



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

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 01/30/20 AVC)



TTCSB10BR

Tortilla Chip & Salsa Bowl

Tazón de tortillas, patatas fritas y salsas

Bol pour tortillas et salsa

Instructions and Recipes

Instructions et Recettes

Instrucciones y Recetas

Make every day a party!

Visit www.nostalgiaproducts.com for more fun products.

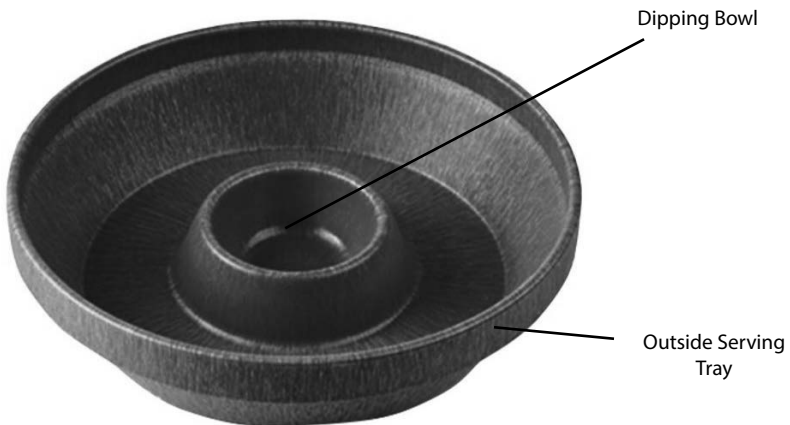
INTRODUCTION

Thank you for purchasing the TACO TUESDAY TORTILLA CHIP & SALSA BOWL from Nostalgia.™ With this TORTILLA CHIP & SALSA BOWL, you can store your salsa, chips, meats, cheese, snacks and other appetizers all in one spot - perfect for parties, holiday events, barbecues, and picnics! Make every Fiesta a Taco Tuesday!

Features include:

- Large, 10-inch plastic bowl
- Outside serving tray holds your favorite chips, veggies, cheese, meats & other snacks
- Dipping bowl in the middle is perfect for holding your queso, salsa, ranch, guacamole, hummus, chocolate & more
- Perfect for parties, events or family gatherings
- Made of durable, dishwasher safe plastic

PARTS & ASSEMBLY



HELPFUL TIPS

- Before first use, wash your TORTILLA CHIP & SALSA BOWL. This is dishwasher safe.

RECIPES

Serving your favorite dips or sauces is easy with the TORTILLA CHIP & SALSA BOWL! 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 a mixing bowl.
- 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
Plate the guacamole into the serving bowl. 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 a mixing bowl, and pound with pestle to form a paste.
- 1/4 cup finely chopped onion
Add tomatoes and coarsely crush.
- 1 teaspoon fresh lime juice
Combine the tomato mixture, cilantro, and remaining ingredients in the salsa bowl and serve!
- 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
- 1/2 teaspoon cumin Place the garbanzos, cumin, lemon juice, oil and salt into a mixing bowl.
- 1/2 tablespoon
lemon juice Add in half of the water and mix in.
- 1 teaspoon olive/
canola oil Keep adding water until you reach the desired consistency.
- 1 teaspoon salt Place hummus into salsa bowl and serve!
- 1 cup water

PESTO

- 1 large garlic clove Roughly chop garlic clove and add to a mixing bowl. Sprinkle with salt and mash the garlic until it becomes a paste.
 - 1 1/2 cups
basil leaves
 - 1/2 cup parsley Roughly chop basil and parsley and add in small batches to the bowl. Once each batch is broken down, add a little more. Continue until all of the leaves are broken down.
 - 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 Add half of your olive oil and combine.
 - 1/4-1/2 cup olive oil Add parmesan cheese and grind the mixture together.
 - Salt and pepper 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.

TORTILLA CHIP & SALSA BOWL / TTCSB10BR

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.

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

ver más productos divertidos.

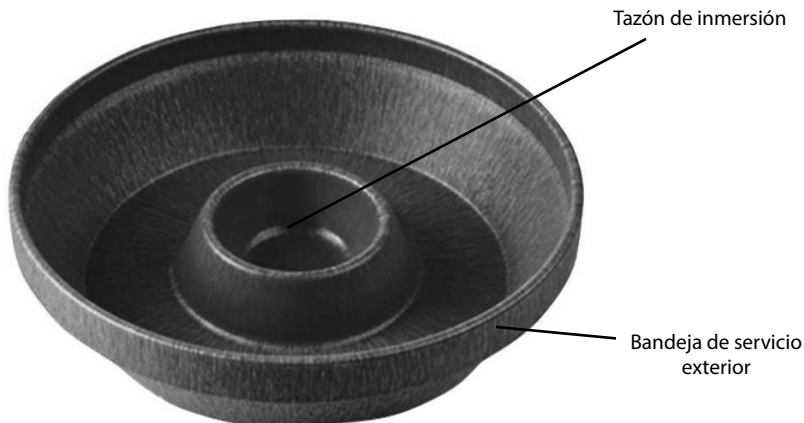
INTRODUCTION

¡Gracias por comprar el TAZÓN DE TORTILLAS, PATATAS FRITAS Y SALSAS TACO TUESDAY de Nostalgia™! Con este TAZÓN DE TORTILLAS, PATATAS FRITAS Y SALSAS, usted puede colocar sus salsas, papas fritas, carnes, quesos, bocadillos y otros aperitivos, todo en un solo lugar, ¡es perfecto para fiestas, eventos festivos, barbacoas y picnics! ¡Convierta cada fiesta en un martes de tacos!

Las características incluyen:

- Tazón grande de plástico de 10 pulgadas
- La bandeja de servicio exterior puede llevar sus patatas fritas, verduras, queso, carnes y otros bocadillos favoritos
- El tazón de salsas de acompañamiento en el medio es perfecto para guardar queso, salsa, aderezo ranch, guacamole, hummus, chocolate y más.
- Es perfecto para fiestas, eventos o reuniones familiares
- Hechos de plástico duradero y aptos para lavavajillas

PARTES Y ENSAMBLAJE



CONSEJOS ÚTILES

- Antes de usarlo por primera vez, lave su TAZÓN DE TORTILLAS, PATATAS FRITAS Y SALSAS. Es apto para lavavajillas.

RECETAS

¡Servir sus salsas o acompañamientos favoritos es fácil con el TAZÓN DE TORTILLAS, PATATAS FRITAS Y SALSAS! ¡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 quita 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.

TAZON DE TORTILLAS, PATATAS FRITAS Y SALSAS / TTTCSB10BR

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.

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

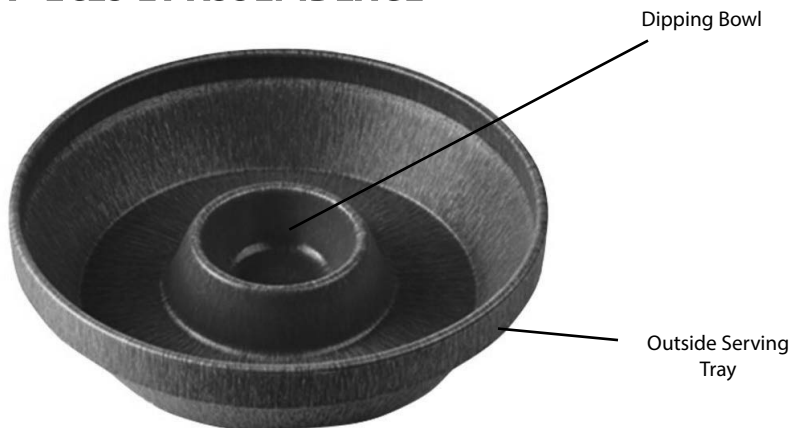
INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté BOL POUR TORTILLAS ET SALSA TACO TUESDAY de Nostalgia MC. Avec ce BOL POUR TORTILLAS ET SALSA, vous pouvez storer votre salsa, frites, viandes, fromage, collations et autres apéritifs en un seul endroit - parfait pour les fêtes, les événements de vacances, les barbecues et les pique-niques ! Faites de chaque fête soit un mardi Taco Tuesday !

Caractéristiques :

- Grand bol en plastique de 10 pouces
- Le plateau de service extérieur contient vos croustilles, légumes, fromages, viandes et autres collations préférés
- Le bol plongeant au milieu est parfait pour contenir votre queso, salsa, ranch, guacamole, houmous, chocolat et plus
- Parfait pour les fêtes, événements ou réunions de famille
- Fabriqué en plastique durable, lavable au lave-vaisselle

PIÈCES ET ASSEMBLAGE



CONSEILS UTILES

- Avant la première utilisation, lavez votre BOL POUR TORTILLAS ET SALSA. Ceci va au lave-vaisselle.

RECETTES

Servir vos trempettes ou sauces préférées est facile avec ce BOL POUR TORTILLAS ET SALSA ! 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 désir.
- 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
Placer l'ail dans le hachoir en pâte. La peau doit se détacher d'elle-même, ce que vous pouvez choisir.
- 1 boîte de garbanzos / pois chiches
Placer les garbanzos, le cumin, le jus de citron, l'huile et le sel dans le hachoir et les couper en pâte.
- 1/2 cuillère à café de cumin
Ajouter la moitié de l'eau et mélanger avec le hachoir.
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
Continuez à ajouter de l'eau jusqu'à ce que vous atteigniez la consistance souhaitée.
- 1 cuillère à café d'huile d'olive / canola
- 1/4 de litre (250 ml) d'eau,
- 1 tasse d'eau

PESTO

- 1 grosse gousse d'ail
Hacher grossièrement la gousse d'ail et l'ajouter au hachoir.
- 1 1/2 tasse (12 on.) de feuilles de basilic
Saupoudrer de sel et hacher l'ail jusqu'à ce qu'il devienne une pâte.
- 1/2 tasse (4 on.) de persil
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.
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin
Ajouter les pignons et continuer à hacher le mélange ensemble.
- 1/4 tasse (2 on.) de Parmigiano Reggiano
Ajouter le fromage romano et hacher jusqu'à ce qu'il soit incorporé aux autres ingrédients.
- 1/4 tasse (2 on.) de Pecorino Romano
- 1/4-1/2 tasse (65 à 125 ml) d'huile d'olive
Ajoutez la moitié de votre huile d'olive et mélangez.
- Du sel et du poivre
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.

BOL POUR TORTILLAS ET SALSA / TTTCSB10BR

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.