



All products are trademarks of Nostalgia Products Group, LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2013 Nostalgia Products Group, LLC.

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 04/17/13)



**FPS200
SERIES**

Stainless Steel Electric Fondue Pot
Olla de acero inoxidable eléctrica para fondue
Caquelon en acier inoxydable électrique

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes



CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS 3
 IMPORTANT SAFEGUARDS 3
 INTRODUCTION 4
 PARTS & ASSEMBLY 5
 HOW TO OPERATE 6
 HELPFUL TIPS 6
 CLEANING & MAINTENANCE 7
 RECIPES 8
 RETURNS & WARRANTY 13

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz, 1200 Watts, ETL Approved

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

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 avoid fire or shock hazard, or damage to the unit, this unit should be plugged into a polarized 120 Volt AC outlet ONLY.
5. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug or Heated Base in water or any other liquid.
6. 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.
7. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. They may cause injuries.
8. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
9. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. DO NOT overload wall outlet, extension cords, or integral convenience receptacles, as this can result in a risk of fire or electric shock.
11. This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
12. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
13. 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.

14. 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.
15. 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.
16. 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.
17. 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.
18. 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.**
19. Extreme caution should be used when moving an appliance with hot food.
20.  Boiling oil can cause SEVERE burns. During use, the appliance is very hot and remains hot for some time after being turned off. DO NOT touch hot surfaces like the Heated Base.
21.  Hot oil can splash and cause SEVERE burns. Keep hands and face away from the opening of the Fondue Pot.
22. DO NOT put anything other than the included Fondue Forks or appropriate metal utensils into the hot fondue.
23.  NEVER put fingers or plastic utensils into the hot fondue.
24. 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 STAINLESS STEEL ELECTRIC FONDUE POT from Nostalgia Electrics.™ Fondue is always a fun and stylish way to serve hors d'oeuvres, entrées and desserts. With the STAINLESS STEEL ELECTRIC FONDUE POT, you can make delectable cheese dips for bits of bread and fruit or try decadent chocolate dessert fondues. Creatively and communally cook morsels of meat and seafood in a variety of oils and broths. The color coded forks make it easy for guests to serve themselves and the classic, stainless steel finish of this pot makes it a great fit for any decor.

PARTS & ASSEMBLY

Your STAINLESS STEEL ELECTRIC FONDUE POT is already fully assembled.

Parts



Temperature Control

HIGH to LOW



Cord Location

Cord can be wrapped and stored inside of the bottom of Heated Base when not in use. Please see **Important Safeguards** section for instructions about the cord & plug.



HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down Fondue Pot, Fork Rest and Color-Coded Forks with a damp, non-abrasive cloth and dry thoroughly. Be very careful to not get any water in the Heated Base, or unit will not function.
2. Find a dry, heat-resistant, level surface near an electrical outlet.
3. Using your own recipe, or following recipes included in this instruction manual, prepare your chocolate, cheese, oil or broth mixture.
4. Fill the Fondue Pot with the mixture. Be very careful not to overfill the pot. **DO NOT exceed maximum capacity which is about 4 cups.** This may vary depending on the recipe that you use.
5. Place the Fondue Pot on the Heated Base and plug in the appliance. The power light will come on when appliance is plugged in.
6. Set the temperature control to desired setting. Once the desired temperature has been reached, the power light will turn off. If you increase the temperature, the power light will turn on again until the temperature is reached. **NOTE:** Maximum temperature is about 450° F.
7.  Steam may be released from food during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.
8. Be careful to watch your Fondue Pot and stir fondue if necessary. DO NOT let fondue boil over, as this could cause burns.
9. When fondue is ready to serve, carefully put the Fork Rest on the Fondue Pot and you can use the Fondue Forks to pick up food and serve fondue.
10. As soon as you are finished, unplug appliance and allow to cool. **BE CAREFUL**, as Heated Base and Fondue Pot will still be hot.
11. Once the appliance is cool, empty remaining fondue into a bag or trash receptacle and follow directions in Cleaning and Maintenance section to clean your STAINLESS STEEL ELECTRIC FONDUE POT.

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

Cheese Fondue

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

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

Chocolate Fondue

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

- Add 2 Tbsp. of oil (vegetable oil is preferred) for every 1½ cups of chocolate chips.

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

Cooking with Oil

It is recommended that you use pure vegetable oil or vegetable fat. The oil must be suitable for high temperatures, neutral in taste, and must not smoke or boil over. Animal fat is not suitable for this appliance.

- NEVER cover the Fondue Pot with a lid or any other covering during cooking.
- DO NOT reuse oil. Allow oil to cool completely before disposing of it.
- DO NOT combine different kinds of fat and oil.
- When cooking pieces of food with the fat, make sure that meat is chopped into small, bite-sized pieces.
- DO NOT use frozen meat or seafood. Make sure that meat or seafood is thoroughly thawed and dry before using.

CLEANING & MAINTENANCE

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

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

It is that simple!

RECIPES

With the STAINLESS STEEL ELECTRIC FONDUE POT you can use the color-coded forks to dip bread, fruit, vegetables in delectable warm cheese or chocolate dips and cook meat or seafood in broth or oil. Try the following:

Serve your fondue with the following:

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

Be creative and ENJOY your STAINLESS STEEL ELECTRIC FONDUE POT!

CHEESE FONDUE

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

BRIE FONDUE

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

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

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

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

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

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

Keep fondue warm over low heat.

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

PARMESAN FONDUE

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

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

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

Transfer to your STAINLESS STEEL ELECTRIC FONDUE POT to keep warm.

Serve with bread cubes.

CHEDDAR CIDER FONDUE

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

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

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

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

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

Serve with bread cubes.

BEEF FONDUE WITH DIPPING SAUCES**FONDUE:**

- 1½ Lbs. Beef Tenderloin, cut into ¾" cubes
- 3 Cups Vegetable Oil

In three separate bowls, combine the curry sauce, mustard sauce and onion-horseradish sauce ingredients.

Pat meat dry with paper towels.

Heat oil in your STAINLESS STEEL ELECTRIC FONDUE POT at "MAX" temperature setting.

CURRY SAUCE:

- ½ Cup Mayonnaise
- 2 Tbsp. Curry Powder
- 2 Tbsp. Milk
- ½ Tsp. Hot Pepper Sauce

Use fondue forks to cook meat in oil until it reaches desired doneness.

DO NOT let oil boil over.

Serve with sauces.

MUSTARD SAUCE:

- ¼ Cup mayonnaise
- ¼ Cup Dijon mustard
- 1 Tsp. Hot pepper sauce
- 1 garlic clove, minced

ONION-HORSE RADISH SAUCE:

- ¼ Cup finely chopped onion
- ¼ Cup mayonnaise
- 1 Tbsp. Horseradish
- 2 Tsp. Water
- ¼ Tsp. Hot Pepper Sauce

WHITE WINE FONDUE

- 1 (750 mL) Bottle Dry, White Wine
 - 1 (2") Piece Cinnamon Stick
 - ¼ Tsp. Ground Coriander
 - 10 Black Peppercorns, crushed
 - 4 Whole Cloves
 - 1 Tsp. Sugar
 - 1 Tsp. Salt
 - 1 Tsp. Celery Salt
 - ¼ Tsp. Garlic Salt
- Pour wine into a saucepan, and season with cinnamon stick, coriander, pepper, cloves, sugar, salt, celery salt, and garlic salt.
- Let sit for 1 hour, then bring to a boil.
- Filter through a fine sieve or colander lined with cheesecloth, and transfer to your STAINLESS STEEL ELECTRIC FONDUE POT.
- Bring to a boil before using.
- Use to cook diced pieces of chicken or cocktail shrimp.

RICH CHOCOLATE FONDUE

- 1 Cup Whole Milk or Heavy Cream
 - ¾ Tsp. Pure Vanilla Extract
 - 2 Tbsp. Unsalted Butter
 - 6 oz. Bittersweet Chocolate Baking Bar (the higher the % of Cacao the better), broken or chopped into 1" pieces
 - 6 oz. Milk Chocolate Baking Bar, broken or chopped into 1" pieces
 - 2 Tbsp. Chocolate Liqueur (optional)
- In a medium saucepan, combine the milk, vanilla, and butter.
- Heat over medium heat until the mixture comes to a simmer.
- Remove from the heat and stir in the bittersweet and milk chocolates and chocolate liqueur until completely melted and smooth.
- Transfer to your STAINLESS STEEL ELECTRIC FONDUE POT and turn to low heat setting to keep warm and serve.
- Use pieces of fruit, marshmallows, pound cake, graham crackers, or cookies for serving.

WHITE CHOCOLATE FONDUE

- 1 Cup Heavy Cream In a large saucepan over medium heat, combine cream and butter.
- ½ Stick Unsalted Butter Bring mixture to a simmer, stirring constantly.
- 2 Packages (12 ounces) White Chocolate Morsels Remove pan from heat.
Add white chocolate morsels.
Stir until melted and smooth.
Cool slightly.
Transfer to your STAINLESS STEEL ELECTRIC FONDUE POT for serving.

BUTTERSCOTCH FONDUE

- ½ Cup Packed Brown Sugar In a small saucepan, combine the brown sugar, corn syrup, cream and butter.
- ⅓ Cup Light Corn Syrup Bring to a boil over medium heat, stirring occasionally.
- ¼ Cup Heavy Whipping Cream Reduce heat to medium-low; cook for 5 minutes.
Remove from heat; stir in vanilla.
- 2 Tbsp. Unsalted Butter or Margarine Transfer to your STAINLESS STEEL ELECTRIC FONDUE POT and keep warm at medium to low heat setting.
- ½ Tsp. Vanilla Extract Serve with pieces of fruit, cookies or cake.

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

STAINLESS STEEL ELECTRIC FONDUE POT / FPS200 SERIES

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

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to 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. This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

This product is not recommended for use outside of North America. The warranty is void if products are exported outside of the USA, Canada or Mexico.

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.

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

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

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

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

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES 15

MEDIDAS IMPORTANTES. 15

INTRODUCCIÓN 16

PARTES Y ENSAMBLE 17

CÓMO FUNCIONA 18

CONSEJOS ÚTILES. 19

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 19

RECETAS 20

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA. 23

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 lo alerta de potenciales peligros que lo puedan matar o dañar a usted o 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 electrodoméstico:

120 Volts, 60 Hertz,
1200 Watts, aprobado por ETL

ESTE PRODUCTO DEBE SER UTILIZADO ÚNICAMENTE EN UN
TOMACORRIENTE DE CORRIENTE ALTERNA DE 120V.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA sumerja el aparato o el cable en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA use una esponja o paño abrasivo en el aparato.
4. NUNCA deje el aparato sin supervisar mientras está en uso.
5. NUNCA coloque elementos no destinados a ser cocinados en el aparato.
6. Desenchufe el aparato del toma corriente cuando no está en uso y para su limpieza.
7. NO coloque el aparato en el lava vajillas.
8. Mantenga fuera del alcance de los niños.
9. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
10. Este aparato no está destinado a ser usado por niños pequeños o personas con dificultades cognitivas sin supervisión.
11. Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

MEDIDAS IMPORTANTES

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

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.**
2. NO toque superficies calientes.
3. NO use en el exterior. SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
4. Para evitar riesgos de incendio o de descarga eléctrica y daños a la unidad, esta unidad debe enchufarse ÚNICAMENTE a un toma corriente de corriente alterna polarizado de 120 Voltios.
5. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o la Base caliente en agua u otros líquidos.
6. NO opere el aparato con un cable o enchufe dañado, en caso de que el aparato funcione incorrectamente o si se cae o está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, o a un taller para su ajuste eléctrico o mecánico.
7. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios que no hayan sido provistos con la unidad. Los mismos pueden ocasionar lesiones.
8. Es necesaria una supervisión cercana cuando el aparato es usado por niños o cerca de ellos.
9. NO lo coloque sobre una hornalla a gas o sobre un quemador eléctrico caliente, ni cerca de ellos y tampoco dentro de un horno caliente.
10. NO sobrecargue el toma corriente de la pared, los cables de extensión o los dispositivos centrales de enchufes, ya que esto puede resultar en riesgo de incendio o descarga eléctrica.
11. Este aparato no debe usarse para fines diferentes a los indicados en las instrucciones que acompañan este aparato.
12. No deje la unidad sin atención mientras esté en uso o enchufada a un tomacorriente.

13. Desenchufe del toma corriente cuando no está en uso y antes de retirar partes para su limpieza. Deje enfriar antes de colocar o retirar partes y antes de limpiar el aparato.
14. Se incluye un cable de alimentación de energía más corto o extraíble para reducir el riesgo resultante de quedar atrapado o tropezarse con un cable más largo. No permita que el cable cuelgue fuera de la mesa o mostrador, o toque superficies calientes.
15. Siempre enchufe el cable en un toma corriente antes de usarlo. No hay interruptor para encender/apagar. Para apagar, desenchufe de la pared. Deje enfriar la unidad antes de guardar.
16. Existen cables de alimentación o cables de extensión más largos y pueden usarse con cuidado. Excepción: No se recomienda un cable de extensión o cable extraíble más largo para usar con este aparato.
17. Si usa un cable de alimentación extraíble largo o un cable de extensión: 1) La clasificación eléctrica indicada del cable o del cable de extensión debe ser al menos equivalente a la clasificación eléctrica del aparato; 2) Si el aparato tiene conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 vías con conexión a tierra; y 3) El cable más largo debe disponerse de tal forma que no cuelgue de la mesa de trabajo ni de la mesa de tal forma que pueda ser arrastrado por los niños o pueda ser enganchado sin intención.
18. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para insertarse en un tomacorriente polarizado solamente en una posición. Si todavía no entra, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el cable de modo alguno.
19. Extreme caution should be used when moving an appliance with hot food.
20.  Durante el uso, la unidad estará muy caliente y permanecerá caliente durante algún tiempo después de apagada. NO toque las superficies calientes como la Base caliente.
21.  Mantenga las manos y la cara alejadas de la abertura de la Olla para fondue.
22. NO coloque nada que no sean los cubiertos para fondue incluidos o utensilios de metal apropiados dentro de la olla para fondue.
23.  JAMÁS coloque los dedos o utensilios de plástico dentro de la olla para fondue.
24. No intente realizar tareas de servicio en el aparato, ya que abrir o retirar las cubiertas puede exponerlo a tensiones peligrosas u otros riesgos. Solicite al personal de servicio calificado que realice las tareas de servicio.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

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

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Su OLLA DE ACERO INOXIDABLE ELÉCTRICA PARA FONDUE ya viene lista para usar.

Partes



Control de temperatura de BAJO a ALTO



Ubicación del Cable

El cable se encuentra guardado en la base de la unidad.



CÓMO FUNCIONA

1. Antes del primer uso, lave la Olla de fondue, el Apoya cubierto y los Cubiertos codificados de color con un paño no abrasivo y seque minuciosamente. Tenga especial cuidado de que no se moje la Base calentado o la unidad no funcionará.
2. Encuentre una superficie seca y resistente al calor cerca de un toma de corriente de electricidad.
3. Use su propia recite, o las recetas a continuación incluidas en este manual de instrucciones, prepare el chocolate o mezcla de quesos.
4. Llene la Olla para fondue con la mezcla. Tenga cuidado de que la olla no rebalse. **NO exceda la capacidad máxima, que es de 4 tazas.** Esto puede variar dependiendo de la receta que use.
5. Coloque la Olla para la fondue en la Base caliente y enchufe el aparato. La luz de encendido aparecerá cuando enchufe el electrodoméstico.
6. Configure el control de temperatura donde lo desee. La luz del termostato se encenderá. Una vez que alcance la temperatura deseada, la luz se apagará. Si aumenta la temperatura, la luz del termostato se encenderá nuevamente hasta alcanzar la temperatura. **NOTA:** La temperatura MAX es de alrededor de 350°F.
7.  Podría salir vapor de la comida durante la cocción. Para su seguridad, evite el contacto con los mismos, dado que están demasiado calientes y pueden causar quemaduras.
8. Controle su Olla para fondue y revuelva la fondue de ser necesario. NO deje que la fondue hierva, dado que puede causar quemaduras.
9. Cuando la fondue esté lista para servirse, coloque el descanso para el cubierto con cuidado en la Olla para fondue y utilice los cubiertos para fondue para recoger la comida y servir la fondue.
10. Una vez que termine, desenchufe el electrodoméstico y deje enfriar. **TENGA CUIDADO,** la Base caliente y la Olla para fondue todavía estará caliente.
11. Una vez que electrodoméstico esté frío, vacíe la fondue restante dentro de una bolsa o recipiente para basura y siga las instrucciones de la sección de Limpieza y Mantenimiento para limpiar la OLLA DE ACERO INOXIDABLE ELÉCTRICA PARA FONDUE.

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

Fondue de queso

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

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

Fondue de chocolate

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide su OLLA DE ACERO INOXIDABLE ELÉCTRICA PARA FONDUE siguiendo estas instrucciones y precauciones simples.

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

RECETAS

¡Los amigos y la familia disfrutarán de sumergirse dentro de la diversión deliciosa de la OLLA DE ACERO INOXIDABLE ELÉCTRICA PARA FONDUE! Puede realizar una variedad de bocadillo de chocolate o queso caliente delicioso de modo rápido y fácil. Sirva su fondue con alguno de los siguientes.

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

Sea creativo y ¡DISFRUTE su OLLA DE ACERO INOXIDABLE ELÉCTRICA PARA FONDUE!

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

FONDUE DE CHOCOLATE

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

FONDUE DE CARAMELOS DE MIEL

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

FONDUE DE FRUTA

- 1 taza de azúcar granulada
 - 10 cucharadas de harina común
 - 1 taza de agua
 - ¼ taza de manteca o margarina, en cubos
 - 1 cucharada de jugo de limón
 - 1 cucharada de jugo de naranja
 - ¼ cucharada de ralladura de piel de limón
 - ¼ cucharada de ralladura de piel de naranja
 - ⅛ cucharada de jengibre molido
 - Fruta fresca
- En una olla grande, combine el azúcar y la harina. Revuelva en agua hasta que esté suave.
- Hierva a fuego medio, cocine y revuelva durante 2 minutos o hasta que esté espeso. Retire del fuego.
- Revuelva, agregando la manteca, jugo de limón y naranja y la piel y jengibre. Continúe revolviendo hasta que se derrita la manteca.
- Transfiera a la OLLA DE ACERO INOXIDABLE ELÉCTRICA PARA FONDUE y mantenga caliente a fuego medio-bajo.
- Sirva con frutillas frescas, melón rocío de miel, ananá o su fruta favorita.

FONDUE DE CHOCOLATE BLANCO

- ¼ taza de crema espesa
 - 1 cucharada de manteca sin sal
 - ½ libra de chocolate blanco, en trozos
 - 1 cucharadas extracto de vainilla
 - 2 cucharadas Crema de cacao blanco
- En una olla pequeña, caliente la crema y la manteca a fuego bajo hasta que la manteca se derrita y la crema hierva a fuego lento, revolviendo frecuentemente.
- Coloque chocolate trozado en una OLLA PARA FONDUE DE CHOCOLATE a fuego medio. Vierta la crema de chocolate en la Olla.
- Revuelva la vainilla y la crema de cacao hasta que esté suave y completamente derretida.
- Sirva con frutillas frescas, uvas o melón rocío de miel.

FONDUE DE CARAMELO

- 1 taza de crema batida espesa, dividida
 - ¾ de taza de azúcar
 - ½ taza de jarabe de maíz liviano
 - ¼ taza de manteca
 - ¼ cucharada de sal
 - ½ cucharada extracto de vainilla
- En una sartén pequeña, combine la ½ taza de crema, azúcar, el jarabe de maíz, la manteca y la sal.
- Lleve a hervir a fuego medio hasta que esté a punto caramelo y el termómetro lea 234°, revolviendo continuamente.
- Enfríe hasta 220°, revuelva la crema restante. Haga hervir. Retire de fuego; agregue vainilla y revuelva.
- Transfiera a la OLLA DE ACERO INOXIDABLE ELÉCTRICA PARA FONDUE y mantenga caliente a fuego medio-bajo.
- Sirva con torta en cubos o fruta fresca.

FONDUE TRES QUESOS

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

FONDUE DE QUESO PARMESANO

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

FONDUE CREMOSA DE VEGETALES

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

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

EN EL CASO DE QUE SU UNIDAD NO FUNCIONE O SE ENCUENTRE DAÑADA CUANDO LA SACA POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, POR FAVOR, DEVUÉLVALA AL LUGAR DE COMPRA INMEDIATAMENTE.

OLLA DE ACERO INOXIDABLE ELÉCTRICA PARA FONDUE / SERIE FPS200

En caso de tener alguna consulta, por favor, comuníquese con nosotros por email o llame al servicio de atención al cliente mencionado a continuación dentro del horario de 8:00 AM y 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar Central (CST).

Distribuido por:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio de Atención al Cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgielectrics.com

Preguntas al Servicio de Atención al Cliente

Para presentar una pregunta a Atención al Cliente, diríjase a www.nostalgielectrics.com, complete el formulario de Preguntas para Atención al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante se pondrá en contacto con usted a la mayor brevedad posible.

Este aparato está diseñado y construido para brindar varios años de desempeño satisfactorio con un uso doméstico normal. El distribuidor tiene el compromiso con el dueño original que en caso de que exista algún defecto en el material o en la mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o cambiaremos la unidad, a nuestro criterio. Nuestro compromiso no aplica a daños causados por envío, mal uso o caídas de la unidad. Que un producto sea considerado defectuoso en su fabricación o debido al mal uso queda a criterio del distribuidor.

Para obtener un servicio de reparación bajo esta garantía, por favor, comuníquese con Nostalgia Products Group, LLC al número telefónico previamente mencionado o completando el Formulario de Preguntas para Atención al Cliente que se encuentra en www.nostalgielectrics.com.

No se recomienda utilizar este producto fuera de América del Norte. La garantía quedará anulada si los productos se exportan fuera de EE.UU., Canadá o México.

Esta garantía no aplica a la mercadería refabricada.

Por favor, lea estas instrucciones cuidadosamente. El incumplimiento de estas instrucciones, los daños causados por repuestos inapropiados, el abuso o mal uso, anularán este compromiso hacia usted y cualquier otra garantía expresa.

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

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

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	25
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES	25
INTRODUCTION	26
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	27
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	28
CONSEILS PRATIQUES	29
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	29
RECETTES	30
RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES	33

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

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

Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.



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

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

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

Spécifications des Appareils:

120 volts, 60 Hz,
1200 watts, approbation ETL

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

FRANÇAIS

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge abrasive ou un chiffon sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
5. NE JAMAIS PLACER dans l'appareil rien d'autre que ce qui est destiné à être cuit.
6. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment du nettoyage.
7. NE PAS placer l'appareil au lave-vaisselle.
8. Garder hors de portée des enfants.
9. Cet appareil NEST PAS UN JOUET.
10. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par les enfants ou les personnes atteintes d'un déficit cognitif, laissés sans surveillance.
11. Les jeunes enfants doivent être surveillés afin que vous vous assuriez qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

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

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS toucher les surfaces chaudes.
3. NE PAS utiliser à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
4. Pour éviter les risques d'incendie et d'électrisation ou d'endommagement de l'appareil, cet appareil ne devrait être branché que dans une prise de courant de 120 Vca uniquement.
5. Pour se protéger contre le risque d'électrisation, ne pas plonger le cordon, la fiche ou le Socle chauffant dans l'eau ou tout autre liquide.
6. NE PAS faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une prise, lorsque l'appareil fait défaut ou après qu'il aura tombé ou été endommagé de quelque façon. 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.
7. Le fabricant de l'appareil ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux qui sont fournis avec l'appareil. Ils pourront causer des blessures.
8. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
9. NE PAS placer sur un brûleur au gaz ou électrique ou à sa proximité ou dans un four chaud.
10. NE PAS surcharger les prises murales, les rallonges ou les prises multiples, ceci peut entraîner un risque d'incendie ou de secousse électrique.
11. Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins autres que celles énoncées dans le Manuel d'utilisation accompagnant cet appareil.
12. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé ou branché dans une prise de courant.

13. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de retirer les pièces pour le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
14. Un cordon d'alimentation court est prévu pour diminuer le risque d'emmêlement ou de trébuchement que peut provoquer un cordon plus long. Ne pas laisser pendre le cordon d'un bord de table, de comptoir ou toucher à une surface chaude.
15. Toujours brancher le cordon dans la prise murale avant son fonctionnement. Il n'y a pas d'interrupteur de marche/arrêt. Pour l'éteindre, retirer la fiche de la prise murale. Laisser refroidir complètement avant de le ranger.
16. De cordons d'alimentation ou des rallonges amovibles plus longues sont disponibles et pourront être utilisés avec prudence. Exception : aucun(e) rallonge ou long cordon amovible plus long(ue) n'est recommandé(e) pour utilisation avec cet appareil.
17. Si un cordon d'alimentation amovible long ou une rallonge est utilisé(e) : 1) La puissance nominale du câble ou de la rallonge devrait être au moins aussi élevée que celle de l'appareil; 2) Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un cordon de terre à 3 fils et 3) le cordon plus long devrait être soit placé de manière à ce qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table ou puisse être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.
18. Cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de choc électrique, cette fiche est conçue de façon à être branchée dans une prise électrique polarisée d'une seule façon. Si elle ne rentre toujours pas, communiquer avec un électricien agréé. Ne pas tenter de la modifier de quelque façon.
19. Une extrême prudence doit être observée lorsque vous déplacez un appareil avec des aliments chauds.
20.  Pendant l'utilisation, l'appareil est très chaud et le demeure pendant un certain temps après avoir été éteint. NE PAS toucher aux surfaces chaudes comme le Socle chauffant.
21.  Tenir les mains et le visage loin de l'ouverture du Caquelon.
22. NE PAS mettre autre chose que les Fourchettes à fondue comprises ou les ustensiles en métal appropriés dans la fondue chaude.
23.  NENE JAMAIS mettre les doigts ou les ustensiles en plastique dans la fondue chaude.
24. Ne pas tenter de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourra provoquer des tensions dangereuses ou autres dangers. Confier toutes les réparations à un personnel qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

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

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Le CAQUELON EN ACIER INOXYDABLE ÉLECTRIQUE est vendu tout assemblé.

Parts



Contrôle de la température BASSE à ÉLEVÉE



Ubicación del Cable

El cable se encuentra guardado en la base de la unidad.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyer le Caquelon, le Porte-fourchette et les Fourchettes de couleur à l'aide d'un chiffon non abrasif, humide, puis assécher soigneusement. Faire attention à ne pas avoir de l'eau dans le Socle chauffant, ou l'appareil ne fonctionnera pas.
2. Trouver une surface plane sèche, résistant à la chaleur, à proximité d'une prise électrique.
3. Utiliser ses propres recettes ou suivre les recettes du manuel d'utilisation, préparer son mélange de chocolat ou de fromage.
4. Remplir le Caquelon du mélange. Faire attention à ne pas trop le remplir.
NE PAS dépasser la capacité maximale, qui est de 960 mL (4 tasses).
Cette quantité pourra varier en fonction de la recette suivie.
5. Mettre le Caquelon sur le Socle chauffant, puis brancher l'appareil. Le témoin de l'alimentation s'allumera lorsque l'appareil sera branché
6. Régler la température au niveau désiré. Le témoin du thermostat s'allumera. Une fois que la température désirée sera atteinte, le témoin s'éteindra. Avec l'augmentation de la température, le témoin du thermostat s'allume à nouveau jusqu'à ce que la température soit atteinte **REMARQUE** : la température MAX est d'environ 232 °C (450 °F).
7.  De la vapeur pourra se dégager des aliments au moment de la cuisson. Pour plus de sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.
8. Surveiller le Caquelon, puis remuer la fondue, le cas échéant. **NE PAS** laisser déborder la fondue, car elle pourrait causer des brûlures.
9. Lorsque la fondue sera prête à servir, mettre délicatement le Porte-fourchettes sur le Caquelon, puis utiliser les fourchettes à fondue pour prendre les aliments et servir la fondue.
10. Une fois l'utilisation terminée, débrancher l'appareil et le laisser refroidir. **FAIRE PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE**, car le Caquelon sera encore chaud.
11. Une fois l'appareil refroidi, vider le reste de la fondue dans un sac ou une poubelle et suivre les consignes de la section Nettoyage et entretien pour nettoyer le CAQUELON EN ACIER INOXYDABLE ÉLECTRIQUE.

CONSEILS PRATIQUES



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

Fondue au fromage

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

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

Fondue au chocolat

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

RECETTES

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

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

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

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

FONDUE AU CHOCOLAT

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

FONDUE AU CARAMEL ÉCOSSAIS

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

FONDUE AUX FRUITS

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

FONDUE AU CHOCOLAT BLANC

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

FONDUE AU CARAMEL

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

FONDUE À TROIS FROMAGES

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

FONDUE AU PARMESAN

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

FONDUE AUX LÉGUMES CRÉMEUSE

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

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ
LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER
IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.

CAQUELON EN ACIER INOXYDABLE ÉLECTRIQUE / SÉRIE FPS200

Pour toutes autres questions pertinentes, veuillez contacter le service à la clientèle soit par courriel ou au numéro de service tel qu'indiqué ci-bas, entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, heure normale de l'est.

Distribué par:

Nostalgia Products Group, LLC
1471, Boul. Partnership
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Internet : www.nostalgiaelectrics.com

Question Pour le Service à la Clientèle:

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgiaelectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche SOUMETTRE.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défauts des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée 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.nostalgiaelectrics.com.

L'utilisation de ce produit n'est pas recommandée à l'extérieur de l'Amérique du Nord. La garantie est nulle si les produits sont exportés à l'extérieur des États-Unis, du Canada et du Mexique.

Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaelectrics.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).

