

NOSTALGIA™

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2023 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 08/14/23 SN)

NOSTALGIA™



FHCM4BR

Hot Chocolate & Milk Frother Fábrica de Chocolate Caliente Machine à chocolat chaud

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes

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

CONTENTS

SAFETY	2
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	7
RECIPES	11
RETURNS & WARRANTY	13

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
450 Watts



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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT TOUCH the hot surfaces. Use handles or knobs.
3. This appliance is NOT A TOY.
4. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this unit in water or other liquids.
7. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off any parts, and before cleaning.
8. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination, repair or adjustment.
9. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is provided by the manufacturer. Use of attachments may cause injuries.
10. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
11. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
12. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. DO NOT put in dishwasher.
14. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
15. NEVER leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
16. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food or liquid.
17. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Operating Safety Precautions

1. NEVER put fingers or utensils into feed or discharge areas.
2. Keep hands and utensils out of container while unit is in operation to reduce the risk of severe personal injury or damage to the appliance.

3. DO NOT remove lid while in use. Always operate appliance with lid in place.
4. DO NOT add anything to the container while the appliance is operating.
5. This unit must be on a level surface to operate properly.
6. Make sure the container is properly attached to the base before turning on unit.

Instructions for the Electrical Cord and Plug

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the HOT CHOCOLATE & MILK FROTHER from Nostalgia™! Making perfectly blended cups of hot cocoa at home has never been easier. The heavy-duty motor makes thick and creamy froth from whole milk. It will even froth low-fat and non-dairy milks such as almond or soy-milk.

- Professional: Provide professional creamy milk froth for making Cappuccino, Café Latte, Macchiato, hot chocolate and other milked beverages
- Whisk: Magnetic Whisk Froth's & Heats For Rich & Creamy Delicious Froth
- Capacity: 30 Ounce Pitcher W/ Handle
- Pitcher: Ergonomic Handle & Easy Pouring W/ Lid
- Functions: Warm, Hot & Cold Milk Frothing

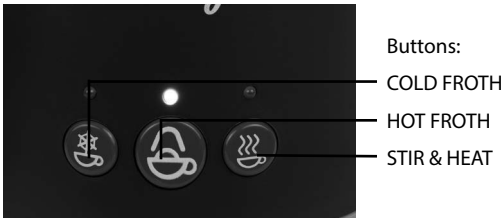
PARTS & ASSEMBLY

Parts



Control Panel

Cord Location



Cord can be wrapped and stored inside of the bottom of Base when not in use.
Please see **Important Safeguards** section for instructions about the cord & plug.



HOW TO OPERATE

Before first use, wipe down the HOT CHOCOLATE & MILK FROTHER exterior with a clean, non-abrasive cloth or sponge. Thoroughly wash the interior of the Mixing Container with warm, sudsy water and a non-abrasive cloth or sponge. DO NOT immerse Mixing Container in water. Wash Lid in warm, sudsy water and thoroughly dry. DO NOT put the Base in water.

NOTE: Your HOT CHOCOLATE & MILK FROTHER can be used to froth hot milk, froth cold milk, or stir and heat liquid for beverages like hot chocolate. Please read the following directions understand how to operate each mode.

STIR & HEAT

This setting can be used to make hot chocolate and other beverages that require heating and stirring.

- Find a stable, waterproof surface near an electrical outlet before starting.
CAUTION: Make sure the cord is away from any water source.
- DO NOT place the HOT CHOCOLATE & MILK FROTHER near the edge of a table or countertop.
- Remove the Lid from the Mixing Container.
- Pour up to 22 ounces of water or milk into the Mixing Container.
NOTE: Do not fill the Mixing Container past the dashed "Warm Milk & Hot Chocolate" fill lines.
- Add your favorite instant drink mix, depending on whether using milk or water. (See SERVING GUIDE table below.)
- Replace the Lid on the Mixing Container. Make sure the lid covers the pour spout. DO NOT operate without lid securely in place.
- Plug the HOT CHOCOLATE & MILK FROTHER into an outlet.
- Press the STIR & HEAT button. The HOT CHOCOLATE & MILK FROTHER will begin to mix and heat.
NOTE: You may press the button to turn it OFF at anytime. A full 22 ounces takes approximately 6-8 minutes to heat. DO NOT run for more than 15 minutes. This will cause milk to scald.

The appliance will remain on until you switch it off by pressing the button again.

SERVING GUIDE			
CUPS	1	2	3
LIQUID Milk/Water	8-oz.	15-oz.	22-oz.
POWDER MIX with Milk	2 Tbsp.	3 - ¾ Tbsp.	5-½ Tbsp.
POWDER MIX with Water	4 Tbsp.	6-½ Tbsp.	11 Tbsp.

NOTE: Pre-packaged instant cocoa, coffee and tea mixes may vary from the quantities indicated in this guide. Use the quantities specified on the packaging for exact measurements.

HOT & COLD FROTHING

Use these settings to create hot or cold milk froth for lattes, mochas, cappuccinos, and other similar beverages.

1. Place the HOT CHOCOLATE & MILK FROTHER upright on a dry, sturdy and heat-resistant surface near an electrical outlet.
2. Take the lid off and insert the frothing paddle onto the shaft on the bottom of the frother.
3. Fill the jar with the desired amount of milk and put the lid on.
NOTE: Minimum milk capacity is 3 oz. Max capacity is 7 oz. Type of milk used may vary. Do not fill past the dashed "Cold/Hot Milk Froth" fill lines.
4. Connect the plug into an electrical outlet and place frother onto base.
5. Press the COLD FROTH or HOT FROTH Button once and the indicator light will illuminate. This will begin frothing process.
NOTE: This setting will take approximately 50 to 90 seconds. The frother will turn off automatically when cycle is finished. If you want to stop the frothing process at any moment, press ON/OFF button once.
6. Remove lid, pour out froth, and enjoy.

CAUTION: Minimum 3 minutes rest time must be maintained between cycles otherwise frother will stop and will flash, indicating that it needs to cool down.

HELPFUL TIPS

NEVER leave the unit unattended while operating.

SMOKING

A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils. This is normal.

NOISE

Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling. This is normal.

HEATING BEVERAGES

DO NOT run the HOT CHOCOLATE & MILK FROTHER on the "WARM MILK" setting for more than 15 minutes. This will cause milk to scald.

CLEANING & MAINTENANCE

1. After using your HOT CHOCOLATE & MILK FROTHER, disconnect from electrical outlet. Remove plug by gripping the plug body and pulling out of the outlet. Never yank or twist cord to unplug the unit. Allow the appliance to cool completely before cleaning.
2. Pour out any unused beverage.
3. Wash the interior of the Mixing Container with a combination of mild detergent and water. DO NOT submerge the Mixing Container in water. Rinse and dry thoroughly.
4. Wash the lid in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Wipe the exterior of the Base and Mixing container with a soft, damp cloth.
6. NEVER immerse Base in water or put any parts in the dishwasher.

RECIPES

You can create a variety of frothy, hot beverages with your HOT CHOCOLATE & MILK FROTHER. Feel free to adjust the ingredients in the following recipes to your particular taste, or create your own delicious cafe-style drinks. The HOT CHOCOLATE & MILK FROTHER has the capacity for three 8-oz. drinks. If your drink recipe is made for one, remember to adjust your recipes accordingly for multiple servings.

Refer to the serving guide in the How to Operate section for suggested serving sizes. When using pre-packaged cocoa, coffee or tea mixes, use the quantities specified on the packaging for exact measurements.

CAFÉ AU LAIT

- 1 Cup Water
Add water, instant coffee, milk and sugar to the HOT CHOCOLATE & MILK FROTHER. Turn switch to "HEAT/FROTH".
- 1 Heaping Tsp. Instant Coffee
- 1 Cup Milk
Run for 4 to 8 minutes, or until beverage reaches ideal temperature. Switch to "FROTH" setting.
- 2 Tsp. Sugar, optional
Dispense the drink into a mug. Sprinkle nutmeg or ground cinnamon on top.
- Pinch of Ground Cinnamon or Nutmeg, optional
Serves 2.

CAFÉ MOCHA

- 1 Cup Water
Add ingredients to the HOT CHOCOLATE & MILK FROTHER and turn switch to "HEAT/FROTH".
- 1 Heaping Tsp. Instant Coffee
- 1 Cup Milk
Run for 4 to 8 minutes, or until beverage reaches ideal temperature. Switch to "FROTH" setting.
- 3 Tbsp. Chocolate Syrup (or 1 tbsp. unsweetened cocoa powder and 2 tbsp. sugar)
Dispense the drink into a mug. Sprinkle chocolate shavings on top if desired.
Serves 2.

VANILLA & CREAM COFFEE

- 1½ Cups Water
Add ingredients to the HOT CHOCOLATE & MILK FROTHER and turn switch to "HEAT/FROTH".
- 1¾ Heaping Tsp. Instant Coffee
- ½ Cup Milk
Run for 4 to 8 minutes, or until beverage reaches ideal temperature. Switch to "FROTH" setting.
- ½ Cup Heavy Cream
Dispense the drink into a mug.
- 1½ Tbsp. Vanilla
For Cinnamon-Vanilla and Cream Coffee, add ½ tsp. of ground cinnamon.
- 2 Tsp. Sugar
Serves 2.

MOCHACCINO

- 1½ Cups Milk
 - 2½ Tbsp. Chocolate Syrup (or 1 tbsp. unsweetened cocoa powder and 2 tbsp. sugar)
 - ⅓ Cup Water
 - 1 Heaping Tsp. Instant Coffee
- Add ingredients to the HOT CHOCOLATE & MILK FROTHER and turn switch to "HEAT/FROTH".
- Run for 4 to 8 minutes, or until beverage reaches ideal temperature. Switch to "FROTH" setting.
- Dispense the drink into a mug. Top with whipped cream and sweetened chocolate powder or chocolate shavings, if desired.
- Serves 2.

MINTY HOT COCOA

- 2 Heaping Tbsp. Unsweetened Cocoa Powder
 - 4 Tsp. Sugar
 - 2 Cups Milk
 - 3 Tbsp. Mint Syrup or Crème de Menthe
- Add ingredients to the HOT CHOCOLATE MAKER and turn switch to "HEAT/FROTH".
- Run for 4 to 8 minutes, or until beverage reaches ideal temperature. Switch to "FROTH" setting.
- Dispense the drink into a mug. Top with whipping cream.
- Serves 2.

SPICY MEXICAN HOT CHOCOLATE

- 3 Tbsp. Instant Hot Chocolate Mix
 - 1 Tbsp. Chocolate Syrup
 - ½ Tsp. Ground Cinnamon
 - 1 Pinch Chili Powder
 - ¼ Cup Milk
 - ¾ Cup Water
- Add ingredients to the HOT CHOCOLATE MAKER and turn switch to "HEAT/FROTH".
- Run for 4 to 8 minutes, or until beverage reaches ideal temperature. Switch to "FROTH" setting.
- Dispense the drink into a mug. Top with whipped cream, if desired.
- Serves 1.

CREAMY CARAMEL APPLE CIDER

- 2 Cups Apple Cider or Apple Juice
 - ¼ Tsp. Cinnamon
 - 4 Tbsp. Caramel Syrup
 - Whipping Cream
- Add apple cider or juice and cinnamon to the HOT CHOCOLATE MAKER and turn switch to "HEAT/FROTH".
- Run for 4 to 8 minutes, or until beverage reaches ideal temperature. Switch to "FROTH" setting. Dispense the drink into the mug.
- Top with whipping cream and drizzle 2 tbsp. of caramel syrup over the top of each mug.
- Serves 2.

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.

HOT CHOCOLATE & MILK FROTHER / FHCM4BR

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

Distributed by:

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

Nostalgia Products LLC (the "Company") hereby warrants that for a period of one (1) year from 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/nostalgielectrx.

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

REVIEW & REGISTRATION

WELCOME TO THE NOSTALGIA PARTY!

Do you love our product?

Give us your product REVIEW, REGISTER for updates, and get entered to WIN PRIZES! You can also gain access to exclusive discounts, fresh new recipes, monthly specials & more!

To leave a review:

- Visit the site you purchased the product from
- Go to the product page
- Leave a 5-star review!



To register for updates:

- Scan the QR Code below or go to nostalgiaproducts.com/pages/warranty-information
- Enter your product name, purchase date, and email to subscribe for prizes!



If you aren't happy, please let us know so we can help!

Customer service:

(920) 347-9122 or visit our online contact form:
<https://nostalgiaproducts.com/pages/support>

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

CONTENIDO

SEGURIDAD	12
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES	13
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES	13
INTRODUCCIÓN	14
PARTES Y ENSAMBLAJE	15
CÓMO FUNCIONA	16
CONSEJOS ÚTILES	17
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	17
RECETAS	18
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	21

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

Todos los mensajes de seguridad estarán 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 Hz
450 Watts



ESTE PRODUCTO ES PARA USO EN SALIDA 120V CA SOLAMENTE.

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES

Precauciones de seguridad operativa

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

4. NO añada nada al recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento.
5. Esta unidad debe estar en una superficie nivelada para que funcione bien.
6. Asegúrese de colocar correctamente el recipiente en la base antes de encender la unidad.

Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la FABRICA DE CHOCOLATE CALIENTE de Nostalgia™! Nunca había sido tan fácil elaborar tazas de cacao caliente perfectamente combinado en casa. La FABRICA DE CHOCOLATE CALIENTE calienta y bate bebidas calientes, convirtiéndolas en deliciosas bebidas humeantes en un instante. Y su elegante diseño retro decorará cualquier cocina. ¡La FABRICA DE CHOCOLATE CALIENTE elabora grandioso:

Cacao Gourmet Caliente, Café Latte, Té Latte, Café Moca y muchos más!

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

PARTES



(Glass in la portada no incluido)

Panel de control



Botones:

ESPUMA FRIA

ESPUMA CALIENTE

REVOLVER Y CALENTAR

Ubicación del Cable

El cable puede enrollarse y guardarse dentro de la parte inferior de la Base cuando no se encuentra en uso. Por favor, observe la sección Precauciones Importantes para observar las instrucciones para el cable y el enchufe.



CÓMO FUNCIONA

1. Antes de usar por primera vez, limpie el exterior de la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE con un paño o esponja limpios, no abrasivos. Lave bien el interior del Recipiente Mezclador con agua tibia y jabón utilizando un paño o esponja no abrasivos. NO sumerja el Recipiente Mezclador en agua. Lave la Válvula Dispensadora y la Tapa en agua tibia con jabón y seque bien. NO coloque la Base en agua.
2. Primero, encuentre una superficie estable cerca de un tomacorriente eléctrico. Asegúrese de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua.
3. NO apoye la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE cerca del borde de una mesa o de una mesada.
4. Quite la Tapa del Recipiente Mezclador.
5. Vierta 30 onzas (890 ml) de agua o leche en el Recipiente Mezclador.
NOTA: No llene el Recipiente Mezclador sobrepasando la línea de llenado máximo indicada como "Max".
6. Agregue entre 8 y 14 cucharadas de su mezcla para bebidas instantáneas favorita, dependiendo de que esté utilizando leche o agua. (Consulte la GUÍA DE PORCIONES a continuación).
7. Vuelva a colocar la Tapa del Recipiente Mezclador. Asegúrese de que la tapa cubra el pico vertedor. NO maneje el aparato si no tiene la tapa firmemente en su lugar.
8. Enchufe la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE en un tomacorriente.
9. Coloque el interruptor en la posición "HEAT/FROTH" (CALENTAR/BATIR). La FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE comenzará a mezclar y calentar.
NOTA: En cualquier momento podrá pasar el interruptor a la posición "OFF" (Apagado) para apagar la unidad. 30 onzas (890 ml) se calentarán en aproximadamente 6 a 8 minutos. NO deje el aparato funcionando en la posición "HEAT/FROTH" (CALENTAR/BATIR) durante más de 15 minutos. Esto haría que la leche se derrame.
10. Cuando la bebida llegue a su temperatura ideal, mueva el interruptor hacia la posición "FROTH" (BATIR). Coloque una taza debajo de la Válvula Dispensadora y presione la válvula hacia abajo. La bebida se mezclará mientras dispensa, para que salga una capa de espuma en su taza junto con la bebida caliente.
11. Cuando al recipiente le quede menos de 1 taza de líquido o cuando quede vacío, presione el interruptor "OFF" (Apagado). Dispense todo el líquido restante en una taza, presionando la Válvula Dispensadora hacia abajo. También puede sacar toda la bebida del Recipiente Mezclador girando la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que el indicador "POUR" (VERTER) se alinee con el pico.
12. El aparato permanecerá encendido hasta que usted lo apague.

GUÍA DE PORCIONES				
TAZAS	1	2	3	4
LÍQUIDO Leche/Agua	8 onzas (220 ml)	16 onzas (470 ml)	22 onzas (700 ml)	30 onzas (890 ml)
MEZCLA DE POLVO con Leche	2 Cucharadas	4 Cucharadas	6 Cucharadas	8 Cucharadas
MEZCLA DE POLVO con Agua	4 Cucharadas	7 Cucharadas	11 Cucharadas	14 Cucharadas

NOTA: Las mezclas de cacao, café y té instantáneos pre-envasados podrían ser diferentes a las cantidades indicadas en esta guía. Utilice las cantidades especificadas en el envase para obtener las medidas exactas.

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

HUMO

Podría haber un poco de humo y/u olor al calentar, debido a la liberación de aceites de fábrica. Esto es normal.

RUIDO

Podría haber sonidos menores de expansión/contracción mientras se calienta y enfría. Esto es normal.

AL CALENTAR LAS BEBIDAS

NO deje la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE andando en la función "HEAT/FROTH" (CALENTAR/BATIR) durante más de 15 minutos. Esto haría que la leche se derrame.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Luego de utilizar su FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE desconéctela del tomacorriente eléctrico. Desenchufe tomando el enchufe del cuerpo y sacándolo hacia afuera del tomacorriente. Nunca gire ni tire del cable para desenchufar la unidad. Deje enfriar la unidad completamente antes de limpiarla.
2. Retire el Recipiente Mezclador de la Base. Retire toda bebida no utilizada.
3. Lave el interior del Recipiente Mezclador con una combinación de detergente suave y agua. NO sumerja el Recipiente Mezclador en agua. Enjuague y seque bien.
4. Desenrosque la Válvula Dispensadora del Recipiente Mezclador girándola en el sentido opuesto al de las agujas del reloj. Abra la Válvula Dispensadora y échele un chorro de agua limpia.
5. Lave la tapa en agua tibia con jabón. Enjuague y seque bien.
6. Limpie el exterior de la Base y del Recipiente Mezclador con un paño suave, no abrasivo.
7. NUNCA sumerja la Base en agua ni coloque ninguna parte en el lavavajillas.



Eliminación correcta de esta unidad: Esta marca indica que este producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en la UE. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, reciclar correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde se adquirió el producto. Ellos pueden tomar este producto para su reciclaje seguro ambiental.

RECETAS

Con su FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE podrá crear una variedad de espumosas bebidas calientes. Siéntase libre de ajustar los ingredientes de las siguientes recetas a su gusto personal, o cree sus propias bebidas deliciosas al estilo de una cafetería. La FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE tiene capacidad para cuatro bebidas de 8 onzas (240 ml). Si la receta de su bebida es para una sola porción, recuerde ajustar la receta según corresponda, para elaborar varias porciones.

Diríjase a la guía de porciones de la sección Cómo Funciona para observar los tamaños sugeridos de las porciones. Cuando utiliza mezclas de cacao, café o té pre-envasados, utilice las cantidades especificadas en el envase para obtener medidas exactas.

CAFÉ AU LAIT

- 1 Taza de Agua
 - 1 Cucharadita Rebosante de Café Instantáneo
 - 1 Taza de Leche
 - 2 Cucharaditas de Azúcar, opcional
 - Una pizca de canela en polvo o nuez moscada, opcional
- Agregue el agua, el café instantáneo, la leche y el azúcar a la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE. Mueva el interruptor hacia la posición "HEAT/FROTH" (CALENTAR/BATIR).
- Deje funcionar durante 4 a 8 minutos o hasta que la bebida llegue a su temperatura ideal. Coloque el interruptor en el función "FROTH" (BATIR).
- Dispense la bebida en una taza grande. Espolvoree con nuez moscada o canela en polvo.
- 2 Porciones.

CAFÉ MOCA

- 1 Taza de Agua
 - 1 Cucharadita Rebosante de Café Instantáneo
 - 1 Taza de Leche
 - 3 Cucharadas de Salsa de Chocolate (o 1 cucharada de polvo de cacao semi-amargo y 2 cucharadas de azúcar)
- Agregue los ingredientes a la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE y Mueva el interruptor hacia la posición "HEAT/FROTH" (CALENTAR/BATIR).
- Deje funcionar durante 4 a 8 minutos o hasta que la bebida llegue a su temperatura ideal. Coloque el interruptor en el función "FROTH" (BATIR).
- Dispense la bebida en una taza grande. Espolvoree con chocolate rallado si lo desea.
- 2 Porciones.

CAFÉ DE VAINILLA Y CREMA

- 1½ Tazas de Agua
 - 1¾ Cucharaditas Rebosantes de Café Instantáneo
 - ½ Taza de Leche
 - ½ Taza de Crema Espesa
 - 1½ Cucharadas de Vainilla
 - 2 Cucharaditas de Azúcar
- Agregue los ingredientes a la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE y Mueva el interruptor hacia la posición "HEAT/FROTH" (CALENTAR/BATIR).
- Deje funcionar durante 4 a 8 minutos o hasta que la bebida llegue a su temperatura ideal. Coloque el interruptor en el función "FROTH" (BATIR).
- Dispense la bebida en una taza grande.
- Para Café con Canela-Vainilla y Crema, agregue ½ cucharadita de canela en polvo.
- 2 Porciones.

MOCACHINO

- 1½ Tazas de Leche
 - 2½ Cucharadas de Salsa de Chocolate (o 1 cucharada de polvo de cacao semi-amargo y 2 cucharadas de azúcar)
 - ⅓ Taza de Agua
 - 1 Cucharadita Rebosante de Café Instantáneo
- Agregue los ingredientes a la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE y Mueva el interruptor hacia la posición "HEAT/FROTH" (CALENTAR/BATIR).
- Deje funcionar durante 4 a 8 minutos o hasta que la bebida llegue a su temperatura ideal. Coloque el interruptor en el función "FROTH" (BATIR).
- Dispense la bebida en una taza grande. Cubra con crema batida y con chocolate endulzado en polvo o con ralladura de chocolate, si lo desea.
- 2 Porciones.

CACAO CALIENTE CON MENTA

- 2 Cucharadas Rebosantes de Cacao en Polvo Amargo
 - 4 Cucharaditas de Azúcar
 - 2 Tazas de Leche
 - 3 Cucharadas de Jarabe de Menta o Crème de Menthe
- Agregue los ingredientes a la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE y Mueva el interruptor hacia la posición "HEAT/FROTH" (CALENTAR/BATIR).
- Deje funcionar durante 4 a 8 minutos o hasta que la bebida llegue a su temperatura ideal. Coloque el interruptor en el función "FROTH" (BATIR).
- Dispense la bebida en una taza grande. Cubra con crema batida.
- 2 Porciones.

CHOCOLATE CALIENTE PICANTE MEXICANO

- 3 Cucharadas de Mezcla para Chocolate Caliente Instantáneo
 - 1 Cucharada de Salsa de Chocolate
 - ½ Cucharadita de Canela en Polvo
 - 1 Pizca de Chile en Polvo
 - ¼ Taza de Leche
 - ¾ Taza de Agua
- Agregue los ingredientes a la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE y Mueva el interruptor hacia la posición "HEAT/FROTH" (CALENTAR/BATIR).
- Deje funcionar durante 4 a 8 minutos o hasta que la bebida llegue a su temperatura ideal. Coloque el interruptor en el función "FROTH" (BATIR).
- Dispense la bebida en una taza grande.
Cubra con crema batida, si lo desea.
- 1 Porción.

SIDRA DE MANZANA CREMOSA CON CAMELO

- 2 Tazas de Sidra de Manzano o Jugo de Manzana
 - ¼ Cucharadita de Canela
 - 4 Cucharadas de Jarabe de Caramelo
 - Crema Batida
- Agregue la sidra o el jugo de manzana y la canela a la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE y Mueva el interruptor hacia la posición "HEAT/FROTH" (CALENTAR/BATIR).
- Deje funcionar durante 4 a 8 minutos o hasta que la bebida llegue a su temperatura ideal. Coloque el interruptor en el función "FROTH" (BATIR).
- Dispense la bebida en una taza grande.
- Cubra con crema batida y espolvoree 2 cucharadas de salsa de caramelo sobre cada taza.
- 2 Porciones.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI LA UNIDAD NO FUNCIONA O ESTÁ DAÑADA AL SACARLA POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA AL LUGAR DE COMPRA INMEDIATAMENTE.

FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE / FHCM4BR

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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.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	22
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	23
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL	23
INTRODUCTION	24
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	25
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	26
CONSEILS PRATIQUES	27
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	27
RECETTES	28
RETOURS ET GARANTIE	31

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

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



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

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

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

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

Spécifications des Appareils:

120 Volts, 60 Hz, 450 watts

CE PRODUIT EST DESTINÉ POUR UNE PRISE DE 120V CA UNIQUEMENT.

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



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL

Précautions pour un fonctionnement sécuritaire

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

Directives pour le cordon électrique et la fiche

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS! INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD de Nostalgia^{MC}! La préparation de chocolats chauds parfaitement mélangés n'a jamais été aussi facile. La MACHINE À CHOCOLAT CHAUD chauffe et fouette les chocolats chauds en délicieuses boissons mousseuses, en un tournemain. Et son élégance rétro en fera le complément parfait de toute cuisine. La MACHINE À CHOCOLAT CHAUD fait de délicieux chocolats chauds de gourmet, cafés au lait, thés au lait, Cafés mokas et plus !

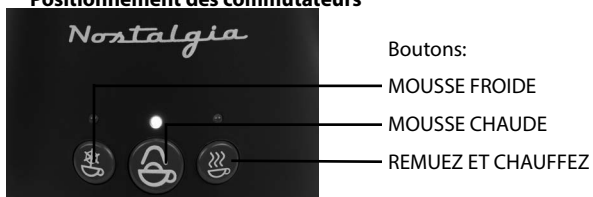
PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Pièces



(Verre sur la page couverture non comprise)

Positionnement des commutateurs



Emplacement du cordon

Le cordon peut être enroulé et rangé à l'intérieur du Socle lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Consulter la section **Importantes mises en garde** pour les consignes concernant le cordon et la fiche.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyer l'extérieur de la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasif(ve), propre. Laver soigneusement l'intérieur du Récipient de mélange à l'eau chaude savonneuse et à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasif(ve). NE PAS plonger le Récipient mélangeur dans l'eau. Laver le Robinet verseur et le Couvercle à l'eau chaude savonneuse, puis assécher soigneusement. NE PAS mettre le Socle dans l'eau.
2. Trouver une surface plane près d'une prise de courant avant de commencer. S'assurer que le cordon est éloigné de toute source d'eau.
3. NE PAS mettre la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD près du bord d'une table ou d'un comptoir.
4. Retirer le Couvercle du Récipient mélangeur.
5. Verser 0,88 L (30 oz) d'eau ou de lait dans le Récipient mélangeur.
REMARQUE : Ne pas remplir le Récipient mélangeur au-dessus de la ligne de remplissage « Max ».
6. Ajouter 8 à 14 cuillères à table de la préparation pour boisson soluble de son choix, avec du lait ou de l'eau. (Consulter le tableau GUIDE DE SERVICE ci-dessous.)
7. Remettre le Couvercle sur le Récipient mélangeur. S'assurer que le couvercle recouvre le bec verseur. NE PAS faire fonctionner sans le couvercle en place.
8. Brancher la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD dans une prise de courant.
9. Mettre le commutateur à la position « HEAT/FROTH » (chauffer/mousser). La MACHINE À CHOCOLAT CHAUD commencera à mélanger et à chauffer.
REMARQUE : Déplacer le commutateur à la position « OFF » (arrêt) pour mettre l'appareil hors tension en tout temps. Quelque 0,88 L (30 oz) prendra environ de 6 à 8 minutes à chauffer. NE PAS laisser le commutateur sur « HEAT/FROTH » (chauffer/mousser) pendant plus de 15 minutes. Ceci fera brûler le lait.
10. Une fois la boisson à la température idéale, tourner le commutateur à la position « FROTH » (mousser). Mettre une tasse sous le Robinet verser, puis appuyer sur celui-ci. La boisson se mélangera pendant que la boisson chaude se versera dans la tasse avec une couche de mousse riche.
11. Lorsque le récipient aura moins d'une tasse de liquide à l'intérieur ou sera vide, mettre le commutateur à la position « OFF » (arrêt). Verser le reste du liquide dans une tasse en appuyant sur le Robinet verseur. Verser également la boisson de la partie supérieure du Récipient mélangeur de sorte que l'indicateur « POUR » (verser) soit aligné avec le bec verseur.
L'appareil demeurera allumé jusqu'à ce qu'il soit à la position « OFF » (arrêt).

GUIDE DE SERVICE				
TASSES	1	2	3	4
Lait liquide/Eau	225 mL (8 oz)	450 mL (16 oz)	675 mL (22 oz)	0,88 L (30 oz)
PRÉPARATION EN POUDRE avec lait	2 c. à table	4 c. à table	6 c. à table	8 c. à table
PRÉPARATION EN POUDRE avec eau	4 c. à table	7 c. à table	11 c. à table	14 c. à table

REMARQUE : Les préparations instantanées préemballées pour cacao, café et thé, pourront varier selon les quantités indiquées dans ce guide. Utiliser les quantités indiquées sur l'emballage pour les mesures exactes.

CONSEILS PRATIQUES



NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

FUMÉE

Une petite quantité de fumée et/ou une odeur pourront se produire au moment où l'appareil chauffe en raison du dégagement des huiles de fabrication. Ceci est normal.

BRUIT

De petits bruits dus à la dilatation/contraction pourront se produire au moment où l'appareil chauffe et refroidit. Ceci est normal.

FAIRE CHAUFFER LES BOISSONS

NE PAS faire fonctionner la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD sur la position « HEAT/FROTH » (chauffer/mousser) pendant plus de 15 minutes. Ceci fera brûler le lait.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Après l'utilisation de la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD, la débrancher de la prise de courant. Retirer la fiche en la prenant par le corps de celle-ci, puis en la tirant de la prise de courant. Ne jamais tirer sur le cordon d'un coup sec ou le tourner pour débrancher l'appareil. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Retirer le Récipient mélangeur du Socle. Verser toute boisson non utilisée.
- Laver l'intérieur du Récipient mélangeur à l'eau et au détergent doux. NE PAS plonger le Récipient mélangeur dans l'eau. Rincer, puis assécher soigneusement.
- Dévisser le Robinet verseur du Récipient mélangeur en le tournant dans le sens antihoraire. Ouvrir le Robinet verseur, puis le rincer à l'eau propre.
- Laver le couvercle à l'eau chaude savonneuse. Rincer, puis assécher soigneusement.
- Essuyer l'extérieur du Socle et du Récipient mélangeur à l'aide d'un tissu humide, doux.
- NE JAMAIS plonger le Socle dans l'eau ou mettre quelque pièce au lave-vaisselle.



La mise au rebut de cet appareil: Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers au sein de l'UE. Pour éviter toute atteinte à l'environnement ou la santé humaine d'une élimination incontrôlée des déchets, recycler de façon responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, s'il vous plaît utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour le recyclage sûr l'environnement.

RECETTES

Créer une variété de boissons chaudes mousseuses à l'aide de la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD. Ne pas hésiter à adapter les ingrédients des recettes suivantes au goût ou créer ses propres boissons délicieuses de style des cafés. La MACHINE À CHOCOLAT CHAUD peut faire quatre boissons de 225 mL (8 oz). Si la recette de boisson est pour une personne, ne pas oublier d'adapter les recettes en conséquence pour plusieurs portions.

Consulter le guide de service à la section Mode de fonctionnement pour la taille des portions suggérée. Pour les préparations instantanées préemballées pour cacao, café et thé, utiliser les quantités indiquées sur l'emballage.

CAFÉ AU LAIT

- 240 mL (1 tasse) d'eau
 - 1 c. à café de café soluble tassé
 - 240 mL (1 tasse) de lait
 - 2 c. à café de sucre, en option
 - Pincée de cannelle ou de muscade moulue, en option
- Ajouter l'eau, le café soluble, le lait et le sucre à la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD. Mettre le commutateur à la position « HEAT/FROTH » (chauffer/mousser).
- Laisser fonctionner pendant 4 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les boissons aient la température idéale. Mettre le commutateur à la position « FROTH » (mousser).
- Verser la boisson dans une tasse. Saupoudrer le dessus avec de la muscade ou de la cannelle moulue.
- Portion - 2

CAFÉ MOKA

- 240 mL (1 tasse) d'eau
 - 1 c. à café de café soluble tassé
 - 240 mL (1 tasse) de lait
 - 3 c. à table de sirop de chocolat (1 c. à table de cacao en poudre non sucré et 2 c. à table de sucre)
- Ajouter les ingrédients à la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD, puis mettre le commutateur à la position « HEAT/FROTH » (chauffer/mousser).
- Laisser fonctionner pendant 4 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les boissons aient la température idéale. Mettre le commutateur à la position « FROTH » (mousser).
- Verser la boisson dans une tasse. Saupoudrer le dessus de chocolat râpé, le cas échéant.
- Portion - 2

CAFÉ CRÈME ET VANILLE

- 360 mL (1 ½ tasse) d'eau
- 1 ¾ c. à café de café soluble tassé
- 120 mL (½ tasse) de lait
- 120 mL (½ tasse) de crème grasse
- 1 ½ c. à table de vanille
- 2 c. à café de sucre

Ajouter les ingrédients à la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD, puis mettre le commutateur à la position « HEAT/FROTH » (chauffer/mousser).

Laisser fonctionner pendant 4 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les boissons aient la température idéale. Mettre le commutateur à la position « FROTH » (mousser).

Verser la boisson dans une tasse.

Pour un café à la crème, vanille et cannelle, ajouter ½ c. à café de cannelle moulue.

Portion - 2

MOKKACCINO

- 360 mL (1 ½ tasse) de lait
- 2 ½ c. à table de sirop de chocolat (1 c. à table de cacao en poudre non sucré et 2 c. à table de sucre)
- 80 mL (⅓ tasse) d'eau
- 1 c. à café de café soluble tassé

Ajouter les ingrédients à la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD, puis mettre le commutateur à la position « HEAT/FROTH » (chauffer/mousser).

Laisser fonctionner pendant 4 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les boissons aient la température idéale. Mettre le commutateur à la position « FROTH » (mousser).

Verser la boisson dans une tasse. Garnir de crème fouettée ou de chocolat en poudre, non sucré, le cas échéant.

Portion - 2

CHOCOLAT CHAUD À LA MENTHE

- 2 c. à café de chocolat en poudre non sucré, tassé
- 4 c. à café de sucre
- 480 mL (2 tasses) de lait
- 3 c. à table de sirop à la menthe ou de crème de menthe

Ajouter les ingrédients à la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD, puis mettre le commutateur à la position « HEAT/FROTH » (chauffer/mousser).

Laisser fonctionner pendant 4 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les boissons aient la température idéale. Mettre le commutateur à la position « FROTH » (mousser).

Verser la boisson dans une tasse. Garnir avec de la crème fouettée.

Portion - 2

CHOCOLAT CHAUD MEXICAIN ÉPICÉ

- 3 c. à table de préparation pour chocolat chaud soluble
 - 1 c. à table de sirop de chocolat
 - ½ c. à café de cannelle moulue
 - 1 pincée d'assaisonnement au chili
 - 60 mL (¼ tasse) de lait
 - 180 mL (¾ tasse) d'eau
- Ajouter les ingrédients à la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD, puis mettre le commutateur à la position « HEAT/FROTH » (chauffer/mousser).
- Laisser fonctionner pendant 4 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les boissons aient la température idéale. Mettre le commutateur à la position « FROTH » (mousser).
- Verser la boisson dans une tasse. Garnir avec de la crème fouettée, le cas échéant.
- Portion - 1

CIDRE DE POMME AU CAMEL CRÉMEUX

- 480 mL (2 tasses) de cidre de pomme ou de jus de pomme
 - ¼ c. à café de cannelle
 - 4 c. à table de sirop de caramel
 - Crème fouettée
- Ajouter le cidre de pomme et le jus de pomme à la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD, puis mettre le commutateur à la position « HEAT/FROTH » (chauffer/mousser).
- Laisser fonctionner pendant 4 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les boissons aient la température idéale. Mettre le commutateur à la position « FROTH » (mousser). Verser la boisson dans une tasse.
- Garnir avec la crème fouettée et arroser le dessus de chaque tasse avec 2 cuillères à table de sirop de caramel.
- Portion - 2

RETOURS ET GARANTIE

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

MACHINE À CHOCOLAT CHAUD / FHCM4BR

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

Distribué par :

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

Demande pour le service à la clientèle

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

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

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, conséquentiel 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 conséquentiels, 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](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

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

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