

HomeCraft™

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

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 05/30/18 YD)

HomeCraft™



LSB3

Electric 3-In-1 Lazy Susan Buffet **Buffet électrique Lazy Suzan tournant 3-en-1** **Buffet eléctrico 3 en 1 Lazy Susan**

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 8

CLEANING & MAINTENANCE 8

RECIPES 8

RETURNS & WARRANTY 9

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 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, 800 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

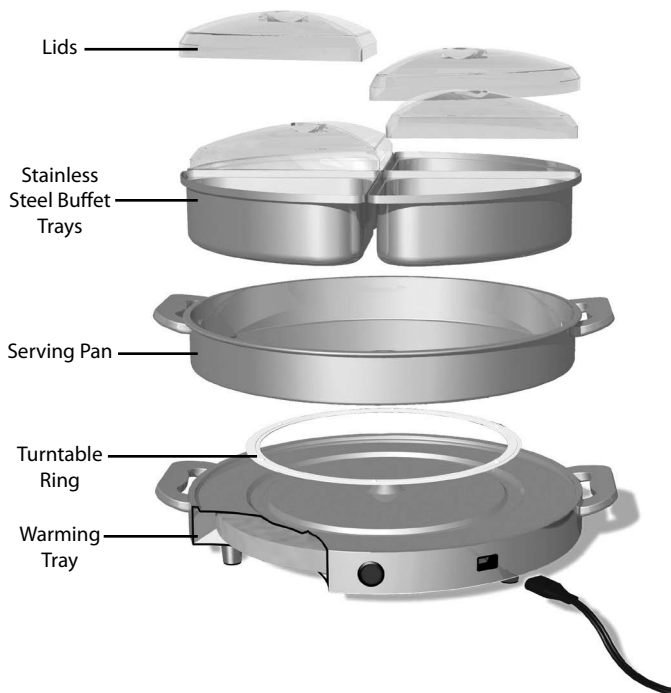
Congratulations on your purchase of the highly versatile ELECTRIC 3-IN-1 STAINLESS STEEL LAZY SUSAN BUFFET! Great for any special event, this buffet allows you to serve food three different ways. Use the 4-section 1-quart serving trays to piece together a four course meal, fill the serving pan with an excellent one-pot meal to share, or keep several dishes warm on the heat-retaining stone layer. Best of all, the lazy-Susan design means you don't have to reach far to fill up with your favorite foods. The ELECTRIC 3-IN-1 STAINLESS STEEL LAZY SUSAN BUFFET is perfect for entertaining large groups in style!

Features Include:

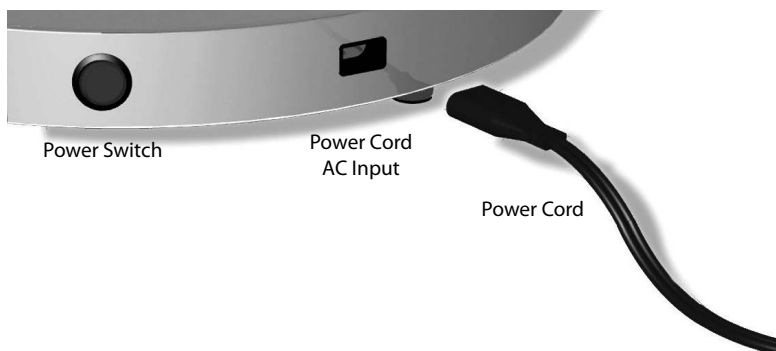
- 3 ways to serve: 4-station buffet server, serving pan or warming tray
- 4 (1-quart) buffet-style serving trays
- Large serving pan has side handles for easy transport
- Each 1-quart serving tray includes heat resistant lid with built-in spoon slot and knob
- Electric warming tray with heat-retaining stone core keeps dishes warm
- Plug the electric heat-retaining stone core to keep food warm for over an hour
- Lazy-Susan design makes it easy rotate the base to reach any of your favorite foods
- Stay-cool side handles
- Removable electric cord

PARTS & ASSEMBLY

Your LAZY SUSAN BUFFET should be put together as shown below. Be sure to remove all packing materials and protective coverings before assembly.



CONTROLS



HOW TO OPERATE

Before you begin, decide how you would like to use your LAZY SUSAN BUFFET and follow the usage directions under that section.

4-STATION BUFFET SERVER

1. Assemble all layers of the unit as shown under PARTS & ASSEMBLY, and place on a flat, level surface. Connect the appropriate ends of the Power Cord to the AC Input and a nearby electrical outlet, then flip the Power Switch to the ON (-) position.
2. Allow 15-20 minutes for the unit to reach maximum temperature.
NOTE: If desired, after 20 minutes of the charging, the unit can be unplugged from the electrical outlet - making it cordless.
3. Place desired food into each one of the Buffet Trays, then place the lids onto each tray.
NOTE: Never place the Lids or any non-heat proof items directly onto the hot surface of the Serving Pan or Warming Tray, or you risk deforming the Lids.
4. The 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. When unplugged, the Buffet Trays will continue to give off heat for approximately 60 minutes before needing to be plugged in again.
5. Do not leave food in Buffet Trays. Remove food and liquid for easy clean up and preparation for next use.
6. When done using, flip the Power Switch to the OFF (O) position.
7. Allow the unit to cool before removing parts for cleaning.

SERVING PAN

1. Assemble the Warming Tray, Turntable Ring and Serving Pan layers of the unit as shown under PARTS & ASSEMBLY, and place on a flat, level surface. Set aside the Buffet Trays and Lids. Connect the appropriate ends of the Power Cord to the AC Input and a nearby electrical outlet, then flip the Power Switch to the ON (-) position.
2. Allow 15-20 minutes for the unit to reach maximum temperature.
NOTE: If desired, after 20 minutes of the charging, the unit can be unplugged from the electrical outlet - making it cordless.
3. Place desired food into the Serving Pan.
NOTE: Never place the Lids or any non-heat proof items directly onto the hot surface of the Serving Pan or Warming Tray, or you risk deforming the Lids.
4. The Serving Pan 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. When unplugged, the Buffet Trays will continue to give off heat for approximately 60 minutes before needing to be plugged in again.
5. Do not leave food in Buffet Trays. Remove food and liquid for easy clean up and preparation for next use.
6. When done using, flip the Power Switch to the OFF (O) position.
7. Allow the unit to cool before removing parts for cleaning.

WARMING TRAY WITH STONE CORE

1. Place the Warming Tray on a flat, level surface. Set aside the Turntable Ring, Serving Pan, Buffet Trays and Lids. Connect the appropriate ends of the Power Cord to the AC Input and a nearby electrical outlet, then flip the Power Switch to the ON (-) position.
2. Allow 15-20 minutes for the unit to reach maximum temperature.

NOTE: If desired, after 20 minutes of the charging, the unit can be unplugged from the electrical outlet - making it cordless.

3. Place the foods to be warmed into a heat-safe serving dish, then place onto the Warming Tray. Most silver, china, pottery, ovenware, glass and metal serving dishes are appropriate for use with the Warming Tray. **DO NOT** use plastic dishware or place food directly onto the Warming Tray.

NOTE: Never place the Lids or any non-heat proof items directly onto the hot surface of the Serving Pan or Warming Tray, or you risk deforming the Lids.

4. The Warming Tray 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. When unplugged, the Warming Tray will continue to give off heat for approximately 60 minutes before needing to be plugged in again.

PRO TIP: To keep foods from drying out, cover each dish with aluminum foil until serving time.

5. When done using, flip the Power Switch to the OFF (O) position.
6. Allow the unit to cool before removing parts for cleaning.

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 TIPS

To keep foods from drying out, cover each dish with aluminum foil until serving time.

It is important to maintain all cooked foods at a minimum of 140°F (60°C) over an extended period of time to prevent any food borne illness. It is recommended to periodically check the temperature of the food with a food thermometer while serving.

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

Temperatures may fluctuate as the food is being served and the contents of the buffet server, serving pan and / or warming tray are emptied.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your LAZY SUSAN BUFFET by following these simple instructions.

- Unplug the Power Cord from the electrical outlet and allow the unit to cool completely.
- Wash the Lids, Buffet Trays, Serving Pan and Turntable Ring with hot, soapy water. Rinse well and wipe dry with a non-abrasive cloth.
- Wipe the Warming Tray base with a dry, non-abrasive cloth or sponge to remove food and liquid, preparing it for the next use.
- NEVER place any parts in the dishwasher. Always wash by hand.

RECIPES

With the LAZY SUSAN BUFFET you can enjoy a variety of meals for any occasion! Here are a few great ideas on how to use your LAZY SUSAN BUFFET:

- Have a taco night or nacho night and fill each station of the Buffet Server with hot toppings and fillings like refried beans, rice, meat and nacho cheese.
- Cook up your favorite one-skillet meal and keep it warm using the Serving Pan.
- Round out a delicious meal with a variety of hot desserts, like bread pudding, apple crisp and peach cobbler, using the Warming Tray.

With a little imagination, you can come up with special uses for your buffet. Be creative, eat good food, 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.

ELECTRIC 3-IN-1 LAZY SUSAN BUFFET / LSB3

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.

Faites de chaque jour une fête !
Visiter www.nostalgiaproducts.com
pour plus de produits amusants.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	10
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	11
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL	11
INTRODUCTION	12
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	13
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	14
CONSEILS UTILES	15
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
RECETTES	16
RETOURS ET GARANTIE	17

SÉCURITÉ

Votre sûreté et la sûreté de d'autres est très importante.

Nous avons fourni beaucoup de messages importants de sûreté dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez et suivez toujours les consignes de sécurité.



Ceci est le symbole d'alerte à la sécurité.

Ce symbole vous alerte des risques qui peuvent causer des dommages sérieux à vous ou à d'autres.

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

Tous les messages de sûreté vous indiqueront ce qui est le risque, vous diront comment réduire la chance desdits dommages et indiquent également ce qui peut se produire si les instructions ne sont pas suivies.

Caractéristiques de l'appareil :

120 Volts, 60 Hz, 800 Watts

CE PRODUIT EST DESTINÉ POUR UNE PRISE DE 120V AC UNIQUEMENT.

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



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

Lorsque l'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter les précautions de base, y comprises celles-ci :

1. **Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE TOUCHEZ PAS aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Cet appareil N'EST PAS UN JOUET.
4. Les jeunes enfants non supervisés ainsi que les personnes intellectuellement atteintes ne doivent jamais faire fonctionner cet appareil.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lors de l'utilisation de tout appareil par ou à proximité des enfants.
6. Pour protéger contre les chocs électriques ne pas immerger le cordon, la fiche ou une partie quelconque de cet appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
7. Débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas en fonction, avant de retirer les pièces et avant de faire le nettoyage. Laisser refroidir avant de remettre ou de retirer les pièces et avant de faire le nettoyage.
8. NE PAS utiliser tout appareil ayant un cordon ou une fiche électrique endommagée, ni après un mauvais fonctionnement ou si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
9. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis par le fabricant. L'utilisation d'accessoires peut causer des blessures.
10. NE PAS employer l'appareil à d'autres fins que l'usage prévu.
11. NE PAS utiliser l'appareil à l'extérieur. UNIQUEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE.
12. NA PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
13. Ne PAS laisser le cordon dépasser du bord de la table ou d'un comptoir ou toucher les surfaces chaudes.
14. Ne JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'en cours d'utilisation ou lorsqu'il est branché sur une prise.
15. Une extrême prudence est de mise pour déplacer un appareil contenant des liquides chauds.
16. Toujours brancher la fiche à l'appareil d'abord, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, remettre tous les boutons en mode « arrêt » (off), puis débrancher la fiche de la prise murale.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL

Mesures de sécurité de fonctionnement

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 et la fiche électrique

1. Cet appareil possède 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 la fiche n'entre pas complètement dans la prise, l'inverser. Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.**
2. Un court cordon d'alimentation 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 cette machine dans les pays qui ne supportent pas les tensions de 120V AC, même si un adaptateur de tension, un transformateur ou un convertisseur est utilisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

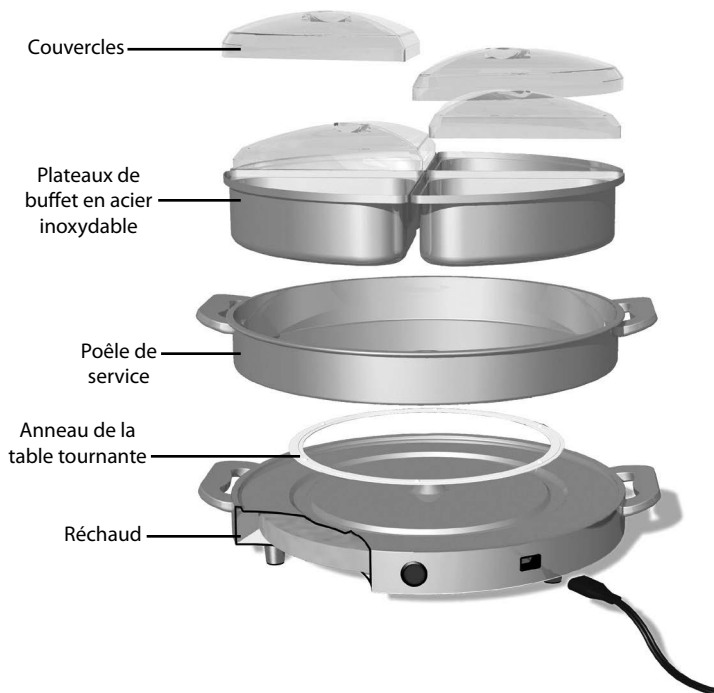
Félicitations pour votre achat du BUFFET ÉLECTRIQUE LAZY SUZAN 3-EN-1 TOURNANT EN ACIER INOXYDABLE ET RÉCHAUD ! Idéal pour tout événement spécial, ce buffet vous permet de servir les aliments de trois façons différentes. Utilisez les 4 sections de 1 quart (0,95 L) afin de servir un repas 4 services, remplissez la poêle d'un excellent repas à partager, voire conservez quelques plats chauds sur le réchaud. Encore mieux, le concept tournant Lazy Susan signifie que vous n'avez pas à aller bien loin pour accéder à vos aliments préférés. Ce BUFFET ÉLECTRIQUE LAZY SUZAN TOURNANT 3-EN-1 EN ACIER INOXYDABLE est parfait pour recevoir de gros groupes tout en style !

Dispositifs :

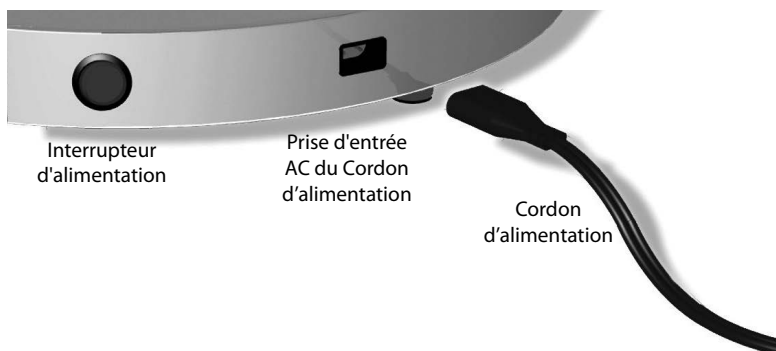
- 3 façons de servir : le buffet à 4 stations de service, la poêle de service ou le réchaud
- 4 plateaux (1 quart (0,95 L)) de service de style buffet
- Une grande poêle de service munie de poignées latérales pour faciliter le transport
- Chaque plateau de service 1 quart (0,95 L) inclut un couvercle résistant à la chaleur et une fente pour cuillère intégrée et un bouton
- Plateau chauffant électrique avec une pierre retenant la chaleur afin que les mets restent chauds
- Branchez la pierre retenant la chaleur afin que les mets conservent leur chaleur pour plus d'une heure
- Le concept tournant Lazy Susan facilite la rotation de la base afin que vous puissiez accéder à vos aliments préférés
- Poignées latérales restent froides
- Cordon d'alimentation amovible

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Votre BUFFET TOURNANT LAZY SUSAN devrait être assemblé tel que montré ci-dessous. Enlevez tous les matériaux d'emballage et pellicules protectrices avant d'assembler.



CONTRÔLES



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Avant que vous commenciez, décidez comment vous voudriez employer votre BUFFET TOURNANT LAZY SUSAN et suivez les directives de fonctionnement dans cette section.

BUFFET DE SERVICE À 4 STATIONS

1. Assemblez toutes les couches de l'appareil tel qu'indiqué sous l'onglet PIÈCES ET ASSEMBLAGE puis placez l'appareil sur une surface plane et au niveau. Branchez les embouts adéquats du cordon d'alimentation dans la prise d'entrée AC située près d'une prise électrique murale, puis placez l'interrupteur à la position ALLUMÉE (-).
2. Allouez de 15 à 20 minutes pour que l'appareil atteigne sa température maximale. **REMARQUE :** Si désiré, après 20 minutes de charge, l'appareil peut être débranché de la prise électrique murale - le rendant donc sans fil.
3. Placez les aliments désirés à l'intérieur de chaque station du buffet, puis placez les couvercles sur chacune. **REMARQUE:** Ne jamais placer les couvercles sur des articles qui ne sont pas résistants à la chaleur ou directement sur les surfaces chaudes de la poêle ou le réchaud, voire risquer de déformer ceux-ci.
4. Les plateaux de nourriture peuvent conserver la nourriture chaude pendant une longue période, mais on ne lui recommande pas d'excéder 3 à 4 heures. À ce point la nourriture commencera à se dessécher et/ou la saveur commence à changer. Lorsque débranché, les plateaux seront encore chauds pour environ 60 minutes avant de nécessiter d'être rebranchés à nouveau.
5. Ne laissez pas la nourriture dans des plateaux. Enlevez la nourriture et le liquide pour facile nettoient et préparation pour le prochain usage.
6. Une fois terminé, éteignez l'interrupteur à ÉTEINT (O).
7. Permettez à l'unité de se refroidir avant d'enlever des pièces pour le nettoyage.

POÈLE DE SERVICE

1. Assemblez le réchaud, les anneaux de la table tournante et les poêles de service de l'appareil indiqués sous la section PIÈCES ET ASSEMBLAGE puis placez l'appareil sur une surface plane et au niveau. Mettez les plateaux et les couvercles de côté. Branchez les embouts adéquats du cordon d'alimentation dans la prise d'entrée AC située près d'une prise électrique murale, puis placez l'interrupteur à la position ALLUMÉE (-).
2. Allouez de 15 à 20 minutes pour que l'appareil atteigne sa température maximale. **REMARQUE:** Si désiré, après 20 minutes de charge, l'appareil peut être débranché de la prise électrique murale - le rendant donc sans fil.
3. Placez la nourriture désirée dans la casserole de portion. **REMARQUE:** Ne jamais placer les couvercles sur des articles qui ne sont pas résistants à la chaleur ou directement sur les surfaces chaudes de la poêle ou le réchaud, voire risquer de déformer ceux-ci.
4. Les plateaux de nourriture peuvent conserver la nourriture chaude pendant une longue période, mais on ne lui recommande pas d'excéder 3 à 4 heures. À ce point la nourriture commencera à se dessécher et/ou la saveur commence à changer. Lorsque débranché, les plateaux seront encore chauds pour environ 60 minutes avant de nécessiter d'être rebranchés à nouveau.
5. Ne laissez pas la nourriture dans des plateaux. Enlevez la nourriture et le liquide pour facile nettoient et préparation pour le prochain usage.
6. Une fois terminé, éteignez l'interrupteur à ÉTEINT (O).
7. Permettez à l'unité de se refroidir avant d'enlever des pièces pour le nettoyage.

RÉCHAUD AVEC PIERRE AU CENTRE (CHAUFFANTE)

1. Placez toujours l'appareil sur une surface plane et au niveau. Mettez de côté l'anneau de la table tournante, la poêle, les plateaux du buffet et les couvercles. Branchez les embouts adéquats du cordon d'alimentation dans la prise d'entrée AC située près d'une prise électrique murale, puis placez l'interrupteur à la position ALLUMÉE (-).
2. Allouez de 15 à 20 minutes pour que l'appareil atteigne sa température maximale.
REMARQUE : Si désiré, après 20 minutes de charge, l'appareil peut être débranché de la prise électrique murale - le rendant donc sans fil.
3. Placez les aliments dans un plat allant au four ou résistant à la chaleur puis placez-le dans le réchaud. La plupart des plats en argent, la porcelaine, la poterie, la vaisselle allant au four, en verre et en métal sont appropriés pour l'usage avec le réchaud. N'employez PAS de vaisselle en plastique ou ne placez pas la nourriture directement sur le plateau de chauffage.
REMARQUE : Ne jamais placer les couvercles sur des articles qui ne sont pas résistants à la chaleur ou directement sur les surfaces chaudes de la poêle ou le réchaud, voire risquer de déformer ceux-ci.
4. Les plateaux de nourriture peuvent conserver la nourriture chaude pendant une longue période, mais on ne lui recommande pas d'excéder 3 à 4 heures. À ce point la nourriture commencera à se dessécher et/ou la saveur commence à changer. Lorsque débranché, les plateaux seront encore chauds pour environ 60 minutes avant de nécessiter d'être rebranchés à nouveau.
CONSEIL DE PRO : Afin d'empêcher que la nourriture ne s'assèche, couvrez chaque plat de papier d'aluminium jusqu'au temps de service.
5. Une fois terminé, éteignez l'interrupteur à ÉTEINT (O).
6. Permettez à l'unité de se refroidir avant d'enlever des pièces pour le nettoyage.

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.

CONSEILS DE SERVICE

Afin d'empêcher que la nourriture ne s'assèche, couvrez chaque plat de papier d'aluminium jusqu'au temps de service. Il est important de maintenir toutes les nourritures cuites à un minimum 140 °F (60°C) sur une période prolongée d'empêcher un empoisonnement alimentaire. On lui recommande de vérifier périodiquement la température de la nourriture avec un thermomètre de nourriture durant le service.

Tous les aliments ont une consistance différente selon votre service et il se peut que vous vouliez ajuster la température à plus faible ou moyenne afin de maintenir un minimum de 140 °F (60°C).

Les températures peuvent fluctuer pendant que la nourriture est servie et selon les aliments dans le buffet, les plateaux de service/réchauds sont vidés.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez prendre soin de votre BUFFET TOURNANT LAZY SUSAN en suivant ces instructions simples.

- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique et laissez l'appareil refroidir complètement.
- Lavez les couvercles, les plateaux du buffet, la poêle et les anneaux de la table tournante dans de l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et assécher toutes les pièces avec un linge doux et non abrasif.
- 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 placer aucune pièce dans le lave-vaisselle. Toujours lavage à la main.

RECETTES

Avec le BUFFET TOURNANT LAZY SUSAN vous pouvez profiter d'une panoplie de mets pour toutes les occasions !

Voici quelques idées sur comment utiliser votre BUFFET TOURNANT LAZY SUSAN :

- Ayez une soirée tacos ou nachos et remplissez chaque station avec des condiments chauds et des aliments tels des haricots frits, du riz, de la viande et du fromage fondu.
- Faites cuire votre repas préféré dans une seule poêlée et conservez-le chaud dans celle-ci.
- Faites un délicieux repas avec une panoplie de desserts chauds, tels du pouding au pain, une croustade aux pommes ou aux pêches à l'aide du 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.

BUFFET ÉLECTRIQUE TOURNANT LAZY SUSAN 3-EN-1 / LSB3

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 relation 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.

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 / nostalgiaelctr](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctr).

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

¡Convierta todos los días en una fieta!
Visite www.nostalgiaproducts.com para
ver más productos divertidos.

CONTENIDO

SEGURIDAD	18
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES	19
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES	19
INTRODUCCIÓN	20
PIEZAS Y ENSAMBLAJE	21
CÓMO UTILIZAR	22
CONSEJOS ÚTILES	23
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	24
RECETAS	24
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	25

SEGURIDAD

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

Hemos dado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en el aparato. Siempre lea y cumpla con 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 seguirán al símbolo de alerta de seguridad.

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 aparato:
120 Voltios, 60 Hz, 800 vatios



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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

Cuando se 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 ni las personas con discapacidad intelectual nunca deben usar este aparato.
5. Una supervisión estricta se requiere cuando un aparato se use por niños o cerca de ellos.
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 después de que el aparato funcione mal o SI el aparato se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al taller de reparación más cercano para su reparación o ajuste.
9. El fabricante no recomienda el uso de aditamentos accesorios diferentes de los proporcionados por el fabricante. El uso de accesorios puede provocar lesiones.
10. NO utilice el aparato para usos no previstos.
11. NO utilice el aparato al aire libre. SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
12. NO lo coloque sobre una hornilla caliente, ni eléctrica ni de gas, ni en un horno caliente ni cerca de ninguno de estos.
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.

SALVAGUARDIAS 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 trate de modificar el enchufe de ninguna manera.**
2. Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable largo.
3. Si se utiliza un cable alargador o un cable de alimentación más largo:
 - Los 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 utiliza un cable más largo o cable de extensión, asegúrese de que el cable no sobresalga de la encimera ni de la mesa ya que se puede halar el cable o tropezarse involuntariamente con él.
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

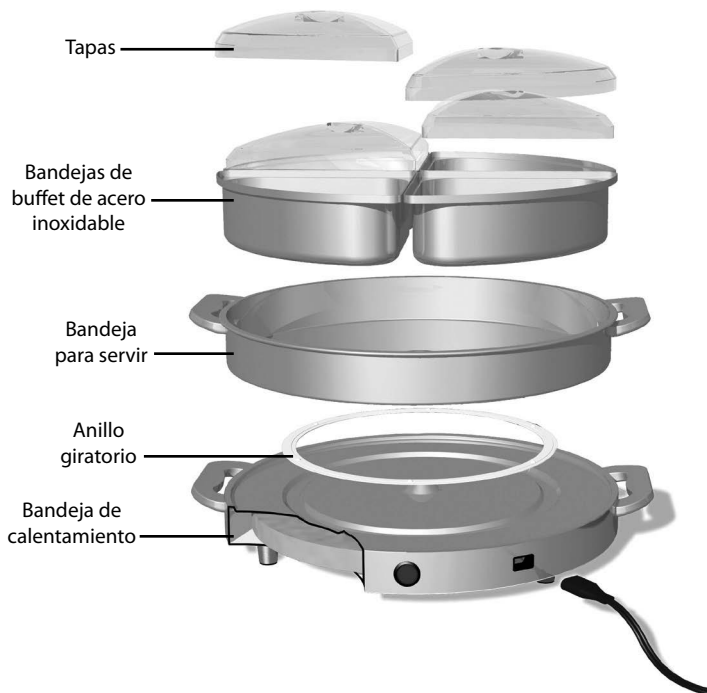
¡Felicitaciones por su compra del BUFFET ELÉCTRICO DE ACERO INOXIDABLE 3 EN 1 LAZY SUSAN altamente versátil! Ideal para cualquier evento especial, este buffet le permite servir alimentos de tres formas diferentes. Use las bandejas para servir de 1 cuarto de 4 secciones para unir una comida de cuatro platos, llene la bandeja de servir con una excelente comida única para compartir, o mantenga calientes varios platos en la capa de piedra calentadora. Lo mejor de todo, el diseño del Lazy Susan significa que no tiene que estirarse para recargar con sus comidas favoritas. ¡El BUFFER ELÉCTRICO DE ACERO INOXIDABLE 3 EN 1 LAZY SUSAN es ideal para recibir grandes grupos con estilo!

Características:

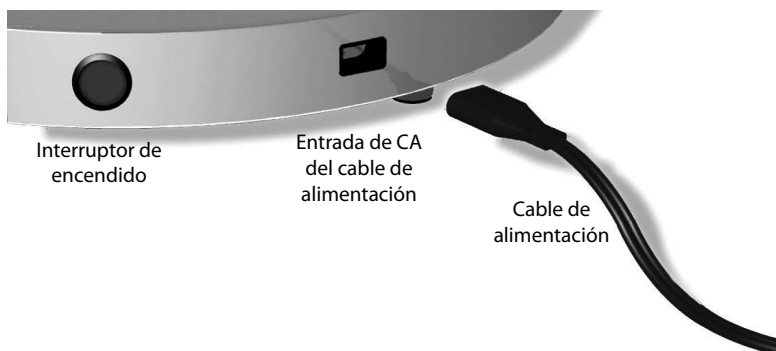
- 3 formas de servir: Servidor de buffet de 4 estaciones, bandeja para servir o bandeja para calentar
- 4 bandejas para servir con estilo de buffet (1 cuarto)
- La bandeja grande para servir tiene mangos laterales para un transporter sencillo
- Cada bandeja para servir de 1 cuarto incluye tapa resistente al calor con ranura integrada para la cuchara y perilla
- Bandeja eléctrica de calentamiento con centro de piedra que retiene el calor para mantener los platos calientes
- Desenchufe el centro eléctrico de piedra que retiene el calor para mantener los alimentos calientes por más de una hora
- El diseño Lazy-Susan facilita girar la base para alcanzar sus comidas favoritas
- Mangos laterales fríos
- Cable eléctrico desmontable

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Su BUFFET LAZY SUSAN debe ensamblarse tal como se muestra a continuación. Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje y cubiertas de protección antes del ensamblaje.



CONTROLES



CÓMO UTILIZAR

Antes de comenzar, decide cómo desea usar su BUFFET LAZY SUSAN y siga las instrucciones de uso en esa sección.

SERVIDOR DE BUFFET DE 4 ESTACIONES

1. Ensamble todas las capas de la unidad como se muestra en PIEZAS Y ENSAMBLAJE y coloque en una superficie plana y nivelada. Conecte los extremos correspondientes del cable de alimentación en la entrada de CA y un tomacorriente eléctrico cercano, luego mueva el interruptor de encendido a la posición de encendido (-).
2. Espere 15-20 minutos para que la unidad alcance la temperatura máxima.
NOTA: Si lo desea, después de 20 minutos de carga, la unidad se puede desenchufar del tomacorriente eléctrico, y ser inalámbrica.
3. Coloque los alimentos deseados en cada una de las bandejas de Buffet, luego coloque las tapas en cada bandeja.
NOTA: Nunca coloque las tapas ni ningún elemento que no resista el calor directamente en una superficie caliente de la bandeja para servir o la bandeja para calentar, o se arriesga a deformar las tapas.
4. Las bandejas 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. Cuando se desenchufan, las bandejas de buffet continuarán emitiendo calor por aproximadamente 60 minutos antes de necesitar volver a enchufarse.
5. No deje alimentos en las bandejas de Buffet. Retire los alimentos y líquidos para una limpieza y preparación sencilla para el uso siguiente.
6. Cuando termine, coloque el interruptor de alimentación en la posición de apagado (O).
7. Deje enfriar la unidad antes de retirar partes para limpiar.

BANDEJA PARA SERVIR

1. Ensamble las capas de la bandeja para servir, el anillo giratorio y la bandeja para servir de la unidad como se muestra en PIEZAS Y ENSAMBLAJE y coloque en una superficie plana y nivelada. Reserve las bandejas de buffet y las tapas. Conecte los extremos correspondientes del cable de alimentación en la entrada de CA y un tomacorriente eléctrico cercano, luego mueva el interruptor de encendido a la posición de encendido (-).
2. Espere 15-20 minutos para que la unidad alcance la temperatura máxima.
NOTA: Si lo desea, después de 20 minutos de carga, la unidad se puede desenchufar del tomacorriente eléctrico, y ser inalámbrica.
3. Coloque los alimentos deseados en la bandeja para servir.
NOTA: Nunca coloque las tapas ni ningún elemento que no resista el calor directamente en una superficie caliente de la bandeja para servir o la bandeja para calentar, o se arriesga a deformar las tapas.
4. La bandeja para servir puede 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. Cuando se desenchufan, las bandejas de buffet continuarán emitiendo calor por aproximadamente 60 minutos antes de necesitar volver a enchufarse.
5. No deje alimentos en las bandejas de Buffet. Retire los alimentos y líquidos para una limpieza y preparación sencilla para el uso siguiente.
6. Cuando termine, coloque el interruptor de alimentación en la posición de apagado (O).
7. Deje enfriar la unidad antes de retirar partes para limpiar.

BANDEJA DE CALENAMIENTO CON CENTRO DE PIEDRA

1. Coloque la bandeja de calentamiento en una superficie plana y nivelada. Reserve el anillo giratorio, la bandeja para servir, las bandejas de buffet y las tapas. Conecte los extremos correspondientes del cable de alimentación en la entrada de CA y un tomacorriente eléctrico cercano, luego mueva el interruptor de encendido a la posición de encendido (-).
2. Espere 15-20 minutos para que la unidad alcance la temperatura máxima.
NOTA: Si lo desea, después de 20 minutos de carga, la unidad se puede desenchufar del tomacorriente eléctrico, y ser inalámbrica.
3. Coloque los alimentos a calentar en un plato para servir que resista el calor, y luego coloque en la bandeja de calentamiento. La mayoría de los platos para servir de plata, porcelana, arcilla, cerámica, vidrio y metal son apropiados para usar con la bandeja de calentamiento. NO use platos de plástico ni coloque los alimentos directamente en la bandeja de calentamiento.
NOTA: Nunca coloque las tapas ni ningún elemento que no resista el calor directamente en una superficie caliente de la bandeja para servir o la bandeja para calentar, o se arriesga a deformar las tapas.
4. La bandeja de calentamiento puede 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. Cuando se desenchufa, la bandeja de calentamiento continuará emitiendo calor por aproximadamente 60 minutos antes de necesitar volver a enchufarse.
SUGERENCIA PROFESIONAL: Para impedir que los alimentos se resequen, cubra cada plato con una película de aluminio hasta el momento de servir.
5. Cuando termine, coloque el interruptor de alimentación en la posición de apagado (O).
6. Deje enfriar la unidad antes de retirar partes para limpiar.

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.

CONSEJOS PARA SERVIR

Para impedir que los alimentos se resequen, cubra cada plato con una película de aluminio hasta el momento de servir.

Es importante mantener todos los alimentos cocinados a un mínimo de 140 °F (60 °C) en un período extendido de tiempo para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Se recomienda comprobar periódicamente la temperatura de los alimentos con un termómetro para alimentos al servir.

Todos los alimentos tienen diferentes consistencias, dependiendo de lo que 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).

Las temperaturas pueden variar a medida que se sirven los alimentos y se vacía el contenido del servidor de buffet, la bandeja para servir y/o la bandeja de calentamiento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide su BUFFET LAZY SUSAN siguiendo las siguientes instrucciones sencillas.

- Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente eléctrico y deje enfriar la unidad por completo.
- Lave las tapas, bandejas de buffet, bandeja para servir y anillo giratorio con agua caliente jabonosa. Enjuague bien y seque con un paño no abrasivo.
- Limpie la base de la bandeja de calentamiento con un paño seco, no abrasivo o esponja para retirar los alimentos y líquidos, preparándola para el próximo uso.
- NUNCA coloque partes en el lava vajillas. Siempre lávela a mano.

RECETAS

¡Con el BUFFET LAZY SUSAN, puede disfrutar una variedad de comidas para cualquier ocasión! Aquí tiene unas excelentes ideas para usar su BUFFET LAZY SUSAN:

- Organice una noche de tacos o nachos y llene cada estación del servidor de buffet con recubrimientos y rellenos calientes como frijoles fritos, arroz, carno y queso para nachos.
- Cocine su comida de plato único y manténgala caliente usando la bandeja para servir.
- Termine una comida deliciosa con una variedad de postres calientes, como budín de pan, crocante y manzanas y tarta de manzanas, usando la bandeja para calentar.

Con un poco de imaginación, puede crear usos especiales para su buffet. ¡Sea creativo, coma buenas comidas y disfrute!

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 ELÉCTRICO 3 EN 1 LAZY SUSAN / LSB3

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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

Esta garantía está en lugar de cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluso las garantías de comerciabilidad y conveniencia para un propósito en particular, que quedan excluidas en la medida permitida por la ley. En ningún caso la compañía será responsable de cualquier daño indirecto, incidental, consecuente, especial o daños que surjan o estén relacionados con este producto o la utilización del mismo. Algunos estados, provincias o corregimientos no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la exclusión o la limitación anterior quizás no se aplique a usted.

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea las instrucciones de manejo cuidadosamente. El incumplimiento de las instrucciones de manejo anulará esta garantía.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaproducts.com.

Me Gusta en Facebook en www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

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

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

