



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

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

(rev. 05/13/13)



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



¡Convierta todos los días en una fietsa!  
Visite [www.nostalgielectrics.com](http://www.nostalgielectrics.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 da 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 1.5 litros.** 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 quedar fuerte, en cubos
- 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