



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2020 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 01/29/20 YD)

TACO TUESDAY



TTLSTB10

Lazy Susan Taco Bar

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes

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

CONTENTS

| | |
|---|---|
| SAFETY | 2 |
| IMPORTANT SAFEGUARDS | 3 |
| ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS | 3 |
| INTRODUCTION | 4 |
| PARTS & ASSEMBLY | 5 |
| HOW TO OPERATE | 6 |
| HELPFUL TIPS | 6 |
| CLEANING & MAINTENANCE | 6 |
| RECIPES | 7 |
| RETURNS & WARRANTY | 9 |

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 cause serious injury to 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, 40 Watts

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

Refer to www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ for the most updated manual.



IMPORTANT SAFEGUARDS

A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT TOUCH the hot surfaces. Use handles or knobs.
3. This appliance is NOT A TOY.
4. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
7. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off any parts, and before cleaning.
8. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination, repair or adjustment.
9. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is provided by the manufacturer. Use of attachments may cause injuries.
10. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
11. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
12. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. NEVER leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food.
16. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Operating Safety Precautions

1. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
2. During use, the appliance is very hot and remains hot for some time after being turned off. DO NOT touch hot surfaces like the heated base.
3. Keep hands and face away from the opening of the pot.
4. NEVER put fingers or plastic utensils into the hot mixture.
5. This appliance is not intended for use with oil.

Instructions for the Electrical Cord and Plug

1. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. **If 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.**
2. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
3. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - Extension cords can be used if care is exercised in their use.
 - The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - When using a longer cord or extension cord, make sure that the cord does not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on or tripped over unintentionally.
4. The manufacturer does not recommend using this machine in countries that do not support 120V AC even if a voltage adapter, transformer, or converter is in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

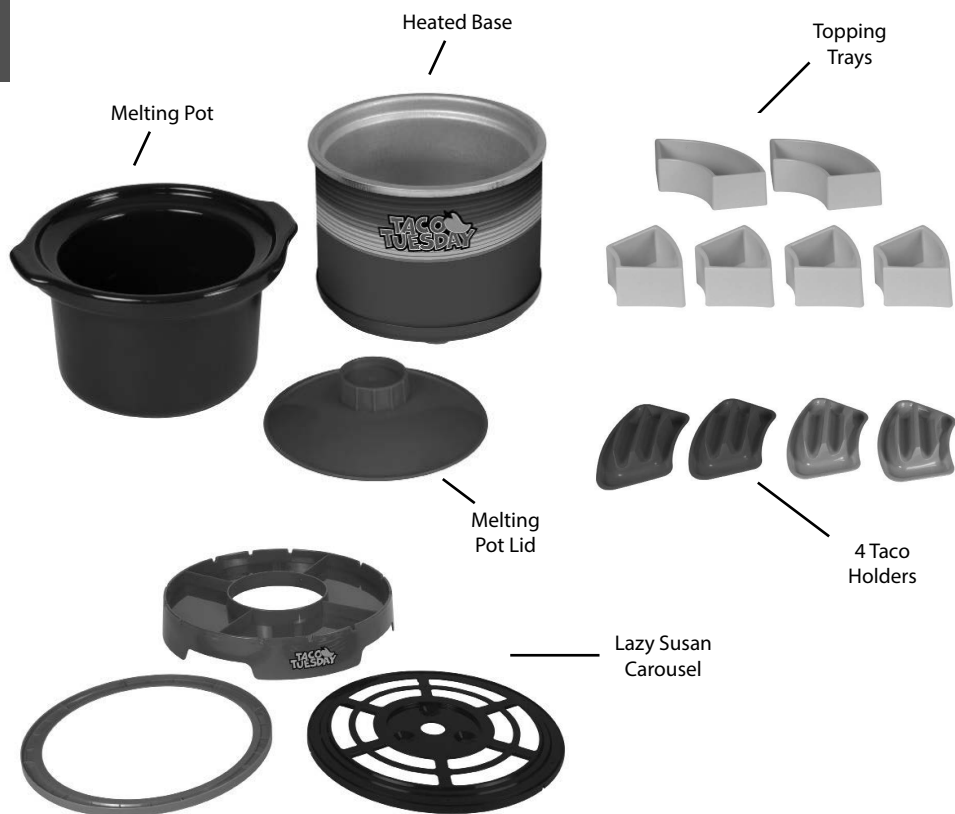
Thank you for purchasing the TACO TUESDAY LAZY SUSAN TACO BAR from Nostalgia™! A timeless tradition made more convenient, family and friends can gather around to enjoy tacos, fajitas, nachos & more! This unit holds about 2 cups of your favorite cheese, meats, beans, rice, and comes with four taco holders. Make your Fiesta a Taco Tuesday!

Features:

- Great for making tacos, fajitas, nachos & more
- Removable 20-oz. warming pot keeps quesos, meat, beans, dips, rice at the perfect temperature
- Includes 4 hard or soft shell taco holders
- Removable topping trays allow you to hold your lettuce, cheese, onions, cilantro, tomatoes, salsa and more!
- Lazy Susan design makes taco creations easy!
- Trays and warming pot remove for easy cleaning

PARTS & ASSEMBLY


Parts



Assembly

1. Thread the power cord of the heated base through the center of the carousel, then set the heated base into the center of the carousel. To keep the unit level, make sure the power cord is placed into the notch in the bottom of the carousel.
2. Set the melting pot into the center of the heated base, and set the melting pot lid
3. Place the topping trays into the slots on the outside of the carousel.

HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down heated base, melting pot, lid and trays with a damp, non-abrasive cloth and dry thoroughly. Be very careful to not get any water in the heated base, or unit will not function.
2. Find a dry, heat-resistant, level surface near an electrical outlet.
3. Using your own recipe or following a recipe included in this instruction manual, prepare your cheese, dips, meats, rice, etc.
4. Fill the topping trays with your favorite taco toppings.
5. Place the melting pot into the heated base and plug in the appliance.
6. Fill the melting pot with your chosen sauces or meats. Be very careful not to overfill the pot. **DO NOT exceed the 20 ounce maximum capacity.**
7.  Steam may be released from food during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.
8. Be careful to watch the melting pot and stir mixture if necessary. **DO NOT** let mixture boil over, as this could cause burns.
9. When food is ready to serve, place your shell in the taco holder and start creating your perfect taco!
10. As soon as you are finished, unplug appliance and allow to cool. **BE CAREFUL**, as base and melting pot will still be hot.
11. Once the appliance is cool, empty remaining heated mixture into a bag or trash receptacle and follow the directions in the Cleaning & Maintenance section to clean your LAZY SUSAN TACO BAR.

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your LAZY SUSAN TACO BAR by following these simple instructions and precautions.

- Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
- Make sure the appliance is completely cool before cleaning.
- Remove all parts from heated base.
- Dispose of any remaining mixture by emptying into a bag or trash receptacle. It is not recommended that you pour the leftover mixture down the sink.
- Hand wash melting pot and trays in warm, soapy water with a non-abrasive cloth.
- Dry parts thoroughly with a soft, non-abrasive cloth.
- Wipe the heated base with a dry, non-abrasive cloth. Make sure that no water gets inside of the heated base.
- **DO NOT** put any parts in a dishwasher.
- **NEVER** immerse heated base or cord in water.

RECIPES

Friends and family will enjoy making tacos with the LAZY SUSAN TACO BAR! You can be creative when making the tacos with a variety of toppings!

NOTE: The capacity of your LAZY SUSAN TACO BAR is approximately 2 cups. Do not overfill the heating pot.

GROUND BEEF TACOS

- 1 lb. ground beef Brown ground beef over medium heat until no pink remains. Drain fat.
- 2 tablespoons tomato paste Add seasoning mixture, water and tomato paste. Add to center heating pot.
- 2/3 cup water
- 8 hard/soft taco shells Place taco shells on tray holder.
- toppings as desired Fill taco shells with meat and desired toppings!
- Taco seasoning

Makes 4 servings

SHREDDED CHICKEN TACOS

- 1 lb. skinless, boneless chicken Shred chicken and cook in a saucepan over medium hit for 10-15 min until meat is no longer pink.
- 2 tablespoons tomato paste Add seasoning mixture, water and tomato paste. Add chicken to center heating pot.
- 2/3 cup water
- 8 hard/soft taco shells Place taco shells on tray holder.
- toppings as desired Fill taco shells with meat and desired toppings!
- Taco seasoning

Makes 4 servings

NACHOS SUPREME

- 1 lb. ground beef or 1 lb. boneless, skinless chicken
- 2 tablespoons tomato paste
- 2/3 cup water
- 1 bag of tortilla chips
- 1 large onion, chopped
- 2 garlic cloves, minced
- 1 can refried beans
- 2 cups shredded cheddar
- 1/2 cup of jalapenos
- 1 can black beans
- 1 avocado, diced
- 1/4 cup fresh cilantro leaves
- Sour Cream or hot sauce for drizzling

Makes 4 servings

Brown ground beef over medium heat until no pink remains. Drain fat.

If using chicken, Shred chicken and cook in a saucepan over medium heat for 10-15 min until meat is no longer pink.

Add seasoning mixture, water and tomato paste. Add to center heating pot.

Place desired toppings (onion, tomato, cheese, jalapenos, refried beans, etc.) and place in lazy susan compartments.

Place tortilla chips on a plate.

Place meat on top of chips.

Cover meat with desired toppings.

Enjoy!

BEEF/CHICKEN BURRITO

- 1 lb. ground beef or 1 lb. boneless, skinless chicken
- Taco seasoning
- 2/3 cup water
- 1.5 cup white or brown rice
- 1/2 cup black beans
- 1 tomato, diced
- 1/4 onion, diced
- 1/4 cup fresh cilantro leaves
- Shredded cheese
- Shredded lettuce
- Sour Cream/hot sauce for drizzling
- 3-4 large tortillas

Brown ground beef over medium heat until no pink remains. Drain fat.

If using chicken, Shred chicken and cook in a saucepan over medium heat for 10-15 min until meat is no longer pink.

Add seasoning mixture, water and tomato paste. Add to center heating pot.

Place a burrito (may warm it up in microwave) on a work surface.

Place desired amount of rice just below the centre. Top with beef or chicken, then some lettuce, black beans, tomato, a sprinkle of red onion, cheese and sour cream/hot sauce.

Fold up the bottom to cover the filling then fold the edges in. Roll up tightly, then wrap in foil. Serve as is or heat per below.

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.

LAZY SUSAN TACO BAR / TTLSTB10

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/nostalgiaelctr.

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

¡Haga de cada día una fiesta!
Visite www.nostalgiaproducts.com para
ver más productos divertidos.

CONTENIDO

| | |
|---|----|
| SEGURIDAD | 10 |
| SALVAGUARDIAS IMPORTANTES | 11 |
| SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES | 11 |
| INTRODUCCIÓN | 12 |
| PIEZAS Y ENSAMBLAJE | 13 |
| CÓMO FUNCIONA | 14 |
| CONSEJOS ÚTILES | 14 |
| LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | 14 |
| RECETAS | 15 |
| DEVOLUCIONES Y GARANTÍA | 17 |

SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos dado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en el aparato. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden provocar serias lesiones a usted y a otros.

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

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la posibilidad de lesiones, y qué puede suceder si no sigue las instrucciones.

Especificaciones del electrodoméstico:

120 Voltios, 60 Hz, 40 vatios



ESTE PRODUCTO ES PARA USAR SOLAMENTE EN UN TOMACORRIENTE DE 120 VCA.

Visit www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ para ver el manual más actualizado.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Una persona que no haya leído y comprendido todas las instrucciones de uso y seguridad no está calificada para utilizar este aparato. Todos los usuarios de este dispositivo deben leer y comprender este Manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar este aparato.

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. NO TOQUE las superficies calientes. Use agarraderas o mangos.
3. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
4. Sin supervisión los niños y las personas con discapacidad intelectual nunca deben usar este aparato.
5. Una supervisión estricta se requiere cuando un aparato se use por niños o cerca de ellos.
6. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de este aparato en agua ni en otros líquidos.
7. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de retirar piezas y antes de la limpieza. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar cualquiera de las piezas, y antes de la limpieza.
8. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato tiene desperfectos o SI se ha dañado de cualquier manera. Devolver el aparato al taller de reparación más cercano para su reparación o ajuste.
9. El fabricante no recomienda el uso de otros aditamentos o accesorios diferentes a los proporcionados por el fabricante. eL Uso de accesorios puede provocar lesiones.
10. NO utilice el aparato para usos no previstos.
11. NO utilice el aparato al aire libre. SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
12. NO lo coloque sobre o cerca de una hornilla eléctrica o gas caliente, o en un horno caliente.
13. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
14. NUNCA deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.
15. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover cualquier aparato con comida caliente.
16. 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.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES

Precauciones de seguridad operativa

1. Durante el uso, el aparato está muy caliente y permanecerá caliente por algún tiempo cuando se apague. NO TOQUE las superficies calientes como la Base calentada.
2. Mantenga las manos y la cara lejos de la apertura de la olla.
3. NUNCA coloque los dedos o utensilios de plástico en la mezcla caliente.
4. Este aparato no está destinado a usarse con aceite.

Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe

1. El aparato tiene un enchufe polarizado (una patita más ancha). Se diseñó para reducir el riesgo de descarga eléctrica, dado que entra en un tomacorriente polarizado solo en una posición. **Si el enchufe no entra completo en el tomacorriente, inviértalo. Si aún así no entra, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.**
2. Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable largo.
3. Si se utiliza un cable alargador o un cable de alimentación más largo:
 - Unos cables de extensión se pueden utilizar si se tiene cuidado con su uso.
 - Las características nominales del grupo de cables o del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
 - Cuando se utiliza un cable largo o cable de extensión, asegúrese de que el cable no sobresalga de la encimera ni una mesa ya que se puede halar o tropezarse con el cable involuntariamente.
4. El fabricante no recomienda el uso de esta máquina en países que no admiten 120 V CA incluso si se está usando un adaptador, transformador o convertidor de voltaje.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

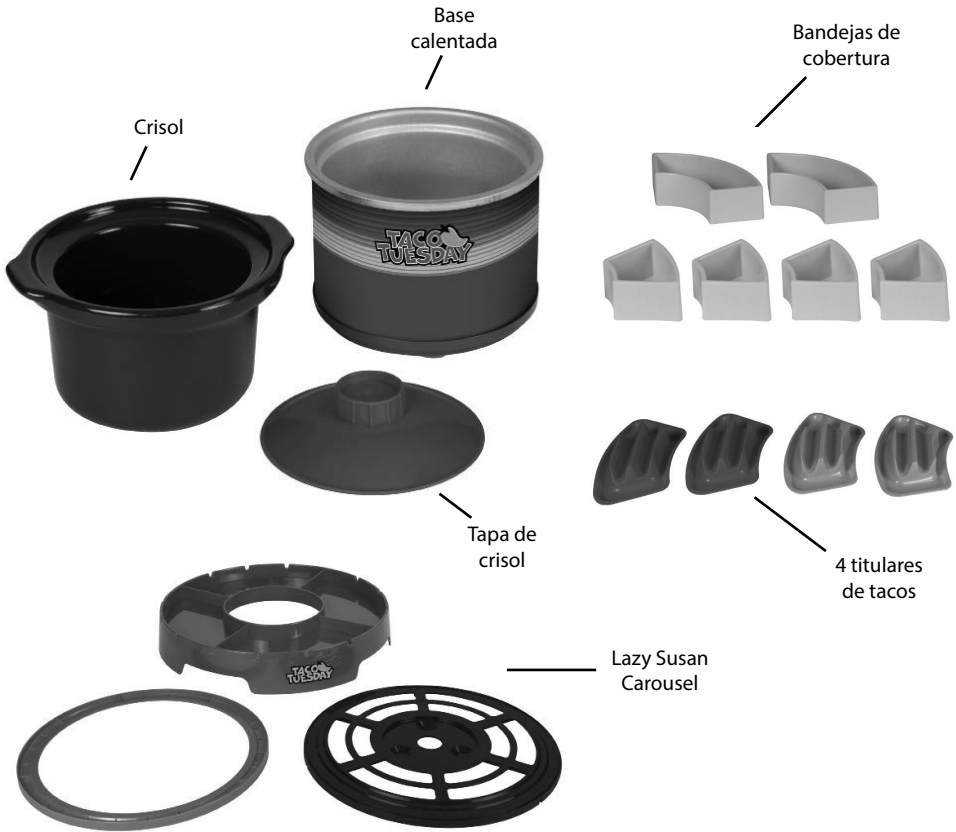
¡Gracias por comprar el BAR DE TACOS LAZY SUSAN de Nostalgia™! Una tradición atemporal que se vuelve más conveniente, ¡la familia y los amigos pueden reunirse para disfrutar de tacos, fajitas, nachos y más! Esta unidad contiene aproximadamente 2 tazas de su queso favorito, carnes, frijoles, arroz y viene con cuatro soportes para tacos. ¡Es ideal para ocasiones especiales o para hacer especial cada día!

Características:

- Ideal para preparar tacos, fajitas, nachos y más
- La olla caliente extraíble de 20 oz. mantiene quesos, carne, frijoles, salsas, arroz a la temperatura perfecta
- Incluye 4 soportes para tacos duros o blandos
- ¡Las bandejas de cobertura extraíbles contienen su lechuga, queso, cebolla, cilantro, tomate, salsa y más!
- ¡El diseño de Lazy Susan facilita la creación de tacos!
- Las bandejas y la olla de calentamiento se retiran para facilitar la limpieza

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Piezas



Ensamblaje

1. Enrosque el cable de alimentación de la base caliente por el centro del carrusel, luego coloque la base caliente en el centro del carrusel. Para mantener la unidad nivelada, asegúrese de que el cable de alimentación se inserte en la muesca en la parte inferior del carrusel.
2. Coloque la olla de fundición en el centro de la base caliente, y coloque la tapa de la olla de fundición.
3. Coloque las bandejas de cubiertas y bandejas de decoración en las ranuras en el exterior del carrusel.

CÓMO FUNCIONA

1. Antes del primer uso, limpie la base caliente, la olla de fundición, las tapas y bandejs con un paño húmedo, no abrasivo y séquelas bien. Tenga mucho cuidado de que no entre agua a la base calentada, o la unidad no funcionará.
2. Encuentre una superficie seca y resistente al calor cerca de una toma de corriente de electricidad.
3. Con su propia receta, o la receta siguiente incluida en este manual de instrucciones, prepare su mezcla de queso, salsas, carnes, arroz, etc.
4. Llene las bandejs de cubiertas con sus cubiertas favoritas para tacos.
5. Coloque la olla de fundición en la base caliente y enchufe el aparato.
6. Llene la olla de fundición con su salsa o carne elegida. Tenga cuidado de no sobrellenar la olla. NO exceda la capacidad máxima de 20 onzas.
7. Puede que escape algo de vapor de la comida durante la cocción. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que está muy caliente y puede causar quemaduras.
8. Tenga cuidado de observar la olla de fundición y revuelva la mezcla si es necesario. NO deje que la mezcla hierva, ya que esto podría causar quemaduras.
9. Cuando la comida esté lista para servir, coloque su taco en el soporte para tacos y comience a crear tu taco perfecto.
10. Tan pronto como haya terminado, desconecte el aparato y deje que se enfríe. TENGA CUIDADO, ya que la base y la olla de fundición todavía estarán calientes.
11. Una vez que el aparato esté frío, vacíe la mezcla caliente gelatina restante en una bolsa o recipiente de basura y siga las instrucciones de la sección de Mantenimiento y Limpieza para limpiar su BAR DE TACOS LAZY SUSAN.

CONSEJOS ÚTILES

NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide la FIESTA DE MANZANA CON CHOCOLATE Y CARAMELO siguiendo estas simples instrucciones y precauciones.

- Desconecte de la toma de corriente sacando el enchufe del aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de limpiarlo.
- Retire todas las piezas de la base térmica.
- Deseche el resto de la mezcla al vaciarla en una bolsa o bote de basura. No se recomienda que vierta la mezcla sobrante por el fregadero.
- Lave a mano la olla de fundición y bandejas con agua tibia y jabonosa y con un paño no abrasivo.
- Seque las piezas por completo con un paño suave, no abrasivo.
- Limpie la base calentada con un paño seco y no abrasivo. Asegúrese de que no entre agua en el interior de la base térmica.
- NO coloque ninguna pieza en el lavavajillas.
- No sumerja NUNCA la base calentada o el cable en agua.

RECETAS

¡Los amigos y la familia disfrutarán haciendo tacos con el BAR DE TACOS LAZY SUSAN!
¡Puede ser creativo al preparar los tacos con una variedad de ingredientes!

NOTA: La capacidad de su BAR DE TACOS LAZY SUSAN es de aproximadamente 2 tazas. No rellene la olla caliente.

TACOS CON CARNE PICADA

- 1 lb. de carne picada Dore la carne picada a fuego medio hasta que no quede ninguna parte rosa. Drene la grasa.
- 2 cucharadas de pasta de tomate Agregue la mezcla de condimentos, agua y salsa de tomate. Agregue a la olla caliente central.
- 2/3 taza de agua Coloque los tacos en el soporte para tacos.
- 8 cubiertas para taco ¡Rellene los tacos con carne y las coberturas deseadas!
- Coberturas deseadas
- Condimento para tacos
- Rinde 4 porciones

TACOS DE POLLO PICADO

- 1 libra de pollo deshuesado y sin piel Triture el pollo y cocine en una cacerola a fuego medio durante 10-15 minutos hasta que la carne ya no esté rosa.
- 2 cucharadas de pasta de tomate Agregue la mezcla de condimentos, agua y salsa de tomate. Agregue el pollo a la olla caliente central.
- 2/3 taza de agua Coloque los tacos en el soporte para tacos.
- 8 cubiertas para taco ¡Rellene los tacos con carne y las coberturas deseadas!
- Coberturas deseadas
- Condimento para tacos
- Rinde 4 porciones

NACHOS SUPREME

- 1 lb de carne picada o 1 libra de pollo deshuesado y sin piel
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 2/3 taza de agua
- 1 bolsa de chips de tortilla
- 1 cebolla grande, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 lata de frijoles refritos
- 2 taza sde queso cheddar rallado
- 1/2 taza de jalapeños
- 1 lata de frijoles negros
- 1 aguacate, en cubos
- 1/4 taza de hojas de cilantro fresco
- Crema agria o salsa picante para decorar
- Rinde 4 porciones

Dore la carne picada a fuego medio hasta que no quede ninguna parte rosa. Drene la grasa.

Si usa pollo, triture el pollo y cocine en una cacerola a fuego medio durante 10-15 minutos hasta que la carne ya no esté rosa.

Agregue la mezcla de condimentos, agua y salsa de tomate. Agregue a la olla caliente central.

Coloque las coberturas deseadas (cebolla, tomate, queso, jalapeños, frijoles refritos, etc.) y colóquelas en los compartimentos del Lazy Susan.

Coloque los chips de toritilla en un plato.

Coloque la carne sobre los chips.

Cubra la carne con las coberturas deseadas.

¡A disfrutar!

BURRITO DE CARNE/POLLO

- 1 lb de carne picada o 1 libra de pollo deshuesado y sin piel
- Condimento para tacos
- 2/3 taza de agua
- 1.5 taza de arroz blanco o integral
- 1/2 taza de frijoles negros
- 1 tomate, en cubos
- 1/4 cebolla, en cubos
- 1/4 taza de hojas de cilantro fresco
- Queso rallado
- Lechuga picada
- Crema agria o salsa picante para decorar
- 3-4 tortillas grandes

Dore la carne picada a fuego medio hasta que no quede ninguna parte rosa. Drene la grasa.

Si usa pollo, triture el pollo y cocine en una cacerola a fuego medio durante 10-15 minutos hasta que la carne ya no esté rosa.

Agregue la mezcla de condimentos, agua y salsa de tomate. Agregue a la olla caliente central.

Coloque un burrito (puede calentarlo en el microondas) sobre una superficie de trabajo.

Coloque la cantidad deseada de arroz justo debajo del centro. Cubra con carne de res o pollo, luego un poco de lechuga, frijoles negros, tomate, una pizca de cebolla roja, queso y crema agria / salsa picante.

Doble la parte inferior para cubrir el relleno, luego doble los bordes hacia adentro. Enrolle firmemente y luego envuelva en papel de aluminio. Sirva así o caliente según se indica a continuación.

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.

LAZY SUSAN TACO BAR / TTLSTB10

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

Por 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 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.

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

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

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

Faire que chaque jour soit une fête !
Visitez le www.nostalgiaproducts.com
pour plus de produits amusants.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|----|
| SÉCURITÉ | 18 |
| SALVAGUARDIAS IMPORTANTES | 19 |
| SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES | 19 |
| INTRODUCTION | 20 |
| PIÈCES ET ASSEMBLAGE | 21 |
| COMMENT FAIRE FONCTIONNER | 22 |
| CONSEILS UTILES | 22 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 22 |
| RECETTES | 23 |
| RETOURS ET GARANTIE | 25 |

SÉCURITÉ

Votre sécurité est très importante, ainsi que celle des autres.

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Toujours lire et respecter les consignes de sécurité.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous signale les dangers potentiels qui peuvent causer des blessures graves pour vous et les autres.

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

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous diront comment réduire le risque de blessure et vous diront ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

Spécifications de l'appareil :

120 Volts, 60 Hz, 40 Watts

CE PRODUIT EST DESTINÉ POUR UNE PRISE DE 120V AC UNIQUEMENT.

Se reporter au site www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ pour la version la plus récente.



SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Una persona que no haya leído y comprendido todas las instrucciones de uso y seguridad no está calificada para utilizar este aparato. Todos los usuarios de este dispositivo deben leer y comprender este Manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar este aparato.

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

- 1. Read all instructions before operating this appliance.**
2. NO TOQUE las superficies calientes. Use agarraderas o mangos.
3. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
4. Sin supervisión los niños y las personas con discapacidad intelectual nunca deben usar este aparato.
5. Una supervisión estricta se requiere cuando un aparato se use por niños o cerca de ellos.
6. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de este aparato en agua ni en otros líquidos.
7. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de retirar piezas y antes de la limpieza. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar cualquiera de las piezas, y antes de la limpieza.
8. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato tiene desperfectos o SI se ha dañado de cualquier manera. Devolver el aparato al taller de reparación más cercano para su reparación o ajuste.
9. El fabricante no recomienda el uso de otros aditamentos o accesorios diferentes a los proporcionados por el fabricante. eL Uso de accesorios puede provocar lesiones.
10. NO utilice el aparato para usos no previstos.
11. NO utilice el aparato al aire libre. SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
12. NO lo coloque sobre o cerca de una hornilla eléctrica o gas caliente, o en un horno caliente.
13. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
14. NUNCA deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.
15. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover cualquier aparato con comida caliente.
16. 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.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES

Precauciones de seguridad operativa

1. Pendant l'utilisation, l'appareil est très chaud et reste chaud pendant un certain temps après avoir été mis hors tension. NE PAS toucher les surfaces chaudes comme l'élément chauffant de base.
2. Garder les mains et le visage loin de l'ouverture du pot.
3. NE JAMAIS mettre les doigts ou des ustensiles en plastiques dans le mélange chaud.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec de l'huile.

Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe

1. El aparato tiene un enchufe polarizado (una patita más ancha). Se diseñó para reducir el riesgo de descarga eléctrica, dado que entra en un tomacorriente polarizado solo en una posición. **Si el enchufe no entra completo en el tomacorriente, inviértalo. Si aún así no entra, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.**
2. Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable largo.
3. Si se utiliza un cable alargador o un cable de alimentación más largo:
 - Unos cables de extensión se pueden utilizar si se tiene cuidado con su uso.
 - Las características nominales del grupo de cables o del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
 - Cuando se utiliza un cable largo o cable de extensión, asegúrese de que el cable no sobresalga de la encimera ni una mesa ya que se puede halar o tropezarse con el cable involuntariamente.
4. El fabricante no recomienda el uso de esta máquina en países que no admiten 120 V CA incluso si se está usando un adaptador, transformador o convertidor de voltaje.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

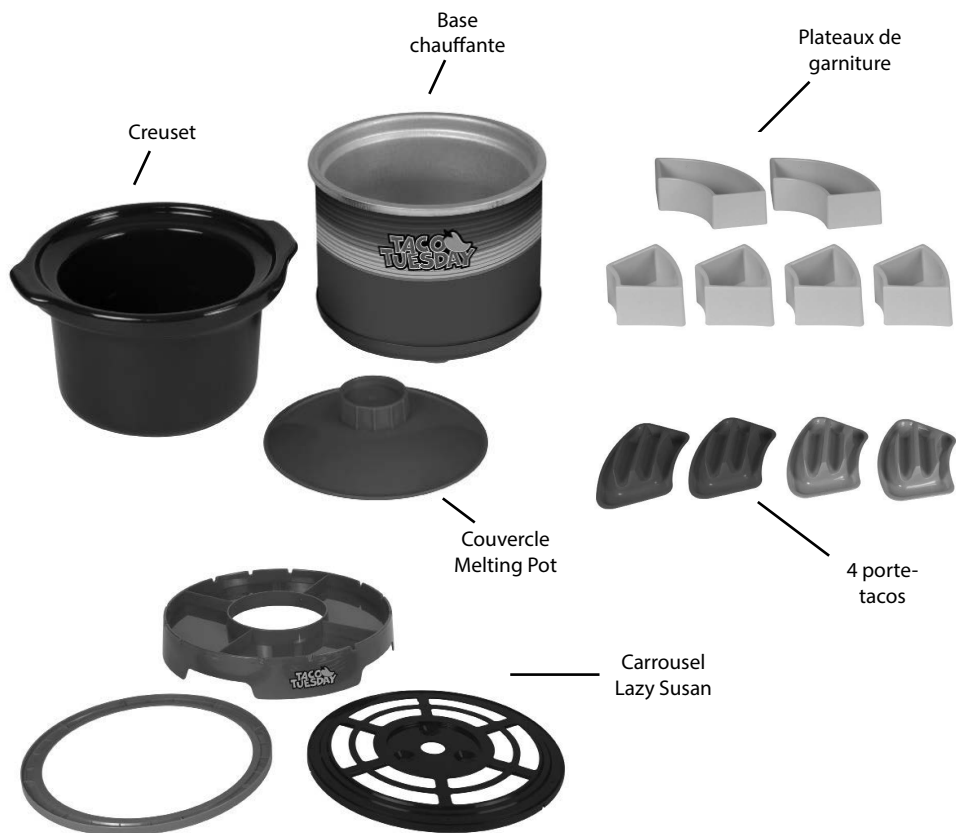
Merci d'avoir acheté le LAZY SUSAN TACO BAR de Nostalgia MC ! Une tradition intemporelle rendue plus pratique, la famille et les amis peuvent se réunir pour déguster des tacos, des fajitas, des nachos et plus encore. Cette unité contient environ 2 tasses de vos fromages, viandes, haricots, riz préférés et est livrée avec quatre porte-tacos. C'est génial pour les occasions spéciales ou pour rendre le quotidien spécial !

Caractéristiques :

- Idéal pour faire des tacos, fajitas, nachos et plus
- La marmite amovible de 20 on. (473 ml) chauffe les quesos, la viande, les haricots, les trempettes et le riz à la température idéale
- Comprend 4 porte-tacos à coque dure ou souple
- Les plateaux de garniture amovibles vous permettent de contenir votre laitue, fromage, oignons, coriandre, tomates, salsa et plus encore !
- La conception du Lazy Susan facilite les créations de tacos !
- Les plateaux et la marmite se retirent pour un nettoyage facile

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Pièces



Assemblage

1. Filer la corde d'alimentation de la base chauffante dans le centre du carrousel, et ensuite placer la base chauffante dans le centre du carrousel. Pour maintenir le niveau de l'appareil, assurer que la corde d'alimentation est placée dans l'encoche au bas du carrousel.
2. Placer le creuset dans le centre de la base chauffante, et placer le couvert du creuset.
3. Placer les plateaux à garnitures et de décoration dans les fentes sur l'extérieur du carrousel.

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyez la base chauffée, le creuset, le couvercle et les plateaux avec un chiffon humide non abrasif et séchez-les soigneusement. Faire très attention de ne pas avoir de l'eau dans la base chauffante, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
2. Trouver une surface plane sèche, résistant à la chaleur, à proximité d'une prise électrique.
3. En utilisant votre propre recette ou en suivant une recette incluse dans ce manuel d'instructions, préparez votre fromage, trempettes, viandes, riz, etc.
4. Remplissez les plateaux de garniture avec vos garnitures à tacos préférées.
5. Placez le creuset dans la base chauffante et branchez l'appareil.
6. Remplissez le creuset avec vos sauces ou viandes choisies. Faire attention de ne pas trop remplir le caquelon. NE PAS dépasser la capacité maximale de 20 onces (473 ml).
7. De la vapeur pourrait se dégager de l'appareil pendant la cuisson. Pour assurer la sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.
8. Surveiller le caquelon et si nécessaire remuer le mélange. NE PAS laisser le mélange bouillir, il pourrait causer des brûlures.
9. Lorsque la nourriture est prête à servir, placez votre coquille dans le porte-taco et commencez à créer votre taco parfait !
10. Dès que vous aurez terminé la cuisine, débrancher l'appareil, puis le laisser refroidir. ATTENTION, comme la base et le caquelon seront encore chauds.
11. Une fois que l'appareil est froid, videz le reste du mélange chauffé dans un sac ou une poubelle et suivez les instructions de la section Nettoyage et entretien pour nettoyer votre LAZY SUSAN TACO BAR.

CONSEILS UTILES



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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

S'il vous plaît prendre soin de votre FÊTE AVEC LES POMMES AU CARAMEL ET CHOCOLAT en suivant ces instructions et précautions simples.

- Déconnecter de la prise électrique en débranchant l'appareil.
- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi avant le nettoyage.
- Enlever toutes les parties de la base chauffante.
- Jeter le reste de mélange dans un sac ou dans la poubelle. Il n'est pas recommandé de jeter le mélange qui reste dans l'évier.
- Laver les creuset et les plateaux à la main à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon non abrasif.
- Assécher complètement avec un chiffon doux, non abrasif.
- Essuyer la base chauffante à l'aide d'un chiffon non abrasif. Assurez-vous que l'eau n'entre pas à l'intérieur de la base chauffante.
- NE PAS mettre de pièces au lave-vaisselle.
- NE JAMAIS immerger la base chauffante ou le cordon dans l'eau.

RECETTES

Les amis et la famille apprécieront de faire des tacos avec le LAZY SUSAN TACO BAR ! Vous pouvez être créatif lors de la préparation des tacos avec une variété de garnitures !

REMARQUE : La capacité de votre LAZY SUSAN TACO BAR est d'environ 2 tasses. Ne remplissez pas trop le pot de chauffage.

TACOS DE BOEUF HACHÉ

- 1 kg de pommes de terre
Faire revenir le boeuf haché à feu moyen jusqu'à ce qu'il ne reste plus de rose. Réserver.
- 2 cuillères à soupe de pâte de tomate
Ajouter le mélange d'assaisonnement, l'eau et la pâte de tomate. Ajouter au pot de chauffage central.
- 2/3 tasse d'eau
Placer les coquilles à tacos sur le porte-plateau.
- 8 coquilles à tacos dures / souples
Remplissez les coquilles à tacos de viande et de garnitures souhaitées !
- garnitures au choix assaisonnement
- Donne 4 portions

TACOS DE POULET RÂPÉ

- 1 lb de poulet sans peau et désossé
Déchiqueter le poulet et cuire dans une casserole à feu moyen pendant 10-15 min jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose.
- 2 cuillères à soupe de pâte de tomate
Ajouter le mélange d'assaisonnement, l'eau et la pâte de tomate. Ajouter au pot de chauffage central.
- 2/3 tasse d'eau
Placer les coquilles à tacos sur le porte-plateau.
- 8 coquilles à tacos dures / souples
Remplissez les coquilles à tacos de viande et de garnitures souhaitées !
- garnitures au choix assaisonnement
- Donne 4 portions

NACHOS SUPRÊME

- 1 lb de bœuf haché ou 1 lb de poulet désossé et sans peau
- 2 cuillères à soupe de pâte de tomate
- 2/3 tasse d'eau
- 1 sac de croustilles tortilla
- 1 gros oignon en tranches
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 boîte de haricots frits
- 2 tasses de cheddar râpé
- 1/2 tasse de jalapenos
- 1 boîte de haricots noirs
- 1 avocat, coupé en dés
- 1/4 tasse de feuilles de coriandre fraîche
- Crème sure ou sauce piquante pour arroser
- Donne 4 portions

Faire revenir le boeuf haché à feu moyen jusqu'à ce qu'il ne reste plus de rose. Réserver.

Si vous utilisez du poulet, déchiquez le poulet et cuisez-le dans une casserole à feu moyen pendant 10 à 15 min jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose.

Ajouter le mélange d'assaisonnement, l'eau et la pâte de tomate. Ajouter au pot de chauffage central.

Placer les garnitures souhaitées (oignon, tomate, fromage, jalapenos, haricots frits, etc.) et placer dans des compartiments du Lazy Susan

Placer les croustilles de tortilla sur une assiette.

Placer la viande sur les chips.

Couvrir la viande des garnitures souhaitées.

Amusez-vous bien !

BURRITO AU BŒUF

- 1 lb de bœuf haché ou 1 lb de poulet désossé et sans peau
- assaisonnement à taco
- 2/3 tasse d'eau
- 1.5 tasses de riz blanc ou brun
- 1/2 tasse de haricots noirs
- 1 tomate mûre, coupée en dés
- 1 oignon coupé en dés
- 1/4 tasse de feuilles de coriandre fraîche
- Fromage râpé
- Laitue râpée
- Crème sure ou sauce piquante pour arroser
- 3-4 grandes tortillas

Faire revenir le boeuf haché à feu moyen jusqu'à ce qu'il ne reste plus de rose. Réserver.

Si vous utilisez du poulet, déchiquez le poulet et cuisez-le dans une casserole à feu moyen pendant 10 à 15 min jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose.

Ajouter le mélange d'assaisonnement, l'eau et la pâte de tomate. Ajouter au pot de chauffage central.

Placez un burrito (peut le réchauffer aux micro-ondes) sur une surface de travail.

Placez la quantité souhaitée de riz juste en dessous du centre. Garnir de bœuf ou de poulet, puis de laitue, de haricots noirs, de tomate, d'une pincée d'oignon rouge, de fromage et de crème sure / sauce piquante.

Repliez le bas pour couvrir la garniture puis repliez les bords. Rouler fermement, puis envelopper dans du papier d'aluminium. Servir tel quel ou chauffer ci-dessous.

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.

LAZY SUSAN TACO BAR / TTLSTB10

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 relation 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.

Veillez 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).

