparato haya funcionado mal alguna vez.
8. NO coloque la base del motor en el lavaplatos.
9. Manténgase lejos del alcance de los niños.
10. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
11. Este aparato no está destinado a ser utilizado por niños pequeños ni tampoco por personas con capacidades cognitivas limitadas.
12. Los niños pequeños deben de ser supervisados mientras el producto se esté utilizando para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

MEDIDAS IMPORTANTES

Siempre deben de seguirse precauciones de seguridad básica al utilizar aparatos eléctricos, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de operar este aparato.
2. NO TOQUE las partes móviles.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o cualquier parte de la base del motor en agua u otro líquido.
4. Se necesita supervisión cercana cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de niños.
5. Desconecte de la toma de corriente cuando no se esté utilizando y antes de quitar las partes para limpiarlas.
6. NO opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado tampoco si el aparato ha sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al taller de reparación más cercano para revisión o reparación.
7. El fabricante no recomienda el uso de accesorios adicionales. El uso de accesorios adicionales podrían causar heridas.
8. NO lo utilice en exteriores.
9. NO permita que el cable toque superficies calientes.
10. NO lo coloque sobre o cerca de una cocina a gas o

eléctrica encendida o de un horno caliente.

11. Se debe de tener extrema precaución al mover éste aparato.
12. Esta unidad debe de estar en una superficie nivelada para que opere adecuadamente.
13. NO utilice éste aparato para algún otro uso que no sea para el que está destinado.
14. NO deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté conectada a una toma de corriente.
15. NO ensamble la barrena o la torre mientras el motor esté en funcionamiento. Asegúrese de que la unidad esté desconectada antes de ensamblar.
16. NO caliente el chocolate por encima de 110 grados Fahrenheit como la deformación de las torres puede ocurrir.
17. El elemento de calentamiento se calentará. Evite el contacto hasta que se haya enfriado completamente.
18. Mantenga sus manos y objetos extraños fuera de la fuente mientras esté funcionando. Compruebe regularmente el recipiente de base para cerciorarse de que no tenga trozos de frutas u otros, ya que taparían la base de la torre y el chocolate no fluiría apropiadamente.

Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe

1. El aparato tiene un enchufe polarizado (una patita más ancha). Se diseñó para reducir el riesgo de descarga eléctrica, dado que entra en un tomacorriente polarizado solo en una posición. **Si el enchufe no entra completo en el tomacorriente, inviértalo. Si aún así no entra, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.**
2. Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar 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 120 V CA incluso si se está usando un adaptador, transformador o convertidor de voltaje.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar la CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN DE ACERO INOXIDABLE. Esta fuente de chocolate crea una cascada de dulzura que hará agua la boca en cualquier ocasión.

Sus amigos y familiares disfrutarán bocadillos, aperitivos y postres con la CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN DE ACERO INOXIDABLE. Por favor cuide su aparato siguiendo estas simples instrucciones.

Puede usar diferentes chocolates y salsas en su CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN DE ACERO INOXIDABLE para crear el sabor deseado. Pruebe lo siguiente:

- Chocolate con leche.
- Chocolate oscuro semiamargo.
- Chocolate blanco.
- Caramelo de azúcar con mantequilla (Butterscotch).

Agregue fresas, malvaviscos, trozos de manzana, rosquillas, galletas, bolas de helado y bolas de mantequilla de maní - ¡use su imaginación! Añada licores para obtener sabores sofisticados.

También puede derretir queso para crear una fuente de fondue de queso. Agregue uvas, manzanas, pan, camarones, galletas y rosquillas - ¡use su imaginación! Para poder utilizar el queso, sólo tiene que preparar el queso como si se tratara de una olla de fondue regular al diluirlo con vino blanco o crema para mantenerlo líquido y para permitirle que fluya a través de la torre. También puede utilizarse queso en polvo.

Asimismo pueden usarse salsas de barbacoa. Pruebe su salsa de barbacoa favorita y agregue cubitos de pollo cocido, cubitos de carne o bistec, cubitos de carne de cerdo o camarón. Tenga en cuenta que la consistencia de la salsa debe ser liviana. Utilice vino, licores u otros líquidos para diluir la salsa.

La CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN DE ACERO INOXIDABLE es un accesorio divertido para cualquier mesa de comedor y es perfecto para eventos tales como:

- Bodas
- Cumpleaños
- Fiestas de graduación
- Reuniones de negocios
- Celebraciones de días festivos.
- Reuniones informales con amigos y familiares.

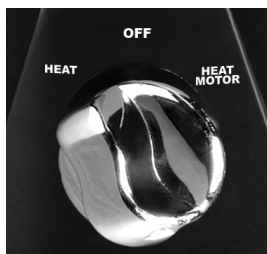
PARTES Y ENSAMBLE

Su CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN DE ACERO INOXIDABLE requiere poco ensamblaje. Antes de usarla, limpie el Recipiente con un paño húmedo y seque. Lave la barrena y la torre con agua tibia jabonosa; enjuague y luego seque.



POSICIONES DEL INTERRUPTOR

Izquierda: Calor/Centro: Apagado/ Derecha: Motor térmico



ENSAMBLAJE

ADVERTENCIA: No ensamble ni desensamble ninguna parte mientras la unidad esté enchufada o el motor esté en funcionamiento.

1. Coloque el sinfín: Después de limpiar, inserte el sinfín en la base. Alinee el agujero en la parte inferior del sinfín con el pasador dentro de la base. Empuje suavemente hasta que esté completamente asentado y seguro.
2. Fije la torre: Coloque cuidadosamente la torre sobre el sinfín. Alinee la parte inferior de la torre con las guías de la base y bájela recto hacia abajo.
3. Verificación de seguridad: Antes de enchufar la unidad, asegúrese de que el sinfín y la torre estén firmemente y correctamente instalados.

CÓMO FUNCIONA

Configuración

- Primero, encuentre una superficie estable cerca de un enchufe eléctrico antes de comenzar.
- Asegúrese de que la superficie esté nivelada para un flujo adecuado.
- No coloque cerca de una fuente de agua.

Preparar la fondue

Para fondue de chocolate, siga nuestro fácil método de microondas o siga el suyo.

NOTA: También puede usar su CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN DE ACERO INOXIDABLE con otras opciones de fondue, como queso o caramelo.

Chocolate derretido en microondas:

1. En un bol seguro para microondas, llene el bol con 24 onzas de chispas de chocolate o barras de chocolate picadas. Para mejores resultados, use chocolate con al menos 32 % de manteca de cacao.
2. Coloque el bol en el microondas y caliente durante 30 segundos.
3. Retire y revuelva bien, raspando los lados para asegurar un calentamiento uniforme.
4. Continúe calentando el chocolate en el microondas en intervalos de 15 segundos, revolviendo y raspando entre intervalos, hasta que el derretimiento sea completo.

Precalentar la fuente

- Gire el interruptor a la posición Calor y deje que la unidad se caliente durante 3 a 5 minutos.

Verter la fondue

La capacidad máxima es de 24 oz de fondue líquida.

1. Asegúrese de que la fondue tenga una consistencia fina y derretida POR DEBAJO de 110 °F antes de agregarla a la fuente.
CONSEJO: Para probar, sumerja una cuchara grande en su fondue y levántela por encima de su bol. Si la fondue gotea espesamente de la cuchara, continúe calentando hasta que esté fina.
2. Una vez que la fondue esté lista, gire el interruptor del motor a la posición "Calor Motor". El motor se activará mientras la unidad permanece caliente.
3. Vierta cuidadosamente la fondue en el bol en la base de la torre. La fondue será absorbida bajo la torre y transportada hacia arriba por el sinfín. La fondue fluirá desde la parte superior de la torre y caerá en cascada uniformemente por cada nivel.
NOTA: No agregue líquidos fríos ya que esto restringirá el flujo.

Sumergir y servir

1. Ensarte alimentos (frutas, malvaviscos, etc.) y sosténgalos bajo la fondue fluyente en cualquier nivel.
PRECAUCIÓN: Tenga cuidado de no dejar caer alimentos en el bol de la base, ya que esto puede obstruir el sinfín.
2. Una vez terminado, gire el interruptor a la posición APAGADO y desenchufe la unidad.
3. Permita que la fondue se enfríe completamente y siga los pasos en LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

CONSEJOS ÚTILES

- Si el chocolate comienza a gotear en lugar de fluir por la torre, significa que el chocolate está demasiado espeso. Diluya el chocolate agregando aceite vegetal. Y asegúrese también de que la unidad esté nivelada.
- Si el chocolate está fluyendo de forma despareja, significa que la unidad no está nivelada. Asegúrese de que la unidad esté sobre una superficie nivelada para que el chocolate se distribuya de manera uniforme.
- Si el flujo es intermitente, discontinuo o no fluye correctamente, compruebe si hay trozos de comida en el recipiente de base que puedan estar obstruyendo el flujo de chocolate.
- Nunca agregue líquido frío o fresco a la CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN DE ACERO INOXIDABLE ya que esto detendría el flujo de la fuente.
- **No caliente el chocolate por encima de 43 grados Celsius como la deformación de las torres puede ocurrir.**
- NO agregue más de 24 oz de fondue líquida o la unidad se desbordará.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para prolongar la vida útil de la CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN DE ACERO INOXIDABLE, asegúrese de seguir las instrucciones de limpieza después de cada uso.

IMPORTANTE: Desconecte siempre la unidad y permita que se enfríe completamente antes de manipularla o limpiarla. La base, la torre y el sinfín estarán muy calientes.

1. Una vez frío, retire cuidadosamente la torre y el sinfín de la base. Limpie el exceso de chocolate de todas las partes con una toalla de papel. Esto facilita el lavado.
2. Lave la torre y el sinfín en agua jabonosa caliente usando una esponja o paño no abrasivo. No use limpiadores abrasivos o estropajos, ya que pueden dañar el acabado.
NOTA: No lave ninguna parte en el lavavajillas. Lave solo a mano.
3. Enjuague thoroughly con agua limpia y seque completamente con una toalla suave.
4. Vierta cuidadosamente cualquier chocolate sobrante del bol en un contenedor desechable o en una bolsa de plástico. NUNCA vierta chocolate derretido por el desagüe. Se solidificará y causará una obstrucción severa.
5. Limpie el bol y el exterior de la base con un paño húmedo no abrasivo. Seque con un paño limpio separado.
6. Nunca sumerja la base en agua o permita que entre líquido en la carcasa del motor.
7. Asegúrese de que todas las partes estén completamente secas antes de volver a ensamblar o almacenar para prevenir oxidación o daños.
8. Almacene la unidad en un lugar limpio y seco.

RECETAS

Para obtener mejores resultados, el chocolate debe contener un 60% de cacao. Si el porcentaje de cacao es mayor, será necesario agregar aceite vegetal para disminuir la densidad del chocolate. NO AGREGUE NINGÚN LÍQUIDO FRÍO A LA FUENTE MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO. Esto causaría que se espese la mezcla y dejaría de fluir apropiadamente.

Mejore el sabor de su chocolate incorporando licores. Pruebe estas deleitables creaciones de chocolate:

Chocolate a la naranja: Licor de Naranja o Extracto de Naranja.

Chocolate de avellanas: Licor de Avellanas.

Chocolate al café: Amaretto (Licor de Almendras).

Chocolate mentolado: Crema de Menta.

Chocolate al coco: Crema de Coco.

Licor de chocolate: Cualquier Marca de Licor de Chocolate.

Para evaporar el alcohol del licor:

- Antes de mezclar el licor con el chocolate, mida $\frac{1}{4}$ de taza de licor (aproximadamente - a gusto) y viértalo en una cacerola pequeña.
- Caliente el licor sobre la cocina hasta que hierva.
- Mezcle el licor con el chocolate que haya elegido antes de agregarlo a la CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN DE ACERO INOXIDABLE.

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.

CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN DE ACERO INOXIDABLE / NCFF970SS

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

Nostalgia Products LLC (la "Compañía") garantiza por la presente que por un período de un (1) año a partir de (i) la fecha de compra minorista original, o (ii) donde la ley lo requiera, la fecha de entrega respecto de dicha compra minorista original (en cada caso, el "Período de Garantía"), este producto estará libre de defectos de material y mano de obra bajo uso doméstico normal, siempre que el producto se opere y mantenga de acuerdo con las instrucciones de operación. Como recurso único y exclusivo bajo esta garantía, la Compañía a su discreción reparará o reemplazará el producto que se encuentre defectuoso, o reembolsará el producto durante el Período de Garantía. Esta garantía solo está disponible para el comprador minorista original del producto durante y a partir de la fecha de inicio del Período de Garantía, y solo es válida con el recibo de venta original, ya que se requiere prueba de la fecha de compra para obtener los beneficios de la garantía. Si es aplicable, también se requerirá evidencia aceptable de la fecha de entrega respecto de la compra para establecer la fecha de inicio apropiada del Período de Garantía, como se describe anteriormente. 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.

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

Mira nuestros últimos videos en YouTube www.youtube.com/user/NostalgiaElectrics

Sigue nuestro perfil en Instagram www.instagram.com/nostalgiaelectrics

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

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	19
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	20
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES	20
INTRODUCTION	22
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	23
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	24
CONSEILS PRATIQUES	25
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	25
RECETTES	26
RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES	27

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.

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz

40 Watts



CE PRODUIT NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE DANS UNE PRISE DE COURANT 120 V CA SEULEMENT.

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS utiliser un tampon à récurer sur l'appareil.
2. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
3. NE JAMAIS mettre les ingrédients autres que ceux prévus dans le bol de base.
4. NE JAMAIS utiliser près d'une source d'eau.
5. NE JAMAIS toucher à la tour avec les doigts pendant que l'appareil tourne ou qu'il est chaud.
6. Débrancher l'unité de la prise de courant s'il n'est pas en service et lorsqu'on le nettoie.
7. NE PAS utiliser cet appareil si la corde de branchement ou la prise sont endommagées, non plus si l'appareil ne fonctionne pas.
8. NE PAS METTRE le socle-moteur dans le lave-vaisselle.
9. Garder hors de la portée des enfants.
10. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
11. Les enfants laissés sans surveillance et les personnes ayant une déficience cognitive ne devraient pas utiliser cet appareil.
12. Les jeunes enfants qui sont à proximité de l'appareil ne devraient pas être laissés sans surveillance pour ne pas qu'ils jouent avec celui-ci.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Les mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, y compris les éléments suivants:

1. Lire toutes les consignes avant de faire fonctionner l'appareil;
2. NE PAS TOUCHER aux pièces qui bougent.
3. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou quelque pièce du socle-moteur dans l'eau ou d'autre liquide.
4. Une supervision étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou près des enfants.
5. Débrancher de la prise de courant quand ce n'est pas utilisé ou avant d'enlever des pièces pour le nettoyage.
6. NE PAS utiliser n'importe quel appareil ayant une corde ou prise endommagée non plus si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus près de chez vous pour un examen ou réparation de l'appareil.
7. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. L'utilisation d'accessoires peut causer des blessures.
8. NE PAS utiliser à l'extérieur.
9. NE PAS laisser la corde toucher des surfaces chaudes.

10. NE PAS placer sur un brûleur au gaz ou électrique ou à proximité ou sur un four chaud.
11. Une prudence extrême doit être de mise lorsque l'on déplace cet appareil.
12. L'unité doit être placée sur une surface plane afin de l'utiliser d'une façon adéquate.
13. NE PAS utiliser cet appareil à des fins autres que celle prévue.
14. NE PAS laisser l'unité sans supervision quand vous l'utilisez ou lorsqu'elle est branchée dans une prise de courant.
15. NE PAS assembler la tanière ou la tour alors que le moteur tourne. S'assurer que l'appareil est débranché pour l'assemblage.
16. NE PAS chauffer le chocolat plus de 110 degrés Fahrenheit gauchissement des tours peut se produire.
17. L'élément chauffant deviendra chaud. Éviter de le toucher jusqu'à ce qu'il soit refroidi.
18. Tenir les mains et les objets étrangers à l'extérieur de la fontaine lorsqu'elle est en marche. Vérifier régulièrement le bol pour s'assurer qu'il est exempt de morceaux de fruits ou autres car ils boucheront la base de la tour et le chocolat ne coulera pas correctement.

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 FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE. Cette fontaine à chocolat crée une cascade de douceur qui ajoutera un plaisir alléchant à toutes les fêtes.

Vos amis et votre famille apprécieront vos grignotines, vos hors-d'œuvre et vos desserts avec la FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE. Veuillez apporter tout le soin voulu à votre appareil en suivant les simples consignes suivantes.

Vous pouvez utiliser une grande variété de chocolats et de sauces avec la FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE pour créer les arômes désirés. Essayer les recettes suivantes:

- Chocolat au lait
- Chocolat noir semi-sucré
- Chocolat blanc
- Caramel au beurre

Trempez fraises, guimauves, morceaux de pomme, bretzels, biscuits, boules de crème glacée, boules de beurre d'arachide – faites preuve d'imagination! Ajoutez des liqueurs pour des arômes raffinés.

Vous pouvez également faire fondre du fromage pour créer une fontaine de fromage fondu. Trempez raisins, pommes, pain, crevettes, craquelins et bretzels – faites preuve d'imagination! Pour utiliser le fromage, vous aurez simplement besoin de le préparer de la même manière que pour une fondue régulière en le diluant avec du vin blanc ou de la crème pour qu'il soit liquide; il pourra ainsi couler de la fontaine. Le fromage en poudre peut également être utilisé.

Les sauces barbecue peuvent être également utilisées. Essayez votre sauce barbecue préférée et trempez les cubes de poulet, les cubes de bœuf/ bifteck, lescubRappelez-vous que la consistance de la sauce devra être fine. Utilisez du vin, des liqueurs ou autres liquides pour diluer la sauce.

La FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE est un complément agréable à toute table à dîner et est parfaite pour les événements comme les:

- les mariages
- les anniversaires
- les fêtes de finissants
- les réunions d'affaires
- les vacances
- les réunions d'amis et de famille

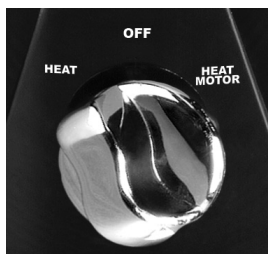
PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Votre FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE requiert peu d'assemblage. Avant l'utilisation, essuyer le bol avec un chiffon humide, puis sécher. Laver la tarière et la tour avec de l'eau savonneuse, rincer, puis sécher.



POSITIONS DU SÉLECTEUR

Gauche: Élément Chauffant/Centre: OFF (ARRÊT)/Droite: Chaleur Moteur



ASSEMBLAGE

AVERTISSEMENT: Ne assemblez ou ne désassemblez aucune pièce lorsque l'appareil est branché ou que le moteur est en marche.

1. Placez la vis sans fin : Après le nettoyage, insérez la vis sans fin dans la base. Alignez le trou au bas de la vis sans fin avec la goupille à l'intérieur de la base. Appuyez doucement jusqu'à ce qu'elle soit complètement en place et sécurisée.
2. Fixez la tour : Placez soigneusement la tour sur la vis sans fin. Alignez le bas de la tour avec les guides de la base et abaissez-la tout droit.
3. Vérification de sécurité : Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la vis sans fin et la tour sont fermement et correctement installées.

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Installation

Tout d'abord, trouvez une surface stable près d'une prise électrique avant de commencer.

Assurez-vous que la surface est nivelée pour un fonctionnement adéquat.

Ne placez pas près d'une source d'eau.

Préparer la fondue

Pour la fondue au chocolat, suivez notre méthode facile au micro-ondes ou votre propre méthode.

REMARQUE: Vous pouvez également utiliser votre FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE avec d'autres options de fondue, comme le fromage ou le caramel.

Chocolat fondu au micro-ondes :

1. Dans un bol allant au micro-ondes, remplissez le bol avec 24 onces de pépites de chocolat ou de barres de chocolat hachées. Pour de meilleurs résultats, utilisez du chocolat contenant au moins 32 % de beurre de cacao.
2. Placez le bol au micro-ondes et faites chauffer pendant 30 secondes.
3. Retirez et remuez bien, en raclant les côtés pour assurer un chauffage uniforme.
4. Continuez à chauffer le chocolat au micro-ondes par intervalles de 15 secondes, en remuant et en raclant entre chaque intervalle, jusqu'à ce que la fusion soit complète.

Préchauffer la fontaine

- Tournez l'interrupteur sur la position Chauffage et laissez l'appareil chauffer pendant 3 à 5 minutes.

Verser la fondue

La capacité maximale est de 24 oz de fondue liquide.

1. Assurez-vous que la fondue ait une consistance fine et fondue SOUS 110 °F avant de l'ajouter à la fontaine.
CONSEIL : Pour tester, trempez une grande cuillère dans votre fondue et élevez-la au-dessus de votre bol. Si la fondue coule épais de la cuillère, continuez à chauffer jusqu'à ce qu'elle soit fine.
2. Une fois la fondue prête, tournez l'interrupteur du moteur sur la position « Chauffage Moteur ». Le moteur s'activera tandis que l'appareil reste chaud.
3. Versez soigneusement la fondue dans le bol à la base de la tour. La fondue sera aspirée sous la tour et transportée vers le haut par la vis sans fin. La fondue coulera du haut de la tour et cascadera uniformément sur chaque étage.
REMARQUE : N'ajoutez pas de liquides froids car cela restreindra l'écoulement.

Tremper et servir

1. Enfilez les aliments (fruits, guimauves, etc.) sur une brochette et tenez-les sous la fondue coulante sur n'importe quel étage.
ATTENTION : Faites attention à ne pas laisser tomber de nourriture dans le bol de base, car cela peut boucher la vis sans fin.
2. Une fois terminé, tournez l'interrupteur sur la position OFF et débranchez l'appareil.
3. Laissez la fondue refroidir complètement et suivez les étapes de NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

CONSEILS PRATIQUES

- Si le chocolat commence à s'égoutter au lieu de couler de la tour, le chocolat est trop épais. Diluer le chocolat en ajoutant de l'huile
- Si le chocolat coule de manière non uniforme, l'appareil n'est pas au niveau. S'assurer que l'appareil est sur une surface plane et que le chocolat est réparti de manière uniforme.
- Si l'écoulement est intermittent, interrompu ou incorrect, vérifier qu'il n'y a pas de morceaux de nourriture dans le bol de la base qui bouche l'écoulement du chocolat.
- Ne jamais ajouter de liquide frais ou froid à la FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE, car ceci arrêtera l'écoulement de la fontaine.
- **Ne pas chauffer le chocolat plus de 43 degrés Celsius**
gauchissement des tours peut se produire.
- NE PAS ajouter plus de 24 oz de fondue liquide, sinon l'unité débordera.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour prolonger la durée de vie de votre FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE, s'assurer de suivre les consignes de nettoyage suivantes après chaque utilisation.

IMPORTANT: Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le manipuler ou de le nettoyer. La base, la tour et la vis sans fin seront très chaudes.

1. Une fois refroidi, retirez soigneusement la tour et la vis sans fin de la base. Essuyez l'excès de chocolat sur toutes les pièces avec une serviette en papier. Cela facilite le lavage.
2. Lavez la tour et la vis sans fin dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon non abrasif. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer, car ils peuvent endommager la finition.
REMARQUE : Ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle. Lavez à la main seulement.
3. Rincez abondamment à l'eau claire et séchez complètement avec une serviette douce.
4. Versez soigneusement le chocolat restant du bol dans un contenant jetable ou dans un sac en plastique. NE VERSEZ JAMAIS de chocolat fondu dans le drain. Il se solidifiera et causera un bouchon sévère.
5. Essuyez le bol et l'extérieur de la base avec un chiffon humide non abrasif. Essuyez avec un chiffon propre séparé.
6. Ne plongez jamais la base dans l'eau ou ne laissez pas de liquide pénétrer dans le logement du moteur.
7. Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant de réassembler ou de ranger pour éviter la rouille ou les dommages.
8. Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec.

RECETTES

Pour obtenir de meilleurs résultats, le chocolat devrait contenir 60% de cacao. Un pourcentage plus élevé de cacao exigera l'ajout d'huile végétale pour diluer le mélange. NE PAS AJOUTER DE LIQUIDE FROID À LA FONTAINE PENDANT L'UTILISATION. Ceci fera épaissir votre mélange et il ne coulera pas correctement.

Améliorez la saveur de votre chocolat en y ajoutant une liqueur.
Essayer ces créations de chocolat alléchantes :

Chocolat à l'Orange: Liqueur d'Orange et Concentré d'Orange

Chocolat à la Noisette: Liqueur de Noisette

Chocolat au Café: Amaretto

Chocolat à la Menthe: Crème de Menthe

Chocolat au Macaron: Crème de Noix de Coco

Chocolat à la Liqueur: Toute Marque de Liqueur de Chocolat

Pour brûler l'alcool contenu dans la liqueur:

- Avant de mélanger la liqueur au chocolat, mesurer 65 ml (¼ tasse) de liqueur (plus ou moins en fonction du goût) et verser dans une petite casserole.
- Faire cuire la liqueur sur le feu et l'amener à ébullition.
- Mélanger la liqueur avec le chocolat avant de verser dans la FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE.

RETOUR ET GARANTIE

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

FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE / NCCF970SS

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

Distribué par :

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

Demande pour le service à la clientèle

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

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

Nostalgia Products LLC (la « Société ») garantit par la présente que, pour une période d'un (1) an à compter (i) de la date d'achat au détail initial, ou (ii) lorsque la loi l'exige, de la date de livraison relative à cet achat au détail initial (dans chaque cas, la « Période de garantie »), ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication sous une utilisation domestique normale, à condition que le produit soit utilisé et entretenu conformément aux instructions d'utilisation. Comme recours unique et exclusif en vertu de cette garantie, la Société, à sa discrétion, réparera ou remplacera le produit jugé défectueux, ou remboursera le produit pendant la Période de garantie. Cette garantie n'est disponible que pour l'acheteur au détail initial du produit pendant et à compter de la date du début de la Période de garantie, et n'est valable qu'avec le reçu de vente original, car une preuve de la date d'achat est requise pour bénéficier de la garantie. Si applicable, une preuve acceptable de la date de livraison relative à l'achat sera également requise pour établir la date de début appropriée de la Période de garantie, comme décrit ci-dessus. 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 permit selon les directives de fonctionnement, cette garantie s'applique à une utilisation à domicile à d'intérieur seulement. Afin d'obtenir un service couvert sous cette garantie, veuillez contacter l'Entreprise au numéro de téléphone inclut ci-haut ou en remplissant le formulaire de demande au service à la clientèle, sur le site www.nostalgiaproducts.com. 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.

Suivez-nous sur Facebook à www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Découvrez nos dernières vidéos sur YouTube www.youtube.com/user/NostalgiaElectrics

Abonnez-vous à notre profil Instagram www.instagram.com/nostalgiaelectrics

