



All products are trademarks of Nostalgia Products Group, LLC.  
Worldwide design & utility patented or patents pending.  
© 2014 Nostalgia Products Group, LLC.

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

(rev. 08/21/14)



HCC360

## **Hollow Chocolatier** **Chocolatera Hueca** **Chocolatière à Coquille**

Instructions and Recipes  
Instrucciones y Recetas  
Consignes et Recettes



Make every day a party!  
Visit [www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com) for more fun products.

## CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS . . . . .	3
IMPORTANT SAFEGUARDS . . . . .	3
INTRODUCTION . . . . .	4
PARTS & ASSEMBLY . . . . .	5
HOW TO OPERATE . . . . .	6
HELPFUL TIPS . . . . .	7
CLEANING & MAINTENANCE . . . . .	7
RECIPES . . . . .	8
RETURNS & WARRANTY . . . . .	9

## SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can 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:

Chocolate pot: 120 Volts, 60 Hz, 70 Watts, ETL Approved  
Chocolatier: uses one 9-Volt battery (not included)

## IMPORTANT PRECAUTIONS




1. NEVER immerse appliance or cord in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the appliance.
4. NEVER leave appliance unattended while in use.
5. NEVER place anything other than what is intended to be cooked in the appliance.
6. Unplug appliance from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT place appliance in dishwasher.
8. Keep out of reach of children.
9. This appliance is NOT A TOY.
10. This appliance is not intended for use by young children or the cognitively challenged without supervision.
11. Young children should be supervised 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 hot surfaces.
3. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug or Heated Base in water or any other liquid.
5. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, or to a repair shop for electrical or mechanical adjustment.
6. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. They may cause injuries.
7. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
8. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
9. DO NOT overload wall outlet, extension cords, or integral convenience receptacles, as this can result in a risk of fire or electric shock.
10. This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
11. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
12. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
13. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from

becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not let cord hang over edge of table, countertop or touch hot surfaces.

14. Always plug cord into wall outlet before operation. There is no on/off switch. To turn off, remove plug from wall outlet. Allow unit to cool completely before putting away.
15. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. **Exception:** An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with this appliance.
16. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
17. 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 plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.**
18. Extreme caution should be used when moving an appliance with hot food.
19.  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.
20.  Keep hands and face away from the opening of the Fondue Pot. DO NOT put anything other than the included Fondue Forks or appropriate metal utensils into the hot fondue.
21.  NEVER put fingers or plastic utensils into the hot fondue.
22. 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### INTRODUCTION

Thank you for purchasing the HOLLOW CHOCOLATIER from Nostalgia Electrics! Making delightful hollow chocolate candies right at home has never been easier; Simply fill the mold with melted chocolate and the flashing, color-changing lights will illuminate your candy creation! (9-Volt Battery Not Included)

Your HOLLOW CHOCOLATIER includes:

- 7 candy molds
- A chocolate-melting pot
- Spatula/ Knife for detail work
- Injector for decorating or infusing
- 25 pieces of double-sided red/silver foil

# PARTS & ASSEMBLY

## Parts



Also includes:

25 pieces of double-sided decorative foil


1 injector

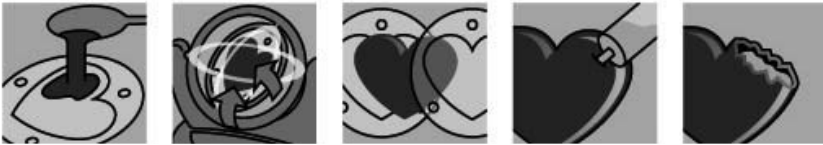
1 spatula/knife

### Installing the Battery (9-volt battery not included)

1. Remove base from Lighted Chocolatier to access the 9-Volt Battery Compartment located at the bottom of the unit.
2. Align the polarities of the 9-volt battery with the power connector. The large (-) terminal on the battery aligns with the small terminal on the power connector, and the small (+) terminal on the battery aligns with the large terminal on the power connector. (Power connector is located inside the 9-Volt Battery Compartment.)
3. Firmly snap battery into power connector, and place connected battery into 9-volt Battery Compartment. Reconnect base of Lighted Chocolatier.

## HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe all parts 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. Place the removable pot in the main unit and plug in the appliance. The power light will come on when appliance is plugged in. Allow unit to preheat for about 7 minutes.
4. Using your own recipe or following recipes included in this instruction manual, prepare your chocolate mixture, or add up to 16 oz. of chocolate to the pot.
5. Be very careful not to overfill the pot. **DO NOT exceed maximum capacity, which is about 2 cups.**
6.  Steam may be released from food during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.
7. Be careful to watch the pot and stir mixture if necessary. DO NOT let mixture boil over, as this could cause burns.
8. While the chocolate is heating, insert one 9-volt battery into the Chocolatier. To do this, press in the plastic tab on the left underside of the unit to remove the base and reveal the battery compartment. After locking the base back into place, unlock the top half of the center ring by turning it counterclockwise, so that the mold can be placed in after it is filled.
9. When mixture is ready to use, pour into half of the mold of your choice (see Helpful Tips section for mold-specific suggestions).



10. Seal mold and place in the center ring. Replace the other half of the center ring and turn it clockwise to lock mold in place. Press the "II" switch. The HOLLOW CHOCOLATIER will rotate and flash its color-changing lights as it spins the mold to form the shape of your choosing.
11. When the chocolate has covered the mold, turn the unit off and unlock the mold and place it in the freezer. Let the chocolate harden for about 30 minutes and gently remove from mold.
12. Once candy has been removed, you can use the knife/spatula to trim the edges or add detail. You can also add decorations on the outside or filling on the inside with the injector.
13. If using the injector to fill candy with your favorite cream, jelly or other liquid, make a small hole in the candy with a fork. Use the injector with the filling of your choice, then use the spatula/knife tool to patch the hole with your remaining chocolate in the melting pot.
14. Replace candy in the freezer until patch has hardened. The included foils can also be used to wrap candies after they are hardened.
15. As soon as you are finished with the chocolate pot, unplug appliance and allow to cool. **BE CAREFUL**, as base and pot will still be hot.
16. Once you are finished with the chocolate and the appliance is cool, empty remaining heated mixture into a bag or trash receptacle and follow the directions in the Cleaning & Maintenance section to clean your HOLLOW CHOCOLATIER.



## HELPFUL TIPS



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

- Use the included spatula/knife to shave edges and refine shapes. The injector not only fills candies, but can be used to decorate the outside of pieces.
- For colored chocolates, melt down white chocolate and add food dye.
- For a thinner candy shell, fill less of the mold, relative to its size. Filling the 4-in-1 mold to the very top, for example, will create a very thick shell due to the small size of the individual molds.
- For a thicker shell in any of the molds, fill mold to the very top.
- When using molds with small indents or details, such as the Santa, Bear or Bunny mold, be sure to fill each area with the chocolate mixture to ensure full chocolate coverage.
- After removing the mold from the HOLLOW CHOCOLATIER, make sure that every part of the mold is covered with chocolate. If small spaces remain clear, shake the mold to move the chocolate into the space remaining.
- For solid candies, fill one half of the mold of your choice and freeze.
- To turn on only the lights of the unit, press the switch to "I".

## CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your HOLLOW CHOCOLATIER 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.
- Disassemble all parts.
- Dispose of any remaining mixture by emptying into a bag or trash receptacle. It is not recommended that you pour the leftover mixture down the sink.
- Hand wash pot, molds and any utensils used in warm, soapy water with a non-abrasive cloth.
- Dry parts thoroughly with a soft, non-abrasive cloth.
- Wipe the heated base with a dry, non-abrasive cloth. Make sure that no water gets inside of the Heated Base.
- DO NOT put any parts in a dishwasher.
- NEVER immerse heated base or cord in water.

## RECIPES

Creating delightful candies for yourself or family and friends has never been easier or more entertaining! With the HOLLOW CHOCOLATIER, you can make, fill and wrap chocolate candies in shapes for all occasions.

The chocolate-melting pot holds up to 16 ounces (2 cups) of melted chocolate. Try using different varieties in either chip or block form:

- 16 oz. Milk, Dark, Semisweet or White Chocolate Chips
- 16 oz. Belgian Milk Chocolate
- 16 oz. Peanut Butter Chips
- 16 oz. Butterscotch Chips

Use your favorite:

frostings

creams

liqueurs

or jellies

to fill the hollow candies. You can also use different combinations of fillings to make new and exciting flavors, and don't forget the included foil wraps that make anything more festive!

# 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.

## **HOLLOW CHOCOLATIER/HCC360**

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 Group LLC  
1471 Partnership Dr.  
Green Bay, WI 54304-5685  
Customer Service  
Phone: (920) 347-9122  
Web: [www.nostalgielectrics.com](http://www.nostalgielectrics.com)

### **Customer Service Inquiry**

To submit a Customer Service inquiry, go to [www.nostalgielectrics.com](http://www.nostalgielectrics.com) and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at [www.nostalgielectrics.com](http://www.nostalgielectrics.com). This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

**For more information, visit us online at [www.nostalgielectrics.com](http://www.nostalgielectrics.com).**

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

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

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

¡Haga de cada día una fiesta!  
Visite [www.nostalgielectrics.com](http://www.nostalgielectrics.com) para  
ver más productos divertidos.

## CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES . . . . .	11
MEDIDAS IMPORTANTES . . . . .	11
INTRODUCCIÓN . . . . .	12
PIEZAS Y ENSAMBLAJE . . . . .	13
FUNCIONAMIENTO . . . . .	14
CONSEJOS ÚTILES . . . . .	15
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO . . . . .	15
RECETAS . . . . .	16
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA . . . . .	17

## SEGURIDAD

Su seguridad y la de los demás es muy importante.

En este manual y en el aparato hemos incluido numerosos mensajes referentes a la seguridad. Lea y siga siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de aviso de seguridad.

Este símbolo le avisa de peligros potenciales que podrá causar la muerte o lesionarle a usted y a otros.

Todos los mensajes de seguridad seguirán al símbolo de aviso de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le informarán acerca de peligros potenciales, cómo reducir la posibilidad de lesionarse y le dirán lo que puede ocurrir si no se siguen las instrucciones.

### Especificaciones del aparato:

Olla chocolatera 120 Voltios, 60 Hz, 70 vatios, Aprobación ETL  
Chocolatera: utiliza una batería de 9 voltios (no incluida)

## PRECAUCIONES IMPORTANTES




1. No sumerja NUNCA el aparato o el cable en agua.
2. No lo utilice NUNCA cerca del agua.
3. No utilice NUNCA una esponja o un paño abrasivo con el aparato.
4. No deje NUNCA el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
5. No introduzca NUNCA ninguna otra cosa en el aparato, aparte de para lo que se ha diseñado.
6. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando y para limpiarlo.
7. NO introduzca el aparato en el lavavajillas.
8. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
9. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
10. Este aparato no se ha diseñado para que lo utilicen los niños ni personas con dificultades de aprendizaje sin supervisión.
11. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

## MEDIDAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos debe seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen:

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2. NO toque las superficies calientes.
3. NO lo utilice en exteriores. ÚNICAMENTE PARA EL USO INTERIOR.
4. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la base calentada en agua o cualquier otro líquido.
5. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que haya sufrido una avería, de que haya caído o de que se haya dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de revisión autorizado más cercano para que lo examinen, o a un centro de reparaciones para que realicen cualquier ajuste mecánico o eléctrico.
6. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios que no se hayan proporcionado con la unidad. Estos podrían causar lesiones.
7. Es necesaria una supervisión estricta cuando los niños utilicen el aparato o cuando se encuentren a su alrededor.
8. NO coloque el aparato sobre o cerca de un fogón de gas o eléctrico o dentro de un horno caliente.
9. NO sobrecargue los enchufes domésticos, los cables alargadores ni las tomas de corriente, ya que esto podría suponer un peligro de incendio o de descarga eléctrica.
10. Este aparato no se debe utilizar para otros usos distintos de los indicados en las instrucciones adjuntas.
11. NO deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.
12. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando y antes de desmontarlo para limpiarlo. Deje que se enfríe antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo.
13. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse

o tropezar con un cable más largo. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.

14. Enchufe siempre el cable a la toma de corriente antes de poner el aparato en funcionamiento. No hay interruptor de encendido y apagado. Para apagar el aparato, retire el enchufe de la toma de corriente. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de guardarla.
15. Existen cables de alimentación o alargadores desenchufables más largos y se pueden utilizar tomando las precauciones suficientes. Excepción: No se recomienda el uso de alargadores ni cables desenchufable más largos con este aparato.
16. Si se utiliza un cable alargador o un cable de alimentación más largo: 1) La clasificación eléctrica marcada en el cable o en el cable alargador debe ser al menos de la misma magnitud que la del aparato; 2) Si el aparato tiene una toma de tierra, el alargador debe ser un cable con 3 hilos y con toma de tierra; y 3) El cable de mayor longitud se debe colocar de manera que no permanezca enrollado sobre el mostrador o la mesa, para que los niños no lo puedan estirar y para no tropezar accidentalmente
17. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se ha diseñado para introducirse en una toma de corriente polarizada solo en una posición. **Si el enchufe no entra bien, llame a un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**
18. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover un aparato con comida caliente.
19.  Durante el uso, el aparato está muy caliente y permanecerá caliente por algún tiempo cuando se apague. **NO TOQUE** las superficies calientes como la Base calentada.
20.  Mantenga las manos y la cara lejos de la apertura de la Olla Fondue. **NO** coloque nada aparte de los Tenedores Fondue incluidos o los utensilios de metal apropiados en la fondue caliente.
21.  **NUNCA** coloque los dedos o utensilios de plástico en la fondue caliente.
22. No intente revisar este aparato usted mismo, ya que abrirlo o retirar las cubiertas podría estar expuesto a tensiones peligrosas u otros peligros. Para cualquier revisión acuda a personal de revisiones cualificado.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la CHOCOLATERA HUECA de Nostalgia Electrics™! ¡Hacer deliciosos confites de chocolate huecos en casa nunca ha sido más fácil, basta con rellenar el molde con chocolate derretido y las luces que destellan y cambian de colores iluminarán su creación! (Batería de 9 voltios no incluida)

La CHOCOLATERA HUECA incluye:

- 7 moldes de confites
- Una olla para derretir chocolate
- Espátula/cuchillo para trabajar en detalle
- Inyector para decorar o inyectar
- 25 piezas de papel rojo/plateado de doble cara

# PIEZAS Y ENSAMBLAJE

## Piezas



ESPAÑOL



También incluye:

25 piezas de papel decorativo de doble cara


1 inyector

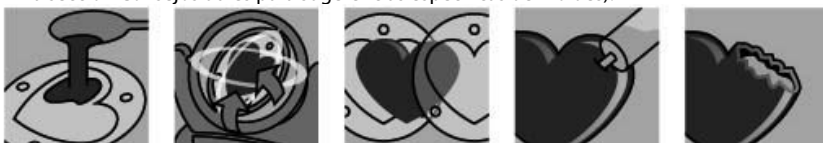
1 espátula/cuchillo

### Instalación de la Batería (batería de 9 voltios no incluido)

1. Retire la base de Chocolater Iluminado para acceder a Compartimiento de la Batería 9-Voltios situada en la parte inferior de la unidad.
2. Alinear las polaridades de la Batería de 9-Voltios con el conector de alimentación. La gran (-) terminal de la batería se alinea con la pequeña (+) terminal en el conector de alimentación, y la pequeña terminal de la batería se alinea con la gran terminal del conector de alimentación. (Conector de alimentación está situado dentro del Compartimiento de la Batería 9-Voltios.)
3. Cierre firmemente la batería en el conector de alimentación y coloque la batería conectada a Compartimiento de la Batería 9-Voltios. Reconecte la base del Chocolatera Iluminada.

# FUNCIONAMIENTO

1. Antes del primer uso, limpie todas las piezas con un paño húmedo, no abrasivo y séquelas bien. Tenga mucho cuidado de que no entre agua a la base calentada, o la unidad no funcionará.
2. Encuentre una superficie seca y resistente al calor cerca de una toma de corriente de electricidad.
3. Coloque la olla desmontable en la unidad principal y enchufe el aparato. La luz de encendido se encenderá cuando el aparato esté enchufado. Deje que la unidad se caliente durante unos 7 minutos.
4. Con su propia receta o al seguir las recetas incluidas en este manual de instrucciones, prepare su mezcla de chocolate, o añada hasta 16 onzas de chocolate a la olla.
5. Tenga cuidado de no sobrellenar la olla. **NO exceda la capacidad máxima, que es alrededor de 2 tazas.**
6.  Puede que escape algo de vapor de la comida durante la cocción. Para su propia seguridad, evite el contacto con el vapor ya que está muy caliente y podría causarle quemaduras.
7. Tenga cuidado de observar la olla y revuelva la mezcla si es necesario. NO deje que la mezcla hierva, ya que esto podría causar quemaduras.
8. Mientras que el chocolate se esté calentando, inserte una batería de 9 voltios en la Chocolatera. Para ello, presione la pestaña de plástico en la parte inferior izquierda de la unidad para retirar la base y mostrar el compartimiento de la batería. Después de fijar la base en su lugar, abra la parte superior del anillo central, al girar hacia la izquierda, de modo que el molde se pueda colocar después de llenarse.
9. Cuando la mezcla esté lista para su uso, vierta la mitad en el molde de su elección (consulte la sección Consejos útiles para sugerencias específicas de moldes).



10. Selle el molde y colóquelo en el anillo central. Sustituya la otra mitad del anillo central y gírela hacia la derecha para fijar el molde en su lugar. Presione el interruptor "II". La CHOCOLATERA HUECA girará y destellará sus luces que cambian de colores cuando gira el molde para crear la figura de su elección.
11. Cuando el chocolate haya cubierto el molde, apague la unidad, abra el molde y colóquelo en el congelador. Deje que el chocolate se endurezca durante unos 30 minutos y retírelo suavemente de molde.
12. Una vez que se haya retirado el confite, puede usar el cuchillo/la espátula para recortar los bordes o añadir detalles. También puede añadir decoraciones en el exterior o rellenar el interior con el inyector.
13. Si utiliza el inyector para llenar los confites con su crema favorita, jalea u otro líquido, haga un pequeño agujero en el confite con un tenedor. Utilice el inyector con el relleno de su elección, luego use la espátula/el cuchillo para rellenar el agujero con el chocolate restante en la olla para derretir.
14. Sustituya el confite en el congelador hasta que se haya endurecido el relleno. Las láminas incluidas también pueden usarse para envolver confites después de que se endurezcan.
15. Tan pronto como haya terminado con la olla de chocolate, desenchufe el aparato y deje que se enfríe. **TENGA CUIDADO**, ya que la base y la olla todavía estarán calientes.
16. Una vez que haya terminado con el chocolate y el aparato se haya enfriado, vacíe la mezcla calentada restante en una bolsa o basura y siga las instrucciones en la sección Limpieza y Mantenimiento para limpiar la CHOCOLATERA HUECA.



## CONSEJOS ÚTILES



**No deje NUNCA el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.**

- Utilice la espátula/el cuchillo incluido para rebajar los bordes y refinar las figuras.
- El inyector no sólo llena confites, también se puede utilizar para decorar el exterior de las piezas.
- Para chocolates de colores, derrita el chocolate blanco y añada colorante de comida.
- Para una capa de confite más delgada, llene menos el molde, en relación con su tamaño.
- Llenar el molde 4 en 1 hasta arriba, por ejemplo, creará una capa muy gruesa debido al tamaño pequeño de los moldes individuales.
- Para obtener una capa más gruesa en cualquiera de los moldes, llene el molde hasta arriba.
- Al utilizar moldes con dientes o detalles pequeños tal como el molde de Santa, oso o conejito, asegúrese de llenar cada área con la mezcla de chocolate para garantizar la cobertura total de chocolate.
- Después de retirar el molde de la CHOCOLATERA HUECA, asegúrese de que todas las partes del molde se cubran con chocolate. Si quedan espacios pequeños, agite el molde para mover el chocolate en el espacio restante.
- Para obtener confites sólidos, llene la mitad del molde de su elección y congélelo.
- Para encender las luces de la unidad, mueva el interruptor a "I"

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide la CHOCOLATERA HUECA siguiendo estas simples instrucciones y precauciones.

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

# RECETAS

¡Crear confites deliciosos para el hogar y la familia y los amigos nunca ha sido tan fácil y divertido! Con la CHOCOLATERA HUECA, puede hacer, llenar y envolver confites de chocolate en figuras para toda ocasión.

La olla para derretir chocolate admite un máximo de 16 onzas (2 tazas) de chocolate derretido. Trate de usar diferentes variedades, ya sea en forma de botón o bloque:

- 16 onzas de botones de chocolate de leche, oscuros, semidulces o blancos
- 16 onzas de chocolate de leche belga
- 16 onzas de botones de mantequilla de maní
- 16 onzas de botones de sirope de caramelo

Use su relleno favorito:

garapiñas

cremas

licores

o jaleas

para rellenar los confites huecos. ¡También puede utilizar diferentes combinaciones de rellenos para crear nuevos y excitantes sabores, y no olvide de envolver con papel de aluminio para lograr algo más festivo!

# 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.

## CHOCOLATERA HUECA / HCC360

Si tiene cualquier duda, póngase en contacto con nosotros por correo electrónico o a través del número de atención al cliente indicad a continuación entre las 8:00 a.m. y las 5:00 p.m. de lunes a viernes (horario de la zona central de Estados Unidos).

### Distribuido por:

Nostalgia Products Group LLC  
1471 Partnership Dr.  
Green Bay, WI 54304-5685  
Atención al cliente  
Teléfono: (920) 347-9122  
Web: [www.nostalgielectrics.com](http://www.nostalgielectrics.com)

### Consultas para el servicio de Atención al Cliente

Para enviar una consulta el servicio de Atención al Cliente vaya a [www.nostalgielectrics.com](http://www.nostalgielectrics.com), rellene un formulario de consulta para el servicio de Atención al Cliente y haga clic en el botón de Entregar (Submit).

Uno de nuestros agentes se pondrá en contacto con usted tan pronto como sea posible.

Este aparato se ha diseñado y fabricado para ofrecer muchos años de funcionamiento satisfactorio en condiciones normales de uso doméstico. El distribuidor garantiza al propietario original que, en caso de que se observara cualquier defecto de los materiales o la mano de obra durante los primeros 90 días a partir de la compra, nosotros decidiremos reparar o cambiar la unidad. Nuestra garantía no incluye daños causados por el transporte, la manipulación incorrecta o caídas de la unidad. La consideración de que un producto es defectuoso debido a la fabricación o a una manipulación incorrecta será a discreción del distribuidor. Para obtener servicio bajo esta garantía, contacte con Nostalgia Products Group, LLC por el número telefónico que aparece anteriormente o llenando el Formulario de Solicitud de Servicio al Cliente que se encuentra en [www.nostalgielectrics.com](http://www.nostalgielectrics.com). Esta garantía no es válida para productos remanufacturados.

Lea estas instrucciones atentamente. Si no se siguen estas instrucciones, se causan daños por la sustitución incorrecta de piezas, se produce un abuso o una utilización incorrecta, se invalidará esta garantía que se le ofrece y que sustituye a cualquier otra garantía expresa.

**Para obtener más información visítenos en línea en [www.nostalgielectrics.com](http://www.nostalgielectrics.com).**

**Pulse el botón de Me gusta en Facebook en [www.facebook.com/NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).**

**Siga a nuestros tableros en Pinterest en [www.pinterest.com/nostalgielectrx](http://www.pinterest.com/nostalgielectrx).**

**Envíenos tweets en Twitter en [Twitter at www.twitter.com/NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).**

Faites de chaque jour une fête !  
Visiter le site Web **www.nostalgiaelectrics.com** pour  
d'autres produits agréables.

## TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION . . . . .	19
IMPORTANTES MISES EN GARDE . . . . .	19
INTRODUCTION . . . . .	20
PIÈCES ET ASSEMBLAGE . . . . .	21
MODE D'EMPLOI . . . . .	22
CONSEILS UTILES . . . . .	23
NETTOYAGE ET ENTRETIEN . . . . .	23
RECETTES . . . . .	24
RETOURS ET GARANTIE . . . . .	25

## SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Ce manuel contient plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Toujours lire et respecter toutes les consignes de sécurité.



Ceci est le symbole d'avertissement de sécurité.

Ce symbole avertit des risques potentiels, pouvant entraîner la mort ou des blessures, à vous-même et à d'autres.

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

Tous les messages de sécurité indiqueront le danger potentiel et la façon de réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si les consignes ne sont pas suivies.

### Fiche technique de l'appareil :

Chocolatière : 120 V, 60 Hz, 70 W, homologué par ETL

Chocolatière : nécessite une pile de 9 volts (pas incluse)

# IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION




1. NE JAMAIS immerger l'appareil ou le cordon dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser près d'une source d'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge ou un chiffon abrasif sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
5. NE JAMAIS mettre autre chose que ce qui est prévu dans l'appareil.
6. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et qu'il est nettoyé.
7. NE JAMAIS mettre l'appareil au lave-vaisselle.
8. Garder hors de portée des enfants.
9. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
10. Les enfants laissés sans surveillance et les personnes ayant une déficience cognitive ne devraient jamais utiliser cet appareil.
11. Les jeunes enfants devraient être supervisés au moment de l'utilisation de l'appareil pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec celui-ci.

# IMPORTANTES MISES EN GARDE

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

1. **Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.**
2. NE PAS toucher les surfaces chaudes.
3. NE PAS utiliser à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
4. Pour éviter de s'électrocuter, ne pas immerger le cordon électrique, la prise ou la base chauffante dans l'eau ou tout autre liquide.
5. NE PAS faire fonctionner le présent appareil lorsque le cordon ou la fiche est endommagé(e), qu'il ne fonctionne pas correctement ou qu'il a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus près pour révision ou à un atelier de réparation pour un réglage électrique ou mécanique.
6. Le fabricant ne recommande l'utilisation d'aucun accessoire autre que ce qui est prévu avec l'appareil. Ceci pourra provoquer des blessures.
7. Une surveillance étroite des enfants est nécessaire lorsque quelque appareil électrique est utilisé à leur proximité.
8. NE PAS placer sur un brûleur à gaz ou électrique ou à sa proximité, ou dans un four chaud.
9. NE PAS surcharger la prise murale, les rallonges ou les prises multiples, car ceci pourra entraîner un risque d'incendie ou d'électrocution.
10. Cet appareil ne doit pas être utilisé à d'autres fins que celles indiquées dans les consignes qui accompagnent cet appareil.
11. Un appareil qui est branché dans une prise de courant ne devrait pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
12. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment de retirer des pièces pour le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces pour le nettoyer.
13. Un cordon électrique court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou

de trébucher sur un long cordon. Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table ou de comptoir ou d'être en contact avec des surfaces chaudes.

14. Toujours brancher le cordon dans la prise murale avant utilisation. Il n'y a aucun interrupteur de marche / arrêt (on/off). Pour l'éteindre, retirer la fiche de la prise murale. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de l'entreposer.
15. Un cordon d'alimentation plus long ou une rallonge amovible est disponible et pourra être utilisé(e), mais avec soin. Exception : Une rallonge ou un cordon plus long amovible n'est pas recommandé(e) pour une utilisation avec cet appareil.
16. Si un cordon d'alimentation plus long ou une rallonge amovible est utilisé(e): 1) La puissance nominale électrique indiquée du cordon ou de la rallonge devrait être aussi élevée que celle de l'appareil; 2) si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être mise à la terre à trois fils et 3) la rallonge devrait être placée de sorte qu'elle ne pende pas d'un comptoir ou d'une table où elle pourra être tirée par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
17. Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrisation, cette fiche est conçue pour s'intégrer dans une prise polarisée que dans un sens. **Si elle ne convient toujours pas, communiquer avec un électricien agréé. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon.**
18. Une extrême prudence doit être observée lorsque vous déplacez un appareil avec des aliments chauds.
19.  Pendant l'utilisation, l'appareil est très chaud et reste chaud pendant un certain temps après avoir été mis hors tension. NE PAS toucher les surfaces chaudes comme la base chauffante.
20.  Garder les mains et le visage loin de l'ouverture du caquelon. NE PAS mettre autre chose que les fourchettes de fondue incluses ou ustensiles métalliques appropriés dans le caquelon chaud.
21.  NE JAMAIS mettre les doigts ou des ustensiles en plastiques dans le caquelon chaud.
22. Ne pas tenter de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourrait provoquer des tensions dangereuses ou autres dangers. Confier toutes les réparations à un personnel qualifié.

## CONSERVER CES CONSIGNES !

### INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la CHOCOLATIÈRE À COQUILLE de Nostalgia Electrics ! Faire de délicieuses friandises en chocolat creux à la maison n'a jamais été aussi facile ; Il suffit de remplir le moule avec un chocolat fondu et les lumières clignotantes et à couleurs changeantes illumineront vos créations de friandises ! (pile de 9 volts non incluse)

Votre CHOCOLATIÈRE À COQUILLE inclut :

- 7 moules à chocolat
- Caquelon pour faire fondre le chocolat
- Spatule / couteau pour sculpter les détails
- Injecteur pour décorer ou infuser
- 25 morceaux de feuilles minces à double face rouge / argent

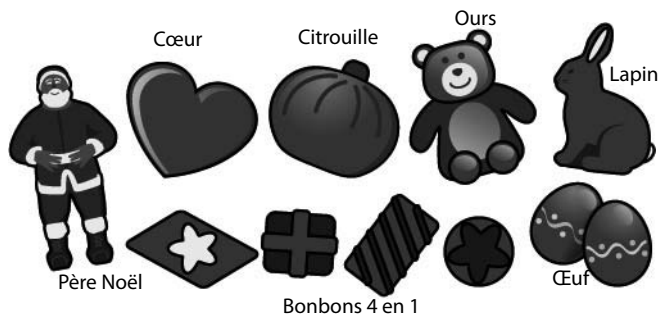
# PIÈCES ET ASSEMBLAGE

## Pièces



Base chauffante

Chocolatière éclairée  
(nécessite une pile  
de 9 V, non incluse)



Inclut également :

25 morceaux de feuilles minces décorées à double face


1 injecteur

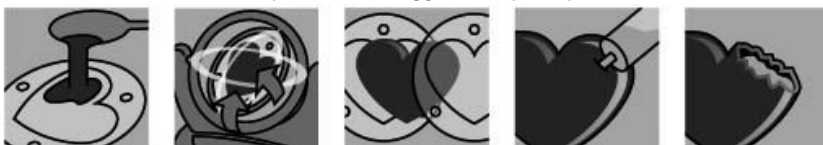
1 spatule / couteau

## Installation de la batterie (pile de 9 volts non inclus)

1. Retirez la base de Chocolatière éclairée pour accéder au Compartiment de la pile 9-Volts située au bas de l'appareil.
2. Aligner les polarités de la pile de 9 volts avec le connecteur d'alimentation. La grande (-) borne de la pile est aligné avec la petite extrémité sur le connecteur d'alimentation, et la petite (+) extrémité de la pile est aligné avec le grand borne sur le connecteur d'alimentation. (Connecteur d'alimentation est situé à l'intérieur de la Compartiment de Pile de 9-Volts.)
3. Appuyer fermement la batterie dans le connecteur d'alimentation, et placer la batterie connectée en Compartiment de Pile de 9-Volts. Rebranchez base Chocolatière éclairée .

## MODE D'EMPLOI

1. Avant la première utilisation, essuyer toutes les parties à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif puis assécher soigneusement. Faire très attention de ne pas avoir de l'eau dans la base chauffante, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
2. Trouver une surface plane sèche, résistant à la chaleur, à proximité d'une prise électrique.
3. Placer le caquelon amovible dans l'unité principale et brancher l'appareil. Le voyant d'alimentation s'allume lorsque l'appareil est branché. Laisser l'appareil se préchauffer pendant 7 minutes.
4. Tout en utilisant votre propre recette ou en suivant les recettes contenues dans ce manuel d'instructions, préparer votre mélange de chocolat, ou ajouter jusqu'à 16 onces de chocolat dans le caquelon.
5. Faire attention de ne pas trop remplir le caquelon. **NE PAS dépasser la capacité maximale soit environ 2 tasses.**
6.  De la vapeur pourrait se dégager de l'appareil pendant la cuisson. Pour assurer la sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.
7. Surveiller le caquelon et si nécessaire remuer le mélange. NE PAS laisser le mélange bouillir, il pourrait causer des brûlures.
8. Pendant que le chocolat chauffe, insérer une pile de 9-volts dans la Chocolatière. Pour ce faire, appuyez sur le bouton en plastique sur le côté gauche du dessous de l'unité pour retirer la base et révéler le compartiment de la batterie. Après le verrouillage de la base en place, déverrouiller la moitié supérieure de l'anneau central en le tournant dans le sens antihoraire, de sorte que le moule peut être placé une fois qu'il est rempli
9. Lorsque le mélange est prêt à être utilisé, verser dans la moitié dans le moule de votre choix (voir section Conseils utiles pour moule - suggestions spécifiques).



10. Sceller le moule et le placer au centre de l'anneau. Remettre l'autre moitié de l'anneau central en le tournant dans le sens antihoraire, de sorte que le moule puisse être placé une fois qu'il est rempli. Appuyer sur le bouton « II ». La CHOCOLATIÈRE À COQUILLE tournera et clignotera ses lumières multicolores changeantes pendant que le moule tourne pour former la figurine de votre choix.
11. Lorsque le chocolat a couvert le moule, arrêter l'appareil et déverrouiller le moule et le mettre au congélateur. Laisser le chocolat durcir 30 minutes et l'enlever délicatement du moule.
12. Quand le chocolat a été enlevé, vous pouvez utiliser le couteau / spatule pour tailler les contours ou ajouter des détails. Vous pouvez également le décorer de l'extérieur ou le remplir de l'intérieur avec un injecteur.
13. Si vous utilisez l'injecteur pour remplir le chocolat avec votre crème préférée, ou de gelée ou d'autres liquides, faire un petit trou dans le chocolat avec une fourchette. Utiliser l'injecteur avec la garniture de votre choix, puis à l'aide de la spatule / couteau boucher le trou avec le chocolat restant dans le caquelon.
14. Remettre le chocolat dans le congélateur jusqu'à ce que le trou bouché ait durci. Les feuilles minces peuvent servir d'emballages pour les chocolats durcis.
15. Dès que vous aurez terminé avec le caquelon de chocolat, débrancher l'appareil, puis le laisser refroidir. **ATTENTION**, puisque la base et le caquelon sont encore chauds.
16. Lorsque vous avez terminé avec le chocolat et l'appareil est froid, verser le mélange restant dans un sac ou dans la poubelle et suivre les directives dans la section Nettoyage et Entretien de votre CHOCOLATIÈRE À COQUILLE.



## CONSEILS UTILES



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

- Utiliser la spatule / couteau pour nettoyer et sculpter les formes.
- L'injecteur ne sert pas uniquement à remplir les chocolats mais il peut également servir à décorer l'extérieur des pièces.
- Pour du chocolat de couleur, faire fondre du chocolat blanc et ajouter du colorant alimentaire.
- Pour une coquille de chocolat plus mince, moins remplir le moule.
- Remplir jusqu'à en haut le moule 4-en-1, par exemple, pour avoir une coquille très épaisse en raison de la petite taille des moules individuels.
- Pour une coquille plus épaisse dans n'importe quel moule, il suffit de remplir le moule jusqu'en haut.
- Lorsque vous utilisez les moules avec de petits entailles ou détails, tels que le moule de père Noël, de l'ours ou du lapin, veillez à remplir chaque zone avec le mélange de chocolat afin de bien le couvrir.
- Après avoir enlevé le moule de la CHOCOLATIÈRE À COQUILLE, s'assurer que chaque partie du moule soit couverte de chocolat. S'il y a de petits espaces sans chocolat, bouger le moule pour déplacer le chocolat dans l'espace vide.
- Pour du chocolat dur, remplir un demi-moule à votre choix et le réfrigérer.
- Pour seulement allumer les lumières de l'appareil, appuyer sur le bouton « I ».

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez prendre soin de votre CHOCOLATIÈRE À COQUILLE en suivant ces consignes et mesures de précaution, simples.

- Débrancher de la prise électrique.
- S'assurer que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer.
- Démonter toutes les pièces.
- Jeter le reste de mélange dans un sac ou dans la poubelle.
- Il n'est pas recommandé de jeter le mélange qui reste dans l'évier.
- Laver le caquelon, les moules et les ustensiles à la main, à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon non abrasif.
- Assécher complètement avec un chiffon doux, non abrasif.
- Essuyer la base chauffante à l'aide d'un chiffon non abrasif. S'assurer qu'il n'y ait pas d'eau à l'intérieur de la base chauffante.
- NE PAS mettre de pièces au lave-vaisselle.
- NE JAMAIS immerger la base chauffante ou le cordon dans l'eau

# RECETTES

Créer de délicieux chocolats pour vous-même ou votre famille et vos amis n'a jamais été aussi facile ou aussi amusant ! Avec la CHOCOLATIERE À COQUILLE, vous pouvez faire, remplir et emballer les chocolats de diverses formes pour diverses occasions.

Le caquelon pour faire fondre le chocolat peut contenir jusqu'à 16 onces (2 tasses) de chocolat fondu. Essayer d'utiliser différentes variétés, pépites ou chocolat en bloc :

- 16 oz Chocolat au lait, noir, semi-sucré ou des pépites de chocolat blanc
- 16 oz Chocolat Belge au lait
- 16 oz Pépites de beurre d'arachides
- 16 oz Pépites de caramel

Mettre vos :

glaçages

crèmes

liqueurs

ou gelées préférées

pour fourrer les bonbons. Vous pouvez également utiliser diverses combinaisons pour le remplissage, et faire de nouvelles et excitantes saveurs, et n'oubliez pas les feuilles minces pour emballer et donner une allure festive !

# 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 ACHÉTÉ.

## CHOCOLATÈRE À COQUILLE / HCC360

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 Group LLC  
1471 Partnership Dr.  
Green Bay, WI 54304-5685  
Service à la clientèle  
Téléphone : (920) 347-9122  
Site Web: [www.nostalgielectrics.com](http://www.nostalgielectrics.com)

### Demande de renseignements auprès du service à la clientèle

Pour soumettre une demande de renseignements auprès du service à la clientèle, visiter le site Web [www.nostalgielectrics.com](http://www.nostalgielectrics.com) et remplir le Formulaire de demande de renseignements du service à la clientèle, puis cliquer sur le bouton Submit (transmettre).

Un représentant entrera en communication avec vous dès que possible.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le distributeur garantit à l'acheteur initial que s'il y a un défaut de matériaux ou de fabrication pendant les 90 premiers jours suivant l'achat, il réparera ou remplacera l'appareil à sa discrétion. La garantie ne s'applique pas aux dommages causés par le transport, la manipulation abusive ou la chute de l'appareil. Un produit défectueux suite à sa fabrication ou à une mauvaise utilisation sera à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destiné au service à la clientèle situé sur le site Internet : [www.nostalgielectrics.com](http://www.nostalgielectrics.com). La présente garantie ne s'applique pas aux marchandises réusinées.

Veillez lire ces consignes attentivement. Le non-respect de ces consignes, les dommages causés par des pièces de rechange inappropriées, l'utilisation abusive ou la mauvaise utilisation entraîneront l'annulation de la présente garantie qui tient lieu et place de toute autre garantie explicite.

**Pour de l'information supplémentaire, visiter le site Web [www.nostalgielectrics.com](http://www.nostalgielectrics.com).**

**Dire « J'aime » sur Facebook sur le site Web [www.facebook.com/NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).  
Suivre nos conseils sur Pinterest à l'adresse [www.pinterest.com/nostalgielectrx](http://www.pinterest.com/nostalgielectrx).  
Gazouiller avec nous sur Twitter à l'adresse [www.twitter.com/NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).**

