

NOSTALGIA™

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2021 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 04/19/21 YD)

NOSTALGIA™



NCCAS

Chocolate & Caramel Apple Party **Fiesta de manzana con chocolate y caramelo** **Fête avec les pommes au caramel et chocolat**

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	8
RETURNS & WARRANTY	9

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can cause serious injury to you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz, 40 Watts

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

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



IMPORTANT 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 appliance 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 let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. NEVER leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food.
16. 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. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
2. During use, the appliance is very hot and remains hot for some time after being turned off. DO NOT touch hot surfaces like the heated base.
3. Keep hands and face away from the opening of the pot.
4. NEVER put fingers or plastic utensils into the hot mixture.
5. This appliance is not intended for use with oil.

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.

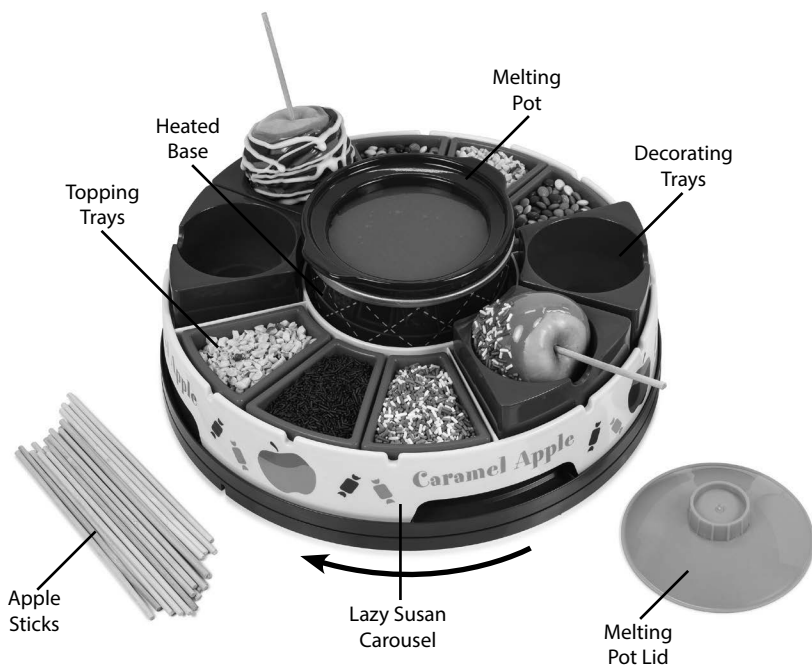
SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the CHOCOLATE & CARAMEL APPLE PARTY from Nostalgia™! A timeless tradition made more convenient, family and friends can gather around to enjoy sweet or salty combinations of crisp apples, warm caramel or chocolate and a variety of toppings. This unit holds about 2 cups of caramel or chocolate, and comes with four apple decorating trays and six topping trays for your favorite candy or nuts. It's great for special occasions or making the everyday special!

PARTS & ASSEMBLY


Parts



Assembly

1. Thread the power cord of the heated base through the center of the carousel, then set the heated base into the center of the carousel. To keep the unit level, make sure the power cord is placed into the notch in the bottom of the carousel.
2. Set the melting pot into the center of the heated base, and set the melting pot lid
3. Place the topping trays and decorating trays into the slots on the outside of the carousel.

HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down heated base, melting pot, lid and trays with a damp, non-abrasive cloth and dry thoroughly. Be very careful to not get any water in the heated base, or unit will not function.
2. Find a dry, heat-resistant, level surface near an electrical outlet.
3. Using your own recipe or following a recipe included in this instruction manual, prepare your chocolate or caramel mixture.
NOTE: You may also use pieces of caramel or chocolate candies in the melting pot. To speed up process, it is useful to pre-melt caramel or chocolate candies in the microwave before placing in melting pot. **DO NOT** use recipes that are heavy in oil, as this will inhibit the mixture sticking to the apple.
4. Fill the topping trays with your favorite apple toppings.
5. Place the melting pot into the heated base and plug in the appliance.
6. Fill the melting pot with your chosen caramel or chocolate. Be very careful not to overfill the pot. **DO NOT exceed the 16 ounce maximum capacity, and keep in mind the amount of mixture you will displace when dipping the apple.**
7.  Steam may be released from food during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.
8. Be careful to watch the melting pot and stir mixture if necessary. **DO NOT** let mixture boil over, as this could cause burns.
9. When mixture is ready to serve, insert a stick into an apple and dip the apple into the mixture in the melting pot, coating it with the mixture. Place dipped apples into the decorating trays to harden slightly.
IMPORTANT: Do not skip this step. Toppings will slide off apples if dipped into topping directly after the mixture. Multiple dippings may be required to achieve the desired coating.
10. After the mixture on the apples have cooled slightly, carefully coat the apples with your favorite nuts, candies and other toppings from the outside trays.
11. Place each completed apple back into the decorating trays to harden.
12. As soon as you are finished, unplug appliance and allow to cool.
BE CAREFUL, as base and melting pot will still be hot.
13. Once the appliance is cool, empty remaining heated mixture into a bag or trash receptacle and follow the directions in the Cleaning & Maintenance section to clean your CHOCOLATE & CARAMEL APPLE PARTY.

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

If toppings do not stick to dipped apple, the mixture may be too hot. Allow mixture on apple to cool slightly before dipping in toppings.

DO NOT use recipes that are heavy in oil, as this will inhibit the mixture sticking to the apple.

If initial coating is too thin, let set and then dip the apple in the mixture again. Repeat as necessary.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your CHOCOLATE & CARAMEL APPLE PARTY by following these simple instructions and precautions.

- Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
- Make sure the appliance is completely cool before cleaning.
- Remove all parts from heated base.
- Dispose of any remaining mixture by emptying into a bag or trash receptacle. It is not recommended that you pour the leftover mixture down the sink.
- Hand wash melting pot and trays in warm, soapy water with a non-abrasive cloth.
- Dry parts thoroughly with a soft, non-abrasive cloth.
- Wipe the heated base with a dry, non-abrasive cloth. Make sure that no water gets inside of the heated base.
- DO NOT put any parts in a dishwasher.
- NEVER immerse heated base or cord in water.

RECIPES

Friends and family will enjoy dipping into delicious fun with the CHOCOLATE & CARAMEL APPLE PARTY! You can make a variety of delectable warm chocolate or caramel covered apples quickly and easily. Dip chocolate or caramel-coated apples in trays filled with candy pieces, nuts, miniature marshmallows and more!

NOTE: The capacity of your CHOCOLATE & CARAMEL APPLE PARTY is approximately 2 cups, but **when filling keep in mind the amount you will displace by dipping the apple.**

BASIC CARAMEL DIPPING SAUCE

- 1 packed cup brown sugar
 - 1/2 cup half-and-half
 - 4 tablespoons butter
 - Pinch salt
 - 1 tablespoon vanilla extract
- (yields ~1 1/2 cups)
- Mix brown sugar, half-and-half, butter and salt in a saucepan over medium-low heat.
- Cook while whisking gently for 5 to 7 minutes, until mixture thickens slightly.
- Add the vanilla and cook another minute to thicken further. Turn off the heat, and transfer mixture to your CHOCOLATE & CARAMEL APPLE PARTY melting pot and adjust temperature on the heated base.
- After inserting sticks into whole apples or apple slices, coat in caramel mixture (multiple dips may be needed, see HOW TO OPERATE section), then topping of choice
- Place coated apples on a plate or cookie sheet lined with wax paper and place in fridge to harden for about one hour.

BASIC CHOCOLATE DIPPING SAUCE

- 8 ounces semisweet chocolate
 - 1/2 cup milk
 - 1 tablespoon butter
 - Pinch salt
 - 1/2 tablespoon heavy cream
- (yields ~1 1/2 cups)
- Microwave chocolate for 10 seconds or until soft but not liquid
- Combine chocolate, milk, butter, salt and heavy cream and mix thoroughly.
- Transfer mixture to your CHOCOLATE & CARAMEL APPLE PARTY melting pot and adjust temperature on the heated base.
- After inserting sticks into whole apples or apple slices, coat in caramel mixture (multiple dips may be needed, see HOW TO OPERATE section), then topping of choice
- Place coated apples on a plate or cookie sheet lined with wax paper and place in fridge to harden for about one hour.

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.

CHOCOLATE & CARAMEL APPLE PARTY / NCCA5

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/nostalgiaelctr.

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

¡Haga de cada día una fiesta!
Visite www.nostalgiaproducts.com para
ver más productos divertidos.

CONTENIDO

SEGURIDAD	10
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES	11
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES	11
INTRODUCCIÓN	12
PIEZAS Y ENSAMBLAJE	13
CÓMO FUNCIONA	14
CONSEJOS ÚTILES	15
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	15
RECETAS	16
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	17

SEGURIDAD

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

Hemos dado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en el aparato. 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 provocar serias lesiones a usted y a otros.

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

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la posibilidad de lesiones, y qué puede suceder si no sigue las instrucciones.

Especificaciones del electrodoméstico:

120 Voltios, 60 Hz, 40 vatios



ESTE PRODUCTO ES PARA USAR SOLAMENTE EN UN TOMACORRIENTE DE 120 VCA.

Visít 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. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. NO TOQUE las superficies calientes. Use agarraderas o mangos.
3. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
4. Sin supervisión los niños y las personas con discapacidad intelectual nunca deben usar este aparato.
5. Una supervisión estricta se requiere cuando un aparato se use por niños o cerca de ellos.
6. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de este aparato 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 usos no previstos.
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 permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
14. NUNCA deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.
15. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover cualquier aparato con comida caliente.
16. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, mueva todos los controles a "off" y luego retire el enchufe del tomacorriente.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES

Precauciones de seguridad operativa

1. Durante el uso, el aparato está muy caliente y permanecerá caliente por algún tiempo cuando se apague. NO TOQUE las superficies calientes como la Base calentada.
2. Mantenga las manos y la cara lejos de la apertura de la olla.
3. NUNCA coloque los dedos o utensilios de plástico en la mezcla caliente.
4. Este aparato no está destinado a usarse con aceite.

Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe

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

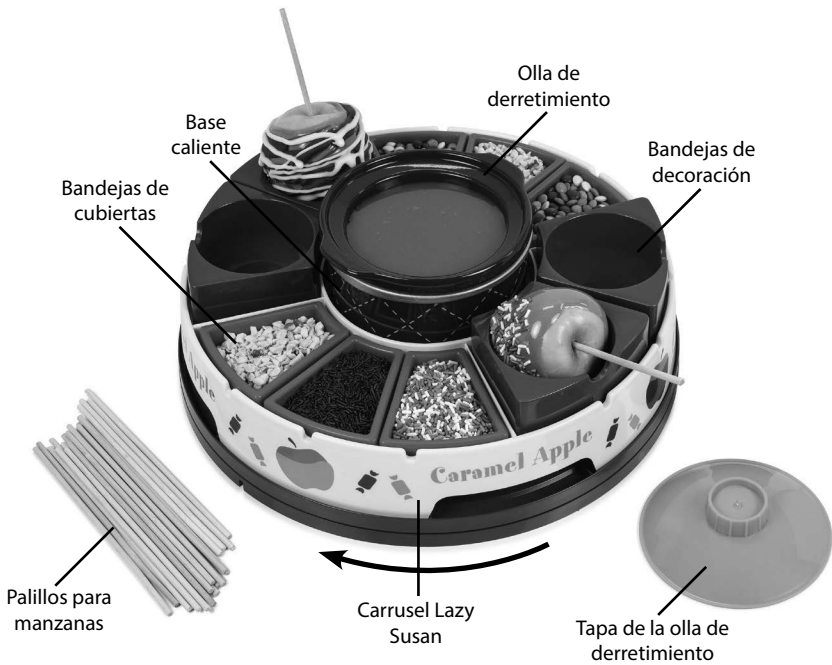
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la FIESTA DE MANZANA CON CHOCOLATE Y CAMELO de Nostalgia™! Una tradición eterna en un formato más conveniente, los familiares y amigos pueden reunirse y disfrutar una combinación dulce o salada de manzanas crocantes, con caramelo o chocolate y una variedad de cubiertas. Esta unidad contiene unas 2 tazas de caramelo o chocolate, y viene con cuatro bandejas para la decoración de manzanas y seis bandejas de cubiertas para sus dulces o nueces favoritas. ¡Es ideal para ocasiones especiales o para hacer especial cada día!

PIEZAS Y ENSAMBLAJE


Piezas



Ensamblaje

1. Enrosque el cable de alimentación de la base caliente por el centro del carrusel, luego coloque la base caliente en el centro del carrusel. Para mantener la unidad nivelada, asegúrese de que el cable de alimentación se inserte en la muesca en la parte inferior del carrusel.
2. Coloque la olla de fundición en el centro de la base caliente, y coloque la tapa de la olla de fundición.
3. Coloque las bandejas de cubiertas y bandejas de decoración en las ranuras en el exterior del carrusel.

CÓMO FUNCIONA

1. Antes del primer uso, limpie la base caliente, la olla de fundición, las tapas y bandejs con un paño húmedo, no abrasivo y séquelas bien. Tenga mucho cuidado de que no entre agua a la base calentada, o la unidad no funcionará.
2. Encuentre una superficie seca y resistente al calor cerca de una toma de corriente de electricidad.
3. Con su propia receta, o la receta siguiente incluida en este manual de instrucciones, prepare su mezcla de chocolate o caramelo.
NOTA: También puede usar trozos de caramelos o chocolates en la olla de fundición. Para acelerar el proceso, es útil fundir previamente caramelos o chocolates en el microondas antes de colocarlos en la olla de fundición. NO use recetas con alto contenido de aceite, ya que inhibirá que la mezcla se adhiera a la manzana.
4. Llene las bandejs de cubiertas con sus cubiertas favoritas para manzanas.
5. Coloque la olla de fundición en la base caliente y enchufe el aparato.
6. Llene la olla de fundición con su caramelo o chocolate elegido. Tenga cuidado de no sobrellenar la olla. **NO exceda la capacidad máxima de 16 onzas, y recuerde la cantidad de mezcla que se desplazará al sumergir la manzana.**
7.  Puede que escape algo de vapor de la comida durante la cocción. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que está muy caliente y puede causar quemaduras.
8. Tenga cuidado de observar la olla de fundición y revuelva la mezcla si es necesario. NO deje que la mezcla hierva, ya que esto podría causar quemaduras.
9. Cuando la mezcla está lista para servir, inserte un palillo en una manzana y sumerja la manzana en la mezcla en la olla de fundición, recubriéndola con la mezcla. Coloque las manzanas recubiertas en las bandejas de decoración para que se endurezcan levemente.
IMPORTANTE: No omita este paso. Las coberturas se deslizarán de las manzanas si se sumergen directamente en la cubierta después de la mezcla. Se pueden requerir varios pasos para lograr la cubierta deseada.
10. Una vez que la mezcla en las manzanas se ha enfriado levemente, con cuidado recubra las manzanas con sus nueces, dulces o otras cubiertas favoritas de las bandejs externas.
11. Coloque cada manzana completada nuevamente en las bandejas de decoración para endurecer.
12. Tan pronto como haya terminado, desconecte el aparato y deje que se enfríe.
TENGA CUIDADO, ya que la base y la olla de fundición todavía estarán calientes.
13. Una vez que el aparato esté frío, vacíe la mezcla caliente gelatina restante en una bolsa o recipiente de basura y siga las instrucciones de la sección de Mantenimiento y Limpieza para limpiar LA FIESTA DE MANZAMANZANAS CON CHOCOLATE Y CARAMELO.

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

Si las cubiertas no se adhieren a la manzana recubierta en mezcla, la mezcla puede estar demasiado caliente. Deje enfriar levemente la mezcla en la manzana antes de sumergir en las cubiertas.

NO use recetas con alto contenido de aceite, ya que inhibirá que la mezcla se adhiera a la manzana.

Si la cubierta inicial es demasiado delgada, deje asentarse y luego sumerja la manzana nuevamente en la mezcla. Repita según sea necesario.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide la FIESTA DE MANZANA CON CHOCOLATE Y CARAMELO siguiendo estas simples instrucciones y precauciones.

- Desconecte de la toma de corriente sacando el enchufe del aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de limpiarlo.
- Retire todas las piezas de la base térmica.
- Deseche el resto de la mezcla al vaciarla en una bolsa o bote de basura. No se recomienda que vierta la mezcla sobrante por el fregadero.
- Lave a mano la olla de fundición y bandejas con agua tibia y jabonosa y con un paño no abrasivo.
- Seque las piezas por completo con un paño suave, no abrasivo.
- Limpie la base calentada con un paño seco y no abrasivo. Asegúrese de que no entre agua en el interior de la base térmica.
- NO coloque ninguna pieza en el lavavajillas.
- No sumerja NUNCA la base calentada o el cable en agua.

RECETAS

¡Amigos y familiares disfrutarán una deliciosa diversión con la FIESTA DE MANZANAS CON CHOCOLATE Y CARAMELO! Puede preparar una variedad de deliciosas manzanas calientes cubiertas de chocolate o caramelo de forma rápida y sencilla. ¡Sumerja las manzanas recubiertas en chocolate o caramelo en bandejas llenas con trozos de caramelos, nueces, malvaviscos en miniatura y más!

NOTA: La capacidad de su FIESTA DE MANZANA CON CHOCOLATE Y CARAMELO es de aproximadamente 2 tazas, pero **al llenar recuerde la cantidad que desplazará al sumergir la manzana.**

SALSA BÁSICA DE CARAMELO

- 1 taza compacta de azúcar morena Mezcle el azúcar morena, el half-and-half, la manteca y la sal en una olla grande a fuego medio.
 - 1/2 taza de Half-and-Half Cocine mientras revuelve lentamente por 5 a 7 minutos, hasta que la mezcla se espese levemente.
 - 4 cucharadas de manteca Agregue el extracto de vainilla y cocine otro minuto para espesar más. Apague el calor y transfiera la mezcla a la olla de fundición de su FIESTA DE CHOCOLATE Y CARAMELO y ajuste la temperatura en la base caliente.
 - Una pizca de sal
 - 1 cucharadas de extracto de vainilla (rinde ~1 1/2 tazas)
- Después de insertar los palillos en manzanas enteras o rebanadas de manzanas, recubra con la mezcla de caramelo (se pueden requerir varios pasos, vea la sección CÓMO FUNCIONA), luego coloque la cubierta de su elección.
- Coloque las manzanas recubiertas en un plato o lámina para galletas recubierta con papel de cera y coloque en el refrigerador para endurecer por una hora.

SALSA BÁSICA DE CHOCOLATE

- 8 onzas de chocolate amargo Coloque el chocolate en el microondas por 10 minutos hasta que esté blando, pero no líquido.
 - 1/2 taza de leche Combine el chocolate, la leche, manteca, sal y crema espesa y mezcle bien.
 - 1 cucharada de manteca
 - Una pizca de sal Transfiera la mezcla a la olla de fundición de su FIESTA DE CHOCOLATE Y CARAMELO y ajuste la temperatura en la base caliente.
 - 1/2 cucharada de crema de leche espesa (rinde ~1 1/2 tazas)
- Después de insertar los palillos en manzanas enteras o rebanadas de manzanas, recubra con la mezcla de caramelo (se pueden requerir varios pasos, vea la sección CÓMO FUNCIONA), luego coloque la cubierta de su elección.
- Coloque las manzanas recubiertas en un plato o lámina para galletas recubierta con papel de cera y coloque en el refrigerador para endurecer por una hora.

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.

FIESTA DE MANZANA CON CHOCOLATE Y CAMELO / NCCAS

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.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](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

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

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

Faire que chaque jour soit une fête !
Visitez le www.nostalgiaproducts.com
pour plus de produits amusants.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	18
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES	19
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES	19
INTRODUCTION	20
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	21
MODE DE FONCTIONNEMENT	22
CONSEILS UTILES	23
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	23
RECETTES	24
RETOURS ET GARANTIE	25

SÉCURITÉ

Votre sécurité est très importante, ainsi que celle des autres.

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Toujours lire et respecter les consignes de sécurité.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous signale les dangers potentiels qui peuvent causer des blessures graves pour vous et les autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous diront comment réduire le risque de blessure et vous diront ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

Spécifications de l'appareil :

120 Volts, 60 Hz, 40 Watts

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

Se reporter au site www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ pour la version la plus récente.



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. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. NO TOQUE las superficies calientes. Use agarraderas o mangos.
3. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
4. Sin supervisión los niños y las personas con discapacidad intelectual nunca deben usar este aparato.
5. Una supervisión estricta se requiere cuando un aparato se use por niños o cerca de ellos.
6. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de este aparato 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 usos no previstos.
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 permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
14. NUNCA deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.
15. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover cualquier aparato con comida caliente.
16. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, mueva todos los controles a "off" y luego retire el enchufe del tomacorriente.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES

Precauciones de seguridad operativa

1. Pendant l'utilisation, l'appareil est très chaud et reste chaud pendant un certain temps après avoir été mis hors tension. NE PAS toucher les surfaces chaudes comme l'élément chauffant de base.
2. Garder les mains et le visage loin de l'ouverture du pot.
3. NE JAMAIS mettre les doigts ou des ustensiles en plastiques dans le mélange chaud.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec de l'huile.

Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe

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

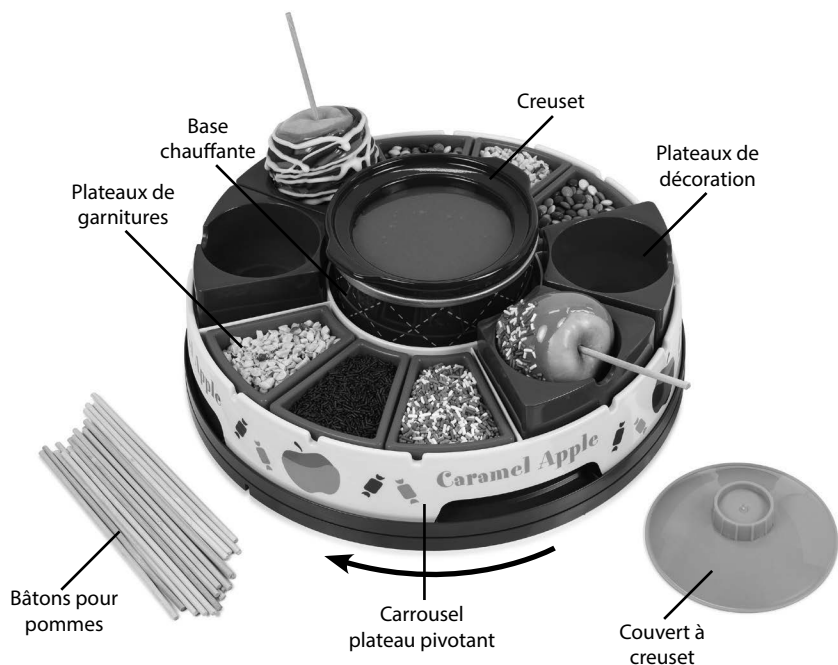
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir acheté la FÊTE AVEC LES POMMES AU CAMEL ET CHOCOLAT de Nostalgia TM ! Une tradition classique rendue plus commode, la famille et les amis peuvent se rassembler pour profiter d'une combinaison sucré ou salé de pommes croquantes, caramel chaud ou chocolat et une variétés de garnitures. Cet appareil tient environ 2 tasses de caramel ou chocolat et comprend quatre plateaux de décoration de pommes et six plateaux de garnitures pour vos bonbons ou noix préférés. C'est excellent pour les occasions spéciales ou pour faire de chaque journée une journée spéciale!

PIÈCES ET ASSEMBLAGE


Pièces



Assemblage

1. Filer la corde d'alimentation de la base chauffante dans le centre du carrousel, et ensuite placer la base chauffante dans le centre du carrousel. Pour maintenir le niveau de l'appareil, assurer que la corde d'alimentation est placée dans l'encoche au bas du carrousel.
2. Placer le creuset dans le centre de la base chauffante, et placer le couvert du creuset.
3. Placer les plateaux à garnitures et de décoration dans les fentes sur l'extérieur du carrousel.

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyer la base chauffante, le creuset, les couverts et les plateaux à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif puis bien assécher. Faire très attention de ne pas avoir de l'eau dans la base chauffante, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
2. Trouver une surface plane sèche, résistant à la chaleur, à proximité d'une prise électrique.
3. Tout en utilisant votre propre recette ou en suivant les recettes contenues dans ce manuel d'instructions, préparer votre mélange de chocolat ou caramel.
REMARQUE : Vous pouvez aussi utiliser des morceaux de bonbons au caramel ou au chocolat dans le creuset. Pour hâter le processus, il est utile de préfondre les bonbons au caramel ou au chocolat dans le micro-ondes avant de les placer dans le creuset. **NE PAS** utiliser des recettes qui demandent beaucoup d'huile, car cela empêchera le mélange d'adhérer aux pommes.
4. Remplir le plateau à garnitures avec vos garnitures pour pommes préférées.
5. Placer le creuset dans la base chauffante et brancher l'appareil.
6. Remplir le creuset avec votre caramel ou chocolat choisi. Faire attention de ne pas trop remplir le caquelon. **NE PAS excéder la capacité maximal de 2 tasses et garder en tête le montant de mélange que vous déplacerez quand vous trempez les pommes.**
7.  De la vapeur pourrait se dégager de l'appareil pendant la cuisson. Pour assurer la sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.
8. Surveiller le caquelon et si nécessaire remuer le mélange. **NE PAS** laisser le mélange bouillir, il pourrait causer des brûlures.
9. Quand le mélange est prêt à servir, insérer un bâton dans une pomme et tremper la pomme dans le mélange dans le creuset, la recouvrant du mélange. Placer les pommes tremper dans le plateau de décoration pour durcir un peu.
IMPORTANT : Ne pas sauter cet étape. Les garnitures ne resteront pas sur la pommes si elles sont trempées dans les garnitures directement après le mélange. Tremper plusieurs fois pourrait être nécessaire pour recouvrir comme désiré.
10. Après le mélange sur les pommes refroidit un peu, soigneusement recouvrir les pommes de vos noix, bonbons ou autres garnitures préférées des plateaux extérieurs.
11. Placer chaque pomme complète de nouveau dans les plateaux de décoration pour durcir.
12. Dès que vous aurez terminé, débrancher l'appareil, puis le laisser refroidir.
ATTENTION, comme la base et le creuset seront encore chauds.
13. Lorsque l'appareil est froid, verser le mélange chauffé restante dans un sac ou dans la poubelle et suivre les directives dans la section Nettoyage et Entretien de votre FÊTE AVEC LES POMMES AU CAMEL ET CHOCOLAT.

CONSEILS UTILES



NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Si les garniture n'adhèrent pas au pommes trempées, le mélange est peut-être trop chaud. Permettre au mélange sur la pomme de refroidir un peu avant de tremper dans les garnitures.

NE PAS utiliser des recettes qui demandent beaucoup d'huile, car cela empêchera le mélange d'adhérer aux pommes.

Si la couche initiale est trop mince, laisser reposer et ensuite tremper la pomme de nouveau dans le mélange. Répéter au besoin.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

S'il vous plaît prendre soin de votre FÊTE AVEC LES POMMES AU CAMEL ET CHOCOLAT en suivant ces instructions et précautions simples.

- Déconnecter de la prise électrique en débranchant l'appareil.
- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi avant le nettoyage.
- Enlever toutes les parties de la base chauffante.
- Jeter le reste de mélange dans un sac ou dans la poubelle. Il n'est pas recommandé de jeter le mélange qui reste dans l'évier.
- Laver les creuset et les plateaux à la main à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon non abrasif.
- Assécher complètement avec un chiffon doux, non abrasif.
- Essuyer la base chauffante à l'aide d'un chiffon non abrasif. Assurez-vous que l'eau n'entre pas à l'intérieur de la base chauffante.
- NE PAS mettre de pièces au lave-vaisselle.
- NE JAMAIS immerger la base chauffante ou le cordon dans l'eau.

RECETTES

Les amis et la famille aimeront tremper des aliments dans un plaisir délicieux qu'est la FÊTE AVEC LES POMMES AU CAMEL ET CHOCOLAT ! Vous pouvez faire une panoplie de délicieuse pommes recouvertes de caramel ou de chocolat facilement et rapidement. Tremper les pommes recouvertes de chocolat ou de caramel dans les plateaux remplis de morceaux de bonbons, noix, petites guimauves et plus !

REMARQUE : La capacité de votre FÊTE AVEC LES POMMES AU CAMEL ET CHOCOLAT est environ 2 tasses, mais **quand vous remplissez garder en tête le montant que vous allez déplacer en trempant les pommes.**

TREMPETTE AU CAMEL DE BASE

- 1 tasse de cassonade entassé
Mélanger la cassonade, le moitié-moitié, le beurre et le sel dans un pot sur un feu moyen-bas.
 - 1/2 tasse de moitié-moitié
Fouetter doucement pendant la cuisson pour environ 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe un peu.
 - 4 cuillères à table de beurre
Ajouter la vanille et cuire pour une autre minute pour épaissir plus. Éteindre le feu et transférer le mélange dans le creuset de votre FÊTE AVEC LES POMMES AU CAMEL ET CHOCOLAT et ajuster la température sur la base chauffante.
 - Une pincée de sel
 - 1 cuillère à table d'extrait de vanille
Après avoir inséré des bâtons dans des pommes entières ou des tranches de pommes, recouvrir du mélange de caramel (tremper plusieurs fois pourrait être nécessaire, voir la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER), ensuite de la garniture de choix
- (donne ~1 1/2 tasses)
- Placer les pommes recouverte sur une assiette ou une plaque à biscuit recouverte de papier ciré et placer dans le réfrigérateur pour durcir pour environ une heure.

TREMPETTE AU CHOCOLAT DE BASE

- 1 tasse de chocolat semi-doux
Chauffer le chocolat au micro-ondes pendant 10 secondes ou jusqu'à ce qu'il soit mou mais pas liquide
 - 1/2 tasse lait
Combiner le chocolat, lait, beurre, sel et crème extra-grasse et mélange à fond.
 - 1 cuillères à table de beurre
Transférer le mélange dans le creuset de votre FÊTE AVEC LES POMMES AU CAMEL ET CHOCOLAT et ajuster la température sur la base chauffante.
 - Une pincée de sel
 - 1/2 tasse de crème extra-grasse
Après avoir inséré des bâtons dans des pommes entières ou des tranches de pommes, recouvrir du mélange de caramel (tremper plusieurs fois pourrait être nécessaire, voir la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER), ensuite de la garniture de choix
- (donne ~1 1/2 tasses)
- Placer les pommes recouverte sur une assiette ou une plaque à biscuit recouverte de papier ciré et placer dans le réfrigérateur pour durcir pour environ une heure.

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.

FÊTE AVEC LES POMMES AU CARAMEL ET CHOCOLAT / NCCAS

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

Distribué par :

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

Demande pour le service à la clientèle

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

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

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

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

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

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

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

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

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

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



NOSTALGIA™

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2021 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 04/19/21 YD)