



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.  
Worldwide design & utility patented or patents pending.  
© 2023 Nostalgia Products LLC.

[www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com)

(rev. 09/22/23 YD)



**GDLSAS8RDSL**

**Lazy Susan Appetizer Server**  
**Servidor de aperitivos Lazy Susan**  
**Serveur d'apéritifs Lazy Susan**

Instructions and Recipes  
Instrucciones y recetas  
Instructions et recettes



Make every day a party!  
Visit [www.nostalgiaproducts.com](http://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 . . . . .                    | 6 |
| CLEANING & MAINTENANCE . . . . .          | 6 |
| RECIPES . . . . .                         | 7 |
| 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, 40 Watts

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

Refer to [www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/](http://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.
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. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
2. During use, the appliance is very hot and remains hot for some time after being turned off. DO NOT touch hot surfaces like the heated base.
3. Keep hands and face away from the opening of the pot.

4. NEVER put fingers or plastic utensils into the hot mixture.
5. This appliance is not intended for use with oil.

### 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 Game Day LAZY SUSAN APPETIZER SERVER from Nostalgia™! Serve up mouth-watering appetizers like queso dip, chili, meatballs, and hot wings paired with dippable snacks like chips, crackers, veggies, and more! Long-lasting material and easy cleaning, moving, and storing ensure a positive experience. Cheers to delicious food and good times.

#### Features:

- Great for serving tasty food to your friends and family on game day or any other get together.
- Removable food tray holds your favorite appetizers such as chicken wings, sushi rolls, chips, veggies, cookies, and so much more!
- Removable 20-oz. warming pot keeps chicken wings, chili, beans, dips, rice, or queso at the perfect temperature
- Lazy Susan design makes appetizer serving easy!
- Trays and warming pot remove for easy cleaning

# PARTS & ASSEMBLY


## Parts



## Assembly

1. Stack part B. of the Lazy Susan Carousel onto part A., then part C. onto parts A. and B.
2. Thread the power cord of the heated base through the center of the carousel, then set the heated base into the center of the carousel. To keep the unit level, make sure the power cord is placed into the notch in the bottom of the carousel.
3. Set the Heating pot into the center of the heated base, and set the Heating pot lid
4. Place the topping trays into the slots on the outside of the carousel.

## HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down Heated Base, Heating Pot, Lid and Food Trays with a damp, non-abrasive cloth and dry thoroughly. Be very careful not to get any water in the heated base, or unit will not function.
2. Find a dry, heat-resistant, level surface near an electrical outlet.
3. Using your own recipe or following a recipe included in this instruction manual, prepare your cheese, dips, meats, rice, etc.
4. Fill the topping trays with your choice of appetizers.
5. Place the Heating pot into the heated base and plug in the appliance.
6. Fill the Heating pot with your chosen sauces or meats. Be very careful not to overfill the pot. **DO NOT exceed the 20 ounce maximum capacity.**
7.  Steam may be released from food during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.
8. Be careful to watch the Heating pot and stir mixture if necessary. **DO NOT** let mixture boil over, as this could cause burns.
9. As soon as you are finished, unplug appliance and allow to cool. **BE CAREFUL**, as base and Heating pot will still be hot.
10. Once the appliance is cool, empty remaining heated mixture into a bag or trash receptacle and follow the directions in the Cleaning & Maintenance section to clean your LAZY SUSAN APPETIZER SERVER.

## HELPFUL TIPS



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

## CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your LAZY SUSAN APPETIZER SERVER by following these simple instructions and precautions.

- Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
- Make sure the appliance is completely cool before cleaning.
- Remove all parts from heated base.
- Dispose of any remaining mixture by emptying into a bag or trash receptacle. It is not recommended that you pour the leftover mixture down the sink.
- Hand wash Heating pot and trays in warm, soapy water with a non-abrasive cloth.
- Dry parts thoroughly with a soft, non-abrasive cloth.
- Wipe the heated base with a dry, non-abrasive cloth. Make sure that no water gets inside of the heated base.
- **DO NOT** put any parts in a dishwasher.
- **NEVER** immerse heated base or cord in water.



# RECIPES

Friends and family will enjoy their favorite appetizers with the LAZY SUSAN APPETIZER SERVER! You can get creative with making all sorts of hors d'oeuvres and snacks.

**NOTE:** The capacity of your LAZY SUSAN APPETIZER SERVER is approximately 20 ounces. Do not overfill the heating pot.

## GROUND BEEF TACOS

- 1 lb. ground beef      Brown ground beef over medium heat until no pink remains. Drain fat.
- 2 tablespoons tomato paste      Add seasoning mixture, water and tomato paste. Add to center heating pot.
- 2/3 cup water
- 8 hard/soft taco shells      Place taco hard or soft taco shells on a plate or tray holder (NOT included).
- Toppings as desired
- Taco seasoning      Fill taco shells with meat and desired toppings!

Makes 4 servings

## QUESO DIP

- 1 can (10 oz) Diced Tomatoes & Green Chilies      Place 1 can half-drained and cubed cheese into a large saucepan.
- 10 oz. American Cheese, cubed.      Cook over medium heat for 8 minutes or until cheese is melted completely, stirring frequently.  
     Pour into Heating pot and plug in to keep warm.  
     Serve with your favorite style of tortilla chip.

**APPETIZER MEATBALLS**

- 12 oz. Frozen Fully-Cooked Meatballs
  - 4 oz. Chili Sauce
  - ½ cup Grape Jelly
  - Chopped Green Onion, Sesame Seeds (garnish, optional)
- Add frozen meatballs, chili sauce, and grape jelly to a large saucepan. Cover and let simmer over medium heat for 10 minutes, or until sauce is hot.
- Use a thermometer to check that meatballs are cooked internally (160 F).
- Transfer meatballs and sauce to center heating pot. Top with Green Onion and Sesame Seeds.
- Serve with toothpicks or serving spoon.

**CHOCOLATE CARAMEL DIP**

- 4-oz. Caramel Candies
  - 1-oz. Semisweet Chocolate
  - ¼ Cup Milk
- Preheat CHOCOLATE DIPPING POT for 5 minutes.
- Place caramels, chocolate and milk in Removable Pot.
- Stir occasionally as sauce heats until smooth and completely melted.
- Serve with sliced apples or bananas.

**CHOCOLATE CARAMEL DIP**

- 4-oz. Caramel Candies
  - 1-oz. Semisweet Chocolate
  - ¼ Cup Milk
- Preheat CHOCOLATE DIPPING POT for 5 minutes.
- Place caramels, chocolate and milk in Removable Pot.
- Stir occasionally as sauce heats until smooth and completely melted.
- Serve with sliced apples or bananas.

# 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.

## LAZY SUSAN APPETIZER SERVER / GDLSAS8RDSL

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 9:00 AM and 4:00 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](http://www.nostalgiaproducts.com)

### Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to [www.nostalgiaproducts.com](http://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](http://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](http://www.nostalgiaproducts.com).

Like us on Facebook at [www.facebook.com/NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Follow our boards on Pinterest at [www.pinterest.com/nostalgiaelctr](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctr).

Tweet along with us on Twitter at [www.twitter.com/NostalgiaElctr](http://www.twitter.com/NostalgiaElctr).

¡Haga de cada día una fiesta!  
Visite [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) para  
ver más productos divertidos.

## CONTENIDO

|   |    |
|---|----|
| SEGURIDAD . . . . .                             | 10 |
| SALVAGUARDIAS IMPORTANTES . . . . .             | 11 |
| SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES . . . . . | 11 |
| INTRODUCCIÓN . . . . .                          | 12 |
| PIEZAS Y ENSAMBLAJE . . . . .                   | 13 |
| CÓMO FUNCIONA . . . . .                         | 14 |
| CONSEJOS ÚTILES . . . . .                       | 14 |
| LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO . . . . .              | 14 |
| RECETAS . . . . .                               | 15 |
| DEVOLUCIONES Y GARANTÍA . . . . .               | 17 |

## 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 obedezca todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

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

### Especificaciones del electrodoméstico:

120 Voltios, 60 Hz, 40 vatios



ESTE PRODUCTO ES PARA USAR SOLAMENTE EN UN TOMACORRIENTE DE 120 VCA.

Visít [www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/](http://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 utiliza aparatos eléctricos, siempre se deben seguir algunas medidas básicas de seguridad que incluyen las siguientes:**

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. NO TOQUE las superficies calientes. Use agarraderas o mangos.
3. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
4. Sin supervisión los niños y 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 enchufe ni ninguna parte de este aparato en agua ni en otros líquidos.
7. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de retirar piezas y antes de la limpieza. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar cualquiera de las piezas, y antes de la limpieza.
8. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato tiene desperfectos o SI se ha dañado de cualquier manera. Devolver el aparato al taller de reparación más cercano para su reparación o ajuste.
9. El fabricante no recomienda el uso de otros aditamentos o accesorios diferentes a los proporcionados por el fabricante. eL Uso de accesorios puede provocar lesiones.
10. NO utilice el aparato para usos no previstos.
11. NO utilice el aparato al aire libre. SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
12. NO lo coloque sobre o cerca de una hornilla eléctrica o gas caliente, o en un horno caliente.
13. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
14. NUNCA deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.
15. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover cualquier aparato con comida caliente.
16. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, mueva todos los controles a "off" y luego retire el enchufe del tomacorriente.

# **SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES**

## **Precauciones de seguridad operativa**

1. Durante el uso, el aparato está muy caliente y permanecerá caliente por algún tiempo cuando se apague. NO TOQUE las superficies calientes como la Base calentada.
2. Mantenga las manos y la cara lejos de la apertura de la olla.
3. NUNCA coloque los dedos o utensilios de plástico en la mezcla caliente.
4. Este aparato no está destinado a usarse con aceite.

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

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

## INTRODUCCIÓN

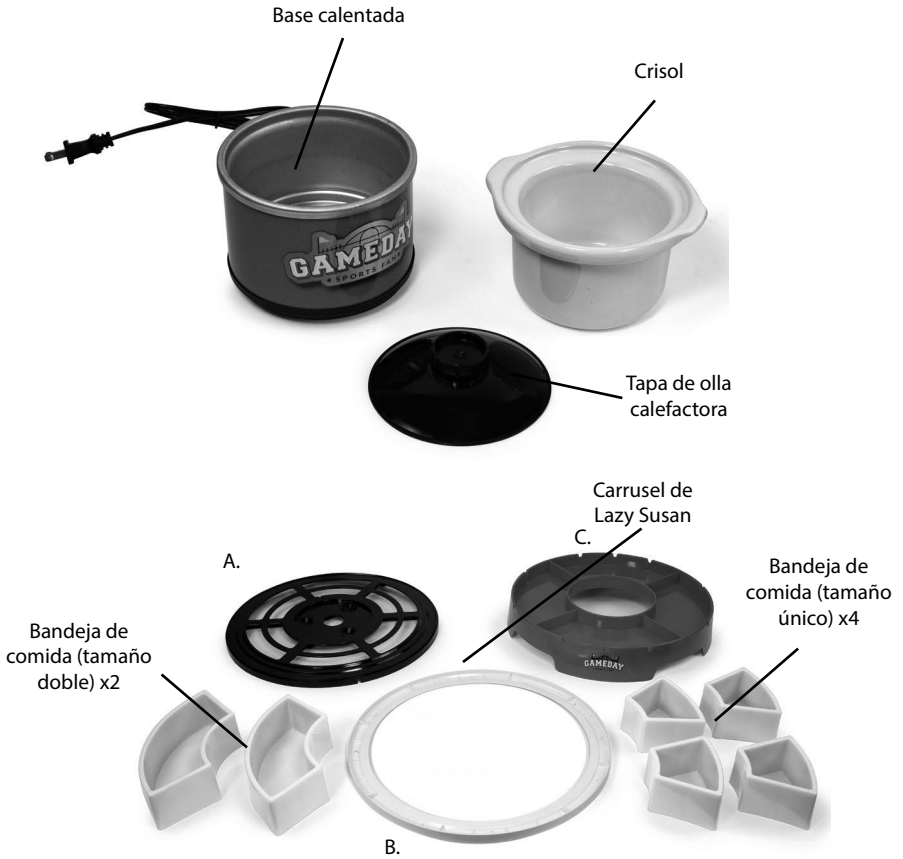
¡Gracias por comprar el SERVIDOR DE APERITIVOS LAZY SUSAN de Nostalgia™! ¡Sirve deliciosos aperitivos como salsa de queso, chile, albóndigas y alitas picantes combinados con bocadillos para mojar como papas fritas, galletas saladas, verduras y más! El material duradero y la facilidad de limpieza, traslado y almacenamiento garantizan una experiencia positiva. Saludos por la comida deliciosa y los buenos momentos.

### Características:

- La olla caliente extraíble de 20 oz. mantiene quesos, carne, frijoles, salsas, arroz a la temperatura perfecta
- ¡Las bandejas de cobertura extraíbles contienen su lechuga, queso, cebolla, cilantro, tomate, salsa y más!
- ¡El diseño Lazy Susan hace que servir aperitivos sea fácil!
- Las bandejas y la olla de calentamiento se retiran para facilitar la limpieza

# PIEZAS Y ENSAMBLAJE

## Piezas



## Ensamblaje

1. Apile la parte B. del carrusel Lazy Susan sobre la parte A., luego la parte C. sobre las partes A. y B.
2. Enrosque el cable de alimentación de la base caliente por el centro del carrusel, luego coloque la base caliente en el centro del carrusel. Para mantener la unidad nivelada, asegúrese de que el cable de alimentación se inserte en la muesca en la parte inferior del carrusel.
3. Coloque la olla de fundición en el centro de la base caliente, y coloque la tapa de la olla de fundición.
4. Coloque las bandejas de cubiertas y bandejas de decoración en las ranuras en el exterior del carrusel.

# CÓMO FUNCIONA

1. Antes del primer uso, limpie la base caliente, la olla de fundición, las tapas y bandejs con un paño húmedo, no abrasivo y séquelas bien. Tenga mucho cuidado de que no entre agua a la base calentada, o la unidad no funcionará.
2. Encuentre una superficie seca y resistente al calor cerca de una toma de corriente de electricidad.
3. Utilizando tu propia receta o siguiendo una receta incluida en este manual de instrucciones, prepara tus quesos, salsas, carnes, arroces, etc.
4. Llene las bandejas de aderezo con los aperitivos de su elección.
5. Coloque la olla de fundición en la base caliente y enchufe el aparato.
6. Llene la olla de fundición con su salsa o carne elegida. Tenga cuidado de no sobrellenar la olla. NO exceda la capacidad máxima de 20 onzas.
7. Puede que escape algo de vapor de la comida durante la cocción. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que está muy caliente y puede causar quemaduras.
8. Tenga cuidado de observar la olla de fundición y revuelva la mezcla si es necesario. NO deje que la mezcla hierva, ya que esto podría causar quemaduras.
9. Tan pronto como haya terminado, desconecte el aparato y deje que se enfríe. TENGA CUIDADO, ya que la base y la olla de fundición todavía estarán calientes.
10. Una vez que el aparato esté frío, vacíe la mezcla caliente gelatina restante en una bolsa o recipiente de basura y siga las instrucciones de la sección de Mantenimiento y Limpieza para limpiar su BAR DE TACOS LAZY SUSAN.

## CONSEJOS ÚTILES

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

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide la FIESTA DE MANZANA CON CHOCOLATE Y CARAMELO siguiendo estas simples instrucciones y precauciones.

- Desconecte de la toma de corriente sacando el enchufe del aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de limpiarlo.
- Retire todas las piezas de la base térmica.
- Deseche el resto de la mezcla al vaciarla en una bolsa o bote de basura. No se recomienda que vierta la mezcla sobrante por el fregadero.
- Lave a mano la olla de fundición y bandejas con agua tibia y jabonosa y con un paño no abrasivo.
- Seque las piezas por completo con un paño suave, no abrasivo.
- Limpie la base calentada con un paño seco y no abrasivo. Asegúrese de que no entre agua en el interior de la base térmica.
- NO coloque ninguna pieza en el lavavajillas.
- No sumerja NUNCA la base calentada o el cable en agua.



# RECETAS

¡Amigos y familiares disfrutarán de sus aperitivos favoritos con el SERVIDOR DE APERITIVOS LAZY SUSAN! Puede ser creativo al preparar todo tipo de entremeses y refrigerios.

**NOTA:** La capacidad de su SERVIDOR DE APERITIVOS LAZY SUSANes de aproximadamente 2 tazas. No rellene la olla caliente.

## TACOS CON CARNE PICADA

- 1 lb. de carne picada Dore la carne picada a fuego medio hasta que no quede ninguna parte rosa. Drene la grasa.
- 2 cucharadas de pasta de tomate Agregue la mezcla de condimentos, agua y salsa de tomate. Agregue a la olla caliente central.
- 2/3 taza de agua Coloque los tacos en el soporte para tacos.
- 8 cubiertas para taco ¡Rellene los tacos con carne y las coberturas deseadas!
- Coberturas deseadas
- Condimento para tacos
- Rinde 4 porciones

## SALSA DE QUESO

- 1 lata (10 oz) de tomates cortados en cubitos y chiles verdes Coloque 1 lata de queso medio escurrido y en cubos en una cacerola grande.
  - 10 onzas. Queso Americano, en cubitos. Cocine a fuego medio durante 8 minutos o hasta que el queso se derrita por completo, revolviendo con frecuencia. Vierta en el Heating Pot y conéctelo para mantenerlo caliente.
- Sirva con su estilo favorito de tortilla chip.

### ALBÓNDIGAS APERITIVO

- 12 onzas. Albóndigas congeladas completamente cocidas
  - 4 onzas. Salsa De Chile
  - 1/2 taza de gelatina de uva
  - Cebolla verde picada, semillas de sésamo (decoración, opcional)
- Agregue las albóndigas congeladas, la salsa picante y la gelatina de uva a una cacerola grande. Tape y deje cocinar a fuego medio durante 10 minutos o hasta que la salsa esté caliente.
- Use un termómetro para verificar que las albóndigas estén cocidas internamente (160 F).
- Transfiera las albóndigas y la salsa a la olla central. Cubra con cebolla verde y semillas de sésamo.
- Sirva con palillos o cuchara para servir.

### BAÑO DE CARAMELO CON CHOCOLATE

- 4 onzas (115 g) de Caramelos
  - 1 onza (30g) de Chocolate Semi-amargo
  - ¼ Taza de Leche
- Precaliente la OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE durante 5 minutos.
- Coloque los caramelos, el chocolate y la leche en la Olla Extraíble.
- Revuelva ocasionalmente mientras se calienta la salsa, hasta que quede suave y completamente derretida. Sirva con manzanas o bananas cortadas en trozos.

### BAÑO DE MANTECA DE MANÍ CON CHOCOLATE

- 8 onzas (225 g) de Manteca de Maní Cremosa
  - ½ Tarro de 16 onzas (455 g) de Recubrimiento de Dulce de Azúcar Caliente
- Precaliente la OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE durante 5 minutos.
- Mezcle la manteca de maní y el dulce de azúcar en la Olla Extraíble.
- Revuelva mientras se calienta la salsa y se derrite todo junto. Sirva con manzanas cortadas en trocitos, bananas o bastones de pretzel.

# 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.

## SERVIDOR DE APERITIVOS LAZY SUSAN / GDLSAS8RDSL

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 9:00 AM a 4:00 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](http://www.nostalgiaproducts.com)

### Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com), llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

### Términos de garantía del producto

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

Me Gusta en Facebook en [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Siga nuestros consejos sobre Pinterest en [www.pinterest.com / nostalgialctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).

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

Faire que chaque jour soit une fête !  
Visitez le [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com)  
pour plus de produits amusants.

## TABLE DES MATIÈRES

|   |    |
|---|----|
| SÉCURITÉ . . . . .                              | 18 |
| SALVAGUARDIAS IMPORTANTES . . . . .             | 19 |
| SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES . . . . . | 19 |
| INTRODUCTION . . . . .                          | 20 |
| PIÈCES ET ASSEMBLAGE . . . . .                  | 21 |
| COMMENT FAIRE FONCTIONNER . . . . .             | 22 |
| CONSEILS UTILES . . . . .                       | 22 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN . . . . .                | 22 |
| RECETTES . . . . .                              | 23 |
| RETOURS ET GARANTIE . . . . .                   | 25 |

## SÉCURITÉ

Votre sécurité est très importante, ainsi que celle des autres.

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Toujours lire et respecter les consignes de sécurité.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous diront comment réduire le risque de blessure et vous diront ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

### Spécifications de l'appareil :

120 Volts, 60 Hz, 40 Watts

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

Se reporter au site [www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/](http://www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/) pour la version la plus récente.



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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. NO TOQUE las superficies calientes. Use agarraderas o mangos.
3. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
4. Sin supervisión los niños y 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 enchufe ni ninguna parte de este aparato en agua ni en otros líquidos.
7. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de retirar piezas y antes de la limpieza. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar cualquiera de las piezas, y antes de la limpieza.
8. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato tiene desperfectos o SI se ha dañado de cualquier manera. Devolver el aparato al taller de reparación más cercano para su reparación o ajuste.
9. El fabricante no recomienda el uso de otros aditamentos o accesorios diferentes a los proporcionados por el fabricante. eL Uso de accesorios puede provocar lesiones.
10. NO utilice el aparato para usos no previstos.
11. NO utilice el aparato al aire libre. SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
12. NO lo coloque sobre o cerca de una hornilla eléctrica o gas caliente, o en un horno caliente.
13. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
14. NUNCA deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.
15. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover cualquier aparato con comida caliente.
16. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, mueva todos los controles a "off" y luego retire el enchufe del tomacorriente.

# **SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES**

## **Precauciones de seguridad operativa**

1. Pendant l'utilisation, l'appareil est très chaud et reste chaud pendant un certain temps après avoir été mis hors tension. NE PAS toucher les surfaces chaudes comme l'élément chauffant de base.
2. Garder les mains et le visage loin de l'ouverture du pot.
3. NE JAMAIS mettre les doigts ou des ustensiles en plastiques dans le mélange chaud.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec de l'huile.

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

## INTRODUCTION

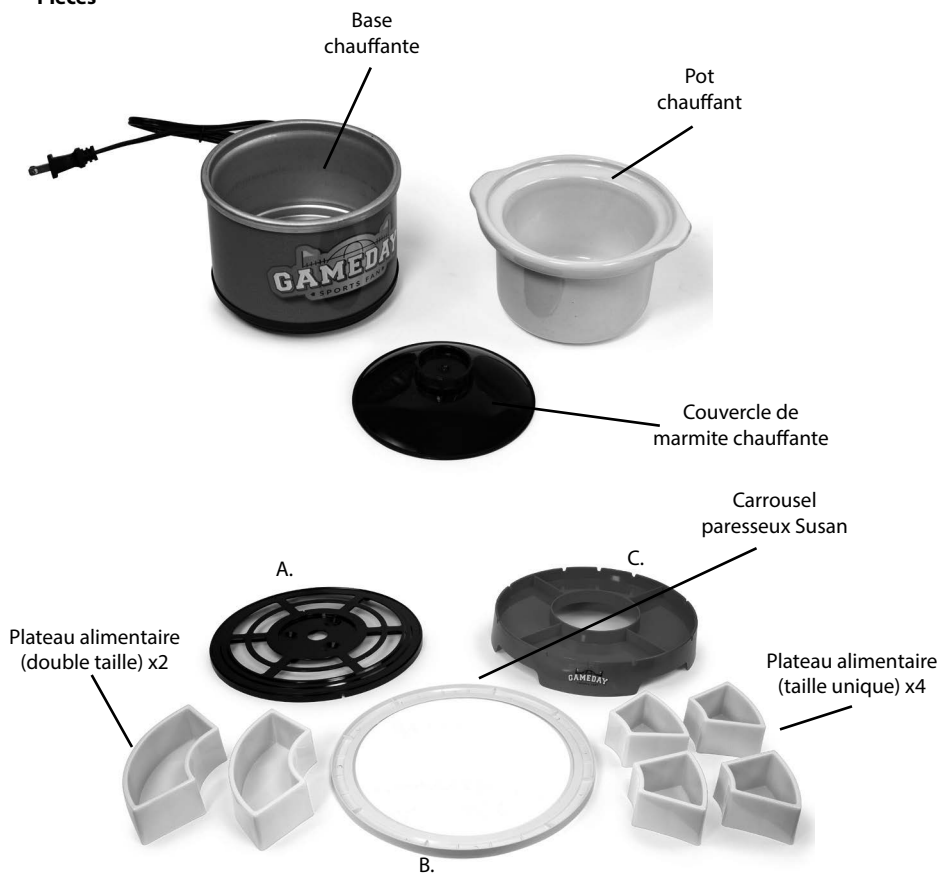
Merci d'avoir acheté le SERVEUR D'APÉRITIFS LAZY SUSAN de Nostalgia MC ! Servez des hors-d'œuvre appétissants comme une trempette queso, du chili, des boulettes de viande et des ailes piquantes, accompagnés de collations à tremper comme des chips, des craquelins, des légumes et plus encore ! Un matériau durable et un nettoyage, un déplacement et un stockage faciles garantissent une expérience positive. Bravo pour la nourriture délicieuse et les bons moments.

### Caractéristiques :

- La marmite amovible de 20 on. (473 ml) chauffe les quesos, la viande, les haricots, les trempettes et le riz à la température idéale
- Les plateaux de garniture amovibles vous permettent de contenir votre laitue, fromage, oignons, coriandre, tomates, salsa et plus encore !
- Le design Lazy Susan facilite le service des apéritifs !
- Les plateaux et la marmite se retirent pour un nettoyage facile

# PIÈCES ET ASSEMBLAGE

## Pièces



## Assemblage

1. Empilez la partie B. du carrousel Lazy Susan sur la partie A., puis la partie C. sur les parties A. et B.
2. Filer la corde d'alimentation de la base chauffante dans le centre du carrousel, et ensuite placer la base chauffante dans le centre du carrousel. Pour maintenir le niveau de l'appareil, assurer que la corde d'alimentation est placée dans l'encoche au bas du carrousel.
3. Placer le creuset dans le centre de la base chauffante, et placer le couvert du creuset.
4. Placer les plateaux à garnitures et de décoration dans les fentes sur l'extérieur du carrousel.

# COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyez la base chauffée, le creuset, le couvercle et les plateaux avec un chiffon humide non abrasif et séchez-les soigneusement. Faire très attention de ne pas avoir de l'eau dans la base chauffante, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
2. Trouver une surface plane sèche, résistant à la chaleur, à proximité d'une prise électrique.
3. À partir de votre propre recette ou en suivant une recette incluse dans ce manuel d'instructions, préparez vos fromages, trempettes, viandes, riz, etc.
4. Remplissez les plateaux de garniture avec les entrées de votre choix.
5. Placez le creuset dans la base chauffante et branchez l'appareil.
6. Remplissez le creuset avec vos sauces ou viandes choisies. Faire attention de ne pas trop remplir le caquelon. NE PAS dépasser la capacité maximale de 20 onces (473 ml).
7. De la vapeur pourrait se dégager de l'appareil pendant la cuisson. Pour assurer la sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.
8. Surveiller le caquelon et si nécessaire remuer le mélange. NE PAS laisser le mélange bouillir, il pourrait causer des brûlures.
9. Dès que vous aurez terminé la cuisine, débrancher l'appareil, puis le laisser refroidir. ATTENTION, comme la base et le caquelon seront encore chauds.
10. Une fois que l'appareil est froid, videz le reste du mélange chauffé dans un sac ou une poubelle et suivez les instructions de la section Nettoyage et entretien pour nettoyer votre LAZY SUSAN APPETIZER SERVER.

## CONSEILS UTILES



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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

S'il vous plaît prendre soin de votre FÊTE AVEC LES POMMES AU CARAMEL ET CHOCOLAT en suivant ces instructions et précautions simples.

- Déconnecter de la prise électrique en débranchant l'appareil.
- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi avant le nettoyage.
- Enlever toutes les parties de la base chauffante.
- Jeter le reste de mélange dans un sac ou dans la poubelle. Il n'est pas recommandé de jeter le mélange qui reste dans l'évier.
- Laver les creuset et les plateaux à la main à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon non abrasif.
- Assécher complètement avec un chiffon doux, non abrasif.
- Essuyer la base chauffante à l'aide d'un chiffon non abrasif. Assurez-vous que l'eau n'entre pas à l'intérieur de la base chauffante.
- NE PAS mettre de pièces au lave-vaisselle.
- NE JAMAIS immerger la base chauffante ou le cordon dans l'eau.



# RECETTES

Les amis et la famille apprécieront leurs apéritifs préférés avec le LAZY SUSAN APPETIZER SERVER ! Vous pouvez faire preuve de créativité en préparant toutes sortes de hors-d'œuvre et de collations.

REMARQUE : La capacité de votre SERVEUR D'APÉRITIFS LAZY SUSAN est d'environ 2 tasses. Ne remplissez pas trop le pot de chauffage.

## TACOS DE BOEUF HACHÉ

- 1 kg de pommes de terre  
Faire revenir le boeuf haché à feu moyen jusqu'à ce qu'il ne reste plus de rose. Réserver.
- 2 cuillères à soupe de pâte de tomate  
Ajouter le mélange d'assaisonnement, l'eau et la pâte de tomate. Ajouter au pot de chauffage central.
- 2/3 tasse d'eau  
Placer les coquilles à tacos sur le porte-plateau.
- 8 coquilles à tacos dures / souples  
Remplissez les coquilles à tacos de viande et de garnitures souhaitées !
- garnitures au choix assaisonnement
- Donne 4 portions

## TREMPETTE QUÉSO

- 1 boîte (10 oz) de tomates en dés et de piments verts  
Placez 1 boîte de fromage à moitié égoutté et coupé en cubes dans une grande casserole.
- 10 oz. Fromage américain, en cubes.  
Cuire à feu moyen pendant 8 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu, en remuant fréquemment.  
Verser dans le Heating pot et brancher pour garder au chaud.  
Servir avec votre style préféré de chips tortilla.

## BOULETTES DE VIANDE APERÇU

- 12 onces. Boulettes de viande entièrement cuites surgelées
  - 125 grammes. Sauce chili
  - ½ tasse de gelée de raisin
  - Oignon vert haché, graines de sésame (garniture, facultatif)
- Ajouter les boulettes de viande surgelées, la sauce chili et la gelée de raisin dans une grande casserole.
- Couvrir et laisser mijoter à feu moyen pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit chaude.
- Utilisez un thermomètre pour vérifier que les boulettes de viande sont cuites à l'intérieur (160 F).
- Transférer les boulettes de viande et la sauce dans la marmite chauffante centrale. Garnir d'oignon vert et de graines de sésame.
- Servir avec des cure-dents ou une cuillère de service.

## TREMPETTE AU CAMEL DE CHOCOLAT

- 110 g (4 oz) de confiseries de caramel
  - 28 g (1 oz) de chocolat semi-sucré
  - 60 mL (¼ tasse) de lait
- Faire préchauffer la COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT pendant 5 minutes.
- Mettre les caramels, le chocolat et le lait dans la Cocotte amovible.
- Remuer de temps à autre au fur et à mesure que la sauce se réchauffe jusqu'à obtenir une consistance lisse et complètement fondue. Servir avec les pommes ou les bananes tranchées.

## TREMPETTE AU BEURRE D'ARACHIDE AU CHOCOLAT

- 225 g (8 oz) de beurre d'arachide crémeux
  - 1/4 bocal (225 g) de fondant chaud
- Faire préchauffer la COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT pendant 5 minutes.
- Mélanger le beurre d'arachide et le fondant chaud dans la Cocotte amovible.
- Remuer au fur et à mesure que la substance fond. Servir avec les pommes, les bananes tranchées ou les bretzels en bâtonnet.

# RETOURS ET GARANTIE

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU S'IL EST ENDOMMAGÉ QUAND VOUS LE RETIREZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ IL A ÉTÉ ACHETÉ.

## SERVEUR D'APÉRITIFS LAZY SUSAN / GDLSAS8RDSL

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 09 h 00 et 16 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](http://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](http://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](http://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](http://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/nostalgiaelctrx).

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