



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

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 02/10/20 AVC)

TACO TUESDAY



TTTK4

Taco Kit

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 TACO KIT from Nostalgia™. Make every Fiesta a Taco Tuesday!

Tortilla warmer:

- Tortilla Warmer that holds 8 inches of tortillas, pitas, flat breads, pancakes, waffles and more
- Completely insulated to help keep food warm and ready to serve
- Made of durable, dishwasher safe plastic
- Reheating for use in microwave only – not for conventional ovens

Mortar & Pestle:

- 4-inch set is perfect for crushing avocados, cilantro, garlic, spices & more for salsas, guacamole, hummus
- Ergonomic pestle makes grinding easy
- Made of durable, dishwasher safe plastic

Taco Holders:

- 4 piece set includes 4 trays that holds 3 tacos each
- Large Stainless Steel tray allows tacos to stay upright
- Trays double up as a taco grill rack or taco shell mold
- Made of high-grade stainless steel
- Dishwasher safe for easy cleanup

Salsa Bowls:

- Three piece plastic salsa bowl set in red, yellow and green
- Each bowl holds approximately 1 cup
- Perfect for salsa, guacamole, condiments, dipping sauces & more
- Made of durable, dishwasher safe plastic

HELPFUL TIPS

- Before first use, wash each item. All items are dishwasher safe.

RECIPES

Use your TACO KIT to prepare yourself for a quick, easy-to-serve meal. These recipes are a great starting point, but don't forget to be creative and cook to your own tastes!

GARLIC CHICKEN TACOS

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

VEGGIE TACOS

- 6 tbsps olive oil
 - 2 medium onions, finely chopped
 - 3 large carrots, peeled and grated
 - 3 medium zucchini, grated
 - 3 lbs sliced Mushrooms
 - 2 tsp cumin
 - 2 tsp dried oregano
 - $\frac{3}{4}$ cup water
- Heat olive oil in a large non-stick frying pan over medium-high heat, then add onion and mushrooms. Stir until lightly browned.
- Add carrots, zucchini, taco cumin, oregano, onion and mushroom mixture and water to slow cooker.
- Cover and cook on LOW setting for about an hour or until vegetables are tender.
- Place taco shells of your choice in the BAKED TACO SHELL TOASTER. After the shells have cooked, fill with vegetables and toppings of choice, such as tomato, lettuce or refried beans.

TERIYAKI TACOS

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

PULLED PORK TACOS

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

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.

TACO KIT / TTTK4

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.

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

ver más productos divertidos.

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar el TACO KIT de Nostalgia™! Con este TACO KIT ahora puede crear el taco perfecto mientras evita desastres. ¡Convierta cada fiesta en un martes de tacos!

Calentadora de tortilla:

- Calentador de tortillas con capacidad para 20,3 cm de tortillas, pitas, panes planos, panqueques, gofres y más.
- Completamente aislado para ayudar a mantener la comida caliente y lista para servir.
- Hecho de plástico duradero y apto para lavavajillas.
- Para recalentar sólo utilice microondas — no para hornos convencionales

Mortero y maja:

- El juego de 4 pulgadas es perfecto para triturar aguacates, cilantro, ajo, especias y más para salsas, guacamole, hummus
- La maja ergonómica facilita la molienda
- Hecho de plástico duradero y apto para lavavajillas

Set de soporte para tacos de 4 piezas de acero inoxidable:

- El set de 4 piezas puede llevar 3 tacos cada uno
- La bandeja grande de acero inoxidable permite que los tacos se mantengan en posición vertical
- Las bandejas se doblan como una parrilla para tacos o un molde para tacos
- Está hecho de acero inoxidable de alta calidad
- Es apto para lavavajillas para una limpieza sencilla

Set de 3 piezas de tazones de salsa :

- Set de tres piezas de tazones de salsa de plástico en color rojo, amarillo y verde.
- Cada tazón tiene una capacidad de aproximadamente 1 taza
- Perfectos para salsa, guacamole, condimentos, salsas de acompañamiento y más
- Hechos de plástico duradero y aptos para lavavajillas

CONSEJOS ÚTILES

- Antes del primer uso, lave cada artículo. Todos los artículos son aptos para lavavajillas.

RECETAS

Use su TACO KIT para prepararse para gozar una comida rápida y fácil de servir. ¡Estas recetas son un gran punto de partida, pero no olvide de ser creativo y cocinar a su gusto!

Tacos de pollo al ajo

- 1.8 kg de pollo deshuesado sin piel
Coloque el pollo en el fondo de la olla de cocción lenta y agregue sal y pimienta al gusto.
- 0.5 kg de Tomates (enlatados o frescos)
Agregue el comino, el ajo en polvo y los tomates.
- 2 cucharaditas comino
Cubra y cocine en el ajuste LOW durante 5-6 horas.
- 2 cucharaditas de ajo en polvo
Retire el pollo de la olla de cocción lenta y triture cuando se enfríe.
- Sal y pimienta al gusto
Coloque las tortillas tostadas para taco a elección en el TOSTADOR DE TORTILLAS TOSTADAS. Después de que las tortillas tostadas se hayan cocinado, rellene con pollo y ingredientes de elección, como crema agria, aceitunas o frijoles refritos.

TACOS VEGETARIANOS

- 6 cucharadas de aceite de oliva
Caliente el aceite de oliva en una sartén antiadherente grande a fuego medio-alto, luego agregue la cebolla y los champiñones. Revuelva hasta que se dore ligeramente.
- 2 cebollas medianas, finamente picadas
Agregue las zanahorias, el calabacín, el comino de taco, el orégano, la cebolla y la mezcla de champiñones y el agua a la olla lenta.
- 3 zanahorias grandes, peladas y ralladas
Cubra y cocine en el ajuste LOW durante aproximadamente una hora o hasta que las verduras estén tiernas.
- 3 calabacín mediano, rallado
Coloque las tortillas tostadas para taco a elección en el TOSTADOR DE TORTILLAS TOSTADAS. Después de que las tortillas tostadas se hayan cocinado, rellene con verduras y coberturas de elección, como tomate, lechuga o frijoles refritos.
- 1.3 kg de Setas en rodajas
- 2 cucharaditas comino
- 2 cucharaditas de orégano seco
- ¾ taza de agua

TACOS TERIYAKI

- 1.7 kg de solomillo o filete de grupa
 - 3 tazas de salsa de soja
 - 1½ tazas de azúcar morena
 - 4 dientes de ajo picados
 - 3 cucharaditas de jengibre molido
- Mezcle la salsa de soja, el azúcar moreno, los dientes de ajo y el jengibre molido en un recipiente aparte hasta que esté bien mezclado.
- Coloque la carne en una bolsa de plástico sellada. Agregue la mezcla de soja, selle y deje adoboar en el refrigerador durante 30 minutos.
- Caliente una placa de parrilla a fuego medio. Retire la carne de la bolsa y cocine a termino medio. Deje reposar la carne durante 5-7 minutos
- Coloque las tortillas tostadas para taco a elección en el TOSTADOR DE TORTILLAS TOSTADAS. Después de que las tortillas tostadas se hayan cocinado, rellene con carne y ingredientes de elección, como jugo de lima y rodajas de aguacate.

TACOS DE CERDO DESMENUZADO

- 1 taza de cebolla picada
 - 1 taza de cerveza de elección
 - 3 cucharadas de pasta de tomate
 - 3 cucharadas de azúcar morena
 - 2 cucharadas de cacao en polvo
 - 2 cucharaditas de orégano seco
 - 2 cucharadas de sal
 - 2 cucharadas de chile en polvo
 - 1 cucharada de comino
 - 2 cucharaditas de ajo picado
 - 1 cucharadita de pimienta de cayena
 - 1.8 kg de cerdo deshuesado
 - 1/2 taza de cilantro picado
- Combine onion, beer, tomato paste, brown sugar, cocoa
Combine la cebolla, la cerveza, la pasta de tomate, el azúcar moreno, el cacao en polvo, el orégano seco, la sal, el chile en polvo, el comino, el ajo picado y la pimienta de cayena en una olla lenta y mezcle bien.
- Añadir toda la carne de cerdo y mezcle para cubrir.
- Cocine en el ajuste LOW durante 7-8 horas.
- Retire la carne de cerdo de la cocina y triture con tenedores.
- Para que la carne de cerdo quede más húmeda, retire 2-3 tazas del líquido restante en la olla lenta y vierta sobre la carne de cerdo.
- Revuelva el cilantro al gusto.
- Coloque las tortillas tostadas para taco a elección en el TOSTADOR DE TORTILLAS TOSTADAS. Después de que las tortillas tostadas se hayan cocinado, rellene con carne de cerdo y coberturas de su elección, como crema agria, queso rallado o guacamole.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI LA UNIDAD NO FUNCIONA O ESTÁ DAÑADA AL SACARLA POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA AL LUGAR DE COMPRA INMEDIATAMENTE.

TACO KIT / TTTK4

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 TACO KIT de NostalgiaMC. Avec ce TACO KIT, vous pouvez maintenant créer le taco parfait - tout en évitant les dégâts ! Faites de chaque fête soit un mardi Taco Tuesday !

Réchaud à tortilla:

- Réchaud à tortilla qui contient des tortillas de 8 pouces (20 cm), des pitas, des pains plats, des crêpes, des gaufres et plus
- Complètement isolé pour aider à garder les aliments au chaud et prêts à servir
- Fabriqué en plastique durable, lavable au lave-vaisselle
- Pour réchauffer au micro-ondes uniquement - pas pour les fours conventionnels

Mortier pilon:

- L'ensemble de 4 pouces est parfait pour écraser les avocats, la coriandre, l'ail, les épices et plus pour les salsas, le guacamole, le houmous
- Le pilon ergonomique facilite le broyage
- Fabriqué en plastique durable, lavable au lave-vaisselle

Ensemble de taco 4 pièces en acier inoxydable :

- Ensemble de 4 pièces pouvant contenir 3 tacos chacune
- Le grand plateau en acier inoxydable permet aux tacos de rester debout et vous permet de le remplir avec plus d'ingrédients pour aider à créer votre taco parfait
- Les plateaux se transforment en grille à tacos ou en moule à coquille à tacos
- Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité
- Va au lave-vaisselle pour un nettoyage facile

Ensemble de 3 pièces de bols à salsa:

- Bol à salsa en plastique à trois compartiments, rouge, jaune et vert
- Chaque bol contient environ 1 tasse
- Parfait pour la salsa, le guacamole, les condiments, les trempettes et plus encore
- Fabriqué en plastique durable, lavable au lave-vaisselle

CONSEILS UTILES

- Avant la première utilisation, lavez chaque article. Tous les articles vont au lave-vaisselle.

RECETTES

Utilisez votre TACO KIT pour vous préparer à un repas rapide et facile à servir. Ces recettes sont excellentes comme point de départ, mais n'oubliez pas de faire preuve de créativité et de cuisiner selon vos goûts!

Tacos aux poulets à l'ail

- 4 lb de poulet désossé et sans peau
Mettre le poulet au fond de la mijoteuse et ajouter du sel et poivre selon votre goût.
- 20 on. (591 ml) de tomates (en boîte ou fraîches)
Ajouter du cumin, poudre d'ail et des tomates.
Couvrir et cuire à BASSE température durant 5 à 6 heures.
- 2 cuillères à café de cumin
Retirer le poulet de la mijoteuse et couper un petit morceau une fois refroidi.
- 2 cuillères à thé de poudre d'ail
Mettre les coquilles de tacos de votre choix dans le GRILLE À COQUILLE DE TACO CUIT. Après la cuisson des tacos, remplir de poulet avec les garnitures de votre choix, comme de la crème sûre, olives et des haricots frites.
- Sel et poivre au goût

TACOS AUX LÉGUMES

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

TACOS À LA TERIYAKI

- 63 on. (1786 g) de surlonge ou de steak de croupe
Mélanger la sauce soja, la cassonade, les gousses d'ail et le gingembre moulu dans un bol séparé jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
- 3 tasses de sauce soja
Mettre le bœuf dans un sac en plastique scellé. Ajouter le mélange de soja, sceller, et laisser mariner au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- 1½ tasse de cassonade
- 4 gousses d'ail, hachées
Chauffer la plaque à feu moyen. Enlever le bœuf du sac et faites griller la viande à point. Laisser la viande se reposer pendant 5 à 7 minutes
- 3 cuillères à café de gingembre moulu
Mettre les coquilles de tacos de votre choix dans le GRILLE À COQUILLE DE TACO CUIT. Après la cuisson des tacos, remplir de viande avec des garnitures de votre choix, comme du jus de citron et des tranches d'avocat.

TACOS AU PORC EFFILOCHÉ

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

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.

TACO KIT / TTTK4

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 08 h 00 et 17 h 00, du lundi au vendredi, heure normale du Centre.

Distribué par :

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Web : www.nostalgiaproducts.com

Demande pour le service à la clientèle

Pour soumettre une demande au service à la clientèle, rendez vous au www.nostalgiaproducts.com puis remplissez le formulaire de demande au service à la clientèle puis cliquez sur le bouton Soumettre.

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

Le groupe Nostalgia Products LLC (référé tel « l'Entreprise ») garantit que pour une période d'un (1) an en date d'achat, ce produit est sans défaut de matériel et de fabrication selon une utilisation normale à domicile, seulement si le fonctionnement et l'entretien du produit sont conformes aux directives fournies. À titre de réparation exclusive et entière sous cette garantie, l'Entreprise pourra à sa discrétion, réparer ou remplacer le produit défectueux, voire émettre un remboursement du produit durant la période couverte sous garantie. Cette garantie n'est disponible seulement qu'à l'acheteur d'origine du produit, en date d'achat au détail dudit produit et sera valide uniquement avec le reçu de caisse d'origine, à titre de preuve d'achat, lequel est requis pour obtenir les bienfaits reliés à cette garantie. Toute réclamation doit être rapportée à l'attention de l'Entreprise dans la fenêtre de la période de la garantie, sans dépasser 30 jours à défaut de performance. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale ou dommage cause par l'expédition, la mauvaise manipulation, la mauvaise utilisation, les accidents, les modifications, les mauvaises pièces de remplacement, voire toute autre utilisation anormale du produit à domicile. Il est possible que vous ayez à retourner le produit (avec les frais de retour prépayés par vous) pour une inspection et une évaluation. Les frais des coûts de retour ne sont pas remboursables. L'Entreprise n'est aucunement responsable pour les retours endommagés ou perdus en transit. Autrement que spécifiquement permis selon les directives de fonctionnement, cette garantie s'applique à une utilisation à domicile à d'intérieur seulement. Afin d'obtenir un service couvert sous cette garantie, veuillez contacter l'Entreprise au numéro de téléphone inclut ci-haut ou en remplissant le formulaire de demande au service à la clientèle, sur le site www.nostalgiaproducts.com. La garantie est valide seulement aux États-Unis et au Canada.

Cette garantie prévaut toute autre garantie, expresse ou implicite incluant les garanties de qualité marchande ou ayant une aptitude pour une intention en particulier, lesquelles sont exclues selon la loi. Sous aucun prétexte l'Entreprise ne pourra être tenue responsable pour tout dommage indirect, accidentel, 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.