



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2019 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 01/03/20 YD)

TACO TUESDAY



TTRDP4RD

4-Quart Chili & Nacho Cheese Fiesta Pot

Pot Pour Fromage 4-Litres Fiesta Chili & Nacho

Olla de Fiesta para queso, nachos y chile

Instructions and Recipes

Instructions et Recettes

Instrucciones y Recetas

Make every day a party!

Visit www.nostalgiaproducts.com for more fun products.

CONTENTS

SAFETY	2
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	5
HELPFUL TIPS	6
CLEANING & MAINTENANCE	6
RECIPES	7
RETURNS & WARRANTY	11

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 Hz, 210 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 unit 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 put in dishwasher.
14. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
15. NEVER leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
16. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food or liquid.
17. 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the TACO TUESDAY 4-QUART CHILI & NACHO CHEESE FIESTA POT from Nostalgia™. With this unit, you can slow cook your favorite recipes, easily heat your favorite chili and cheese combinations and more! Make every Fiesta a Taco Tuesday!

- Perfect for making nachos, chili, queso, carnitas, shredded chicken, beef & more!
- High, Low and Warm cook settings
- Tempered glass lid with cool-touch handles
- Removable round ceramic pot for easy cleaning

PARTS & ASSEMBLY

PARTS



HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down all surfaces with a non-abrasive, damp cloth and dry.
2. Find a clean, dry, non-slippery, level surface near an electrical outlet.
3. Allow about eight inches of cleared space all around the exterior of the unit.
4. Make sure the thermostat is turned OFF.
5. Plug the power cord into the wall outlet.
6. Prepare the ingredients for the food to be cooked. See the Recipes section for meal ideas.
7. NEVER leave the appliance unattended.
8. Always wear oven mitts or use a potholder while using the 4-QUART CHILI & NACHO CHEESE FIESTA POT to prevent burns.
9. The cooking time depends on the dish that is being made.
10. Remove foods from the removable bowl using plastic or wooden spoons. DO

NOT use metal utensils, as they may scratch and damage the bowl.

11. Keep foods warm by setting thermostat on the "warm" setting.
12. Before unplugging the appliance, make sure the thermostat is turned OFF to prevent any sparking from the outlet.
13. Once the appliance is completely cool, remove the bowl to empty and clean. It is important to match the temperature of the water used to clean to the temperature of the bowl.

HELPFUL TIPS

1. Unit will get very HOT. Always use pot holders or oven mitts when cooking with this appliance.
2. NEVER use a scouring pad or other abrasive sponges or cloths on this unit, as this will scratch the appliance.
3. Do not wash the removable bowl in hot water if the bowl is cold. Likewise, do not wash in cold water if the bowl is hot. Doing so may result in the ceramic cracking.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your 4-QUART CHILI & NACHO CHEESE FIESTA POT by following these simple instructions:

- Turn thermostat to the OFF position.
- Unplug cord from the wall outlet.
- Allow unit to cool completely.
- Once unit is completely cool, remove lid and bowl.
- Clean bowl and lid in warm, soapy water. Rinse and dry.
- Wipe the housing surface with a damp, non-abrasive cloth and dry.
- To prolong the life of your appliance, never stack objects other than food on the surface of the housing or in the removable bowl and never use a metal spoon to stir or serve foods.
- Never put the appliance in a dishwasher, nor immerse in water. Always keep the cord away from water.

RECIPES

Creating your favorite dips and sauces is easy with the 4-QUART CHILI & NACHO CHEESE FIESTA POT! 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 the 4-QUART CHILI & NACHO CHEESE FIESTA POT to its suggested 3/4 fill capacity. Feel free to adjust for smaller batches as needed.

EASY CHEESE-Y CHILI DIP

- 6 cups processed cheese
 - 5½ cups (45 oz) canned chili
- Combine chili and cubed cheese in removable bowl.
- Heat on LOW setting until cheese is melted (approximately 15 minutes)
- Stir together until well blended and keep heated on "warm" setting.

VEGETARIAN CHILI DIP

- 20 oz (2 ½ cups) cream cheese, softened
 - 5½ cups (45 oz) canned vegetarian chili
 - 2½ cups shredded cheese
 - 1½ cups raw diced bell peppers
 - 5 medium-sized scallions
- Mix cream cheese in removable bowl with chili and sprinkle with cheese.
- Heat on HIGH setting until cheese is melted (approximately 15 minutes).
- Sprinkle with peppers and scallions before serving.

DOUBLE CHILI CHEESE DIP

- 20 oz (2 ½ cups) cream cheese, softened
- 5½ cups (45 oz) canned chili
- 6 thinly sliced green onions
- 1½ cups diced and drained green chile
- 2½ cups shredded cheese

Combine all ingredients in removable bowl.

Heat on HIGH setting for 15 to 20 minutes, stirring occasionally.

SPICY HEAT DIP

- 2 pounds of ground beef
- olive oil for cooking
- 8 teaspoons of chili powder
- 1½ teaspoons of ground cumin
- 1½ teaspoons of garlic powder
- 2 jars of salsa (32 ounces total)
- 2 pounds of processed cheese, cubed
- 1 large tomato, chopped
- 2 scallions, finely chopped

In a medium sauce pan, drizzle olive oil over ground beef.

Brown ground beef and drain after cooking.

Transfer meat to removable bowl and set on LOW heat.

Add in chili powder, ground cumin, garlic powder, salsa and processed cheese and heat until cheese melts.

Add chopped tomatoes and scallions before serving.

PULLED PORK WITH SALSA VERDE

- 4lbs pork tenderloin
- 32 oz salsa verde
- Cilantro to taste

Shred pork with a fork and add to removable bowl.

Add in salsa verde and mix.

Heat at LOW setting for 8 hours. Stir and top with cilantro before serving.

SLOW-COOK TANGY CHILI DIP

- 1 medium onion, finely chopped
 - 3 teaspoons canola oil
 - 3 garlic cloves, minced
 - 5½ cups (45 oz) chili without beans
 - 2½ cups salsa
 - 24 oz (3 cups) cream cheese, cubed
 - 6 oz sliced ripe olives, drained
- In a small skillet, saute onion in oil until tender. Add garlic; cook 1 minute longer.
- Transfer mixture to removable bowl.
- Stir in the chili, salsa, cream cheese and olives.
- Cover and heat on LOW setting for 4 hours or until heated through, stirring occasionally.

BLACK BEAN DIP

- 7½ cups black beans (rinsed and drained)
 - 3½ tbsp balsamic vinegar
 - 8 tbsps (½ cup) ketchup
 - 2 tsp apple cider vinegar
 - 2 tsp salt
 - 1 tsp onion powder
 - 1½ tsp chili powder
- Combine all ingredients and mix until creamy.
- Heat at LOW setting for 15 minutes before serving, stirring occasionally.

REFRIED BEANS

- 1½ medium sized onion, peeled and halved
Mix the onion, rinsed beans, jalapeno, garlic, salt, pepper, and cumin in the removable bowl.
- 4½ cups dry pinto beans, rinsed
Add in water and stir to.
Heat on HIGH setting for 7-8 hours.
- 3 tablespoons minced garlic
Once the mixture has cooked, pour off most of the liquid, and set aside, as you will need this in the last step.
- 4½ teaspoons salt
Remove the onion and mash the bean mixture.
- 2¼ teaspoons fresh ground black pepper
Add the water mixture back to the removable bowl until the consistency is reached.
- ¼ teaspoon ground cumin
- ¾ fresh jalapeno pepper, chopped and seeded
- 13½ cups water

CREAMY ENCHILADA

- 15 large flour tortillas
Cut chicken into small chunks and cook in a frying pan with olive oil
- 4 large chicken breasts
Mix soup, sour cream, green chilis and 2 cups of cheese in separate bowl, then add cooked chicken chunks to mixture.
- 10 ¾ oz cream of chicken soup
Spray the bottom of the removable bowl with cooking spray. Tear tortillas into small pieces and layer bottom of bowl with half of the tortilla strips.
- 15 oz sour cream
Pour and spread half of the chicken/soup mixture over the tortilla strips, then add a layer of cheese and diced onion.
- 4-5 cups shredded cheddar and monteray jack cheese
Cover with tortilla strips and repeat layering steps with remaining mixture and cheese.
- 9 oz green chilis
Top with sliced olives and serve.
- 3 green onions diced
- Sliced olives, to taste
- Olive oil
- Cooking spray

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.

4-QUART CHILI & NACHO CHEESE FIESTA POT / TTRDP4RD

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

Distributed by:

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

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

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

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

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

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

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

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

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

Faire une fête tous les jours!
Visiter le site Web www.nostalgiaproducts.com pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	12
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	13
INTRODUCTION	14
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	15
MODE D'UTILISATION	15
CONSEILS PRATIQUES	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
RECETTES	17
RETOURS ET GARANTIE	21

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Nous vous offrons plusieurs messages importants relatifs à la sécurité de votre appareil dans le présent manuel. Lisez toujours les messages de sécurité et observez les consignes de sécurité.

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.



Ce symbole vous signale les dangers potentiels qui peuvent blesser gravement vous et d'autres.

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

Tous les messages de sécurité vous informeront de la nature du danger potentiel, vous diront comment réduire les possibilités de blessures et vous diront ce qui pourrait arriver si les instructions ne sont pas suivies.

Spécifications de l'Appareil :

120 Volts, 60 Hz, 210 Watts



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

Reportez-vous à www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ pour la version la plus récente.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Une personne n'ayant pas lu et compris toutes les instructions de fonctionnement et de sécurité n'est pas qualifiée pour faire fonctionner cet appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.

Lorsque l'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter des précautions de base, y compris celles-ci :

- 1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
- NE TOUCHEZ PAS aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Cet appareil N'EST PAS UN JOUET.
- Les jeunes enfants non supervisés ainsi que les personnes intellectuellement atteintes ne doivent jamais faire fonctionner cet appareil.
- Une surveillance accrue est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Pour protéger contre les chocs électriques ne pas submerger le cordon, la fiche ou une partie de cet appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Toujours débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement, avant de retirer les pièces et faire le nettoyage. Laisser refroidir avant de remettre ou de retirer les pièces et avant de faire le nettoyage.
- NE PAS utiliser l'appareil ayant un cordon ou une fiche électrique endommagée, ni suivant un mauvais fonctionnement ou une détérioration quelconque de l'appareil. Retournez-le à l'atelier de réparation le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis par le fabricant. L'utilisation d'accessoires peut causer des blessures.
- N'employez PAS l'appareil à d'autres fins que son usage prévu.
- N'utilisez PAS l'appareil à l'extérieur. UNIQUEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE.
- NE PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
- NE JAMAIS laisser le cordon dépasser sur le côté d'une table ou d'un comptoir ou toucher les surfaces chaudes.
- NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance tout en cours d'utilisation ou lorsqu'il est branché sur une prise.
- Toujours brancher la prise de l'appareil tout d'abord, puis branchez dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, remettre tous les boutons en mode « arrêt » (off), puis débranchez la fiche de la prise murale.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté le POT POUR FROMAGE 4-LITRES FIESTA CHILI & NACHO de Nostalgia MC. Avec cet appareil, vous pouvez cuire lentement vos recettes préférées, chauffer facilement vos combinaisons de chili et de fromage préférées et plus encore ! Les couleurs festives le rendent prêt pour la fête et le pot amovible simplifie le nettoyage après l'événement.

- Parfait pour faire des nachos, du piment, du fromage, des viandes, du poulet râpé, du bœuf et plus encore !
- Réglages de cuisson ÉLEVÉE, FAIBLE ET CHAUDE
- Couvercle en verre trempé avec poignées cool-toucha
- Pot en céramique rond amovible pour un nettoyage facile

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

PIÈCES



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyer toutes les surfaces avec un chiffon humide, non abrasif et sec.
2. Trouver une surface plane, sèche, non glissante, propre et à proximité d'une prise électrique.
3. Prévoir environ huit pouces d'espace dégagé autour de l'extérieur de l'unité.
4. Assurez-vous que le thermostat soit ÉTEINT.
5. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise.
6. Préparer les ingrédients pour l'aliment à cuire. Voir la section des recettes pour des idées de repas.
7. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance.
8. Portez toujours des gants de cuisine ou utilisez un gant à four lorsque vous utilisez le POT DE FROMAGE 4-LITRES FIESTA CHILI & NACHO pour éviter les brûlures.
9. Le temps de cuisson dépend du plat cuisiné.

10. Retirez les aliments du bol amovible à l'aide de cuillères en plastique ou en bois. **N'UTILISEZ PAS** des ustensiles en métal, car ils pourraient rayer et endommager le bol.
11. Gardez les aliments au chaud en réglant le thermostat sur le réglage « chaud ».
12. Avant de débrancher l'appareil, assurez-vous que les thermostats sont **ÉTEINTS** afin de prévenir les étincelles dans la prise.
13. Une fois l'appareil complètement refroidi, retirez le bol pour le vider et le nettoyer. Il est important d'adapter la température de l'eau utilisée pour nettoyer à la température du bol.

CONSEILS UTILES

1. L'appareil deviendra très **CHAUD**. Toujours utiliser les poignées (gants pour le four) ou des mitaines de four lorsque vous cuisinez avec cet appareil.
2. **NE JAMAIS** utiliser un tampon à récurer ou autres éponges abrasives ou chiffons sur cet appareil, car cela rayerait l'appareil.
3. Ne pas laver le bol amovible à l'eau chaude si le bol est froid. De même, ne pas laver à l'eau froide si le bol est chaud. Cela pourrait entraîner la fissuration de la céramique.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez prendre soin de votre **POT DE FROMAGE 4 LITRES FIESTA CHILI ET NACHO** en suivant ces instructions simples :

- Tournez le thermostat en position **ÉTEINTE**.
- Débrancher le cordon de la prise murale.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Une fois l'unité complètement refroidie, retirez le couvercle et le bol.
- Nettoyez le bol et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
- Essuyez la surface du boîtier avec un chiffon humide non abrasif et séchez.
- Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, ne jamais empiler des objets autres que la nourriture sur la surface du buffet ou dans les marmites en céramique et ne jamais utiliser une cuillère en métal pour mélanger et servir les aliments.
- Ne jamais mettre l'appareil dans un lave-vaisselle, ni submerger dans l'eau. Toujours tenir le cordon éloigné de l'eau.

RECETTES

Il est facile de créer vos trempettes et sauces préférées avec le POT DE FROMAGE 4-LITRES FIESTA CHILI & NACHO CHEESE ! 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 mesurées pour remplir le POT DE FROMAGE 4-LITRES FIESTA CHILI & NACHO CHEESE à sa capacité de remplissage suggérée de 3/4. Ne pas hésiter à les ajuster pour de plus petites quantités, selon le besoin.

TREMPETTE CHILI ET FROMAGE FACILE

- 6 tasses de fromage fondu
Mélanger le chili et le fromage en cubes dans un bol amovible.
- 5½ tasses (45 on.) de piments chili en conserve
Chauffer à feu BAS jusqu'à ce que le fromage soit fondu (environ 15 minutes)
Mélanger jusqu'à homogénéité et maintenir au chaud sur réglage " chaud ".

TREMPETTE DE CHILI VÉGÉTARIEN

- 20 on. (2 ½ tasses) de fromage à la crème, ramolli
Mélanger le fromage à la crème dans un bol amovible avec du piment et saupoudrer de fromage.
- 5½ tasses (45 on.) de piments chili en conserve
Chauffer à feu ÉLEVÉ jusqu'à ce que le fromage soit fondu (environ 15 minutes)
Saupoudrer de poivrons et d'oignons verts avant de servir.
- 2½ tasses de fromage râpé
- 1½ tasse de poivrons en dés crus
- 5 oignons verts de taille moyenne

TREMPETTE DE FROMAGE DOUBLE CHILI

- 20 on. (2 ½ tasses) de fromage à la crème, ramolli
 - 5½ tasses (45 on.) de piments chili en conserve
 - 6 oignons verts tranchés finement
 - 1½ tasse de chili vert coupé en dés et égoutté
 - 2½ tasses de fromage râpé
- Mélanger tous les ingrédients dans un bol amovible.
- Chauffer à intensité ÉLEVÉE pendant 15 à 20 minutes, en remuant de temps en temps.

TREMPETTE ÉPICÉE

- 2 livres de bœuf haché
 - huile d'olive, pour la cuisson
 - 8 cuillères à café de poudre de chili
 - 1½ cuillères à café de cumin moulu
 - 1½ cuillères à café de poudre d'ail
 - 2 pots de salsa (32 onces au total)
 - 2 livres de fromage fondu, en cubes
 - 1 grosse tomate, hachée
 - 2 oignons verts, hachés finement
- Dans une casserole moyenne, arroser d'huile d'olive le bœuf haché.
- Faire revenir le bœuf haché et l'égoutter après la cuisson.
- Transférer la viande dans un bol amovible et cuire à FAIBLE feu.
- Ajouter la poudre de chili, le cumin moulu, la poudre d'ail, la salsa et le fromage fondu et chauffer jusqu'à ce que le fromage fonde.
- Ajouter les tomates et les oignons verts hachés avant de servir.

PORC EFFILOCHÉ AVEC SALSA VERDE

- 4 lb de filet de porc
 - 32 on (946.35 ml) de salsa verde
 - Coriandre au goût
- Déchiqeter le porc avec une fourchette et ajouter dans un bol amovible.
- Ajouter la salsa verde et mélanger.
- Chauffer au réglage BAS pendant 8 heures. Remuer et garnir de coriandre avant de servir.

TREMPETTE SURETTE À CUISSON LENTE

- Un oignon moyen haché
 - 3 cuillères à café d'huile de canola
 - 3 gousses d'ail hachées
 - 5½ tasses (45 on.) de chili sans haricots
 - 2½ tasses de salsa
 - 24 on. (3 tasses) de fromage à la crème, en cubes
 - 6 on. (177ml) d'olives mûres tranchées, égouttées
- Dans une petite poêle, faire revenir l'oignon dans l'huile jusqu'à tendreté. Ajouter l'ail; cuire 1 minute de plus.
- Transférer le mélange dans un bol amovible.
- Incorporer le piment, la salsa, le fromage à la crème et les olives.
- Couvrir et chauffer à intensité BASSE pendant 4 heures ou jusqu'à ce que le tout soit chaud, en remuant de temps en temps.

TREMPETTE DE HARICOTS NOIR

- 7½ tasses de haricots noirs (rincés et égouttés)
 - 3½ cuillères à soupe de vinaigre balsamique
 - 8 cuillères à soupe (½ tasse) de ketchup
 - 2 c. à café de vinaigre de cidre
 - 2 c. à thé de sel
 - 1 cuillère à café d'oignon en poudre
 - 1½ cuillère à café de poudre de chili
- Mélanger tous les ingrédients et mélanger jusqu'à consistance crémeuse.
- Chauffer à intensité BASSE pendant 15 minutes avant de servir, en remuant de temps en temps.

HARICOTS FRITS

- 1½ oignon de taille moyenne, pelé et coupé en deux
Mélanger l'oignon, les haricots rincés, le piment jalapeño, l'ail, le sel, le poivre et le cumin dans le bol amovible.
- 4½ tasses de haricots Pinto secs, rincés
Ajouter dans l'eau et remuer.
- 3 cuillères à soupe d'ail émincé
Chauffer à intensité ÉLEVÉE pendant 7 à 8 heures.
- 4½ cuillères à café de sel
Une fois le mélange cuit, versez la majeure partie du liquide et réservez, car vous en aurez besoin à la dernière étape.
- 2¼ cuillères à café de poivre noir moulu frais
Retirer l'oignon et écraser le mélange de haricots.
- ¼ cuillère à café de cumin moulu
Remettez le mélange d'eau dans le bol amovible jusqu'à ce que la consistance soit atteinte.
- ¾ piment jalapeño frais, haché et épépiné
- 13½ tasses d'eau

ENCHILADA CRÉMEUSE

- 15 grosses tortillas à la farine
Couper le poulet en petits morceaux et cuire dans une poêle avec de l'huile d'olive
- 4 grosses poitrines de poulet
Mélanger la soupe, la crème sure, les piments verts et 2 tasses de fromage dans un bol séparé, puis ajouter les morceaux de poulet cuits au mélange.
- 10 ¾ on. (322.5 ml) de crème de poulet
Vaporisez le fond du bol amovible avec un aérosol de cuisson. Déchirez les tortillas en petits morceaux et étalez le fond du bol avec la moitié des lanières de tortilla.
- 15 on. (450 ml) de crème sure
Versez et étalez la moitié du mélange poulet / soupe sur les lanières de tortilla, puis ajoutez une couche de fromage et des oignons en dés.
- 4 à 5 tasses de cheddar râpé et de fromage Monterey jack
Couvrir de lanières de tortilla et répéter les étapes de superposition avec le reste du mélange et le fromage.
- 9 on. (270 ml) de piments verts
Garnir d'olives tranchées et servir.
- 3 oignons verts coupés en dés
- Olives tranchées, au goût
- Huile d'olive
- Aérosol de cuisson

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.

4-QUART CHILI & NACHO CHEESE FIESTA POT / TTRDP4RD

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 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. 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.

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Suivez nos conseils sur Pinterest à www.pinterest.com/nostalgiaelctrx.

Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

¡Convierta todos los días en una fiesta!
Visite www.nostalgiaproducts.com para

ver más productos divertidos.

CONTENIDO

SEGURIDAD	22
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES.	23
INTRODUCCIÓN	24
PARTES Y ENSAMBLE	25
CÓMO FUNCIONA	25
CONSEJOS ÚTILES	26
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	26
RECETAS	27
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA.	31

SEGURIDAD

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

Hemos incluido varios mensajes importantes de seguridad en este manual y en su aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.

Éste es un símbolo de alerta de seguridad.



Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matar o herir a otros.

Todos los mensajes de seguridad tendrán el símbolo de alerta de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la probabilidad de daños y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Especificaciones del Aparato:

120 Volts, 60 Hz, 210 Watts



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

Visite 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. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2. NO TOQUE las superficies calientes. Use agarraderas o mangos.
3. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
4. Los niños pequeños sin supervisión y las personas con limitación cognitiva nunca deben utilizar este aparato.
5. Una supervisión estricta se requiere cuando un aparato se use por niños o cerca de ellos.
6. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni ninguna otra parte de la unidad 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 otros usos que no haya sido diseñado.
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 lo coloque en un lavavajillas.
14. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
15. NUNCA deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.
16. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover cualquier aparato con comida caliente.
17. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, mueva todos los controles

a "apagar" y luego retire el enchufe del tomacorriente.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar la Olla de Fiesta para queso, nachos y chile de Nostalgia™. Con esta unidad, puede cocinar lentamente sus recetas favoritas, calentar fácilmente sus combinaciones favoritas de chile y queso y ¡mucho más! Los colores lo hacen festivo, y la olla extraíble hace que la limpieza después del evento sea simple.

- Perfecto para hacer nachos, chile, queso, carnitas, pollo rallado, carne de res y más.
- Configuración de cocción alta, baja y caliente
- Tapa de cristal templado con asas de tacto frío.
- Olla de cerámica redonda extraíble para una fácil limpieza.

PIEZAS Y MONTAJE

PIEZAS



CÓMO OPERAR

1. Antes del primer uso, limpie todas las superficies con un paño húmedo, no abrasivo y seque.
2. Busque una superficie limpia, seca, antideslizante y nivelada cerca de una toma de corriente.
3. Deje alrededor de 20 centímetros de espacio libre alrededor del exterior de la unidad.
4. Asegúrese de que el termostato esté apagado.
5. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.
6. Prepare los ingredientes que va a cocinar. Consulte la sección Recetas para ver ideas de comida.
7. NUNCA deje el aparato desatendido.
8. Use siempre guantes de horno o un agarrador mientras usa la Olla de Fiesta para queso, nachos y chile para evitar quemaduras.
9. El tiempo de cocción depende del plato que se está preparando.

10. Retire los alimentos del recipiente extraíble con cucharas de plástico o de madera. NO utilice utensilios de metal, ya que pueden rayar y dañar el recipiente.
11. Mantenga los alimentos calientes ajustando el termostato en el ajuste «caliente».
12. Antes de desconectar el aparato, asegúrese de que el termostato esté apagado para evitar que se produzcan chispas en la toma de corriente.
13. Una vez que el aparato esté completamente frío, retire el recipiente para vaciarlo y limpiarlo. Es importante que coincida con la temperatura del agua utilizada para limpiar con la temperatura del recipiente.

CONSEJOS ÚTILES

1. La unidad se pondrá muy caliente. Utilice siempre soportes para ollas o manoplas para horno cuando cocine con este aparato.
2. NUNCA use un estropajo u otras esponjas abrasivas o paños en esta unidad, ya que esto rayará el aparato.
3. No lave el recipiente extraíble en agua caliente si el recipiente está frío. Del mismo modo, no lavar en agua fría si el recipiente está caliente. Si lo hace, puede provocar el agrietamiento de la cerámica.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por favor, cuida tu Olla de Fiesta para queso, nachos y chile siguiendo estas sencillas instrucciones:

- Gire el termostato a la posición OFF.
- Desconecte el cable de la toma de corriente.
- Deje que la unidad se enfríe completamente.
- Una vez que la unidad esté completamente fría, retire la tapa y el recipiente.
- Limpie el recipiente y la tapa con agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque.
- Limpie la superficie de la cubierta con un paño húmedo y no abrasivo y seque.
- Para prolongar la vida útil de su aparato, nunca apile objetos que no sean alimentos en la superficie de la cubierta o en el recipiente extraíble y nunca use una cuchara de metal para remover o servir alimentos.
- Nunca ponga el aparato en un lavavajillas, ni sumerja en agua. Mantenga siempre el cable alejado del agua.

RECETAS

Crear tus salsas y aderezos favoritos es fácil con la ¡Olla de Fiesta para queso, nachos y chile! Estas recetas son un gran punto de partida, pero no te olvides de ser creativo y ¡cocinar a tu gusto!

*Todas las recetas se miden para llenar la Olla de Fiesta para queso, nachos y chile a su capacidad de llenado sugerida de 3/4. Siéntase libre de ajustar para porciones más pequeñas según sea necesario.

SALSA FÁCIL DE CHILE Y QUESO

- 6 tazas de queso procesado
 - 5½ tazas (1,2 kg) de chile enlatado
- Combine el chile y el queso en cubos en un recipiente extraíble.
- Caliente a baja temperatura hasta que el queso se derrita (aproximadamente 15 minutos)
- Revuelva hasta que esté bien mezclado y manténgalo caliente en la configuración «caliente».

SALSA VEGETARIANA DE CHILE

- 0,5 kg (2 ½ tazas) de queso crema, ablandado
 - 5½ tazas (1,2 kg) de chile vegetariano enlatado
 - 2½ tazas de queso rallado
 - 1½ tazas de pimientos crudos en cubitos
 - 5 cebollines medianos
- Mélanger le fromage à la crème dans un bol amovible Mezcle el queso crema en un recipiente extraíble con chile y espolvoree con queso.
- Caliente a baja temperatura hasta que el queso se derrita (aproximadamente 15 minutos)
- Espolvorear con pimientos y cebolletas antes de servir.

SALSA DOBLE DE QUESO Y CHILE

- 0,5 kg (2 ½ tazas) de queso crema, ablandado
 - 5½ tazas (1,2 kg) de chile enlatado
 - 6 cebollas verdes en rodajas finas
 - 1½ tazas de chile verde picado y lavado
 - 2½ tazas de queso rallado
- Combine todos los ingredientes en un recipiente extraíble.
- Caliente en el ajuste HIGH durante 15 a 20 minutos, revolviendo ocasionalmente.

SALSA PICANTE

- 900 gr de carne molida
 - aceite de oliva para cocinar
 - 8 cucharaditas de chile en polvo
 - 1½ cucharaditas de comino molido
 - 1½ cucharaditas de ajo en polvo
 - 2 tarros de salsa (900 gr en total)
 - 900 gr de queso procesado, en cubos
 - 1 tomate grande, picado
 - 2 cebollines, finamente picados
- En una sartén mediana, rocíe el aceite de oliva sobre la carne molida.
- Dore la carne molida y escurrir después de cocinar.
- Transfiera la carne al recipiente extraíble y cocinar a fuego BAJO.
- Agregue el chile en polvo, el comino molido, el ajo en polvo, la salsa y el queso procesado y caliente hasta que el queso se derrita.
- Agregue los tomates picados y los cebollines antes de servir.

CERDO DESMENUZADO CON SALSA VERDE

- 1,8 kg lomo de cerdo
 - 900 gr de salsa verde
 - Cilantro al gusto
- Triture la carne de cerdo con un tenedor y agregue al recipiente extraíble.
- Agregue la salsa verde y mezcle.
- Caliente a baja temperatura durante 8 horas. Revuelva y cubra con cilantro antes de servir.

COCINAR SALSA PICANTE DE CHILE

- 1 cebolla mediana, finamente picada
 - 3 cucharaditas de aceite de canola
 - 3 dientes de ajo picados
 - 5½ tazas (1,2 kg) de chile sin frijoles
 - 2½ tazas de salsa
 - 0,5 kg (3 tazas) de queso crema, ablandado
 - 170 gr de aceitunas en rodajas, escurridas
- En una sartén pequeña, saltear la cebolla en aceite hasta que estén tiernos. Agregue el ajo; cocine 1 minuto más.
- Transfiera la mezcla al recipiente extraíble.
- Agregue el chile, la salsa, el queso crema y las aceitunas.
- Cubra y caliente en el ajuste LOW durante 4 horas o hasta que se caliente, revolviendo ocasionalmente.

SALSA DE FRIJOL NEGRO

- 7½ tazas de frijoles negros (enjuagados y escurridos)
 - 3½ cucharadas de vinagre balsámico
 - 8 cucharadas (½ taza) de ketchup
 - 2 cucharaditas de vinagre de sidra de manzana
 - 2 cucharaditas de sal
 - 1 cucharadita de cebolla en polvo
 - 1½ cucharadita de chile en polvo
- Combine todos los ingredientes y mezcle hasta que esté cremoso.
- Caliente a baja temperatura durante 15 minutos antes de servir, revolviendo ocasionalmente.

FRIJOLES REFRITOS

- 1½ cebolla de tamaño mediano, pelada y cortada a la mitad
Mezcle la cebolla, los frijoles enjuagados, el jalapeño, el ajo, la sal, la pimienta y el comino en el recipiente extraíble.
Añadir en agua y revuelva.
- 4½ tazas de frijoles pinto secos, enjuagados
Calentar en el ajuste ALTO durante 7-8 horas.
- 3 cucharadas de ajo picado
Una vez que la mezcla se haya cocinado, vierta la mayor parte del líquido y resérvelo, ya que necesitará esto en el último paso.
- 4½ cucharaditas de sal
Retire la cebolla y triture la mezcla de frijoles.
- 2¼ cucharaditas de pimienta negra molida fresca
Agregue la mezcla de agua de nuevo al recipiente extraíble hasta que se alcance la consistencia.
- ¼ cucharadita de comino molido
- ¾ pimiento jalapeño fresco, picado y sembrado
- 13½ tazas de agua

ENCHILADA CREMOSA

- 15 tortillas de harina grandes
Corte el pollo en trozos pequeños y cocine en una sartén con aceite de oliva
- 4 pechugas de pollo grandes
Mezcle la sopa, la crema agria, el chiles verde y 2 tazas de queso en un recipiente separado, luego agregue trozos de pollo cocidos a la mezcla.
- 0,3 ltr crema de sopa de pollo
Rocíe la parte inferior del recipiente extraíble con spray para cocinar. Rasgue las tortillas en trozos pequeños y cubra el fondo del recipiente con la mitad de las tiras de tortilla.
- 425 gr crema agria
Vierta y extienda la mitad de la mezcla de pollo/sopa sobre las tiras de tortilla, luego agregue una capa de queso y cebolla cortada en cubitos.
- 4-5 tazas de queso cheddar rallado y monteray jack
Cubra con tiras de tortilla y repita los pasos de capas con la mezcla restante y el queso.
- 250 gr de chile verde
Cubra con aceitunas en rodajas y sirva.
- 3 cebollas verdes cortadas en cubitos
- Aceitunas en rodajas, al gusto
- Aceite de oliva
- Spray para cocinar

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.

4-QUART CHILI & NACHO CHEESE FIESTA POT / TTRDP4RD

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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

Esta garantía está en lugar de cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluso las garantías de comerciabilidad y conveniencia para un propósito en particular, que quedan excluidas en la medida permitida por la ley. En ningún caso la compañía será responsable de cualquier daño indirecto, incidental, consecuente, especial o daños que surjan o estén relacionados con este producto o la utilización del mismo. Algunos estados, provincias o 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.

Siga nuestros consejos sobre Pinterest en www.pinterest.com/nostalgiaelctrx.

Tweet con nosotros en Twitter en www.twitter.com/NostalgiaElctrx.