

The logo features the words "Jet-Puffed" in a white, bubbly, rounded font with a thick black outline. The text is centered and sits atop a stylized background of vertical, wavy stripes in various shades of gray, creating a sense of depth and movement.

Jet-Puffed™

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

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 07/20/21 YD)

Jet-Puffed™



JPMCD20BL

Jet-Puffed™ Chocolate Dipping Pot & Decorating Kit
Kit de decoración y tarrina de chocolate Jet-Puffed™
Pot de trempage et kit de décoration en chocolat Jet-Puffed™

Instructions and Recipes
Instructions et Recettes
Instrucciones y Recetas

Make every day a party!

Visit www.nostalgiaproducts.com for more fun products.

CONTENTS

SAFETY	2
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	5
HELPFUL TIPS	6
CLEANING & MAINTENANCE	6
RECIPES	7
RETURNS & WARRANTY	9

SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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

This is the safety alert symbol.



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

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz, 40 Watts

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

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



IMPORTANT SAFEGUARDS

A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.

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

- 1. Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT TOUCH the hot surfaces. Use handles or knobs.
3. This appliance is NOT A TOY.
4. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this 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 or liquid.
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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

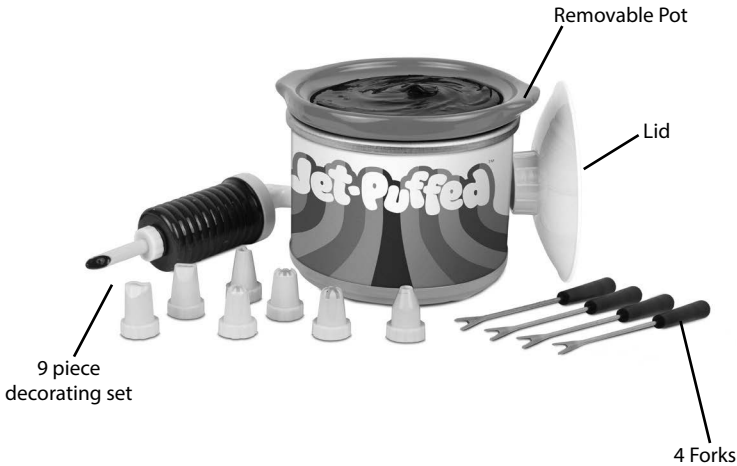
Thank you for purchasing JET- PUFFED™ CHOCOLATE DIPPING POT & DECORATING KIT

from Nostalgia™. With this unit, you can have fun dipping marshmallows into chocolate and other sauces. Then use the included decorating set and your imagination to create your very own marshmallow designs!


- Perfect for melting chocolate, caramel, hot fudge and more!
- Also can be used as a slow cooker for your favorite recipes
- Simple one cook setting
- Included: 20-oz. dipping pot and lid cover, 4, forks, and 9 piece decorating set
- Removable round ceramic pot for easy cleaning
- Removable pot is microwave safe

PARTS & ASSEMBLY

PARTS



HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down all surfaces with a non-abrasive, damp cloth and dry.
2. Find a clean, dry, non-slippery, level surface near an electrical outlet.
3. Allow about eight inches of cleared space all around the exterior of the unit.
4. Plug the power cord into the wall outlet.
5. Prepare the ingredients for the food to be cooked. See the Recipes section for snack/meal ideas.
6. NEVER leave the appliance unattended.
7. Always wear oven mitts or use a potholder while using the CHOCOLATE DIPPING POT to prevent burns.
8. The cooking time depends on the dish that is being made.
9. Allow appliance to preheat for about 5 minutes.
10. Add up to 16 oz. of chocolate or chocolate melting wafers to the pot.
11.  DO NOT touch the Removable Pot. It is EXTREMELY HOT.
12. Be careful to watch your CHOCOLATE DIPPING POT when in use and stir sauce regularly with a wooden spoon or heat resistant spatula. DO NOT let sauce boil over, as this could cause burns.

13. When sauce is ready to serve, use your dipping forks to dip your snacks. **BE CAREFUL** as sauce will be hot.
14. As soon as you are finished, unplug appliance and allow to cool. **BE CAREFUL**, as Heated Base and Removable Pot will still be hot.
15. Once the appliance is cool, empty any remaining sauce into a bag or trash receptacle. Follow the directions in the Cleaning & Maintenance section to clean your CHOCOLATE DIPPING POT.

HELPFUL TIPS

- You may place up to 16 oz. of chocolate in your CHOCOLATE DIPPING POT. For best results, chop up chocolate and add to the Removable Pot ½ pound at a time. This will help speed up the melting process.
- Do not add water to chocolate. If you prefer a smoother consistency, add 1 tablespoon of vegetable oil to chocolate.
- If melted chocolate is too thick, remove some of the melted mixture as there may be too much in the pot.
- Stir sauce regularly to prevent it from hardening or burning.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your CHOCOLATE DIPPING 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.
- Dispose of any remaining sauce by emptying into a bag or trash receptacle. It is NOT recommended that you pour the leftover sauce down the sink.
- After unit is completely cool, hand wash Removable Pot, Lid, and Roasting Forks in warm, soapy water with a non-abrasive cloth.
- Dry parts thoroughly with a soft, non-abrasive cloth.
- Remember that 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.

RECIPES

Friends and family will enjoy dipping into delicious fun with the CHOCOLATE DIPPING POT! This miniature pot holds up to 16 oz. cups of melted chocolate and other sweet sauces. Melt the following in your CHOCOLATE DIPPING POT for a quick and easy sweet treat:

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

Serve your melted sauces with:

- **Fresh Fruit:** sliced apples, bananas, strawberries, grapes, honeydew melon, 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, biscotti
- **Breads:** baguettes, French bread, pumpkin bread, zucchini bread, pretzels

You may also try these simple recipes for delicious sauces. The variety of dips you can heat in your CHOCOLATE DIPPING POT are virtually endless. Be creative and have fun!

CHOCOLATE CARAMEL DIP

- 4-oz. Caramel Candies Preheat CHOCOLATE DIPPING POT for 5 minutes.
 - 1-oz. Semisweet Chocolate Place caramels, chocolate and milk in Removable Pot.
 - ¼ Cup Milk Stir occasionally as sauce heats until smooth and completely melted.
- Serve with sliced apples or bananas.

CHOCOLATE PEANUT BUTTER DIP

- 8-oz. Creamy Peanut Butter Preheat CHOCOLATE DIPPING POT for 5 minutes.
 - 1/4 Jar (8 oz.) Hot Fudge Topping Mix peanut butter and hot fudge in Removable Pot.
- Stir as sauce heats and melts together.
- Serve with sliced apples, bananas or pretzel rods.

BUTTERSCOTCH SAUCE

- 1 Cup Packed Brown Sugar In a small saucepan, stir together the brown sugar, milk, corn syrup and butter. Warm over low heat until smooth and butter is melted. Do not boil.
- ¼ Cup Milk
- 2 Tbsp. Light Corn Syrup Transfer sauce to CHOCOLATE DIPPING POT to keep warm.
- 3 Tbsp. Butter Serve with frozen ice cream balls.

WHITE CHOCOLATE SAUCE

- ½ Cup Heavy Cream In a small saucepan, heat the cream and butter over low heat until the butter melts and cream comes to a simmer, stirring frequently.
 - 1 Tbsp. Unsalted Butter
 - ½ lb. White Chocolate, chopped Preheat CHOCOLATE DIPPING POT for 5 minutes.
 - 1 Tsp. Vanilla Extract Place chopped chocolate in the Removable Pot. Pour the hot cream into the Pot.
 - 2 Tbsp. White Creme de Cacao Stir in the vanilla and creme de cacao until smooth and completely melted.
- Serve with fresh strawberries, grapes or honeydew melon.

CINNAMON SAUCE

- 1 Cup Water Bring 1 cup water, 2 Tbsp. butter, ½ cup brown sugar and 1 tsp. cinnamon to boil in a small saucepan over medium heat.
 - 2 Tbsp. Butter
 - ½ Cup Brown Sugar In a small bowl, dissolve corn starch in 2 tsp. water; whisk into hot syrup for a smooth sauce.
 - 1 Tsp. Cinnamon
 - 2 Tsp. Corn Starch Transfer to CHOCOLATE DIPPING POT to keep warm.
- Serve with sliced apples, pound cake or angel food cake cubes.

NACHO CHEESE SAUCE

- 2 Tbsp. Butter Melt butter in a small saucepan. Saute onions until caramelized.
 - 1 Medium Onion
 - 2 Tbsp. Flour Add flour and cook for 2-3 minutes on medium heat.
 - 1 Cups Milk Add milk and cheese and stir frequently until melted, about 15 minutes.
 - ½ lb. Cheddar Cheese
- Transfer to CHOCOLATE DIPPING POT to keep warm.
- Serve with tortilla chips or pretzels.

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.

JET-PUFFEDTM CHOCOLATE DIPPING POT & DECORATING SET/ JPMCD20BL

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaproducts.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

Nostalgia Products LLC (the "Company") hereby warrants that for a period of one (1) year from the date of original purchase, this product will be free of defects in material and workmanship under normal home use, provided that the product is operated and maintained in accordance with the operating instructions. As the sole and exclusive remedy under this warranty, the Company will at its discretion either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. This warranty is only available to the original retail purchaser of the product from the date of initial retail purchase, and is only valid with the original sales receipt, as proof of purchase date is required to obtain warranty benefits. All warranty claims must be brought to the attention of the Company within the warranty period and no later than 30 days of the failure to perform. This warranty does not cover normal wear or damage caused by shipping, mishandling, misuse, accident, alteration, improper replacement parts, or other than ordinary household use. You may be required to return the product (with shipping prepaid by you) for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns damaged or lost in transit. Unless otherwise specifically permitted by the operating instructions, this warranty applies to indoor household use only. In order to obtain service under this warranty, please contact the Company at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaproducts.com. Warranty valid only in USA and Canada.

This warranty is in lieu of all other warranties, expressed or implied, including warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, which are hereby excluded to the extent permitted by law. In no event shall the Company be liable for any indirect, incidental, consequential, or special damages arising out of or in connection with this product or the use thereof. Some states, provinces or jurisdictions do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing exclusion or limitation may not apply to you.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read the operating instructions carefully. Failure to comply with the operating instructions will void this warranty.

For more information, visit us online at www.nostalgiaproducts.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Follow our boards on Pinterest at www.pinterest.com/nostalgiaelctrx.

Tweet along with us on Twitter at 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	10
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	11
INTRODUCTION	12
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	13
MODE D'UTILISATION	13
CONSEILS PRATIQUES	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14
RECETTES	15
RETOURS ET GARANTIE	18

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Nous vous offrons plusieurs messages importants relatifs à la sécurité de votre appareil dans le présent manuel. Lisez toujours les messages de sécurité et observez les consignes de sécurité.

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.



Ce symbole vous signale les dangers potentiels qui peuvent blesser gravement vous et d'autres.

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

Tous les messages de sécurité vous informeront de la nature du danger potentiel, vous diront comment réduire les possibilités de blessures et vous diront ce qui pourrait arriver si les instructions ne sont pas suivies.

Spécifications de l'Appareil :

120 Volts, 60 Hz, 40 Watts



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

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Une personne n'ayant 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 des précautions de base, y compris celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE TOUCHEZ PAS aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Cet appareil N'EST PAS UN JOUET.
4. Les jeunes enfants non supervisés ainsi que les personnes intellectuellement atteintes ne doivent jamais faire fonctionner cet appareil.
5. Une surveillance accrue est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
6. Pour protéger contre les chocs électriques ne pas submerger le cordon, la fiche ou une 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 ayant un cordon ou une fiche électrique endommagée, ni suivant un mauvais fonctionnement ou une détérioration quelconque de l'appareil. Retournez-le 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. N'employez PAS l'appareil à d'autres fins que son usage prévu.
11. N'utilisez PAS l'appareil à l'extérieur. UNIQUEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE.
12. NA PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
13. NE JAMAIS laisser le cordon dépasser sur le côté d'une table ou d'un comptoir ou toucher les surfaces chaudes.
14. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance tout en cours d'utilisation ou lorsqu'il est branché sur une prise.
15. Toujours brancher la prise de l'appareil tout d'abord, puis branchez dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, remettre tous les boutons en

mode « arrêt » (off), puis débranchez la fiche de la prise murale.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

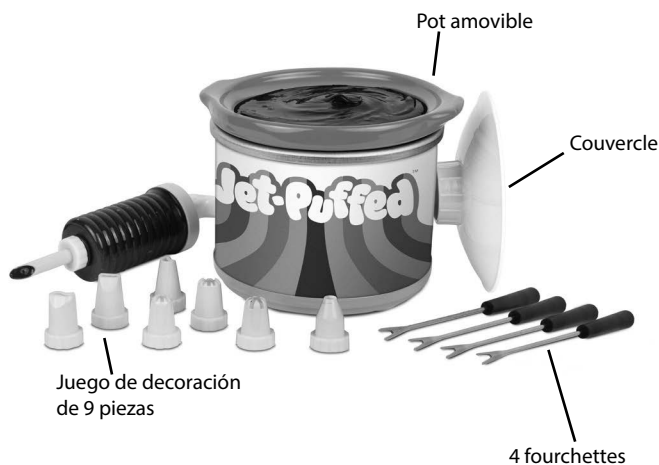
Merci d'avoir acheté le pot de trempage et le kit de décoration en chocolat Jet-Puffed™ de Nostalgia™. Avec cet appareil, tu peux t'amuser à tremper des guimauves dans du chocolat et d'autres sauces. Utilisez ensuite le kit de décoration inclus et votre imagination pour créer vos propres motifs de guimauve !

Parfait pour faire fondre le chocolat, le caramel, le caramel chaud et plus encore !

- Peut également être utilisé comme mijoteuse pour vos recettes préférées.
- Réglage simple pour une seule cuisson
- Inclus : Un pot de trempage de 20 oz et son couvercle, 4 fourchettes et un ensemble de décoration de 9 pièces.
- Pot rond en céramique amovible pour un nettoyage facile
- Le pot amovible passe au micro-ondes

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

PIÈCES



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyez toutes les surfaces avec un chiffon humide non abrasif et séchez.
2. Trouvez une surface propre, sèche, non glissante et de niveau à proximité d'une prise électrique.
3. Laissez environ huit pouces d'espace dégagé tout autour de l'extérieur de l'unité.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.
5. Préparez les ingrédients pour la nourriture à cuire. Voir la section Recettes pour des idées de collations / repas.
6. **NE JAMAIS** laisser l'appareil sans surveillance.
7. Portez toujours des gants de cuisine ou utilisez une manique lorsque vous utilisez le POT À CHOCOLAT pour éviter les brûlures.
8. Le temps de cuisson dépend du plat préparé.
9. Laissez l'appareil préchauffer pendant environ 5 minutes.
10. Ajoutez jusqu'à 16 oz. de chocolat ou de tranches de chocolat fondant dans le pot.
11. **NE touchez PAS** le pot amovible. Il fait extrêmement chaud.
12. Veillez à bien surveiller votre POT À tremper au chocolat lors de son utilisation et remuez régulièrement la sauce avec une cuillère en bois ou une spatule résistante à la chaleur. **NE laissez PAS** la sauce déborder, car cela pourrait provoquer des brûlures.
13. Lorsque la sauce est prête à servir, utilisez vos fourchettes pour tremper vos collations. **SOYEZ PRUDENT** car la sauce sera chaude.

14. Dès que vous avez terminé, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. ATTENTION, car la base chauffante et le pot amovible seront encore chauds.
15. Une fois l'appareil refroidi, videz toute la sauce restante dans un sac ou une poubelle. Suivez les instructions de la section Nettoyage et entretien pour nettoyer votre POT À CHOCOLAT.

CONSEILS UTILES

1. L'appareil deviendra très CHAUD. Toujours utiliser les poignées (gants pour le four) ou des mitaines de four lorsque vous cuisinez avec cet appareil.
2. NE JAMAIS utiliser un tampon à récurer ou autres éponges abrasives ou chiffons sur cet appareil, car cela rayerait l'appareil.
3. Ne pas laver le bol amovible à l'eau chaude si le bol est froid. De même, ne pas laver à l'eau froide si le bol est chaud. Cela pourrait entraîner la fissuration de la céramique.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Prendre soin de sa COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT 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.
- Jeter le reste de la sauce dans un sac ou aux ordures. Éviter de jeter le reste de la sauce dans l'évier de la cuisine.
- Une fois l'appareil refroidi, laver à la main la Cocotte amovible, le Couvercle, les Ramequins en plastique et les Fourchettes de couleur dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif.
- Assécher complètement les pièces à l'aide d'un chiffon non abrasif, doux.
- Se rappeler que les Fourchettes de couleur sont réutilisables.
- Assécher soigneusement le Socle chauffant à l'aide d'un chiffon non abrasif, sec. S'assurer qu'il n'y a aucune eau à l'intérieur du Socle chauffant.
- NE PAS mettre les pièces au lave-vaisselle.
- NE JAMAIS plonger le Socle chauffant ou le cordon dans l'eau.

Rien n'est plus simple !

RECETTES

Les amis et la famille pourront déguster de délicieuses trempettes à l'aide de la COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT. Cet appareil miniature peut contenir jusqu'à 600 g de chocolat fondu et autres sauces sucrées. Faire fondre les éléments suivants dans la COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT pour de délicieuses friandises, faciles et rapides à confectionner :

- 454 g de grains de chocolat au lait, noir, semi-sucré ou blanc
- 454 g de grains au beurre d'arachide
- 454 g de grains au caramel écossais

Servir les sauces de son choix avec les :

- **Fruits frais** : pommes, bananes, fraises, raisins, melon miel, poires, framboises en tranches
- **Fruits séchés** : figues, abricots, bananes, ananas, dates sans pépins
- **Gâteaux et petits gâteaux** : quatre-quarts, biscuit sablé, gâteau des anges, biscotti
- **Pains** : baguettes, pain français, pain à la citrouille, pain à la courgette, bretzels

Essayer également ces recettes simples pour faire de délicieuses sauces. La variété des trempettes qui peuvent être chauffées dans la COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT est pratiquement illimitée. Donner libre cours à sa créativité et se faire plaisir !

TREMPETTE AU CAMEL DE CHOCOLAT

- 110 g (4 oz) de confiseries de caramel
Faire préchauffer la COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT pendant 5 minutes.
Mettre les caramels, le chocolat et le lait dans la Cocotte amovible.
- 28 g (1 oz) de chocolat semi-sucré
Remuer de temps à autre au fur et à mesure que la sauce se réchauffe jusqu'à obtenir une consistance lisse et complètement fondue. Servir avec les pommes ou les bananes tranchées.
- 60 mL (¼ tasse) de lait

TREMPETTE AU BEURRE D'ARACHIDE AU CHOCOLAT

- 225 g (8 oz) de beurre d'arachide crémeux
Faire préchauffer la COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT pendant 5 minutes.
- 1/4 bocal (225 g) de fondant chaud
Mélanger le beurre d'arachide et le fondant chaud dans la Cocotte amovible.
Remuer au fur et à mesure que la substance fond. Servir avec les pommes, les bananes tranchées ou les bretzels en bâtonnet.

SAUCE AU CARAMEL ÉCOSSAIS

- 240 g (1 tasse) de cassonade tassée
 - 60 mL (¼ tasse) de lait
 - 2 c. à table de sirop de maïs clair
 - 3 c. à table de beurre
- Dans une petite casserole, mélanger la cassonade, le lait, le sirop de maïs et le beurre. Faire chauffer à feu doux jusqu'à obtenir une consistance lisse et que le beurre soit fondu. Ne pas faire bouillir.
- Transférer la sauce à la **COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT** pour garder au chaud. Servir avec des boules de crème glacée.

SAUCE AU CHOCOLAT BLANC

- 120 mL (½ tasse) de crème grasse
 - 1 c. à table de beurre non salé
 - 225 g (½ lb) de chocolat blanc, haché
 - 1 c. à café d'extrait de vanille
 - 2 c. à table de crème de cacao blanc
- 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 soit portée à ébullition, en remuant fréquemment.
- Faire préchauffer la **COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT** pendant 5 minutes.
- Mettre le chocolat haché dans la Cocotte amovible. Verser la crème chaude dans la Cocotte
- Incorporer la vanille et la crème de cacao jusqu'à obtenir consistance lisse et complètement fondue.
- Servir avec les fraises, les raisins ou le melon miel frais.

SAUCE À LA CANNELLE

- 240 mL (1 tasse) d'eau
 - 2 c. à table de beurre
 - 120 g (½ tasse) de cassonade
 - 1 c. à café de cannelle
 - 2 c. à café de féculé de maïs
- Porter 240 mL (1 tasse) d'eau, 2 c. à table de beurre, 120 g (½ tasse) de cassonade et 1 c. à café de cannelle à ébullition dans une petite casserole, à feu moyen.
- Dans un petit bol, faire dissoudre la féculé de maïs dans 2 c. à thé d'eau; y incorporer le sirop chaud en fouettant jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Transférer dans la **COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT** pour garder au chaud.
- Servir avec les tranches de pommes, les cubes de quatre-quarts ou de gâteau des anges.

SAUCE AU FROMAGE POUR NACHOS

- 2 c. à table de beurre
 - 1 oignon moyen
 - 2 c. à table de farine
 - 240 mL (1 tasse) de lait
 - 225 g (½ lb) de cheddar
- Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Faire sauter les oignons jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés.
- Ajouter la farine, puis faire cuire pendant 2 à 3 minutes à feu moyen.
- Ajouter le lait et le fromage, puis remuer fréquemment jusqu'à ce qu'il soit fondu, environ 15 minutes.
- Transférer dans la **COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT** pour garder au chaud.
- Servir avec les croustilles de maïs ou les bretzels.

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.

POT DE TREMPAGE ET KIT DE DÉCORATION EN CHOCOLAT JET-PUFFED™/ JPMCD20BL

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

Distribué par :

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

Demande pour le service à la clientèle

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

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

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

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

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

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

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

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

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

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

¡Convierta todos los días en una fiesta!
Visite www.nostalgiaproducts.com para

ver más productos divertidos.

CONTENIDO

SEGURIDAD	19
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES.	20
INTRODUCCIÓN	21
PARTES Y ENSAMBLE	22
CÓMO FUNCIONA	22
CONSEJOS ÚTILES	23
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	23
RECETAS	24
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA.	27

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 avisa de los peligros potenciales que pueden matar o herir a otros.

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 Aparato:

120 Volts, 60 Hz, 40 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 lo coloque en un lavavajillas.
14. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
15. NUNCA deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.
16. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover cualquier aparato con comida caliente.
17. 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.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

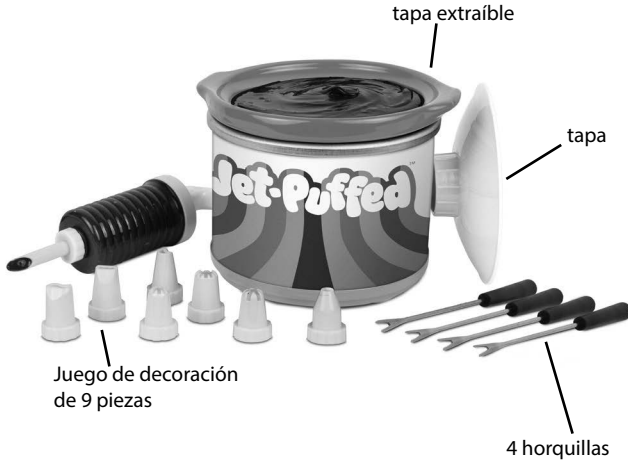
Gracias por comprar el KIT DE DECORACIÓN Y BOTE DE CHOCOLATE JET- PUFFED™ DE NOSTALGIA™. Con esta unidad, podrá divertirse sumergiendo malvaviscos en chocolate y otras salsas. A continuación, utilice el juego de decoración incluido y su imaginación para crear sus propios diseños de malvaviscos.

- Es perfecto para derretir chocolate, caramelo, chocolate caliente y mucho más.
- Simple ajuste de una cocción
- Incluye: Olla de 20 onzas y tapa de cubierta, 4, tenedores y juego de decoración de 9 piezas
- Olla redonda de cerámica extraíble para facilitar la limpieza

- La olla extraíble es apta para el microondas

PIEZAS Y MONTAJE

PIEZAS



CÓMO OPERAR

1. Antes del primer uso, limpie todas las superficies con un paño húmedo, no abrasivo, y seque.
2. Busque una superficie limpia, seca, no resbaladiza y nivelada cerca de una toma de corriente.
3. Deje aproximadamente ocho pulgadas de espacio libre alrededor del exterior de la unidad.
4. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.
5. Prepare los ingredientes para la comida a cocinar. Vea la sección de Recetas para ideas de meriendas / comidas.
6. NUNCA deje el aparato desatendido.
7. Siempre use guantes para horno o use un tomaoallas mientras usa la olla de inmersión de chocolate para evitar quemaduras.
8. El tiempo de cocción depende del plato que se esté haciendo.
9. Permita que el electrodoméstico se precaliente durante aproximadamente 5 minutos.
10. Agregue hasta 16 oz. de chocolate o chocolate derritiendo obleas a la olla.
11. NO toque la olla extraíble. Hace un calor extremo.
12. Tenga cuidado de mirar su POTE DE CHOCOLATE cuando esté en uso y revuelva la salsa regularmente con una cuchara de madera o una espátula resistente al calor. NO deje que la salsa hierva, ya que esto podría causar quemaduras.

13. Cuando la salsa esté lista para servir, use sus tenedores de inmersión para sumergir sus refrigerios. **TENGA CUIDADO** ya que la salsa estará caliente.
14. Tan pronto como termine, desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Tenga cuidado, ya que la base calentada y la olla extraíble aún estarán calientes.
15. Una vez que el aparato esté frío, vacíe cualquier salsa restante en una bolsa o recipiente para basura. Siga las instrucciones en la sección Limpieza y mantenimiento para limpiar su POTE DE CHOCOLATE.

CONSEJOS ÚTILES

- Puede utilizar hasta 16 oz. de chocolate en su OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE. Para obtener mejores resultados, corte el chocolate y agregue a la Olla Extraíble ½ libra por vez. Esto ayudará a acelerar el proceso de derretimiento.
- No agregue agua al chocolate. Si prefiere obtener una consistencia más suave, agregue 1 cucharada de aceite vegetal al chocolate.
- Si el chocolate derretido está muy espeso, retire parte de la mezcla derretida ya que podría haber demasiado chocolate en la olla.
- Revuelva la salsa regularmente para evitar que se endurezca o se quemé.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por favor, cuide su OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE siguiendo estas instrucciones y precauciones simples.

- Desconecte del toma corriente desenchufando el aparato.
- Asegúrese de que el aparato se enfríe completamente antes de limpiar.
- Deseche toda la salsa restante vaciándola en una bolsa o receptáculo para residuos. No es recomendable que vierta la salsa sobrante en el fregadero.
- Luego de que la unidad esté completamente fría, lave a mano la Olla Extraíble, la Tapa, las Cazuelas de Plástico y los Tenedores diferenciados por color en agua tibia con jabón con un paño no abrasivo.
- Seque bien las partes con un paño suave, no abrasivo.
- Recuerde que los Tenedores para Fondue diferenciados por color son reutilizables.
- Seque la Base para Calentar con un paño seco, no abrasivo. Asegúrese de que no entre agua a la Base para Calentar.
- **NO** coloque las partes en el lava vajilla.
- **NUNCA** sumerja en agua la Base para Calentar ni el cable.

¡Es así de simple!

RECETAS

¡Sus amigos y familiares disfrutarán de las delicias y la diversión que ofrece su OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE! Esta olla en miniatura puede contener hasta 2½ tazas de chocolate derretido u otras salsas dulces. Derrita lo siguiente en su OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE para obtener un postre dulce rápido y sencillo:

- 16 oz. de pepitas de chocolate con leche, amargo, semi-amargo o blanco
- 16 oz. de pepitas de manteca de maní
- 16 oz. de pepitas de caramelo dulce con manteca

Sirva sus salsas derretidas con:

- **Fruta Fresca:** manzanas cortadas en trocitos, bananas, fresas, uvas, rocío de miel, peras o frambuesas
- **Frutas secas:** higos, damascos, ananá, dátiles sin semilla
- **Tortas y Galletitas:** budines, mantecados, budín de pan, vainillas, biscochos
- **Panes:** baguettes, pan francés, pan de zapallo, pan de zucchini, pretzels

También podrá probar estas simples recetas para elaborar deliciosas salsas. ¡Sea creativo y diviértase!

BAÑO DE CARAMELO CON CHOCOLATE

- 4 onzas (115 g) de Caramelos
Precaliente la OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE durante 5 minutos.
- 1 onza (30g) de Chocolate Semi-amargo
Coloque los caramelos, el chocolate y la leche en la Olla Extraíble.
- ¼ Taza de Leche
Revuelva ocasionalmente mientras se calienta la salsa, hasta que quede suave y completamente derretida. Sirva con manzanas o bananas cortadas en trozos.

BAÑO DE MANTECA DE MANÍ CON CHOCOLATE

- 8 onzas (225 g) de Manteca de Maní Cremosa
Precaliente la OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE durante 5 minutos.
- ½ Tarro de 16 onzas (455 g) de Recubrimiento de Dulce de Azúcar Caliente
Mezcle la manteca de maní y el dulce de azúcar en la Olla Extraíble.
Revuelva mientras se calienta la salsa y se derrite todo junto. Sirva con manzanas cortadas en trocitos, bananas o bastones de pretzel.

BUTTERSCOTCH SAUCE

- 1 Taza de Azúcar Morena en Paquete
 - ¼ Taza de Leche
 - 2 Cucharaditas de Jarabe de Maíz Suave
 - 3 Cucharadas de Manteca
- En una olla pequeña, revuelva el azúcar morena junto con la leche, el jarabe de maíz y la manteca. Caliente a fuego lento hasta que se empareje y se derrita la manteca. No deje hervir.
- Pase la salsa a la OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE para mantenerla tibia.
- Sirva con bochitas de helado bien congelado.

SALSA DE CHOCOLATE BLANCO

- ½ Taza De Crema Espesa
 - 1 Cucharada de Manteca Sin Sal
 - ½ lb. de Chocolate Blanco, en trocitos
 - 1 Cucharadita de Extracto de Vainilla
 - 2 Cucharadas de Crema de Cacao Blanco
- En una olla pequeña, caliente la crema y la Manteca a fuego lento hasta que la Manteca se derrita y la crema quede a punto de hervir, revolviendo frecuentemente.
- Pre caliente la OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE durante 5 minutos.
- Coloque el chocolate en pedacitos en la Olla Extraíble. Vierta la crema caliente en la Olla.
- Bata la vainilla y la crema de cacao hasta que quede pareja y completamente derretida.
- Sirva con fresas, uvas o rocío de miel frescos.

SALSA DE CANELA

- 1 Taza de Agua
 - 2 Cucharadas de Manteca
 - 1/4 Taza de Azúcar Morena
 - 1 Cucharadita de Canela
 - 2 Cucharaditas de Almidón de Maíz
- En una olla pequeña ponga a hervir 1 taza de agua, 2 Cucharadas de Manteca, ½ taza de azúcar morena y 1 cucharadita de canela, a fuego medio.
- En un bol pequeño, disuelva el almidón de maíz con 2 cucharaditas de agua; bata con almíbar caliente para que quede una salsa pareja.
- Páselo a la OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE para mantener caliente.
- Sirva con manzanas cortadas en trocitos, budín o cubos de budín de pan.

SALSA DE QUESO PARA NACHOS

- 2 Cucharadas de Manteca
Derrita la manteca en una olla pequeña. Saltee las cebollas hasta que queden de color caramelo.
- 1 Cebolla Mediana
Agregue la harina y cocine durante 2 a 3 minutos a fuego medio.
- 2 Cucharadas de Harina
Agregue la leche y el queso y revuelva frecuentemente hasta que se derrita, aproximadamente 15 minutos.
- 1 Taza de Leche
- ½ lb. de Queso Cheddar
Pase a la OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE para mantener caliente. Sirva con nachos o pretzels.

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.

KIT DE DECORACIÓN Y TARRINA DE CHOCOLATE JET-PUFFED™ / JPMCD20BL

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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

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

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

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

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

Me Gusta en Facebook en www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

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

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