



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2015 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 02/18/15)



TSM100

Tortilla Shell Baker
Procesador de bases de tortillas
Machine à coquille à tortilla

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Consignes et recettes



Make everyday a party!
Visit www.nostalgiaproducts.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	16

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, 1000 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 protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or any other liquid.
5. To avoid fire or shock hazard, or damage to the unit, this unit should be plugged into a polarized 120 Volt AC outlet ONLY.
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 cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
14. A short power-supply cord or detachable 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 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 electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. **If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still 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. 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. Tortillas will be very hot. Use a plastic or wooden kitchen utensil to carefully scoop them out.
22. Extreme caution must be used when opening and closing the Lid on this unit. Use an oven mitt or pot holder when opening and closing the Lid for safety.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

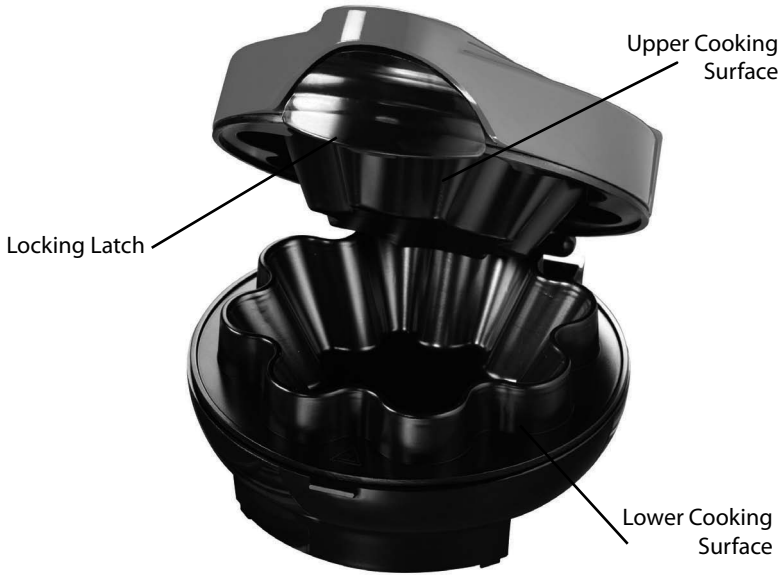
INTRODUCTION

Thank you for purchasing the TORTILLA SHELL BAKER from Nostalgia™! This easy-to-use appliance perfectly shapes and crisps tortillas in a matter of minutes. Simply place corn, flour or any tortilla variety into the unit and close the lid. Soon you'll enjoy a fresh, deliciously crunchy tortilla bowl that perfect for salads, party dips, desserts and more! Best of all, there's no need for frying, saving you time and calories. There's no limit to the variety of dishes you can create using these tasty tortillas. Use your imagination and have fun!

PARTS & ASSEMBLY

Your TORTILLA SHELL BAKER comes fully assembled.



Parts



Cord Wrap Location



HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down all surfaces with a dry, non-abrasive cloth.
2. Find a dry, suitable, level surface near an electrical outlet.
3. Coat the Cooking Surfaces with a small amount of vegetable oil. Vegetable oil can be applied with a paper towel or with a nonstick oil spray. The oil will help protect the nonstick quality of the cooking surface. This should be done periodically to maintain the nonstick quality.
4. Preheat the appliance by closing the Lid and plugging into an electrical outlet.
5. When the power is on, the Red Power Light will come on. The Green Ready Light will stay off while the appliance is preheating.
6. The appliance should preheat for a minimum of 3 minutes. The Green Ready Light will turn on when the appliance is ready to cook.
7. While the appliance is preheating, gather your tortillas.
8.  Carefully place an 8 inch tortilla on top of the preheated well in the Lower Cooking Surface. BE VERY CAREFUL as the Cooking Surfaces will be EXTREMELY HOT. Children should NEVER operate this appliance.
9. Close the Lid using a pot holder or oven mitt. Make sure Lid is locked by closing latch. The tortilla will automatically be pressed inside the unit upon closing.
 Steam may be released from appliance during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.
10. The cooking time will range between 1-3 minutes. Tortillas are done when crispy and golden brown.
11. Once the tortilla has completed cooking, unlock and raise the Lid with a pot holder or oven mitt. Remove the tortilla from the Lower Cooking Surface with a plastic or wooden kitchen utensil. DO NOT use metal utensils, as they may scratch and damage the Cooking Surface.
12. If cooking more than one tortilla in a session, lower the Lid in between baking to maintain heat until ready to cook the next tortilla.
13. As soon as you are finished cooking, unplug appliance and allow to cool.
14. Once the appliance is cool, follow the directions in the **Cleaning and Maintenance** section to clean your TORTILLA SHELL BAKER.

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

Smoking

During first use, you may notice slight smoking or a slight odor; this is normal with most new appliances. The smoking and odor is caused by the residues burning off the nonstick Cooking Plates and the Heating Element. Allow the appliance to preheat until smoke and odor no longer exists.

Tortillas

You may use any variety of store bought tortillas in your TORTILLA SHELL BAKER, including yellow or white corn, flour, wheat flour or whole grain. The baking time may vary depending on the type of tortilla used.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your TORTILLA SHELL BAKER by following these simple instructions and precautions. Cleaning is a snap.

- Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
- Make sure the appliance is cool before cleaning.
- Wipe the Upper & Lower Cooking Surfaces with a damp, non-abrasive cloth or sponge and dry with a soft, non-abrasive towel.
- Wipe the exterior of the Main Unit with a dry, non-abrasive cloth.
- NEVER use scouring pads or abrasive cleaners on this unit as it will damage the surface and parts.
- DO NOT put any parts in the dishwasher.
- NEVER immerse TORTILLA SHELL BAKER in water.

RECIPES

With the TORTILLA SHELL BAKER you can create a variety of dishes the whole family will love. Baked tortilla shells are great for:

- Salads
 - Fresh Salsa
 - Party Dips
 - Chili
 - Ice Cream Sundaes
- and more!

Follow these recipes, or create your own delicious tortilla bowl meals!

TACO SALAD

- 2 Tortillas
- ¼ Pound Lean Ground Beef
- ¼ (1.25-oz.) Package Taco Seasoning Mix
- ¼ (16-oz.) Can Chili Beans
- ¼ (16-oz.) Bottle French Dressing
- ¼ Cup Water
- ¼ Head Iceberg Lettuce
- ½ Cup Shredded Cheddar Cheese
- ¼ Cup Tomatoes, chopped
- 1 Tbsp. Sour Cream
- 2 Tbsp. Prepared Salsa

Prepare two baked tortillas following the directions in the How to Operate section.

In a skillet over medium-high heat, brown the ground beef and drain excess fat.

Stir in the taco seasoning, chili beans and French dressing. Add ¼ cup water to the skillet. Bring to a boil, reduce heat and simmer for 5-10 minutes.

Divide the lettuce, cheese and tomatoes evenly between each prepared tortilla shell. Top each with the fully cooked meat mixture. Add salsa and sour cream.

Serves two.

CHICKEN FAJITA TORTILLA SALAD

- 2 Tortillas
 - 2 Tbsp. Canola Oil, divided
 - ¼ Cup Lime Juice
 - 1 Garlic Clove, minced
 - ½ Tsp. Ground Cumin
 - ½ Tsp. Dried Oregano
 - ½ Pound Boneless Skinless Chicken Breasts, cut into thin strips
 - ½ Medium Onion, cut into thin wedges
 - ½ Medium Sweet Red Pepper, cut into thin strips
 - 1 (4-oz.) Can Chopped Green Chiles
 - Shredded lettuce
 - 1 Large Tomato, cut into wedges
 - 1 Small Ripe Avocado, peeled and sliced
- Prepare two baked tortillas following the directions in the How to Operate section.
- In a small bowl, combine 1 tablespoon oil, lime juice, garlic, cumin and oregano. Pour half in a large resealable plastic bag; add chicken. Seal bag and turn to coat. Marinate for a minimum of 30 minutes. Cover and refrigerate remaining marinade.
- In a large skillet, heat remaining 1 tablespoon oil on medium-high. Saute onion for 2-3 minutes or until tender.
- Drain and discard marinade from chicken. Add chicken to skillet; stir-fry until meat is no longer pink.
- Add the red pepper, chiles and reserved marinade; cook 2 minutes or until heated through.
- Fill two prepared tortilla shells with lettuce. Add chicken and vegetable mixture. Top with tomatoes and avocado.
- Serves two.

SHRIMP BOWL

- 1 Tortilla
 - ½ Tbsp. Butter
 - ¼ Cup Sweet Onion, diced
 - 1 Cup Cooked Rice
 - 1 Pinch Garlic Powder
 - 1 Pinch Cumin
 - 1 Dash Cilantro
 - 4 - 6 Cooked Shrimp, shelled and tails removed
 - 2 Tbsp. Shredded Jack and Cheddar Cheese Blend
- Prepare one baked tortilla following the directions in the How to Operate section.
- Heat butter over medium heat in saucepan and saute onion until translucent.
- Stir in rice and continue to cook until heated through.
- Stir in spices.
- Turn pan down to low, then add shrimp and cheese, stirring until cheese is melted.
- Place cooked ingredients into baked tortilla bowl.
- Serves one.

SOUTHWEST CHILI BOWL

- 4 Tortillas
 - 1 Tbsp. Vegetable Oil
 - 1 Medium Green Bell Pepper, diced
 - 1 Medium Bell Pepper, diced
 - ¼ Cup Red Onion, large diced
 - 1¼ Pounds Ground Chuck
 - 2 Tbsp. Chili Powder
 - 1½ Tbsp. Ground Cumin
 - 1 Clove Garlic, minced
 - ¼ Tsp. Cayenne Pepper
 - 1 Tsp. Kosher Salt
 - ½ Tsp. Ground Black Pepper
 - ¼ Tsp. Garlic Powder
 - 2 Roma Tomatoes, diced
 - ½ (15-oz.) Can Black Beans, drained and rinsed, optional
 - 1 Tbsp. Chopped Fresh Cilantro Leaves
- Prepare four baked tortillas following the directions in the How to Operate section.
- Heat oil in a large skillet over medium-high heat. Add peppers and onions and cook until slightly tender.
- Add the ground chuck and spices and cook until browned. Skim off excess grease.
- Add diced tomatoes and black beans (optional) and simmer for about 10 minutes, stirring occasionally.
- Divide chili into four prepared tortilla bowls. Garnish with cilantro.
- You may also top with shredded Cheddar or Jack cheese and sour cream.
- Serves four.

STRAWBERRY SPINACH SALAD

- 2 Tortillas
 - 3 Cups Spinach
 - ½ Cup Strawberries, sliced
 - 2-oz. Feta Cheese
 - ¼ Cup Slivered Almonds
 - ½ Cup Raspberry Vinaigrette Dressing
- Prepare two baked tortillas following the directions in the How to Operate section.
- Place 1 ½ cups spinach in each tortilla bowl. Top each with ¼ cup sliced strawberries, 1-oz. feta and ⅛ cup almonds.
- Drizzle ¼ cup salad dressing over each.
- Serves two.

BURRITO BOWL

- 4 Tortillas
 - 2 Cups Water
 - 1¹/₃ Cups Basmati Rice
 - Juice from 2 Limes
 - 1 Tbsp. Unsalted Butter
 - 1 Small Onion, chopped
 - 2 Garlic Cloves, minced
 - 1 (10-oz.) Can Diced Tomatoes with Green Chiles
 - 1 (14-oz.) Can Black Beans, drained and rinsed
 - ¼ Cup White Wine
 - 2 Cups Pork, grilled (optional)
- Prepare four baked tortillas following the directions in the How to Operate section.
- In a saucepan, combine the water, rice and lime juice. Bring to a boil.
- Reduce heat and simmer covered until all of the liquid is absorbed.
- In another saucepan, melt butter over medium heat. Sauté the onion and garlic until onions are translucent.
- Add the canned tomatoes, beans and white wine.
- Simmer until most of the moisture boils off.
- Add rice to baked tortilla bowls. Top with tomato mixture. Add grilled pork.
- If desired, add shredded cheddar cheese, chopped cilantro, salsa or sour cream.
- Serves four.

QUICK & EASY FRESH SALSA

- 1 Tortilla
 - 2 Medium Tomatoes, chopped
 - 1 Cup Onions, chopped
 - 6 Garlic Cloves, minced
 - 1 Lime
 - 2 Tbsp. Cilantro
 - Dash Salt
 - ½ Cup Green Chili Peppers (Serrano or Jalapeño)
- Combine chopped onions, garlic, green pepper and tomatoes in a bowl.
- Mix in fresh cilantro and salt. Add lime juice to taste.
- Refrigerate overnight.
- Prepare one baked tortilla following the directions in the How to Operate section.
- Stir salsa and pour into baked tortilla bowl.
- Serves four.

GUACAMOLE

- 1 Tortilla
 - 3 Avocados, peeled, pitted, and mashed
 - 1 Lime, juiced
 - 1 Tsp. Salt
 - ½ Cup Onion, diced
 - 3 Tbsp. Fresh Cilantro, chopped
 - 2 Roma Tomatoes, diced
 - 1 Tsp. Garlic, minced
 - 1 Pinch Ground Cayenne Pepper
- In a medium bowl, mash together the avocados, lime juice and salt.
- Mix in onion, cilantro, tomatoes, and garlic.
- Stir in cayenne pepper.
- Refrigerate 1 hour.
- Prepare one baked tortilla following the directions in the How to Operate section.
- Spoon guacamole into baked tortilla bowl.
- Serves 4.

TACO DIP

- 1 Tortilla
 - 1 (8-oz.) Package Cream Cheese, softened
 - ¾ Tsp. Taco Seasoning Mix
 - ⅓ Cup Salsa
 - 1 (8-oz.) Package Shredded Cheddar Cheese
- Prepare one baked tortilla following the directions in the How to Operate section.
- In a medium bowl, mix the cream cheese, taco seasoning mix and salsa. Chill in refrigerator for 1 hour.
- Spoon mixture into baked tortilla bowl. Top with shredded cheddar.
- Makes 2.5 cups.

HUMMUS DIP

- 1 Tortilla
 - 2 Cups Canned Garbanzo Beans, drained
 - ⅓ Cup Tahini
 - ¼ Cup Lemon Juice
 - 1 Tsp. Salt
 - 2 Cloves Garlic, halved
 - 1 Tbsp. Olive Oil
 - 1 Pinch Paprika
 - 1 Tsp. Fresh Parsley, minced
- Prepare one baked tortilla following the directions in the How to Operate section.
- Place the garbanzo beans, tahini, lemon juice, salt and garlic in a blender or food processor. Blend until smooth.
- Transfer mixture into baked tortilla bowl.
- Drizzle olive oil over the garbanzo bean mixture. Sprinkle with paprika and parsley.
- Makes 2 cups.

CHILI CHEESE DIP

- 3 Tortillas
 - ½ Pound Ground Beef
 - ½ Pound Ground Pork Sausage
 - 2 Pounds Pasteurized Processed Cheese, cubed
 - 1 (10-oz.) Can Diced Tomatoes with Green Chile Peppers, with liquid
- Prepare three baked tortillas following the directions in the How to Operate section.
- Place ground beef and ground pork sausage in a large, deep skillet. Cook over medium-high heat until evenly brown.
- In a medium saucepan over low heat, melt cheese. Stir in diced tomatoes with green chile peppers while cheese is melting.
- Drain ground beef and ground sausage. Mix into the cheese mixture.
- Transfer dip to baked tortilla bowls and serve warm.
- Makes 6 cups.

FRUIT SALSA

- 1 Flour Tortilla
 - Butter Flavored Cooking Spray
 - Granulated Sugar, to taste
 - Ground Cinnamon, to taste
 - 1 Kiwi, peeled and diced
 - 1 Golden Delicious Apples, peeled, cored and diced
 - 4-oz. Raspberries
 - ½ Pound Strawberries
 - 1 Tbsp. White Sugar
 - ½ Tbsp. Brown Sugar
 - 1½ Tbsp. Fruit Preserves, any flavor
- Coat one side of a flour tortilla with butter flavored cooking spray. Sprinkle with desired amount of cinnamon sugar. Spray again with cooking spray.
- Bake the tortilla following the directions in the How to Operate section.
- In a medium bowl, thoroughly mix kiwi, apple, raspberries, strawberries, white sugar, brown sugar and fruit preserves.
- Cover and chill in the refrigerator for at least 15 minutes.
- Transfer salsa to baked cinnamon-sugar tortilla bowl.
- You may choose to bake additional cinnamon-sugar tortilla bowls and break into pieces for dipping.
- Serves 5.

DECADENT BERRY BANANA DESSERT

- 4 Flour Tortillas
Prepare four baked tortillas following the directions in the How to Operate section.
- 1 (24-oz.) Package Chocolate-Flavored Candy Coating (almond bark)
Melt chocolate candy coating as directed on package. Drizzle melted chocolate over baked tortilla bowls. Set aside and allow chocolate to harden, or refrigerate until ready to use.
- 2 Cup Fresh Strawberries, sliced
In medium bowl, mix strawberries and bananas. Divide fruit evenly into tortilla bowls.
- 2 Cups Bananas, sliced
In small microwavable bowl, microwave fudge topping on High 30 to 45 seconds or until soft. Stir in cinnamon and vanilla.
- $\frac{3}{4}$ Cup Hot Fudge Ice Cream Topping
Drizzle topping over fruit in tortilla bowls. Top with whipped cream; garnish with mint leaves. Serve immediately.
- $\frac{1}{2}$ Tsp. Ground Cinnamon
Serves 4.
- $\frac{1}{2}$ Tsp. Vanilla
- 2 Cups Whipped Cream Topping
- 4 Mint Leaves, optional

ICE CREAM SUNDAE

- 1 Flour Tortilla
Coat one side of a flour tortilla with butter flavored cooking spray. Sprinkle with desired amount of cinnamon sugar. Spray again with cooking spray.
- Butter Flavored Cooking Spray
- Granulated Sugar, to taste
Bake the tortilla following the directions in the How to Operate section.
- Ground Cinnamon, to taste
Add ice cream and desired toppings. Serve immediately.
- $\frac{1}{2}$ Cup Ice Cream, any flavor
Serves 1.
- Toppings (hot fudge, crushed peanuts, cherries)

APPLE CRISP BOWL

- 3 Flour Tortillas
Coat one side of a flour tortilla with butter flavored cooking spray. Sprinkle with desired amount of cinnamon sugar. Spray again with cooking spray.
- Butter Flavored Cooking Spray
- 1 Tbsp. Granulated Sugar, or to taste
Bake the tortilla following the directions in the How to Operate section.
- ½ Tsp. Ground Cinnamon, or to taste
Preheat oven to 350°.
- 3 - 4 Granny Smith Apples, peeled, cored, and sliced
Toss apples with lemon juice, sugar, and cinnamon. Coat a small casserole dish with cooking spray and pour apple mixture into dish.
- 1½ Tsp. Lemon Juice
Cut together butter, flour and brown sugar until crumbly. Sprinkle evenly over apples.
- ⅛ Cup Granulated Sugar
Bake at 350° for 20 - 30 minutes until apples are tender.
- ½ Tsp. Cinnamon
Spoon evenly into 3 prepared cinnamon-sugar tortillas. Top with vanilla ice cream or fresh whipped cream.
- ½ Tbsp. Butter
- ½ Cup Flour
Serves 3.
- ½ Cup Brown Sugar
- ¼ Cup Butter
- Vanilla Ice Cream or Whipped Cream

CHERRY CHEESECAKE BOWL

- 8 Flour Tortillas
Coat one side of a flour tortilla with butter flavored cooking spray. Sprinkle with desired amount of cinnamon sugar. Spray again with cooking spray.
- Butter Flavored Cooking Spray
- 1 Tbsp. Granulated Sugar, or to taste
Bake the tortilla following the directions in the How to Operate section.
- ½ Tsp. Ground Cinnamon, or to taste
In large bowl, combine cream cheese, sugar, vanilla and almond extract. Mix well.
- 1 (8-oz.) Package Cream Cheese
In a medium bowl, whip cream until stiff peaks form. Fold whipped cream into cream cheese mixture.
- 1/2 Cup White Sugar
Spoon into prepared cinnamon-sugar tortillas. Top with a spoonful of cherry pie filling.
- 1 Dash Vanilla Extract
Chill in refrigerator until serving.
- 1 Dash Almond Extract
Serves 8.
- 1 Cup Heavy Cream
- 1 (12-oz.) Can Cherry Pie Filling

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.

TORTILLA SHELL BAKER / TSM100

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

Distributed by:

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

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

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

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

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

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

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

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

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

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

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	18
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	18
INTRODUCCIÓN	19
PIEZAS Y MONTAJE	20
FUNCIONAMIENTO	21
CONSEJOS ÚTILES	22
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	22
RECETAS	23
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	31

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 aparato:

120 Voltios, 60 Hz, 1000 vatios, Aprobación ETL


ESTE PRODUCTO ES PARA USAR SOLAMENTE EN TOMAS DE CORRIENTE DE 120 VCA.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2. NO toque las superficies calientes.
3. NO lo utilice en el exterior. ÚNICAMENTE PARA EL USO INTERIOR.
4.  Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua o cualquier otro líquido.
5. Para evitar el riesgo de incendios o de choques eléctricos, así como daños a la unidad, este aparato debe conectarse SOLAMENTE en una toma de corriente de 120 VCA polarizada.
6. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que haya sufrido una avería, de que haya caído o de que se haya dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de revisión autorizado más cercano para que lo examine, o a un centro de reparaciones para que realicen cualquier ajuste mecánico o eléctrico.
7. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios que no se hayan proporcionado con la unidad. Estos podrían causar lesiones.
8. Es necesaria una supervisión estricta cuando los niños utilicen el aparato o cuando se encuentren a su alrededor.
9. NO coloque el aparato sobre o cerca de un fogón de gas o eléctrico o dentro de un horno caliente.
10. NO sobrecargue los enchufes domésticos, los cables alargadores ni las tomas de corriente, ya que esto podría suponer un peligro de incendio o de descarga eléctrica.
11. Este aparato no se debe utilizar para otros usos distintos de los indicados en las instrucciones adjuntas.
12. NO deje la unidad desatendida mientras esté en uso o

- cuando esté enchufada a una toma de corriente.
13. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando y para limpiarlo. Deje que se enfríe antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo.
 14. Se proporciona un cable de alimentación corto o desenchufable para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa ni que toque superficies calientes.
 15. Enchufe siempre el cable a la toma de corriente antes de poner el aparato en funcionamiento. No hay interruptor de encendido y apagado. Para apagar el aparato, retire el enchufe de la toma de corriente. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de guardarla.
 16. Existen cables de alimentación o alargadores desenchufables más largos y se pueden utilizar tomando las precauciones suficientes. Excepción: No se recomienda el uso de alargadores ni cables desenchufable más largos con este aparato.
 17. Si se utiliza un cable alargador o un cable de alimentación más largo: 1) La clasificación eléctrica marcada en el cable o en el cable alargador debe ser al menos de la misma magnitud que la del aparato; 2) Si el aparato tiene una toma de tierra, el alargador debe ser un cable con 3 hilos y con toma de tierra; y 3) El cable de mayor longitud se debe colocar de manera que no cuelguen del mostrador o la mesa, para que los niños no puedan tirar de él o para no tropezar accidentalmente.
 18. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se ha diseñado para ser introducido en una toma de corriente polarizada solo en un sentido. Si el enchufe no entra bien en la toma de corriente, déle la vuelta. **Si aun así no entra bien, llame a un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**
 19. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover un aparato con comida caliente.
 20. No intente revisar este aparato usted mismo, ya que abrirlo o retirar las cubiertas podría estar expuesto a tensiones peligrosas u otros peligros. Para cualquier revisión acuda a personal de servicio calificado.
 21. Las tortillas estarán muy calientes. Utilice un utensilio de cocina de plástico o de madera para retirarlas con cuidado.
 22. Debe ser extremadamente cuidadoso al abrir y cerrar la tapa de esta unidad. Por seguridad, utilice un mitón o unas agarraderas para abrir la tapa.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar el PROCESADOR DE BASES DE TORTILLAS de Nostalgia™! Este electrodoméstico fácil de usar conforma en cuestión de minutos tortillas crujientes. Simplemente coloque en la unidad tortillas de maíz, harina o de cualquier variedad y cierre la tapa. ¡Muy pronto disfrutará de un cuenco de tortilla deliciosamente crujiente perfecta para ensaladas, bocadillos, postres y más! Lo mejor de todo, no hay necesidad de freír, ahorrándole tiempo y calorías. No hay límites a la variedad de platos que puede crear usando estas sabrosas tortillas. ¡Utilice su imaginación y diviértase!

PIEZAS Y MONTAJE

El PROCESADOR DE BASES DE TORTILLAS viene totalmente ensamblado.



Piezas



Ubicación para enrollar el cable



FUNCIONAMIENTO

1. Antes del primer uso, limpie todas las superficies con un paño seco y no abrasivo.
2. Encuentre una superficie nivelada seca adecuada cerca de una toma de corriente.
3. Recubra las superficies de cocción con una pequeña cantidad de aceite vegetal. El aceite vegetal se puede aplicar con una servilleta de papel o con un vaporizador de aceite antiadherente. El aceite ayudará a conservar las cualidades antiadherentes de la superficie de cocción. Esto también se debe realizar periódicamente para mantener esta calidad antiadherente.
4. Precaliente el aparato cerrando la tapa y conectándolo a una toma de corriente.
5. Cuando la alimentación esté conectada, el piloto rojo se iluminará. El piloto verde de listo permanecerá apagado mientras se precaliente el aparato.
6. El aparato se debe precalentar al menos durante 3 minutos. El piloto verde de listo se iluminará cuando el aparato esté listo para cocinar.
7. Mientras el aparato se precalienta, recopile sus tortillas.
8.  Coloque cuidadosamente una tortilla de 8 pulgadas encima del pozo precalentado de la Superficie de Cocción Inferior. **TENGA MUCHO CUIDADO**, ya que las Superficies de Cocción estarán **EXTREMADAMENTE CALIENTES**. Los niños no deben **NUNCA** operar este electrodoméstico.
9. Cierre la tapa con un mitón o unas agarraderas. Asegúrese que la tapa quede bloqueada con el seguro de cierre. La se presionará automáticamente dentro de la unidad al cerrarla.
 Puede que escape algo de vapor del aparato durante la cocción. Para su propia seguridad, evite el contacto con el vapor ya que estará muy caliente y podría causarle quemaduras.
10. El tiempo de cocción oscilará entre 1 y 3 minutos. Las tortillas están hechas cuando están crujientes y doradas.
11. Una vez que se haya finalizado la cocción de la tortilla, libere y levante la Tapa con una agarradera o mitón. Retire la tortilla de la Superficie de Cocción Inferior con un utensilio de cocina de plástico o de madera. **NO** utilice utensilios de metal, ya que podrían arañar o dañar la Superficie de Cocción.
12. Si va a cocinar más de una tortilla en una sesión, baje la tapa para mantener el calor hasta que esté listo para cocinar la siguiente.
13. Tan pronto como haya terminado de cocinar, desconecte el aparato y deje que se enfríe.
14. Cuando el aparato esté frío, siga las instrucciones de la sección **Limpieza y mantenimiento** para limpiar el PROCESADOR DE BASES DE TORTILLAS.

CONSEJOS ÚTILES



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

Humo

Durante el primer uso, es posible que observe un poco de humo o de olor; esto es normal en la mayoría de aparatos nuevos. El humo y el olor son causados por los residuos que se queman de las placas anti adherentes de cocción y el elemento de calefacción. Deje que el aparato se caliente hasta que no se produzca más humo ni olor.

Tortillas

En el PROCESADOR DE BASES DE TORTILLAS puede usar cualquier variedad de tortillas compradas en el mercado, incluyendo maíz amarillo o blanco, harina, harina de trigo o de grano entero. El tiempo de cocción puede variar dependiendo del tipo de tortilla utilizado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide su PROCESADOR DE BASES DE TORTILLAS siguiendo estas instrucciones y precauciones sencillas. La limpieza es muy fácil.

- Desconéctelo de la toma de corriente sacando el enchufe del aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté frío antes de limpiarlo.
- Limpie las Superficies de Cocción Superior e Inferior con un paño o esponja húmeda no abrasiva y séquelas con una toalla suave no abrasiva.
- Limpie el exterior de la Unidad Principal con un paño seco y no abrasivo.
- **NUNCA** use paños ni limpiadores abrasivos en la unidad ya que se dañará la superficie y las partes.
- **NO** coloque ninguna de las partes en el lava vajillas.
- No sumerja **NUNCA** el PROCESADOR DE BASES DE TORTILLAS en agua.

RECETAS

Con el PROCESADOR DE BASES DE TORTILLAS puede crear una variedad de platos que le gustarán a toda la familia. Las bases de tortillas horneadas son estupendas para:

- Ensaladas
 - Salsas frescas
 - Bocadillos
 - Chile
 - Sundaes de helado
- ¡y más!

¡Siga estas recetas o cree sus propios platos deliciosos con cuencos de tortilla!

ENSALADA TACO

- 2 Tortillas
- ¼ libra de carne magra de res molida
- ¼ (1.25-oz.) de paquete de mezcla de condimento para tacos
- ¼ (16-oz.) de lata de frijoles chile
- ¼ (16-oz.) botella de aderezo francés
- ¼ taza de agua
- ¼ de cabeza de lechuga Iceberg
- ½ taza de queso Cheddar molido
- ¼ de taza de tomates, picados
- 1 cucharada de crema agria
- 2 cucharadas de salsa preparada

Prepare dos tortillas horneadas siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

En un sartén a fuego medio-alto, dore la carne molida y escurra el exceso de grasa.

Mézclela batiendo con el condimento para tacos, los frijoles chile y el aderezo francés. Añada ¼ de taza de agua al sartén. Llévelo a ebullición, reduzca el fuego y hiérvalo a fuego lento durante 5-10 minutos.

Divida la lechuga, el queso y los tomates de manera uniforme entre cada base de tortilla preparada. Cubra cada una con la mezcla de carne totalmente cocinada. Añada la salsa y la crema agria.

Da dos raciones.

ENSALADA DE TORTILLA DE FAJITAS DE POLLO

- 2 Tortillas
- 2 Cdas. de aceite de colza, dividido
- ¼ de taza de jugo de lima
- 1 diente de ajo, picado bien fino
- ½ cucharadita de comino molido
- ½ cucharadita de orégano seco
- ½ libra de pechugas de pollo deshuesadas sin piel, cortadas en tiras finas
- ½ cebolla mediana, cortada en cuñas finas
- ½ pimiento rojo dulce mediano, cortado en tiras finas
- 1 (4-oz.) lata de chiles verdes picados enlatados
- Lechuga picada
- 1 tomate grande, cortado en cuñas
- 1 aguacate maduro pequeño, pelado y cortado en rodajas

Prepare dos tortillas horneadas siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

En un tazón pequeño, combine 1 cucharada de aceite, el jugo de lima, el ajo, el comino y el orégano. Vierta la mitad en una bolsa de plástico resellable; añada el pollo. Selle la bolsa y ciérrela de nuevo. Marínelo durante un mínimo de 30 minutos. Cúbralo y refrigérelo manteniéndolo marinado.

En un sartén grande, caliente 1 cucharada del aceite restante en fuego medio-alto. Saltee el ajo por 2 a 3 minutos o hasta que esté blando.

Drene la marinada del pollo y descártela. Añada el pollo al sartén, agítelo mientras se fríe hasta que la carne no esté rosada.

Añada el pimiento rojo, los chiles y la marinada que reservó; cocínelo 2 minutos o hasta que esté completamente caliente.

Rellene con lechuga dos bases de tortilla preparadas. Añada la mezcla de pollo y vegetales. Cúbrala con tomates y aguacate.

Da dos raciones.

CUENCO DE CAMARONES

- 1 Tortilla
 - ½ cucharada de mantequilla
 - ¼ de taza de cebolla dulce, cortada en dados
 - 1 taza de arroz cocinado
 - 1 pizca de ajo en polvo
 - 1 pizca de comino
 - 1 pizca de cilantro
 - 4 a 6 camarones cocidos, sin carapachos ni colas
 - 2 Cdas. de queso Jack y Cheddar molidos y mezclados
- Prepare una tortilla horneada siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.
- Caliente la mantequilla a fuego medio en una cacerola y saltee la cebolla hasta que esté traslúcida.
- Mézclela agitando con el arroz y continúe cocinándolo hasta que esté bien caliente.
- Agregue las especias removiendo.
- Baje el fuego de la cacerola y entonces añada los camarones y el queso, removiendo hasta que el queso esté fundido.
- Ponga los ingredientes cocinados en el tazón de tortilla horneado.
- Da una ración.

ENSALADA DE ESPINACAS Y FRESAS

- 2 Tortillas
 - 3 tazas de espinacas
 - ½ taza de fresas, picadas
 - 2-oz. de queso Feta
 - ¼ de taza de almendras picadas
 - ½ taza de aderezo de frambuesa a la vinagreta
- Prepare dos tortillas horneadas siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.
- Coloque 1 ½ tazas de espinacas en cada cuenco de tortilla. Cubra cada una con ¼ de taza de frambuesas picadas, 1 oz. de Feta y 1/8 de taza de almendras.
- Espolvoree ¼ de taza de aliño para ensalada sobre cada una.
- Da dos raciones.

CUENCO DE CHILE SOUTHWEST

- 4 Tortillas
- 1 Cda. de aceite vegetal
- 1 pimiento dulce verde mediano, cortado en dados.
- 1 pimiento dulce mediano, cortado en dados
- ¼ de taza de cebolla roja, picada en dados grandes
- 1¼ libras de aguja molida
- 2 Cdas. de chile en polvo
- 1½ Cdas. de comino molido
- 1 diente de ajo, picado bien fino
- ¼ cucharadita de pimienta de Cayena
- 1 cucharadita de sal Kosher
- ½ cucharadita de pimienta negra molida
- ¼ de cucharadita de ajo en polvo
- 2 tomates Roma, cortados en dados
- ½ (15-oz.) lata de frijoles negros en lata, escurridos y enjuagados, opcional
- 1 Cda. de hojas de cilantro fresco picadas

Prepare cuatro tortillas horneadas siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

Caliente el aceite en una sartén grande a fuego medio – alto. Añada los pimientos y las cebollas y cocínelos hasta que estén ligeramente tiernos.

Añada la aguja molida y las especias, cocínelos hasta que estén dorados. Elimine el exceso de grasa.

Añada los tomates picados en dados, los frijoles negros (opcional) y hiérvalos a fuego lento alrededor de 10 minutos, removiendo ocasionalmente.

Divida los chiles en los cuatro cuencos de tortilla preparados. Condiméntelos con el cilantro.

También puede cubrirlos con queso Cheddar o Jack molido y crema agria.

Da cuatro raciones.

CUENCO DE BURRITO

- 4 Tortillas Prepare cuatro tortillas horneadas siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.
- 2 tazas de agua En una cacerola, mezcle el agua, el arroz y el jugo de lima. Llévela al hervor.
- 1 1/3 de tazas de arroz Basmatic Reduzca la llama y hierva a fuego lento tapada hasta que se absorba todo el líquido.
- Jugo de 2 limas En otra cacerola, derrita mantequilla a fuego medio.
- 1 Cda. de mantequilla sin sal Saltee la cebolla y el ajo hasta que las cebollas estén traslúcidas.
- 1 cebolla pequeña, picada Añada los tomates enlatados, los frijoles y el vino blanco.
- 2 dientes de ajo, picados bien finos Hiérvalo a fuego lento hasta que la mayor parte de la humedad se evapore.
- 1 (10-oz.) lata de tomates picados con chiles verdes Añada el arroz a los cuencos de tortilla horneados. Cúbralos con la mezcla de tomate. Añada el cerdo a la parrilla.
- 1 (14-oz.) lata de frijoles negros, escurridos y enjuagados Si lo desea, añada queso cheddar molido, cilantro picado, salsa o crema agria.
- ¼ de taza de vino blanco Da cuatro raciones.
- 2 tazas de cerdo a la parrilla, (opcional)

SALSA FRESCA RÁPIDA Y FÁCIL

- 1 Tortilla Combine las cebollas picadas, el ajo, los pimientos verdes y los tomates en un tazón.
- 2 tomates medianos, picados Mézclos con el cilantro fresco y la sal.
- 1 taza de cebolla picada Añada jugo de lima al gusto.
- 6 dientes de ajo, picados bien finos Enfríelo hasta el día siguiente.
- 1 lima Prepare una tortilla horneada siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.
- 2 Cdas. de cilantro Remueva la salsa y viértala en el cuenco de la tortilla horneada.
- Pizca de sal Da cuatro raciones.
- ½ taza de pimientos picantes verdes (Serrano o Jalapeño)

GUACAMOLE

- 1 Tortilla
- 3 aguacates pelados, sin semilla y aplastados.
- 1 lima, exprimida
- 1 cucharadita de sal
- ½ taza de cebolla, cortada en dados
- 3 Cdas. de cilantro fresco, picado
- 2 tomates Roma, cortados en dados
- 1 cucharadita de ajo, picado bien fino
- 1 pizca de pimienta de Cayena molida

En un tazón mediano, machaque los aguacates, el jugo de lima y la sal.

Mezcle la cebolla, el cilantro, los tomates y el ajo.

Agregue removiendo la pimienta de Cayena

Enfríelo durante 1 hora.

Prepare una tortilla horneada siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

Vierta con una cuchara el guacamole en el cuenco de tortilla horneado.

Da 4 raciones.

SALSA DE TACO

- 1 Tortilla
- 1 (8-oz.) paquete de crema de queso, ablandada
- ¾ cucharaditas de mezcla de aderezo de tacos
- 1/3 de taza de salsa
- 1 (8-oz.) paquete de queso Cheddar molido

Prepare una tortilla horneada siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

En un tazón mediano, mezcle la crema de queso, la mezcla de aderezo de tacos y la salsa. Enfríela en el refrigerador durante 1 hora.

Viértala con una cuchara en el cuenco de tortilla horneado.

Cúbrala con queso cheddar.

Da 2,5 tazas.

SALSA HUMMUS

- 1 Tortilla
- 2 tazas de garbanzos en lata, escurridos
- 1/3 de taza de Tahini
- ¼ de taza de jugo de limón
- 1 cucharadita de sal
- 2 dientes de ajo, a la mitad
- 1 Cda. de aceite de oliva
- 1 pizca de pimentón
- 1 cucharadita de perejil fresco, picado bien fino

Prepare una tortilla horneada siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

Ponga los garbanzos, el tahini, el jugo de limón, la sal y el ajo en una mezcladora o procesador de alimentos. Mézclelos hasta que esté blanda.

Transfiera la mezcla al cuenco de tortilla horneado.

Salpique aceite de oliva sobre la mezcla de garbanzos.

Espolvoree con pimentón y perejil.

Da 2 tazas.

SALSA DE QUESO PICANTE

- 3 Tortillas
- ½ libra de carne de res molida
- ½ libra de salchicha de cerdo molida
- 2 libras de queso procesado pasteurizado, cortado en cubos
- 1 (10-oz.) lata de tomates picados con pimientos chile verdes, con líquido

Prepare tres tortillas horneadas siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

Ponga la carne de res molida y la salchicha de cerdo molida en un sartén grande y profunda. Cocínelas a fuego medio – alto hasta que esté dorada uniforme.

En una cacerola mediana, derrita el queso a fuego bajo. Viértalo removiendo en los tomates cortados con pimientos picantes verdes mientras el queso se está fundiendo.

Escorra la carne molida y la salchicha molida.

Mézclelas con el queso y lo demás.

Transfiera la salsa a los cuencos de tortilla horneados y sívala caliente.

Da 6 tazas.

SALSA DE FRUTAS

- 1 tortilla de harina
 - Atomizador para cocinar con sabor a mantequilla
 - Azúcar granulada, al gusto
 - Canela molida, al gusto
 - 1 kiwi, pelado y picado
 - 1 manzana Delicious Golden, pelada, sin corazón y picada
 - 4 oz. de frambuesas
 - ½ libra de fresas
 - 1 Cda. de azúcar blanca
 - ½ cucharada de azúcar morena
 - 1½ Cdas. de conserva de frutas, cualquier sabor
- Recubra un lado de una tortilla de harina con atomizador para cocinar con sabor a mantequilla. Espolvoree con la cantidad deseada de canela y azúcar. Atomice de nuevo con atomizador para cocinar.
- Prepare la tortilla siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.
- En un tazón mediano, mezcle completamente el kiwi, la manzana, las frambuesas, las fresas, el azúcar blanca, el azúcar morena y las frutas en conserva.
- Tápelo y enfríelo en el refrigerador durante al menos 15 minutos.
- Transfiera la salsa al cuenco de tortilla horneada de canela y azúcar.
- Puede hornear cuencos adicionales de canela y azúcar y partílos en pedazos para mojar en la salsa.
- Da 5 raciones.

POSTRE DE BANANAS DECADENT BERRY

- 4 tortillas de harina
 - 1 (24-oz.) paquete de recubrimiento para golosinas con sabor a chocolate (corteza de almendra)
 - 2 tazas de fresas frescas, cortadas
 - 2 tazas de bananas, cortadas
 - ¾ de taza de cobertura de helado de caramelo caliente
 - ½ cucharadita de canela molida
 - ½ cucharadita de vainilla
 - 2 tazas de cobertura de crema batida
 - 4 hojas de menta, opcional
- Prepare cuatro tortillas horneadas siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.
- Derrita el recubrimiento de chocolate para golosinas según lo indicado en el paquete. Salpique el chocolate fundido sobre los cuencos de tortilla horneadas. Póngalas a un lado y deje que el chocolate se endurezca, o enfríelos hasta que estén listas para usar.
- En un tazón mediano, mezcle las fresas y las bananas.
- Divida la fruta uniformemente en los cuencos de tortilla.
- En un tazón pequeño apto para microondas, ponga al microondas la cobertura de caramelo en alta potencia durante 30 a 45 segundos o hasta que esté blando. Remueva la canela y la vainilla.
- Esparza la cobertura sobre la fruta que está en los cuencos de tortilla. Cúbrela con crema batida; adórnala con hojas de menta. Sírvalos de inmediato.
- Da 4 raciones.

SUNDAES DE HELADO

- 1 tortilla de harina
Recubra un lado de una tortilla de harina con atomizador para cocinar con sabor a mantequilla. Espolvoree con la cantidad deseada de canela y azúcar. Atomice de nuevo con atomizador para cocinar.
- Atomizador para cocinar con sabor a mantequilla
- Azúcar granulada, al gusto
Prepare la tortilla siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.
- Canela molida, al gusto
Añada el helado y las coberturas deseadas. Sírvalo de inmediato.
- ½ taza de helado, cualquier sabor
Da 1 ración.
- Coberturas (caramelo caliente, cacahuets machacados, cerezas)

CUENCO CRUJIENTE DE MANZANA

- 3 tortillas de harina
Recubra un lado de una tortilla de harina con atomizador para cocinar con sabor a mantequilla. Espolvoree con la cantidad deseada de canela y azúcar. Atomice de nuevo con atomizador para cocinar.
- Atomizador para cocinar con sabor a mantequilla
- 1 cucharada de azúcar granulada, o al gusto
Prepare la tortilla siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.
- ½ cucharadita de canela molida, o al gusto
Precaliente el horno a 350°
- 3 o 4 manzanas Granny Smith, peladas, sin corazón y cortadas
Sacuda las manzanas con el jugo de limón, el azúcar y la canela.
- 1½ cucharadita de jugo de limón
Recubra una fuente para horno pequeña con atomizador para cocinar y vierta la mezcla de manzanas en la misma.
- 1/8 de taza de azúcar granulada
Mezcle la mantequilla, la harina y el azúcar morena hasta que se desmenucen. Espolvoreela de manera uniforme sobre las manzanas.
- ½ cucharilla de canela
Hornee las manzanas a 350° durante 20 a 30 minutos hasta que las manzanas estén blandas.
- ½ cucharada de mantequilla
Distribúyalas uniformemente con una cuchara en las 3 tortillas de canela – azúcar preparadas.
- ½ taza de harina
Cúbralas con helado de vainilla o con crema batida fresca.
- ½ taza de azúcar moreno
Da 3 raciones.
- ¼ de taza de mantequilla
- Helado de vainilla o crema batida

CUENCO DE PASTEL DE QUESO Y CEREZAS

- 8 tortillas de harina
 - Atomizador para cocinar con sabor a mantequilla
 - 1 cucharada de azúcar granulada, o al gusto
 - ½ cucharadita de canela molida, o al gusto
 - 1 (8-oz.) paquete de crema de queso
 - 1/2 de taza de azúcar blanca
 - 1 pizca de extracto de vainilla
 - 1 chorrito de extracto de almendras
 - 1 taza de crema espesa
 - 1 (12-oz.) lata de relleno para pastel de cerezas
- Recubra un lado de una tortilla de harina con atomizador para cocinar con sabor a mantequilla. Espolvoree con la cantidad deseada de canela y azúcar. Atomice de nuevo con atomizador para cocinar.
- Prepare la tortilla siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.
- En un tazón grande, mezcle la crema de queso, el azúcar, la vainilla y el extracto de almendras. Mézclelos bien.
- En un tazón mediano, bata la crema hasta que se formen picos rígidos.
- Vierta la crema batida en la mezcla de la crema de queso.
- Viértalas con una cuchara en las tortillas de canela – azúcar preparadas.
- Cúbrala con una cuchara colmada de relleno para pastel de cerezas.
- Enfríelas en el refrigerador hasta que se sirvan.
- Da 8 raciones.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI LA UNIDAD NO FUNCIONA O ESTÁ DAÑADA AL SACARLA POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA AL LUGAR DE COMPRA INMEDIATAMENTE.

PROCESADOR DE BASE DE TORTILLA / TSM100

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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

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

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

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

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

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

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

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.nostalgiaproducts.com pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION	28
IMPORTANTES MISES EN GARDE	28
INTRODUCTION	29
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	30
MODE DE FONCTIONNEMENT	32
CONSEILS UTILES	33
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	34
RECETTES	35
RETOUR ET GARANTIE	39

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est importante.

De nombreux messages de sécurité importants sont donnés dans le présent manuel concernant cet appareil. Toujours lire et respecter toutes les consignes de sécurité.



Ceci est le symbole d'avertissement de sécurité.

Ce symbole avertit des risques potentiels qui présentent un danger pour votre vie et celle des autres.

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

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

Fiche technique de l'appareil :

120 Volts, 60 Hertz
1000 watts, homologuée par ETL


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

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION

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

IMPORTANTES MISES EN GARDE

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

1. **Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.**
2. NE PAS toucher aux surfaces chaudes.
3. NE PAS utiliser à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
4.  Pour se protéger contre l'électrisation, ne pas immerger le cordon, la fiche ou quelque pièce de cet appareil dans l'eau ou autre liquide.
5. 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.
6. NE PAS faire fonctionner le présent appareil lorsque le cordon ou la fiche est endommagé(e), qu'il ne fonctionne pas correctement ou qu'il a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation agréé le plus proche pour qu'il soit révisé ou à un atelier de réparation pour un réglage électrique et mécanique.
7. Le fabricant ne recommande l'utilisation d'aucun accessoire autre que les accessoires prévus avec l'appareil. Ceci pourra provoquer des blessures.
8. Une surveillance étroite des enfants est nécessaire lorsque quelque appareil électrique est utilisé à leur proximité.
9. NE PAS placer sur un brûleur à gaz ou électrique ou à sa proximité, ou dans un four chaud.
10. NE PAS surcharger la prise murale, les rallonges ou les prises multiples, car ceci pourra entraîner un risque d'incendie ou d'électrisation.
11. Cet appareil ne doit pas être utilisé à d'autres fins que celles indiquées dans les consignes qui accompagnent cet appareil.

12. Un appareil qui est branché dans une prise de courant ne devrait pas être laissé sans surveillance en cours de fonctionnement.
13. Débrancher de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces pour le nettoyer.
14. Un cordon d'alimentation court ou un cordon d'alimentation amovible est prévu pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement que pourrait causer un cordon plus long. Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table, de comptoir ou toucher à une surface chaude.
15. Toujours brancher le cordon dans la prise murale avant le fonctionnement. Il n'y a aucun interrupteur de marche/arrêt. Pour l'éteindre, retirer la fiche de la prise murale. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de l'entreposer.
16. Un cordon d'alimentation plus long ou une rallonge amovible est disponible et pourra être utilisé(e), mais avec prudence. Exception : Une rallonge ou un cordon plus long amovible n'est pas recommandé(e) pour une utilisation avec cet appareil.
17. Si un cordon d'alimentation plus long ou une rallonge amovible est utilisé(e) : 1) La puissance nominale électrique indiquée du cordon ou de la rallonge devrait être aussi élevée que celle de l'appareil; 2) si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être mise à la terre à trois fils et 3) la rallonge devrait être placée de sorte qu'elle ne pende pas d'un comptoir ou d'une table où elle pourra être tirée par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
18. Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrisation, cette fiche est destinée à ne s'insérer dans une prise polarisée que d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser la fiche. **Si ceci ne fonctionne toujours pas, communiquer avec un électricien agréé. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon.**
19. Faire preuve d'une extrême prudence au moment de déplacer un appareil avec des aliments chauds.
20. Ne pas essayer de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourra provoquer une exposition à des tensions dangereuses ou autres dangers. Confier toute réparation à un personnel qualifié.
21. Les tortillas seront très chaudes. Utiliser un ustensile de cuisine en plastique ou en bois pour les retirer soigneusement.
22. Faire preuve d'une extrême prudence au moment d'ouvrir ou de fermer le Couvercle de l'appareil. Utiliser des gants de cuisinier ou une manique pour l'ouverture et la fermeture du Couvercle en toute sécurité.

CONSERVER CES CONSIGNES !

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la MACHINE À COQUILLE À TORTILLA de Nostalgia^{MC} ! Cet appareil facile d'utilisation confectionne des tortillas parfaites et croustillantes en quelques minutes seulement. Simplement mettre le maïs, la farine ou toute variétés de tortilla dans l'appareil, puis fermer le couvercle. Déguster des bols en tortilla, frais et délicieusement croquants, parfaits pour les salades, les trempettes de fête, les desserts et bien plus encore! En outre, aucune friture n'est nécessaire, ce qui permet d'économiser temps et énergie. Il n'y a aucune limite à la variété des plats préparés avec ces tortillas délicieuses. Laisser libre cours à son imagination et à son plaisir !

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

La MACHINE À TORTILLA est entièrement assemblée.



Pièces



Emplacement du cordon



MODE DE FONCTIONNEMENT

1. Avant la première utilisation, essuyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon non abrasif, sec.
2. Identifier une surface de niveau, sèche, appropriée, près d'une prise de courant.
3. Les Surfaces de cuisson antiadhésives devraient être légèrement recouvertes d'une petite quantité d'huile végétale. Celle-ci peut être appliquée à l'aide d'un essuie-tout ou d'un vaporisateur pour huile antiadhésive. L'huile servira à protéger la qualité antiadhésive de la surface de cuisson. Ceci devrait être fait sur une base régulière afin de conserver la qualité antiadhésive.
4. Faire préchauffer l'appareil en fermant le Couvercle, puis en le branchant dans une prise de courant.
5. Lorsqu'il sera sous tension, la DEL d'alimentation Rouge s'allumera. La DEL prêt Verte demeurera éteinte pendant que l'appareil préchauffe.
6. L'appareil devrait préchauffer pendant un minimum de 3 minutes. La DEL prêt Verte s'allumera lorsque l'appareil sera prêt à cuire.
7. Lorsque l'appareil préchauffera, préparer les tortillas.
8.  Déposer délicatement une tortilla de 20 cm (8 po) sur le dessus de la concavité préchauffée de la Surface de cuisson inférieure. FAIRE PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE, car les Surfaces de cuisson seront EXTRÊMEMENT CHAUDES. Les enfants ne devraient JAMAIS faire fonctionner cet appareil.
9. Fermer le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier. S'assurer que le Couvercle est verrouillé en place à l'aide d'un loquet. La tortilla s'enfonce automatiquement à l'intérieur de l'appareil au moment de la fermeture.
 De la vapeur pourra se dégager de l'appareil pendant la cuisson. Pour plus de sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.
10. Le temps de cuisson variera entre 1 et 3 minutes. Les tortillas seront cuites lorsqu'elles seront croustillantes et dorées.
11. Une fois la cuisson des tortillas terminée, déverrouiller et soulever le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier. Retirer la tortilla de la Surface de cuisson inférieure à l'aide d'un ustensile de cuisine en plastique ou en bois. NE PAS utiliser aucun ustensile en métal, car il pourra égratigner et endommager la Surface de cuisson.
12. Pour plus d'une tortilla à la fois, abaisser le Couvercle pour maintenir la chaleur jusqu'à la tortilla suivante.
13. Une fois l'utilisation terminée, débrancher l'appareil, puis le laisser refroidir.
14. Une fois que l'appareil se sera refroidi, suivre les consignes décrites à la Section Nettoyage et entretien pour nettoyer la MACHINE À COQUILLE À TORTILLA.

CONSEILS UTILES



NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Fumée

Au cours de la première utilisation, une légère fumée ou odeur pourra se dégager; ceci est normal avec la plupart des nouveaux appareils. La fumée et l'odeur sont causées par les résidus qui brûlent à la surface des Plaques de cuisson antiadhésives et de l'Élément chauffant. Laisser l'appareil préchauffer jusqu'à ce que la fumée et l'odeur disparaissent.

Tortillas

Utiliser n'importe quelle variété de tortilla achetée du commerce dans la MACHINE À COQUILLE À TORTILLA, y compris le maïs jaune ou blanc, la farine, la farine de blé ou de grains entiers. Le temps de cuisson pourra varier selon le type de tortilla utilisé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Prendre soin de la MACHINE À COQUILLE À TORTILLA en suivant ces simples consignes et mesures de précaution. Le nettoyage s'effectue en un rien de temps.

- Débrancher l'appareil de la prise de courant.
- S'assurer que l'appareil se sera refroidi avant de le nettoyer.
- Essuyer les Surfaces de cuisson supérieure et inférieure à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon non abrasif, humide, puis assécher à l'aide d'une serviette non abrasive, douce.
- Essuyer l'extérieur de l'Appareil principal à l'aide d'un chiffon non abrasif, sec.
- NE JAMAIS utiliser aucun tampon à récurer ou nettoyant abrasif sur cet appareil, car il endommagera la surface et les pièces.
- NE PAS mettre quelque pièce au lave-vaisselle.
- NE JAMAIS immerger la MACHINE À COQUILLE À TORTILLA dans l'eau.

RECETTES

À l'aide de la MACHINE À COQUILLE À TORTILLA, créer une variété de plats que toute la famille adorera. Les coquilles à tortilla cuites au four sont parfaites pour :

- les salades
- la salsa fraîche
- les trempettes de fête
- le chili
- les coupes de crème glacée et plus encore !

Suivre ces recettes ou créer ses propres repas avec ces délicieux bols en tortilla !

SALADE DE TACO

- 2 tortillas
 - 110 g (¼ lb) de bœuf maigre haché
 - ¼ emballage (35 g/1,25 oz) de mélange d'assaisonnement pour taco
 - ¼ (450 g/16 oz) de boîte de fèves rouges
 - ¼ (450 g/16 oz) de bouteille de vinaigrette à la française
 - 60 mL (¼ tasse) d'eau
 - ¼ de laitue iceberg
 - 120 g (½ tasse) de fromage cheddar, râpé
 - 60 g (¼ tasse) de tomate, hachée
 - 1 c. à soupe de crème sure
 - 2 c. à soupe de salsa préparée
- Préparer deux tortillas cuites en suivant les consignes de la Section Mode de fonctionnement.
- Dans une poêle à feu moyen vif, faire revenir le bœuf haché, puis égoutter l'excès de gras.
- Incorporer l'assaisonnement pour taco, les fèves rouges et la vinaigrette à la française. Ajouter 60 mL (¼ tasse) d'eau dans la poêle. Porter à ébullition, réduire le feu, puis laisser mijoter pendant 5 à 10 minutes.
- Répartir la laitue, le fromage et les tomates uniformément entre chaque coquille à tortilla préparée. Garnir le mélange de viande bien cuit. Ajouter la crème sure et la salsa.
- Portion : 2

SALADE DE TORTILLA FAJITA AU POULET

- 2 tortillas
- 2 c. à table d'huile de colza, répartie
- 60 mL (¼ tasse) de jus de lime
- 1 gousse d'ail, hachée fin
- ½ c. à café de cumin moulu
- ½ c. à café d'origan séché
- 225 g (½ livre) de poitrine de poulet désossé, coupé en fines lanières
- ½ oignon moyen, coupé en quartiers
- ½ poivron moyen rouge doux, coupé en fines lanières
- 1 (110 g/4 oz) boîte de piments du Chili verts
- Laitue râpée
- 1 grosse tomate, coupée en quartiers
- 1 petit avocat mûr, pelé et tranché

Préparer deux tortillas en suivant les consignes de la Section Mode de fonctionnement.

Dans un petit bol, mélanger 1 cuillère à soupe d'huile, le jus de lime, l'ail, le cumin et l'origan. Verser la moitié dans un grand sac en plastique refermable; y ajouter le poulet. Sceller le sac, puis retourner pour enrober. Laisser mariner pendant au moins 30 minutes. Couvrir et faire réfrigérer le reste de la marinade.

Dans une grande poêle, faire chauffer 1 cuillère à soupe de l'huile qui reste à feu moyen vif. Faire sauter les oignons pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à tendreté.

Égoutter et jeter la marinade du poulet. Ajouter le poulet dans la poêle; faire revenir jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose.

Ajouter le poivron rouge, les piments du Chili et la marinade réservée; faire cuire 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit chaud.

Farcir deux coquilles à tortilla préparées avec de la laitue. Ajouter le poulet et le mélange de légumes. Garnir avec les tomates et l'avocat.

Portion : 2

BOL À LA CREVETTE

- 1 tortilla
- ½ c. à soupe de beurre
- 60 g (¼ tasse) d'oignon doux, coupé en dés
- 240 g (1 tasse) de riz cuit
- 1 pincée de poudre d'ail
- 1 pincée de cumin
- 1 soupçon de coriandre
- De 4 à 6 crevettes cuites, décortiquées et queues enlevées
- 2 c. à table de mélange de fromage Monterey Jack et cheddar

Préparer une tortilla cuite en suivant les consignes de la Section Mode de fonctionnement.

Faire chauffer le beurre à feu moyen dans une casserole, puis faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Incorporer le riz et continuer la cuisson jusqu'à ce que le mélange soit chaud.

Incorporer les épices.

Remettre à feux doux, puis ajouter les crevettes et le fromage en remuant jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Verser les ingrédients dans le bol en tortilla cuit.

Portion : 1

BOL DE CHILI DU SUD-OUEST

- 4 tortillas
Préparer quatre tortillas à la farine cuites en suivant les consignes de la Section Mode de fonctionnement.
- 1 c. à table d'huile végétale
Faire chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen vif. Ajouter les poivrons et les oignons, puis faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement tendres.
- 1 poivron vert moyen, coupé en dés
Ajouter le bœuf haché et les épices, puis faire cuire jusqu'à ce que mélange brunisse. Écumer l'excès de gras.
- 1 poivron moyen, coupé en dés
Ajouter les tomates en dés et les haricots noirs (en option), puis laisser mijoter pendant environ 10 minutes, en remuant de temps à autre.
- 60 g (¼ tasse) d'oignon rouge, coupé en gros dés
Répartir le chili dans quatre bols en tortilla préparés. Garnir de coriandre.
- 560 g (1 ¼ lb) de bœuf haché
Garnir également de cheddar ou de Monterey Jack râpé et de crème sure.
- 2 c. à table d'assaisonnement au chili
Portion : 4
- 1 ½ c. à soupe de cumin moulu
- 1 gousse d'ail, hachée fin
- ¼ c. à café de poivre de Cayenne
- 1 c. à café de sel cachet
- ½ c. à café de poivre noir, moulu
- ¼ c. à café de poudre d'ail
- 2 tomates Roma, coupées en dés
- ½ (425 g/15 oz) de boîte de fèves noires, égouttées et rincées, en option
- 1 c. à table de feuilles de coriandre fraîches

SALADE À L'ÉPINARD ET AUX FRAISES

- 2 tortillas
Préparer deux tortillas cuites en suivant les consignes de la Section Mode de fonctionnement.
- 720 g d'épinard
Mettre 360 g (1 ½ tasse) d'épinard dans chaque bol en tortilla. Garnir chaque tortilla avec 60 g (¼ tasse) de fraises tranchées, 28 g (1 oz) de fromage féta et 30 g (1/8 tasse) d'amandes.
- 120 g de fraises, tranchées
Verser 60 mL (¼ tasse) de vinaigrette sur chacune d'entre elles.
- 55 g (2 oz) de fromage féta
- 60 g d'amandes effilées
- 120 mL de vinaigrette à la fraise
Portion : 2

BOL DE BURRITO

- 4 tortillas
Préparer quatre tortillas à la farine cuites en suivant les consignes de la Section Mode de fonctionnement.
- 480 mL (2 tasses) d'eau
Dans une casserole, mélanger l'eau, le riz et le jus de lime. Porter à ébullition.
- (320 g (1 1/3 tasse) de riz basmati
Réduire le feu, puis laisser mijoter à couvert jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé.
- Jus de 2 limes
- 1 c. à table de beurre non salé
Dans une autre casserole, faire fondre le beurre à feu moyen.
- 1 petit oignon, haché
Faire sauter les oignons et l'ail jusqu'à ce que les oignons soient translucides.
- 2 gousses d'ail, hachées fin
Ajouter les tomates, les fèves et le vin blanc.
- 1 (280 g/10 oz) boîte de tomates avec piments du Chili verts
Laisser mijoter jusqu'à ce que le mélange soit sec.
- 1 (400 g/14 oz) boîte de fèves noires, égouttées et rincées
Ajouter le riz aux bols en tortilla cuits. Garnir de mélange de tomate. Ajouter le porc grillé.
- 60 mL (¼ tasse) de vin blanc
Le cas échéant, ajouter le fromage râpé, de la coriandre, de la salsa ou de la crème sure.
- 480 g (2 tasses) de porc, grillé (en option)
Portion : 4

SALSA FRAÎCHE FACILE ET RAPIDE

- 1 tortilla
Mélanger les oignons hachés, l'ail, le piment vert et les tomates dans un bol.
- 2 tomates moyennes, hachées
Mélanger la coriandre fraîche et du sel.
- 240 g (1 tasse) d'oignon, haché
Ajouter le jus de lime au goût.
- 6 gousses d'ail, hachées fin
Réfrigérer jusqu'au lendemain.
- 1 lime
Préparer une tortilla cuite en suivant les consignes de la Section Mode de fonctionnement.
- 2 c. à table de coriandre
Incorporer la salsa et verser le mélange dans un bol en tortilla cuit.
- Un soupçon de sel
Portion : 4
- 120 g (½ tasse) de piment du Chili vert (Serrano ou jalapeno)

GUACAMOLE

- 1 tortilla
 - 3 avocats, pelés, dénoyautés et écrasés
 - 1 lime, pressée
 - 1 c. à café de sel
 - 120 g (½ tasse) d'oignon, coupé en dés
 - 3 c. à table de coriandre fraîche, hachée
 - 2 tomates Roma, coupées en dés
 - 1 c. à café d'ail, émincé
 - 1 pincée de poivre de Cayenne, moulu
- Dans un bol moyen, écraser ensemble les avocats, le jus de citron et le sel.
- Mélanger l'oignon, la coriandre, les tomates et l'ail.
- Incorporer le poivre de Cayenne
- Faire réfrigérer pendant 1 heure.
- Préparer une tortilla cuite en suivant les consignes de la Section Mode de fonctionnement.
- Verser le guacamole dans un bol en tortilla cuit.
- Portion : 4

TREMPETTE À TACOS

- 1 tortilla
 - 1 (225 g/8 oz) emballage de fromage à la crème, ramolli
 - ¾ c. à café mélange d'assaisonnement à tacos
 - 80 mL (1/3 tasse) de salsa
 - 1 (225 g/8 oz) emballage de cheddar, râpé
- Préparer une tortilla cuite en suivant les consignes de la Section Mode de fonctionnement.
- Dans un bol moyen, mélanger le fromage à la crème, l'assaisonnement à tacos et la salsa. Mettre le mélange au réfrigérateur pendant 1 heure.
- Transférer le mélange dans un bol en tortilla cuit.
- Garnir de cheddar râpé.
- Fait 600 g (2,5 tasses).

TREMPETTE DE HOUMMOS

- 1 tortilla
 - 480 g (2 tasses) de pois chiches en conserve, égouttés
 - 80 g (1/3 tasse) de beurre de sésame
 - 60 mL (¼ tasse) de jus de citron
 - 1 c. à café de sel
 - 2 gousses d'ail, coupées en deux
 - 1 c. à soupe d'huile d'olive
 - 1 pincée de paprika
 - 1 c. à café de persil frais, haché fin
- Préparer une tortilla cuite en suivant les consignes de la Section Mode de fonctionnement.
- Mettre les pois chiches, le beurre de sésame, le jus de citron, le sel et l'ail dans un mélangeur ou un robot culinaire. Mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Transférer le mélange dans un bol en tortilla cuit.
- Arroser d'huile d'olive sur le mélange de pois chiches.
- Saupoudrer de paprika et de persil.
- Fait 480 g (2 tasses).

TREMPETTE AU FROMAGE ET AU CHILI

- 3 tortillas
Préparer trois tortillas cuites en suivant les consignes de la Section Mode de fonctionnement.
- 225 g (½ livre) de bœuf haché
Mettre le bœuf haché et la saucisse de porc haché dans une grande poêle profonde. Faire cuire à feu moyen vif jusqu'à ce que le mélange soit brun uniformément.
- 225 g (½ lb) de saucisse de porc
- 900 g (2 tasses) de fromage fondu pasteurisé, en cubes
Dans une casserole moyenne à feu doux, faire fondre le fromage. Incorporer les tomates en dés avec les piments du Chili verts pendant que le fromage fond.
- 1 (280 g/10 oz) boîte de tomates coupées en dés avec piments du Chili verts avec le liquide
Égoutter le bœuf haché et la saucisse hachée.
Incorporer au mélange de fromage.
Transférer la trempette dans les bols en tortilla cuits, puis servir chaud.
Fait 1,5 kg (6 tasses).

SALSA AUX FRUITS

- 1 tortilla à la farine
Vaporiser un côté de la tortilla à la farine avec l'enduit à cuisson à saveur de beurre. Saupoudrer avec la quantité désirée de sucre à la cannelle. Vaporiser à nouveau avec l'enduit à cuisson.
- Enduit à cuisson à saveur de beurre.
- Sucre cristallisé, au goût
Faire cuire la tortilla en suivant les consignes de la Section Mode de fonctionnement.
- Cannelle moulue, au goût
Dans un bol moyen, mélanger soigneusement le kiwi, la pomme, les framboises, les fraises, le sucre blanc, la cassonade et la gelée de fruits.
- 1 kiwi, pelé et coupé en dés
Couvrir, puis laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes.
- 1 pomme Golden Delicious, pelée, évidée et coupée en dés
Transférer la salsa dans le bol en tortilla au sucre et cannelle cuit.
- 110 g (4 oz) de framboises
Choisir également de faire cuire les bols en tortilla au sucre et cannelle supplémentaires, puis briser en morceaux pour une trempette.
- 225 g (½ lb) de fraises
- 1 c. à table de sucre blanc
Portion : 5
- ½ c. à soupe de cassonade
- 1 ½ c. à soupe de gelée de fruits, au goût

DESSERT DÉCADENT À LA BANANE ET AUX BAIES

- 4 tortillas à la farine
 - 1 (680 g/24 oz) emballage de confiserie recouverte de chocolat (écorce aux amandes)
 - 480 g (2 tasses) de fraises fraîches, tranchées
 - 480 g (2 tasses) de bananes, tranchées
 - 180 g (¾ tasse) de crème glacée au chocolat comme garniture
 - ½ c. à café de cannelle moulue
 - ½ c. à café de vanille
 - 480 g (2 tasses) de crème fouettée comme garniture
 - 4 feuilles de menthe, en option
- Préparer quatre tortillas à la farine cuites en suivant les consignes de la Section Mode de fonctionnement.
- Faire fondre la confiserie recouverte de chocolat, tel qu'il est indiqué sur l'emballage. Verser un filet de chocolat fondu sur les bols en tortilla cuits. Réserver, puis laisser le chocolat durcir ou réfrigérer jusqu'au moment de servir.
- Dans un bol moyen, mélanger les fraises et les bananes.
- Répartir uniformément les fruits dans les bols en tortilla.
- Dans un petit bol pour four à micro-ondes, faire fondre la garniture à puissance maximale de 30 à 45 secondes ou jusqu'à ce qu'elle ramollisse. Incorporer la cannelle et la vanille.
- Verser la garniture sur les fruits dans les bols en tortilla. Garnir de crème fouettée; garnir de feuilles de menthe. Servir immédiatement.
- Portion : 4

COUPE DE CRÈME GLACÉE

- 1 tortilla à la farine
 - Enduit à cuisson à saveur de beurre
 - Sucre cristallisé, au goût
 - Cannelle moulue, au goût
 - 120 g (½ tasse) de crème glacée, de son choix
 - Garnitures (fondant de chocolat), arachides écrasées, cerises)
- Vaporiser un côté de la tortilla à la farine avec l'enduit à cuisson à saveur de beurre. Saupoudrer avec la quantité désirée de sucre à la cannelle. Vaporiser à nouveau avec l'enduit à cuisson.
- Faire cuire la tortilla en suivant les consignes de la Section Mode de fonctionnement.
- Ajouter la crème glacée et les garnitures désirées. Servir immédiatement.
- Portion : 1

BOL AU CROQUANT AUX POMMES

- 3 tortillas à la farine
 - Enduit à cuisson à saveur de beurre
 - 1 c. à soupe de sucre cristallisé, au goût
 - ½ c. à café de cannelle moulue, ou au goût
 - 3 ou 4 pommes Granny Smith, pelées, évidées et tranchées
 - 1 ½ c. à café de jus de citron
 - 30 g (1/8 tasse) de sucre cristallisé
 - ½ c. à café de cannelle
 - ½ c. à soupe de beurre
 - 120 g (½ tasse) de farine
 - 120 g (½ tasse) de cassonade
 - 60 g (¼ tasse) de beurre
 - Crème glacée à la vanille ou crème fouettée
- Vaporiser un côté de la tortilla à la farine avec l'enduit à cuisson à saveur de beurre. Saupoudrer avec la quantité désirée de sucre à la cannelle. Vaporiser à nouveau avec l'enduit à cuisson.
- Faire cuire la tortilla en suivant les consignes de la Section Mode de fonctionnement.
- Faire préchauffer le four à 175 °C (350 °F).
- Mélanger les pommes avec le jus de citron, le sucre et la cannelle.
- Vaporiser une petite casserole avec un enduit à cuisson, puis verser le mélange de pommes dans le plat.
- Couper le beurre, la farine et la cassonade jusqu'à obtenir une consistance grumeleuse. Saupoudrer uniformément sur les pommes.
- Faire cuire au four à 175 °C (350 °F) pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce que les pommes soient tendres.
- Répartir uniformément en 3 tortillas au sucre et cannelle préparées.
- Garnir de crème glacée à la vanille ou de crème fouettée fraîche.
- Portion : 3

BOL AU GÂTEAU AU FROMAGE ET AUX CERISES

- 8 tortillas à la farine
 - Enduit à cuisson à saveur de beurre
 - 1 c. à table de sucre cristallisé, au goût
 - ½ c. à café de cannelle moulue, ou au goût
 - 1 (225 g/8 oz) emballage de fromage à la crème
 - 120 g (½ tasse) de sucre blanc
 - 1 soupçon d'extrait de vanille
 - 1 soupçon d'extrait d'amande
 - 240 mL (1 tasse) de crème riche en matière grasse
 - 1 (340 g/12 oz) boîte de garniture pour tarte aux cerises
- Vaporiser un côté de la tortilla à la farine avec l'enduit à cuisson à saveur de beurre. Saupoudrer avec la quantité désirée de sucre à la cannelle. Vaporiser à nouveau avec l'enduit à cuisson.
- Faire cuire la tortilla en suivant les consignes de la Section Mode de fonctionnement.
- Dans un grand bol, mélanger le fromage à la crème, le sucre, la vanille et l'extrait d'amande. Bien mélanger.
- Dans un bol moyen, fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes.
- Plier la crème fouettée dans le mélange de fromage à la crème.
- Répartir dans les tortillas au sucre et cannelle préparées.
- Garnir d'une cuillerée de garniture pour tarte aux cerises.
- Laisser reposer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- Portion : 8

RETOUR ET GARANTIE

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU S'IL EST ENDOMMAGÉ QUAND VOUS LE RETIREZ DE LA BOÎTE, VÉUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ IL A ÉTÉ ACHETÉ.

MACHINE À COQUILLE À TORTILLA / TSM100

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

Distribué par :

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

Demande pour le service à la clientèle

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

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

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

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

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

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

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

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).
Suivez nos conseils sur Pinterest à [www.pinterest.com / nostalgiaelectrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).
Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

