



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2015 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 05/18/15)



EQM200

Electric Quesadilla Maker
Máquina Eléctrica para hacer Quesadilla
Appareil pour Quesadillas Électrique

Instructions and Recipes
Instrucciones y Recetas
Instructions et recettes

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

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	5
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	8
RECIPES	9
RETURNS & WARRANTY	12

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can 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:

8" (20.3CM) : 120 Volts , 60 Hz, 900 Watts

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

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse appliance or cord in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the exterior of the appliance.
4. NEVER leave appliance unattended while in use.
5. NEVER place anything other than what is intended to be cooked in the appliance.
6. Always use ELECTRIC QUESADILLA MAKER with Drip Tray in place.
7. Unplug appliance from outlet when not in use and when cleaning.
8. DO NOT place appliance in dishwasher.
9. Keep out of reach of children.
10. This appliance is NOT A TOY.
11. This appliance is not intended for use by young children nor the cognitively challenged without supervision.
12. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT touch hot surfaces.
3. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs nor appliance in water or any other liquid.
5. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, or to a repair shop for electrical or mechanical adjustment.
6. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. They may cause injuries.
7. When any appliance is used by or near children, adult supervision is strongly recommended.
8. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, nor in a heated oven.
9. DO NOT overload wall outlet, extension cords, or integral convenience receptacles as this can result in a risk of fire or electric shock.
10. This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
11. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
12. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.

13. To reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord, a short power supply cord is provided.
14. Extreme caution should be used when moving an appliance with hot food.
15. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. Electrical extension cords can be used if care is exercised in their use.
16. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.
17. Extreme caution must be used when opening and closing the Lid on this unit. Use an oven mitt or pot holder when opening and closing the Lid for additional safety.
18. Check the Drip Tray frequently during cooking sessions to prevent overflow.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the ELECTRIC QUESADILLA MAKER!

We are confident that you, your family and friends will enjoy the fun food experience of creating unique and delicious quesadillas with your ELECTRIC QUESADILLA MAKER.

- Use a variety of meats, cheeses and vegetables in your quesadillas
- Quesadillas bake crispy on the outside and hot & juicy on the inside, not soft and soggy like those made in the microwave
- Unique plate design has pockets that create sectional pieces to seal in the flavorful ingredients
- Red Power Light (on/off) and Green Ready Light
- Non-stick coating
- Removable Drip Tray
- Stand on edge storage
- Recipes (included)
- Cook time is only 3-7 minutes
- Easy to use, easy to clean

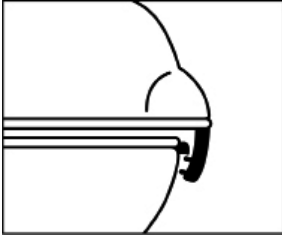
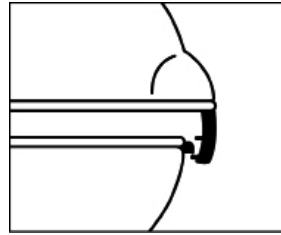
PARTS & ASSEMBLY



HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down all surfaces with a damp cloth and dry.
2. The Cooking Surface should be lightly coated with a small amount of vegetable oil. This can be applied with a paper towel, or use a non-stick oil spray. The oil will help protect the Non-stick Cooking Surface. This should be done periodically to maintain the non-stick quality.
3. Find a dry, suitable, level surface near an electrical outlet.
4. Preheat the appliance by closing the Lid and plugging into an electrical outlet.
5. When the power is on, the Red Power Light will come on. The Green Ready Light will stay off while the appliance is preheating.
6. While the appliance is preheating, you may prepare the ingredients for your homemade quesadilla.
7. When the appliance is hot and ready to cook your quesadilla, the Green Ready Light will come on.
8. REMINDER: NEVER leave the appliance unattended.

9. The appliance should preheat for a minimum of 3-7 minutes. During this time, you may notice slight smoking or a slight odor; this is normal with most new appliances. The smoking and odor is caused by the residues burning off the Cooking Surface and the Heating Element. Allow the appliance to preheat until smoke and odor no longer exists. The Green Ready Light will turn on when the appliance is ready to cook.
10. Slide the Drip Tray under the front of the appliance.
11. Raise the quesadilla maker Lid, always using the front Handle to prevent accidental burns. For additional safety use an oven mitt or a pot holder to open the Lid.
12. Place a tortilla, centered, on the lower Cooking Surface.
13. Add desired ingredients evenly on top of the bottom tortilla. When all ingredients have been added, top with the second tortilla.
14. Close the Lid using a pot holder or oven mitt.
15. Lock the Lid after lowering.
16. There are two locking positions for the Lid:

**POSITION 1****POSITION 2**

17. Lock Lid in Position 1 for thinner quesadillas. Lock Lid in Position 2 for more thickly stuffed quesadillas.
18. DO NOT force the Lid to lock.
19. Steam may be released from appliance during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.
20. The cooking time will range between 3-7 minutes, depending on the type of fillings, the amount of fillings and personal taste. DO NOT overcook! This will cause the cheese and other food fillings used to melt excessively and run out of tortillas.
21. Once the quesadilla has completed cooking, raise the Lid with a pot holder or oven mitt. Remove the quesadilla from the Cooking Surface with a flat plastic or wooden utensil. DO NOT use metal utensils, as they may scratch and damage the Non-stick Cooking Surface.
22. If cooking more than one quesadilla in a session, after removal of the first quesadilla, lower the Lid to maintain heat until ready to cook the next quesadilla.
23. After unplugging the appliance, make sure the Red Power Light is off to prevent any sparking from the outlet.
24. Once the appliance is cool, remove the Drip Tray to empty and clean.

HELPFUL TIPS

NEVER leave the unit unattended while operating.

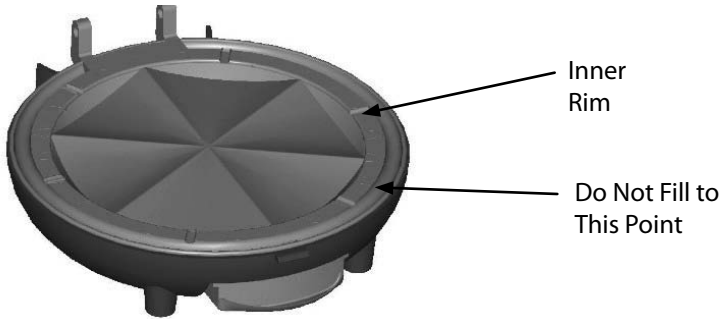
1. Tortillas are recommended for use in your ELECTRIC QUESADILLA MAKER. Make sure they are fresh tortillas, not old nor stale.
2. Make sure fillings are evenly distributed on the bottom tortilla to about ½ inch from the edge, so that the edges of the tortilla can seal together and ingredients stay inside of tortillas.
3. Use soft ingredients: shredded cheeses, prepared salsa, and thinly cut or shredded cooked meat, chicken and vegetables. Never use anything with bones or pits included, nor anything uncooked such as raw meats, chicken, etc.
4. Avoid processed cheeses as they liquefy quickly and will drain out of the quesadilla.
5. Do not use more than ¼ cup of shredded cheese or ½ cup of salsa, as they will leak out while cooking your quesadilla.
6. The average time for cooking a quesadilla, if not overfilled, is 3-7 minutes.
7. Crisping of the tortilla occurs while cooking. Therefore, less time cooked = less crisping.
8. Longer cooking will create a crispier quesadilla. DO NOT overcook quesadilla.
9. NEVER force the Lid to lock, this could result in damage to the hinge of the Lid.
10. Always have the Drip Tray in place when cooking a quesadilla. Check the Drip Tray frequently during cooking sessions to prevent overflow.
11. Should melting occur that causes leakage of the tortillas, gently wipe up melted cheese, etc. from the Non-stick Cooking Surface before cooking the next quesadilla. This will prevent burning or scorching of previously melted cheeses, etc.
12. You can reheat previously cooked quesadillas by placing the quesadilla on the preheated unit, lining up the grill marks on the quesadilla with the Plate Pockets, lowering the Lid, and reheating for 1-3 minutes.
13. Always allow the appliance to cool before removing the Drip Tray and wiping out the interior for cleaning.
14. Your quesadilla has been over-filled if it looks like this:



No Indentation
From Plate
Pockets

Tortillas Do
Not Seal

15. To prevent over-filling, make sure that you do not fill tortilla on lower plate past the inner rim:



16. Also, make sure that Lid is locked in correct position (see How To Operate) to ensure that tortillas seal properly.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your ELECTRIC QUESADILLA MAKER by following these simple instructions and precautions. Cleaning is a snap.

- Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
- Make sure the appliance is cool before removing the Drip Tray.
- Empty the Drip Tray, then clean it in hot or warm, soapy water. Rinse and dry.
- Wipe the Non-stick Cooking Surface with a damp, non-abrasive cloth or paper towel and dry.
- Wipe the exterior with a damp, non-abrasive cloth and dry.

It is that simple. Remember to periodically coat the Cooking Surface with vegetable oil to preserve the non-stick finish. This also helps the crisping process.

RECIPES

With the ELECTRIC QUESADILLA MAKER, you can use your imagination and choose your favorite ingredients to create your very own homemade quesadilla.

You can even create two different types of quesadillas at the same time by adding your favorite ingredients to one half of a tortilla and folding it. Then add ingredients to one half of a second tortilla and fold it. Place the two halved tortillas on the Cooking Surface, filling out the space of one whole tortilla. Close the Lid and cook for 3 - 5 minutes. When done, separate the two halves and serve. Be creative and ENJOY your ELECTRIC QUESADILLA MAKER!

BASIC CHEESE QUESADILLA

- 2 Flour Tortillas
Preheat the ELECTRIC QUESADILLA MAKER as directed.
- ¼ Cup finely shredded Cheese (Cheddar, Monterey Jack or your preference)
Place 1 tortilla on the lower Cooking Surface.
Evenly distribute your choice of cheese(s) on tortilla (up to a ½ inch from the edge of the tortilla). Top with salsa, spreading evenly over cheese.
- ½ Cup prepared Salsa (Note: you may want to drain off some of liquid if runny)
Add guacamole or avocado, if desired, by spreading evenly over cheese and salsa.
- Guacamole or small chunks of Avocado (optional)
Top with the second tortilla.
Close the Lid and cook for 3-7 minutes, depending on desired crispness and thickness of fillings.
Open Lid with a pot holder or oven mitt.
Remove with wooden or plastic utensil. Place on plate and serve with additional salsa, if desired, and top with sour cream.

BREAKFAST QUESADILLA

- 2 Tortillas
Preheat the ELECTRIC QUESADILLA MAKER as directed.
- ¼ Cup scrambled Eggs
Place one tortilla on the lower Cooking Surface.
Spread scrambled eggs evenly to within ½ inch of the edge of the tortilla. Evenly distribute sausage bits. Spread salsa evenly, and top by sprinkling the Cheddar cheese evenly over all.
- ¼ Cup precooked and chopped Breakfast Sausage
- ¼ Cup Salsa
- ¼ Cup finely shredded Cheddar Cheese
Place the other tortilla on top and close the Lid. Cook as directed for 3-7 minutes. Open Lid with pot holder or oven mitt; serve with salsa or picante sauce.

BASIC QUESADILLA PLUS

- 2 Flour Tortillas Preheat the ELECTRIC QUESADILLA MAKER as directed.
- ¼ Cup finely shredded Cheese (Cheddar, Monterey Jack or your preference) Place 1 tortilla on the lower Cooking Surface. Evenly distribute your choice of cheese(s) on the tortilla (up to a ½ inch from the edge of the tortilla).
Top with an evenly distributed amount of meat or chicken.
- ¼ Cup cooked Chicken, Beef or your favorite Meat torn into thin shreds or pieces. Evenly distribute guacamole or avocado, if desired, over cheese and salsa.
Top with second tortilla.
- ¼ Cup prepared Salsa Close the Lid and cook for 3-7 minutes, depending on desired crispness and thickness of fillings.
- Guacamole or small chunks of Avocado (optional) Open Lid with a pot holder or oven mitt.
Remove with wooden or plastic utensil. Place on plate and serve with additional prepared salsa, and sour cream.

VEGGIE QUESADILLA

- 2 Tortillas Preheat the ELECTRIC QUESADILLA MAKER as directed.
- ¼ to ½ Cup precooked or thawed frozen Bell Pepper, Onions or any combination of your favorite Vegetable Combine the vegetables and the seasonings in a bowl.
Place one tortilla on the lower Cooking Surface.
Evenly spread the combined vegetables and seasoning, up to a ½ inch from the edge of the tortilla.
- ½ Tsp. Mexican or Fajita seasonings Close the Lid and cook for 3-7 minutes depending on desired crispness and thickness of fillings.
- ¼ Cup shredded Cheddar Cheese and/or prepared Salsa Cut into triangles; serve with sour cream and salsa.

PB & J QUESADILLA

- 2 Tortillas
- 2 Tbsp. Peanut Butter
- 1-2 Tbsp. Jam or Fruit Preserves

Preheat the ELECTRIC QUESADILLA MAKER as directed.

Evenly spread a thick layer of peanut butter onto one tortilla and an even layer of your choice of either jam or fruit preserves onto the other tortilla.

Carefully place first tortilla on the lower cooking surface, peanut butter side up.

Place the other tortilla on top, jam side down.

Close the cover and cook for 3-7 minutes depending on the thickness, and preference of crispness desired. Cut into triangles; serve with a drizzle of honey for extra sweetness.

Feel free to add slices of fruit, such as bananas.

DELICIOUS DESSERT QUESADILLA

- 2 Tortillas
- 2 Tbsp. Hazelnut Spread
- ¼ Cup Bananas, thinly sliced
- ½ Cup Strawberries
- 1 Tsp. Powdered Sugar

Preheat the ELECTRIC QUESADILLA MAKER as directed.

Spread a thick layer of hazelnut spread onto one tortilla.

Carefully place tortilla with hazelnut spread onto the lower Cooking Surface, hazelnut spread side up.

Spread banana slices evenly to within ½ inch of the edge of the tortilla.

Place the other tortilla on top and close the Lid. Close the Lid and cook for 3-7 minutes. Open Lid with pot holder or oven mitt.

Garnish with strawberries and sprinkle lightly with powdered sugar.

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.

ELECTRIC QUESADILLA MAKER/ EQM200

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.

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES 14

MEDIDAS IMPORTANTES. 14

INTRODUCCIÓN 15

PARTES Y ENSAMBLE 16

CÓMO FUNCIONA 16

CONSEJOS ÚTILES 18

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 19

RECETAS 20

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA. 24

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 lo alerta de potenciales peligros que lo puedan matar o dañar a usted o 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:

8" (20,3CM): 120 Voltios, 60 Hz, 900 Vatio

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA sumerja el aparato ni el cable en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA utilice ninguna esponja ni trapo abrasivo en el exterior del aparato.
4. NUNCA deje al aparato sin atención mientras se encuentra en uso.
5. NUNCA coloque nada en el aparato que no sea lo que se pretende cocinar.
6. Siempre utilice la ELECTRIC QUESADILLA MAKER (MÁQUINA ELÉCTRICA PARA HACER QUESADILLA) con la Bandeja de Goteo colocada.
7. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso o mientras se limpia.
8. NO ponga el dispositivo en un lavavajillas.
9. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
10. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
11. Este aparato no está previsto para que sea utilizado por niños pequeños ni por personas con problemas cognitivos, sin supervisión.
12. Se debe supervisar a los niños para asegurarse que no jueguen con el aparato.

MEDIDAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones antes de manejar este aparato.
2. NO toque las superficies calientes. Utilice Agarraderas.
3. NO lo utilice en el exterior. ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.
4. Para protegerlo de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
5. NO utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, luego de que haya funcionado mal o si se cayó o dañó de alguna manera. Lleve el aparato al local de service autorizado más cercano para que sea revisado, o a un local de reparaciones para que le realicen un ajuste eléctrico o mecánico.
6. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios que no sean los que vienen provistos con la unidad. Pueden causar daños.
7. Cuando un aparato es utilizado por un niño o cerca de un niño, se recomienda enfáticamente la supervisión de un adulto.
8. NO lo apoye sobre una hornalla a gas o sobre un quemador eléctrico caliente, ni cerca de ellos y tampoco dentro de un horno caliente.
9. NO sobrecargue el tomacorriente de la pared, los prolongadores, ni los receptáculos integrales de conveniencia, ya que esto puede resultar en un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
10. Este aparato no debe ser utilizado para propósitos que no sean los mencionados en las instrucciones que acompañan a este dispositivo.

11. NO deje la unidad sin atención mientras se encuentra en uso o cuando está enchufada a un tomacorriente.
12. Desenchufe del tomacorriente cuando no se encuentra en uso y antes de quitar las partes para su limpieza. Deje enfriar antes de ponerle o quitarle partes o antes de limpiar el aparato.
13. Para reducir el riesgo que pueda resultar de un estrangulamiento o tropiezo con un cable largo, se proporciona un cable de energía eléctrica corto.
14. Se debe tener extrema precaución cuando se mueve un aparato con comida caliente.
15. La clasificación eléctrica indicada en un prolongador debe ser al menos del mismo valor que la clasificación eléctrica del aparato. Se pueden utilizar prolongadores eléctricos si se tiene cuidado al utilizarlos.
16. No intente de realizar un mantenimiento al aparato usted mismo, ya que al abrir o quitar las tapas usted puede quedar expuesto a un voltaje peligroso o a otros riesgos. Deje todo tipo de mantenimiento a personal de mantenimiento calificado.
17. Se debe tener extremo cuidado cuando abre y cierra la Tapa de esta unidad. Para mayor seguridad utilice una manopla de horno o una agarradera cuando abre y cierra la Tapa.
18. Verifique la Bandeja de Goteo permanentemente durante la cocción para evitar derrames.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Muchas gracias por comprar MÁQUINA ELÉCTRICA PARA HACER QUESADILLA! Estamos seguros de que usted, su familiares y amigos disfrutarán de la experiencia de hacer comida divertida, creando quesadillas únicas y deliciosas con su MÁQUINA ELÉCTRICA PARA HACER QUESADILLA.

- El placer de utilizar una variedad de carnes, quesos y verduras en su quesadilla.
- ¡Disfrute de sus quesadillas crujientes por fuera y calientes y jugosas adentro! (no blandas y pasadas como las que se hacen en el microondas).
- El diseño único del plato posee compartimentos que hacen que se sellen las porciones con los sabrosos ingredientes.
- Luz Roja de Energía (encendido/apagado) y Luz Verde que indica que está Listo.
- Revestimiento antiadherente.
- Bandeja de Goteo extraíble.
- Se puede guardar en forma vertical.
- Recetas (Incluidas).
- El tiempo de cocción es de sólo 3 a 7 minutos.
- Fácil de utilizar, fácil de limpiar.

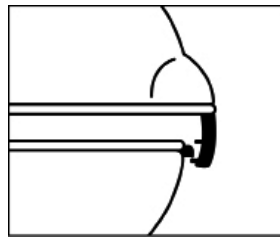
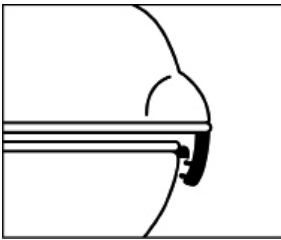
PARTES Y ENSAMBLE



CÓMO FUNCIONA

1. Antes de utilizarlo por primera vez, limpie todas las superficies con un trapo húmedo y luego seque.
2. La Superficie de Cocción debe recubrirse con una pequeña cantidad de aceite vegetal. Puede aplicarlo utilizando una toalla de papel. El aceite ayudará a proteger la Superficie Antiadherente de Cocción. Debe realizar esto de forma periódica para mantener la calidad antiadherente.
3. Busque una superficie seca, apta y nivelada cerca de un tomacorriente eléctrico.
4. Precaliente el aparato cerrando la Tapa y enchufándolo a un tomacorriente eléctrico.
5. Cuando está encendida, se visualiza la Luz Roja de Energía. La Luz Verde que indica que está Listo permanecerá apagada mientras se precalienta el aparato.
6. Mientras se precalienta el aparato, usted puede preparar los ingredientes para su quesadilla casera.
7. Cuando el aparato está caliente y listo para cocinar su quesadilla, se encenderá la Luz Verde que indica que está Listo.

8. RECORDATORIO: NUNCA deje el aparato sin prestarle atención.
9. El aparato debe precalentar por lo menos durante 3 a 7 minutos. Durante este período, usted podrá notar que sale un leve humo u olor; esto es normal en la mayoría de los dispositivos. El humo y el olor son causados por los residuos que se queman en la Superficie de Cocción y el Elemento de Calentamiento. Deje precalentar el aparato hasta que ha no haya humo ni olor. La Luz verde que indica que está Listo se encenderá cuando el aparato esté listo para cocinar.
10. Deslice la Bandeja de Goteo que se encuentra al frente del aparato.
11. Levante la Tapa de la máquina para hacer quesadilla, utilizando siempre la Manija del frente para evitar quemaduras accidentales. Para utilizarlo de forma más segura, utilice una manopla para horno o una agarradera para abrir la Tapa.
12. Coloque una tortilla, centrada, en la Superficie de Cocción inferior.
13. Agregue los ingredientes deseados de forma pareja sobre la tortilla inferior. Una vez agregados todos los ingredientes, cubra con la segunda tortilla.



14. Cierre la Tapa utilizando una agarradera o manopla.
15. Trabe la Tapa luego de haberla bajado.
16. Existen dos posiciones para trabar la Tapa:

POSICIÓN 1	POSICIÓN 2
-------------------	-------------------
17. Trabe la Tapa en la Posición 1 para las quesadillas más finas. Trabe la Tapa en la Posición 2 para las quesadillas rellenas más anchas.
18. NO fuerce la Tapa para trabar.
19. Puede salir vapor del aparato mientras cocina. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que está muy caliente y puede causar quemaduras.
20. El tiempo de cocción será de entre 3 y 7 minutos, dependiendo del tipo de relleno, la cantidad de relleno y el gusto personal. ¡NO la cocine demasiado! Esto hará que el queso y otros rellenos que utilice se derritan de forma excesiva y se desborden de las tortillas.
21. Una vez que la quesadilla haya completado su cocción, levantar la Tapa con una agarradera o manopla. Extraiga la quesadilla de la Superficie de Cocción con un utensilio plano de plástico o madera. NO utilice utensilios metálicos, ya que pueden rayar y dañar la Superficie Antiadherente de Cocción.
22. Si cocina más de una quesadilla, luego de extraer la primera quesadilla baje la Tapa para mantener el calor hasta que esté listo para cocinar la siguiente quesadilla.
23. Luego de desenchufar el aparato, asegúrese de que esté apagada la Luz Roja de Energía, para evitar chispas en el tomacorriente.
24. Una vez que el aparato esté frío, extraiga la Bandeja de Goteo para vaciarla y limpiarla.

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin atención mientras está funcionando.

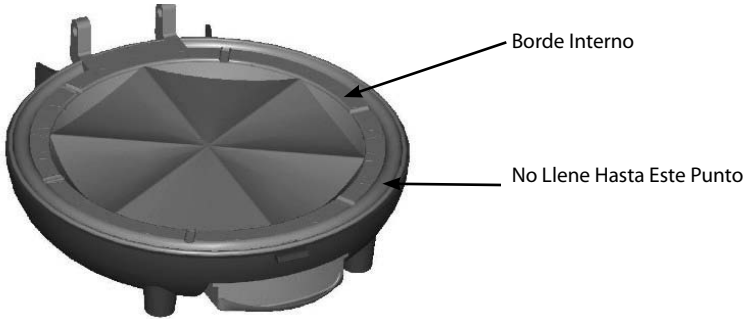
1. Se recomienda utilizar tortillas en su MÁQUINA ELÉCTRICA PARA HACER QUESADILLA. Asegúrese de que sean tortillas frescas, no viejas o pasadas.
2. Asegúrese de que los rellenos se distribuyan de forma pareja en la parte inferior de la tortilla hasta aproximadamente $\frac{1}{2}$ pulgada (1 cm) del borde, para que los bordes de la tortilla puedan cerrarse y los ingredientes permanezcan dentro de las tortillas.
3. Utilice ingredientes suaves: quesos en trozos, salsas preparadas y carne, pollo o verduras cocidas cortadas en pedacitos finos o en trozos. Nunca utilice nada que contenga huesos o carozos, ni nada que no esté cocido como carne, pollo, etc. crudos.
4. Evite los quesos procesados ya que se hacen líquidos rápidamente y se derramarán de la quesadilla.
5. No utilice más de $\frac{1}{4}$ de taza de queso trozado o $\frac{1}{2}$ taza de salsa, ya que se derramarán mientras cocina su quesadilla.
6. El tiempo promedio para cocinar una quesadilla, si no se rellena por demás, es de 3 a 7 minutos.
7. La tortilla se hace crocante mientras se cocina. Por lo tanto, cuanto menos se cocine, menos crocante será.
8. Si lo deja cocinar durante un período más largo, hará una quesadilla más crujiente. NO cocine la quesadilla por demás.
9. NUNCA fuerce la Tapa para trabarla, esto podría dañar la bisagra de la Tapa.
10. Siempre tenga la Bandeja de Goteo colocada mientras cocina una quesadilla. Controle la Bandeja de Goteo permanentemente durante el período de cocción para evitar derrames.
11. En el caso de que algo se derrita y cause un derrame en las tortillas, limpie suavemente el queso derretido, etc. de la Superficie Antiadherente de Cocción antes de cocinar la siguiente quesadilla. Esto evitará que se queme o achicharren los quesos, etc. previamente derretidos.
12. Puede recalentar quesadillas previamente cocidas colocando la quesadilla en la unidad precalentada, alineando las marcas de la grilla en la quesadilla con las Cavidades del Plato, bajando la Tapa y recalentando durante 1 a 3 minutos.
13. Siempre deje que el aparato se enfríe antes de extraer la Bandeja de Goteo y limpiar el interior.
14. Si su quesadilla se ve de esta forma, es porque se le puso más relleno del debido:



No están las
Hendiduras de las
Cavidades del Plato

Las Tortillas No
Se Cierran

15. Para evitar llenar la quesadilla por demás, asegúrese de no llenar la tortilla del plato inferior más allá del borde interno:



16. Además, asegúrese de que la Tapa esté trabada en la posición correcta (ver Cómo Funciona) para asegurarse que las tortillas se cierren correctamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por favor, cuide su MÁQUINA ELÉCTRICA PARA HACER QUESADILLA siguiendo estas simples instrucciones y precauciones. La limpieza toma sólo unos minutos.

- Desconecte del tomacorriente eléctrico desenchufando el aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté frío antes de extraer la Bandeja de Goteo.
- Vacíe la Bandeja de Goteo, luego límpiela en agua caliente o tibia con jabón. Enjuague y seque.
- Limpie la Superficie Antiadherente de Cocción con un trapo húmedo no abrasivo o con toallitas de papel y luego seque.
- Limpie el exterior con un trapo húmedo no abrasivo y seque.

Es así de sencillo. Recuerde cubrir la Superficie de Cocción con aceite vegetal periódicamente para preservar el recubrimiento antiadherente. Esto además ayuda en el proceso para que las quesadillas queden crujientes.

RECETAS

Con La MÁQUINA ELÉCTRICA PARA HACER QUESADILLA, usted puede utilizar su imaginación y elegir sus ingredientes preferidos para crear su propia quesadilla casera.

Incluso puede crear dos tipos diferentes de quesadillas al mismo tiempo poniendo sus ingredientes favoritos a la mitad de una quesadilla y doblándola y luego poniendo otros ingredientes a la otra mitad de una tortilla y doblándola. Coloque las dos tortillas en mitades en la Superficie de Cocción, cubriendo el espacio de una tortilla entera. Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 5 minutos. Cuando esté lista, separe las dos mitades y sirva. ¡Sea creativo/a y DISFRUTE de su MÁQUINA ELÉCTRICA PARA HACER QUESADILLA!

QUESADILLA BÁSICA DE QUESO

- 2 Tortillas de Harina
- ¼ de Taza de Queso cortado finamente en trozos (Cheddar, Monterey Jack o cualquier otro de su preferencia)
- ½ Taza de Salsa preparada (Nota: Puede optar por drenar un poco de líquido si está muy líquida)
- Guacamole o pequeños trozos de aguacate (opcional)

Precaliente la MÁQUINA ELÉCTRICA PARA HACER QUESADILLA según se indicó previamente.

Coloque 1 tortilla en la Superficie de Cocción inferior.

Distribuya de forma pareja su(s) queso(s) de preferencia en la tortilla (hasta una pulgada ½ pulgada) del borde de la tortilla. Cubra con salsa, distribuyéndola de forma pareja sobre el queso.

Agregue el guacamole o aguacate, si lo desea, esparciéndolo de forma pareja sobre el queso y la salsa.

Cubra con la segunda tortilla.

Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos, dependiendo de cuán crujiente la desea y del espesor del relleno.

Abra la Tapa con una agarradera o manopla.

Extraiga con un utensilio de madera o plástico. Coloque en un plato y sirva con más salsa, si lo desea y cubra con crema.

QUESADILLA PARA EL DESAYUNO

- 2 Tortillas Precaliente la MÁQUINA ELÉCTRICA PARA HACER QUESADILLA según se indicó previamente.
- ¼ de Taza de Huevos Revueltos Coloque 1 tortilla en la Superficie de Cocción inferior.
- ¼ de Taza de Salchichas Cortadas Distribuya de forma pareja los huevos revueltos hasta ½ pulgada (1 cm) hacia adentro del borde de la tortilla.
- ¼ de Taza de Salsa Distribuya de forma pareja los pedacitos de salchicha.
- ¼ de Taza de Queso Cheddar Cortado en Trozos Distribuya la salsa de forma pareja y cubra salpicando el queso Cheddar de forma pareja por encima.
- Pequeños Coloque la otra tortilla encima y cierre la Tapa. Cocine según lo indicado durante 3 a 7 minutos. Abra la Tapa con una agarradera o manopla; sirva con salsa o salsa picante.

QUESADILLA BÁSICA PLUS

- 2 Tortillas de Harina Precaliente la MÁQUINA ELÉCTRICA PARA HACER QUESADILLA según se indicó previamente.
- ¼ de Taza de Queso Cortado Finamente en Trozos (Cheddar, Monterey Jack o cualquier otro de su preferencia) Coloque 1 tortilla en la Superficie de Cocción inferior. Distribuya de forma pareja su(s) queso(s) de preferencia en la tortilla (hasta ½ pulgada (1 cm)) del borde de la tortilla.
- ¼ de Taza de Pollo, Carne Vacuna o su Carne Preferida Cocinada Desmenuzada o en Trozos. Cubra con una cantidad de carne o pollo distribuida de forma pareja.
- ¼ de Taza de Salsa Preparada Distribuya de forma pareja guacamole o aguacate, si lo desea, sobre el queso y la salsa.
- Guacamole o Pequeños Trozos de Aguacate (opcional) Cubra con la segunda tortilla.
- Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos, dependiendo de cuán crujiente la desea y del espesor del relleno.
- Abra la Tapa con una agarradera o manopla.
- Extraiga con un utensilio de madera o plástico. Coloque en un plato y sirva con más salsa preparada y crema.

QUESADILLA VEGETARIANA

- 2 Tortillas
 - ¼ a ½ Taza de Pimiento, Cebollas o una Combinación de sus Verduras Preferidas Pre-Cocidas Descongeladas.
 - ½ Cucharada de Condimento Mexicano o Fajita
 - ¼ de Taza de Queso Cheddar Cortado en Cubitos y/o Salsa Preparada.
- Pre caliente la MÁQUINA ELÉCTRICA PARA HACER QUESADILLA según se indicó previamente.
- Combine las verduras y condimentos en un bol.
- Coloque 1 tortilla en la Superficie de Cocción inferior.
- Distribuya de forma pareja las verduras y los condimentos, hasta ½ de pulgada (1 cm) del borde de la tortilla.
- Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos, dependiendo de cuán crujiente la desea y del espesor del relleno.
- Corte en triángulos; sirva con crema y salsa.

QUESADILLA CON MANTECA DE MANÍ Y MERMELEDA

- 2 Tortillas
 - 2 Cucharadas de Manteca de Maní
 - 1 o 2 Cucharadas de Mermelada o Conservas de Frutas
- Pre caliente la MÁQUINA ELÉCTRICA PARA HACER QUESADILLA según se indicó previamente.
- Distribuya de forma pareja una capa espesa de manteca de maní en la tortilla y una capa pareja de su preferencia, ya sea de mermelada o de conserva de fruta, en la otra tortilla.
- Coloque la primera tortilla cuidadosamente en la superficie de cocción inferior, con la manteca de maní hacia arriba.
- Coloque la otra tortilla encima, con la mermelada hacia abajo.
- Cierre la tapa y cocine durante 3 a 7 minutos dependiendo del espesor, y de cuán crujiente la desea. Corte en triángulos; sirva con una brizna de miel para hacerla más dulce.
- Siéntase libre de agregar pedacitos de fruta como bananas, si desea ser creativo/a.

DELICIOSA QUESADILLA DE POSTRE

- 2 Tortillas
- 2 Cucharadas de Nutella®
- ¼ de Taza de Bananas cortadas finamente
- ½ Taza de Frutillas
- 1 Cucharada de Azúcar Glasé

Pre caliente la MÁQUINA ELÉCTRICA PARA HACER QUESADILLA según se indicó previamente.

Distribuya una capa espesa de Nutella® en una tortilla.

Coloque cuidadosamente la tortilla con Nutella® en la Superficie inferior de Cocción, con el Nutella® hacia arriba.

Distribuya pedazos de banana de forma pareja dentro de ½ pulgada (1 cm) del borde de la tortilla.

Coloque la otra tortilla encima y cierre la Tapa. Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos. Abra la Tapa con una agarradera o manopla.

Adorne con frutillas y espolvoree levemente con azúcar glasé.

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.

MÁQUINA ELÉCTRICA PARA HACER QUESADILLA / EQM200

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](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).
Siga nuestros consejos sobre Pinterest en [www.pinterest.com / nostalgiaelectrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).
Tweet con nosotros en Twitter en [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	26
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES	26
INTRODUCTION	28
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	28
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	29
CONSEILS PRATIQUES	30
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	32
RECETTES	33
RETOURS ET GARANTIE	37

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

Spécifications des Appareils:

8 po (20,3 cm) : 120 Volts , 60 Hz, 900 Watts

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS submerger l'appareil ou son câble d'alimentation dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser cet appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge ou un linge abrasif sur l'extérieur de l'appareil pour le nettoyer.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
5. NE JAMAIS cuire d'autres aliments que ceux pour lesquels l'appareil a été conçu de cuire.
6. Toujours utiliser le APPAREIL POUR QUESADILLAS ÉLECTRIQUE lorsque le Bac Récepteur est mis en place.
7. Débrancher l'appareil de la prise électrique murale lorsque vous n'utilisez plus l'appareil, voire le nettoyer.
8. NE JAMAIS mettre l'appareil au lave-vaisselle.
9. Garder l'appareil hors de la portée des enfants.
10. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
11. Cet appareil n'est pas conçu à des fins d'utilisation par de jeunes enfants, ni par des personnes étant intellectuellement affectées ou perturbées, sans une surveillance accrue.
12. Les jeunes enfants devraient toujours être supervisés afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil en aucun temps.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines directives de base sur la sécurité, incluant les suivantes, devraient toujours s'appliquer :

1. Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil pour la première fois.
2. NE PAS TOUCHER aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées.
3. NE PAS utiliser à l'extérieur. POUR UNE UTILISATION MÉNAGÈRE SEULEMENT.
4. Afin de prévenir tout danger d'électrocution, ne pas submerger le câble électrique ni la fiche, voire toute autre pièce de cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide quelconque.
5. NE PAS faire fonctionner l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche ou si l'appareil a été endommagé peu importe comment. Rappporter l'appareil à son service de réparation certifié le plus près, si celui-ci requiert une vérification quelconque, ou encore dans un magasin de service de réparation pour petits électroménagers pour toute réparation électrique ou ajustement mécanique nécessaire.
6. Le fabricant de l'appareil ne recommande aucunement l'utilisation d'accessoires de raccordement. Ceci pourrait résulter en de graves blessures.
7. Lorsque l'appareil est utilisé par ou près de jeunes enfants, une supervision accrue d'un adulte est fortement recommandée.
8. NE PAS placer sur ou près d'un élément chauffant électrique ou au gaz, voire dans un four chauffé.

9. NE PAS trop charger la prise électrique, les rallonges, ou les récepteurs intégraux, car cela pourrait résulter en un court-circuit du réseau électrique, un danger d'électrocution ou d'incendie.
10. Cet appareil ne devrait pas être utilisé à d'autres fins qu'à celles pour lesquelles il a été conçu tel qu'indiqué selon les instructions écrites dans le guide d'utilisation inclus avec cet appareil.
11. NE PAS laisser cet appareil sans surveillance lorsqu'il est en utilisation ou lorsqu'il est branché dans une prise électrique murale.
12. Débrancher la fiche de la prise électrique murale lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, ou avant d'enlever des pièces ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir complètement avant d'enlever ou remettre des pièces ou avant de nettoyer l'appareil.
13. Afin de réduire au maximum le risque de s'emmêler ou de s'enfarger dans les câbles d'alimentation ou les rallonges, un court câble est fourni.
14. Soyez extrêmement prudents si vous avez à déplacer l'appareil et que celui-ci contient des aliments chauds.
15. Les caractéristiques électriques d'une rallonge devraient être semblables ou supérieures à celles attribuées à l'appareil. Les rallonges électriques peuvent être utilisées avec précaution au besoin.
16. Ne jamais essayer de réparer cet appareil vous-même. Le fait d'ouvrir ou fermer les boîtiers électriques vous expose à des grands dangers, car le voltage est élevé. Veuillez vous référer à un personne de réparation qualifiée.
17. Soyez extrêmement prudents lorsque vous ouvrez ou fermez le couvercle de cet appareil. Utiliser une mitaine pour le four ou une manique lorsque vous ouvrez ou fermez le couvercle, cela est d'autant plus sécuritaire.
18. Vérifier le Bac Récepteur fréquemment durant la cuisson afin d'empêcher que celui-ci ne déborde.

**VEUILLEZ CONSERVER
CES INSTRUCTIONS!**

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir acheté le APPAREIL POUR QUESADILLAS ÉLECTRIQUE !

Nous sommes confiants que vous et votre famille aurez une expérience culinaire hors pair, pour créer des mets uniques et des quesadillas délicieuses avec votre appareil APPAREIL POUR QUESADILLAS ÉLECTRIQUE.

- Soyez créatifs en utilisant une variété de viandes, de fromages et de légumes pour confectionner vos quesadillas.
- Goûter vos quesadillas, lesquelles seront croustillantes à l'extérieur et juteuses à l'intérieur! (elles ne seront pas molles et ramollies comme celles qui vont au micro-ondes)
- L'assiette conçue à pochettes uniques, est conçue pour créer des sections propices afin d'y sceller à l'intérieur toute la saveur des ingrédients.
- La lumière Rouge d'alimentation (allumé/éteint) et la lumière verte Prêt
- Enduit antiadhésif.
- Bac Récepteur amovible
- Rangement trépied sur le rebord
- Recettes (incluses)
- Temps de cuisson est seulement de 3 à 7 minutes
- Facile d'utilisation, facile à nettoyer

PIÈCES ET ASSEMBLAGE



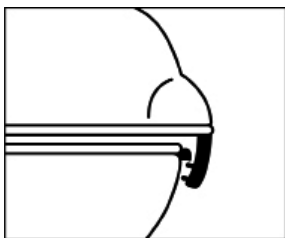
Couvercle de Verrouillage

Surface de Cuisson Anti-Adhésive

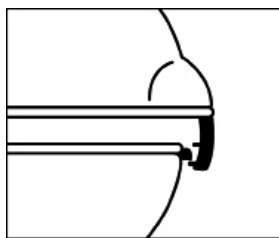
Bac Récepteur

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant de faire la première utilisation, essayer toutes les surfaces à l'aide d'un linge humide puis assécher.
2. La surface de Cuisson devrait être légèrement enduite d'un peu d'huile végétale. Ceci peut être fait à l'aide d'un essuie-tout. L'huile aide à protéger la Surface de cuisson antiadhésive. Ceci devrait être fait périodiquement afin de conserver toute la qualité des propriétés antiadhésives.
3. Dénicher une surface plane, sèche, laquelle est pratique et près d'une prise électrique murale.
4. Préchauffer l'appareil avant de refermer le couvercle et branchez-le dans la prise électrique murale.
5. Lorsque l'appareil est allumé, la lumière Rouge d'Alimentation sera allumée. Tant que l'appareil est en mode de préchauffage, la lumière verte Prêt restera éteinte.
6. Lorsque l'appareil préchauffe, vous pouvez préparer les ingrédients nécessaires pour votre quesadilla.
7. Lorsque l'appareil est chaud et prêt à cuire vos quesadillas, la lumière Verte Prêt s'allumera.
8. **RAPPEL : NE JAMAIS** laisser l'appareil sans surveillance.
9. L'appareil devrait préchauffer pour un minimum de 3 à 7 minutes. Pendant ce temps, vous pouvez remarquer une légère fumée ou odeur de brûlé ; ceci est tout à fait normal pour la plupart des nouveaux appareils. La fumée et l'odeur sont causées par le brûlement des résidus restants situés sur la Surface de cuisson et l'élément chauffant. Permettre à l'appareil de préchauffer jusqu'à ce que la fumée et l'odeur se soient dissipées. La lumière verte Prêt s'allumera lorsque l'appareil sera prêt à être utilisé.
10. Faire glisser le Bac Récepteur sous le devant de l'appareil.
11. Soulever le couvercle de l'appareil à quesadilla en prenant soin de toujours utiliser la poignée avant afin d'éviter les brûlures accidentelles. Utiliser une mitaine pour le four ou une manique lorsque vous ouvrez ou fermez le couvercle, cela est d'autant plus sécuritaire.
12. Placer une tortilla, de façon à bien la centrer, sur la surface inférieure de Cuisson.
13. Ajouter tous les ingrédients désirés, lesquels doivent être distribués de façon égale sur la surface supérieure de la tortilla. Lorsque tous les ingrédients ont été ajoutés, couvrir avec une deuxième tortilla.
14. Fermer le couvercle à l'aide d'une manique ou d'une mitaine à four.
15. Verrouiller le couvercle une fois abaissé. Il y a deux (2) positions de verrouillage pour le couvercle :



1ère POSITION



2ème POSITION

16. Verrouiller le couvercle à la 1ère position pour des quesadillas plus minces. Verrouiller le couvercle à la 2è position pour des quesadillas bien fourrées.
17. NE PAS forcer le couvercle pour le verrouiller.
18. De la vapeur peut s'échapper de l'appareil pendant la cuisson. Pour votre sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car celle-ci est très chaude et risque de vous brûler.
19. Le temps de cuisson s'échelonne de 3 à 7 minutes, selon la sorte d'ingrédients à l'intérieur, ainsi que combien de farce est introduite à l'intérieur et au goût également. NE PAS trop faire cuire! Cela pourrait cause que le fromage ou autres ingrédients utilisés pour la farce, ne fondent trop et ainsi débordent à l'extérieur des tortillas et brûlent.
20. Une fois que la quesadilla est complètement cuite, soulever le couvercle à l'aide d'une manique ou d'une mitaine à four. Enlever la quesadilla de la surface de cuisson avec un outil de cuisine en plastique ou de bois. NE PAS utiliser des outils de cuisine métalliques, car ceci pourrait égratigner ou endommager la surface de cuisson antiadhésive. .
21. Advenant le cas où vous devez cuire plusieurs quesadillas, une fois la première enlevée, rabattre le couvercle afin de conserver la chaleur de cuisson, jusqu'à ce que vous soyez prêts pour cuire la suivante.
22. Une fois l'appareil débranché, assurez-vous que la lumière rouge ALLUMÉE est éteinte, pour éviter toute étincelle issue de la prise électrique.
23. Une fois l'appareil refroidi, enlevez le Bac Récepteur afin de le vider et le nettoyer.

CONSEILS PRATIQUES



NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.

1. Seulement les Tortillas sont recommandées pour utilisation dans le APPAREIL POUR QUESADILLAS ÉLECTRIQUE. Assurez-vous d'utiliser des tortillas fraîches et non vieilles ou asséchées.
2. Assurez-vous que les farces sont bien étalées sur le fond de la tortilla en deçà de ½ pouce du rebord, afin que les bordures puissent se sceller entre elles pour bien conserver tous les ingrédients à l'intérieur de la tortilla.
3. Utiliser des ingrédients mous tels:des fromages râpés, de la salsa préparée, des viandes froides tranchées ou émincées, du poulet ou des légumes. Éviter d'utiliser des viandes ayant des os ou autres ingrédients ayant des noyaux, ni des viandes crues, tel du poulet, etc.
4. Éviter tous fromages fondus, car ils se liquéfient très rapidement et couleront hors de la quesadilla.
5. Ne pas utiliser une quantité plus de ¼ de tasse de fromage ou ½ tasse de salsa, car ceux-ci couleront hors de la quesadilla pendant la cuisson.
6. Le temps moyen pour cuire une quesadilla si celle-ci est remplie normalement, est entre 3 et 7 minutes.
7. La tortilla devient croustillante pendant la cuisson. Pour cette raison, moins la durée de cuisson est longue = moins la tortilla est croustillante.
8. Une durée plus longue de cuisson aura pour effet de rendre la quesadilla plus croustillante. NE PAS trop cuire la quesadilla.
9. NE JAMAIS forcer le couvercle pour le verrouiller, car ceci pourrait endommager le loquet de la penture du couvercle.

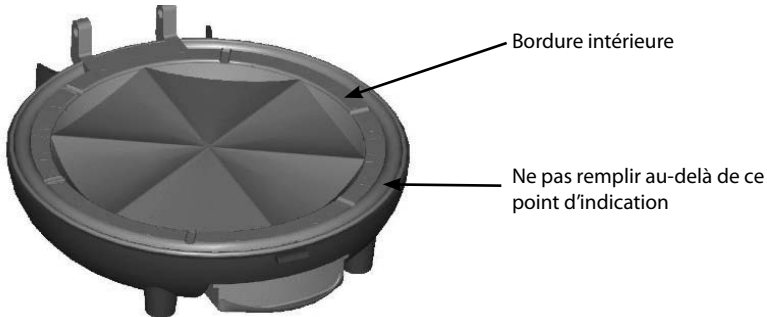
1. Toujours vous assurez que le Bac Récepteur est en place pendant la cuisson de la quesadilla. Vérifier le Bac Récepteur fréquemment durant la cuisson afin d'empêcher que celui-ci ne déborde.
2. Advenant que certains ingrédients coulent durant la cuisson, essuyer doucement le fromage fondu, etc. de la surface de cuisson antiadhésive, avant de cuire la suivante. Ceci empêchera le brûlement des ingrédients renversés ou d'avoir à gratter les fromages fondus, etc. au préalable.
3. Vous pouvez réchauffer les quesadillas précuites en les plaçant sur l'unité de préchauffage, tout en prenant soin d'enligner les marques des quesadillas avec les marques des pochettes de l'assiette indiquées sur l'appareil, ensuite rabaisser le couvercle et réchauffer de 1 à 3 minutes.
4. Toujours permettre à l'appareil de refroidir avant d'enlever le Bac Récepteur afin d'essuyer l'intérieur pour le nettoyage.
5. Votre quesadilla est trop remplie si elle ressemble à celle-ci :



Nombre de morceaux indiqués selon les pochettes de l'assiette

Les Tortillas ne se scellent pas bien

6. Afin de prévenir de trop remplir votre quesadilla assurez-vous que vous ne remplissez pas trop votre tortilla placée sur la plaque inférieure, laquelle doit dépasser la bordure interne :



7. Assurez-vous également que le couvercle est bien verrouillé et dans la position adéquate (voir Comment faire Fonctionner) afin de bien sceller les tortillas durant la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Prendre soin de votre APPAREIL POUR QUESADILLAS ÉLECTRIQUE en suivant ces instructions et précautions simples. Nettoyer se fait en tour de main.

- Débrancher l'appareil de la prise électrique murale.
- Assurez-vous que l'appareil est refroidi avant d'enlever le Bac Récepteur.
- Vider le Bac Récepteur, puis nettoyez-le dans de l'eau chaude ou tiède savonneuse. Rincer et assécher.
- Essuyer la surface de cuisson antiadhésive, avec un linge humide doux ou un essuie-tout puis assécher.
- Essuyer l'extérieur avec un linge humide doux et assécher.

Le tour est joué! Rappelez-vous d'enduire périodiquement la surface de cuisson avec de l'huile d'olive afin de conserver son fini antiadhésif. Ce processus aide également à l'effet croustillant.

RECETTES

À l'aide de votre APPAREIL POUR QUESADILLAS ÉLECTRIQUE laissez libre votre imagination et choisir parmi vos ingrédients favoris afin de créer vos propres recettes maison.

Vous pouvez également créer deux (2) sortes de quesadillas simultanément en y ajoutant vos ingrédients préférés sur une moitié de la tortilla et la replier. Puis, ajouter d'autres ingrédients une autre moitié et repliez-la également. Placer les deux (2) moitiés des tortillas sur la surface, en prenant soin de remplir l'espace laissé avec une tortilla entière. Fermer le couvercle et cuire de 3 à 5 minutes. Lorsque le tout est cuit, séparer les deux (2) moitiés et servir. Laissez libre votre imagination et ayez du PLAISIR avec votre APPAREIL POUR QUESADILLAS ÉLECTRIQUE !

QUESADILLA AU FROMAGE SIMPLE

- 2 Tortillas
Préchauffer le APPAREIL POUR QUESADILLAS ÉLECTRIQUE tel qu'indiqué.
- ¼ Tasse de Fromage Râpé Finement (Cheddar, Monterey Jack ou à votre goût)
Placer une tortilla, de façon à bien la centrer, sur la surface inférieure de Cuisson.
- ½ Tasse de Salsa Préparée (Note : Il est conseillé d'enlever l'excès de liquide si la salsa est liquide)
Distribuer uniformément les choix de fromages sur la tortilla (jusqu'à concurrence de 1 po du rebord de la tortilla). Étaler de la salsa afin de recouvrir par le fromage.
Ajouter du guacamole ou de l'avocat de façon uniforme partout sur la salsa et le fromage, à votre goût.
- Guacamole ou Petits Morceaux d'Avocats (facultatif)
Couvrir d'une deuxième tortilla.
Fermer le couvercle et cuire de 3 à 7 minutes, selon votre préférence d'une quesadilla plutôt croustillante ou non ainsi que l'épaisseur de la farce.
Ouvrir le couvercle à l'aide d'une manique ou d'une mitaine à four.
Enlever l'outil de cuisine en plastique ou en bois. Placer sur un plateau de service ou une assiette avec un peu plus de salsa ainsi que de la crème sûre au goût, puis servir.

QUESADILLA POUR LE PETIT DÉJEUNER

- 2 Tortillas
 - ¼ Tasse d'œufs Brouillés
 - ¼ Tasse de Saucisses à Déjeuner Coupées et Précuites
 - ¼ Tasse de Salsa
 - ¼ Tasse de Fromage Cheddar Finement Râpé
- Préchauffer le APPAREIL POUR QUESADILLAS ÉLECTRIQUE Tel qu'indiqué.
- Placer une tortilla, de façon à bien la centrer, sur la surface inférieure de Cuisson.
- Étendre le mélange d'œufs brouillés en-deçà de ½ po du rebord de la tortilla. Étendre les morceaux de saucisses uniformément sur la tortilla. Étendre la salsa uniformément, et parsemer le dessus de Cheddar un peu partout sur le dessus.
- Placer l'autre tortilla sur le dessus et refermer le couvercle. Cuire tel qu'indiqué de 3 à 7 minutes. Ouvrir le couvercle avec la manique ou la mitaine à four; servir avec de la salsa ou de la sauce piquante.

QUESADILLA PLUS DE BASE

- 2 Tortillas
 - ¼ Tasse de Fromage Râpé Finement (Cheddar, Monterey Jack ou à votre goût)
 - ¼ Tasse de Poulet, Boeuf ou Votre Viande Préférée Cuite, Déchiquetée en Petites Lanières ou Morceaux.
 - ¼ Tasse de Salsa Préparée
 - Guacamole ou Petits Morceaux d'Avocats (facultatif)
- Préchauffer le APPAREIL POUR QUESADILLAS ÉLECTRIQUE tel qu'indiqué.
- Placer une tortilla, de façon à bien la centrer, sur la surface inférieure de Cuisson. Distribuer uniformément les choix de fromages sur la tortilla (jusqu'à concurrence de ½ po du rebord de la tortilla).
- Couvrir de viande ou de poulet uniformément sur le dessus de la tortilla.
- Ajouter du guacamole ou de l'avocat de façon uniforme partout sur la salsa et le fromage, à votre goût.
- Couvrir d'une deuxième tortilla.
- Fermer le couvercle et cuire de 3 à 7 minutes, selon votre préférence d'une quesadilla plutôt croustillante ou non ainsi que l'épaisseur de la farce.
- Ouvrir le couvercle à l'aide d'une manique ou d'une mitaine à four.
- Enlever l'outil de cuisine en plastique ou en bois. Placer sur un plateau de service ou une assiette avec un peu plus de salsa ainsi que de la crème sûre au goût, puis servir.

QUESADILLA VÉGÉTARIENNE

- 2 Tortillas
Préchauffer le APPAREIL POUR QUESADILLAS ÉLECTRIQUE tel qu'indiqué.
- ¼ à ½ Tasse de Poivron, Oignons ou Autre Mélange de Légumes Décongelés Précuits.
Mélanger les légumes et les assaisonnements dans un bol.
Placer une tortilla, de façon à bien la centrer, sur la surface inférieure de Cuisson.
- ½ c. à Thé Assaisonnements Mexicains ou pour Fajitas
Étendre uniformément les légumes mélangés aux assaisonnements, jusqu'à po du rebord de la tortilla.
- ¼ Tasse de Fromage Cheddar Râpé et/ ou Salsa Préparée.
Fermer le couvercle et cuire de 3 à 7 minutes, selon votre préférence d'une quesadilla plutôt croustillante ou non ainsi que l'épaisseur de la farce.
Couper en triangles; servir avec de la crème sûre et de la salsa.

QUESADILLA AU BEURRE D'ARACHIDES ET CONFITURE

- 2 Tortillas
Préchauffer le APPAREIL POUR QUESADILLAS ÉLECTRIQUE tel qu'indiqué.
- 2 c. à Table de Beurre d'Arachides
Étendre uniformément une épaisse couche de beurre d'arachides sur une tortilla et rajouter une couche de confiture de fruits ou réserves, au choix, sur l'autre tortilla.
- 1 à 2 c. à Table de Confiture de Fruits ou des Réserves
Faire attention à bien placer la première tortilla sur la surface inférieure de cuisson, avec le beurre d'arachides vers le haut.
Placer la deuxième tortilla sur le dessus, avec la confiture vers le bas.
Fermer le couvercle et cuire de 3 à 7 minutes selon l'épaisseur ou selon votre goût pour l'effet croustillant désiré. Couper en triangles; servir avec un peu de miel une dent plus sucrée.
Soyez à l'aide de couper des tranches de fruits, tels des bananes, si vous avez l'esprit créatif.

QUESADILLA DESSERT DÉLICIEUSE

- 2 Tortillas
 - 2 c. à Table de Nutella®
 - ¼ Tasse de Bananes en Rondelles
 - ½ Tasse de Fraises
 - 1 c. Thé de Sucre à Glacer
- Préchauffer le APPAREIL POUR QUESADILLAS ÉLECTRIQUE tel qu'indiqué.
- Étendre une épaisse couche de Nutella® sur une tortilla.
- Placer la tortilla sur la surface de cuisson, en vous assurant que le Nutella® est vers le haut.
- Étendre les tranches de bananes en-deçà de 1/2 po du rebord de la tortilla.
- Placer l'autre tortilla sur le dessus et refermer le couvercle. Fermer le couvercle et cuire de 3 à 7 minutes. Ouvrir le couvercle à l'aide d'une manique ou d'une mitaine à four.
- Faire une garniture de fraises et saupoudrer d'un peu de sucre à glacer.

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.

APPAREIL POUR QUESADILLAS ÉLECTRIQUE / EQM200

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

Distribué par :

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

Demande pour le service à la clientèle

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

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

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

Cette garantie prévaut toute autre garantie, expresse ou implicite incluant les garanties de qualité marchande ou ayant une aptitude pour une intention en particulier, lesquelles sont exclues selon la loi. Sous aucun prétexte l'Entreprise ne pourra être tenue responsable pour tout dommage indirect, accidentel, consécutif ou spécial provenant de ou en 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 consécutifs, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie ne s'applique pas à la marchandise de renaissance.

Veuillez lire les directives de fonctionnement attentivement. Ne pas se conformer aux directives de fonctionnement annulera cette garantie.

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaproducts.com.

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).
Suivez nos conseils sur Pinterest à [www.pinterest.com / nostalgiaeIctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).
Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

