



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

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

(rev. 01/29/20 AVC)



TTMP5GRNT

## **5-Inch Mortar & Pestle Set**

**Set de mortero y maja de 5 pulgadas**

**Ensemble de mortier et pilon de 5 pouces**

Instructions and Recipes

Instructions et Recettes

Instrucciones y Recetas



Make every day a party!

Visit [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) for more fun products.

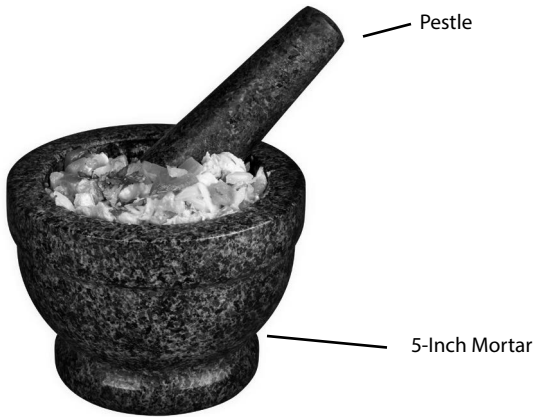
## INTRODUCTION

Thank you for purchasing the TACO TUESDAY MORTAR & PESTLE SET from Nostalgia.™ With this unit, you can crush/grind avocados, herbs and spices to make the perfect guacamole, salsas and more! Granite Mortar & Pestles are great for extracting essential oils from herbs and spices – dried & fresh. Keep the flavor in your food and not in the tool. Make every Fiesta a Taco Tuesday!

### Features include:

- 5-inch black polished granite mortar with granite pestle
- 1.5 cups capacity
- Smooth exterior finish with a rough interior for superior grinding
- Great for making salsa, guacamole, hummus, pesto & more
- Perfect for crushing avocados, cilantro, garlic, spices, ginger & more
- Ergonomic pestle makes grinding easy

## PARTS & ASSEMBLY



## HELPFUL TIPS

- Before using, hand wash your Mortar & Pestle thoroughly with warm water & a mild detergent. Rinse and dry immediately.
- This tool is not safe for the dishwasher. Hand wash only.

# RECIPES

Creating your favorite dips or sauces is easy with the MORTAR & PESTLE SET! These recipes are a great starting point, but don't forget to be creative and cook to your own tastes!

## GUACAMOLE

- 3 medium ripe avocados  
Cut the avocados in half and remove the pit.
- 1/4 cup finely chopped red onion  
Spoon the flesh of the avocados into the mortar & pestle.
- 1/2 jalapeno pepper, minced  
Add the onion, jalapeno, cilantro and salt, and combine.
- 1/4 cup chopped cilantro leaves & upper stems  
Add the lime juice and stir/crush gently until guacamole is ready. Do not crush too hard.
- Pinch or two of coarse salt  
Serves 6-8.
- Juice of one lime

## SALSA DE MOLCAJETE

- 6 plum tomatoes (about 1 pound)  
Preheat broiler.
- 3 garlic cloves, unpeeled  
Place the tomatoes, garlic and jalapenos on a foil-lined baking sheet. Broil for 16 minutes, turning at the halfway point.
- 2 jalapeno peppers  
Cool and peel tomatoes and garlic.
- 1/3 cup chopped fresh cilantro  
Combine the garlic and peppers in the mortar and pestle, and pound with pestle to form a paste.
- 1/4 cup finely chopped onion  
Add tomatoes and coarsely crush using the pestle.
- 1 teaspoon fresh lime juice  
Combine the tomato mixture, cilantro, and remaining ingredients in a small bowl.
- 1/4 teaspoon salt

## HUMMUS

- 1 clove garlic                      Place the garlic in the mortar and pestle and crush into a paste. The skin should come off by itself, which you can pick out.
- 1 can garbanzos/  
chickpeas                              Place the garbanzos, cumin, lemon juice, oil and salt into the mortar and crush into a paste.
- 1/2 teaspoon cumin                      Add in half of the water and mix in with the pestle.
- 1/2 tablespoon  
lemon juice
- 1 teaspoon olive/  
canola oil                              Keep adding water until you reach the desired consistency.
- 1 teaspoon salt
- 1 cup water

## PESTO

- 1 large garlic clove                      Roughly chop garlic clove and add to the mortar and pestle. Sprinkle with salt and mash the garlic until it becomes a paste.
  - 1 1/2 cups  
basil leaves                              Roughly chop basil and parsley and add in small batches to the mortar and pestle. Once each batch is broken down, add a little more. Continue until all of the leaves are broken down.
  - 1/2 cup parsley
  - 2 tablespoon  
pine nuts                              Add pine nuts and continue to grind the mixture together.
  - 1/4 cup Parmigiano  
Reggiano                              Add romano cheese and mix until it's incorporated into the other ingredients.
  - 1/4 cup Pecorino  
Romano
  - 1/4-1/2 cup olive oil                      Add half of your olive oil and combine.
  - Salt and pepper                      Add parmesan cheese and grind the mixture together.
- Add more of your remaining oil until the sauce is the consistency you like.
- Serve immediately or freeze for a later time!

# 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.

## MORTAR & PESTLE SET / TTMP5GRNT

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).

¡Convierta todos los días en una fiesta!  
Visite [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) para  
ver más productos divertidos.

## INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar el SET DE MORTERO Y MAJA TACO TUESDAY de Nostalgia™! Con esta unidad, puede triturar/moler paltas, hierbas y especias para hacer el guacamole perfecto, salsas y mucho más. Los morteros y majas de granito son excelentes para extraer aceites esenciales de hierbas y especias, tanto secas como frescas. Mantenga el sabor en su comida y no en el utensilio. ¡Convierta cada fiesta en un martes de tacos!

### Las características incluyen:

- Mortero de granito pulido negro de 5 pulgadas con maja de granito
- 1,5 tazas
- Acabado exterior liso con un interior rugoso para una molienda superior
- Ideal para hacer salsas, guacamole, hummus, pesto y mucho más
- Perfecto para triturar paltas, cilantro, ajo, especias, jengibre y más.
- La maja ergonómica facilita la molienda

## PIEZAS Y ENSAMBLAJE



## CONSEJOS ÚTILES

- Antes de usarlo, lave a mano su mortero y maja con agua tibia y un detergente suave. Enjuague y seque de inmediato.
- Esta herramienta no es apta para el lavavajillas. Solo lave a mano.



# RECETAS

¡Crear sus salsas o acompañamientos favoritos es fácil con el SET DE MORTERO Y MAJA! ¡Estas recetas son un gran punto de partida, pero no olvide de ser creativo y cocinar a su gusto!

## GUACAMOLE

- 3 aguacates maduros medianos
  - 1/4 taza de cebolla morada picada finamente
  - 1/2 taza de pimiento jalapeño, picado
  - 1/4 taza de hojas y tallos de cilantro picados
  - Una pizca de sal gruesa
  - Jugo de una lima
- Corte los aguacates en trozos de 1/2 pulgada y quite el carozo.
- Coloque los aguacates en el picador y pique.
- Agregue la cebolla, el jalapeño, el cilantro y la sal, y combine.
- Agregue el jugo de lima y continúe picando hasta que el guacamole esté listo. No pique en exceso.
- Rinde 6-8 porciones.

## SALSA DE MOLCAJETE

- 6 tomates redondos (aproximadamente 1 libra)
  - 3 dientes de ajo, sin pelar
  - 2 pimientos jalapeños
  - 1/3 taza de cilantro picado fresco
  - 1/4 taza de cebolla picada finamente
  - 1 cdita de jugo de lima fresco
  - 1/4 cucharadita de sal
- Corte los tomates en porciones de 1/2 pulgada. Pele los dientes de ajo y corte las verduras en trozos pequeños.
- Coloque los tomates, ajo, jalapeños en el picador y pique hasta que lo desee.
- Combine el ajo y los pimientos y agrégalos al picador. Pique hasta que lo desee.
- Combine la mezcla de tomate, el cilantro y los ingredientes restantes en un recipiente pequeño, ¡listo para servir!

## HUMMUS

- 1 diente de ajo Pique el ajo hasta obtener una pasta. La piel debe desprenderse por sí sola, y puede retirarla.
- 1 lata de garbanzos
- 1/2 cucharadita de comino Coloque los garbanzos, el comino, el jugo de limón, el aceite y la sal en el picador y pique hasta formar una pasta.
- 1/2 cucharada de jugo de limón Agregue la mitad del agua y mezcle con el picador.
- 1 cucharada de aceite de oliva/canola Siga agregando agua hasta que alcance la consistencia deseada.
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de agua

## PESTO

- 1 diente de ajo grande Pique el diente de ajo y agréguelo al picador.
- 1 1/2 taza de hojas de albahaca Espolvoree con sal y pique el ajo hasta que se convierta en una pasta.
- 1/2 taza de perejil Pique la albahaca y el perejil y agregue pequeños lotes al picador. Una vez que cada lote se pica, agregue un poco más. Continúe hasta picar todas las hojas.
- 2 cucharadas de nueces de pino Agregue nueces de pino y continúe picando la mezcla.
- 1/4 taza de Parmigiano Reggiano Agregue queso romano y pique hasta que se incorpore a los otros ingredientes.
- 1/4 taza de Pecorino Romano Agregue la mitad del aceite de oliva y combine.
- 1/4-1/2 taza de aceite de oliva Agregue el queso parmesano y pique la mezcla.
- Sal y pimienta Agregue más aceite restante hasta que la salsa tenga la consistencia que le agrade.  
¡Sirva de inmediato o congele para más adelante!

# 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.

## SET DE MORTERO Y MAJA DE 5 PULGADAS / TTMP5GRNT

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/nostalgiaelctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).

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

Faire une fête tous les jours!  
Visiter le site Web [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) pour d'autres  
produits agréables.

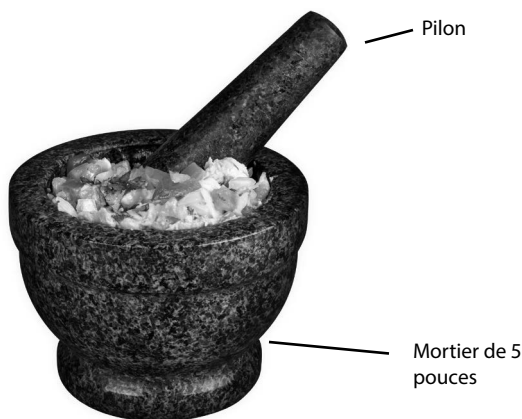
## INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté l'EMSEMBLE DE MORTIER ET PILON TACO TUESDAY de Nostalgia MC. Avec cet ensemble, vous pouvez écraser / mouder des avocats, des herbes et des épices pour faire le guacamole, les salsas et plus ! Les mortiers et pilons Grainite sont parfaits pour extraire les huiles essentielles des herbes et des épices - séchées et fraîches. Gardez la saveur dans votre nourriture et non dans l'outil. Faites de chaque fête soit un mardi Taco Tuesday !

### Caractéristiques :

- Mortier de granit noir poli de 5 pouces avec pilon en granit
- 1,5 tasses
- Finition extérieure lisse avec un intérieur rugueux pour un meulage supérieur
- Idéal pour faire de la salsa, du guacamole, de l'houmous, du pesto et plus
- Parfait pour écraser les avocats, la coriandre, l'ail, les épices, le gingembre et plus
- Le pilon ergonomique facilite le broyage

## PARTS & ASSEMBLY



## CONSEILS UTILES

- Avant utilisation, lavez soigneusement votre mortier et pilon avec de l'eau tiède et un détergent doux. Rincer et sécher immédiatement.
- Cet outil n'est pas conçu pour aller au lave-vaisselle. Lavage à la main uniquement.

# RECETTES

Il est facile de créer vos trempettes ou sauces préférées avec l'ENSEMBLE MORTIER ET PILON ! Ces recettes sont excellentes comme point de départ, mais n'oubliez pas de faire preuve de créativité et de cuisiner selon vos goûts !

## GUACAMOLE

- 3 avocats mûrs moyens  
Couper les avocats en morceaux de 1/2 pouce (1,27 cm) et retirer le noyau.
- 1/4 tasse (65 ml) d'oignon rouge finement haché  
Placer les avocats dans le hachoir et hacher.
- 1/2 tasse (125 ml) piment jalapeno, émincé  
Ajouter l'oignon, le jalapeno, la coriandre et le sel et mélanger.
- 1/4 tasse (65 ml) de feuilles de coriandre hachées et de tiges supérieures  
Ajouter le jus de lime et continuer à hacher jusqu'à ce que le guacamole soit prêt. Ne coupez pas trop.
- Une pincée ou deux de gros sel  
Pour 6 à 8 personnes
- Jus d'un citron

## SALSA DE MOLCAJETE

- 6 tomates italiennes (environ 1 livre (454 g))  
Couper la galette fromagée en morceaux de 1/2 po (1,27 cm). Peler les gousses d'ail et couper les légumes en petits morceaux.
- 3 gousses d'ail, non pelées  
Placer les tomates, l'ail, les jalapenos dans le hachoir et hacher jusqu'à ce que désiré.
- 2 piments jalapeno  
Mélanger l'ail et les poivrons et ajouter au hachoir. Hacher jusqu'à désiré.
- 1/3 tasse (85 ml) de cilantro frais coupé  
Mélanger le mélange de tomates, la coriandre et les autres ingrédients dans un petit bol - prêt à servir !
- 1/4 tasse (65 ml) d'oignon rouge finement haché
- 1 cuillère à café de jus de citron vert frais
- 1/4 de litre (250 ml) d'eau,

## HOUMOUS

- 1 gousse d'ail
- 1 boîte de garbanzos / pois chiches
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à café d'huile d'olive / canola
- 1/4 de litre (250 ml) d'eau,
- 1 tasse d'eau

Placer l'ail dans le hachoir en pâte. La peau doit se détacher d'elle-même, ce que vous pouvez choisir.

Placer les garbanzos, le cumin, le jus de citron, l'huile et le sel dans le hachoir et les couper en pâte.

Ajouter la moitié de l'eau et mélanger avec le hachoir.

Continuez à ajouter de l'eau jusqu'à ce que vous atteigniez la consistance souhaitée.

## PESTO

- 1 grosse gousse d'ail
- 1 1/2 tasse (12 on.) de feuilles de basilic
- 1/2 tasse (4 on.) de persil
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin
- 1/4 tasse (2 on.) de Parmigiano Reggiano
- 1/4 tasse (2 on.) de Pecorino Romano
- 1/4-1/2 tasse (65 à 125 ml) d'huile d'olive
- Du sel et du poivre

Hacher grossièrement la gousse d'ail et l'ajouter au hachoir.

Saupoudrer de sel et hacher l'ail jusqu'à ce qu'il devienne une pâte.

Hacher grossièrement le basilic et le persil et ajouter en petits lots au hachoir. Une fois chaque lot décomposé, ajoutez-en un peu plus. Continuez jusqu'à ce que toutes les feuilles soient décomposées.

Ajouter les pignons et continuer à hacher le mélange ensemble.

Ajouter le fromage romano et hacher jusqu'à ce qu'il soit incorporé aux autres ingrédients.

Ajoutez la moitié de votre huile d'olive et mélangez.

Ajouter le parmesan et hacher le mélange ensemble.

Ajoutez plus de votre huile restante jusqu'à ce que la sauce soit la consistance que vous aimez.

Servir immédiatement ou congeler plus tard!

# 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.

## ENSEMBLE DE MORTIER ET PILON DE 5 POUCES / TTMP5GRNT

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 l'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, conséquentiel 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 conséquentiels, 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](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/nostalgiaelctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).

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