

# NOSTALGIA™

---

P R O D U C T S

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

[www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com)

(rev. 02/04/21 NW)

# NOSTALGIA™



FPS6AQ

## **Electric Fondue Pot** **Olla de Fondue Eléctrica** **Pot à fondue électrique**

Instructions and Recipes  
Instrucciones y recetas  
Instructions et recettes



Make every day a party!  
Visit [www.nostalgiaproducts.com](http://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 . . . . .	11

## 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, 1000 Watts

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

Refer to [www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/](http://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. Extreme caution should be used when moving an appliance with hot food.
2. Boiling oil can cause SEVERE burns. During use, the appliance is very hot and remains hot for some time after being turned off. DO NOT touch hot surfaces like the Heated Base.
3. Hot oil can splash and cause SEVERE burns. Keep hands and face away from the opening of the Fondue Pot.
4. DO NOT put anything other than the included Fondue Forks or appropriate metal utensils into the hot fondue.
5. NEVER put fingers or plastic utensils into the hot fondue.
6. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or

removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.

#### 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!

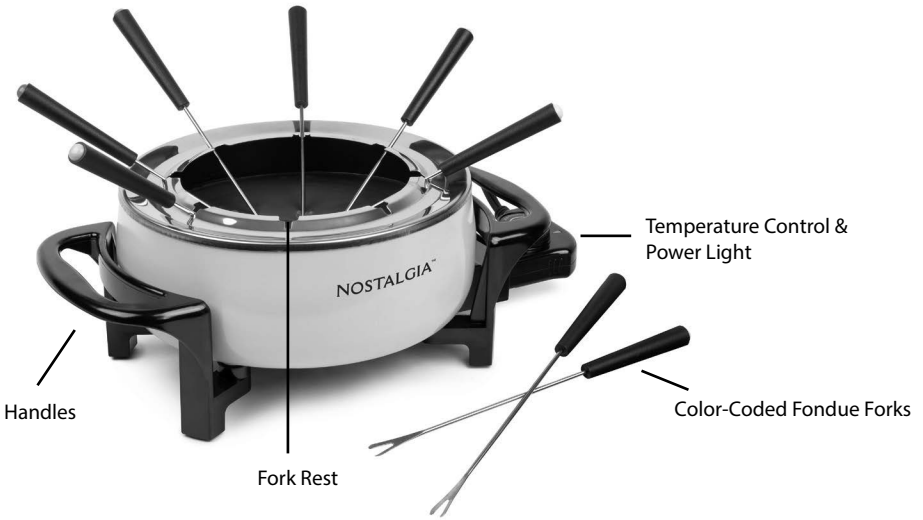
### INTRODUCTION

Thank you for purchasing the ELECTRIC FONDUE POT from Nostalgia™. Fondue is always a fun and stylish way to serve hors d'oeuvres, entrées and desserts. With the ELECTRIC FONDUE POT, you can make delectable cheese dips for bits of bread and fruit or try decadent chocolate dessert fondues. The color coded forks make it easy for guests to serve themselves and the classic, finish of this pot makes it a great fit for any decor.

# PARTS & ASSEMBLY

Your ELECTRIC FONDUE POT is already fully assembled.

## Parts




## Temperature Control

1-5 settings (5 hottest)



# HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down Fondue Pot, Fork Rest and Color-Coded Forks with a damp, non-abrasive cloth and dry thoroughly. Be very careful to not get any water in the Heated Base, or unit will not function.
2. Find a dry, heat-resistant, level surface near an electrical outlet.
3. Using your own recipe, or following recipes included in this instruction manual, prepare your chocolate or cheese mixture.
4. Fill the Fondue Pot with the mixture. Be very careful not to overfill the pot. **DO NOT exceed maximum capacity which is about 12 cups (3 qt.).** This may vary depending on the recipe that you use.
5. Plug in the appliance. The power light will come on when appliance is plugged in.
6. Set the temperature control to desired setting. Once the desired temperature has been reached, the power light will turn off. If you increase the temperature, the power light will turn on again until the temperature is reached. **NOTE:** Maximum temperature is about 200° F.
7.  Steam may be released from food during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.
8. Be careful to watch your Fondue Pot and stir fondue if necessary. **DO NOT** let fondue boil over, as this could cause burns.
9. When fondue is ready to serve, carefully put the Fork Rest on the Fondue Pot and you can use the Fondue Forks to pick up food and serve fondue.
10. As soon as you are finished, unplug appliance and allow to cool. **BE CAREFUL**, the Fondue Pot will still be hot.
11. Once the appliance is cool, empty remaining fondue into a bag or trash receptacle and follow directions in Cleaning and Maintenance section to clean your **ELECTRIC FONDUE POT**.



# HELPFUL TIPS



**NEVER leave the unit unattended while operating.**

## **Cheese Fondue**

When making cheese fondue, it is recommended that you turn the temperature control to the highest setting and put the cheese in the pot. Stir continuously while the cheese is melting.

Once cheese has melted, the temperature control knob can be turned back to medium to keep the cheese warm.

## **Chocolate Fondue**

Please note that when making chocolate fondue, you must use a mixture of chocolate and oil. You cannot use chocolate alone. Follow these instructions when making chocolate fondue:

- Add 2 Tbsp. of oil (vegetable oil is preferred) for every 1½ cups of chocolate chips.
- Turn Fondue Pot to highest setting and allow chocolate to melt for about 5 minutes.
- Stir chocolate mixture continuously.
- For thinner consistency, add more oil 1 Tbsp. at a time if necessary.
- Once chocolate chips have melted, turn temperature control to a middle to low setting to keep chocolate warm, watching continuously to prevent chocolate from burning or boiling.

# CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your ELECTRIC FONDUE POT by following these simple instructions and precautions.

- Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
- Make sure the appliance is completely cool before cleaning.
- Remove all parts from Heated Base: Fork Rest, Color-Coded Fondue Forks.
- Dispose of any remaining chocolate or cheese by emptying into a bag or trash receptacle. It is not recommended that you pour the leftover fondue down the sink.
- Hand wash Fondue Pot, Fork Rest and Color-Coded Fondue Forks in warm, soapy water with a non-abrasive cloth.
- Dry parts thoroughly with a soft, non-abrasive cloth.
- Remember that Color-Coded Fondue Forks are reusable.
- Wipe the Heated Base with a dry, non-abrasive cloth. Make sure that no water gets inside of the Heated Base.
- DO NOT put any parts in a dishwasher.
- NEVER immerse Heated Base or cord in water.

It is that simple!

# RECIPES

With the ELECTRIC FONDUE POT you can use the color-coded forks to dip bread, fruit, vegetables in delectable warm cheese or chocolate dips. Try the following:

Serve your fondue with the following:

- **Fresh Fruit** (sliced apples, bananas, strawberries, grapes, tangerines, pears, raspberries. Fresh fruit should be ripe but still firm enough to not dissolve while dipping)
- **Dried Fruit** (figs, apricots, bananas, pineapple, seedless dates)
- **Cakes and Cookies** (pound cake, shortbread, angel food cake, lady fingers, biscotti, pretzels)
- **Breads** (baguettes, French bread, pumpkin bread, zucchini bread, pretzel bread)

Be creative and ENJOY your ELECTRIC FONDUE POT!

## CHEESE FONDUE

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| • 1 Large Garlic Clove                | Turn temperature control on your ELECTRIC FONDUE POT to medium-low heat setting.   |
| • 1 Cup Dry White Wine                |  |
| • 1 Tsp. Lemon Juice                  | Once the pot is warm, rub the inside of the pot with the garlic clove.   |
| • 8 oz. Gruyere Cheese, shredded      | Pour the white wine and lemon juice into the pot.  |
| • 4 oz. Emmentaler Cheese, shredded   | Mince the remainder of the garlic clove and add it to the pot.   |
| • 4 oz. Jarlsberg Cheese, shredded    | Stir in the Gruyere cheese, Emmentaler cheese, Jarlsberg cheese, and smoked Gouda cheese, a handful at a time, stirring constantly until all the cheeses are melted and the sauce is smooth. |
| • 2 oz. Smoked Gouda Cheese, shredded |  |
| • 1 Tbsp. Cornstarch                  | Whisk together the cornstarch, nutmeg, and balsamic vinegar, and stir into the cheese sauce.   |
| • ½ Tsp. Ground Nutmeg                | Continue to heat while stirring, until thick and smooth.   |
| • 2 Tbsp. Balsamic Vinegar            | Keep fondue warm over low heat.  |
| • 1 Loaf French Bread, cubed          | Serve with French bread.   |

**BRIE FONDUE**

- 2 Cloves Garlic, crushed
- 1 Cup Dry White Wine
- ¼ Cup Sherry
- 1 Lb. Brie Cheese, rind removed and cubed
- 1 Tbsp. Cornstarch
- ⅛ Tsp. Ground Nutmeg
- Salt and White Pepper to taste

Rub the garlic all over the inside of your **ELECTRIC FONDUE POT**, leaving the crushed pieces in the bottom.

Add the white wine and sherry to the pot and heat over medium-low heat.

Toss the cheese cubes in cornstarch to coat. When the wine is hot, add the cheese. Stir slowly with a wooden spoon at first and then use a whisk.

Stir constantly to keep it from scorching on the bottom of the pot. When the cheese has melted, remove it from the heat and grate in a little nutmeg. Season with salt and pepper to taste.

The fondue should be smooth and coat a wooden spoon. If it seems to runny, add more cheese. If it is too thick, add more wine, a teaspoon at a time.

Keep fondue warm over low heat.

Serve with pieces of bread, vegetables, fruit, or cooked and diced meats.

**PARMESAN FONDUE**

- 1½ Cups Milk
- 2 (8 oz.) Packages Cream Cheese, cubed
- 1½ Cups Parmesan Cheese
- ½ Tsp. Garlic Salt
- 1 (1 Lb.) Loaf French Bread, cubed

In a large saucepan, cook and stir the milk and cream cheese over low heat until cheese is melted.

Stir in Parmesan cheese and garlic salt; cook and stir until heated through.

Transfer to your **ELECTRIC FONDUE POT** to keep warm.

Serve with bread cubes.

**CHEDDAR CIDER FONDUE**

- ¾ Cup Apple Cider
- 2 Cups Shredded Cheddar Cheese
- 1 Cup Shredded Swiss Cheese
- 1 Tbsp. Cornstarch
- ⅛ Tsp. Pepper
- 1 (1 Lb.) Loaf French Bread, cubed

In a large saucepan, bring cider to a boil. Reduce heat to medium-low.

Toss the cheeses with cornstarch and pepper; stir into cider.

Cook and stir for 3-4 minutes or until cheese is melted.

Transfer to your **ELECTRIC FONDUE POT** and set at medium to low setting to keep warm.

Serve with bread cubes.

**RICH CHOCOLATE FONDUE**

- 1 Cup Whole Milk or Heavy Cream  
In a medium saucepan, combine the milk, vanilla, and butter.
- $\frac{3}{4}$  Tsp. Pure Vanilla Extract  
Heat over medium heat until the mixture comes to a simmer.
- 2 Tbsp. Unsalted Butter  
Remove from the heat and stir in the bittersweet and milk chocolates and chocolate liqueur until completely melted and smooth.
- 6 oz. Bittersweet Chocolate Baking Bar (the higher the % of Cacao the better), broken or chopped into 1" pieces  
Transfer to your ELECTRIC FONDUE POT and turn to low heat setting to keep warm and serve.  
Use pieces of fruit, marshmallows, pound cake, graham crackers, or cookies for serving.
- 6 oz. Milk Chocolate Baking Bar, broken or chopped into 1" pieces
- 2 Tbsp. Chocolate Liqueur (optional)

**WHITE CHOCOLATE FONDUE**

- 1 Cup Heavy Cream  
In a large saucepan over medium heat, combine cream and butter.
- $\frac{1}{2}$  Stick Unsalted Butter  
Bring mixture to a simmer, stirring constantly.
- 2 Packages (12 ounces) White Chocolate Morsels  
Remove pan from heat.  
Add white chocolate morsels.  
Stir until melted and smooth.  
Cool slightly.  
Transfer to your ELECTRIC FONDUE POT for serving.

**BUTTERSCOTCH FONDUE**

- $\frac{1}{2}$  Cup Packed Brown Sugar  
In a small saucepan, combine the brown sugar, corn syrup, cream and butter.
- $\frac{1}{3}$  Cup Light Corn Syrup  
Bring to a boil over medium heat, stirring occasionally.
- $\frac{1}{4}$  Cup Heavy Whipping Cream  
Reduce heat to medium-low; cook for 5 minutes.  
Remove from heat; stir in vanilla.
- 2 Tbsp. Unsalted Butter or Margarine  
Transfer to your ELECTRIC FONDUE POT and keep warm at medium to low heat setting.
- $\frac{1}{2}$  Tsp. Vanilla Extract  
Serve with pieces of fruit, cookies or cake.

# 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.

## ELECTRIC FONDUE POT / FPS6AQ

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](http://www.nostalgiaproducts.com)

### Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to [www.nostalgiaproducts.com](http://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](http://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](http://www.nostalgiaproducts.com).

Like us on Facebook at [www.facebook.com/NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Follow our boards on Pinterest at [www.pinterest.com/nostalgiaelctr](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctr).

Tweet along with us on Twitter at [www.twitter.com/NostalgiaElctr](http://www.twitter.com/NostalgiaElctr).

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

## CONTENIDO

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

## SEGURIDAD

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

Hemos incluido varios mensajes importantes de seguridad en este manual y en su aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.



Éste es un símbolo de alerta de seguridad.

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

Todos los mensajes de seguridad tendrán el símbolo de alerta de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la probabilidad de daños y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

### Especificaciones del electrodoméstico:

120 Volts, 60 Hertz,  
1000 Watts



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

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. Extreme caution should be used when moving an appliance with hot food.
2. Durante el uso, la unidad estará muy caliente y permanecerá caliente durante algún tiempo después de apagada. NO toque las superficies calientes como la Base caliente.
3. Mantenga las manos y la cara alejadas de la abertura de la Olla para fondue.
4. NO coloque nada que no sean los cubiertos para fondue incluidos o utensilios de metal apropiados dentro de la olla para fondue.
5. JAMÁS coloque los dedos o utensilios de plástico dentro de la olla para fondue.

6. No intente realizar tareas de servicio en el aparato, ya que abrir o retirar las cubiertas puede exponerlo a tensiones peligrosas u otros riesgos. Solicite al personal de servicio calificado que realice las tareas de servicio.

#### **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 tropezarse con un cable largo.
3. Si se utiliza un cable alargador o un cable de alimentación más largo:
  - Unos cables de extensión se pueden utilizar si se tiene cuidado con su uso.
  - Las características nominales del grupo de cables o del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
  - Cuando se utiliza un cable largo o cable de extensión, asegúrese de que el cable no sobresalga de la encimera ni una mesa ya que se puede halar o tropezarse con el cable involuntariamente.
4. El fabricante no recomienda el uso de esta máquina en países que no admiten 120V CA incluso si se está usando un adaptador, transformador o convertidor de voltaje.

## **¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES! INTRODUCCIÓN**

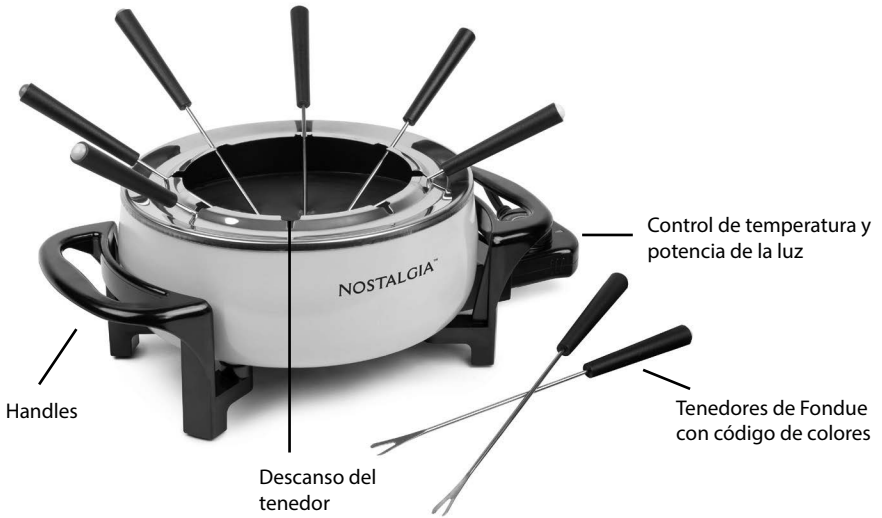
Gracias por su compra de la Olla de Fondue Eléctrica de Nostalgia™. La fondue es una forma divertida y con estilo para servir como bocadillos, entremeses y postres. Prepare una variedad de fondues de postre de catarata de chocolate o bañados de quesos deliciosos para servir con fruta fresca, helado, vegetales, cubitos de pan y mucho más. Esta pequeña ollita sirve para hasta 5 litros de fondue, y entrará perfectamente en cualquier mesa comedor o mesada de cocina. Es fabulosa para ocasiones especiales y para su uso diario. El número de salsas deliciosas que puede calentar en su Olla de Fondue Eléctrica es virtualmente interminable. ¡Ponga en marcha su imaginación y diviértase!



# PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Su Olla de Fondue Eléctrica ya viene lista para usar.

## Partes




## Control de temperatura

1-5 ajustes



# CÓMO FUNCIONA

1. Antes del primer uso, lave la Olla de fondue, el Apoya cubierto y los Cubiertos codificados de color con un paño no abrasivo y seque minuciosamente. Tenga especial cuidado de que no se moje la Base calentado o la unidad no funcionará.
2. Encuentre una superficie seca y resistente al calor cerca de un toma de corriente de electricidad.
3. Use su propia recite, o las recetas a continuación incluidas en este manual de instrucciones, prepare el chocolate o mezcla de quesos.
4. Llene la Olla para fondue con la mezcla. Tenga cuidado de que la olla no rebalse. **NO exceda la capacidad máxima, que es de 2.8 litros (12 tazas)**. Esto puede variar dependiendo de la receta que use.
5. Coloque la Olla para la fondue en la Base caliente y enchufe el aparato. La luz de encendido aparecerá cuando enchufe el electrodoméstico.
6. Configure el control de temperatura donde lo desee. La luz del termostato se encenderá. Una vez que alcance la temperatura deseada, la luz se apagará. Si aumenta la temperatura, la luz del termostato se encenderá nuevamente hasta alcanzar la temperatura. **NOTA:** La temperatura MAX es de alrededor de 200°F.
7.  Podría salir vapor de la comida durante la cocción. Para su seguridad, evite el contacto con los mismos, dado que están demasiado calientes y pueden causar quemaduras.
8. Controle su Olla para fondue y revuelva la fondue de ser necesario. NO deje que la fondue hierva, dado que puede causar quemaduras.
9. Cuando la fondue esté lista para servirse, coloque el descanso para el cubierto con cuidado en la Olla para fondue y utilice los cubiertos para fondue para recoger la comida y servir la fondue.
10. Una vez que termine, desenchufe el electrodoméstico y deje enfriar. **TENGA CUIDADO**, la Base caliente y la Olla para fondue todavía estará caliente.
11. Una vez que electrodoméstico esté frío, vacíe la fondue restante dentro de una bolsa o recipiente para basura y siga las instrucciones de la sección de Limpieza y Mantenimiento para limpiar la Olla de Fondue Eléctrica.

# CONSEJOS ÚTILES



**NUNCA** deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

## Fondue de queso

Cuando prepare la fondue de queso, se recomienda que lleve el control de temperatura a la posición de "HI" y coloque el queso en la olla. Revuelva continuamente mientras se derrite el queso.

Una vez que se haya derretido el queso, la perilla de control de temperatura puede volver a colocarse en la posición media entre "HI" y "LO" para mantener el queso caliente.

## Fondue de chocolate

Sírvase notar que cuando prepare fondue de chocolate, deberá usar una mezcla de chocolate y aceite. No puede usar chocolate solo. Siga estas instrucciones cuando prepare fondue de chocolate:

- Agregue 2 cucharadas de aceite (aceite vegetal preferentemente) por cada 1% tazas de granizado de chocolate.
- Lleve la Olla para fondue a la posición de "MAX" y permita que el chocolate se derrita durante 5 minutos.
- Revuelva la mezcla de chocolate continuamente.
- Para una consistencia más espesa, agregue 1 cucharada más de aceite a la vez de ser necesario.
- Una vez que se haya derretido el chocolate granizado, lleve el control de temperatura de medio a bajo y mantenga el chocolate caliente, controlando continuamente para prevenir que el chocolate se queme o hierva.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide su Olla de Fondue Eléctrica siguiendo estas instrucciones y precauciones simples.

- Desconecte del toma corriente desenchufando el aparato.
- Asegúrese que el electrodoméstico esté completamente frío antes de proceder a limpiar la olla.
- Retire todas las piezas de la Base caliente: Descanso de cubierto, and Cubiertos para fondue codificados con color.
- Elimine cualquier resto de chocolate o queso vaciándolo en una bolsa o recipiente para basura. No se recomienda verter el resto de fondue en la pileta.
- Lave a mano la Olla para fondue, el Descanso para cubierto y los Cubiertos para fondue codificados con color con agua tibia, jabonosa y con un paño no abrasivo.
- Seque las partes minuciosamente con un paño suave, no abrasivo.
- Recuerde que los Cubiertos para fondue codificados con color pueden volver a usarse.
- Enjuague la Base caliente con un paño seco, no abrasivo. Asegúrese que no ingrese agua dentro de la Base caliente.
- NO coloque las piezas en el lavaplatos.
- NUNCA sumerja la Base caliente o el cable en agua.

# RECETAS

¡Los amigos y la familia disfrutarán de sumergirse dentro de la diversión deliciosa de la Olla de Fondue Eléctrica! Puede realizar una variedad de bocadillo de chocolate o queso caliente delicioso de modo rápido y fácil. Sirva su fondue con alguno de los siguientes.

- **Fruta fresca:** Rebanadas de manzana, banana, frutilla, uvas, melón rocío de miel, peras, frambuesas (la fruta fresca debe estar madura pero aún lo suficientemente firme para que no se disuelva al sumergirla)
  - **Fruta seca:** Hongos, albaricoques, bananas, ananás, dátiles sin semillas
  - **Tortas y galletitas:** Pastel de mantecado, roscón, torta de cabello de ángel, fingers de dama, biscote
  - **Panes:** Baguetes, pan francés, pan de zapallo, pan de zucchini, pretzels
- Sea creativo y ¡DISFRUTE su Olla de Fondue Eléctrica!

**NOTA:** La capacidad de su Olla de Fondue Eléctrica es de 5 litros, o aproximadamente 2 tazas. Las siguientes recetas pueden brindar una cantidad mayor que la que entra en la olla de una vez. Puede escoger dividir la receta por la mitad, o guardar la fondue adicional en una sartén para rellenar la olla cuando lo precise.

## FONDUE DE CHOCOLATE

- ½ taza de granizado de chocolate semiamargo  
Coloque el granizado de chocolate, la manteca, la leche condensada endulzada y agua en la olla para fondue.
- 1 cucharadas de manteca y margarina  
Encienda el control de su Olla de Fondue Eléctrica y llévela de calor medio a alto.
- ½ (14-oz.) lata de leche condensada endulzada (NO leche en polvo)  
Cocine y revuelva constantemente hasta que esté espeso, alrededor de 5 minutos. Agregue vainilla.  
Continúe calentando mientras revuelve, hasta que este suave y espesa. Mantenga la fondue caliente a fuego bajo.
- 1 cucharada de agua
- ½ cucharada extracto de vainilla

## FONDUE DE CARAMELOS DE MIEL

- ½ taza de azúcar morena en paquete  
En una sartén pequeña, combine la azúcar morena, el jarabe de maíz, la crema y la manteca. Lleve a hervir a fuego medio, revolviendo ocasionalmente.
- ⅓ taza de jarabe de maíz liviano  
Baje el fuego a medio bajo, cocine durante 5 minutos.
- ¼ taza de crema batida espesa  
Retire de fuego; agregue vainilla y revuelva.
- 2 cucharadas de manteca y margarina  
Transfiera a la Olla de Fondue Eléctrica y mantenga caliente a fuego medio-bajo.
- ½ cucharada extracto de vainilla

## FONDUE DE FRUTA

- 1 taza de azúcar granulada
- 10 cucharadas de harina común
- 1 taza de agua
- ¼ taza de manteca o margarina, en cubos
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de jugo de naranja
- ¼ cucharada de ralladura de piel de limón
- ¼ cucharada de ralladura de piel de naranja
- ⅛ cucharada de jengibre molido
- Fruta fresca

En una olla grande, combine el azúcar y la harina. Revuelva en agua hasta que esté suave.

Hierva a fuego medio, cocine y revuelva durante 2 minutos o hasta que esté espeso. Retire del fuego.

Revuelva, agregando la manteca, jugo de limón y naranja y la piel y jengibre. Continúe revolviendo hasta que se derrita la manteca.

Transfiera a la Olla de Fondue Eléctrica y mantenga caliente a fuego medio-bajo.

Sirva con frutillas frescas, melón rocío de miel, ananá o su fruta favorita.

## FONDUE DE CHOCOLATE BLANCO

- ¼ taza de crema espesa
- 1 cucharada de manteca sin sal
- ½ libra de chocolate blanco, en trozos
- 1 cucharadas extracto de vainilla
- 2 cucharadas Crema de cacao blanco

En una olla pequeña, caliente la crema y la manteca a fuego bajo hasta que la manteca se derrita y la crema hierva a fuego lento, revolviendo frecuentemente.

Coloque chocolate trozado en una OLLA PARA FONDUE DE CHOCOLATE a fuego medio. Vierta la crema de chocolate en la Olla.

Revuelva la vainilla y la crema de cacao hasta que esté suave y completamente derretida.

Sirva con frutillas frescas, uvas o melón rocío de miel.

## FONDUE DE CARAMELO

- 1 taza de crema batida espesa, dividida
- ¾ de taza de azúcar
- ½ taza de jarabe de maíz liviano
- ¼ taza de manteca
- ¼ cucharada de sal
- ½ cucharada extracto de vainilla

En una sartén pequeña, combine la ½ taza de crema, azúcar, el jarabe de maíz, la manteca y la sal.

Lleve a hervir a fuego medio hasta que esté a punto caramelo y el termómetro lea 234°, revolviendo continuamente.

Enfríe hasta 220°, revuelva la crema restante. Haga hervir. Retire de fuego; agregue vainilla y revuelva.

Transfiera a la Olla de Fondue Eléctrica y mantenga caliente a fuego medio-bajo.

Sirva con torta en cubos o fruta fresca.

## FONDUE TRES QESOS

- 1 taza de vino blanco      Hierva el vino blanco en una olla pequeña.
- 1 cucharada de manteca      Mientras tanto, derrita la manteca en una olla a fuego medio. Bata la harina, y cocine durante 5 minutos, revolviendo continuamente para evitar que se peque o quemé.
- 1 cucharada de harina común
- 7-oz. de queso gruyere en cubos      Una vez que la harina esté cocinada, revuelva el vino dentro de la mezcla de harina lentamente. Bata hasta que la mezcla este suave. Agregue lentamente los cubos de queso gruyere, Cheddar y Emmentaler. Revuelva hasta que se derrita el queso.
- 7-oz. de queso quedar fuerte, en cubos
- 7-oz. de queso Emmentaler en cubos      Transfiera a la Olla de Fondue Eléctrica y mantenga caliente a fuego medio-bajo.

## FONDUE DE QUESO PARMESANO

- $\frac{3}{4}$  taza de leche      En una olla grande, cocine y revuelva la leche y el queso crema a fuego bajo hasta que el queso se derrita.
- 1 (8-oz.) paquete de queso crema, en cubos      Revuelva el queso parmesano y la sal de ajo; cocine y revuelva hasta que esté caliente.
- $\frac{3}{4}$  taza de queso parmesano gratinados      Transfiera a la Olla de Fondue Eléctrica y mantenga caliente a fuego medio-bajo.
- $\frac{1}{4}$  cucharada de sal de ajo      Sirva con pan francés en cubos.

## FONDUE CREMOSA DE VEGETALES

- $\frac{1}{4}$  taza de leche
  - $\frac{1}{4}$  taza de vino blanco
  - 1 (8-oz.) paquetes de queso crema
  - 1 (8-oz.) paquetes de queso monterrey en hebras.
  - 1 (8-oz.) paquetes de queso crema, blando
  - $\frac{1}{4}$  taza de cebollas verdes picadas
  - $\frac{1}{4}$  taza de espinaca congelada pica, descongelada y enjuagada
  - 1 cucharada de mostaza seca molida
  - 1 cucharada de pimienta de cayena molida
  - 1 cucharada de polvo de ajo
  - 1 cucharada de pimienta negra molida
- En una olla de tamaño medio llevar a fuego medio, mezclar, agregar el vino blanco, el queso cheddar, el queso monterrey y el queso crema. Cocinar, revolver frecuentemente, hasta que esté derretido, alrededor de 10 minutos.
- Revolver las cebollas verdes, espinaca, mostaza seca, pimienta de cayena, polvo de ajo y pimienta negra. Continuar cocinando hasta que todos los ingredientes se mezclen, alrededor de 10 minutos.
- Transfiera a la Olla de Fondue Eléctrica y mantenga caliente a fuego medio-bajo.
- Servir con vegetales frescos o palitos de pan.

# 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.

## OLLA DE FONDUE ELECTRICA / FPS6AQ

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](http://www.nostalgiaproducts.com)

### Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a [www.nostalgiaproducts.com](http://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](http://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](http://www.nostalgiaproducts.com).

Me Gusta en Facebook en [www.facebook.com/NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

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

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

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

## TABLE DES MATIÈRES

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

## SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

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



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous 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,  
1000 watts



CE PRODUIT NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE DANS UNE PRISE DE COURANT 120 V CA SEULEMENT

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



# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

**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. Une extrême prudence doit être observée lorsque vous déplacez un appareil avec des aliments chauds.
2. Pendant l'utilisation, l'appareil est très chaud et le demeure pendant un certain temps après avoir été éteint. NE PAS toucher aux surfaces chaudes comme le Socle chauffant.

3. Tenir les mains et le visage loin de l'ouverture du Caquelon.
4. NE PAS mettre autre chose que les Fourchettes à fondue comprises ou les ustensiles en métal appropriés dans la fondue chaude.
5. NENE JAMAIS mettre les doigts ou les ustensiles en plastique dans la fondue chaude.
6. Ne pas tenter de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourra provoquer des tensions dangereuses ou autres dangers. Confier toutes les réparations à un personnel qualifié.

#### **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 !**

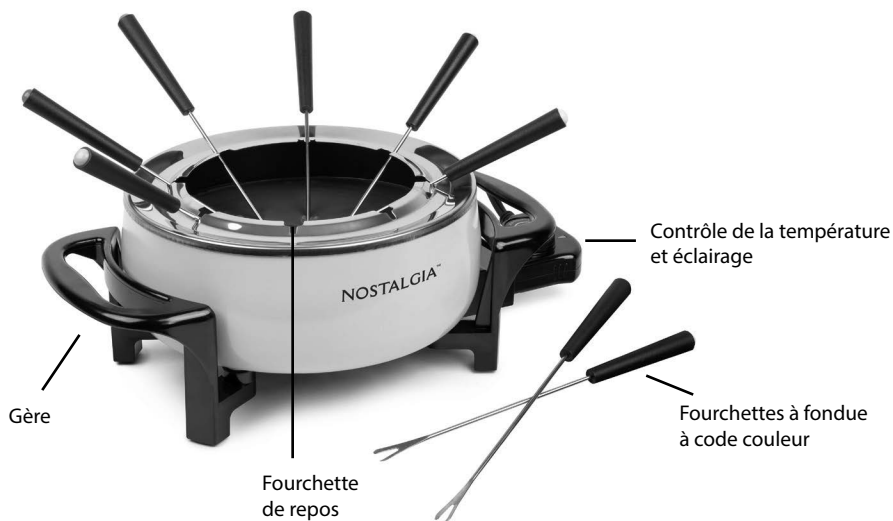
### **INTRODUCTION**

Merci d'avoir acheté Pot à fondue électrique de NostalgiaMC. La fondue est une façon amusante et élégante de servir les hors-d'œuvre, les entrées et les desserts. Une variété de fondues au chocolat divinement décadentes en dessert ou de délicieuses trempettes au fromage à servir avec les fruits frais, la crème glacée, les légumes, les cubes de pain et plus. Ce petit caquelon peut contenir jusqu'à 0,5 litre de fondue et s'adapte parfaitement à n'importe quel(le) table à manger ou comptoir de cuisine. Il est parfait pour les fêtes ou les repas de tous les jours. Une variété de trempettes chaudes à l'infini ou presque, grâce au CAQUELON EN ACIER INOXYDABLE ÉLECTRIQUE. Laissez libre cours à son imagination et à son plaisir !

# PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Pot à fondue électrique est vendu tout assemblé.

## Parts




## Contrôle de la température

1-5 Paramètres



# COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyer le Caquelon, le Porte-fourchette et les Fourchettes de couleur à l'aide d'un chiffon non abrasif, humide, puis assécher soigneusement. Faire attention à ne pas avoir de l'eau dans le Socle chauffant, ou l'appareil ne fonctionnera pas.
2. Trouver une surface plane sèche, résistant à la chaleur, à proximité d'une prise électrique.
3. Utiliser ses propres recettes ou suivre les recettes du manuel d'utilisation, préparer son mélange de chocolat ou de fromage.
4. Remplir le Caquelon du mélange. Faire attention à ne pas trop le remplir. **NE PAS dépasser la capacité maximale, qui est de 2.8 litres (12 tasses).** Cette quantité pourra varier en fonction de la recette suivie.
5. Mettre le Caquelon sur le Socle chauffant, puis brancher l'appareil. Le témoin de l'alimentation s'allumera lorsque l'appareil sera branché
6. Régler la température au niveau désiré. Le témoin du thermostat s'allumera. Une fois que la température désirée sera atteinte, le témoin s'éteindra. Avec l'augmentation de la température, le témoin du thermostat s'allume à nouveau jusqu'à ce que la température soit atteinte **REMARQUE** : la température MAX est d'environ 93°C (200°F).
7.  De la vapeur pourra se dégager des aliments au moment de la cuisson. Pour plus de sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.
8. Surveiller le Caquelon, puis remuer la fondue, le cas échéant. NE PAS laisser déborder la fondue, car elle pourrait causer des brûlures.
9. Lorsque la fondue sera prête à servir, mettre délicatement le Porte-fourchettes sur le Caquelon, puis utiliser les fourchettes à fondue pour prendre les aliments et servir la fondue.
10. Une fois l'utilisation terminée, débrancher l'appareil et le laisser refroidir. **FAIRE PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE**, car le Caquelon sera encore chaud.
11. Une fois l'appareil refroidi, vider le reste de la fondue dans un sac ou une poubelle et suivre les consignes de la section Nettoyage et entretien pour nettoyer Pot à fondue électrique.

# CONSEILS PRATIQUES



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

## Fondue au fromage

Pour la fondue au fromage, régler la température à la position « HI », puis mettre le fromage dans le caquelon. Remuer continuellement au fur et à mesure que le fromage fond.

Une fois le fromage fondu, le bouton de contrôle de la température peut être retourné à une position médiane entre « HI » et « LO » pour le garder chaud.

## Fondue au chocolat

Noter que pour la fondue au chocolat, un mélange de chocolat et d'huile doit être nécessairement utilisé. Le chocolat seul ne doit pas être utilisé. Suivre ces consignes pour la fondue au chocolat :

- Ajouter 2 c. à table d'huile (une huile végétale de préférence) pour chaque 360g (1 ½ tasse) de grains de chocolat de la tasse.
- Mettre le Caquelon à la position « HI », puis laisser fondre le chocolat pendant environ 5 minutes.
- Remuer le mélange de chocolat continuellement.
- Pour une texture plus liquide, ajouter plus 1 c. à table d'huile à la fois, le cas échéant.
- Une fois les grains de chocolat fondus, régler la température entre moyenne et basse pour garder chaud le chocolat, en regardant en permanence pour éviter de brûler ou de faire bouillir le chocolat.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Prendre soin du CAQUELON EN ACIER INOXYDABLE ÉLECTRIQUE en suivant ces simples consignes et mesures de précaution.

- Débrancher de la prise électrique.
- S'assurer que l'appareil se sera refroidi avant de le nettoyer.
- Retirer toutes les pièces du Socle chauffant : le Porte-fourchettes, les Fourchettes à fondue de couleur.
- Jeter les restes de chocolat ou de fromage dans un sac ou à la poubelle. Ne pas verser de préférence le reste de fondue dans l'évier.
- Laver le Caquelon, le Porte-fourchettes et les Fourchettes à fondue de couleur à la main à l'eau chaude savonneuse, l'aide d'un chiffon non abrasif.
- Assécher soigneusement les pièces à l'aide d'un chiffon non abrasif, doux.
- Se rappeler que les Fourchettes à fondue de couleur sont réutilisables.
- Essuyer le Socle chauffant à l'aide d'un chiffon non abrasif, sec. S'assurer que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur du Socle chauffant.
- NE JAMAIS mettre aucune pièce au lave-vaisselle.
- NE JAMAIS plonger le Socle chauffant ou le cordon dans l'eau.

# RECETTES

Les amis et la famille pourront déguster de délicieuses trempettes à l'aide du CAQUELON EN ACIER INOXYDABLE ÉLECTRIQUE! Une variété de trempettes délicieuses au chocolat ou au fromage chaud en un tournemain. Servir la fondue avec les aliments suivants :

- **Fruits frais :** tranches de pomme, bananes, fraises, raisins, melon miel, poires, framboises (les fruits frais doivent être mûrs, mais suffisamment fermes pour ne pas qu'ils se dissolvent au moment de les tremper)
- **Fruits secs :** figues, abricots, bananes, ananas, dates sans pépins
- **Gâteaux et biscuits :** pound cake, shortbread, angel food cake, lady fingers, biscotti
- **Breads:** quatre-quarts, biscuits sablés, gâteau des anges, doigts de dame, biscotti

Laisser aller son imagination et PROFITER du CAQUELON EN ACIER INOXYDABLE ÉLECTRIQUE!

**REMARQUE :** La capacité du CAQUELON EN ACIER INOXYDABLE ÉLECTRIQUE est de 0,5 L ou d'environ 2 tasses. Les recettes suivantes pourront donner une plus grande quantité que le caquelon pourra en contenir. Choisir de diviser la recette en deux ou de garder la fondue supplémentaire dans une casserole, puis la remettre dans le caquelon, le cas échéant.

## FONDUE AU CHOCOLAT

- |   |   |
|---|---|
| • 120 g de grains de chocolat mi-sucré                                | Mettre les grains de chocolat, le beurre, le lait concentré sucré et l'eau dans le caquelon.                                  |
| • 1 c. à table de beurre ou de margarine                              | Régler la température du CAQUELON EN ACIER INOXYDABLE ÉLECTRIQUE entre moyenne et élevée.                                     |
| • ½ boîte (400 g/14 oz) de lait concentré sucré (NON du lait évaporé) | Faire cuire en remuant constamment jusqu'à épaississement, environ 5 minutes. Ajouter la vanille.                             |
| • 1 c. à table d'eau  | Laisser chauffer en remuant, jusqu'à obtenir une consistance épaisse et lisse. Garder la fondue chaude à température moyenne. |
| • ½ c. à café d'extrait de vanille                                    |   |

## FONDUE AU CAMEL ÉCOSSAIS

- |  |  |
|--|--|
| • 120 g de cassonade                     | Dans une petite casserole, mélanger la cassonade, le sirop de maïs, la crème et le beurre. Porter à ébullition à feu moyen, en remuant de temps à autre. |
| • 80 g de sirop de maïs léger            |  |
| • 60 g de crème à fouetter grasse        | Réduire le feu entre moyen-doux; faire cuire pendant 5 minutes.  |
| • 2 c. à table de beurre ou de margarine | Retirer du feu; incorporer la vanille.   |
| • ½ c. à café d'extrait de vanille       | Transférer dans Pot à fondue électrique, puis garder à une température entre moyenne et basse.   |

## FONDUE AUX FRUITS

- 240 g de sucre cristallisé Dans une casserole à fond épais, mélanger le sucre et la farine. Incorporer l'eau jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- 10 c. à thé de farine tout usage Porter à ébullition à feu moyen, puis laisser cuire en remuant pendant 2 minutes ou jusqu'à épaississement. Retirer du feu.
- 240 mL d'eau
- 60 g de beurre et de margarine en cubes Incorporer le beurre, les jus de citron et d'orange et le zeste, ainsi que le gingembre. Continuer à remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
- 1 c. à table de jus de citron Transférer dans Pot à fondue électrique, puis garder à une température entre moyenne et basse.
- 1 c. à table de jus d'orange
- ¼ c. à café de zeste de citron, râpé Servir avec les fraises fraîches, le melon miel, les ananas ou le fruit de son choix.
- ¼ c. à café de zeste d'orange, râpé
- ⅛ c. à café de gingembre moulu
- Fruits frais

## FONDUE AU CHOCOLAT BLANC

- 120 mL de crème grasse Dans une petite casserole, faire chauffer la crème et le beurre à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu et la crème mijote, en remuant fréquemment.
- 1 c. à table de beurre non salé Mettre le chocolat haché dans le CAQUELON à une température moyenne. Verser la crème chaude dans le Caquelon.
- 225 g (½ lb) de chocolat blanc, haché
- 1 c. à thé d'extrait de vanille Incorporer la vanille et la crème de cacao jusqu'à obtenir consistance lisse et complètement fondue.
- 2 c. à table de crème de cacao blanc Servir avec les fraises, les raisins ou le melon miel frais.

## FONDUE AU CAMEL

- 240 mL de crème à fouetter grasse, divisée en deux Dans une casserole à fond épais, mélanger les 120 mL (½ tasse) de crème, le sucre, le sirop de maïs, le beurre et le sel.
- 180 g de sucre Porter à ébullition à feu moyen jusqu'à ce qu'un thermomètre à bonbons indique 112° (234°), en remuant constamment.
- 120 g de sirop de maïs léger Laisser refroidir à 104° (220°); incorporer le reste de la crème
- 60 g de beurre Porter à ébullition. Retirer du feu; incorporer la vanille.
- ¼ c. à café de sel Transférer dans Pot à fondue électrique, puis garder à une température entre moyenne et basse. Servir avec le quatre-quarts en cubes ou les fruits frais.
- ½ c. à café d'extrait de vanille

## FONDUE À TROIS FROMAGES

- 240 mL de vin blanc Porter le vin à ébullition dans une petite casserole.
- 1 c. à table de beurre Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une casserole moyenne à feu moyen-doux. Incorporer au fouet la farine, puis laisser cuire pendant environ 5 minutes, en remuant constamment pour éviter que le mélange colle et brûle.
- 1 c. à table de farine tout usage
- 195 g (7 oz) de gruyère, en cubes Une fois la farine cuite, incorporer le vin au mélange de farine graduellement. Utiliser un fouet pour lisser le mélange. Ajouter graduellement les cubes de gruyère, de cheddar et d'emmental; remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- 195 g (7 oz) de cheddar fort, en cubes
- 195 g (7 oz) d'emmental, en cubes Transférer dans Pot à fondue électrique, puis garder à une température entre moyenne et basse.

## FONDUE AU PARMESAN

- 360 mL de lait Dans une grande casserole, faire cuire en remuant le lait et le fromage à la crème à feu doux jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- 1 boîte (225 g/8 oz) de fromage à la crème, en cubes Incorporer le parmesan et le sel d'ail, puis laisser cuire en remuant jusqu'à ce que le mélange soit chaud.
- 360 g de parmesan, râpé Transférer dans Pot à fondue électrique, puis garder à une température entre moyenne et basse.
- ½ c. à café de sel d'ail Servir avec le pain français en cubes.

## FONDUE AUX LÉGUMES CRÉMEUSE

- 60 mL de lait Dans une casserole moyenne à feu moyen, mélanger le lait, le vin blanc, le cheddar, le Monterey Jack et le fromage à la crème. Faire cuire, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que mélange fonde, environ 10 minutes.
- 60 mL de vin blanc
- 1 emballage de cheddar, râpé
- 1 emballage de monterey Jack, râpé Incorporer les oignons verts, les épinards, la moutarde sèche, le poivre de Cayenne, la poudre d'ail et le poivre noir. Laisser cuire jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés, environ 10 minutes.
- 1 emballage de fromage à la crème, ramolli
- 60 g de petits oignons verts, hachés Transférer dans Pot à fondue électrique, puis garder à une température entre moyenne et basse.
- 60 g d'épinards hachés, dégelés et égouttés Servir avec les légumes frais ou les bâtonnets de pain.
- 1 c. à thé de moutarde sèche, moulue
- 1 c. à thé de poivre de Cayenne, moulu
- 1 c. à thé de poudre d'ail
- 1 c. à thé de poivre noir, grossièrement moulu



# 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.

## POT A FONDUE ELECTRIQUE / FPS6AQ

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](http://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](http://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](http://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](http://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).

