



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. 07/24/13)



HCM700
SERIES

Hot Chocolate Maker
Fábrica de Chocolate Caliente
Machine à chocolat chaud

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes



Make every day a party!
Visit www.nostalgiaelectrics.com for more fun products.

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	7
RECIPES	8
RETURNS & WARRANTY	10

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

Appliance Specifications:

220-240 Volts, 50/ 60 Hz
600 Watts, ETL Approved

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse the Base or cord in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER leave unit unattended if used near children.
4. NEVER use a scouring pad on the appliance.
5. NEVER use an abrasive sponge or harsh cleaning products on or inside of the appliance.
6. NEVER use for anything other than what this item was originally intended.
7. Avoid contact with moving parts.
8. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug, or in the event the appliance ever malfunctions.
9. DO NOT place parts in dishwasher.
10. Keep out of reach of children.
11. Unplug appliance from electrical outlet when not in use and before cleaning. Remove plug by gripping the plug body and pulling out of the outlet. Never yank or twist cord to unplug the unit.
12. This appliance is NOT A TOY. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
13. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
14. This appliance is not intended for use by young children or cognitively challenged individuals without supervision.

IMPORTANT SAFEGUARDS



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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. NEVER put fingers or utensils into feed or discharge areas.
3. Keep hands and utensils out of container while unit is in operation to reduce the risk of severe personal injury or damage to the appliance.
4. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or main unit in water or other liquids.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning. Allow appliance to cool before cleaning.
7. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.

8. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of attachments may result in fire, electrical shock or injuries.
9. DO NOT remove Lid when in use.
10. DO NOT add anything to the container while the appliance is operating.
11. DO NOT let the cord touch hot surfaces.
12. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving this appliance with liquids inside.
14. This unit must be on a level surface to operate properly.
15. DO NOT use this appliance for other than its intended use.
16. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
17. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
18. Check inside of the container for foreign objects prior to use.
19. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
20. 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.
21. Beverages will be HOT. Avoid contact with hot liquids.
22. Always operate the appliance with cover in place.
23. Make sure the container is properly attached to the base before turning on unit.
24. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
25. Children shall not play with the appliance.
26. The kettle is only to be used with the stand provided .
27. Ensure that the kettle is switched off before removing it from its stand.
28. The food should not be heated for too long a period.
29. This appliance is intended to be used in household and similar applications as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the HOT CHOCOLATE MAKER from Nostalgia Electrics™! Making perfectly blended cups of hot cocoa at home has never been easier. The HOT CHOCOLATE MAKER heats and whips beverages into steamy, delicious drinks in no time. And, its sleek, retro design will complement any kitchen. The HOT CHOCOLATE MAKER makes great:

Gourmet Hot Cocoa
Café Lattes & Tea Lattes
Café Mochas & more!

PARTS & ASSEMBLY

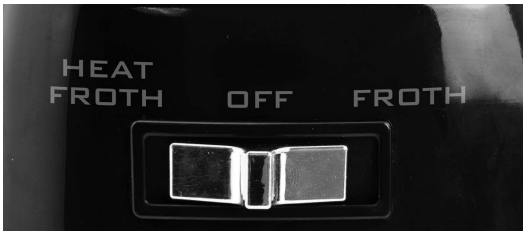
Parts



(Glass on cover page not included)

Switch Positions

Left: Heat/Froth (heat and stir) | Center: Off | Right: Froth (stir)



Cord Location

Cord can be wrapped and stored inside of the bottom of 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 the HOT CHOCOLATE MAKER exterior with a clean, non-abrasive cloth or sponge. Thoroughly wash the interior of the Mixing Container with warm, sudsy water and a non-abrasive cloth or sponge. DO NOT immerse Mixing Container in water. Wash Dispensing Valve and Lid in warm, sudsy water and thoroughly dry. DO NOT put the Base in water.
2. Find a stable, waterproof surface near an electrical outlet before starting. Make sure the cord is away from any water source.
3. DO NOT place the HOT CHOCOLATE MAKER near the edge of a table or countertop.
4. Remove the Lid from the Mixing Container.
5. Pour 32 ounces of water or milk into the Mixing Container.
NOTE: Do not fill the Mixing Container past the "Max" fill line.
6. Add 8 to 14 tablespoons of your favorite instant drink mix, depending on whether using milk or water. (See SERVING GUIDE table below.)
7. Replace the Lid on the Mixing Container. Make sure the lid covers the pour spout. DO NOT operate without lid securely in place.
8. Plug the HOT CHOCOLATE MAKER into an outlet.
9. Turn the switch to the "HEAT/FROTH" position. The HOT CHOCOLATE MAKER will begin to mix and heat.

NOTE: You may move the switch to the "OFF" position to turn the appliance off at any time. A full 32 ounces takes approximately 6-8 minutes to heat. DO NOT run on "HEAT/FROTH" for more than 15 minutes. This will cause milk to scald.

10. Once the beverage reaches your ideal temperature, turn the switch to the "FROTH" position. Place a cup under the Dispensing Valve press down on the valve. The beverage will mix while it dispenses so that a rich layer of froth is released into your cup along with the hot drink.
11. When the container has less than 1 cup of liquid remaining or is empty, press the "OFF" switch. Dispense any remaining liquid into a cup by pressing down on the Dispensing Valve. You may also pour the beverage out of the top of the Mixing Container by turning the lid clockwise so the "POUR" indicator is aligned with the spout.

The appliance will remain on until you switch it off.

SERVING GUIDE				
CUPS	1	2	3	4
LIQUID Milk/Water	8-oz.	16-oz.	24-oz.	32-oz.
POWDER MIX with Milk	2 Tbsp.	4 Tbsp.	6 Tbsp.	8 Tbsp.
POWDER MIX with Water	4 Tbsp.	7 Tbsp.	11 Tbsp.	14 Tbsp.

NOTE: Pre-packaged instant cocoa, coffee and tea mixes may vary from the quantities indicated in this guide. Use the quantities specified on the packaging for exact measurements.

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

SMOKING

A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils. This is normal.

NOISE

Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling. This is normal.

HEATING BEVERAGES

DO NOT run the HOT CHOCOLATE MAKER on the "HEAT/FROTH" setting for more than 15 minutes. This will cause milk to scald.

CLEANING & MAINTENANCE

1. After using your HOT CHOCOLATE MAKER, disconnect from electrical outlet. Remove plug by gripping the plug body and pulling out of the outlet. Never yank or twist cord to unplug the unit. Allow the appliance to cool completely before cleaning.
2. Remove the Mixing Container from the Base. Pour out any unused beverage.
3. Wash the interior of the Mixing Container with a combination of mild detergent and water. DO NOT submerge the Mixing Container in water. Rinse and dry thoroughly.
4. Unscrew the Dispensing Valve from the Mixing Container by turning counterclockwise. Open the Dispensing Valve and flush with clean water.
5. Wash the lid in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
6. Wipe the exterior of the Base and Mixing container with a soft, damp cloth.
7. NEVER immerse Base in water or put any parts in the dishwasher.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling

RECIPES

You can create a variety of frothy, hot beverages with your HOT CHOCOLATE MAKER. Feel free to adjust the ingredients in the following recipes to your particular taste, or create your own delicious cafe-style drinks. The HOT CHOCOLATE MAKER has the capacity for four 8-oz. drinks. If your drink recipe is made for one, remember to adjust your recipes accordingly for multiple servings.

Refer to the serving guide in the How to Operate section for suggested serving sizes. When using pre-packaged cocoa, coffee or tea mixes, use the quantities specified on the packaging for exact measurements.

CAFÉ AU LAIT

- 1 Cup Water
Add water, instant coffee, milk and sugar to the HOT CHOCOLATE MAKER. Turn switch to "HEAT/FROTH".
- 1 Heaping Tsp. Instant Coffee
Run for 4 to 8 minutes, or until beverage reaches ideal temperature. Switch to "FROTH" setting.
- 1 Cup Milk
- 2 Tsp. Sugar, optional
Dispense the drink into a mug. Sprinkle nutmeg or ground cinnamon on top.
- Pinch of Ground Cinnamon or Nutmeg, optional
Serves 2.

CAFÉ MOCHA

- 1 Cup Water
Add ingredients to the HOT CHOCOLATE MAKER and turn switch to "HEAT/FROTH".
- 1 Heaping Tsp. Instant Coffee
Run for 4 to 8 minutes, or until beverage reaches ideal temperature. Switch to "FROTH" setting.
- 1 Cup Milk
- 3 Tbsp. Chocolate Syrup (or 1 tbsp. unsweetened cocoa powder and 2 tbsp. sugar)
Dispense the drink into a mug. Sprinkle chocolate shavings on top if desired.
Serves 2.

VANILLA & CREAM COFFEE

- 1½ Cups Water
Add ingredients to the HOT CHOCOLATE MAKER and turn switch to "HEAT/FROTH".
- 1¾ Heaping Tsp. Instant Coffee
Run for 4 to 8 minutes, or until beverage reaches ideal temperature. Switch to "FROTH" setting.
- ½ Cup Milk
- ½ Cup Heavy Cream
Dispense the drink into a mug.
- 1½ Tbsp. Vanilla
For Cinnamon-Vanilla and Cream Coffee, add ½ tsp. of ground cinnamon.
- 2 Tsp. Sugar
Serves 2.

MOCHACCINO

- 1½ Cups Milk
- 2½ Tbsp. Chocolate Syrup (or 1 tbsp. unsweetened cocoa powder and 2 tbsp. sugar)
- ⅓ Cup Water
- 1 Heaping Tsp. Instant Coffee

Add ingredients to the HOT CHOCOLATE MAKER and turn switch to "HEAT/FROTH".

Run for 4 to 8 minutes, or until beverage reaches ideal temperature. Switch to "FROTH" setting.

Dispense the drink into a mug. Top with whipped cream and sweetened chocolate powder or chocolate shavings, if desired.

Serves 2.

MINTY HOT COCOA

- 2 Heaping Tbsp. Unsweetened Cocoa Powder
- 4 Tsp. Sugar
- 2 Cups Milk
- 3 Tbsp. Mint Syrup or Crème de Menthe

Add ingredients to the HOT CHOCOLATE MAKER and turn switch to "HEAT/FROTH".

Run for 4 to 8 minutes, or until beverage reaches ideal temperature. Switch to "FROTH" setting.

Dispense the drink into a mug. Top with whipping cream.

Serves 2.

SPICY MEXICAN HOT CHOCOLATE

- 3 Tbsp. Instant Hot Chocolate Mix
- 1 Tbsp. Chocolate Syrup
- ½ Tsp. Ground Cinnamon
- 1 Pinch Chili Powder
- ¼ Cup Milk
- ¾ Cup Water

Add ingredients to the HOT CHOCOLATE MAKER and turn switch to "HEAT/FROTH".

Run for 4 to 8 minutes, or until beverage reaches ideal temperature. Switch to "FROTH" setting.

Dispense the drink into a mug. Top with whipped cream, if desired.

Serves 1.

CREAMY CARAMEL APPLE CIDER

- 2 Cups Apple Cider or Apple Juice
- ¼ Tsp. Cinnamon
- 4 Tbsp. Caramel Syrup
- Whipping Cream

Add apple cider or juice and cinnamon to the HOT CHOCOLATE MAKER and turn switch to "HEAT/FROTH".

Run for 4 to 8 minutes, or until beverage reaches ideal temperature. Switch to "FROTH" setting. Dispense the drink into the mug.

Top with whipping cream and drizzle 2 tbsp. of caramel syrup over the top of each mug.

Serves 2.

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.

HOT CHOCOLATE MAKER / HCM700 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.

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	12
MEDIDAS IMPORTANTES	12
INTRODUCCIÓN	13
PARTES Y ENSAMBLAJE	14
CÓMO FUNCIONA	15
CONSEJOS ÚTILES	16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	16
RECETAS	17
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	20

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

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

Especificaciones del electrodoméstico:

220-240 Volts, 50/ 60 Hz, 600 Watts, aprobado por ETL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA sumerja la Base o el cable en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA deje la unidad sin atención si se utiliza cerca de niños.
4. NUNCA utilice paños abrasivos en el aparato.
5. NUNCA utilice esponjas ni productos de limpieza abrasivos ni fuera ni dentro del aparato.
6. NUNCA utilice la máquina otro uso que no sea el previsto.
7. Evite el contacto con las partes móviles.
8. NO utilice este aparato si tiene el cable o el enchufe dañados o en el caso de que esté funcionando mal.
9. NO coloque las partes dentro de un lavavajillas.
10. Mantenga fuera del alcance de los niños.
11. Desenchufe el aparato del tomacorriente eléctrico cuando no esté en uso y antes de su limpieza. Quite el enchufe tomándolo del cuerpo y sacándolo fuera del tomacorriente. Nunca gire ni tire del cable para desenchufar la unidad.
12. Este equipo NO ES UN JUGUETE. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y sobre si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de una manera segura y si entienden los riesgos que entraña.
13. Limpieza y mantenimiento de usuarios no se harán por los niños, a menos que se envejecen a partir de 8 años en adelante y supervisados. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
14. Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por individuos con problemas cognitivos, sin estar supervisados.

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. NUNCA ponga los dedos ni utensilios en las zonas de alimentación o descarga.
3. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras la unidad se encuentra en funcionamiento, para reducir el riesgo de lesiones graves o daños al aparato.
4. Para protegerlo de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad principal en agua ni en ningún otro líquido.
5. Cuando el aparato es utilizado por un niño o si se utiliza cerca de éstos, los niños deberán estar supervisados.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando no se encuentra en uso o antes de quitar las partes para su limpieza. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
7. NO utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, o si el aparato se daña de alguna manera. Lleve el aparato al servicio técnico más cercano para su control o reparación.

8. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios adicionales. El uso de accesorios adicionales podría dar como resultado un incendio, una descarga eléctrica o daños.
9. NO quite la Tapa mientras está en uso.
10. NO agregue nada al recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento.
11. NO permita que el cable toque superficies calientes.
12. NO coloque sobre una hornalla a gas ni eléctrica, ni dentro de un horno caliente.
13. Se debe tener sumo cuidado al trasladar este aparato con líquido adentro.
14. Esta unidad debe colocarse sobre una superficie plana para que funcione correctamente.
15. NO use este aparato de ninguna otra manera que no sea la prevista.
16. NO lo utilice en el exterior. ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.
17. NO deje la unidad sin atención mientras esté en uso o enchufada a un tomacorriente.
18. Antes de usar, controle si hay objetos extraños dentro del recipiente.
19. Se proporciona un cable de energía corto, para reducir el riesgo de estrangulamiento o tropiezos que podrían resultar con un cable largo.
20. No intente de realizar un mantenimiento al aparato usted mismo, ya que al abrir o quitar las tapas usted puede quedar expuesto a un voltaje peligroso o a otros riesgos. Deje todo tipo de mantenimiento a personal de mantenimiento calificado.
21. Las bebidas estarán CALIENTES. Evite el contacto con los líquidos calientes.
22. Siempre opere el aparato con la tapa puesta.
23. Asegúrese de que el recipiente esté correctamente sujeto a la base antes de encender la unidad.
24. Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar un peligro.
25. Los niños no deben jugar con el aparato.
26. El hervidor de agua es sólo para ser utilizado con el soporte proporcionado.
27. Asegúrese de que el calentador de agua esté apagado antes de sacarlo de su soporte.
28. La comida no debe ser calentada por un período demasiado largo.
29. Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como: áreas de cocina personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, casas de campo, de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, cama y ambientes tipo de desayuno

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la FABRICA DE CHOCOLATE CALIENTE de Nostalgia Electrics™! Nunca había sido tan fácil elaborar tazas de cacao caliente perfectamente combinado en casa. La FABRICA DE CHOCOLATE CALIENTE calienta y bate bebidas calientes, convirtiéndolas en deliciosas bebidas humeantes en un instante. Y su elegante diseño retro decorará cualquier cocina. ¡La FABRICA DE CHOCOLATE CALIENTE elabora grandioso:

Cacao Gourmet Caliente, Café Latte, Té Latte, Café Moca y muchos más!

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

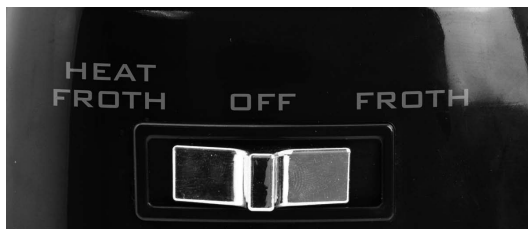
PARTES



(Glass en la portada no incluido)

Posiciones del Interruptor

Izquierda: Heat/Froth (calienta y bate) | Centro: Off | Derecha: Froth (bate)



Ubicación del Cable

El cable puede enrollarse y guardarse dentro de la parte inferior de la Base cuando no se encuentra en uso. Por favor, observe la sección Precauciones Importantes para observar las instrucciones para el cable y el enchufe.



CÓMO FUNCIONA

1. Antes de usar por primera vez, limpie el exterior de la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE con un paño o esponja limpios, no abrasivos. Lave bien el interior del Recipiente Mezclador con agua tibia y jabón utilizando un paño o esponja no abrasivos. NO sumerja el Recipiente Mezclador en agua. Lave la Válvula Dispensadora y la Tapa en agua tibia con jabón y seque bien. NO coloque la Base en agua.
2. Primero, encuentre una superficie estable cerca de un tomacorriente eléctrico. Asegúrese de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua.
3. NO apoye la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE cerca del borde de una mesa o de una mesada.
4. Quite la Tapa del Recipiente Mezclador.
5. Vierta 32 onzas (950 ml) de agua o leche en el Recipiente Mezclador.
NOTA: No llene el Recipiente Mezclador sobrepasando la línea de llenado máximo indicada como "Max".
6. Agregue entre 8 y 14 cucharadas de su mezcla para bebidas instantáneas favorita, dependiendo de que esté utilizando leche o agua. (Consulte la GUÍA DE PORCIONES a continuación).
7. Vuelva a colocar la Tapa del Recipiente Mezclador. Asegúrese de que la tapa cubra el pico vertedor. NO maneje el aparato si no tiene la tapa firmemente en su lugar.
8. Enchufe la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE en un tomacorriente.
9. Coloque el interruptor en la posición "HEAT/FROTH" (CALENTAR/BATIR). La FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE comenzará a mezclar y calentar.
NOTA: En cualquier momento podrá pasar el interruptor a la posición "OFF" (Apagado) para apagar la unidad. 32 onzas (950 ml) se calentarán en aproximadamente 6 a 8 minutos. NO deje el aparato funcionando en la posición "HEAT/FROTH" (CALENTAR/BATIR) durante más de 15 minutos. Esto haría que la leche se derrame.
10. Cuando la bebida llegue a su temperatura ideal, mueva el interruptor hacia la posición "FROTH" (BATIR). Coloque una taza debajo de la Válvula Dispensadora y presione la válvula hacia abajo. La bebida se mezclará mientras dispensa, para que salga una capa de espuma en su taza junto con la bebida caliente.
11. Cuando al recipiente le quede menos de 1 taza de líquido o cuando quede vacío, presione el interruptor "OFF" (Apagado). Dispense todo el líquido restante en una taza, presionando la Válvula Dispensadora hacia abajo. También puede sacar toda la bebida del Recipiente Mezclador girando la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que el indicador "POUR" (VERTER) se alinee con el pico.

El aparato permanecerá encendido hasta que usted lo apague.



Eliminación correcta de esta unidad: Esta marca indica que este producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en la UE. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, reciclar correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde se adquirió el producto. Ellos pueden tomar este producto para su reciclaje seguro ambiental.

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

GUÍA DE PORCIONES				
TAZAS	1	2	3	4
LÍQUIDO Leche/Agua	8 onzas (240 ml)	16 onzas (470 ml)	24 onzas (700 ml)	32 onzas (950 ml)
MEZCLA DE POLVO con Leche	2 Cucharadas	4 Cucharadas	6 Cucharadas	8 Cucharadas
MEZCLA DE POLVO con Agua	4 Cucharadas	7 Cucharadas	11 Cucharadas	14 Cucharadas

NOTA: Las mezclas de cacao, café y té instantáneos pre-envasados podrían ser diferentes a las cantidades indicadas en esta guía. Utilice las cantidades especificadas en el envase para obtener las medidas exactas.

HUMO

Podría haber un poco de humo y/u olor al calentar, debido a la liberación de aceites de fábrica. Esto es normal.

RUIDO

Podría haber sonidos menores de expansión/contracción mientras se calienta y enfría. Esto es normal.

AL CALENTAR LAS BEBIDAS

NO deje la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE andando en la función "HEAT/FROTH" (CALENTAR/BATIR) durante más de 15 minutos. Esto haría que la leche se derrame.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Luego de utilizar su FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE desconéctela del tomacorriente eléctrico. Desenchufe tomando el enchufe del cuerpo y sacándolo hacia afuera del tomacorriente. Nunca gire ni tire del cable para desenchufar la unidad. Deje enfriar la unidad completamente antes de limpiarla.
2. Retire el Recipiente Mezclador de la Base. Retire toda bebida no utilizada.
3. Lave el interior del Recipiente Mezclador con una combinación de detergente suave y agua. NO sumerja el Recipiente Mezclador en agua. Enjuague y seque bien.
4. Desenrosque la Válvula Dispensadora del Recipiente Mezclador girándola en el sentido opuesto al de las agujas del reloj. Abra la Válvula Dispensadora y échele un chorro de agua limpia.
5. Lave la tapa en agua tibia con jabón. Enjuague y seque bien.
6. Limpie el exterior de la Base y del Recipiente Mezclador con un paño suave, no abrasivo.
7. **NUNCA** sumerja la Base en agua ni coloque ninguna parte en el lavavajillas.

RECETAS

Con su FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE podrá crear una variedad de espumosas bebidas calientes. Siéntase libre de ajustar los ingredientes de las siguientes recetas a su gusto personal, o cree sus propias bebidas deliciosas al estilo de una cafetería. La FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE tiene capacidad para cuatro bebidas de 8 onzas (240 ml). Si la receta de su bebida es para una sola porción, recuerde ajustar la receta según corresponda, para elaborar varias porciones.

Diríjase a la guía de porciones de la sección Cómo Funciona para observar los tamaños sugeridos de las porciones. Cuando utiliza mezclas de cacao, café o té pre-envasados, utilice las cantidades especificadas en el envase para obtener medidas exactas.

CAFÉ AU LAIT

- 1 Taza de Agua
 - 1 Cucharadita Rebosante de Café Instantáneo
 - 1 Taza de Leche
 - 2 Cucharaditas de Azúcar, opcional
 - Una pizca de canela en polvo o nuez moscada, opcional
- Agregue el agua, el café instantáneo, la leche y el azúcar a la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE. Mueva el interruptor hacia la posición "HEAT/FROTH" (CALENTAR/BATIR).
- Deje funcionar durante 4 a 8 minutos o hasta que la bebida llegue a su temperatura ideal. Coloque el interruptor en el función "FROTH" (BATIR).
- Dispense la bebida en una taza grande. Espolvoree con nuez moscada o canela en polvo.
- 2 Porciones.

CAFÉ MOCA

- 1 Taza de Agua
 - 1 Cucharadita Rebosante de Café Instantáneo
 - 1 Taza de Leche
 - 3 Cucharadas de Salsa de Chocolate (o 1 cucharada de polvo de cacao semi-amargo y 2 cucharadas de azúcar)
- Agregue los ingredientes a la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE y Mueva el interruptor hacia la posición "HEAT/FROTH" (CALENTAR/BATIR).
- Deje funcionar durante 4 a 8 minutos o hasta que la bebida llegue a su temperatura ideal. Coloque el interruptor en el función "FROTH" (BATIR).
- Dispense la bebida en una taza grande. Espolvoree con chocolate rallado si lo desea.
- 2 Porciones.

CAFÉ DE VAINILLA Y CREMA

- 1½ Tazas de Agua
 - 1¾ Cucharaditas Rebosantes de Café Instantáneo
 - ½ Taza de Leche
 - ½ Taza de Crema Espesa
 - 1½ Cucharadas de Vainilla
 - 2 Cucharaditas de Azúcar
- Agregue los ingredientes a la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE y Mueva el interruptor hacia la posición "HEAT/FROTH" (CALENTAR/BATIR).
- Deje funcionar durante 4 a 8 minutos o hasta que la bebida llegue a su temperatura ideal. Coloque el interruptor en el función "FROTH" (BATIR).
- Dispense la bebida en una taza grande.
- Para Café con Canela-Vainilla y Crema, agregue ½ cucharadita de canela en polvo.
- 2 Porciones.

MOCACHINO

- 1½ Tazas de Leche
 - 2½ Cucharadas de Salsa de Chocolate (o 1 cucharada de polvo de cacao semi-amargo y 2 cucharadas de azúcar)
 - ⅓ Taza de Agua
 - 1 Cucharadita Rebosante de Café Instantáneo
- Agregue los ingredientes a la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE y Mueva el interruptor hacia la posición "HEAT/FROTH" (CALENTAR/BATIR).
- Deje funcionar durante 4 a 8 minutos o hasta que la bebida llegue a su temperatura ideal. Coloque el interruptor en el función "FROTH" (BATIR).
- Dispense la bebida en una taza grande. Cubra con crema batida y con chocolate endulzado en polvo o con ralladura de chocolate, si lo desea.
- 2 Porciones.

CACAO CALIENTE CON MENTA

- 2 Cucharadas Rebosantes de Cacao en Polvo Amargo
 - 4 Cucharaditas de Azúcar
 - 2 Tazas de Leche
 - 3 Cucharadas de Jarabe de Menta o Crème de Menthe
- Agregue los ingredientes a la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE y Mueva el interruptor hacia la posición "HEAT/FROTH" (CALENTAR/BATIR).
- Deje funcionar durante 4 a 8 minutos o hasta que la bebida llegue a su temperatura ideal. Coloque el interruptor en el función "FROTH" (BATIR).
- Dispense la bebida en una taza grande. Cubra con crema batida.
- 2 Porciones.

CHOCOLATE CALIENTE PICANTE MEXICANO

- 3 Cucharadas de Mezcla para Chocolate Caliente Instantáneo
 - 1 Cucharada de Salsa de Chocolate
 - ½ Cucharadita de Canela en Polvo
 - 1 Pizca de Chile en Polvo
 - ¼ Taza de Leche
 - ¾ Taza de Agua
- Agregue los ingredientes a la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE y Mueva el interruptor hacia la posición "HEAT/FROTH" (CALENTAR/BATIR).
- Deje funcionar durante 4 a 8 minutos o hasta que la bebida llegue a su temperatura ideal. Coloque el interruptor en el función "FROTH" (BATIR).
- Dispense la bebida en una taza grande. Cubra con crema batida, si lo desea.
- 1 Porción.

SIDRA DE MANZANA CREMOSA CON CARAMELO

- 2 Tazas de Sidra de Manzano o Jugo de Manzana
 - ¼ Cucharadita de Canela
 - 4 Cucharadas de Jarabe de Caramelo
 - Crema Batida
- Agregue la sidra o el jugo de manzana y la canela a la FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE y Mueva el interruptor hacia la posición "HEAT/FROTH" (CALENTAR/BATIR).
- Deje funcionar durante 4 a 8 minutos o hasta que la bebida llegue a su temperatura ideal. Coloque el interruptor en el función "FROTH" (BATIR). Dispense la bebida en una taza grande.
- Cubra con crema batida y espolvoree 2 cucharadas de salsa de caramelo sobre cada taza.
- 2 Porciones.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

FÁBRICA DE CHOCOLATE CALIENTE / SERIE HCM700

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

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgielectrics.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.

Este electrodoméstico está diseñado y fabricado para proporcionar muchos años de trabajo satisfactorio bajo un uso doméstico normal. El distribuidor se compromete con el propietario original que si hay algún defecto en materiales o mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o sustituiremos la unidad, según nuestra elección. Este compromiso no se aplica a daños causados por el envío, mala manipulación o caídas de la unidad. La determinación de si los defectos del producto son debidos a la fabricación o a una mala manipulación, queda a la decisión del distribuidor. Para obtener servicio bajo esta garantía, contacte con Nostalgia Products Group, LLC por el número telefónico que aparece anteriormente o llenando el Formulario de Solicitud de Servicio al Cliente que se encuentra en www.nostalgielectrics.com. Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

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.nostalgielectrics.com pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	22
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES	22
INTRODUCTION	23
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	24
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	25
CONSEILS PRATIQUES	26
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	26
RECETTES	27
RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES	30

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:

220-240 Volts, 50/ 60 Hz, 600 watts, approbation ETL

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS plonger le Socle ou le cordon dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance s'il est utilisé à proximité des enfants.
4. NE JAMAIS utiliser de tampon à récurer sur cet appareil.
5. NE JAMAIS utiliser d'éponge abrasive ou de nettoyant fort sur l'appareil ou à l'intérieur de celui-ci
6. NE JAMAIS utiliser cet appareil à un autre usage que celui pour lequel il est prévu.
7. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
8. NE PAS faire fonctionner le présent appareil lorsque le cordon ou la fiche sera endommagé(e) ou lorsqu'il ne fonctionnera pas correctement.
9. NE PAS mettre de pièce au lave-vaisselle.
10. Garder hors de portée des enfants.
11. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment de son nettoyage. Retirer la fiche en la prenant par le corps, puis en la tirant de la prise de courant. Ne jamais tirer sur le cordon d'un coup sec ou le tourner pour débrancher l'appareil.
12. Cet appareil NEST PAS UN JOUET. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont sans surveillance ou instruction concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et s'ils comprennent les risques encourus.
13. Nettoyage et entretien utilisateur ne sont pas fabriqués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et supervisés. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
14. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par les enfants ou les personnes atteint(e)s d'un déficit cognitif, laissé(e)s sans surveillance.

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 JAMAIS mettre les doigts ou les ustensiles dans les entrées et les sorties d'alimentation.
3. Garder les mains et les ustensiles hors du récipient pendant que l'appareil est en marche pour réduire le risque de blessure grave ou de dommage à celui-ci
4. Pour se protéger contre l'électrisation, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil principal dans l'eau ou autre liquide.
5. Une surveillance étroite des enfants est nécessaire lorsque quelque appareil électrique est utilisé par ceux-ci ou à leur proximité.
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment de retirer les pièces pour le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
7. NE PAS faire fonctionner l'appareil lorsque le cordon ou la fiche est endommagé(e) ou qu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil

à l'atelier de réparation le plus près pour qu'il soit évalué ou réparé.

8. Le fabricant ne recommande l'utilisation d'aucun accessoire. L'utiliser de quelque accessoire pourra provoquer un incendie, une électrisation ou des blessures.
9. Ne PAS retirer le Couvercle pendant son utilisation.
10. NE PAS ajouter quoi que ce soit dans le récipient pendant son fonctionnement.
11. NE PAS laisser le cordon toucher à des surfaces chaudes.
12. NE PAS mettre sur un brûleur à gaz ou électrique ou à leur proximité ou dans un four chaud.
13. Faire preuve d'une extrême prudence au moment du déplacement de cet appareil avec un liquide à l'intérieur.
14. Cet appareil doit être posé sur une surface plane pour qu'il fonctionne de façon appropriée.
15. NE PAS utiliser l'appareil à un autre usage que celui pour lequel il est prévu.
16. NE PAS utiliser cet appareil à l'extérieur. À USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
17. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation ou lorsqu'il est branché dans une prise de courant.
18. Vérifier l'intérieur de l'appareil pour la présence d'un objet étranger avant son utilisation.
19. Un cordon d'alimentation court est prévu pour diminuer le risque d'emmêlement ou de trébuchement que peut provoquer un long plus cordon.
20. 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. Consulter un personnel de service agréé pour toute révision.
21. Les boissons seront CHAUDES. Éviter tout contact avec les liquides chauds.
22. Toujours faire fonctionner l'appareil avec le couvercle en place.
23. S'assurer que le récipient est correctement fixé au socle avant de faire démarrer l'appareil.
24. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
25. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
26. La bouilloire ne doit être utilisé avec le support fourni.
27. Assurez-vous que la bouilloire est éteint avant de le retirer de son support.
28. La nourriture ne doit pas être chauffé pendant une période trop longue.
29. Cet appareil est destiné à un usage domestique et applications similaires comme: les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, les maisons de ferme, par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, lit et des environnements de type petit-déjeuner

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD de Nostalgia ElectricsMC! La préparation de chocolats chauds parfaitement mélangés n'a jamais été aussi facile. La MACHINE À CHOCOLAT CHAUD chauffe et fouette les chocolats chauds en délicieuses boissons mousseuses, en un tournemain. Et son élégance rétro en fera le complément parfait de toute cuisine. La MACHINE À CHOCOLAT CHAUD fait de délicieux chocolats chauds de gourmet, cafés au lait, thés au lait, Cafés mokas et plus !

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Pièces

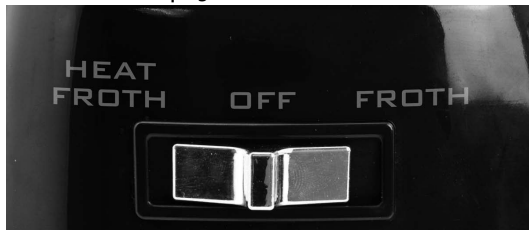


(Verre sur la page couverture non comprise)

Positionnement des commutateurs

Gauche : Heat/Froth (mousser) (chauffer et brasser) |

Centre : Off (arrêt) | Right: Froth (mousser) (brasser)



Emplacement du cordon

Le cordon peut être enroulé et rangé à l'intérieur du Socle lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Consulter la section **Importantes mises en garde** pour les consignes concernant le cordon et la fiche.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyer l'extérieur de la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasi(f)ve, propre. Laver soigneusement l'intérieur du Récipient de mélange à l'eau chaude savonneuse et à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasi(f)ve. NE PAS plonger le Récipient mélangeur dans l'eau. Laver le Robinet verseur et le Couvercle à l'eau chaude savonneuse, puis assécher soigneusement. NE PAS mettre le Socle dans l'eau.
2. Trouver une surface plane près d'une prise de courant avant de commencer. S'assurer que le cordon est éloigné de toute source d'eau.
3. NE PAS mettre la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD près du bord d'une table ou d'un comptoir.
4. Retirer le Couvercle du Récipient mélangeur.
5. Verser 0,90 L (32 oz) d'eau ou de lait dans le Récipient mélangeur.
REMARQUE : Ne pas remplir le Récipient mélangeur au-dessus de la ligne de remplissage « Max ».
6. Ajouter 8 à 14 cuillères à table de la préparation pour boisson soluble de son choix, avec du lait ou de l'eau. (Consulter le tableau GUIDE DE SERVICE ci-dessous.)
7. Remettre le Couvercle sur le Récipient mélangeur. S'assurer que le couvercle recouvre le bec verseur. NE PAS faire fonctionner sans le couvercle en place.
8. Brancher la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD dans une prise de courant.
9. Mettre le commutateur à la position « HEAT/FROTH » (chauffer/mousser). La MACHINE À CHOCOLAT CHAUD commencera à mélanger et à chauffer.
REMARQUE : Déplacer le commutateur à la position « OFF » (arrêt) pour mettre l'appareil hors tension en tout temps. Quelque 0,90 L (32 oz) prendra environ de 6 à 8 minutes à chauffer. NE PAS laisser le commutateur sur « HEAT/FROTH » (chauffer/mousser) pendant plus de 15 minutes. Ceci fera brûler le lait.
10. Une fois la boisson à la température idéale, tourner le commutateur à la position « FROTH » (mousser). Mettre une tasse sous le Robinet verseur, puis appuyer sur celui-ci. La boisson se mélangera pendant que la boisson chaude se versera dans la tasse avec une couche de mousse riche.
11. Lorsque le récipient aura moins d'une tasse de liquide à l'intérieur ou sera vide, mettre le commutateur à la position « OFF » (arrêt). Verser le reste du liquide dans une tasse en appuyant sur le Robinet verseur. Verser également la boisson de la partie supérieure du Récipient mélangeur de sorte que l'indicateur « POUR » (verser) soit aligné avec le bec verseur.
L'appareil demeurera allumé jusqu'à ce qu'il soit à la position « OFF » (arrêt).



La mise au rebut de cet appareil: Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers au sein de l'UE. Pour éviter toute atteinte à l'environnement ou la santé humaine d'une élimination incontrôlée des déchets, recycler de façon responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, s'il vous plaît utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour le recyclage sûr l'environnement.

CONSEILS PRATIQUES



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

GUIDE DE SERVICE				
TASSES	1	2	3	4
Lait liquide/Eau	225 mL (8 oz)	450 mL (16 oz)	675 mL (24 oz)	0,90 L (32 oz)
PRÉPARATION EN POUDRE avec lait	2 c. à table	4 c. à table	6 c. à table	8 c. à table
PRÉPARATION EN POUDRE avec eau	4 c. à table	7 c. à table	11 c. à table	14 c. à table

REMARQUE : Les préparations instantanées préemballées pour cacao, café et thé, pourront varier selon les quantités indiquées dans ce guide. Utiliser les quantités indiquées sur l'emballage pour les mesures exactes.

FUMÉE

Une petite quantité de fumée et/ou une odeur pourront se produire au moment où l'appareil chauffe en raison du dégagement des huiles de fabrication. Ceci est normal.

BRUIT

De petits bruits dus à la dilatation/contraction pourront se produire au moment où l'appareil chauffe et refroidit. Ceci est normal.

FAIRE CHAUFFER LES BOISSONS

NE PAS faire fonctionner la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD sur la position « HEAT/FROTH » (chauffer/mousser) pendant plus de 15 minutes. Ceci fera brûler le lait.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Après l'utilisation de la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD, la débrancher de la prise de courant. Retirer la fiche en la prenant par le corps de celle-ci, puis en la tirant de la prise de courant. Ne jamais tirer sur le cordon d'un coup sec ou le tourner pour débrancher l'appareil. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
2. Retirer le Récipient mélangeur du Socle. Verser toute boisson non utilisée.
3. Laver l'intérieur du Récipient mélangeur à l'eau et au détergent doux. NE PAS plonger le Récipient mélangeur dans l'eau. Rincer, puis assécher soigneusement.
4. Dévisser le Robinet verseur du Récipient mélangeur en le tournant dans le sens antihoraire. Ouvrir le Robinet verseur, puis le rincer à l'eau propre.
5. Laver le couvercle à l'eau chaude savonneuse. Rincer, puis assécher soigneusement.
6. Essuyer l'extérieur du Socle et du Récipient mélangeur à l'aide d'un tissu humide, doux.
7. NE JAMAIS plonger le Socle dans l'eau ou mettre quelque pièce au lave-vaisselle.

RECETTES

Créer une variété de boissons chaudes mousseuses à l'aide de la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD. Ne pas hésiter à adapter les ingrédients des recettes suivantes au goût ou créer ses propres boissons délicieuses de style des cafés. La MACHINE À CHOCOLAT CHAUD peut faire quatre boissons de 225 mL (8 oz). Si la recette de boisson est pour une personne, ne pas oublier d'adapter les recettes en conséquence pour plusieurs portions.

Consulter le guide de service à la section Mode de fonctionnement pour la taille des portions suggérée. Pour les préparations instantanées préemballées pour cacao, café et thé, utiliser les quantités indiquées sur l'emballage.

CAFÉ AU LAIT

- 240 mL (1 tasse) d'eau
Ajouter l'eau, le café soluble, le lait et le sucre à la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD. Mettre le commutateur à la position « HEAT/FROTH » (chauffer/mousser).
- 1 c. à café de café soluble tassé
- 240 mL (1 tasse) de lait
Laisser fonctionner pendant 4 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les boissons aient la température idéale. Mettre le commutateur à la position « FROTH » (mousser).
- 2 c. à café de sucre, en option
Verser la boisson dans une tasse. Saupoudrer le dessus avec de la muscade ou de la cannelle moulue.
- Pincée de cannelle ou de muscade moulue, en option
Portion - 2

CAFÉ MOKA

- 240 mL (1 tasse) d'eau
Ajouter les ingrédients à la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD, puis mettre le commutateur à la position « HEAT/FROTH » (chauffer/mousser).
- 1 c. à café de café soluble tassé
- 240 mL (1 tasse) de lait
Laisser fonctionner pendant 4 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les boissons aient la température idéale. Mettre le commutateur à la position « FROTH » (mousser).
- 3 c. à table de sirop de chocolat (1 c. à table de cacao en poudre non sucré et 2 c. à table de sucre)
Verser la boisson dans une tasse. Saupoudrer le dessus de chocolat râpé, le cas échéant.
Portion - 2

CAFÉ CRÈME ET VANILLE

- 360 mL (1 ½ tasse) d'eau
 - 1 ¾ c. à café de café soluble tassé
 - 120 mL (½ tasse) de lait
 - 120 mL (½ tasse) de crème grasse
 - 1 ½ c. à table de vanille
 - 2 c. à café de sucre
- Ajouter les ingrédients à la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD, puis mettre le commutateur à la position « HEAT/FROTH » (chauffer/mousser).
- Laisser fonctionner pendant 4 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les boissons aient la température idéale. Mettre le commutateur à la position « FROTH » (mousser).
- Verser la boisson dans une tasse.
- Pour un café à la crème, vanille et cannelle, ajouter ½ c. à café de cannelle moulue.
- Portion - 2

MOKKACCINO

- 360 mL (1 ½ tasse) de lait
 - 2 ½ c. à table de sirop de chocolat (1 c. à table de cacao en poudre non sucré et 2 c. à table de sucre)
 - 80 mL (⅓ tasse) d'eau
 - 1 c. à café de café soluble tassé
- Ajouter les ingrédients à la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD, puis mettre le commutateur à la position « HEAT/FROTH » (chauffer/mousser).
- Laisser fonctionner pendant 4 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les boissons aient la température idéale. Mettre le commutateur à la position « FROTH » (mousser).
- Verser la boisson dans une tasse. Garnir de crème fouettée ou de chocolat en poudre, non sucré, le cas échéant.
- Portion - 2

CHOCOLAT CHAUD À LA MENTHE

- 2 c. à café de chocolat en poudre non sucré, tassé
 - 4 c. à café de sucre
 - 480 mL (2 tasses) de lait
 - 3 c. à table de sirop à la menthe ou de crème de menthe
- Ajouter les ingrédients à la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD, puis mettre le commutateur à la position « HEAT/FROTH » (chauffer/mousser).
- Laisser fonctionner pendant 4 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les boissons aient la température idéale. Mettre le commutateur à la position « FROTH » (mousser).
- Verser la boisson dans une tasse. Garnir avec de la crème fouettée.
- Portion - 2

CHOCOLAT CHAUD MEXICAIN ÉPICÉ

- 3 c. à table de préparation pour chocolat chaud soluble
 - 1 c. à table de sirop de chocolat
 - ½ c. à café de cannelle moulue
 - 1 pincée d'assaisonnement au chili
 - 60 mL (¼ tasse) de lait
 - 180 mL (¾ tasse) d'eau
- Ajouter les ingrédients à la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD, puis mettre le commutateur à la position « HEAT/FROTH » (chauffer/mousser).
- Laisser fonctionner pendant 4 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les boissons aient la température idéale. Mettre le commutateur à la position « FROTH » (mousser).
- Verser la boisson dans une tasse. Garnir avec de la crème fouettée, le cas échéant.
- Portion - 1

CIDRE DE POMME AU CAMEL CRÉMEUX

- 480 mL (2 tasses) de cidre de pomme ou de jus de pomme
 - ¼ c. à café de cannelle
 - 4 c. à table de sirop de caramel
 - Crème fouettée
- Ajouter le cidre de pomme et le jus de pomme à la MACHINE À CHOCOLAT CHAUD, puis mettre le commutateur à la position « HEAT/FROTH » (chauffer/mousser).
- Laisser fonctionner pendant 4 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les boissons aient la température idéale. Mettre le commutateur à la position « FROTH » (mousser). Verser la boisson dans une tasse.
- Garnir avec la crème fouettée et arroser le dessus de chaque tasse avec 2 cuillères à table de sirop de caramel.
- Portion - 2

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.

MACHINE À CHOCOLAT CHAUD / SÉRIE HCM700

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.nostalgielectrics.com

Question pour le service à la clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgielectrics.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.nostalgielectrics.com. 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.nostalgielectrics.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 / nostalgielectrx](http://www.pinterest.com/nostalgielectrx).

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