

HomeCraft™

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2019 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 04/11/19 NG)

HomeCraft™



DCBS15

Deluxe Cook & Serve Buffet
Buffet de luxe Cuissez et Servez
Buffet de lujo para cocinar y servir

Instruction Manual
Manuel d'instructions
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

RETURNS & WARRANTY 8

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, 1500 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 use unit on a heat-resistant table or countertop.
2. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
3. Unit gets VERY HOT! Always wear oven mitts or use potholders when operating this unit while it is turned on.
4. Extreme caution must be used when opening and closing the Lids on this unit. Use an oven mitt or potholder when opening and closing the Lids for safety.

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

Thank you for purchasing the DELUXE COOK & SERVE BUFFET! Now you can entertain for a large crowd with ease! Three separate temperature control dials makes it easy to cook or warm three different meals at a time. Each 1.5-quart station of the buffet has a separate temperature control dial and heat indicator light, allowing you to cook or keep warm three individual dishes. Each chafing dish has a 1.5 qt. capacity and includes a glass lid with steam vent. The classic, stainless steel construction makes this unit stylish for serving even the most discriminating guest.

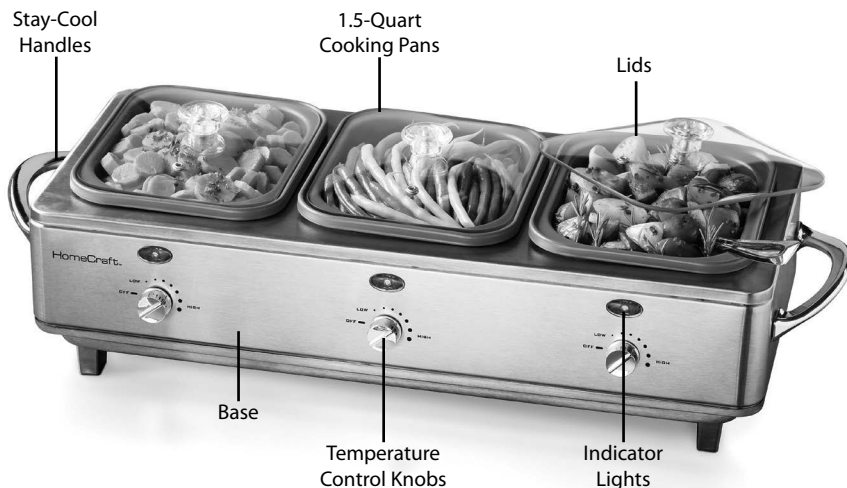
Features:

- Cooks or warms
- 3 (1.5 quart) removable non-stick aluminum trays
- 3 adjustable thermostat dials with LED indicator lights
- Stay-cool side handles
- Tempered glass lids with cool-touch knobs
- Stainless steel base with copper accents

PARTS & ASSEMBLY

Your unit comes fully assembled. Parts should be put together as shown below. Always rest the feet of the appliance evenly on a heat-resistant table or countertop.

Parts



Temperature Control Knobs and Indicator Lights



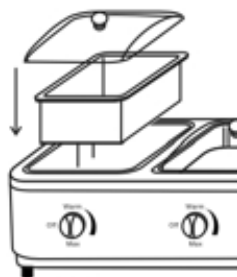
Turn Counterclockwise:
LOW (95°F - 150°F)

Middle:
MED (150°F - 165°F)

Turn Clockwise:
HIGH (165°F - 212°F)

Assembly

- The Cooking Pans fit inside the heating wells of the Base. Make sure each Cooking Pan fits securely and evenly in the heating wells.
- Place Lids on top of each individual Cooking Pan. Make sure each Lid fits securely without gaping.



HOW TO OPERATE

1. Before first use, remove all packaging materials and wash Cooking Pans and Lids in warm, soapy water. Rinse each well and dry thoroughly with a soft, non-abrasive cloth. Wipe down Base with a dry, non-abrasive cloth.
2. Find a stable, heat-resistant surface near an electrical outlet and plug in the appliance. Make sure the Temperature Control Knobs are all turned to the OFF position until ready to cook or keep food warm.
3. Place food in each one of the Cooking Pans. Adjust temperature knob to desired heat for your food contents.

Choose temperature settings:

Low temperature 95° - 150° F

Middle temperature 150° - 165° F

High temperature 165° - 212° F

4. If placing cooked food into the Cooking Pans, use a middle to low setting to keep the food warm until ready to serve.
NOTE: The Indicator Lights turn on while the Cooking Pans are warming up. The lights will turn off when the desired temperature is reached. The lights will turn off and on intermittently as the temperature is being maintained.
IMPORTANT: Never use metal utensils with this unit as it will ruin the stainless steel finish.
5. The food trays can keep food hot for a long period of time, but it is not recommended to exceed 3 to 4 hours. At that point the food will begin to dry out and/or the flavor begins to change.
6. Do not leave food in trays. Remove food and liquid for easy clean up and preparation for next use.
7. The Lids have been designed with vent escape holes. This allows the built up steam to release slowly as the Buffet maintains temperature and keeps your food warm.
Keep hands and face away from the steam as it is hot and can cause burns.
8. When the amount of food in the Cooking Pans is low or if a pan is empty, be sure to turn each Temperature Control Knob to the off position. If food remains and is covered it will maintain heat for a short period of time.
9. Each Temperature Control Knob should be turned to the OFF position when you are no longer using the Cooking Pan.
10. Always unplug the unit before cleaning. Allow the unit to cool down completely before putting on or taking off 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.

Never use metal utensils with this unit as it will ruin the stainless steel finish.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your DELUXE COOK & SERVE BUFFET by following these simple instructions and precautions.

- After allowing the unit to cool completely, remove the Cooking Pans and Lids. These items can be submerged in soapy water. Rinse well and wipe dry with a soft, non-abrasive cloth or towel.
- Wipe the Base 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 finish.
- NEVER submerge the Base in water or put in a dishwasher.
- 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.

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.

DELUXE COOK & SERVE BUFFET / DCBS15

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 une fête tous les jours!
Visiter le site Web www.nostalgiaproducts.com
pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

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

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 de dommages et indiquent également ce qui peut se produire si les instructions ne sont pas suivies.

Caractéristiques de l'appareil :

120 Volts, 60 Hz, 1500 Watts



CE PRODUIT EST CONÇU POUR ÊTRE BRANÇHÉ DANS UNE PRISE DE 120 AC UNIQUEMENT.

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 de fonctionnement et de sécurité n'est pas qualifiée pour faire fonctionner cet appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.

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

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS TOUCHER aux 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.
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 attention particulière est nécessaire lors de l'utilisation de tout appareil par ou à proximité d'enfants.
6. 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.
7. 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.
8. NE PAS utiliser l'appareil ayant un cordon ou une fiche électrique endommagée, ni suivant un mauvais fonctionnement ou une détérioration quelconque. Retournez-le à l'atelier de réparation le plus proche pour examen, une réparation ou un 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. N'employez PAS l'appareil à d'autres fins que son usage prévu.
11. N'utilisez PAS 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 JAMAIS laisser le cordon dépasser sur le côté d'une table ou d'un comptoir ou toucher les surfaces chaudes.
14. Ne JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance tout en cours d'utilisation ou lorsqu'il est branché sur une prise.
15. Soyez extrêmement prudent pour déplacer un appareil contenant des liquides chauds.
16. Toujours brancher la prise de l'appareil tout d'abord, puis branchez dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, remettre tous les boutons en mode « arrêt » (off), puis débranchez la fiche de la prise murale.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL

Instructions et précautions de sécurité

1. Assurez-vous toujours la base du réchaud soit posée sur une table ou un comptoir hydrofuge.
2. Toujours débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement, avant de retirer les pièces et faire le nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de remettre ou de retirer les pièces et avant de faire le nettoyage.

3. L'appareil deviendra TRÈS CHAUD ! Utiliser des poignées, porter toujours des mitaines de four ou utiliser des cache-pots.
4. Faire preuve d'une extrême prudence au moment d'ouvrir ou de fermer le Couvercle de l'appareil. Utiliser des mitaines pour le four ou un sous-plat pour l'ouverture et la fermeture du Couvercle en toute sécurité.

Instructions pour le cordon électrique et la prise

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

Merci d'avoir acheté LE BUFFET DELUXE CUISEZ ET SERVEZ ! Maintenant vous pourrez être l'hôte d'un gros groupe facilement ! Trois cadrans de contrôle de la température différents facilite de faire cuire ou chauffer trois repas différents à la fois. Chaque station de 1,5 quart (1,42 L) possède un cadran de contrôle de la température et une voyant lumineuse de chaleur vous permettant de cuisiner et garder les aliments de trois repas individuels chauds. Chaque plat a une capacité de 1,5 quart (1,42 L) et inclut un couvercle de verre muni d'un évent à vapeur. Sa construction classique en acier inoxydable stylise cet appareil afin de servir même les invités les plus distingués.

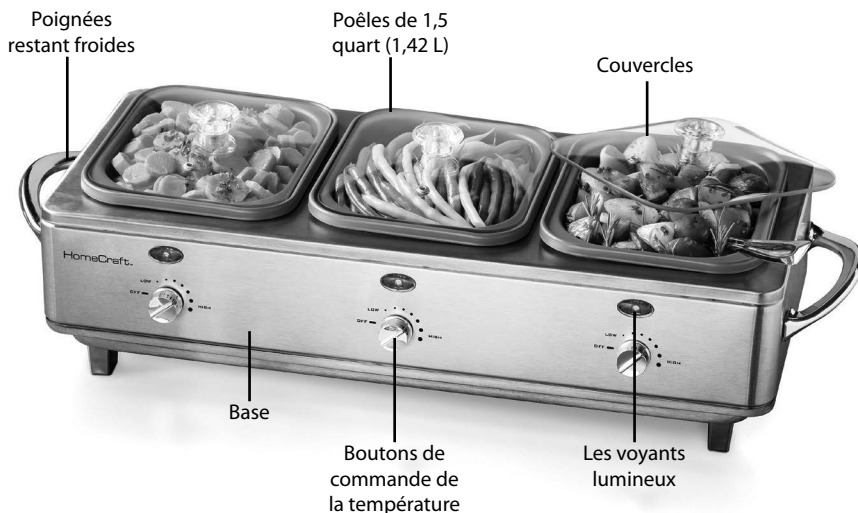
Dispositifs :

- Cuit ou conserve la chaleur
- 3 plateaux en aluminium (1,5 quart (1,42 L))
- 3 cadrans de contrôle de la température munis de voyant lumineux DEL
- Poignées latérales restent froides
- Couvercles en verre trempé munis de bouton restant froids
- Base en acier inoxydable munie d'accents cuivrés

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Votre appareil arrive complètement assemblé. Des pièces devraient être remontées comme montré ci-dessous. Posez toujours les pieds de l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.

Parts



Boutons de commande de la température et voyants lumineux



Tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre :

BAS (95°F - 150°F) (35°C - 66°C)

Milieu :

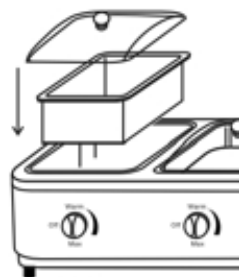
MED (150°F - 165°F) (66°C - 74°C)

Tour dans le sens des aiguilles d'une montre :

ÉLEVÉES (165°F - 212°F) (74°C - 100°C)

Assemblage

- La cuisson des aliments se fait donc à l'intérieur de la zone chauffante de la plaque. Assurez-vous que les poêles soient bien ajustées sur les zones chauffantes.
- Placez chaque couvercle sur chaque poêle. Assurez-vous que chaque couvercle soit ajusté sans espace.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant que la première utilisation, enlevez tous les matériaux d'emballage et lavez les poêles et les couvercles dans de l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et assécher toutes les pièces avec un linge doux et non abrasif. Essayez la base avec un tissu sec et non-abrasif.
2. Trouvez une surface stable et résistante à la chaleur près d'une prise électrique et branchez l'appareil dans la prise murale. Assurez-vous que tous les boutons de contrôle de la température soient tournés à la position ARRÊT jusqu'à prêt à faire cuire ou à conserver la nourriture chaude.
3. Placer les aliments dans chacun de ses plateaux de cuisson. Réglez le contrôle de la température à la chaleur désirée pour vos aliments.

Choisissez les arrangements de température :

Faible température	95° - 150° F (35°C - 66°C)
Température moyenne	150° - 165° F (66°C - 74°C)
Températures élevées	165° - 212° F (74°c - 100°C)

4. Si plaçant des aliments cuits dans les poêles, employez une température basse ou moyenne pour conserver la nourriture chaude jusqu'à ceci soit prêt à servir.
REMARQUE : Les voyants lumineux s'allument pendant que les poêles se réchauffent. Les lumières s'éteindront quand la température désirée est atteinte. Les lumières s'éteindront par intermittence lorsque la température est maintenue.
IMPORTANT : N'utilisez jamais les ustensiles en métal avec cet appareil car ils ruineront la finition d'acier inoxydable.
5. 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.
6. Ne laissez pas la nourriture dans des plateaux. Enlevez la nourriture et le liquide pour facile nettoient et préparation pour le prochain usage.
7. Les couvercles ont été conçus avec des événements à vapeur. Ceci permet à la vapeur accumulée de se libérer lentement pendant que le Buffet maintient la température et conserve votre nourriture chaude. **Pour assurer la sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.**
8. Lorsque la quantité de nourriture dans les poêles est faible ou si celle-ci est vide, veillez à tourner chaque bouton de contrôle de température en position d'arrêt. Si la nourriture reste de façon recouverte, le buffet conservera la chaleur pendant une courte période de temps.
9. Chaque bouton de commande de température devrait être tourné vers la position ÉTEINTE lorsque vous n'utilisez plus la poêle.
10. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou 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.

N'utilisez jamais les ustensiles en métal avec cet appareil car ils ruineront la finition d'acier inoxydable.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Prenez soin de votre BUFFET DELUXE CUISEZ ET SERVEZ en suivant ces simples instructions et directives de sécurité.

- Une fois l'appareil refroidi complètement, enlever les poêles et couvercles. Ces articles peuvent être submergés dans 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 utiliser une éponge abrasive, de tissu ou un tampon à récurer sur cet appareil car il endommagerait l'enduit en acier inoxydable.
- NE JAMAIS plonger le bloc-moteur dans l'eau ou le placer dans le lave-vaisselle.
- En cas de dégradation ou dommage, l'appareil doit être réparé par des techniciens qualifiés. Les techniciens non qualifiés ne sont pas autorisés à démonter l'appareil.

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 DELUXE CUISEZ ET SERVEZ / DCBS15

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

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

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

CONTENIDO

SEGURIDAD	16
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES.	17
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES	17
INTRODUCCIÓN	18
PIEZAS Y ENSAMBLAJE	19
CÓMO UTILIZAR	20
CONSEJOS ÚTILES	21
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	21
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA.	22

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, 1500 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. Siempre use la unidad en una mesa o mesada resistente al calor.
2. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando y antes de desmontarlo para limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o retirar partes y antes de limpiar el aparato.

3. ¡La unidad se vuelve MUY CALIENTE! Siempre usa mitones o agarraderas al operar esta unidad mientras está encendida.
4. Debe ser extremadamente cuidadoso al abrir y cerrar la tapa de esta unidad. Use un mitón o una agarradera al abrir y cerrar la tapa para mayor seguridad.

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

¡Gracias por comprar el BUFFET DE LUJO PARA COCINAR Y SERVIR! ¡Ahora puede invitar a una gran cantidad de personas con facilidad! Tres diales separados de control de temperatura facilitan cocinar o calentar tres comidas diferentes a la vez. Cada estación del buffet de 1,5 cuartos tiene un indicador separado de control de temperatura y la luz indicadora de calor, permitiéndole cocinar o mantener calientes tres platos individuales. Cada plato tiene una capacidad de 1,5 cuartos e incluye una tapa de vidrio con ventilación de vapor. La construcción clásica de acero inoxidable crea una unidad elegante para servir incluso al invitado más exigente.

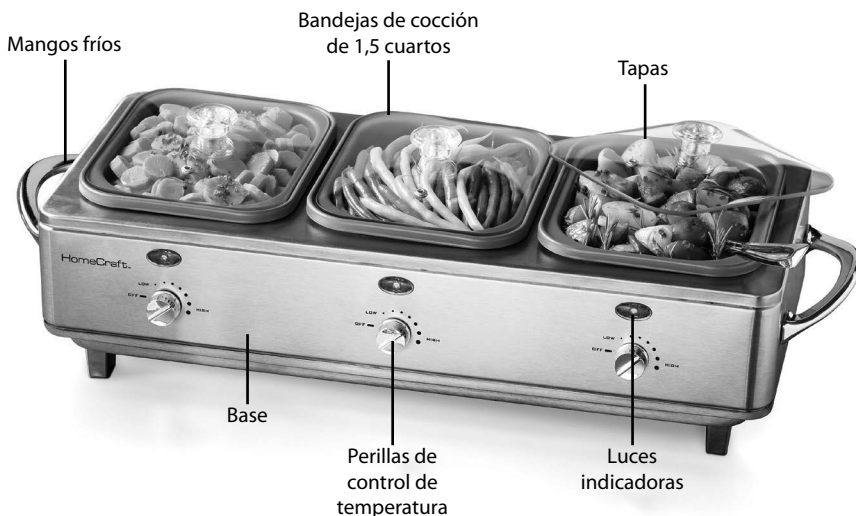
Características:

- Cocina o caliente
- 3 bandejas removibles antiadherentes de aluminio (1,5 cuartos)
- 3 diales ajustables de termostato con luces indicadoras LED
- Mangos laterales fríos
- Tapas de vidrio templado con perillas frías
- Base de acero inoxidable con acentos de cobre

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Su unidad viene totalmente ensamblada. Las piezas deben ensamblarse tal como se muestra a continuación. Siempre apoye las patas del aparato en un lugar nivelado en una mesa o mesada resistente al calor.

Piezas



Perillas de control de temperatura y luces indicadoras



Gire en sentido antihorario:

BAJO (95°F - 150°F)

Medio:

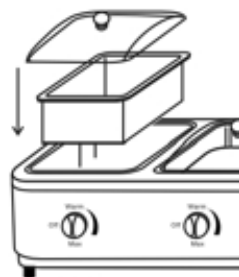
MEDIO (150°F - 165°F)

Gire en sentido horario:

ALTO (165°F - 212°F)

Ensamblaje

- Las bandejas de cocción se colocan dentro de las cavidades de cocción de la base. Asegúrese de que cada bandeja de cocción se coloque de forma firme y nivelada en las cavidades de cocción.
- Coloque las tapas sobre cada bandeja individual de cocción. Asegúrese de que las tapas calcen firmemente sin dejar espacios.



CÓMO UTILIZAR

1. Antes del primer uso, retire todos los materiales de embalaje y lave las bandejas de cocción y tapas en agua caliente jabonosa. Enjuague bien y seque con un paño suave y no abrasivo. Limpie la base con un paño seco y no abrasivo.
2. Encuentre una superficie estable, resistente al calor, cerca de un tomacorriente eléctrico y enchufe el aparato. Asegúrese de que las perillas de control de temperatura estén en la posición de APAGADO hasta que esté listo para cocinar o mantener calientes los alimentos.
3. Coloque los alimentos en una de las bandejas de cocción. Ajuste la perilla de control de temperatura al calor deseado para su contenido de alimentos.

Seleccione el ajuste de temperatura:

Temperatura baja	95° - 150° F
Temperatura media	150° - 165° F
Temperatura alta	165° - 212° F

4. Si coloca alimentos cocinados en las bandejas de cocción, use un ajuste medio a bajo para mantener los alimentos calientes hasta estar listo para servir.
NOTA: Las luces indicadoras se encienden mientras las bandejas de cocción se están calentando. Las luces se apagarán cuando se alcance la temperatura deseada. Las luces se apagarán y encenderán de forma intermitente cuando se mantiene la temperatura.
IMPORTANTE: Nunca use utensilios de metal con esta unidad ya que se dañará el acabado de acero inoxidable.
5. Las bandejas de alimentos pueden conservar alimentos por un período de tiempo prolongado, pero no se recomienda exceder de 3 a 4 horas. En un punto, los alimentos comienzan a secarse y/o el sabor comienza a cambiar.
6. No deje alimentos en las bandejas. Retire los alimentos y líquidos para una limpieza y preparación sencilla para el uso siguiente.
7. Las tapas han sido diseñadas con orificios de escape de ventilación. Esto permite la liberación lenta de la acumulación de vapor mientras el buffet mantiene la temperatura y mantiene los alimentos calientes. **Mantenga las manos y el rostro alejados del vapor ya que está caliente y puede causar quemaduras.**
8. Cuando la cantidad de alimento en las bandejas de cocción es baja o la bandeja está vacía, asegúrese de colocar cada perilla de control en la posición de apagado. Si los alimentos permanecen y se cubren, mantendrá el calor por un breve período de tiempo.
9. Cada perilla de control de temperatura deben apagarse cuando ya no usa la bandeja de cocción.
10. Siempre desenchufe la unidad antes de limpiar. Deje enfriar la unidad por completo antes de colocar o 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.

Nunca use utensilios de metal con esta unidad ya que se dañará el acabado de acero inoxidable.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide EL BUFFET DE LUJO PARA COCINAR Y SERVIR siguiendo estas simples instrucciones y precauciones.

- Deje enfriar la unidad por completo, luego retire las bandejas de cocción y las tapas. Estos elementos pueden sumergirse en agua jabonosa. Enjuague bien y seque con un paño o toalla suave, no abrasiva.
- Limpie la base 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 el acabado de acero inoxidable.
- NUNCA sumerja la base en agua ni coloque en un lava vajillas.
- En caso de rotura o daño, el aparato debe ser reparado por técnicos autorizados. Los técnicos autorizados no pueden desmantelar el aparato.

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 LUJO PARA COCINAR Y SERVIR / DCBS15

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.

