

NOSTALGIATM

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2017 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 10/24/17 NW)

NOSTALGIA™



CFF965

3-Tier Chocolate Fondue Fountain Fuente de Fondue de Chocolate Fontaine à Fondue au Chocolat

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, .33 Amps

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 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. 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. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
19. Extension cord can be used if care is exercised in use.
20. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
21. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
22. 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the 3-TIER 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 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 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 – use your imagination! 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.

Barbeque sauces may also be used. Try your favorite barbeque 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.

PARTS & ASSEMBLY

Your 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, return Auger to Base. Make sure Auger is securely in place by aligning the opening on the bottom of the Auger with the Base Pin. 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.



SWITCH POSITIONS

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



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.
- Turn the switch to the right to start the HEAT function on the CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. 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 two bags of chocolate chips (24 ounces) and $\frac{3}{4}$ of a cup of oil. If you are using Belgian Chocolate, you do not need to add oil.
- Place in microwave for 2½ minutes. When done, stir chocolate. If necessary, continue to warm chocolate in microwave until melting is complete (another 2 to 2½ minutes).
DO NOT heat chocolate over 110° F as warping of the towers may occur.
- 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, turn the switch the the left on the CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN to the MOTOR HEAT position, so 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 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.

HELPFUL TIPS

- 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.
- 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 CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN as this will stop the flow of the fountain.
- **DO NOT heat chocolate over 110° F as warping of the towers may occur.**

CLEANING & MAINTENANCE

To prolong the life of your 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 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 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 bringing to a boil.
- Mix the liqueur with choice of chocolate before adding to The 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 CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN / CFF965

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.

¡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.	15
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	16
RECETAS	16
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA.	17

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, .33 Amperes



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. Se proporciona un cable de corriente corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o pisar un cable largo.
19. Se puede utilizar un cable de extensión si se pone cuidado al utilizarlo.
20. El nivel eléctrico marcado en un cable de extensión debe de ser al menos del mismo tamaño que el nivel eléctrico del aparato.
21. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata de la clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para ser introducido en una toma de corriente polarizada en una sola dirección.
22. 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.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar la CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. 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. Por favor cuide su aparato siguiendo estas simples instrucciones.

Puede usar diferentes chocolates y salsas en su CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN 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 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 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.

Después de limpiar, regrese la barrena a la base. Asegúrese de que la barrena esté correctamente colocada en su lugar alineando la abertura en la parte inferior de la barrena con el perno de la base. 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.



POSICIONES DEL INTERRUPTOR

Izquierda: Motor Térmico / Derecha: Calentador / Centro: Apagado



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.
- Gire el interruptor hacia la derecha para encender la función HEAT de la fuente de fondue de chocolate. CALENTADOR DE LA FUENTE DE CHOCOLATE PARA FONDUE. Deje que el aparato se caliente durante al menos 3 a 5 minutos al menos de 3 a 5 minutos antes de añadir el chocolate derretido.
- Mientras la máquina se esté calentando, tome un bol apto para microondas. Llene el bol con dos paquetes de trozos de chocolate (24 onzas / 680 gramos) y $\frac{3}{4}$ de una taza de aceite. Si está utilizando chocolate belga, no es necesario agregar aceite.
- Coloque el bol en el microondas durante 2½ minutos. Cuando haya terminado, revuelva el chocolate. Si es necesario, continúe calentando el chocolate en el microondas hasta que se haya derretido completamente (otros 2½ minutos). **No caliente el chocolate por encima de 43 grados Celsius como la deformación de las torres puede ocurrir.**
- 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 esté completamente derretido y tenga la consistencia adecuada, gire el interruptor de la izquierda de la FUENTE DE FONDOS DE CHOCOLATE a la posición de CALENTAMIENTO DEL MOTOR, 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 CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN 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.

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 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.**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para prolongar la vida útil de la CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN, 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 CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN, 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:

- 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.

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 / CFF965

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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

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

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

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

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

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

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	18
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	19
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES	19
INTRODUCTION	21
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	22
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	23
CONSEILS PRATIQUES	23
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	24
RECETTES	24
RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES	25

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, .33 Ampères



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 tarière 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. Une courte corde d'alimentation est fournie afin de réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébucher dans la longue corde.
19. On peut prendre une rallonge si l'on fait attention lors de l'utilisation.
20. L'évaluation électrique indiquée pour une rallonge devrait être au moins aussi grande que l'évaluation électrique de l'appareil.
21. Cet appareil à une prise polarisée (une dent est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'une décharge électrique, cette prise est prévue pour être insérée dans une prise de courant polarisée seulement d'une façon.
22. 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT. 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. 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 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 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 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.

Après le nettoyage, remettre la tarière sur la base. S'assurer que la tarière est fixée solidement en place en alignant l'ouverture du fond de la tarière avec la goupille de la base. Ne pas essayer de mettre la tarière ou la tour ou de la retirer de la base lorsque le moteur tourne. S'assurer que la tour est insérée sur les montants de la base de façon appropriée.



POSITIONS DU SÉLECTEUR

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



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

- Premièrement, trouver une surface plane près d'une prise électrique avant de commencer. L'appareil doit être au niveau pour fonctionner correctement et créer l'effet d'écoulement approprié. S'assurer que votre cordon est éloigné d'une source d'eau. S'il y a lieu, l'utilisation d'une rallonge électrique est acceptable.
- Tournez l'interrupteur vers la droite pour activer la fonction HEAT de la fontaine à fondue au chocolat. CHAUFFAGE DE LA FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT. Laissez l'appareil chauffer pendant au moins 3 à 5 minutes 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 le contenu de deux sacs de copeaux de chocolat (680 g/ et 24 onces) et 190 ml ($\frac{3}{4}$ de tasse d'huile). Si vous utilisez du chocolat belge, vous n'avez pas à ajouter d'huile.
- Mettre au four à micro-ondes pendant 2½ minutes. Lorsque le tout est prêt, brasser le chocolat. S'il y a lieu, continuer de chauffer le chocolat au four à micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu (un autre deux à 2½ minutes). **Ne pas chauffer le chocolat plus de 43 degrés Celsius gauchissement des tours peut se produire.**
- Ne jamais ajouter de liquide frais 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 s'écouler correctement. 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 est complètement fondu et qu'il a la bonne consistance, tournez l'interrupteur de gauche de la FONDERIE CHOCOLATE en position MOTOR HEAT, de façon à ce que le moteur et l'élément chauffant fonctionnent en même temps.
- Verser soigneusement le chocolat fondu dans le bol à la base de la tour. Le chocolat fondu devrait être tiré sous la tour et amené au haut de la tour par la tarière. Le chocolat devrait commencer à couler de la partie supérieure de la tour et couler en cascade de façon uniforme à chaque niveau.
- La MINI FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT devrait être au niveau pour assurer le décollement approprié du chocolat. Faire attention de ne pas laisser tomber de morceaux de nourriture dans le bol, car ils empêcheraient l'écoulement du chocolat.

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, car ceci arrêtera l'écoulement de la fontaine.
- **Ne pas chauffer le chocolat plus de 43 degrés Celsius gauchissement des tours peut se produire.**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

- S'assurer que l'appareil est débranché avant de le nettoyer. Laisser les pièces refroidir avant de toucher. La tour, la tარიère et la base peuvent devenir TRÈS CHAUDES!
- Après la première utilisation et après chaque utilisation, s'assurer de bien laver la tour et la tარიère. ÉVITER de laver les pièces au lave-vaisselle.
- Pour rendre le nettoyage de la FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT plus facile, retirer soigneusement la tour et la tარიère (une fois refroidies), puis enlever le chocolat avec des essuie-tout. Laver dans de l'eau tiède savonneuse, puis sécher.
- 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 sécher.

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. 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.

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 / CFF965

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

Distribué par :

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

Demande pour le service à la clientèle

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

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

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

Cette garantie prévaut toute autre garantie, expresse ou implicite incluant les garanties de qualité marchande ou ayant une aptitude pour une intention en particulier, lesquelles sont exclues selon la loi. Sous aucun prétexte l'Entreprise ne pourra être tenue responsable pour tout dommage indirect, accidentel, consécutif ou spécial provenant de ou en relation avec ce produit ou son utilisation. Certains états, provinces ou juridictions n'allouent pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages accidentels ou consécutifs, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

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

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

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

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Suivez nos conseils sur Pinterest à www.pinterest.com/nostalgiaelctrx.

Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

