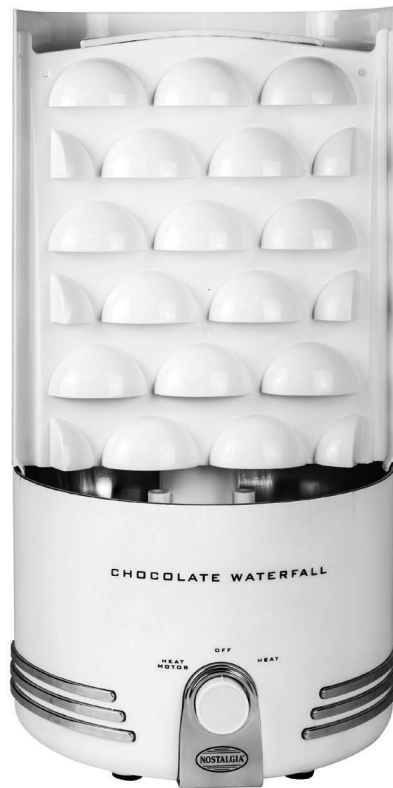




All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2016 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 08/25/16 NW)



CWF48WT

Chocolate Waterfall
Cascada de Chocolate
Cascade de 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 PRECAUTIONS 3

IMPORTANT SAFEGUARDS 3

INTRODUCTION 4

PARTS & ASSEMBLY 5

HOW TO OPERATE 6

HELPFUL TIPS 7

CLEANING & MAINTENANCE 8

RECIPES 9

RETURNS & WARRANTY 10

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz
 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 PRECAUTIONS

1. NEVER use a scouring pad on the unit.
2. NEVER leave unit unattended while in use.
3. NEVER place anything other than the intended ingredients in the base bowl.
4. NEVER use near water.
5. NEVER touch tower with fingers while machine is on, nor while it is still hot.
6. Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctions.
8. DO NOT put Base in dishwasher.
9. Keep out of reach of children.
10. This appliance is NOT A TOY.
11. This appliance is not intended for use by unsupervised young children or cognitively challenged individuals.
12. Young children should be supervised while product is in use to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT TOUCH moving parts.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of the Base in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
7. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of attachments may cause injuries.
8. DO NOT use outdoors.
9. DO NOT let the cord touch hot surfaces.
10. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving this appliance.
12. This unit must be on a level surface to operate properly.
13. DO NOT use this appliance for other than its intended use.
14. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged in to an outlet.

15. DO NOT assemble the Auger or Tower while the motor is running. Make sure unit is unplugged before assembling.
16. DO NOT heat chocolate over 110° F as warping of the towers may occur.
17. Heating Element will get hot. Avoid contact until fully cooled.
18. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
19. Extension cord can be used if care is exercised in use.
20. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
21. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
22. Keep hands and foreign objects out of the fountain while it is running. Regularly check the Bowl to make sure that it is clear of chunks of fruit, etc. as they will clog the base of the Tower and the chocolate will not flow properly.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Create a wall of sweetness that delivers a touch of fun and elegance to any occasion with the CHOCOLATE WATERFALL! The auger delivers the chocolate to the top of the waterfall, then flows down, ready to be paired with fruit pieces, breads, pretzels, and more.

Try the following:

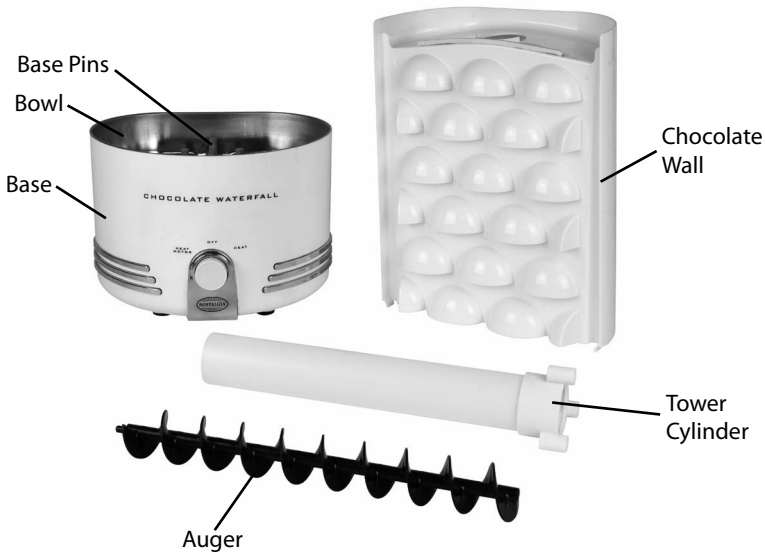
- 3 pound capacity
- Auger delivers chocolate to the top of the waterfall
- Turn-dial controls for motor and heat
- Heated base keeps chocolate flowing
- Chrome accents
- Use with chocolate, barbecue sauces, cheese, and liqueurs
- Perfect for dipping fruit pieces, breads, pretzels, marshmallows, and more!
- BPA free

PARTS & ASSEMBLY

Your CHOCOLATE WATERFALL requires little assembly. Prior to use, wipe out Bowl with a damp cloth and dry. Wash Auger, Chocolate Wall, and Tower Cylinder in warm soapy water, rinse, then dry.

After cleaning, return the Auger to the Base Pin. Place the Tower Cylinder over the Auger and secure to the Base by aligning with the pins. Then align the hole of the Chocolate Wall with the Tower Cylinder and place on the base.

Do not attempt to place Auger, Chocolate Wall, or Tower Cylinders on Base or remove from Base while the motor is running. Make sure the Tower Cylinders are fitted on the pins in the Base properly.



SWITCH POSITIONS

Left: Heat Motor / Top: OFF / Right: Heat



HOW TO OPERATE

1. 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.
2. Turn the switch on the right to start the heater on the CHOCOLATE WATERFALL. Let the unit warm up for at least 3 – 5 minutes before adding melted chocolate.
3. While the machine is warming up, get a microwaveable bowl. Fill bowl with three pounds of chocolate chips (48 ounces) and 1 ½ cups of oil. You may need to add more oil to ensure proper flow.
4. 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 wall may occur.**
5. Never add cool or cold liquids to the melted chocolate in the fountain as this will stop the flow.
6. 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.
7. Once the chocolate is completely melted and of proper consistency, turn the motor switch on the CHOCOLATE WATERFALL to the HEAT MOTOR position, so the motor and the heater are running at the same time.
8. Carefully pour the melted chocolate into the Bowl at the base of the Chocolate Wall. The melted chocolate should be drawn under the Tower Cylinder and carried up the Tower by the Auger. Chocolate should then begin to flow from the top of the Tower and cascade evenly down the Chocolate Wall.
9. The CHOCOLATE WATERFALL 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.
10. **IMPORTANT!** To achieve an even and consistent flow of chocolate, use the leveling feet beneath the base of the unit to slightly tilt the chocolate waterfall forward, backward, left or right. By carefully adjusting the leveling feet, it will allow the chocolate to flow uniformly over the waterfall.
NOTE: As the amount of chocolate lessens, you may need to readjust the leveling feet to adjust for an even flow of chocolate.

HELPFUL TIPS

- **IMPORTANT!** To achieve an even and consistent flow, use the leveling feet beneath the base of the unit to slightly tilt the chocolate waterfall back. This will allow the chocolate to flow uniformly over the waterfall.
- If chocolate begins to drip instead of flow down the Tower, the chocolate is too thick. Thin the chocolate by adding vegetable oil. Also, make sure that the unit is level.
- If the chocolate is flowing unevenly, the unit is not level. Make sure that the unit is on a level surface so that the chocolate is evenly distributed.
- If the flow is intermittent, interrupted or not flowing properly, check to see if there are chunks of food in the Bowl of the Base that may be clogging the chocolate flow.
- Never add cool or cold liquid to the CHOCOLATE WATERFALL as this will stop the flow of the fountain.
- **DO NOT heat chocolate over 110° F as warping of the Chocolate Wall may occur.**
- **IMPORTANT!** To achieve an even and consistent flow of chocolate, use the leveling feet beneath the base of the unit to slightly tilt the chocolate waterfall forward, backward, left or right. By carefully adjusting the leveling feet, it will allow the chocolate to flow uniformly over the waterfall.
NOTE: As the amount of chocolate lessens, you may need to readjust the leveling feet to adjust for an even flow of chocolate.
- To experience the full effect of the CHOCOLATE WATERFALL, we do not recommend operating the unit using less than 2 pounds of chocolate. Replace unit with more chocolate as the chocolate level drops.

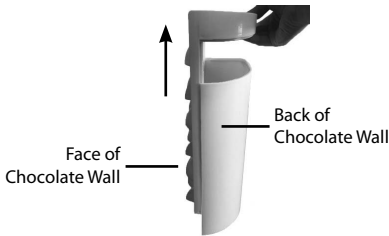
Adding Oil

- As a general rule, add 4 oz. of oil for every 1 pound of chocolate. Some kinds of chocolate may require more oil, depending on the butter fat content of the chocolate. If needed, slowly add more oil to the chocolate until a good consistency is achieved. The higher the butter fat content of the chocolate, the less oil that will be required for a smooth flow of chocolate.

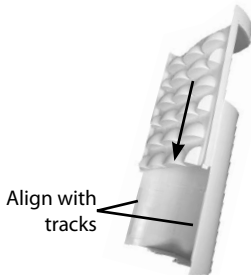
CLEANING & MAINTENANCE

To prolong the life of your CHOCOLATE WATERFALL 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 Chocolate Wall and Auger thoroughly. AVOID washing parts in the dishwasher.
3. To disassemble the Chocolate Wall, separate the face of the Chocolate Wall from the back of the wall by sliding the face upward from the top of the unit.



4. To reassemble the Chocolate Wall, simply slide the face of the wall onto the back of the wall. Align the sides of the face of the wall with the tracks on the inside of the back wall to properly reassemble the Chocolate Wall.



5. To make cleaning of the CHOCOLATE WATERFALL easier, carefully remove the Chocolate Wall and Auger (after cooling) and wipe off remaining chocolate with paper towels. Wash in warm, soapy water, rinse and dry.
6. Carefully pour out as much remaining chocolate from the Bowl as possible. Use non-abrasive, damp sponge or cloth to wipe clean the rest of the unit. Then, wipe with a non-abrasive towel to dry.

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

RECIPES

For best results, chocolate should contain 60% cocoa. Any higher percentage of cocoa will require the addition of vegetable oil to thin out the mixture. DO NOT ADD ANY COLD LIQUIDS TO FOUNTAIN DURING OPERATION. This will cause your mixture to thicken and not flow properly.

Enhance the flavor of your chocolate using liqueurs.
Try these delectable chocolate creations:

Orange Chocolate:

Orange Liqueur or Orange Concentrate

Chocolate Hazelnut:

Hazelnut Liqueur

Coffee Chocolate:

Amaretto

Mint Chocolate:

Crème de Menthe

Chocolate Macaroon:

Crème de Coconut

Chocolate Liqueur:

Any Brand of Chocolate Liqueur

To burn the alcohol off of the liqueur:

- Prior to mixing the liqueur with the chocolate, measure $\frac{1}{4}$ cup of liqueur (more or less depending on taste) and pour into a small cooking pot.
- Cook the liqueur on the stove top and bringing to a boil.
- Mix the liqueur with choice of chocolate before adding to the CHOCOLATE WATERFALL.

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.

CHOCOLATE WATERFALL / CWF48WT

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/nostalgielectrx.

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

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

CONTENIDO

| | |
|------------------------------------|----|
| SEGURIDAD | 11 |
| PRECAUCIONES IMPORTANTES | 12 |
| MEDIDAS IMPORTANTES | 12 |
| INTRODUCCIÓN | 13 |
| PARTES Y ENSAMBLAJE | 14 |
| CÓMO FUNCIONA | 15 |
| CONSEJOS ÚTILES | 16 |
| LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | 17 |
| RECETAS | 18 |
| DEVOLUCIONES Y GARANTÍA | 19 |

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

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

Especificaciones del electrodoméstico:

120 Volts, 60 Hertz, 180 Watts



Intertek

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA utilice un estropajo en la unidad.
2. NUNCA deje de prestarle atención a la unidad cuando se esté utilizando.
3. NUNCA coloque en el recipiente de base nada diferente a los ingredientes previstos.
4. NUNCA utilice la unidad cerca del agua.
5. NUNCA toque la torre con los dedos cuando la máquina esté encendida, ni cuando esté caliente.
6. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso o mientras se limpia.
7. NO maneje este aparato si tiene un cable o enchufe dañado o en el caso de un mal funcionamiento del mismo.
8. NO coloque la base del motor en el lavaplatos.
9. Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.
10. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
11. Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por individuos con problemas cognitivos, sin estar supervisados.
12. Se debe supervisar a los niños para asegurarse que no jueguen con el aparato.

MEDIDAS IMPORTANTES

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

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.**
2. NO TOQUE las partes móviles.
3. Para protegerlo de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de esta unidad en agua ni en ningún otro líquido.
4. Se requiere de una especial atención cuando el aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no se encuentra en uso, antes de quitar las partes o para su limpieza.
6. NO utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, o si el aparato se daña de alguna manera. Lleve el aparato al servicio técnico más cercano para su control o reparación.
7. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios que no sean los suministrados junto a la unidad ya que podrían ocasionar daños.
8. NO use el aparato en el exterior.
9. NO deje que el cable toque superficies calientes.
10. NO lo coloque sobre una hornalla a gas o sobre un quemador eléctrico caliente, ni cerca de ellos y tampoco dentro de un horno caliente.
11. Se debe tener extremo cuidado cuando mueve el aparato.
12. Esta unidad debe estar en una superficie nivelada para que funcione correctamente.

13. NO utilice el aparato de otro modo que no sea para su uso pretendido.
14. No deje la unidad sin atención mientras esté en uso o enchufada a un tomacorriente.
15. NO ensamble la barrena o la torre mientras el motor esté en funcionamiento. Asegúrese de que la unidad esté desconectada antes de ensamblar.
16. El Elemento para Calentar estará caliente. Evite el contacto hasta que se haya enfriado completamente.
17. Se proporciona un cable de energía corto, para reducir el riesgo de estrangulamiento o tropiezos que podrían resultar con un cable largo.
18. Se pueden utilizar cables prolongadores de suministro de energía si se tiene cuidado en su uso.
19. La clasificación eléctrica indicada en un prolongador debe ser al menos del mismo valor que la clasificación eléctrica del aparato.
20. Este aparato posee un enchufe polarizado (una paleta es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para ser ingresado en un tomacorriente polarizado de una única forma.
21. Mantenga sus manos y objetos extraños fuera de la fuente mientras esté funcionando. Compruebe regularmente el recipiente de base para cerciorarse de que no tenga trozos de frutas u otros, ya que tapanían la base de la Torre y el chocolate no fluiría apropiadamente.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Cree una pared de dulzura con un toque de diversión y elegancia para cualquier ocasión con la CASADA DE CHOCOLATE! La barrena subirá el chocolate a la parte superior de la cascada, y luego fluirá, lista para ser utilizada en frutas, panes, pretzels, y más.

Pruebe lo siguiente:

- 3 libras de capacidad
- La barrena subirá el chocolate a la parte superior de la cascada
- Encienda los controles del motor y la calefacción
- La base caliente mantiene el chocolate fluyendo
- Acentos de Cromo
- Use con chocolate, salsas BBQ, queso, y licores
- ¡Perfecta para sumergir frutas, panes, pretzels, malvaviscos, y más!
- Libre de BPA

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Su CASCADA DE CHOCOLATE requiere de un sencillo ensamblado. Antes de utilizarse, limpie el tazón con un trapo húmedo y seque. Lave la barrena, la pared de chocolate y la torre cilíndrica con agua enjabonada, enjuague y seque.

Después de limpiarla, regrese la barrena a la base. Coloque la torre cilíndrica sobre la barrena y asegure a la base alineándola con los seguros. Luego alinee la pared de chocolate con la torre cilíndrica y coloque sobre la base.

No trate de colocar la barrena, la pared de chocolate, o la torre cilíndrica en la base o quitarlos de la base cuando el motor este encendido. Compruebe que los cilindros de la torre estén sujetos a los seguros de la base adecuadamente.



ESPAÑOL

POSICIONES DEL INTERRUPTOR

Izquierda: Calentador / Superior: apagado / Derecha: Motor



CÓMO FUNCIONA

1. Primero, encuentre una superficie estable cerca de una toma de corriente antes de empezar. La unidad debe estar nivelada para que opere adecuadamente y que se obtenga el flujo deseado. Asegúrese de que el cable este lejos del agua. Si es necesario, se puede utilizar una extensión.
2. Encienda el interruptor que está a la derecha para encender el calefactor de la CASCADA DE CHOCOLATE. Deje que la unidad se caliente por lo menos 3 – 5 minutos antes de agregar el chocolate derretido.
3. Mientras la maquina se calienta, obtenga un tazón para microondas. Llene el tazón con 3 libras de chispas de chocolate (48 onzas) y $\frac{3}{4}$ de taza de aceite. Puede agregar más aceite para asegurar un flujo adecuado. Si está utilizando Chocolate Belga, no necesita agregar aceite.
4. Coloque en el microondas por $2\frac{1}{2}$ minutos. Cuando esté listo, remueva el chocolate. Si es necesario, continúe calentando chocolate en el microondas hasta que se derrita por completo (otros 2 a $2\frac{1}{2}$ minutos). NO caliente el chocolate más de 110°F ya que se podría causar deformación de la pared.
5. Nunca agregue líquidos fríos al chocolate derretido en la Fuente ya que esto detendría el flujo.
6. El chocolate debe estar completamente derretido y con una consistencia ligera que permita el flujo adecuado. Utilice una cuchara larga para probar la consistencia del chocolate. Si el chocolate se derrama muy espesamente de la cuchara, agregue más aceite a la mezcla.
7. Una vez que el chocolate este completamente derretido y de consistencia adecuada, gire la perilla del motor de la CASCADA DE CHOCOLATE a la posición de CALENTAR MOTOR, para que el motor y el calefactor trabajen al mismo tiempo.
8. Vierta con mucho cuidado el chocolate derretido en el tazón en la base de la Pared de Chocolate. El chocolate derretido debe fluir hasta la parte baja de la torre cilíndrica para que esta la lleve a la parte superior de la torre mediante la barrena. Entonces el chocolate debe empezar a fluir desde la parte superior de la torre y caer en cascada hasta por debajo de la pared de chocolate.
9. La CASCADA DE CHOCOLATE debe estar nivelada para asegurar una adecuada caída del chocolate. Tenga cuidado de no tirar piezas de comida en el tazón ya que podría tapar el flujo del chocolate.
10. **¡IMPORTANTE!** Para lograr un flujo uniforme y consistente de chocolate, use las patas de nivelación debajo de la base de la unidad para inclinar levemente la catarata de chocolate hacia adelante, hacia atrás, hacia la izquierda o hacia la derecha. Al ajustar cuidadosamente las patas de nivelación, el chocolate fluirá de manera uniforme en la catarata.
NOTA: A medida que se reduce la cantidad de chocolate, puede necesitar reajustar las patas de nivelación para lograr un flujo uniforme de chocolate.

CONSEJOS ÚTILES

- ¡IMPORTANTE! Utilice las patas niveladoras ubicadas por debajo de la base de la unidad para nivelar muy ligeramente la pared de chocolate hacia atrás. Esto permitirá al chocolate fluir a la par sobre la pared.
- 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 la pared de chocolate puede ocurrir.**
- ¡IMPORTANTE! Para lograr un flujo uniforme y consistente de chocolate, use las patas de nivelación debajo de la base de la unidad para inclinar levemente la catarata de chocolate hacia adelante, hacia atrás, hacia la izquierda o hacia la derecha. Al ajustar cuidadosamente las patas de nivelación, el chocolate fluirá de manera uniforme en la catarata.
NOTA: A medida que se reduce la cantidad de chocolate, puede necesitar reajustar las patas de nivelación para lograr un flujo uniforme de chocolate.
- Para experimentar el efecto completo de la CASCADA DE CHOCOALTE, no recomendamos operar la unidad usando menos de 2 libras de chocolate. Reemplace la unidad con más chocolate cuando caiga el nivel de chocolate.

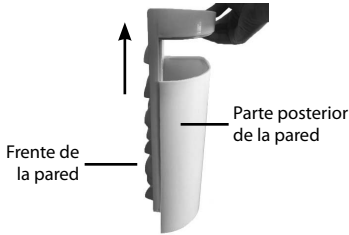
Agregar aceite

- Como regla general, agregue 4 oz. de aceite por cada libra de chocolate. Algunos tipos de chocolate pueden requerir más aceite, de acuerdo con el contenido de grasa de manteca del chocolate. De ser necesario, agregue lentamente más aceite al chocolate hasta obtener una buena consistencia. Cuanto mayor es el contenido de grasa de manteca del chocolate, menos aceite se requerirá para un flujo uniforme de chocolate.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para prolongar la vida útil de su CASADA DE CHOCOLATE 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 Pared de chocolate, 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 desmontar la pared del chocolate, sepárese de la parte posterior de la pared deslizando el frente hacia arriba desde la parte superior de la unidad.



4. Para volver a montar la pared del chocolate, deslice el frente de la pared sobre la parte posterior de la pared. Alinee el frente de la pared con las guías en el interior de la pared posterior para reensamblar correctamente la Pared de Chocolate.



5. Para facilitar la limpieza de la CASADA DE CHOCOLATE, retire con cuidado la Pared de chocolate 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.
6. Retire con cuidado del Recipiente de Base todos los residuos de chocolate que sea posible. Utilice una esponja no abrasiva y húmeda o un paño húmedo para limpiar el resto de la unidad. Luego, pase un paño no abrasivo para secar.

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

RECETAS

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

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

Chocolate a la naranja:

Licor de naranja o extracto de naranja

Chocolate de avellanas:

Licor de avellanas

Chocolate al café:

Amaretto (Licor de almendras)

Chocolate mentolado:

Crema de menta

Chocolate al coco:

Crema de coco

Licor de chocolate:

Cualquier Marca de Licor de Chocolate

Para evaporar el alcohol del licor:

- Ante de mezclar el licor con el chocolate, mida 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 CASADA DE CHOCOLATE.

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.

CASADA DE CHOCOLATE / CWF48WT

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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

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

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

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

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

Me Gusta en Facebook en www.facebook.com/NostalgiaElectrics.
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 | 20 |
| PRÉCAUTIONS IMPORTANTES | 21 |
| MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES | 21 |
| INTRODUCTION | 22 |
| PIÈCES ET ASSEMBLAGE | 23 |
| COMMENT FAIRE FONCTIONNER | 24 |
| CONSEILS PRATIQUES | 25 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 26 |
| RECETTES | 27 |
| RETOURS ET GARANTIE | 28 |

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

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



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs. Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

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

Spécifications des Appareils:

120 volts, 60 Hz, 180 watts,



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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS utiliser de tampon à récurer sur l'appareil.
2. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
3. NE JAMAIS placer autre chose que les ingrédients prévus dans le bol du socle.
4. NE JAMAIS utiliser près d'une source d'eau.
5. NE JAMAIS toucher la tour avec les doigts pendant que l'appareil tourne ou qu'il est chaud.
6. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment de son nettoyage.
7. NE PAS faire fonctionner le présent appareil lorsque le cordon ou la fiche est endommagé(e) ou qu'il ne fonctionne pas correctement.
8. NE PAS mettre le Socle au lave-vaisselle.
9. Garder hors de la portée des enfants.
10. Le présent appareil n'est PAS UN JOUET.
11. Le présent appareil n'est pas prévu pour être utilisé par de jeunes enfants non supervisés ou des individus ayant une déficience cognitive.
12. Les jeunes enfants devraient être surveillés pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Des mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, y compris :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS TOUCHER les pièces mobiles.
3. Pour se protéger contre l'électrisation, ne pas plonger le cordon, la fiche ou quelque pièce du Socle dans l'eau ou autre liquide.
4. La surveillance étroite des enfants est nécessaire lorsque quelque appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
5. Débrancher de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de retirer des pièces pour les nettoyer.
6. NE PAS faire fonctionner l'appareil lorsque le cordon ou la fiche est endommagé(e) ou qu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus près pour qu'il soit évalué ou réparé.
7. Le fabricant ne recommande l'utilisation d'aucun accessoire. L'utilisation d'accessoires pourra provoquer des blessures.
8. NE PAS utiliser à l'extérieur.
9. NE PAS laisser le cordon toucher les surfaces chaudes.
10. NE PAS placer sur un brûleur au gaz ou électrique ou à sa proximité ou dans un four chaud.
11. Une attention toute particulière doit être accordée au moment de déplacer le présent appareil.

12. Le présent appareil doit être posé sur une surface plane pour qu'il fonctionne de façon appropriée.
13. NE PAS utiliser l'appareil à un usage autre que celui pour lequel il est prévu.
14. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé ou branché dans une prise de courant.
15. NE PAS assembler la Tarière ou la Tour alors que le moteur tourne. S'assurer que l'appareil est débranché.
16. L'Élément chauffant deviendra chaud. Éviter de le toucher jusqu'à ce qu'il se soit refroidi.
17. Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement que peut présenter un cordon plus long.
18. Une rallonge peut être utilisée, mais avec prudence cependant.
19. La puissance nominale électrique indiquée sur une rallonge devrait être aussi élevée que celle de l'appareil.
20. Le présent appareil comporte une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour diminuer le risque d'électrisation, la présente fiche est prévue pour s'insérer dans une prise polarisée que d'une seule façon.
21. Tenir les mains et les objets étrangers à l'extérieur de la fontaine lorsqu'il est en marche. Vérifier régulièrement le Bol pour s'assurer qu'il est exempt de morceaux de fruits, etc., car ils bloqueront le Socle de la Tour et le chocolat ne coulera pas de façon appropriée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Créer un mur de douceur qui offre une touche de plaisir et d'élégance à n'importe quelle occasion avec la cascade de chocolat ! La tarière déverse le chocolat dans le haut de la cascade, puis coule, prêt à enrober des morceaux de fruits, de pain, des bretzels et autres.

Essayez ce qui suit :

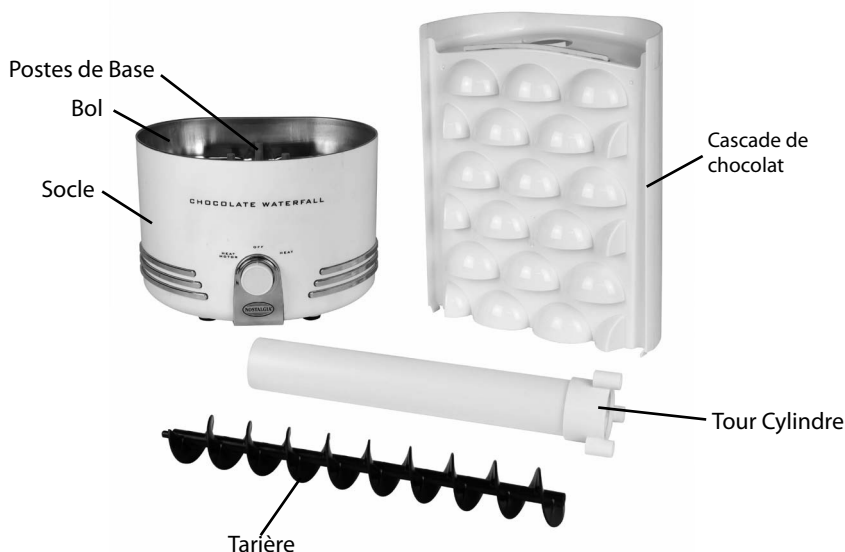
- Capacité de 3 livres
- La tarière déverse le chocolat dans le haut de la cascade
- Tournez les cadrans de contrôle pour activer le moteur et la chaleur
- Base chauffée garde le chocolat coulant
- Accentuée de chrome
- Vous pouvez utiliser l'appareil pour du chocolat, des sauces barbecue, du fromage et des liqueurs
- Parfait pour tremper des morceaux de fruits, de pain, des bretzels, des guimauves et plus !
- Sans PBA

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Votre CASCADE DE CHOCOLAT requière un minimum d'assemblage de votre part. Avant l'utilisation, essayez le bol avec un linge humide et asséchez-le. Lavez la tarière, la cascade de chocolat et le cylindre de la tour dans de l'eau tiède savonneuse, rincez-les puis asséchez-les.

Après le nettoyage, remettez la tarière sur la base. Placez le cylindre de la tour par-dessus la tarière et sécurisez la base en l'alignant avec les goupilles. Ensuite, alignez le trou de la cascade de chocolat avec le cylindre de la Tour et placez-la sur la base.

Ne pas tenter de placer la tarière, le mur de la cascade ni les cylindres de la Tour sur la base ni les enlever de la base lorsque le moteur tourne. Assurez-vous que les cylindres de la Tour soient ajustés exactement avec les goupilles de la base.



POSITIONS DES COMMUTATEURS

Gauche : Élément chauffant / Droite : Moteur



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Tout d'abord, trouvez une surface stable près d'une prise électrique murale avant de commencer. L'appareil doit être au niveau afin de fonctionner adéquatement et créer l'effet de cascade désiré. Assurez-vous que votre câble est loin de toute source d'eau. Si nécessaire, il est acceptable d'utiliser une rallonge électrique.
2. Cliquez l'interrupteur situé sur la droite de l'appareil afin de démarrer l'élément chauffant situé sur la CASCADE AU CHOCOLAT. Laissez l'appareil se réchauffer pour au moins 3 à 5 minutes avant d'y ajouter du chocolat fondu.
3. Pendant que la machine se réchauffe, procurez-vous un bol allant aux micro-ondes. Remplir le bol avec trois livres de pépites de chocolat (48 on) et $\frac{3}{4}$ de tasse d'huile. Vous devrez peut-être ajouter plus d'huile afin d'assurer un débit convenable. Si vous utilisez du chocolat Belge (Belgian Chocolate), vous n'avez pas besoin d'ajouter de l'huile.
4. Placez aux micro-ondes pendant 2½ minutes. Une fois terminé, remuez le chocolat. Si nécessaire, continuez à chauffer le chocolat aux micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu (un autre 2 à 2½ minutes). NE pas chauffer le chocolat à plus de 110 degrés F car le bol pourrait fondre et commencer à se distordre.
5. N'ajoutez jamais de liquides frais ou froids dans le chocolat fondu dans la Fontaine car ceci figera le flux du chocolat.
6. Le Chocolat doit être complètement fondu et de faible consistance pour permettre un débit convenable. Utilisez une grande cuillère pour vérifier la consistance du chocolat. Si le chocolat coule de façon trop épaisse de la cuillère, ajoutez plus d'huile dans le mélange.
7. Une fois que le chocolat soit complètement fondu et de bonne consistance, tournez l'interrupteur du moteur sur la CASCADE DE CHOCOLAT sur la position du MOTEUR THERMIQUE, donc le moteur et le radiateur sont en cours d'exécution en même temps.
8. Versez délicatement le chocolat fondu dans le bol à la base de la cascade au chocolat. Le chocolat fondu devrait couler de sous le cylindre de la tour et transporté vers le haut de la tour dans tarière (vis sans fin). Chocolat devrait alors commencer à couler du haut de la tour et cascader uniformément le long de la cascade au chocolat.
9. La CASCADE DE CHOCOLAT doit être au niveau afin d'assurer une couverture totale de chocolat sur celle-ci. Veillez à ne pas laisser tomber les morceaux d'aliments dans le bol, ce qui obstrue le flux de chocolat.
10. **IMPORTANT !** Afin d'obtenir un écoulement de chocolat uniforme et constant, utilisez le pied de nivelage sous la base de l'appareil pour inclinez légèrement la cascade vers l'avant, vers l'arrière, à gauche ou à droite. En ajustant le pied de nivelage soigneusement, ceci permettra au chocolat de couler uniformément partout sur la cascade.
REMARQUE : Vu que la quantité de chocolat diminuera, il est possible d'avoir à réajuster le pied de nivelage pour que l'écoulement du chocolat continue d'être uniforme.

CONSEILS PRATIQUES

- **IMPORTANT !** Utilisez les pieds de nivellement situés sous la Base de l'appareil afin d'incliner légèrement la cascade au chocolat vers l'arrière. Cela permettra le chocolat s'écouler uniformément par-dessus la cascade.
- 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 CASCADE DE CHOCOLAT, car ceci bloquera l'écoulement de la fontaine.
- **Ne pas chauffer le chocolat plus de 43 degrés Celsius gauchissement des Cascade de chocolat peut se produire.**
- **IMPORTANT !** Afin d'obtenir un écoulement de chocolat uniforme et constant, utilisez le pied de nivelage sous la base de l'appareil pour inclinez légèrement la cascade vers l'avant, vers l'arrière, à gauche ou à droite. En ajustant le pied de nivelage soigneusement, ceci permettra au chocolat de couler uniformément partout sur la cascade.
REMARQUE : Vu que la quantité de chocolat diminuera, il est possible d'avoir à réajuster le pied de nivelage pour que l'écoulement du chocolat continue d'être uniforme.
- Pour faire l'expérience complète de la CASCADE DE CHOCOLAT, nous ne recommandons pas de faire fonctionner l'appareil avec moins de 2 livres de chocolat fondu à l'intérieur. Remettre plus de chocolat fondu dès que vous voyez que le niveau de chocolat diminue.

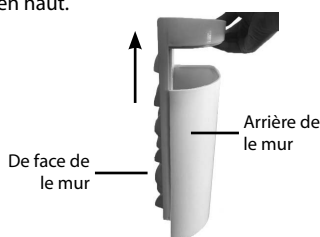
Ajouter de l'huile

- La règle générale est d'ajouter 4 onces d'huile pour chaque 1 livre de chocolat fondu. Certaines sortes de chocolat peuvent demander plus d'huile selon le contenu de beurre de cacao du chocolat. Si nécessaire, ajouter lentement l'huile plus au chocolat jusqu'à ce qu'une bonne consistance. Plus la teneur en gras du beurre de cacao dans le chocolat est élevée, moins d'huile sera nécessaire pour un écoulement fluide du chocolat.

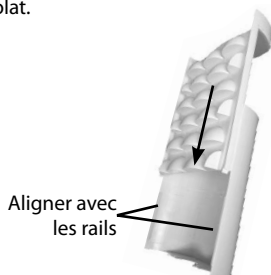
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour prolonger la durée de vie de la CASCADE DE CHOCOLAT, 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. Cascade de chocolat, la Tarière et le Socle peuvent s'avérer très chauds.
2. Avant et après chaque utilisation, s'assurer d'essuyer soigneusement la Cascade de chocolat et la Tarière. ÉVITER de laver les pièces au lave-vaisselle.
3. Pour démonter le mur de chocolat, séparé du derrière du mur en la glissant du haut de l'appareil en haut.



4. Pour remonter le mur, glissière la face du mur sur l'endos du mur de chocolat. Aligner la face du mur avec les rails situés à l'intérieur de l'endos du mur afin de bien réassembler le Mur de Chocolat.



5. Pour rendre le nettoyage de la CASCADE DE CHOCOLAT plus facile, retirer soigneusement la Cascade de chocolat 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.
6. 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 CASCADE DE CHOCOLAT.

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.

CASCADE DE CHOCOLAT / CWF48WT

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.

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

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

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

