



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

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 03/24/15)



CFFF52

Stainless Steel Chocolate Fondue Fountain
Fuente de Fondue de Chocolate de Acero Inoxidable
Fontaine à fondue au chocolat en acier inoxydable

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes



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

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	5
PARTS & ASSEMBLY	6
HOW TO OPERATE	7
HELPFUL TIPS.	8
CLEANING & MAINTENANCE	8
RECIPES	9
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
190 Watts, ETL Approved

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

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 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 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 in to an outlet.

15. DO NOT assemble the Auger or Tower while the motor is running. Make sure unit is unplugged before assembling.
16. Heating Element will get hot. Avoid contact until fully cooled.
17. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
18. Extension cord can be used if care is exercised in use.
19. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
20. 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.
21. 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.
22. Unit must be level to operate properly.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing The STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. This chocolate fountain creates a cascade of sweetness that will add mouth-watering fun to any occasion.

Everyone will enjoy snacks, appetizers and desserts with the STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. Please take care of your machine by following these simple instructions.

You can use a variety of chocolates and sauces with your STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN to create the flavor you desire. Try the following:

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

Dip strawberries, marshmallows, apple wedges, pretzels, cookies, ice cream balls, peanut butter balls – use your imagination! Add liqueurs for sophisticated flavors.

You can also melt cheese to create a cheese fondue fountain. Dip grapes, apples, breads, shrimp, crackers, and pretzels and more! In order to use cheese, you just need to prepare the cheese as you would for a regular fondue pot by diluting it with white wine or cream to keep it liquid, enabling it to flow through the tower. Powdered cheese may be used as well.

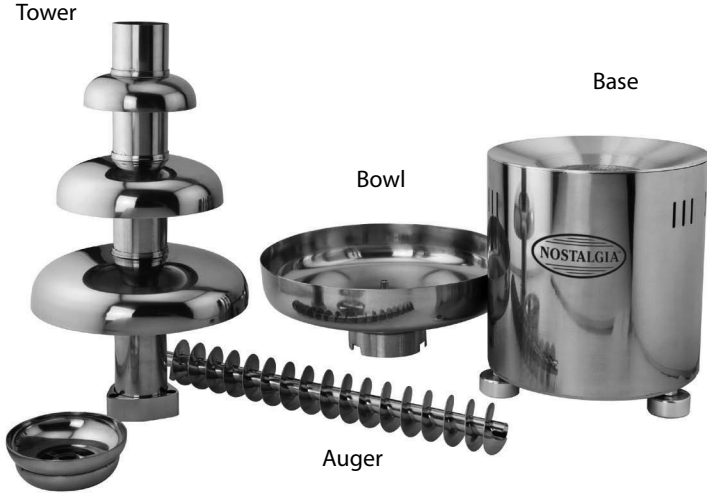
Barbecue sauces may also be used. Try your favorite barbecue sauce and dip cooked chicken cubes, beef/steak cubes, pork cubes or shrimp. Keep in mind the consistency of the sauce needs to be thin. Use wine, liquor or other liquids to thin the sauce.

The STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN is a beautiful addition to any dining table and is an impressive display at events such as:

- Weddings
- Birthdays
- Graduation Parties
- Business Meetings
- Holidays...and more!

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.



After cleaning, assemble fountain by following these steps:

- Attach Bowl to top of Base by aligning the notches in the bottom of the Bowl to the notches on top of Base and securing in place.
- Make sure Auger is securely in place by aligning the opening on the bottom of the Auger with the **Base Pin**.
- Attach Tower to Bowl by aligning the holes in the bottom of the Tower with the pins in the Bowl.



- Place Tower Bowl on top of Tower.
DO NOT attempt to place Auger or Tower on Base or remove from Base while the motor is running. Make sure the Tower is fitted on the posts in the Base properly.

HOW TO OPERATE

- First, find a stable surface near an electrical outlet before starting. Unit must be level to operate properly and to create the desired flowing effect. Make sure your cord is away from any water source. If needed, it is acceptable to use an extension cord.
- Press button to turn the heater on. Let the unit warm up for at least 3 to 5 minutes before adding melted chocolate.
- While the machine is warming up, get a microwaveable bowl. Fill bowl with 7 cups of chocolate chips (about 9½ 12-ounce bags) and 1¾ cups of oil. If you are using Belgian Chocolate, you do not need to add oil.
- Place in microwave for 5 to 6 minutes on high heat. When done, stir chocolate. If necessary, continue to warm chocolate in microwave until melting is complete and chocolate is smooth (another 1 to 2 minutes).
- Never add cool or cold liquids to the melted chocolate in the fountain, as this will stop the flow.
- Chocolate needs to be completely melted and of thin consistency to allow proper flow. Use a large spoon to test the consistency of the chocolate. If the chocolate drips too thickly from the spoon, add more oil to the mixture.
- Once the chocolate is completely melted and of proper consistency, press the motor button on the STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN, so that the motor and the heater are running at the same time.
- Carefully pour the melted chocolate into the Bowl at the base of the Tower. The melted chocolate should be drawn under the Tower and carried up the Tower by the Auger. Chocolate should then begin to flow from the top of the Tower and cascade evenly down each tier.
- The STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN must be level to ensure proper sheeting of the chocolate. Be careful not to drop pieces of food into the Bowl, which clogs the flow of chocolate.

SWITCH POSITIONS

Left: Motor / Right: Heater



HELPFUL TIPS

Measuring Chocolate

This unit holds:

6 pounds = 96 ounces

- If chocolate begins to drip instead of flow down Tower, the chocolate is too thick. Thin the chocolate by adding vegetable oil. Also, make sure that the unit is level.
- If the chocolate 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.
- Never add cool or cold liquid to the STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN, as this will stop the flow of the fountain.

CLEANING & MAINTENANCE

To prolong the life of your STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN be sure to follow cleaning instructions after every use. Never use anything abrasive on the base to maintain the original finish.

1. Make sure unit is unplugged before cleaning. Allow parts to COOL to the touch. Tower, Auger, and Base can get VERY HOT!
2. Before first use and continuing after each use, be sure to wash the Tower and Auger thoroughly. AVOID washing parts in the dishwasher.
3. To make cleaning of the STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN easier, carefully remove the Tower and Auger (after cooling) and wipe off remaining chocolate with paper towels. Wash in warm, soapy water, rinse and dry.
4. Carefully pour out as much remaining chocolate from the Bowl as possible. Use non-abrasive, damp sponge or cloth to wipe clean the rest of the unit. Then, wipe with a non-abrasive towel to dry.

DO NOT POUR OUT EXCESS OR LEFTOVER CHOCOLATE DOWN ANY DRAIN. POUR INTO A PLASTIC BAG OR DISPOSABLE CONTAINER THEN PUT INTO THE GARBAGE.

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 $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ cup of liqueur (more or less depending on taste) and pour into a small cooking pot.
- Cook the liqueur on the stove top and bringing 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.

STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN / CFF552

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

Distributed by:

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

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

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

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

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

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

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

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

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

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES 12

MEDIDAS IMPORTANTES. 12

INTRODUCCIÓN 14

PARTES Y ENSAMBLAJE 15

CÓMO FUNCIONA 16

CONSEJOS ÚTILES 17

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 17

RECETAS 18

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA. 19

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

Hemos proporcionado numerosos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su electrodoméstico.

Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de alerta de seguridad.



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

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta.

Todos los mensajes de seguridad le dirán de qué peligro potencial se trata, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué puede ocurrir si no se obedecen las instrucciones.

Especificaciones del electrodoméstico:

- 120 Volts, 60 Hertz
- 190 Watts, aprobado por ETL

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

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. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso o mientras se limpia.
7. NO maneje este aparato si tiene un cable o enchufe dañado o en el caso de un mal funcionamiento del mismo.
8. NO coloque la base del motor en el lavaplatos.
9. Mantenga fuera del alcance de los niños.
10. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
11. Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por individuos con problemas cognitivos, sin estar supervisados.
12. Se debe supervisar a los niños para asegurarse que no jueguen con el aparato.

MEDIDAS IMPORTANTES

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

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.**
2. NO TOQUE las partes móviles.
3. 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.
4. Se requiere de una especial atención cuando el aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no se encuentra en uso, antes de quitar las partes o para su limpieza.
6. NO maneje ningún equipo electrodoméstico si tiene el cable o el enchufe dañados o si el equipo ha sido dañado de alguna manera. Lleve el equipo al taller de reparaciones más cercano para su examen o reparación.
7. El fabricante no recomienda el empleo de implementos accesorios. El empleo de éstos puede causar lesiones.
8. NO lo utilice en exteriores.
9. NO deje que el cable toque superficies calientes.
10. NO lo coloque sobre una hornalla a gas o sobre un quemador eléctrico caliente, ni cerca de ellos y tampoco dentro de un horno caliente.
11. Se debe tener extremo cuidado cuando mueve el aparato.

12. Esta unidad debe estar en una superficie nivelada para que funcione correctamente.
13. NO utilice el aparato de otro modo que no sea para su uso pretendido.
14. No deje la unidad sin atención mientras esté en uso o enchufada a un tomacorriente.
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. El Elemento para Calentar estará caliente. Evite el contacto hasta que se haya enfriado completamente.
17. Se proporciona un cable de energía eléctrica corto para reducir el riesgo de estrangulamiento o tropiezos que podría generar un cable más largo.
18. Se pueden utilizar cables prolongadores de suministro de energía si se tiene cuidado en su uso.
19. Las características nominales indicadas en un cable de extensión deben ser al menos iguales que las del electrodoméstico.
20. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para insertarse en un tomacorriente polarizado solamente en una posición.
21. 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 tapanían la base de la Torre y el chocolate no fluiría apropiadamente.
22. La unidad debe estar nivelada para funcionar correctamente.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

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

Todos disfrutarán bocadillos, aperitivos y postres con la FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE DE ACERO INOXIDABLE. Por favor cuide su aparato siguiendo estas simples instrucciones.

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

- Chocolate con leche
- Chocolate oscuro semiamargo
- Chocolate blanco
- Caramelo de azúcar con mantequilla

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, rosquillas ¡y muchas otras cosas! 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 FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE 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... ¡y otras ocasiones!

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Su FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE 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.

Torre

Base

Recipiente



Barrena

Después de limpiar, arme la fuente siguiendo los siguientes pasos:

- Coloque el recipiente sobre la parte superior de la base alineando las muescas y ajustando hasta que quede bien firme en su lugar.
- Asegúrese de que la Barrena esté firme en su lugar alineando la abertura de la parte inferior de la Barrena con la Clavija de la Base. →
- Sujete la Torre al Recipiente alineando los orificios de la parte inferior de la Torre con las clavijas del Recipiente.
- Coloque el Recipiente de la Torre sobre la parte superior de la Torre.



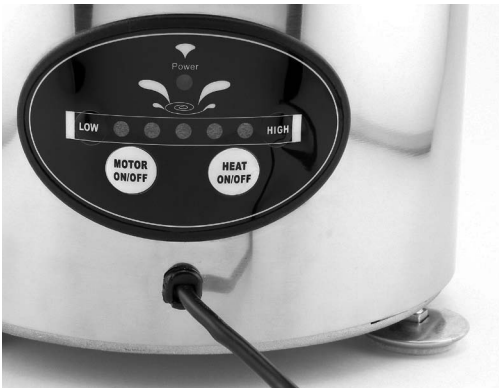
NO trate de colocar la barrena o la torre en la base ni de retirarlos mientras el motor esté funcionando. Asegúrese de que la torre esté instalada correctamente sobre los postes de la base.

CÓMO FUNCIONA

- En primer lugar, encuentre una superficie estable cerca de una toma de corriente antes de comenzar. La unidad debe estar nivelada para funcionar correctamente y para crear el efecto deseado de fluidez. Asegúrese de que el cable esté lejos de cualquier fuente de agua. Si es necesario, se puede utilizar un prolongador.
- Presione el botón para encender el calentador. Deje que la unidad se caliente durante al menos 3 a 5 minutos antes de agregar el chocolate derretido.
- Mientras la máquina se esté calentando, tome un bol apto para microondas. Llene el bol con 7 tazas de trozos de chocolate (aproximadamente 9½ 2 bolsas de 12-onzas) y 1¼ tazas de aceite. Si está utilizando chocolate belga, no es necesario agregar aceite.
- Coloque el bol en el microondas a potencia máxima durante 5 a 6 minutos. Cuando haya terminado, revuelva el chocolate. Si es necesario, continúe calentando el chocolate en el microondas hasta que se haya derretido completamente y el chocolate esté parejo (1 o 2 minutos más).
- Nunca agregue líquidos fríos o frescos al chocolate derretido en la fuente, ya que eso detendría el flujo.
- El chocolate tiene que estar completamente derretido y su consistencia debe ser liviana para permitir el flujo adecuado. Utilice una cuchara grande para probar la consistencia del chocolate. Si el chocolate gotea muy espesamente desde la cuchara, agregue más aceite a la mezcla.
- Una vez que el chocolate se derrita por completo y tenga la consistencia adecuada, presione el botón del motor de la FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE DE ACERO INOXIDABLE, para que el motor y el calentador funcionen al mismo tiempo.
- Vierta con cuidado el chocolate derretido en el Recipiente de la Base de la Torre. El chocolate derretido debe pasar por debajo de la Torre y elevarse por dentro de la Torre por medio de la Barrena. Luego el chocolate debe comenzar a fluir por la parte superior de la Torre y caer en cascada de manera uniforme por cada nivel.
- La FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE DE ACERO INOXIDABLE debe estar nivelada para garantizar el adecuado espesor laminado del chocolate. Asegúrese de no dejar caer trozos de comida en el recipiente de base ya que obstruirían el flujo del chocolate.

POSICIONES DEL INTERRUPTOR

Izquierda: Motor / Derecha: Calentador



CONSEJOS ÚTILES

Cómo Medir el Chocolate

Esta unidad contiene:

6 libras = 96 onzas

- 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 FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE DE ACERO INOXIDABLE, ya que esto detendría el flujo de la fuente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para prolongar la vida útil de la FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE DE ACERO INOXIDABLE asegúrese de seguir las instrucciones de limpieza después de cada uso. Para mantener el acabado original, nunca utilice nada abrasivo sobre la base.

1. Asegúrese de que la unidad esté desconectada antes de limpiar. Deje que se ENFRÍE al tacto. ¡La Torre, la Barrena y la Base pueden estar MUY CALIENTES!
2. Antes del primer uso y después de cada uso, asegúrese de lavar bien la Torre y la Barrena. EVITE lavar las piezas en un lavaplatos.
3. Para facilitar la limpieza de la FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE DE ACERO INOXIDABLE retire con cuidado la Torre y la Barrena (luego de que se hayan enfriado) y limpie los residuos de chocolate con toallas de papel. Lave con agua tibia y jabón, enjuague y seque.
4. Retire con cuidado del Recipiente de Base todos los residuos de chocolate que sea posible. Utilice una esponja no abrasiva y húmeda o un paño húmedo para limpiar el resto de la unidad. Luego, pase un paño no abrasivo para secar.

NO VIERTA EL EXCESO O SOBRANTE DE CHOCOLATE EN UN SUMIDERO. VIÉRTALOS EN UNA BOLSA DE PLÁSTICO O EN UN RECIPIENTE DESCARTABLE Y LUEGO ARRÓJELOS A LA BASURA.

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:

- Ante de mezclar el licor con el chocolate, mida $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ 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 FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE 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.

FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE DE ACERO INOXIDABLE / CFF552

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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

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

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

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

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

Me Gusta en Facebook en [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

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

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

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	21
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES	21
INTRODUCTION	23
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	24
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	25
CONSEILS PRATIQUES	26
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	26
RECETTES	27
RETOUR ET GARANTIE	28

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

190 Watts, approbation ETL

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS utiliser de 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 du socle.
4. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
5. NE JAMAIS toucher à la tour avec les doigts pendant que l'appareil tourne ou qu'il est encore chaud.
6. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé et au moment de son nettoyage.
7. NE PAS faire fonctionner le présent appareil lorsque le cordon ou la fiche est endommagé(e) ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement.
8. NE PAS METTRE le Socle dans le lave-vaisselle.
9. Garder hors de portée des enfants.
10. Cet appareil NEST PAS UN JOUET.
11. Le présent appareil n'est pas prévu pour être utilisé par de jeunes enfants non supervisés ou des individus ayant une déficience cognitive.
12. Les jeunes enfants devraient être supervisés au moment de l'utilisation du produit pour s'assurer qu'il ne jouent pas avec celui-ci.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veuillez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, y compris :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS TOUCHER aux parties mobiles.
3. Pour se protéger contre le risque de secousse électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou quelque pièce du Socle dans l'eau ou autres liquides.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de retirer les pièces pour le nettoyage.
6. NE PAS utiliser d'appareil dont le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés ni si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit. Envoyer immédiatement l'appareil au réparateur le plus près pour vérification ou réparation.
7. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires avec cet appareil. Attacher des accessoires à l'appareil pourrait causer des blessures à l'utilisateur.
8. NE PAS utiliser à l'extérieur.
9. NE PAS laisser le cordon toucher à des surfaces chaudes.

10. NE PAS placer sur un brûleur au gaz ou électrique ou à sa proximité ou dans un four chaud.
11. Une attention toute particulière doit être accordée au moment de déplacer cet appareil.
12. Le présent appareil doit être posé sur une surface plane pour qu'il fonctionne de façon appropriée.
13. NE PAS utiliser l'appareil à un usage autre que celui pour lequel il est prévu.
14. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé ou branché dans une prise de courant.
15. NE PAS assembler la Vis sans fin ou la Tour alors que le moteur tourne. S'assurer que l'appareil est débranché pour l'assemblage.
16. L'élément chauffant deviendra chaud. Éviter de le toucher jusqu'à ce qu'il soit refroidi.
17. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques résultant d'un cordon trop long dans lequel on s'emmêlerait ou sur lequel on risquerait de trébucher.
18. Une rallonge peut être utilisée si la prudence est de rigueur.
19. Le grade électrique indiqué sur la rallonge électrique devrait toujours être au moins égal ou plus élevé que le grade électrique de l'appareil avec lequel elle est utilisée.
20. Cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de choc électrique, cette fiche est conçue de façon à être branchée dans une prise électrique polarisée d'une seule façon.
21. Tenir les mains et les objets étrangers à l'extérieur de la fontaine. Vérifier régulièrement le bol pour s'assurer qu'il est exempt de morceaux de fruits, etc., car ils bloqueront le socle de la Tour et le chocolat ne coulera pas correctement.
22. L'appareil doit être de niveau pour fonctionner correctement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE. Cette fontaine à chocolat crée une chute de douceur qui ajoutera un plaisir alléchant à toutes les fêtes.

Chacun pourra ainsi profiter de collations, d'entrées et de desserts avec la FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE. Veuillez apporter tout le soin voulu à votre appareil et suivre les simples consignes suivantes.

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

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

Tremper les fraises, les guimauves, les morceaux de pomme, les bretzels, les biscuits, les boules de crème glacée, les boules de beurre d'arachide – faire preuve d'imagination! Ajouter des liqueurs pour des arômes raffinés.

Vous pouvez également faire fondre du fromage pour créer une fontaine de fromage fondu. Tremper les raisins, les pommes, le pain, les crevettes, les craquelins et les bretzels et plus encore! Pour utiliser le fromage, vous aurez simplement besoin de préparer le fromage de la même manière que pour la 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 pourra également être utilisé.

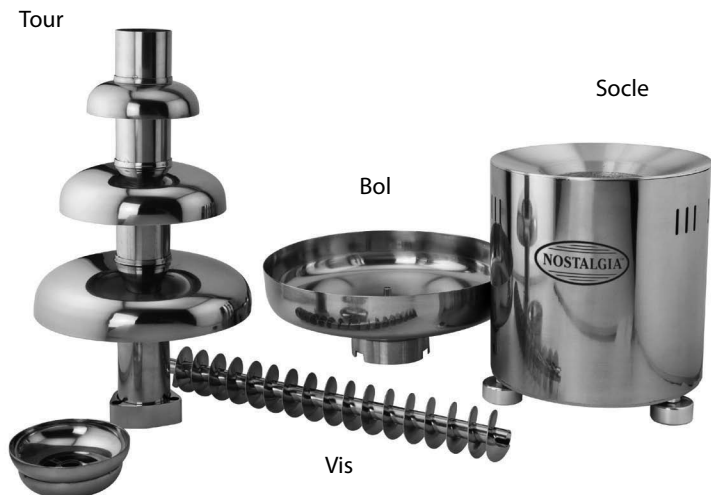
Les sauces barbecue pourront également être utilisées. Essayez votre sauce barbecue préférée et trempez les cubes de poulet, les cubes de bœuf/bifteck, les cubes de porc ou les crevettes. Se rappeler que la consistance de la sauce devra être fine. Utiliser du vin, des liqueurs ou d'autres liquides pour diluer la sauce.

La FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE est une belle addition à n'importe quelle table à manger et fera fureur au moment des fêtes:

- Les mariages
- Les anniversaires
- Les remises des diplômes
- Les réunions d'affaires
- Les congés ... et plus!

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

La FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE nécessite peu d'assemblage. Avant l'utilisation, essuyer le bol avec un chiffon humide, puis assécher. Laver la Vis sans fin et la Tour avec de l'eau chaude savonneuse, rincer, puis assécher.



Après le nettoyage, assembler fontaine en suivant ces étapes :

- Fixer le Bol en haut au Socle en alignant les encoches au fond du Bol avec celles sur le dessus du Socle, puis fixer solidement en place.
- S'assurer que la Vis sans fin est fixée solidement en place en alignant l'ouverture du fond de la Vis sans fin avec la Goupille du socle. →
- Fixer la Tour au Bol en alignant les trous dans du fond de la Tour avec les Goupilles du Bol.
- Placer le Bol de la Tour sur le dessus de la Tour.



NE PAS essayer de mettre la Vis sans fin ou la Tour sur le Socle ou l'en retirer alors le moteur tourne. S'assurer que la Tour est insérée sur les tiges sur le Socle de façon appropriée.

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

- Premièrement, trouver une surface plane près d'une prise électrique avant de commencer. L'appareil doit être de niveau pour fonctionner correctement et créer l'effet d'écoulement approprié. S'assurer que le cordon est éloigné d'une source d'eau. L'utilisation d'une rallonge est acceptable.
- Appuyer sur le bouton pour faire chauffer l'appareil. Laisser l'appareil chauffer pendant au moins 3 à 5 minutes avant d'ajouter le chocolat fondu.
- Pendant que l'appareil se réchauffe, prendre un bol qui va au four à micro-ondes. Remplir le bol avec 1,34 L (7 tasses) de brisures chocolat fondu (environ 9 emballages ½ de 340 g (12 oz) et 404 mL (1 ¾ tasse) d'huile. Si vous utilisez du chocolat belge, vous n'avez pas à ajouter de l'huile.
- Placer le chocolat au four à micro-ondes pendant 5 à 6 minutes à feu vif. Lorsque le tout est prêt, brasser le chocolat. S'il y a lieu, continuer de faire chauffer le chocolat au four à micro-ondes jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu (1 à 2 minutes de plus).
- Ne jamais ajouter de liquide tiède ou froid au chocolat fondu dans la fontaine, car ceci arrêtera l'écoulement.
- Le chocolat doit être complètement fondu et avoir une consistance fine pour qu'il s'écoule. Utiliser une grande cuillère pour vérifier la consistance du chocolat. Si le chocolat coule de manière trop épaisse de la cuillère, ajouter un peu d'huile au mélange.
- Une fois que le chocolat sera complètement fondu et de consistance appropriée, appuyer sur le bouton du moteur sur la FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE, de sorte que le moteur et le réchauffeur fonctionnent au même moment.
- Verser soigneusement le chocolat fondu dans le Bol du socle de la Tour. Le chocolat fondu devrait être tiré sous la Tour et amené au haut de la Tour par la Vis sans fin. Le chocolat devrait commencer à couler de la partie supérieure de la Tour et s'écouler en cascade de façon uniforme à chaque niveau.
- La FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE doit être de niveau afin d'assurer l'écoulement continu approprié du chocolat. Faire attention à ne pas laisser tomber des morceaux de nourriture dans le Bol qui bloqueraient l'écoulement du chocolat.

POSITIONS DES INTERRUPTEURS

Gauche : Moteur / Droit : Réchauffeur



CONSEILS PRATIQUES

Mesure du chocolat

Le présent appareil peut contenir:

2,7 kg (6 livres) = 96 onces

- Si le chocolat commence à tomber goutte à goutte au lieu de s'écouler de la Tour, le chocolat est trop épais. Diluer le chocolat en ajoutant de l'huile végétale. S'assurer également que l'appareil est de niveau.
- Si le chocolat coule de manière non uniforme, l'appareil n'est pas de 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 de façon non appropriée, vérifier qu'il n'y a pas d'aliments de nourriture dans le Bol du socle qui bloque l'écoulement du chocolat.
- Ne jamais ajouter de liquide tiède ou froid à la FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE, car ceci arrêtera l'écoulement de la fontaine.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour prolonger la durée de vie de la FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE, s'assurer de suivre les consignes de nettoyage suivantes après chaque utilisation. Ne jamais utiliser d'abrasif sur le socle pour maintenir le fini d'origine.

1. S'assurer que l'appareil est débranché avant de le nettoyer. Laisser les pièces REFROIDIR avant de toucher. La Tour, la Vis sans fin et le Socle peuvent devenir TRÈS CHAUDS!
2. Après la première utilisation et après chaque utilisation, s'assurer de bien laver la Tour et la Vis sans fin. ÉVITER de laver les pièces au lave-vaisselle.
3. Pour faciliter le nettoyage de la FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE, retirer soigneusement la Tour et la Vis sans fin (une fois qu'elles auront refroidi), puis enlever le chocolat avec des serviettes en papier. Laver dans de l'eau tiède savonneuse, puis assécher.
4. Enlever autant que possible tout le chocolat qui reste dans le Bol. Utiliser une éponge ou un chiffon non abrasif, humide pour essuyer le reste de l'appareil. Puis, utiliser une serviette non abrasive pour assécher.

NE PAS VERSER LE SURPLUS OU LE RESTE DE CHOCOLAT DANS LA VIDANGE DE L'ÉVIER. VERSER DANS UN SAC EN PLASTIQUE OU UN CONTENANT QUI SERA JETÉ AUX ORDURES.

RECETTES

Pour obtenir de meilleurs résultats, le chocolat devrait contenir 60 % de cacao. Tout pourcentage plus élevé de cacao nécessitera l'ajout d'huile végétale pour diluer le mélange.

NE PAS AJOUTER DE LIQUIDE FROID À LA FONTAINE PENDANT LE FONCTIONNEMENT.

Ceci fera épaissir le mélange et il ne s'écoulera pas de façon appropriée.

Améliorer la saveur du chocolat en y ajoutant une liqueur.

Essayer ces créations de chocolat alléchantes:

Chocolat à l'orange:

Liqueur d'orange ou concentré d'orange

Chocolat à la noisette:

Liqueur de noisette

Chocolat au café:

Amaretto

Chocolat à la menthe:

Crème de menthe

Macaron de chocolat:

Crème de noix de coco

Liqueur de chocolat:

Toute marque de liqueur de chocolat

Pour brûler l'alcool contenu dans la liqueur:

- Avant de mélanger la liqueur au chocolat, mesurer 58 mL (¼ tasse) de chocolat à environ 116 mL (½ tasse) de liqueur (en fonction du goût), puis verser dans une petite casserole.
- Faire cuire la liqueur sur le feu et l'amener à ébullition.
- Mélanger la liqueur au chocolat préféré avant d'ajouter à 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 / CFF552

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

Distribué par :

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

Demande pour le service à la clientèle

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

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

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

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

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

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

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).
Suivez nos conseils sur Pinterest à [www.pinterest.com / nostalgiaelectrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).
Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

