

HomeCraft™

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2018 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 04/17/18 YD)

HomeCraft™



BSC15

3-Station Stainless Steel Buffet Server & Warming Tray Serveur de Buffet à Trois Sections avec Plaque Chauffante Buffet de 3 Compartimentos con Bandeja Térmica

Instruction Manual
Manuel d'Utilisation
Manual de Instrucciones

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

CONTENTS

SAFETY 2

IMPORTANT SAFEGUARDS 3

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS 3

INTRODUCTION 4

PARTS & ASSEMBLY 5

HOW TO OPERATE 6

HELPFUL TIPS 7

CLEANING & MAINTENANCE 7

RECIPES 7

RETURNS & WARRANTY 8

SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can cause serious injury to you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz, 180 Watts

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



Refer to www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ for the most updated manual.

IMPORTANT SAFEGUARDS

A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT TOUCH the hot surfaces. Use handles or knobs. Always use hot pads or potholders until unit cools.
3. This appliance is NOT A TOY.
4. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
7. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off any parts, and before cleaning.
8. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination, repair or adjustment.
9. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is provided by the manufacturer. Use of attachments may cause injuries.
10. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
11. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
12. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. NEVER leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food.
16. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off;" then remove plug from wall outlet.

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Operating Safety Precautions

1. Always be sure the feet of the Warming Tray are resting on a table or countertop. Using the appliance upside down may cause fire or burns.
2. DO NOT use plastic dishes or plastic wrap on Warming Tray.

Instructions for the Electrical Cord and Plug

1. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. **If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.**

2. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
3. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - Extension cords can be used if care is exercised in their use.
 - The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - When using a longer cord or extension cord, make sure that the cord does not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on or tripped over unintentionally.
4. The manufacturer does not recommend using this machine in countries that do not support 120V AC even if a voltage adapter, transformer, or converter is in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the 3-STATION STAINLESS STEEL BUFFET SERVER & WARMING TRAY! Great for any special event, this 3-section buffet-style food server is perfect for entertaining large group in style. Featuring three 1.5-quart stainless steel trays, the stainless steel base doubles as a warming tray. An adjustable heat control allows food to stay at the perfect temperature, while the stay-cool handles make moving easy.

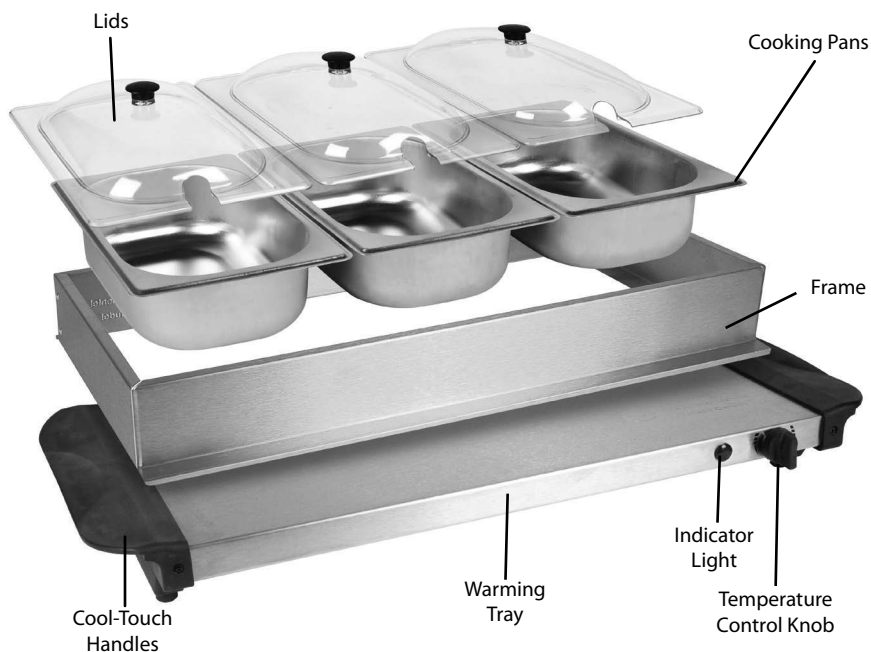
Features Include:

- 3 (1.5 quart) removable stainless steel trays
- Stainless steel base doubles as warming tray
- Adjustable heat control
- Stay-cool side handles
- Lids with spoon slots

PARTS & ASSEMBLY

Your 3-STATION STAINLESS STEEL BUFFET SERVER & WARMING TRAY should be put together as shown below. Be sure to remove all packing materials and protective coverings before assembly.

NOTE: When using the Warming Tray, be sure the feet of the unit are resting on a table or countertop.



TEMPERATURE CONTROL KNOB

Turn Counterclockwise: LOW (130° - 150° F)

Middle: MED (150° - 165° F)

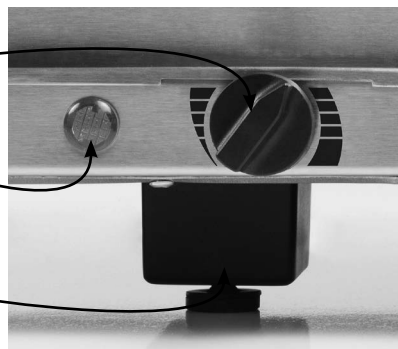
Turn Clockwise: HIGH (165° - 185° F)

INDICATOR LIGHT

Illuminates when power is being supplied to the unit.

SAFETY SWITCH

Safety feature that allows the unit to safely power on and warm only when unit has been assembled correctly.



HOW TO OPERATE

BUFFET SERVER



1. Assemble unit as shown under PARTS & ASSEMBLY. Plug unit into an electrical outlet, which will illuminate the Indicator Light.
2. Place food into each one of the trays.
3. Adjust the Temperature Control Knob to desired heat for your food contents. Choose temperature settings:
 - Low temperature is 130° - 150° Fahrenheit
 - Middle temperature is 150° - 165° Fahrenheit
 - High temperature is 165° - 185° Fahrenheit
4. The food trays can keep foods hot for a long period of time, but it is not recommended to exceed 3 to 4 hours. After that point, the foods begin to dry out and/or the flavor begins to change.
5. Do not leave food in trays. Remove food and liquid for easy clean up and preparation for next use.
6. Allow the unit to cool down before putting on or taking off parts for cleaning.

WARMING TRAY



1. Remove the Frame, Cooking Pans and Lids, and then set the Warming Tray on a table or countertop.

NOTE: Be sure the feet of the Warming Tray are resting on a table or countertop. Fire hazard or burns may occur if unit is used upside down.
2. Plug unit into an electrical outlet, which will illuminate the Indicator Light.
3. Adjust the Temperature Control Knob to desired heat for your food contents. Choose temperature settings:
 - Low temperature is 130° - 150° Fahrenheit
 - Middle temperature is 150° - 165° Fahrenheit
 - High temperature is 165° - 185° Fahrenheit
4. Place your vessels of food directly on the surface of the warming tray for warming. It is not recommended to warm foods in exceed of 3 to 4 hours. After that point, the foods begin to dry out and/or the flavor begins to change.

NOTE: Do not place the Lids or any other non-heat proof items directly on the hot surface of the warming tray.
5. Unplug unit from electrical outlet when not in use.

HELPFUL TIPS

 **NEVER** leave the unit unattended while operating.

SMOKING

During first use, you may notice slight smoking or a slight odor; this is normal with most new appliances. Allow the appliance to preheat until smoke and odor no longer exists.

SERVING TEMPERATURE

For best results, use the unit at the maximum temperature setting to quickly reach the desired temperature, then adjust the Temperature Control Knob. Serving temperature is from 140°F minimum - 165°F maximum (60°C minimum - 75°C maximum).

All foods have different consistencies so depending on what is being served, you may need to adjust the temperature lower or higher to maintain a minimum temperature of 140°F (60°C).

It is recommended to periodically check the temperature of food with a food thermometer while serving.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your 3-STATION STAINLESS STEEL BUFFET SERVER & WARMING TRAY by following these simple instructions and precautions.

- Allow the unit to cool completely, then remove the Cooking Pans, Lids and Frame. These items can be submerged in soapy water. Rinse well and wipe dry.
- Wipe the Warming Tray base unit with a dry, non-abrasive cloth or sponge to remove food and liquid, preparing your buffet for the next use.
- **NEVER** use an abrasive sponge, cloth or scouring pad on this unit as it will damage the stainless steel construction.
- **NEVER** place any parts in the dishwasher. Always wash by hand.
- If there is any breakdown or damage, the appliance must be repaired by authorized technicians. Non-authorized technicians are not permitted to dismantle the appliance.

RECIPES

With the 3-STATION STAINLESS STEEL BUFFET SERVER & WARMING TRAY you can enjoy a variety of meals and serve guests with style! Here are some great ideas for ways you can use your 3-STATION STAINLESS STEEL BUFFET SERVER & WARMING TRAY:

DESSERT BAR

Place your choice of ice cream in each of the three covered trays and place over ice. Place hot fudge, caramel and strawberry toppings inside of oven-safe bowls and place bowls on the Warming Tray to keep warm.

THEMED PARTY FOODS

Have a taco night or nacho night and fill each station of the Buffet with hot toppings and fillings like refried beans, rice, meat or nacho cheese. Alternately, you can take out the stations of the Buffet and fill with cold ingredients like sour cream, salsa and guacamole and then put hot ingredients in oven-safe bowls and place on the Warming Tray to keep warm.

For fun finger foods, put cold finger foods like cut up vegetables and fruit in the stations of the Buffet and put hot finger foods like egg rolls and sausages in bowls or oven-safe dishes and place on Warming Tray to keep warm.

With a little imagination, you can come up with special uses for your buffet. Be creative and enjoy!

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.

3-STATION STAINLESS STEEL BUFFET SERVER & WARMING TRAY / BSC15

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/nostalgiaelctr.

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

Faire que chaque jour soit une fête !
Visitez le www.nostalgiaproducts.com
pour plus de produits amusants.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	9
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	10
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL	11
INTRODUCTION	11
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	12
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	13
CONSEILS UTILES	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14
RECETTES	15
RETOURS ET GARANTIE	16

SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous vous avons fourni plusieurs messages de sécurité importants sur votre appareil dans ce manuel. Lisez et toujours respectez tous les messages de sécurité.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous signale les dangers potentiels qui peuvent causer des blessures graves pour vous et les autres.

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

Tous les messages de sécurité vous diront ce que le danger potentiel est, vous diront comment réduire les risques de blessures et vous diront ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas respectées.

Spécifications d'appareils :

120 Volts, 60 Hz, 180 Watts

CE PRODUIT EST UTILISÉ DANS SORTIE ÉLECTRIQUE DE 120V AC SEULEMENT.

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



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

- 1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
- NE TOUCHEZ PAS les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utilisez toujours des mitaines à four ou des sous-plats jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.
- Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
- Les jeunes enfants et les individus ayant une déficience cognitive ne devraient jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Pour protéger contre les chocs électriques ne pas submerger le cordon, la fiche ou une autre partie quelconque de cet appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Toujours débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement, avant de retirer les pièces et faire le nettoyage. Laisser refroidir avant de remettre ou de retirer les pièces et avant de faire le nettoyage.
- NE PAS utiliser l'appareil ni avec un cordon ou une fiche électrique endommagés, ni suivant un mauvais fonctionnement ou une détérioration quelconque. Retournez-le à l'atelier de réparation le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis par le fabricant. Utilisation d'accessoires peut causer des blessures.
- NE PAS utiliser cet appareil pour toute autre utilisation que celle pour laquelle il n'a pas été conçu.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
- NE PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
- NE JAMAIS laisser le cordon dépasser sur le côté d'une table ou d'un comptoir ou toucher les surfaces chaudes.
- NE JAMAIS laisser l'unité sans surveillance durant qu'il fonctionne ni lorsqu'il est branché dans une fiche électrique.
- Une extrême prudence doit être utilisée pour déplacer un appareil contenant des liquides chauds.
- Toujours brancher la fiche du cordon d'alimentation dans l'appareil en premier, puis branchez celui-ci dans la prise électrique par la suite. Pour débrancher l'appareil, fermez tous les contrôles à la position « arrêt », puis débranchez la fiche de la prise murale.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL

Instructions et précautions de sécurité

1. Assurez-vous toujours que les pieds réchaud soient posés sur une table ou un comptoir. Utilisation de l'appareil à l'envers peut causer un incendie ou brûlures.
2. N'utilisez PAS de plats en plastique ou une pellicule plastique sur le réchaud.

Instructions pour le cordon électrique et la prise

1. Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée qu'une seule façon. **Si vous n'arrivez pas à insérer entièrement la fiche dans la prise, branchez-la dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche d'aucune façon quelconque.**
2. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou risques de trébucher sur un cordon plus long.
3. Si un cordon d'alimentation amovible ou une rallonge est utilisée :
 - Les rallonges peuvent être utilisées avec précautions.
 - Les caractéristiques électriques du câble ou de la rallonge doivent être au moins aussi grandes que la puissance nominale de l'appareil.
 - Lorsque vous utilisez une rallonge ou un cordon plus long, assurez-vous que le cordon ne pende pas par-dessus un comptoir ou une table où quelqu'un pourrait le tirer ou trébucher.
4. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation de cet appareil dans les pays qui ne supportent pas l'alimentation d'une tension de 120V AC, même si un adaptateur de tension, un transformateur ou un convertisseur est utilisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat du SERVEUR DE BUFFET À TROIS SECTIONS AVEC PLAQUE CHAUFFANTE ! Idéal pour tout événement spécial, ce serveur 3-sections de style buffet est parfait pour le divertissement en grand groupe. Mettant en vedette trois plateaux en acier inoxydable d'1,5 pintes, la base en acier inoxydable devient un réchaud. Un thermostat réglable permet aux aliments de rester à la température parfaite, tandis que les poignées anti-chaueur facilitent le déplacement.

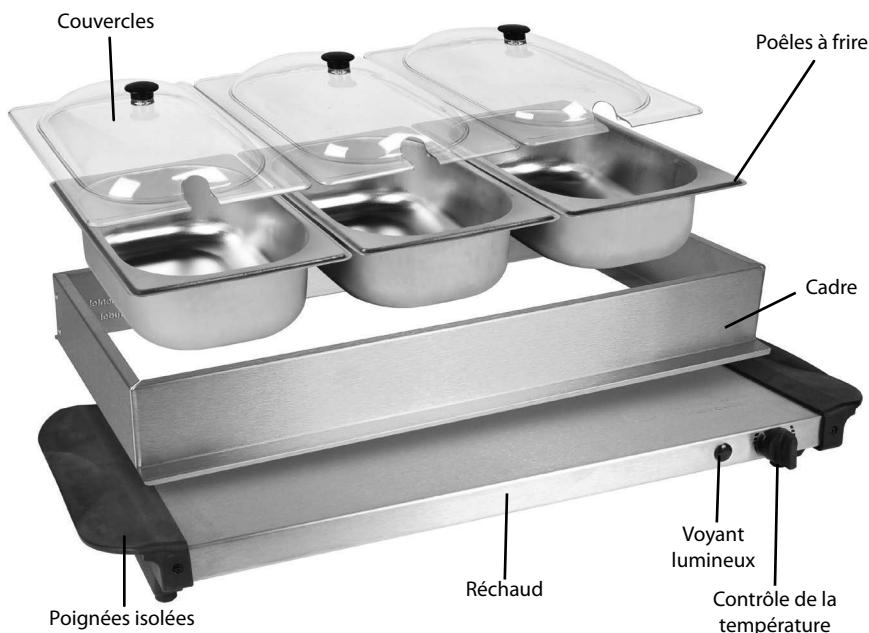
Les fonctionnalités comprennent les éléments suivants :

- 3 plateaux amovibles en acier inoxydable (1,5 pintes)
- La base en acier inoxydable devient un réchaud
- Contrôle d'ajustement de la chaleur
- Poignées latérales anti-chaueur
- Couverts avec des fentes pour les cuillères

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Votre SERVEUR DE BUFFET À TROIS SECTIONS AVEC PLAQUE CHAUFFANTE devraient être montés tel qu'indiqué ici-bas. N'oubliez pas d'enlever tous les matériaux d'emballage et des revêtements de protection avant l'assemblage.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez le réchaud, assurez-vous que les pieds de l'appareil soient posés sur une table ou un comptoir. Un risque d'incendie est présent si l'appareil est utilisé à l'envers.



BOUTON DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Tourner Vers la Gauche: FAIBLE (130° à 150° F)

Milieu: MOY (150° à 165° F)

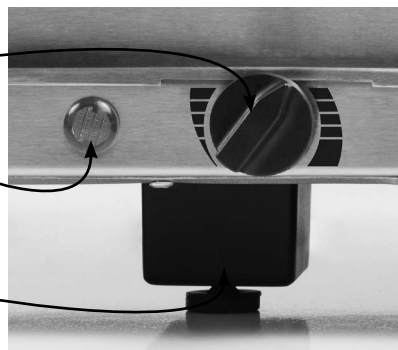
Tourne à Droite: ÉLEVÉE (165° à 185° F)

INDICATEUR LUMINEUX

S'allume lorsque l'appareil est sous tension.

INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ

Dispositif de sécurité qui permet à l'appareil de se réchauffer en toute sécurité uniquement lorsque celui-ci a été monté correctement.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

SERVEUR POUR BUFFET



1. Assembler l'élément comme indiqué sous PARTIES ET ASSEMBLAGE. Branchez l'appareil dans une prise électrique, laquelle allumera l'indicateur lumineux.
2. Placez les aliments dans chacun des réchauds.
3. Réglez le contrôle de la température à la chaleur désirée pour vos aliments. Choisissez les réglages de température :
 - La basse température est de 130° à 150° Fahrenheit
 - La température moyenne est de 150° à 165° Fahrenheit
 - La haute température est 165° à 185° Fahrenheit
4. Les plateaux de nourriture peuvent garder les aliments chauds pendant une longue période de temps, mais il n'est pas recommandé de dépasser 3 à 4 heures. Après ce point, les aliments commencent à se dessécher et/ou la saveur commence à se modifier.
5. Ne pas laisser de la nourriture dans les plateaux. Retirez les aliments et les liquides pour faciliter le nettoyage et la préparation pour une prochaine utilisation.
6. Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces pour le nettoyage.

RÉCHAUD



1. Enlever le cadre, les poêles à frire et les couvercles et puis posez le réchaud sur une table ou un comptoir.
REMARQUE : Assurez-vous toujours que les pieds du réchaud soient posés sur une table ou un comptoir. Un risque d'incendie est présent si l'appareil est utilisé à l'envers.
2. Branchez l'appareil dans une prise électrique, laquelle allumera l'indicateur lumineux.
3. Réglez le contrôle de la température à la chaleur désirée pour vos aliments. Choisissez les réglages de température :
 - La basse température est de 130° à 150° Fahrenheit
 - La température moyenne est de 150° à 165° Fahrenheit
 - La haute température est 165° à 185° Fahrenheit
4. Placez vos plats d'aliments directement sur la surface du réchaud pour conserver la chaleur. Il n'est pas recommandé de réchauffer les aliments plus de 3 à 4 heures. Après ce point, les aliments commencent à se dessécher et/ou la saveur commence à se modifier.
REMARQUE : Ne pas placer les couvercles ou tout autre articles non-isolés directement sur la surface chaude du réchaud.
5. Débranchez l'appareil de prise de courant lorsque celui-ci n'est pas en fonction.

CONSEILS UTILES

 **NE JAMAIS** laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

FUMER

Lors de la première utilisation, vous remarquerez peut-être une fumée ou une légère odeur; ce qui est normal avec la plupart des nouveaux appareils. Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que la fumée et l'odeur n'existe plus.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Pour de meilleurs résultats, utilisez l'unité au réglage de la température maximale pour rapidement atteindre la température désirée, puis réglez le bouton de contrôle de température à la température idéale. Température de service est de 140° F minimum à 165° c maximum (minimum 60° C à 75° C maximum).

Tous les aliments ont des textures différentes donc selon ce qui est servi, vous devrez peut-être ajuster la température soit plus faible ou plus haute pour maintenir une température minimale de 60 °C (140 °F).

Il est recommandé de vérifier périodiquement la température des aliments avec un thermomètre pour aliments pendant le service.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

S'il vous plaît prendre soin de votre SERVEUR DE BUFFET À TROIS SECTIONS AVEC PLAQUE CHAUFFANTE en suivant ces simples instructions et précautions.

- Laissez l'appareil refroidir complètement, puis retirez les poêles à frire, couvercles et le cadre.
- Ces articles peuvent être submergés dans l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et essuyer.
- Essuyez la base du réchaud avec une éponge ou un chiffon sec et non abrasif pour enlever la nourriture et tout liquide, préparez votre buffet pour la prochaine utilisation.
- **NE JAMAIS** utiliser une éponge abrasive, de tissu ou un tampon à recurer sur cet appareil car il endommagerait l'enduit en acier inoxydable.
- **NE JAMAIS** placer aucune pièce dans le lave-vaisselle. Toujours laver l'appareil à la main.
- S'il n'y a aucune dégradation ou dommage, l'appareil doit être réparé par des techniciens qualifiés. Les techniciens non qualifiés ne sont pas autorisés à démonter l'appareil.

RECETTES

Avec le SERVEUR DE BUFFET À TROIS SECTIONS AVEC PLAQUE CHAUFFANTE, vous pouvez profiter d'une variété de mets et servir vos invités avec style ! Voici quelques bonnes idées de façons que vous pouvez utiliser votre SERVEUR DE BUFFET À TROIS SECTIONS AVEC PLAQUE CHAUFFANTE :

- **BAR À DESSERTS**

Placer votre choix de crème glacée dans chacune des trois sections couvertes et sur un fond de glace. Placez du fudge chaud, de la garniture au caramel et à la fraise à l'intérieur de bols allant au four et placez les bols sur le réchaud pour garder les liquides chauds.

- **ALIMENTS SUR LA THÉMATIQUE DE LA FÊTE**

Profitez d'une soirée tacos ou nachos et remplissez chacune des sections de votre buffet avec des garnitures chaudes et des aliments de style haricots mexicains, du riz, de la viande ou du fromage pour nacho. D'une autre part, vous pouvez sortir les stations du Buffet et les remplir avec des ingrédients froids comme de la crème sure, de la salsa et du guacamole, puis mettre les ingrédients chauds dans les bols allant au four et placez les tous sur le réchaud.

Pour les hors-d'œuvre amusants, placez des légumes coupés et des fruits dans les stations sur le buffet et mettez des amuse-gueules tels les rouleaux de printemps et les saucisses dans des bols allant au four et placez-les tous sur le réchaud.

Avec un peu d'imagination, vous pouvez concocter des utilisations spéciales pour votre buffet. Soyez créatif et bonne chance !

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.

SERVEUR DE BUFFET À TROIS SECTIONS AVEC PLAQUE CHAUFFANTE / BSC15

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](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Suivez nos conseils sur Pinterest à [www.pinterest.com / nostalgialctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).

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

¡Haga de cada día una fiesta!
Visite www.nostalgiaproducts.com para
ver más productos divertidos.

CONTENIDO

SEGURIDAD	17
PROTECCIONES IMPORTANTES	18
PROTECCIONES ADICIONALES IMPORTANTES	18
INTRODUCCIÓN	19
PIEZAS Y ENSAMBLAJE	20
CÓMO UTILIZAR	21
CONSEJOS ÚTILES	22
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	22
RECETAS	23
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	24

SEGURIDAD

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Hemos dado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en el aparato. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden provocar serias lesiones a usted y a otros.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la posibilidad de lesiones, y qué puede suceder si no sigue las instrucciones.

Especificaciones del electrodoméstico:

120 Volts, 60 Hz, 180 Watts

ESTE PRODUCTO ES PARA USO EN SALIDA 120V AC SOLAMENTE.

Visite www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ para ver el manual más actualizado.



PROTECCIONES IMPORTANTES

Una persona que no haya leído y comprendido todas las instrucciones de uso y seguridad no está calificada para utilizar este aparato. Todos los usuarios de este dispositivo deben leer y comprender este Manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar este aparato.

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

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2. **NO TOQUE** las superficies calientes. Use agarraderas o mangos. Use siempre agarraderas o manoplas hasta que la unidad se enfríe.
3. Este aparato **NO ES UN JUGUETE**.
4. Sin supervisión los niños y las personas con discapacidad intelectual nunca deben usar este aparato.
5. Es necesaria una supervisión estricta cuando los niños utilicen el aparato o cuando se encuentren a su alrededor.
6. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, el enchufeni ninguna parte de este aparato en agua ni en otros líquidos.
7. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando, antes de retirar piezas y antes de su limpieza. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar cualquiera de las piezas, y antes de la limpieza.
8. **NO** utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato tiene desperfectos o **SI** se ha dañado de cualquier manera. Devolver el aparato al taller de reparación más cercano para su reparación o ajuste.
9. El fabricante no recomienda el uso de otros aditamentos o accesorios diferentes a los proporcionados por el fabricante. El uso de accesorios puede provocar lesiones.
10. **NO** utilice el aparato para otro uso que no sea el cual para el que está destinado.
11. **NO** lo utilice en exteriores. **ÚNICAMENTE PARA USO INTERIOR.**
12. **NO** coloque el aparato sobre o cerca de un fogón de gas o eléctrico o dentro de un horno caliente.
13. **NO** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
14. **NUNCA** deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.
15. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover cualquier aparato con comida caliente.
16. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, mueva todos los controles a "off" y luego retire el enchufe del tomacorriente.

PROTECCIONES IMPORTANTES ADICIONALES

Precauciones de seguridad operativa

1. Verifique siempre que las patas de la bandeja se apoyen en una mesa o mesada. Usar el aparato al revés puede causar incendios o quemaduras.

2. NO use platos de plástico ni envolturas de plástico en la bandeja de calentamiento.

Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe

1. El aparato tiene un enchufe polarizado (una patita más ancha). Se diseñó para reducir el riesgo de descarga eléctrica, dado que entra en un tomacorriente polarizado solo en una posición. **Si el enchufe no entra bien en la toma de corriente, déle la vuelta. Si aún así no entra, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.**
2. Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezarse con un cable largo.
3. Si se utiliza un cable alargador o un cable de alimentación más largo:
 - Unos cables de extensión se pueden utilizar si se tiene cuidado con su uso.
 - Las características nominales del grupo de cables o del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
 - Cuando se utiliza un cable largo o cable de extensión, asegúrese de que el cable no sobresalga de la encimera ni una mesa ya que se puede halar o tropezarse con el cable involuntariamente.
4. El fabricante no recomienda el uso de esta máquina en países que no admiten 120V CA incluso si se está usando un adaptador, transformador o convertidor de voltaje.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Felicitaciones por la compra del BUFFET DE 3 COMPARTIMIENTOS CON BANDEJA TÉRMICA! Ideal para cualquier evento especial, este servidor de alimentos con estilo de buffet de 3 secciones es ideal para atender a un grupo grande con estilo. Con tres bandejas de acero inoxidable de 1,5 cuartos, la base de acero inoxidable se dobla como bandeja de calentamiento. Un control de calor ajustable permite que los alimentos se mantengan a la temperatura perfecta, mientras que los mangos fríos facilitan su movimiento.

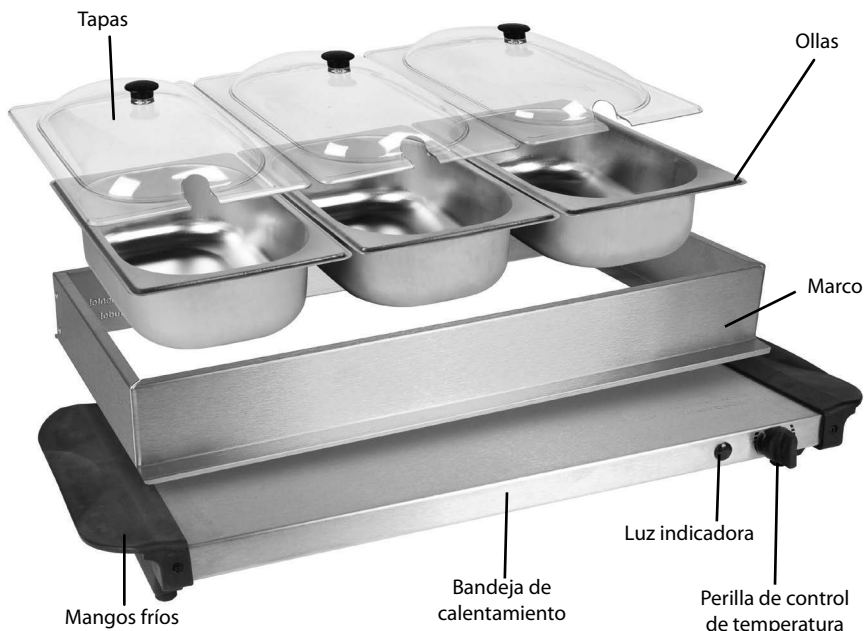
Las características incluyen:

- 3 bandejas removibles de acero inoxidable (1,5 cuartos)
- La base de acero inoxidable se dobla como bandeja de calentamiento
- Control de calor ajustable
- Mangos laterales fríos
- Tapas con ranuras para cucharas

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Su SERVIDOR DE BUFFET DE ACERO INOXIDABLE Y BANDEJA DE CALENTAMIENTO DE 3 ESTACIONES debe ensamblarse tal como se muestra a continuación. Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje y cubiertas de protección antes del ensamblaje.

NOTA: Al usar la bandeja de calentamiento, verifique siempre que las patas de la bandeja se apoyen en una mesa o mesada. Pueden producirse riesgos de incendio o quemaduras si la unidad se usa al revés.



PERILLA DE CONTROL DE TEMPERATURA

Gire en sentido antihorario:BAJO (130° - 150° F)

Centro: MEDIO (150° - 165° F)

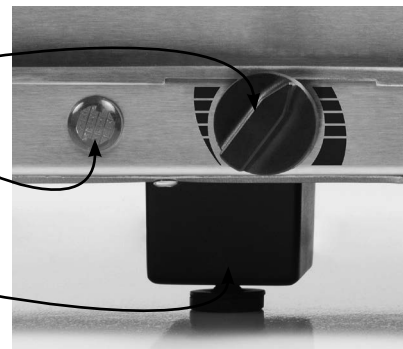
Gire en sentido horario: ALTO (165° - 185° F)

LUZ INDICADORA

Se ilumina cuando se suministra corriente a la unidad.

INTERRUPTOR DE SEGURIDAD

Función de seguridad que permite que la unidad se encienda de forma segura y caliente solo cuando se ha ensamblado correctamente.



CÓMO FUNCIONA

SERVIDOR DE BUFFET



1. Ensamble la unidad tal como se muestra en PIEZAS Y ENSAMBLAJE. Enchufe la unidad en un tomacorrientes eléctrico, que encenderá la luz indicadora.
2. Coloque los alimentos en una de las bandejas.
3. Ajuste la perilla de control de temperatura al calor deseado para su contenido de alimentos. Seleccione el ajuste de temperatura:
 - La temperatura baja es 130° - 150° Fahrenheit
 - La temperatura media es 150° - 165° Fahrenheit
 - La temperatura alta es 165° - 185° Fahrenheit
4. Las bandejas de alimentos pueden conservar alimentos por un período de tiempo prolongado, pero no se recomienda exceder de 3 a 4 horas. Después de ese punto, los alimentos comienzan a secarse y/o el sabor comienza a cambiar.
5. No deje alimentos en las bandejas. Retire los alimentos y líquidos para una limpieza y preparación sencilla para el uso siguiente.
6. Deje enfriar la unidad antes de colocar o retirar partes para limpiar.

BANDEJA DE CALENTAMIENTO



1. Retire el marco, ollas y tapas, y luego coloque la bandeja de calentamiento en una mesa o mesada.
NOTA: Verifique que las patas de la bandeja se apoyen en una mesa o mesada. Pueden producirse riesgos de incendio o quemaduras si la unidad se usa al revés.
2. Enchufe la unidad en un tomacorrientes eléctrico, que encenderá la luz indicadora.
3. Ajuste la perilla de control de temperatura al calor deseado para su contenido de alimentos. Seleccione el ajuste de temperatura:
 - La temperatura baja es 130° - 150° Fahrenheit
 - La temperatura media es 150° - 165° Fahrenheit
 - La temperatura alta es 165° - 185° Fahrenheit
4. Coloque sus recipientes de alimentos directamente en la superficie de la bandeja de calentamiento para calentar. No se recomienda calentar alimentos por más de 3 a 4 horas. Después de ese punto, los alimentos comienzan a secarse y/o el sabor comienza a cambiar.
NOTA: No coloque las tapas ni otros elementos que sean a prueba de calor directamente en la superficie caliente de la bandeja de calentamiento.
5. Desenchufe la unidad del tomacorrientes cuando no se esté utilizando.

CONSEJOS ÚTILES

 **NUNCA** deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

PRODUCCIÓN DE HUMO

Durante el primer uso, puede observar un leve humo u olor; esto es normal con la mayoría de los aparatos nuevos. Deje precalentar el aparato hasta que no haya más humo ni olor.

TEMPERATURA PARA SERVIR

Para obtener mejores resultados, use la unidad con el ajuste de temperatura máxima para alcanzar rápidamente la temperatura deseada, luego ajuste la perilla de control de temperatura. La temperatura para servir es de 140°F mínimo a - 165°F máximo (60°C mínimo - 75°C máximo).

Todos los alimentos tienen diferentes consistencias, dependiendo de lo que se sirve, es posible que deba ajustar la temperatura a un punto más bajo o más alto para mantener una temperatura mínima de 140 °F (60 °C).

Se recomienda comprobar periódicamente la temperatura de los alimentos con un termómetro para alimentos al servir.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide su BUFFET DE 3 COMPARTIMIENTOS CON BANDEJA TÉRMICA siguiendo estas instrucciones y precauciones simples.

- Deje enfriar la unidad por completo, luego retire las ollas, tapa y marco. Estos elementos pueden sumergirse en agua jabonosa. Enjuague bien y seque.
- Limpie la unidad de la base de la bandeja de calentamiento con un paño seco, no abrasivo o esponja para retirar los alimentos y líquidos, preparando su buffet para el próximo uso.
- **NUNCA** use una esponja, abrasiva, paño o almohadilla de fregado en esta unidad ya que dañará la construcción de acero inoxidable.
- **NUNCA** coloque partes en el lava vajillas. Siempre lávelas a mano.
- En caso de rotura o daño, el aparato debe ser reparado por técnicos autorizados. Los técnicos autorizados no pueden desmantelar el aparato.

RECETAS

¡Con el BUFFET DE 3 COMPARTIMIENTOS CON BANDEJA TÉRMICA, puede disfrutar una variedad de comidas y servir tender a los invitados con estilo! Aquí incluimos algunas excelentes ideas de formas en que puede usar su BUFFET DE 3 COMPARTIMIENTOS CON BANDEJA TÉRMICA:

- **BARRA DE POSTRES**

Coloque su elección de helado en cada una de las tres bandejas cubiertas y coloque sobre hielo. Coloque dulce caliente, caramelo y recubrimientos de frutilla dentro de contenedores a prueba de horno y coloque los recipientes en la bandeja de calentamiento para mantener caliente.

- **ALIMENTOS DE FIESTAS TEMÁTICAS**

Organice una noche de tacos o nachos y llene cada estación del Buffet con recubrimientos y rellenos calientes como frijoles fritos, arroz, carne o queso para nachos. Alternativamente, puede sacar las estaciones del Buffet y llenarlas con ingredientes fríos como crema agria, salsa y guacamole y luego coloque ingredientes calientes en contenedores a prueba de horno y colóquelos en la bandeja de calentamiento para mantenerlos calientes.

Para alimentos divertidos para comer con la mano, coloque alimentos fríos para comer con la mano como vegetales y frutas cortadas en las estaciones del Buffet y coloque comidas calientes para comer con la mano como rollos de huevo y salchichas en contenedores o platos a prueba de horno y coloque en la bandeja de calentamiento para mantener calientes.

Con un poco de imaginación, puede crear usos especiales para su buffet. ¡Sea creativo y diviértase!

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.

BUFFET DE 3 COMPARTIMENTOS CON BANDEJA TÉRMICA / BSC15

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

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

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

