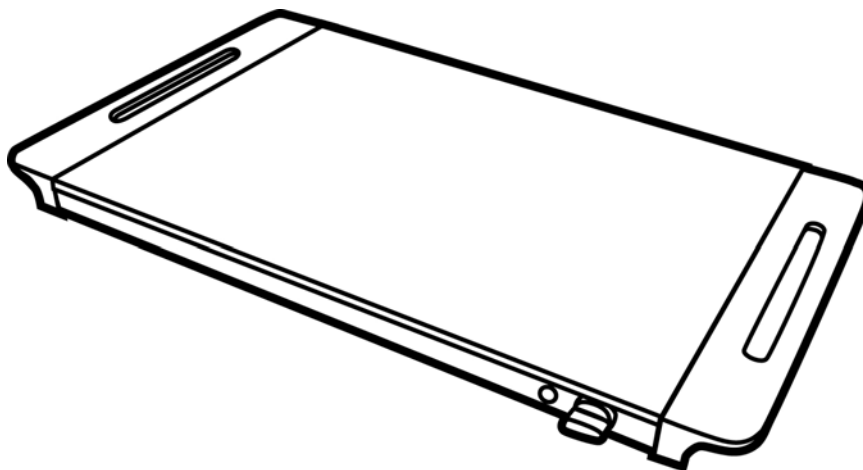


PARTY WARMING TRAY™
PWT-1210



FOR HOUSEHOLD USE ONLY
Read these instructions before using this unit!
Save These Instructions!

SOLO PARA USO DOMÉSTICO
Lea estas instrucciones antes de usar la unidad.
Conservez ces instructions!

**POUR UNE UTILISATION
DOMESTIQUE UNIQUEMENT**
Lisez ces instructions avant d'utiliser cet appareil!
Conservez ces instructions

IMPORTANT PRECAUTIONS

Appliance Specifications:

- 1.2 Watts: 300 Watts
- 1.1 Volts: 120V / 60HZ

Important Precautions to Remember:

- A. NEVER immerse the electrical base, plugs or cord in water.
- B. NEVER leave unit unattended if used near children.
- C. NEVER use a scouring pad on The Party Warming Tray.™
- D. NEVER use an abrasive sponge or harsh cleaning products on TheParty Warming Tray.™
- E. NEVER use for anything other than what this item was intended.
- F. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctions.
- G. DO NOT place motor base in dishwasher.
- H. Keep out of reach of children.
- I. Unplug Warming Tray from electrical outlet when not in use and before cleaning.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS before operating this Party Warming Tray.™

- **Do not use outdoors, FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**
- To reduce the risk of electrical shock, the plug is intended to fit into an outlet only one way. If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or unit in water.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the unit to cool down before putting on or taking off parts.

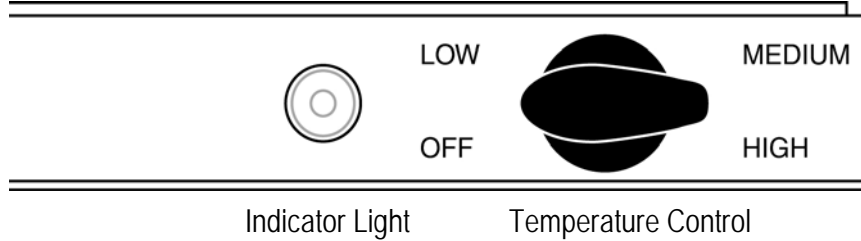
IMPORTANT SAFEGUARDS (Continued)

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions or has been damaged. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination or repairs.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- The cord should be arranged so that it will not drape over the table or counter top in such a way where it can be pulled on by children. This should also reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping.
- Always put place the control knob on “OFF” before plugging into and removing plug from the electrical outlet.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Before plugging your unit into the main electrical supply, make sure the voltage corresponds to that indicated on the maker’s nameplate.
- Extreme caution must be used when moving The Party Warming Tray™ with hot food or liquids.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

HOW TO USE YOUR PARTY WARMING TRAY™

- Wipe clean the surface of the thermal plate and thoroughly dry.
- Plug into electrical outlet to power on the red indicator light.
- NOTE: Do not place empty containers or lids directly on the hot surface of the warming tray.

HOW TO USE YOUR PARTY WARMING TRAY™ (Cont'd)



- Adjust temperature knob to desired heat for your food contents.
- Choose temperature settings:
 - **Low** temperature is 130° - 150° Fahrenheit
 - **Medium** temperature is 150° - 165° Fahrenheit
 - **High** temperature is 165° - 185° Fahrenheit
- Fill suitable vessels with hot food. Place your food filled vessels directly onto the heated surface of the Party Warming Tray.™
- The Party Warming Tray™ can keep foods hot for a long period of time, but it is not recommended that time exceed 6 – 8 hours. At that point, the foods begin to dry out and/or the flavor begins to change.
- Unplug from electrical outlet when not in use.
- Allow the unit to cool down before cleaning.
- Do not leave food spills on Party Warming Tray.™ Remove food and liquid for easy clean up and preparation for next use.

Be Creative...

With a little imagination, you can come up with ideas and special uses for your warming tray.

- **Dessert Bar**
Place your choice of ice cream in dessert dishes sitting in a side container of crushed ice. Use your Party Warming Tray™ to keep your assorted toppings warm.
- Themed Party Foods
- Breakfast Buffet
- Hot appetizers

Cleanup

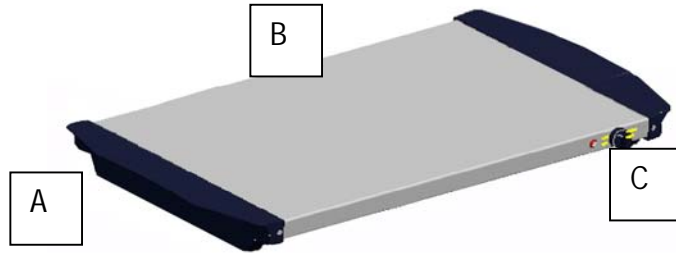
- After allowing the Buffet Server and Thermal Tray to cool, remove each food item and their lids
- Unplug from wall outlet.
- Wipe the warming tray with a non abrasive damp cloth or sponge removing all food and liquid. Wipe dry with a soft non abrasive cloth, preparing your Party Warming Tray™ for the next use.

Care and Maintenance

Repairing

- If there is any breakdown or damage, the appliance must be repaired by specialized people.
- Non-specialized people are not permitted to dismantle the appliance.

NOTE: To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into an 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.



BREAKDOWN EXHIBIT

- A. Cool Touch Handles
- B. Warming Tray
- C. Temperature Control Knob and Indicator Light

BANDEJA DE CALENTAMIENTO DE LA FIESTA™

PWT-1210

PRECAUCIONES IMPORTANTES
NORMAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, deben seguirse siempre precauciones elementales de seguridad, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES antes de usar este Servicio de bufé de tres comensales con bandeja de calentamiento.

- A. **No lo use en exteriores, SÓLO PARA USO DOMÉSTICO..**
- B. Para protegerse contra electrocución, no sumerja el cable, los enchufes ni la unidad en agua.
- C. Es necesaria una estrecha vigilancia cuando se use cualquier aparato por o cerca de niños.
- D. Desconéctelo de la toma cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar la unidad antes de agregar o sacar piezas.
- E. No use ningún aparato con un cable o enchufe dañados, cuando el aparato se haya averiado o haya sufrido daños. Devuelva el aparato a la instalación de servicio autorizada más cercana para su examen o reparación.
- F. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar heridas.
- G. Manténgalo alejado del alcance de los niños.
- H. Desenchufe la bandeja de calentamiento de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla.

Especificaciones del aparato:

1.2 Vatios: 300 vatios

1.1 Voltios: 120V / 60HZ

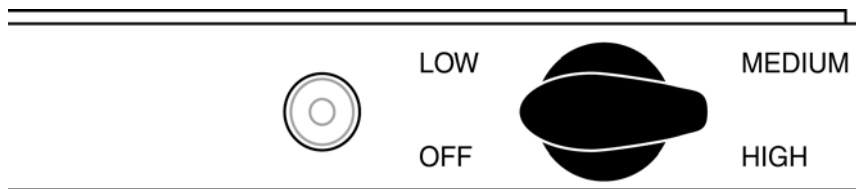
Precauciones importantes a tener en cuenta:

- NO sumerja nunca la base eléctrica, los enchufes ni el cable en agua.
- NO deje nunca la unidad sin vigilar si se usa cerca de niños.
- NO use nunca un estropajo en el servicio de bufé de 3 comensales y bandeja de calentamiento.
- NO use nunca una esponja abrasiva ni productos de limpieza agresivos en el servicio de bufé de 3 comensales y bandeja de calentamiento.
- NO lo use nunca para una finalidad distinta a la de este producto.
- NO use este aparato con un cable o enchufe dañado si el aparato se avería.
- NO ponga la base del motor en el lavavajillas.

Precauciones importantes a tener en cuenta:

- Debe tener extrema precaución a la hora de mover la Bandeja de Calentamiento de la Fiesta.™
- No use este aparato para otro uso que no esté especificado.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o botones.
- Limpie la superficie de la placa térmica y séquela con cuidado.
- NOTA: No coloque los recipientes vacíos o tapas directamente en la superficie caliente de la bandeja de calentamiento.

COMO USAR SU SERVICIO DE BUFÉ



Luz indicadora

Control de Temperatura

- Conéctelo a la corriente, se encenderá la luz indicadora.
- Ponga los alimentos en las bandejas.
- Ajuste el mando de temperatura según sea necesario para los alimentos. Seleccione entre las posiciones:
 - **Temperatura Low** (baja) es de 130 – 150° Fahrenheit
 - **Temperatura Middle** (media) 150 – 165° Fahrenheit
 - **Temperatura High** (alta) 165 – 185° Fahrenheit
- Llene los recipiente adecuados con comida caliente. Coloque sus recipientes con la comida en la superficie caliente de la la Bandeja de Calentamiento de la Fiesta.™
- Las bandejas pueden mantener calientes los alimentos durante un periodo prolongado de tiempo, pero no se recomienda exceder las 6 a 8 horas. En este momento los alimentos comienzan a secarse y/o el sabor cambia.
- Desconéctelo de la corriente cuando no esté en uso.
- No deje alimentos en las bandejas. Saque los alimentos y el líquido para una fácil limpieza y preparación para el siguiente uso.

COMO USAR SU SERVICIO DE BUFÉ (Continuación)

- Deje enfriar la unidad antes de añadir o sacar piezas para limpiarlas.
- Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.

CÓMO USAR LA BANDEJA DE CALENTAMIENTO

- Saque el marco y las tres bandejas para limpiar la superficie de la placa de calor y séquela por completo.
- Conéctelo a la corriente, la luz indicadora se enciende
- Seleccione la temperatura (Bajo, Mediano, Alto).
- Ponga los recipientes de alimentos directamente sobre la superficie de la bandeja calentadora para calentarlos. Los alimentos pueden mantenerse calientes un máximo de 3 horas. Después, los alimentos empezarán a secarse y/o cambiará el calor.
- NOTA: No ponga las tapas directamente sobre la superficie caliente de
- la bandeja de calentamiento.
- Desconéctelo de la corriente cuando no esté en uso.

Sea creativo...

Con un poco de imaginación, puede encontrar ideas y usos especiales a su bandeja de calentamiento.

- Bar de postres
- Ponga su selección de helado en cada una de las tres bandejas tapadas y póngalas sobre hielo. Ponga dulce caliente, caramelo y virutas de fresa sobre la bandeja de calentamiento para mantenerlo caliente.
- Comidas para fiestas
- Bufet desayuno
- Aperitivos calientes

Limpieza

- Tras dejar enfriar el servicio de bufé y la bandeja térmica, saque todos los cazos, las tapas y el marco. Estos elementos pueden sumergirse en agua jabonosa. Enjuague y seque para una limpieza más fácil. Las bandejas y las tapas pueden usarse en el lavavajillas.
- Limpie la base de la bandeja con un trapo húmedo, eliminando alimentos y líquidos, preparando su bufé para el siguiente uso.

Cuidados y mantenimiento

Reparación

- Si hay rotura o daños, el aparato debe ser reparado por personas especializadas.
- Las personas no especializadas no pueden desmontar el aparato.

NOTA: Para reducir el riesgo de electrocución, este enchufe está diseñado para entrar en una toma de un modo. Si el enchufe no encaja con la toma, inviértala. Si aún no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado.

No intente modificar el enchufe de ningún modo.

DÉPLACER LE PLATEAU GARNI CHAUFFANT™

PWT-1210

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Spécifications de l'appareil:

1.2 Watts: 300 Watts

1.1 Volts: 120V / 60HZ

Précautions Important à se souvenir:

- A. NE JAMAIS plonger la base électrique, les pris ou le cordon dans l'eau.
- B. NE JAMAIS laissez l'appareil sans surveillance s'il est utilisé par ou à proximité des enfants.
- C. NE JAMAIS utiliser d'éponges à récurer sur le Service 3 bacs Gastronormes ou sur le plateau chauffant.
- D. NE JAMAIS utiliser d'éponges abrasives ou de produits nettoyant puissants sur le Service 3 bacs Gastronormes ou sur le plateau chauffant.
- E. NE JAMAIS utiliser dans d'autres desseins que ce pour lequel il a été conçu.
- F. NE FAITES PAS FONCTIONNER cet appareil avec un cordon ou une prise endommagé ou si l'appareil ne semble pas fonctionner normalement.
- G. NE placez PAS le corps du moteur dans le lave-vaisselle.
- H. Gardez hors de portée des enfants.
- I. Débranchez le plateau chauffant de la prise électrique lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer.

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Vous utilisez des appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent être suivies y compris les suivantes:

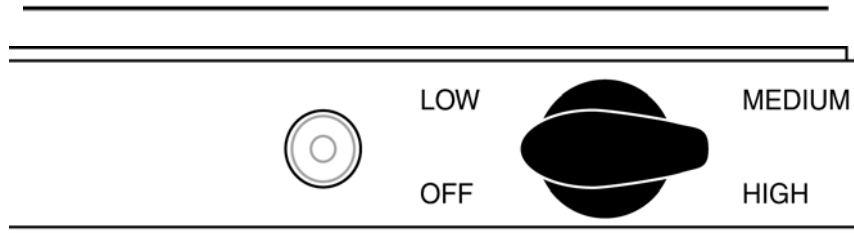
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS avant de faire ce Service à 3 bacs Gastronormes et son Plateau chauffant.

- N'utilisez PAS à l'extérieur, POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT.
- Pour vous protéger des chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la prise ou l'unité dans l'eau.
- Une surveillance accrue est nécessaire si vous utilisez l'appareil par ou à proximité des enfants.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsque vous ne l'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer. Laissez l'unité refroidir avant de placer ou d'enlever des accessoires.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil avec un cordon ou une prise endommagé, si l'appareil ne semble pas fonctionner normalement ou s'il a été endommagé. Retournez l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour un examen ou une éventuelle réparation.
- Il faut prendre une extrême précaution pour déplacer le plateau garni chauffant™

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES (Suite)

- L'utilisation de pièces ou d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer de graves blessures.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Le cordon doit être arrangé de façon à ce qu'il ne s'étale pas sur la table ou sur le comptoir d'où il pourrait tiré par les enfants. Ce petit cordon devrait également réduire les risques de trébucher ou de vous emmêler dedans.
- Toujours régler le bouton de contrôle sur "OFF" avant de le brancher et avant de retirer la prise de la prise murale.
- Ne placez pas l'appareil près ou sur un gaz chaud ou un brûleur électrique ou dans un four chaud.
- Avant de brancher votre appareil dans la prise d'alimentation, vérifiez que la tension correspond bien à celle indiquée sur la placque nominale du fabricant.
- Cet appareil possède une prise polarisée (une fiche plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, cette prise ne peut entrer dans la prise murale que un seul sens.
- Ne pas utiliser cet appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les piognées ou les boutons.
- Essuyez la surface de la plaque thermique et séchez-la soigneusement.
- REMARQUE : Ne placez pas de récipients vides ou des couvercles sur les surfaces chaudes du plateau chauffant.

COMMENT UTILISER VOTRE SERVICE



Témoin Lumineux

Réglez la température

- Branchez dans la prise murale, le témoin lumineux s'allumera.
- Placez les aliments dans chacun des plateaux.
- Réglez le bouton de la température sur la chaleur désirée pour chauffer vos aliments. Choisissez le réglage de la température:
 - **Température Low:** 130 – 150° Fahrenheit
 - **Température Middle:** 150 – 165° Fahrenheit
 - **Température High:** 165 – 185° Fahrenheit

COMMENT UTILISER VOTRE SERVICE (Suite)

- Remplissez les récipients convenables avec des aliments chauds. Placez les récipients remplis de nourriture directement sur la surface chaude du plateau garni chauffant.™
- Les bacs peuvent garder des aliments chauds pendant longtemps, mais il n'est pas recommandé de laisser les aliments pendant plus de 6 to 8 heures. A partir de ce moment, les aliments commenceront à sécher et les saveurs s'évaporeront.
- Débranchez de la source d'alimentation lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne laissez pas les aliments dans les bacs. Retirez les aliments et les liquides pour un nettoyage plus facile et une préparation plus aisée la prochaine fois.
- Laissez l'unité refroidir avant de mettre ou d'enlever des parties pour le nettoyage.
- Ne laissez pas la nourriture se renverser sur le plateau garni chauffant.™ Retirez la nourriture et les liquides pour un nettoyage rapide et la préparation à une prochaine utilisation.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.

COMMENT UTILISER LE PLATEAU CHAUFFANT

- Retirez la rampe et les trois bacs pour nettoyer la surface des plaques thermiques et les sécher complètement.
- Branchez dans la prise électrique, le témoin lumineux s'allumera
- Sélectionnez la température (Low, Middle ou High).
- Placez les récipients avec les aliments directement sur la surface des plateaux chauffants. Les aliments peuvent être gardés au chaud pendant un maximum de 3 heures. Après cela, les aliments commenceront à sécher et les saveurs s'évaporeront.
- NOTE: Ne placez pas les couvercles directement sur la surface chaude du plateau chauffant.
- Débranchez de la prise électrique lorsque vous ne l'utilisez pas.

Soyez Créatifs...

Avec juste un peu d'imagination, vous pouvez réaliser de belles idées pour vos plats.

- Barre de Dessert
Placez la glace de votre choix dans chacun des trois bacs couverts. Place le caramel chaud, garniture avec des framboises sur le plateau chauffant pour les garder au chaud.
- Aliments pour réception selon des thèmes
- Buffet de déjeuner
- Entrées chaudes

Nettoyage

- Après avoir laissé le Service Bacs Gastronormes et le plateau thermique refroidir, retirez chaque plat, couvercle et rampe. Ces éléments peuvent être plongés dans l'eau savonneuse. Rincez bien et séchez. Les plateaux et couvercles peuvent être mis au lave-vaisselle.
- Nettoyez la base du plateau chauffant avec un linge humide pour enlever le liquide ou les aliments restés collés et pour ainsi préparer votre service pour la prochaine utilisation.

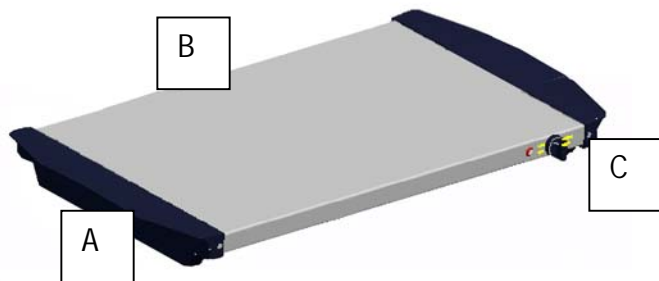
NOTE: Pour réduire les risques de choc électrique, cette prise a été conçue afin de n'entrer seulement dans un seul sens dans la prise murale. Si la prise n'entre pas complètement dans la prise murale, essayez dans le sens inverse. Si cela ne fonctionne toujours pas, faites appel à un électricien qualifié pour remplacer la prise obsolète. Ne tentez pas de modifier la prise de quelque manière que ce soit.

Entretien et Maintenance

Réparation

- Si l'appareil est cassé ou endommagé, il doit être réparé par du personnel qualifié.
- Les personnes non qualifiées ne sont pas autorisées à démonter l'appareil.

NOTE: Pour réduire les risques de choc électrique, cette prise a été conçue afin de n'entrer seulement dans un seul sens dans la prise murale. Si la prise n'entre pas complètement dans la prise murale, essayez dans le sens inverse. Si cela ne fonctionne toujours pas, faites appel à un électricien qualifié pour remplacer la prise obsolète. Ne tentez pas de modifier la prise de quelque manière que ce soit.



Vision de l'appareil démonté

- A. Boutons isolés
- B. Plateau chauffant
- C. Bouton de contrôle de la température et témoin lumineux

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IS DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

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 Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685

Customer Service

Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgielectrics.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgielectrics.com and fill out the **Customer Service Inquiry** form and click the Submit button. A representative will contact you as soon as possible.

PARTY WARMING TRAY™

PWT-1210

Limited Warranty

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgielectrics.com.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.



Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685

Visit Us Online at
www.nostalgielectrics.com

©2009 Nostalgia Products Group LLC