



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

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

(rev. 07/20/15)



**BTS200**

**Baked Taco Shell Toaster**  
**Grille à coquille de taco cuit**  
**Tostadora de Taco Shells Cocidos**

Instructions and Recipes  
Consignes et recettes  
Instrucciones y recetas



# CONTENTS

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

# SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

## Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hertz  
750 Watts

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

## IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse appliance 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 being cooked in the appliance.
6. Unplug unit from outlet when not in use and during cleaning.
7. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance ever malfunctions.
8. DO NOT place appliance in a dishwasher.
9. Always use tongs to remove hot dogs.
10. Keep out of reach of children.
11. This appliance is NOT A TOY.
12. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
13. Young children should be supervised while in proximity of the appliance to ensure that they do not play with it.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. Read all instructions before operating this appliance.
2. Avoid contact with moving parts.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. DO NOT use outdoors.
11. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, nor in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving this appliance.

13. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
14. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
15. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.
16. Check appliance for presence of foreign objects prior to use..
17. DO NOT attempt to stick any utensils or other objects into the toaster while appliance is plugged in.
18. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord.
19. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
20. If a longer extension cord is used:
  - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
  - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
21. 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.
22. Oversize foods, metal foil packages, or utensils must not be inserted in a toaster as they may involve a risk of fire or electric shock.
23. A fire may occur if toasters are covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
24. Do not attempt to dislodge food when toaster is plugged in.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

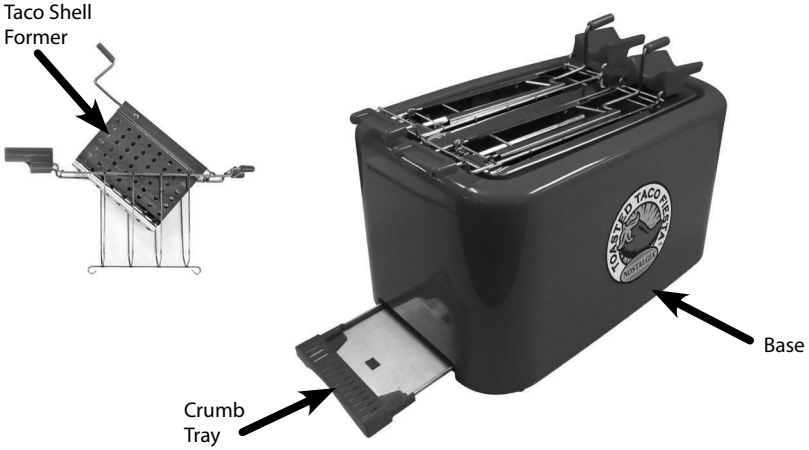
### **INTRODUCTION**

Toast up a tasty meal or snack with the Nostalgia™ BAKED TACO SHELL TOASTER! This unique unit allows you to make the perfect taco shell in a matter of minutes. After toasting, fill shells with your favorite taco meats, veggies and toppings, and you'll be enjoying your meal--without worrying about messy cleanup. Use our recipes or create your own for the perfect taco experience!

# PARTS & ASSEMBLY

## PARTS

Your POP-UP TACO TOASTER is fully assembled.



## RECOMMENDED COOKING TIMES



TACO SHELL COOK TIME
1-2 PREMADE
3-4 FLOUR
4-5 CORN

## CORD LOCATION



Cord wraps around brackets underneath the unit

## HOW TO OPERATE

- Place the BAKED TACO SHELL TOASTER on a stable surface near an electrical outlet before starting.
- Always make sure that the cord is away from any water source.
- Plug the appliance into an electrical socket.
- Remove Taco Shell Former from toaster using red handles. Carefully lift top of former, place and center two standard-sized taco shells (no larger than 6 inches in diameter) into each Taco Shell Former. Close top of former and insert Taco Shell Former back into the toaster. NOTE: For heating premade taco shells, do not press down with top of Taco Shell Former as it may cause the shell to break!
- Turn dial to desired heat setting to start cooking cycle. Keep in mind that cook time will vary as unit heats up and will vary depending on thickness of the taco shell.
- Recommended cooking times:

TACO SHELL COOK TIME
1-2 PREMADE
3-4 FLOUR
4-5 CORN

- Unit will ding when cooking has completed. Use red handles to remove Taco Shell Former from toaster, lift top of former and remove taco shell by sliding taco shell sideways from bottom of former. DO NOT touch wire on Taco Shell Former as it will be hot. Taco shell will harden slightly as it cools.
- Unplug the appliance. Unit should be cool to the touch.
- Remove the Taco Shell Former and Crumb Tray and follow directions in Cleaning and Maintenance section to clean unit.
- Return the Taco Shell Former and Crumb Tray to the toaster and store your BAKED TACO SHELL TOASTER in a safe place until next use.

## HELPFUL TIPS

### TACO SHELLS

The BAKED TACO SHELL TOASTER is designed to use only two standard-sized flour taco shells, corn taco shells or premade taco shells at a time.

DO NOT put toppings or meat into the unit with the taco shells.

### BURNING/SMOKING

If the machine is burning or smoking during cooking, remove former and unplug appliance from electrical socket. Refer to recommended cooking times if you are unsure.

Smoking may be caused by excess crumbs and pieces of taco shell stuck inside the machine. To prevent smoking, make sure to clean the Taco Shell Former and empty Crumb Tray after each use.



## CLEANING & MAINTENANCE

Make sure the unit is unplugged before cleaning. Allow all parts to COOL to the touch, especially the Taco Shell Former and Crumb Tray.

To prolong the life of your BAKED TACO SHELL TOASTER, please follow these simple instructions for maintenance.

- Lift the toaster by the handles only.
- Never place the appliance in a dishwasher.
- Use only standard-sized taco shells. Taco shells are not to exceed 6 inches in diameter. Do not try to remove taco shells if they get jammed inside the basket without first unplugging the toaster.
- Clean outer surface of the BAKED TACO SHELL TOASTER with a soft damp cloth and only when it is unplugged and completely cooled.
- Use soapy water to clean the basket before and after use.
- Make sure the unit is completely cooled before storing or cleaning.
- Unplug the BAKED TACO SHELL TOASTER before removing the crumb tray from the base. Crumbs in the mechanism must be removed by blowing or gentle shaking. Crumb Tray must be cleaned regularly.
- Do not operate toaster without at least one taco shell in place.
- Never use the BAKED TACO SHELL TOASTER without the Taco Shell Former and Crumb Tray in place.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

# RECIPES

It's easy to use your BAKED TACO SHELL TOASTER for a quick, easy-to-serve meal. These recipes are a great starting point, but don't forget to be creative and cook to your own tastes!

\*All recipes are measured to fill a 4-quart slow cooker. Feel free to adjust for smaller batches as needed.

## GARLIC CHICKEN TACOS

- 4 lbs boneless, skinless chicken
  - 20 oz tomatoes (canned or fresh)
  - 2 tsp cumin
  - 2 tsp garlic powder
  - Salt and pepper to taste
- Place chicken in bottom of slow cooker and add salt and pepper to taste.
- Add in cumin, garlic powder and tomatoes.
- Cover and cook on LOW setting for 5-6 hours.
- Remove chicken from slow cooker and shred when cooled slightly.
- Place taco shells of your choice in the PBAKED TACO SHELL TOASTER. After the shells have cooked, fill with chicken and toppings of choice, such as sour cream, olives or refried beans.

## VEGGIE TACOS

- 6 tbsp olive oil
  - 2 medium onions, finely chopped
  - 3 large carrots, peeled and grated
  - 3 medium zucchini, grated
  - 3 lbs sliced Mushrooms
  - 2 tsp cumin
  - 2 tsp dried oregano
  - ¾ cup water
- Heat olive oil in a large non-stick frying pan over medium-high heat, then add onion and mushrooms. Stir until lightly browned.
- Add carrots, zucchini, taco cumin, oregano, onion and mushroom mixture and water to slow cooker.
- Cover and cook on LOW setting for about an hour or until vegetables are tender.
- Place taco shells of your choice in the BAKED TACO SHELL TOASTER. After the shells have cooked, fill with vegetables and toppings of choice, such as tomato, lettuce or refried beans.

**TERIYAKI TACOS**

- 63 oz sirloin or rump steak
  - 3 cups soy sauce
  - 1½ cups brown sugar
  - 4 garlic cloves, minced
  - 3 teaspoons ground ginger
- Mix soy sauce, brown sugar, garlic cloves and ground ginger in a separate bowl until well blended.
- Place beef in a sealable plastic bag. Add the soy mixture, seal, and let marinade in refrigerator for 30 minutes.
- Heat a grill plate on medium heat. Remove beef from bag and grill until medium rare. Let meat rest for 5-7 minutes
- Place taco shells of your choice in the BAKED TACO SHELL TOASTER. After the shells have cooked, fill with meat and toppings of choice, such as lime juice and avocado slices.

**PULLED PORK TACOS**

- 1 cup onion, minced
  - 1 cup beer of choice
  - 3 tablespoons tomato paste
  - 3 tablespoons brown sugar
  - 2 tablespoons cocoa powder
  - 2 tablespoons dried oregano
  - 2 tablespoons salt
  - 2 tablespoons chili powder
  - 1 tablespoon cumin
  - 2 teaspoons minced garlic
  - 1 teaspoon cayenne pepper
  - 4 pounds boneless pork
  - 1/2 cup cilantro, minced
- Combine onion, beer, tomato paste, brown sugar, cocoa powder, dried oregano, salt, chili powder, cumin, minced garlic and cayenne pepper in a slow cooker and mix well.
- Add in all of the pork, and mix to coat.
- Cook on LOW setting for 7-8 hours.
- Remove pork from cooker and shred with forks.
- For more moist pork, remove 2-3 cups of the liquid remaining in the slow cooker and pour over pork.
- Stir in cilantro to taste.
- Place taco shells of your choice in the BAKED TACO SHELL TOASTER. After the shells have cooked, fill with pork and toppings of your choice, such as sour cream, shredded cheese or guacamole.

# 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.

## BAKED TACO SHELL TOASTER / BTS200

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](http://www.nostalgiaproducts.com)

### Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to [www.nostalgiaproducts.com](http://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](http://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](http://www.nostalgiaproducts.com).

Like us on Facebook at [www.facebook.com/NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Follow our boards on Pinterest at [www.pinterest.com/nostalgiaelctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).

Tweet along with us on Twitter at [www.twitter.com/NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

# TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTIONS . . . . .	12
IMPORTANTES MISES EN GARDE . . . . .	12
INTRODUCTION . . . . .	13
PIÈCES ET ASSEMBLAGE . . . . .	14
MODE DE FONCTIONNEMENT . . . . .	15
CONSEILS UTILES . . . . .	15
NETTOYAGE ET ENTRETIEN . . . . .	16
RECETTES . . . . .	17
RETOURS ET GARANTIE . . . . .	19

## SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est importante.

Ce manuel contient plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Toujours lire et respecter toutes les consignes de sécurité.



Ceci est le symbole d'avertissement de sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatal ainsi qu'aux autres utilisateurs.

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  
750 Watts

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

# IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTIONS

1. NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser près d'une source d'eau.
3. NE JAMAIS utiliser éponge ou chiffon abrasif sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
5. NE JAMAIS faire cuire autre chose dans l'appareil que ce qui est prévu.
6. Débrancher la prise de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment du nettoyage.
7. NE JAMAIS utiliser cet appareil avec un cordon ou une prise endommagée, ou si l'appareil fonctionne mal.
8. NE JAMAIS le mettre dans le lave-vaisselle.
9. Toujours utiliser les pinces pour enlever les hot-dogs.
10. Garder hors de portée des enfants.
11. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
12. Les enfants laissés sans surveillance et les personnes ayant une déficience cognitive ne devraient jamais utiliser cet appareil.
13. Les jeunes enfants qui sont à proximité de l'appareil ne devraient pas être laissés sans surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec celui-ci.

## IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lors d'utilisation d'appareils électriques, des mesures de précaution de base devraient toujours être prises notamment :

1. Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.
2. Éviter d'être en contact avec les pièces mobiles.
3. Pour éviter les électrocutions, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé à proximité des enfants.
5. Avant de retirer les pièces et de les nettoyer, débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
6. NE PAS utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise endommagée ni si l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus près pour qu'il soit révisé ou réparé.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandée par le fabricant pourrait provoquer des blessures.
8. Toujours brancher l'appareil en premier lieu avant de le raccorder à la prise murale. Pour l'éteindre, mettre le bouton à arrêt « off » et retirer la fiche de la prise murale.
9. Ne pas laisser pendre le cordon au bord de la table ou du comptoir, ou toucher une surface chaude.
10. NE PAS utiliser à l'extérieur.
11. NE PAS placer sur un brûleur à gaz ou un rond électrique

ou à sa proximité, ou dans un four chaud.

12. Être extrêmement prudent lorsque vous déplacez cet appareil.
13. NE PAS toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
14. NE JAMAIS utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
15. Un appareil qui est branché dans une prise de courant ne devrait pas être laissé sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
16. Vérifier qu'il n'y a aucun corps étranger dans l'appareil avant l'utilisation.
17. NE JAMAIS mettre un ustensile ou tout autre objet dans la grille quand l'appareil est branché.
18. Un cordon électrique court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un long cordon.
19. Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
20. Si une rallonge est utilisée :
  - 1) La capacité électrique d'un cordon ou d'une rallonge doit être supérieure ou égale à la puissance électrique de l'appareil, et
  - 2) Le cordon d'alimentation doit être mis de telle sorte qu'il ne s'enroule pas sur le comptoir ou la table où les enfants pourraient le tirer ou trébucher involontairement.
21. 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.
22. Les aliments trop grands, des emballages en aluminium, ou des ustensiles ne peuvent pas être insérés dans une grille, ils pourraient créer un risque d'incendie ou d'électrocution.
23. Il y a un risque d'incendie si la grille est couverte ou touche un matériau inflammable, y compris les rideaux, tentures, les murs, et le reste, lors du fonctionnement.
24. Ne pas décoller la nourriture lorsque le grille-taco est branché.

## CONSERVER CES CONSIGNES !

### INTRODUCTION

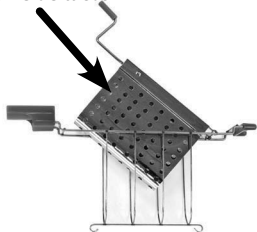
Faites-vous griller un savoureux repas ou une collation avec la grille à coquille de taco cuit de Nostalgia<sup>MC</sup>! Cet appareil vous permet de faire des coquilles de taco en quelques minutes seulement. Après avoir grillé, remplir les tacos avec votre viande, légumes et garnitures de tacos préférés -- sans se soucier du nettoyage. Utiliser nos recettes ou créer la vôtre pour une superbe expérience de tacos !

# PIÈCES ET ASSEMBLAGE

## PIÈCES

Votre GRILLE À COQUILLE DE TACO CUIT, est complètement assemblée.

Moule pour  
coquille de tacos



## TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉ



TACO SHELL  
COOK TIME  
-----  
1-2 PREMADE  
3-4 FLOUR  
4-5 CORN

FRANÇAIS

## EMPLACEMENT DU CORDON



Enroulement du cordon autour des crochets sous l'appareil.



## MODE DE FONCTIONNEMENT

- Placer le GRILLE À COQUILLE DE TACO CUIT sur une surface stable près d'une prise de courant avant de commencer.
- Toujours s'assurer que le cordon électrique est éloigné de toute source d'eau.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant.
- Enlever le moule pour coquille de tacos du grille-taco en vous servant des poignées rouges. Soulever avec précaution le haut du moule, placer et centrer deux coquilles de tacos de taille normale (pas plus de 6 pouces de diamètre) dans chaque moule pour coquille de tacos. Fermer le haut du moule et insérer le moule pour coquille de tacos. REMARQUE : Pour réchauffer des coquilles de tacos préparés, ne pas pousser vers le haut le moule pour coquille de tacos, car cela pourrait casser la coquille !
- Régler le bouton à la chaleur désirée pour démarrer le cycle de la cuisson. Garder à l'esprit que le temps de cuisson variera selon la chaleur de l'unité et selon l'épaisseur de la coquille du taco.
- Temps de cuisson recommandé :

TACO SHELL COOK TIME
1-2 PREMADE
3-4 FLOUR
4-5 CORN

- Lorsque la cuisson sera prête, l'appareil fera un bruit « ding ». Utiliser les poignées rouges pour enlever le moule pour coquille de tacos du grille-taco, soulever la partie supérieure du moule et retirer la coquille du taco en glissant la coquille du taco latéralement du bas du moule. Ne pas toucher le fils électrique du moule pour coquille de tacos vu qu'il sera chaud. La coquille du taco durcira un peu lorsqu'elle se refroidira.
- Débrancher l'appareil. L'appareil devrait être froid au toucher.
- Enlever le moule pour coquille de tacos et le ramasse-miettes et suivre les directives décrites dans la section de nettoyage et d'entretien pour nettoyer l'appareil.
- Remettre le moule pour coquille de tacos et le ramasse-miettes dans le grille-taco et ranger le GRILLE À COQUILLE DE TACO CUIT dans un endroit sûr jusqu'au prochain usage.

## CONSEILS UTILES

### COQUILLES DE TACO

Le GRILLE À COQUILLE DE TACO CUIT est conçu pour utiliser uniquement deux tacos de taille normale faite de farine, de maïs ou des coquilles de tacos faites d'avance à la fois.

NE PAS mettre les garnitures ou la viande dans l'appareil avec les coquilles de tacos.

### BRULÉE / FUMÉE

Si l'appareil brûle ou fume durant la cuisson, retirer le moule et débrancher l'appareil de la prise électrique. Veuillez vous référer au temps de cuisson si vous n'êtes pas sûr.

La fumée peut être causée par des miettes et des morceaux de coquilles de tacos coincés à l'intérieur de l'appareil. Pour éviter la fumée, nettoyer le moule pour coquille de tacos et vider le ramasse-miettes après chaque utilisation.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Toutes les parties doivent être FROIDES au toucher, surtout le moule pour coquille de tacos et le ramasse-miettes.

Pour prolonger la vie de votre GRILLE À COQUILLE DE TACO CUIT, veuillez suivre ces simples instructions d'entretien.

- Soulever le grille-taco par les poignées seulement.
- Ne jamais mettre l'appareil au lave-vaisselle.
- Utiliser seulement des coquilles de tacos de taille normale. Les coquilles de tacos ne doivent pas dépasser 6 pouces de diamètre. Ne pas enlever les coquilles de tacos si elles coincés dans le panier sans débrancher le grille-taco.
- Nettoyer la surface extérieure du GRILLE À COQUILLE DE TACO CUIT avec un linge doux et humide, et ce, seulement quand l'appareil est débranché et refroidi.
- Laver le panier à l'eau savonneuse avant et après leurs utilisations.
- S'assurer que l'appareil soit complètement refroidi avant de le ranger ou de le laver.
- Débrancher le GRILLE À COQUILLE DE TACO CUIT avant d'enlever le ramasse-miettes de la base. Les miettes bloquées dans le mécanisme doivent être enlevées en soufflant ou en secouant gentiment l'appareil. Le ramasse-miettes doit être nettoyé régulièrement.
- Utiliser le grille-taco avec au moins un taco.
- Ne Jamais utiliser le GRILLE À COQUILLE DE TACO CUIT sans que le moule pour coquille de tacos et le ramasse-miettes soient en place.
- Tout entretien devrait être fait par un représentant de service agréé.

# RECETTES

Il est facile d'utiliser votre GRILLE À COQUILLE DE TACO CUIT pour un repas facile et vite servit. Ces recettes sont excellentes comme point de départ, mais n'oubliez pas de faire preuve de créativité et de cuisiner selon vos goûts !

\*Toutes les recettes sont faites en fonction d'une mijoteuse de 4-pintes. Ne pas hésiter à les ajuster pour de plus petites quantités, selon le besoin.

## GARLIC CHICKEN TACOS

- 4 lb de poulet désossé et sans peau
  - 20 oz de tomates (en boîte ou fraîches)
  - 2 cuillères à thé de cumin
  - 2 cuillères à thé de poudre d'ail
  - Saler et poivrer à votre goût
- Mettre le poulet au fond de la mijoteuse et ajouter du sel et poivre selon votre goût.
- Ajouter du cumin, poudre d'ail et des tomates.
- Couvrir et cuire à BASSE température durant 5 à 6 heures.
- Retirer le poulet de la mijoteuse et couper un petit morceau une fois refroidi.
- Mettre les coquilles de tacos de votre choix dans le GRILLE À COQUILLE DE TACO CUIT. Après la cuisson des tacos, remplir de poulet avec les garnitures de votre choix, comme de la crème sûre, olives et des haricots frits.

## TACOS AUX LÉGUMES

- 6 c. à soupe d'huile d'olive
  - 2 oignons moyens finement coupés
  - 3 grandes carottes, épluchées et râpées
  - 3 zucchini moyens râpés
  - 3 lb de champignons coupés en dés
  - 2 cuillères à thé de cumin
  - 2 cuillères à thé d'origan séché
  - ¾ de tasse d'eau
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen vif, puis ajouter des oignons et des champignons. Faire revenir légèrement.
- Ajouter le mélange de carottes, zucchini, cumin à tacos, origan, oignon et champignons et de l'eau dans la mijoteuse.
- Couvrir et cuire à BASSE température environ une heure ou selon la cuisson des légumes.
- Mettre les coquilles de tacos de votre choix dans le GRILLE À COQUILLE DE TACO CUIT. Après la cuisson des tacos, remplir de légumes et des garnitures de votre choix, comme des tomates, de la laitue ou des haricots frits.

## TACOS À LA TERIYAKI

- 63 oz de bifteck de surlonge ou de croupe  
Mélanger la sauce soja, la cassonade, les gousses d'ail et le gingembre moulu dans un bol séparé jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
- 3 tasses de sauce soja  
Mettre le bœuf dans un sac en plastique scellé. Ajouter le mélange de soja, sceller, et laisser mariner au réfrigérateur pendant 30 minutes..
- 1½ tasses de cassonade
- 4 gousses d'ail, hachées  
Chauffer la plaque à feu moyen. Enlever le bœuf du sac et faites griller la viande à point. Laisser la viande se reposer pendant 5 à 7 minutes.
- 3 cuillères à thé de gingembre moulu  
Mettre les coquilles de tacos de votre choix dans le GRILLE À COQUILLE DE TACO CUIT. Après la cuisson des tacos, remplir de viande avec des garnitures de votre choix, comme du jus de citron et des tranches d'avocat.

## TACOS AU PORC EFFILOCHÉ

- 1 tasse d'oignon haché  
Mélanger les oignons, la bière, la pâte de tomate, la cassonade, le cacao en poudre, l'origan séché, le sel et la poudre de chili, le cumin, l'ail haché et le poivre de Cayenne dans une mijoteuse et bien mélanger.
- 1 tasse de bière à votre choix
- 3 cuillères à soupe de pâte de tomate  
Enrober toute la viande de porc avec ce mélange.
- 3 cuillères à soupe de cassonade  
Cuire à BASSE température durant 7 à 8 heures.
- 2 cuillères à soupe de poudre de cacao  
Enlever le porc de la mijoteuse et effiloché avec une fourchette.
- 2 cuillères à soupe d'origan séché  
Pour que le porc soit plus juteux, prendre 2 à 3 tasses de jus restant dans la mijoteuse et verser sur le porc.
- 2 cuillères à soupe de sel  
Mettre du coriandre selon votre goût.
- 2 cuillères à soupe de poudre de chili  
Mettre les coquilles de tacos de votre choix dans le GRILLE À COQUILLE DE TACO CUIT. Après la cuisson des tacos, remplir de porc avec les garnitures de votre choix, comme de la crème sûre, du fromage râpé ou du guacamole.
- 1 cuillère à soupe de cumin
- 2 cuillères à thé d'ail haché
- 1 cuillère à thé de poivre de cayenne
- 4 livres de porc désossés
- 1/2 tasse de coriandre hachée

# RETOURS ET GARANTIE

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

## GRILLE À TACOS CUITS / BTS200

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](http://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](http://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](http://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](http://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).

# CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES . . . . .	21
MEDIDAS IMPORTANTES . . . . .	21
INTRODUCCIÓN . . . . .	22
PIEZAS Y ENSAMBLAJE . . . . .	23
FUNCIONAMIENTO . . . . .	24
CONSEJOS ÚTILES . . . . .	24
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO . . . . .	25
RECETAS . . . . .	26
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA . . . . .	28

# SEGURIDAD

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

En este manual y en el aparato hemos incluido numerosos mensajes referentes a la seguridad. Lea y siga siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de aviso de seguridad.

Este símbolo le avisa de peligros potenciales que podrán causar la muerte o lesionarle a usted y a otros.

Todos los mensajes de seguridad seguirán al símbolo de aviso de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le informarán acerca de peligros potenciales, cómo reducir la posibilidad de lesionarse y le dirán lo que puede ocurrir si no se siguen las instrucciones.

## Especificaciones del aparato:

120 Volts, 60 Hertz  
750 Watts

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

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. No sumerja NUNCA el aparato 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 en el aparato ninguna otra cosa que no sea lo que se está procesando en el aparato.
6. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando y para limpiarlo.
7. NO opere este aparato con un cable o enchufe dañados, ni si funciona incorrectamente.
8. NO coloque el aparato en un lavavajillas.
9. Siempre utilice pinzas para retirar los perros calientes.
10. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
11. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
12. Este aparato no debe ser operado nunca por niños o personas con limitaciones cognitivas que no estén supervisados.
13. Se debe supervisar a los niños mientras estén cerca del aparato para asegurarse de que no jueguen con el mismo.

## MEDIDAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.
2. Evite el contacto con piezas en movimiento.
3. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni ninguna otra parte del aparato en agua ni en otros líquidos.
4. Cuando cualquier aparato se utilice cerca de niños, es necesaria una supervisión estrecha.
5. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando, antes de retirar piezas y antes de su limpieza.
6. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al taller de reparación más cercano para su examen o reparación.
7. El uso de aditamentos y accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, mueva todos los controles a "off" y luego retire el enchufe del tomacorriente.
9. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
10. NO lo utilice en exteriores.

11. NO lo coloque sobre ni cerca de una hornilla de gas ni eléctrica, ni dentro de un horno caliente.
12. Debe tenerse extrema precaución cuando se mueva este aparato.
13. NO toque las superficies calientes. Use agarraderas o mangos.
14. NO utilice el aparato para otro uso que no sea el cual para el que está destinado.
15. Un aparato que esté conectado a una toma de corriente no debe dejarse sin atención mientras esté funcionando.
16. Revise el aparato para ver si tiene objetos extraños antes del uso.
17. NO intente introducir utensilios ni objetos en la tostadora mientras esté conectada.
18. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
19. Cables de extensión más largos están disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado al utilizarlos.
20. Si se utiliza un cable de extensión más largo:
  - 1) Las características nominales del grupo de cables o del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato, y
  - 2) El cable debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o mesa donde pueda halarse por niños o tropezarse con él accidentalmente.
21. 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.
22. Los alimentos muy grandes, paquetes de láminas de metal, o utensilios no deben insertarse en una tostadora, ya que pueden suponer un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
23. Puede ocurrir un incendio si las tostadoras se cubren o tienen contacto con material inflamable, incluyendo cortinas, cortinajes, paredes y similares, cuando están en funcionamiento.
24. No intente retirar los alimentos cuando la tostadora esté enchufada.

## **¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

### **INTRODUCCIÓN**

¡Tueste una sabrosa comida o merienda con la TOSTADORA DE TACO SHELLS COCIDOS de Nostalgia™! Esta unidad única le permite preparar taco shells perfectos en cuestión de minutos. Después de tostar, rellene los taco shells con sus carnes, vegetales y aderezos favoritos, y estará disfrutando de su comida sin preocuparse por limpiar el desorden. ¡Utilice nuestras recetas o cree su propia receta para una experiencia de tacos perfecta!

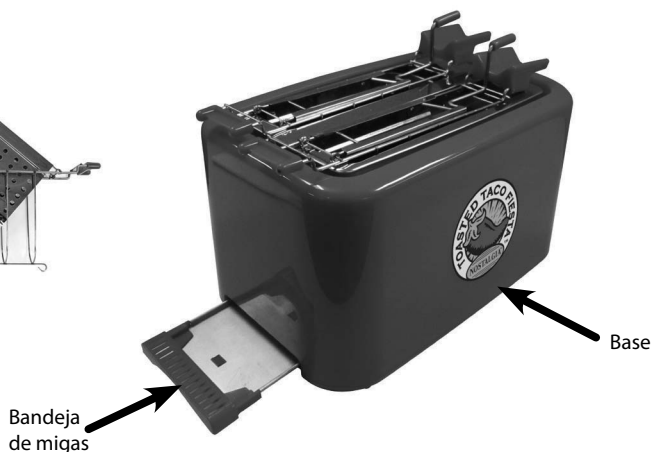
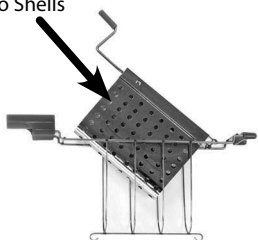


# PIEZAS Y ENSAMBLAJE

## PIEZAS

La TOSTADORA DE TACO SHELLS COCIDOS está totalmente armada.

Molde de  
Taco Shells



## TIEMPOS DE COCCIÓN RECOMENDADOS



TACO SHELL  
COOK TIME  
1-2 PREMADE  
3-4 FLOUR  
4-5 CORN

## UBICACIÓN DEL CABLE



Envolvuras del cable alrededor de las abrazaderas debajo de la unidad.

# FUNCIONAMIENTO

- Coloque la TOSTADORA DE TACO SHELLS COCIDOS en una superficie estable cerca de una toma de corriente eléctrica antes de comenzar.
- Asegúrese siempre de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua.
- Conecte el electrodoméstico en una toma de corriente.
- Retire el molde de Taco Shells de la tostadora con las asas rojas. Levante con cuidado la parte superior del molde, sitúe y centre dos taco shells de tamaño estándar (no más de 6 pulgadas de diámetro) en cada molde de Taco Shells. Cierre la parte superior del molde e inserte el Taco Shell en la tostadora. NOTA: ¡Para calentar los taco shells ya hechos, no presione hacia abajo con la parte superior del molde ya que puede causar la rotura del taco!
- Gire el dial a la posición de cocción deseada para iniciar el ciclo de cocción. Tenga en cuenta que el tiempo de cocción varía cuando la unidad se calienta y puede variar dependiendo del grosor del taco.
- Tiempo de cocción recomendados:

TACO SHELL
COOK TIME
1-2 PREMADE
3-4 FLOUR
4-5 CORN

- La unidad sonará cuando haya terminado la cocción. Use las asas rojas para retirar el molde de Taco Shells de la tostadora, levante la parte superior para retirar el taco al deslizar hacia los lados de la parte inferior del molde. No toque el alambre en el molde de Taco Shells ya que estará caliente. El Taco Shell se endurecerá ligeramente cuando se enfríe.
- Desenchufe el aparato. La unidad debe estar fría al tacto.
- Retire el formado de Taco Shells y la bandeja de migaja y siga las instrucciones en la sección de Limpieza y Mantenimiento para limpiar la unidad.
- Devuelva el molde de Taco Shells y la bandeja de migas de la tostadora y guarde la TOSTADORA DE TACO SHELLS COCIDOS en un lugar seguro hasta su próximo uso.

## CONSEJOS ÚTILES

### TACO SHELLS

La TOSTADORA DE TACO SHELLS COCIDOS está diseñada para solo utilizar dos taco shells de harina estándares, taco shells de maíz o taco shells ya hechos a la vez.

NO deposite aderezos o carne en la unidad con los taco shells.

### COMBUSTIÓN/HUMO

Si la máquina se está quemando o produciendo humo durante la cocción, retire el molde y desconecte el aparato de la toma eléctrica. Consulte los tiempos de cocción recomendados si no está seguro.

El humo puede ser provocado por el exceso de migas y pedazos de taco shells atorados dentro de la máquina. Para evitar el humo, asegúrese de limpiar el molde para Taco Shells y vacíe la bandeja de migas después de cada uso.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el aparato esté desconectado antes de limpiarlo. Permita que las piezas se ENFRÍEN al tacto, especialmente el molde para Taco Shells y la bandeja de migas.

Para extender la vida de la TOSTADORA DE TACO SHELLS COCIDOS, siga estas simples instrucciones para su mantenimiento.

- Levante la tostadora solamente por las agarraderas.
- No coloque nunca el aparato en un lavavajillas.
- Sólo use taco shells estándares. Los taco shells no sobrepasarán las 6 pulgadas de diámetro. No intente retirar los taco shells si se atorán dentro de la cesta sin desconectar primero la tostadora.
- Limpie la superficie exterior de la TOSTADORA DE TACO SHELLS COCIDOS con un paño húmedo suave y solamente cuando esté desconectada y completamente fría.
- Use agua jabonosa para limpiar la cesta antes y después del uso.
- Asegúrese de que la unidad se haya enfriado completamente antes de guardarla o limpiarla.
- Desenchufe la TOSTADORA DE TACO SHELLS COCIDOS antes de retirar la bandeja de migas de la base. Las migas introducidas en el mecanismo deben eliminarse por soplo de aire o sacudiendo ligeramente. La bandeja de migas debe limpiarse con regularidad.
- No utilice la tostadora sin al menos haber introducido un taco shell.
- Nunca use la TOSTADORA DE TACO SHELLS COCIDOS sin el molde de Taco Shells y la bandeja de migas en su lugar.
- Cualquier otro servicio debe realizarse por un representante de servicios autorizado.

# RECETAS

La TOSTADORA DE TACO SHELLS COCIDOS es fácil de usar para una comida rápida fácil de servir. ¡Estas recetas son un gran punto de partida, pero no olvide de ser creativo y cocinar a su gusto!

\*Todas las recetas se miden para llenar una olla de cocción de 4 cuartos. Siéntase libre de ajustarse para lotes más pequeños como sea necesario.

## TACOS DE POLLO CON AJO

- Pollo deshuesado sin piel, 4 libras  
Coloque el pollo en el fondo de la olla de cocción lenta y añada sal y pimienta al gusto.
- Tomates de 20 oz (enlatados/frescos)  
Añada comino, ajo en polvo y tomates.
- 2 cucharaditas de comino  
Tape y cocine a temperatura baja durante 5 a 6 horas.
- 2 cucharaditas de ajo en polvo  
Retire el pollo de la olla de cocción lenta y tritúrelo cuando se enfríe un poco.
- Sal y pimienta al gusto  
Coloque los taco shells de su elección en la TOSTADORA DE TACO SHELLS COCIDOS. Después de haber cocido los taco shells, rellénelos con pollo y aderezos de su elección tales como crema, aceitunas y frijoles refritos.

## TACOS DE VEGETALES

- 6 cucharadas de aceite de oliva  
Caliente el aceite de oliva en un sartén antiadherente a fuego medio-alto, y luego añada la cebolla y los hongos. Revuelva hasta que estén ligeramente dorados.
- 2 cebollas medianas, finamente picadas  
Agregue zanahorias, calabacín, comino para taco, orégano, cebolla y mezcla de hongos y agua a la olla de cocción.
- 3 zanahorias grandes, peladas y ralladas  
Tape y cocine a temperatura BAJA durante casi una hora o hasta que los vegetales estén tiernos..
- 3 calabacines medianos, rallados  
Coloque los taco shells de su elección en la TOSTADORA DE TACO SHELLS COCIDOS. Después de haber cocido los taco shells, rellénelos con vegetales y aderezos de su elección tales como tomate, lechuga y frijoles refritos.
- 3 libras de hongos rebanados
- 2 cucharaditas de comino
- 2 cucharaditas de orégano seco
- $\frac{3}{4}$  de taza de agua

## TACOS TERIYAKI

- 63 onzas de solomillo o filete de ternera
- 3 tazas de salsa de soja
- 1½ tazas de azúcar morena
- 4 dientes de ajo, picados
- 3 cucharaditas de jengibre molido

Mezcle la salsa de soja, azúcar morena, dientes de ajo y jengibre en polvo en un tazón separado hasta que estén bien mezclados.

Coloque la carne en una bolsa de plástico con cierre. Añada la mezcla de soja, séllela y déjela marinar en el refrigerador durante 30 minutos.

Caliente una plancha de asar a la brasa a fuego medio. Retire la carne de res de la bolsa y ácala a la brasa a fuego medio. Deje reposar la carne durante 5 a 7 minutos.

Coloque los taco shells de su elección en la TOSTADORA DE TACO SHELLS COCIDOS. Después de haber cocido los taco shells, rellénelos con carne y aderezos de su elección tales como jugo de lima y rebanadas de aguacate.

## TACOS DE CERDO DESGARRADO

- 1 taza de cebolla picada
- 1 taza de cerveza de su elección
- 3 cucharadas de pasta de tomate
- 3 cucharadas de azúcar morena
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- 2 cucharadas de orégano seco
- 2 cucharadas de sal
- 2 cucharadas de chile en polvo
- 1 cucharada de comino
- 2 cucharaditas de ajo picado
- 1 cucharadita de pimienta de cayena
- 4 libras de cerdo sin hueso
- 1/2 taza de cilantro picado

Combine la cebolla, cerveza, pasta de tomate, azúcar morena, cacao en polvo, orégano seco, sal, chile en polvo, comino, ajo picado y pimienta de cayena en una olla de cocción lenta y mézclelos bien.

Añada toda la carne de cerdo, y mézclela hasta cubrir.

Cocine a temperatura baja durante 7 a 8 horas.

Retire la carne de cerdo de la olla y tritúrela con tenedores.

Para obtener una carne de cerdo más húmeda, retire 2 a 3 tazas del líquido restante en la olla de cocción lenta y viértalo sobre la carne de cerdo.

Añada cilantro al gusto.

Coloque los taco shells de su elección en la TOSTADORA DE TACO SHELLS COCIDOS. Después de haber cocido los taco shells, rellénelos con puerco y aderezos de su elección tales como crema, queso rallado y guacamole.

# 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.

## TOSTADORA DE TACO SHELLS COCIDOS / BTS200

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](http://www.nostalgiaproducts.com)

### Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a [www.nostalgiaproducts.com](http://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](http://www.nostalgiaproduct.com). El período de garantía sólo es válido en EE.UU. y Canadá.

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

### Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

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

### Para obtener más información, visítenos en línea en [www.nostalgiaproducts.com](http://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).

