

NOSTALGIA™

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2019 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 08/28/19 SN)

NOSTALGIA™



CLCF4RR

Classic Retro 4-Tier Stainless Steel Chocolate Fountain **Fuente de Fondue de Chocolate**

Fontaine à Fondue au 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
180 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.
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. DO NOT TOUCH moving parts.
2. This unit must be on a level surface to operate properly.
3. DO NOT assemble the Auger or Tower while the motor is running. Make sure unit is unplugged before assembling.
4. DO NOT heat chocolate over 110°F as warping of the towers may occur.
5. Heating Element will get hot. Avoid contact until fully cooled.
6. Keep hands and foreign objects out of the fountain while it is running. Regularly check the Bowl to make sure that it is clear of chunks of fruit, etc. as they will clog the base of the Tower and the chocolate will not flow properly.

Instructions for the Electrical Cord and Plug

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing The 4-TIER STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN! This chocolate fountain creates a cascade of sweetness that will add mouth-watering fun to any occasion. Friends and family will enjoy snacks, appetizers and desserts with the 4-TIER STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. Use as a beautiful addition to any dining table or create an impressive display at special events. Try a variety of chocolates and sauces to create the flavor you desire.

Try the following:

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

Dip strawberries, marshmallows, apple wedges, pretzels, cookies, ice cream balls, peanut butter balls – use your imagination!

PARTS & ASSEMBLY

Your 4-TIER STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN requires little assembly. Prior to use, wipe out Bowl with a damp cloth and dry. Wash Auger and Tower in warm soapy water, rinse, then dry.

After cleaning, return Auger to Base. Make sure Auger is securely in place by aligning the opening on the bottom of the Auger with the Base Pin. Do not attempt to place Auger or Tower on Base or remove from Base while the motor is running. Make sure the Tower is fitted on the posts in the Base properly.



SWITCH POSITIONS

Left: Flow/Heat, Middle: Flow, Right: Motor



HOW TO OPERATE

- First, find a stable surface near an electrical outlet before starting. Unit must be level to operate properly and to create the desired flowing effect. Make sure your cord is away from any water source. If needed, it is acceptable to use an extension cord.
- Pull the lever all the way forward to turn the switch on the right to start the heater on the 4-TIER STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. It will be labeled "Flow Heat." Let the unit warm up for at least 3 – 5 minutes before adding melted chocolate.
- While the machine is warming up, get a microwaveable bowl. Fill bowl with two pounds of chocolate chips (32 ounces) and $\frac{3}{4}$ of a cup of oil. You may need to add more oil to ensure proper flow. If you are using Belgian Chocolate, you do not need to add oil.
- Place in microwave for 2½ minutes. When done, stir chocolate. If necessary, continue to warm chocolate in microwave until melting is complete (another 2 to 2½ minutes). **DO NOT heat chocolate over 110° F as warping of the towers may occur.**
- Never add cool or cold liquids to the melted chocolate in the fountain as this will stop the flow.
- Chocolate needs to be completely melted and of thin consistency to allow proper flow. Use a large spoon to test the consistency of the chocolate. If the chocolate drips too thickly from the spoon, add more oil to the mixture.
- Once the chocolate is completely melted and of proper consistency, carefully pour the melted chocolate into the Bowl at the base of the Tower. The melted chocolate should be drawn under the Tower and carried up the Tower by the Auger. Chocolate should then begin to flow from the top of the Tower and cascade evenly down each tier. Keep the lever on the "Flow/Heat" position. When heating is not needed, push the lever to the middle "Flow" position.
- The 4-TIER STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN must be level to ensure proper sheeting of the chocolate. Be careful not to drop pieces of food into the Bowl which clogs the flow of chocolate.

HELPFUL TIPS

- If chocolate begins to drip instead of flow down the Tower, the chocolate is too thick. Thin the chocolate by adding vegetable oil. Also, make sure that the unit is level.
- If the chocolate is flowing unevenly, the unit is not level. Make sure that the unit is on a level surface so that the chocolate is evenly distributed.
- If the flow is intermittent, interrupted or not flowing properly, check to see if there are chunks of food in the Bowl of the Base that may be clogging the chocolate flow.
- Never add cool or cold liquid to the 4-TIER STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN as this will stop the flow of the fountain.
- **DO NOT heat chocolate over 110° F as warping of the towers may occur.**

CLEANING & MAINTENANCE

To prolong the life of your 4-TIER STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN be sure to follow cleaning instructions after every use. Never use anything abrasive on the base to maintain the original finish.

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

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

RECIPES

For best results, chocolate should contain 60% cocoa. Any higher percentage of cocoa will require the addition of vegetable oil to thin out the mixture.

DO NOT ADD ANY COLD LIQUIDS TO FOUNTAIN DURING OPERATION.

This will cause your mixture to thicken and not flow properly.

Enhance the flavor of your chocolate using liqueurs.

Try these delectable chocolate creations:

Orange Chocolate:

Orange Liqueur or Orange Concentrate

Chocolate Hazelnut:

Hazelnut Liqueur

Coffee Chocolate:

Amaretto

Mint Chocolate:

Crème de Menthe

Chocolate Macaroon:

Crème de Coconut

Chocolate Liqueur:

Any Brand of Chocolate Liqueur

To burn the alcohol off of the liqueur:

- Prior to mixing the liqueur with the chocolate, measure ¼ cup of liqueur (more or less depending on taste) and pour into a small cooking pot.
- Cook the liqueur on the stove top and bringing to a boil.
- Mix the liqueur with choice of chocolate before adding to the 4-TIER STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN.

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

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

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.

4-TIER STAINLESS STEEL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN™ / CLCF4RR

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.

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

CONTENIDO

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

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

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

Especificaciones del electrodoméstico:

120 Volts, 60 Hertz, 180 Watts

ESTE PRODUCTO ES PARA USO EN UN SOLO 120V CA.

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 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 "apagar" y luego retire el enchufe del tomacorriente.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES

Precauciones de seguridad operativa

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2. NO TOQUE las partes móviles.
3. NO ensamble la barrena o la torre mientras el motor esté en funcionamiento. Asegúrese de que la unidad esté desconectada antes de ensamblar.
4. NO caliente el chocolate por encima de 110 grados Fahrenheit como la deformación de las torres puede ocurrir.
5. El elemento de calentamiento se calentará. Evite el contacto

hasta que se haya enfriado completamente.

6. Mantenga sus manos y objetos extraños fuera de la fuente mientras esté funcionando. Compruebe regularmente el recipiente de base para cerciorarse de que no tenga trozos de frutas u otros, ya que tapanían la base de la torre y el chocolate no fluiría apropiadamente.

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 bien en la toma de corriente, déle la vuelta. 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 120V CA incluso si se está usando un adaptador, transformador o convertidor de voltaje.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar la FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE DE ACERO INOXIDABLE! Esta fuente de chocolate crea una cascada de dulzura que hará agua la boca en cualquier ocasión. Todos disfrutarán bocadillos, aperitivos y postres. La FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE DE ACERO INOXIDABLE es un accesorio divertido para cualquier mesa de comedor y es perfecto para eventos. Puede usar diferentes chocolates y salsas en su FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE DE ACERO INOXIDABLE para crear el sabor deseado. Pruebe lo siguiente:

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

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

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

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

Después de limpiar, regrese la barrena a la base. Asegúrese de que la barrena esté correctamente colocada en su lugar alineando la abertura en la parte inferior de la barrena con el perno de la base. Cerciérese de que esté fija y trabada en su posición. No trate de colocar la barrena o la torre en la base ni de retirarlos mientras el motor esté funcionando. Asegúrese de que la torre esté instalada correctamente sobre los postes de la base.

Torre de acero
inoxidable



Bol

Flujo /
calor, flujo,
palanca

Base



Barrena

POSICIONES DEL INTERRUPTOR

Izquierda: flujo / calor, centro: flujo, derecha: motor



CÓMO FUNCIONA

- En primer lugar, encuentre una superficie estable cerca de una toma de corriente antes de comenzar. La unidad debe estar nivelada para funcionar correctamente y para crear el efecto deseado de fluidez. Asegúrese de que el cable esté lejos de cualquier fuente de agua. Si es necesario, se puede utilizar un prolongador.
- Tire de la palanca hacia adelante para girar el interruptor a la derecha para encender el calentador en la FUENTE DE FONDO DE CHOCOLATE DE ACERO INOXIDABLE DE 4 NIVELES. Se etiquetará como "Flujo de calor". Deje que la unidad se caliente durante al menos 3 a 5 minutos antes de agregar chocolate derretido.
- Mientras la máquina se esté calentando, tome un bol apto para microondas. Llene el bol con dos libras de chips de chocolate (32 onzas) y $\frac{3}{4}$ de taza de aceite. Si está utilizando chocolate belga, no es necesario agregar aceite. Podrá tener que agregar más aceite para garantizar un buen flujo.
- Coloque el bol en el microondas durante 2 minutos y medio. Cuando haya terminado, revuelva el chocolate. Si es necesario, continúe calentando el chocolate en el microondas hasta que se haya derretido completamente (otros 2 a 2½ minutos). **No caliente el chocolate por encima de 43 grados Celsius como la deformación de las torres puede ocurrir.**
- Nunca agregue líquidos fríos o frescos al chocolate derretido en la fuente, ya que eso detendría el flujo.
- El chocolate tiene que estar completamente derretido y su consistencia debe ser liviana para permitir el flujo adecuado. Utilice una cuchara grande para probar la consistencia del chocolate. Si el chocolate gotea muy espesamente desde la cuchara, agregue más aceite a la mezcla.
- Una vez que el chocolate se derrita por completo y tenga la consistencia adecuada, Vierta con cuidado el chocolate derretido en el Recipiente de la Base de la Torre. El chocolate derretido debe pasar por debajo de la Torre y elevarse por dentro de la Torre por medio de la Barrena. Luego el chocolate debe comenzar a fluir por la parte superior de la Torre y caer en cascada de manera uniforme por cada nivel.
- La FUENTE DE FONDUÉ DE CHOCOLATE DE ACERO INOXIDABLE debe estar nivelada para garantizar el adecuado espesor laminado del chocolate. Asegúrese de no dejar caer trozos de comida en el recipiente de base ya que obstruirían el flujo del chocolate.

CONSEJOS ÚTILES

- Si el chocolate comienza a gotear en lugar de fluir por la torre, significa que el chocolate está demasiado espeso. Diluya el chocolate agregando aceite vegetal. Y asegúrese también de que la unidad esté nivelada.
- Si el chocolate está fluyendo de forma despareja, significa que la unidad no está nivelada. Asegúrese de que la unidad esté sobre una superficie nivelada para que el chocolate se distribuya de manera uniforme.
- Si el flujo es intermitente, discontinuo o no fluye correctamente, compruebe si hay trozos de comida en el Recipiente de Base que puedan estar obstruyendo el flujo de chocolate.
- Nunca agregue líquido frío o fresco a la Fuente de Fondue de Chocolate de Acero Inoxidable, de 3Pisos ya que esto detendría el flujo de la fuente.
- **No caliente el chocolate por encima de 43 grados Celsius como la deformación de las torres puede ocurrir.**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

RECETAS

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

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

Chocolate a la naranja:

Licor de naranja o extracto de naranja

Chocolate de avellanas:

Licor de avellanas

Chocolate al café:

Amaretto (Licor de almendras)

Chocolate mentolado:

Crema de menta

Chocolate al coco:

Crema de coco

Licor de chocolate:

Cualquier Marca de Licor de Chocolate

Para evaporar el alcohol del licor:

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

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

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

FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE DE ACERO INOXIDABLE / CLCF4RR

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.

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	18
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	19
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL	19
INTRODUCTION	20
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	21
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	22
CONSEILS PRATIQUES	23
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	23
RECETTES	24
RETOURS ET GARANTIE	25

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

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



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

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

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

Spécifications des Appareils:

120 volts, 60 Hz, 180 watts



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

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Une personne qui n'a 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 les précautions de base, y compris celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS TOUCHER AUX surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
4. Les jeunes enfants et les personnes déficientes cognitivement non supervisés ne devraient jamais faire fonctionner cet appareil.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
6. Pour protéger contre les chocs électriques ne pas submerger le cordon, la fiche ni aucune 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 ni avec un cordon ou une fiche électrique endommagés, ni suivant un dysfonctionnement ou une détérioration quelconque. Retournez l'appareil 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. NE PAS utiliser cet appareil pour toute autre utilisation pour laquelle il n'a pas été conçu.
11. NE PAS utiliser l'appareil à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
12. NE PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
13. NE JAMAÏS laisser le cordon dépasser sur le côté d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
14. NE JAMAÏS laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation ou lorsqu'il est branché sur une prise.
15. Une extrême prudence doit être utilisée pour déplacer un appareil contenant des liquides chauds.
16. Toujours brancher la prise de l'appareil tout d'abord, puis branchez dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, revenir sur le bouton « arrêt » (off), puis débrancher la fiche de la prise murale.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL

Mesures de sécurité d'exploitation

1. **Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.**
2. NE PAS TOUCHER aux pièces qui bougent.
3. NE PAS assembler la tarière ou la tour alors que le moteur tourne.

S'assurer que l'appareil est débranché pour l'assemblage.

4. NE PAS chauffer le chocolat plus de 110 degrés Fahrenheit gauchissement des tours peut se produire.
5. L'élément chauffant deviendra chaud. Éviter de le toucher jusqu'à ce qu'il soit refroidi.
6. Tenir les mains et les objets étrangers à l'extérieur de la fontaine lorsqu'elle est en marche. Vérifier régulièrement le bol pour s'assurer qu'il est exempt de morceaux de fruits ou autres car ils boucheront la base de la tour et le chocolat ne coulera pas correctement.

Directives pour le cordon électrique et la fiche

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE À TROIS NIVEAUX^{MC}. Cette fontaine à chocolat crée une cascade de douceur pour ajouter un petit plaisir à toutes les fêtes. Les amis et la famille apprécieront les grignotines, les hors-d'œuvre et les desserts faits avec la FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE À TROIS NIVEAUX^{MC}. Prendre soin de son appareil en suivant ces simples consignes et mesures de précaution. Utiliser une grande variété de chocolats et de sauces avec la FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE À TROIS NIVEAUX^{MC}. Éviter ce qui suit :

- Lait au chocolat
- Chocolat noir mi-sucré
- Chocolat blanc
- Caramel au beurre

Tremper des fraises, des guimauves, des morceaux de pomme, des bretzels, des biscuits, des boules de crème glacée, des boules de beurre d'arachide - laisser aller l'imagination! Ajouter de la liqueur pour des arômes raffinés.

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

La FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE À TROIS NIVEAUX exige peu d'assemblage. Avant l'utilisation, essuyer le Bol avec un chiffon humide, puis assécher. Laver la Tarière et la Tour avec de l'eau savonneuse, rincer, puis assécher.

Après le nettoyage, remettre la Tarière sur le Socle. S'assurer que la Tarière est fixée solidement en alignant l'ouverture située au fond de la Tarière avec la Goupille du socle. Ne pas essayer de mettre la Tarière ou la Tour sur le Socle ou de les retirer du Socle lorsque le moteur tourne. S'assurer que la Tour est insérée sur les tiges du Socle de façon appropriée.

Tour en acier
inoxydable



Bol

Débit /
chaleur,
débit, arrêt
du levier

Socle



Tarière

POSITIONS DES COMMUTATEURS

Gauche: Débit / Chaleur, Milieu: Débit, Droite: Moteur



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

- Premièrement, trouver une surface stable, à proximité d'une prise de courant avant de commencer. L'appareil doit être de niveau pour fonctionner correctement et créer l'effet d'écoulement approprié. S'assurer que le cordon est éloigné de toute source d'eau. Utiliser une rallonge, le cas échéant.
- Tirez le levier vers l'avant pour faire tourner le commutateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour allumer le chauffage dans la SOURCE DE FOND DE CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE À 4 NIVEAUX. Ce sera étiqueté "flux de chaleur". Laissez l'appareil se réchauffer pendant au moins 3 à 5 minutes avant d'ajouter du chocolat fondu.
- Pendant que l'appareil se réchauffe, prendre un bol qui va au four à micro-ondes. Remplir le bol avec le contenu de deux sacs de grains de chocolat 900 g (32 onces) et 180 mL (3/4 tasse d'huile). Avec le chocolat belge, aucune huile n'est nécessaire. Ajouter davantage d'huile pour un écoulement approprié.
- Mettre au four à micro-ondes pendant 2,5 minutes. Lorsque le tout sera prêt, remuer le chocolat. Le cas échéant, laisser le chocolat au four à micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu (un autre deux à 2,5 minutes). **Ne pas chauffer le chocolat plus de 43 degrés Celsius gauchissement des tours peut se produire.**
- Ne jamais ajouter de liquide frais ou froid au chocolat fondu dans la fontaine, car ceci arrêtera son écoulement.
- Le chocolat doit être complètement fondu et avoir une consistance fine pour qu'il s'écoule de façon appropriée. Utiliser une grande cuillère pour vérifier la consistance du chocolat. Si le chocolat coule de manière trop épaisse de la cuillère, ajouter un peu d'huile au mélange.
- Une fois que le chocolat a complètement fondu et qu'il a la consistance voulue, versez soigneusement le chocolat fondu dans le récipient à fond tour. Le chocolat fondu doit passer sous la tour et remonter à l'intérieur de la tour à travers la Barrena. Ensuite, le chocolat doit commencer à couler à travers le sommet de la tour et se déporter de manière uniforme à travers chaque niveau.
- La FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE À TROIS NIVEAUX devrait être de niveau pour assurer le décollement approprié du chocolat. Faire attention à ne pas laisser tomber des morceaux de nourriture dans le Bol, ce qui bloquerait l'écoulement du chocolat.

CONSEILS PRATIQUES

- Si le chocolat commence à s'égoutter au lieu de s'écouler de la Tour, il trop épais. Diluer le chocolat en ajoutant de l'huile végétale. S'assurer également que l'appareil est de niveau.
- Si le chocolat s'écoule de manière non uniforme, l'appareil n'est pas de niveau. S'assurer que l'appareil est sur une surface plane et que le chocolat est réparti de façon uniforme.
- Si l'écoulement est intermittent, interrompu ou inapproprié, vérifier qu'il n'y a aucun morceau de nourriture dans le Bol du Socle qui bloque son écoulement.
- Ne jamais ajouter de liquide frais ou froid à la FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE À TROIS NIVEAUX, car ceci bloquera l'écoulement de la fontaine.
- **Ne pas chauffer le chocolat plus de 43 degrés Celsius**
gauchissement des tours peut se produire.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

1. S'assurer que l'appareil est débranché avant le nettoyage. Laisser les pièces REFROIDIR avant de le toucher. La Tour, la Tarière et le Socle peuvent s'avérer très chauds.
2. Avant et après chaque utilisation, s'assurer d'essuyer soigneusement la Tour et la Tarière. ÉVITER de laver les pièces au lave-vaisselle.
3. Pour rendre le nettoyage de la FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE À TROIS NIVEAUX plus facile, retirer soigneusement la Tour et la Tarière (une fois refroidies), puis enlever le restant de chocolat avec des essuie-tout. Laver dans de l'eau tiède savonneuse, puis assécher.
4. Enlever autant que possible tout le chocolat qui reste dans le Bol. Utiliser une éponge ou un chiffon humide non abrasif pour essuyer le reste de l'appareil, puis une serviette non abrasive pour assécher.

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

RECETTES

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

Améliorer la saveur du chocolat en y ajoutant une liqueur.

Essayer ces créations de chocolat alléchantes :

Chocolat à l'orange :

Liqueur d'orange ou concentré d'orange

Chocolat à la noisette :

Liqueur de noisette

Chocolat au café :

Amaretto

Chocolat à la menthe :

Crème de menthe

Chocolat au macaron :

Crème de noix de coco

Chocolat à la liqueur :

Toute marque de liqueur de chocolat

Pour brûler l'alcool contenu dans la liqueur :

- Avant de mélanger la liqueur avec le chocolat, mesurer 60 mL (1/4 tasse) de liqueur (plus ou moins en fonction du goût) et verser dans une petite casserole.
- Faire cuire la liqueur sur le feu et la porter à ébullition.
- Mélanger la liqueur avec le chocolat avant de le verser dans la FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE À TROIS NIVEAUX^{MC}

RETOUR ET GARANTIE

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

FONTAINE À FONDUE AU CHOCOLAT EN ACIER INOXYDABLE / CLCF4RR

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

Distribué par :

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

Demande pour le service à la clientèle

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

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

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

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

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

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).

