

User Manual

Manual del usuario

AMBIANO

BUFFET SERVER WITH WARMING TRAY

SERVIDOR DE BUFÉ CON BANDEJA DE CALENTAMIENTO



English.....06
Español19

Product Info
Información
del producto



www.aldi.us

360°



QR codes take you where you want to go quickly and easily

Whether you require **product information**, **spare parts** or **accessories**, details on **warranties** or **aftersales services**, or if you want to watch a **product demonstration video** or **360° product view**, our QR codes will take you there in no time at all.

What is a QR code?

A QR code (QR = Quick Response) is a type of matrix that can be read with a smartphone camera and that contains a link to a website or contact details, for example.

Advantage: You do not need to manually enter a website address or contact details.

How it works

To scan the QR code, all you need is a smartphone with QR code reader software and an internet connection. This type of software can be downloaded for free from your smartphone's app store.

Try it out now

Just scan the QR code with your smartphone and find out more about the Aldi product you have purchased.

Your Aldi Service Portal

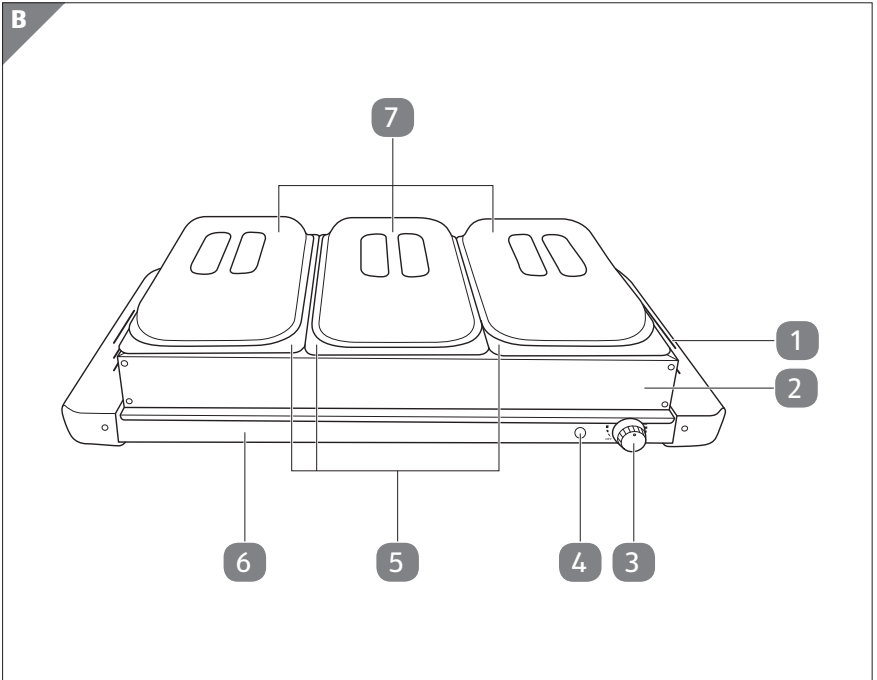
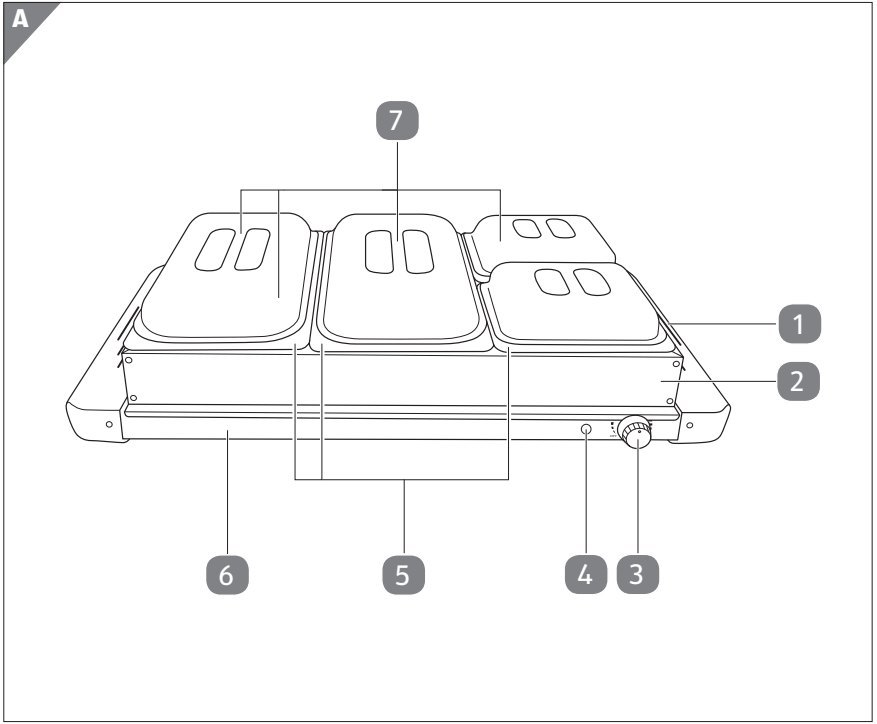
All details mentioned above can also be found in the Aldi Service Portal at www.aldi.us.

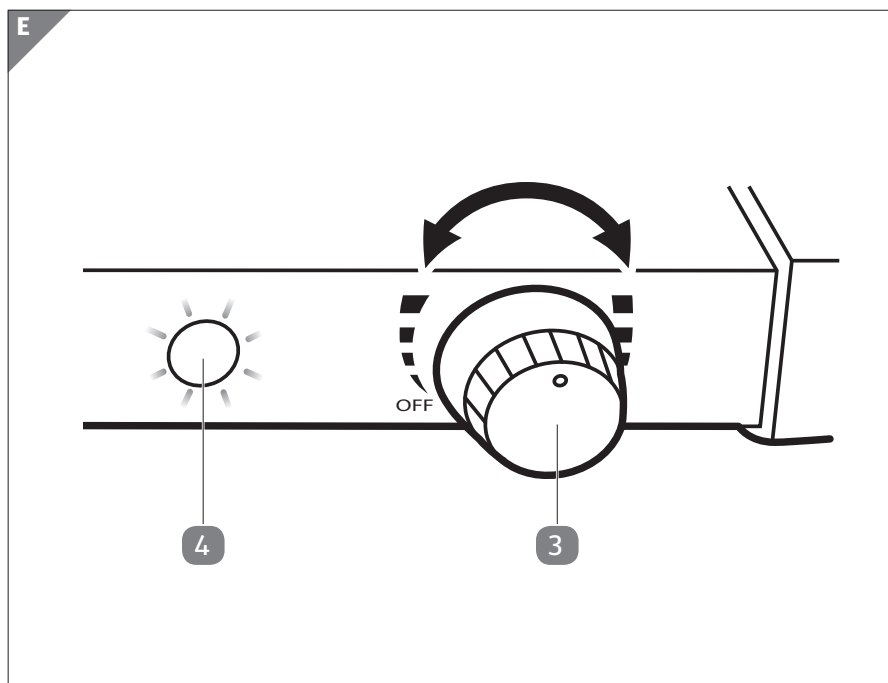
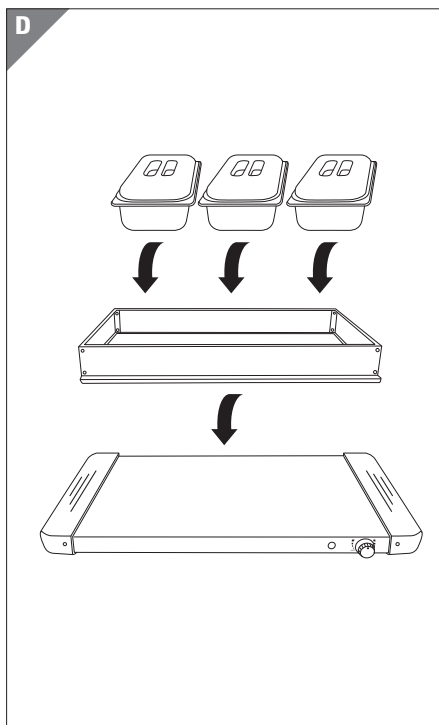
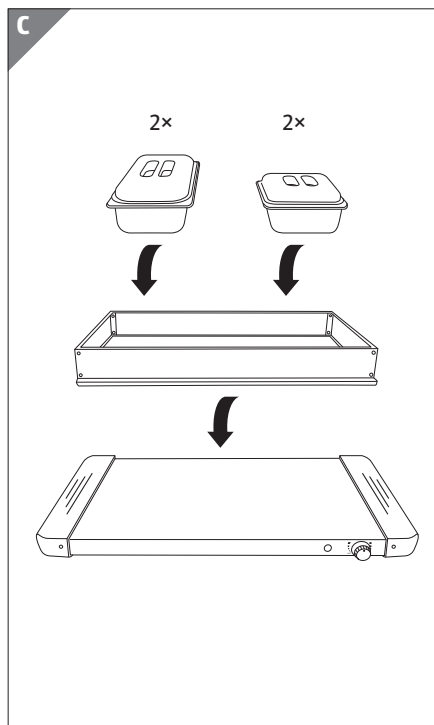


Depending on your smartphone plan you may be charged for the connection.

Contents

Overview	4
Use	5
Product contents/device parts	6
General information	7
Reading and storing this user manual.....	7
Explanation of symbols	7
Safety	8
Proper use	8
Safety notes.....	8
First use	13
Checking the buffet server and product contents...	13
Operation	14
Setting up the buffet server	14
Using the warming tray with the warming pans and frame	14
Using the warming tray without the warming pans and frame	15
Cleaning and maintenance	15
Cleaning the warming tray	16
Cleaning the lids and warming pans	16
Storage	16
Technical data	17
Disposal	17
Disposing of the packaging	17
Disposing of old appliances	17





Product contents/device parts (Version A, see Fig. A)

- 1 Cool touch handles
- 2 Frame for the warming pans
- 3 Temperature control
- 4 Indicator light
- 5 Warming pans, 4×
 - Small pans, 2×
 - Large pans, 2×
- 6 Warming tray
- 7 Lids, 4×

(Version B, see Fig. B)

- 1 Cool touch handles
- 2 Frame for the warming pans
- 3 Temperature control
- 4 Indicator light
- 5 Warming pans, 3×
- 6 Warming tray
- 7 Lids, 3×

General information

Reading and storing this user manual



This user manual accompanies this Buffet Server with Warming Tray (hereafter referred to as the “buffet server”), and contains important information on setup and handling.

Before using the buffet server, read this user manual carefully. This particularly applies to the safety notes. Failure to do so may result in personal injury or damage to the buffet server.

Store this user manual for further use. Make sure to include this user manual when passing the buffet server on to third parties.

Explanation of symbols

The following symbols and signal words are used in this user manual, on the buffet server and on the packaging.

 **WARNING!**

This signal symbol/word designates a hazard with moderate risk, which may result in death or severe injury if not avoided.

 **CAUTION!**

This signal symbol/word designates a hazard with low risk, which may result in minor or moderate injury if not avoided.

NOTICE!

This signal word warns of possible damage to property.



This symbol provides you with useful additional information on handling and use.



Food-safe! The taste and smell of your food are not affected by this product.



Burn hazard! Warning of hot surface! This symbol indicates that the surface of the warming tray will get very hot during operation.

Safety

Proper use

The buffet server is exclusively designed for keeping cooked meals warm. Any meat dishes placed in the food warming tray must be thoroughly cooked first. Do not place raw meat or fish on the food warming tray. It is not suitable for commercial purposes but only intended for private and household use, such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use the buffet server as described in this user manual. Any other use is considered improper and may result in damage to property or even personal injury. The buffet server is not a children's toy.

The manufacturer or vendor cannot be held liable for damages incurred through improper or incorrect use.

Safety notes

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following notes. Read all instructions.

 **WARNING!**

Risk of electric shock!

Defective electrical installation or excessive line voltage may lead to electric shock.

- Connect the buffet server only to an alternating current (AC) power supply. Make sure that the voltage corresponds with the voltage details on the device. The buffet server must be operated using (120 V~, 60 Hz) alternating current (AC).
- Only connect the buffet server to an easily accessible socket so that you can quickly pull the plug in an emergency.

- Do not leave the buffet server unattended while connected to the mains.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not immerse the buffet server or mains cord in water or other liquids. Do not let water seep into the warming tray.
- Do not kink the mains cord and do not lay it over sharp edges of tables or counters. Do not let the mains cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- The buffet server features a short mains cord to reduce the risk of being entangled, and to reduce the risk of tripping. An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with the buffet server.
- Do not pull the mains plug out of the socket by the cord; instead, always pull it out by the plug itself.
- Never move, pull, or carry the buffet server by its mains cord.
- Never try to repair the buffet server yourself. All repairs must be carried out solely by a qualified electrician. There are no user-serviceable parts inside. Liability and warranty claims are waived in the event of repairs performed by the user, improper connection or incorrect operation.
- The buffet server must not be operated with an external timer or separate remote control system.
- Only use the buffet server indoors. Do not use the buffet server in damp rooms or in the rain.
- Never store the buffet server such that there is a risk of it falling into a tub or sink.
- Never reach to retrieve an electrical device if it has fallen into water. In such a case, immediately disconnect the mains plug.
- Never insert any objects into the housing.

- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- In order to disconnect the buffet server, turn the temperature control to the **OFF** position and unplug from the mains.
- Immediately unplug the buffet server if fire or smoke is emitted.



The buffet server is fitted with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric 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.

⚠ WARNING!

Danger for children and persons with impaired physical, sensory or mental capacities (e.g. partially disabled persons, older persons with reduced physical and mental capacities) or lack of experience and knowledge (e.g. older children).

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not allow children to play with the packaging wrapper of packaging materials. They may catch themselves in it when playing with it, slip it over their head or swallow it and choke.

-
- Do not leave the buffet server unattended while in operation.
 - Place the buffet server on a stable, heat-resistant surface.
 - Children shall not play with the appliance.
 - Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
 - Keep children away from the buffet server and connection line.
 - Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

 WARNING!**Burn hazard!**

If you come into contact with the hot surface of the buffet server, you may scald yourself.

- Do not touch hot surfaces, use the cool touch handles instead.
- Never cover or place your hands over the warming tray when using the buffet server.
- Always wear oven gloves when touching the warming pans or the frame for the warming pans.
- Use extreme caution when moving the buffet server when the dishes contain hot oil or liquids.
- Do not use plastic dishes or plastic wrapping on the warming tray.

 WARNING!**Risk of injury!**

If you do not use the buffet server properly, there is an increased risk of injury.

- Improper installation and the use of accessory attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause injuries and will invalidate your warranty.
- Always leave a gap of approximately 20 cm around the exterior of the buffet server while in use.

- Do not touch the warming tray during use. The warming tray heats up during use and can cause burns.
- Use oven gloves when handling the warming pans or removing the lids during or after use.
- Do not touch the hot metal inner lining of the buffet server during and immediately after use.

NOTICE!

Risk of damage!

Improper handling of the buffet server may result in damage to the buffet server or any of its accessories.

- This buffet server is intended to be used in the following conditions and restrictions:
 - for domestic use only;
 - not for commercial use, do NOT use it outdoors.
- Keep the buffet server and the mains cord away from open flames, such as gas or electric burners, and hot surfaces.
- Do not place the buffet server in a heated oven.
- Do not use the buffet server as a shelf for decorative items.
- Do not use the buffet server as a carving board for food.
- Never lay food directly on the warming tray.
- Do not use the buffet server outdoors or in areas with high humidity.
- Ensure all parts of the warming tray are correctly assembled before operation.
- Do not use the buffet server for any other use than its intended purpose and only use it as described in this user manual.
- Before using the buffet server, make sure you know how it functions and how to operate it.
- Never use the buffet server near curtains, walls, under cupboards or near other flammable materials.

- Do not place the buffet server on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven or near any other heat sources.
- Do not place the buffet server near the edge of a counter.
- The glass lid of the buffet server cannot be placed in a microwave or in an oven.
- Do not use the buffet server with an external timer or a separate remote control system.
- Place the buffet server only on a dry, stable, flat and heat-resistant surface.
- Do not overfill the warming pans as the food level must be below the rim of the warming pans. Otherwise, the excessive fluid or food will cause danger.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Keep the user manual for future reference.

First use

Checking the buffet server and product contents

NOTICE!

Risk of damage!

If you are not cautious when opening the packaging with a sharp knife or other pointed objects, you may quickly damage the buffet server.

- For this reason, be very careful when opening the packaging.
1. Take the buffet server out of the packaging and check whether the buffet server or the individual parts have any damages. If this is the case, do not use the buffet server. Contact the manufacturer using the service address specified on the warranty card.
 2. Check to make sure that all contents have been received (see **Fig. A** for version A, **Fig. B** for version B).

Preparing for use



The warming pans must be thoroughly washed and then dried before first use in order to remove any dirt.

1. Place the warming tray **6** on a dry, stable, flat and heat-resistant surface near a suitable power socket. Always use the cool touch handles **1** to move the buffet server.
2. Wash the lids **7** and warming pans **5** in hot soapy water. Rinse and dry thoroughly. The buffet server is now ready for use.

Operation



When you first use the buffet server, you may notice a slight odour due to the burning off of manufacturing residues. This will disappear after a few uses.

Setting up the buffet server

1. Place the warming tray **6** on a stable, heat-resistant surface and place the frame for the warming pans **2** securely on top. Make sure the frame is correctly positioned (see **Fig. C** for version A, **Fig. D** for version B).
2. Completely unwind the mains cord.
3. Check that the temperature control **3** is in the **OFF** position (fully turned counter-clockwise) and plug the buffet server into the mains socket.
4. Turn the temperature control clockwise to switch the buffet server on. The indicator light **4** will glow red and will turn off when the set temperature is reached (see **Fig. E**).
5. When moving the buffet server, make sure to use the cool touch handles **1**.

Using the warming tray with the warming pans and frame

1. Place the warming pans **5** with your prepared food into the frame for the warming pans **2** (see **Fig. C** for version A, **Fig. D** for version B).
2. To retain heat and moisture in foods, keep lids **7** on when not serving.
3. Adjust the temperature control **3** to the desired heat. The indicator light **4** will cycle on and off while maintaining the set temperature (see **Fig. E**).
4. After use, turn the temperature control to the **OFF** position, unplug the buffet server from the mains and allow it to cool down for at least 90 minutes before cleaning and storage.

Using the warming tray without the warming pans and frame

1. Heat the buffet server for approx. 10 minutes.
2. Place plates or bowls of hot, cooked food onto the warming tray **6** to keep them warm. Food must be thoroughly cooked and already hot as the buffet server is not designed for heating up cold or frozen food.
To retain heat and moisture in foods, keep the lids **7** on when not serving.
3. Adjust the temperature control **3** to the desired heat.
The indicator light **4** will cycle on and off while maintaining the set temperature (see **Fig. E**).
4. After use, turn the temperature control to the **OFF** position, unplug the buffet server from the mains and allow it to cool down for at least 90 minutes before cleaning and storage.

Cleaning and maintenance

WARNING!

Risk of electric shock!

If you clean the exterior of a working buffet server, there is an increased risk of electric shock.

- Always switch off the buffet server and unplug the mains cord before cleaning.
- Never immerse the warming tray in water or other fluids.

CAUTION!

Risk of injury!

If the buffet server does not completely cool down before cleaning, there is an increased risk of personal injury.

- Always allow the buffet server to cool down completely before cleaning, otherwise, the hot surface may cause burns.
- Always ensure that the buffet server is unplugged from the mains before cleaning and storage.

NOTICE!

Risk of damage!

If you do not clean the buffet server properly, you may damage it.

- Remove any food that has fallen onto the warming tray before cleaning.
- Do not use any aggressive cleaners, brushes with metal or nylon bristles, sharp or metallic cleaning utensils such as knives, hard scrapers and the like. They may scratch the buffet server and damage its surfaces.
- Do not immerse the warming tray into water.
- The lid and warming pans are dishwasher safe.
- Do not put the warming tray in the dishwasher, as this will destroy it.

Cleaning the warming tray

1. Clean the warming tray with a damp cloth only. Do not use polish or detergents as these may damage the finish of the outer casing.
2. Wipe the warming tray dry with a soft dry cloth.

Cleaning the lids and warming pans

1. Clean the lids and warming pans in hot soapy water, then rinse and dry thoroughly.
2. If necessary, use a soft brush to remove any stubborn stains.

Storage

1. Reassemble the buffet server, clean the buffet server before storage (see chapter “Cleaning and maintenance”) and store it in a cool, dry place.
2. Make sure the mains cord has no knots or kinks.
3. Always store the buffet server in a dry and clean place.
4. Keep the buffet server away from children.

Technical data

Model:	93850
Input voltage:	120 V~, 60 Hz
Power:	300 W
Operating temperature:	104–158 °F (40–70 °C)
Maximum operating time:	6–8 hours
Dimensions (W × D × H):	approx. 25.59 × 15.04 × 6.3 inch (65 × 38.2 × 16 cm)
Weight:	approx. 8.37 lb (3.8 kg)
Volume of version A:	Small pan (1.22 qt / 1.15 L) Large pan (2.54 qt / 2.4 L)
Volume of version B:	Equal pan (2.5 qt / 2.37 L)
Length of the mains cord:	39.37 inch (100 cm)
Material of the lids:	Plastic
Material of the pans:	Stainless steel SUS430
Product code:	93850

Disposal

Disposing of the packaging

- Sort the packaging before you dispose of it. Dispose of paperboard and cardboard with the recycled paper service and wrappings with appropriate collection service.

Disposing of old appliances

- Should the buffet server no longer be capable of being used at some point in time dispose of it in accordance with the regulations in force in your state or country.
- Please ensure your recycling information applies to the local regulations and the EPA recommendations (www.epa.gov).

Contenido

Conjunto	4
Uso	5
Volumen de suministro/piezas del equipo	20
Código QR	21
Información general	22
Leer y guardar el manual del usuario	22
Explicación de símbolos	22
Seguridad	23
Uso debido	23
Indicaciones de seguridad	23
Primer uso	29
Comprobación del servidor de bufé y el volumen de suministro	29
Funcionamiento	30
Montaje del servidor de bufé.....	30
Uso de la bandeja de calentamiento con las fuentes de calentamiento y el bastidor	30
Uso de la bandeja de calentamiento sin las fuentes de calentamiento y el bastidor	31
Limpieza y mantenimiento	31
Limpieza de la bandeja de calentamiento	32
Limpieza de las tapas y las fuentes de calentamiento	32
Almacenamiento	33
Datos técnicos	33
Eliminación	34
Eliminación del embalaje.....	34
Eliminación de equipos en desuso.....	34

Volumen de suministro/piezas del equipo

(Versión A, véase la fig. A)

- 1 Agarres aislantes
- 2 Bastidor de las fuentes de calentamiento
- 3 Control de temperatura
- 4 Luz indicadora
- 5 Fuentes de calentamiento, 4x
 - Fuentes pequeñas, 2x
 - Fuentes grandes, 2x
- 6 Bandeja de calentamiento
- 7 Tapas, 4x

(Versión B, véase la fig. B)

- 1 Agarres aislantes
- 2 Bastidor de las fuentes de calentamiento
- 3 Control de temperatura
- 4 Luz indicadora
- 5 Fuentes de calentamiento, 3x
- 6 Bandeja de calentamiento
- 7 Tapas, 3x

Los códigos QR le ayudan a encontrar la información que busca fácilmente y rápidamente

Si busca **información sobre el producto, recambios o accesorios**, datos sobre **garantías o soporte posventa**, o si quiere ver un **video de demostración del producto o una vista 360° del producto**, los códigos QR le ayudan a encontrar lo que busca rápidamente.

¿Qué es un código QR?

Un código QR (QR = respuesta rápida) es un tipo de matriz que se puede leer con la cámara de su smartphone y que contiene, por ejemplo, un enlace a una página web o información de contacto.

Ventaja: No es necesario introducir una dirección web o datos de contacto de forma manual.

Cómo funciona

Para escanear el código QR solo necesita un smartphone con software que pueda leer códigos QR y una conexión a Internet.

Este tipo de software está disponible gratis en el app store de su smartphone.

Pruébelo ahora

Escanee el código QR con su smartphone para averiguar más sobre el producto Aldi que ha comprado.

Su portal de servicio de Aldi

Todos los datos mencionados también se encuentran en el portal de servicio de Aldi en www.aldi.us.



Según la tarifa contratada, se le puede cobrar por la conexión.

Información general

Leer y guardar el manual del usuario



Este manual del usuario acompaña a este servidor de bufé con bandeja de calentamiento (en adelante, “servidor de bufé”) y contiene información importante sobre la puesta en marcha y el manejo.

Antes de usar el servidor de bufé, lea detenidamente este manual del usuario, sobre todo las indicaciones de seguridad. De lo contrario, se pueden provocar lesiones personales o daños en el servidor de bufé.

Guarde este manual del usuario para usarlo en el futuro. Asegúrese de incluir este manual del usuario al transferir el servidor de bufé a terceros.

Explicación de símbolos

Los siguientes símbolos y términos de advertencia se emplean en este manual del usuario, en el servidor de bufé y en el embalaje.



Este símbolo/término de advertencia designa un peligro de riesgo moderado que puede provocar la muerte o lesiones severas si no se evita.



Este símbolo/término de advertencia designa un peligro de riesgo leve que puede provocar lesiones menores o moderadas si no se evita.



Este término de advertencia avisa de posibles daños materiales.



Este símbolo le ofrece información práctica adicional sobre el manejo y el uso.



¡Seguridad alimentaria! El sabor y el olor de la comida no se ven afectados por este producto.



¡Riesgo de quemadura! ¡Advertencia por superficie caliente! Este símbolo indica que la superficie de la bandeja de calentamiento se calentará mucho durante el funcionamiento.

Seguridad

Uso debido

El servidor de bufé está diseñado exclusivamente para mantener calientes comidas cocinadas. Cualquier plato de carne colocado en la bandeja de calentamiento de comida, debe estar cocinado bien antes. No ponga carne o pescado crudo en la bandeja de calentamiento de comida. No está pensada para fines comerciales, sino solo para uso privado y doméstico, como:

- áreas de cocina para personal de tiendas, oficinas y demás entornos de trabajo;
- casas de labranza;
- por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- establecimientos de alojamiento y desayuno.

Utilice el servidor de bufé solo como se describe en este manual del usuario. Cualquier otra utilización se considerará inapropiada y puede provocar daños materiales o incluso lesiones personales. El servidor de bufé no es un juguete para niños.

El fabricante o proveedor no asume ninguna responsabilidad por los daños derivados de un uso inapropiado o incorrecto.

Indicaciones de seguridad

MEDIDAS PREVENTIVAS

IMPORTANTES

Cuando use equipos eléctricos, se deberían seguir siempre precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes notas. Lea todas las instrucciones.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de descarga eléctrica!

Una instalación eléctrica defectuosa o una tensión excesiva de la línea podrían provocar una descarga eléctrica.

- Conecte el servidor de bufé solo a un suministro eléctrico de corriente alterna (CA). Asegúrese de que la tensión corresponde a los datos de tensión del equipo. El servidor

de bufé debe funcionar con corriente alterna (CA) a 120 V~, 60 Hz.

- Conecte el servidor de bufé solo a una toma de corriente accesible de la que pueda extraer el enchufe rápidamente en caso de emergencia.
- No deje desatendido el servidor de bufé mientras está conectado al suministro eléctrico.
- No utilice ningún equipo con el cable o enchufe dañado, si funciona mal o está dañado de alguna manera. Envíe el equipo al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examine, repare o ajuste.
- No sumerja el servidor de bufé ni el cable eléctrico en agua ni demás líquidos. No deje que el agua se gotea en la bandeja de calentamiento.
- No enrosque el cable eléctrico ni lo tienda por bordes afilados de mesas o encimeras. No deje el cable eléctrico colgando sobre el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- El servidor de bufé posee un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredamientos y tropiezos. No se recomienda usar un alargador ni un cable eléctrico desmontable y más largo con el servidor de bufé.
- No saque el enchufe de la toma de corriente tirando del cable; en vez de ello, tire siempre del propio enchufe.
- Nunca mueva, tire o transporte el servidor de bufé por el cable eléctrico.
- Nunca intente reparar el servidor de bufé por sí mismo. Todas las reparaciones deben ser efectuadas únicamente por un electricista cualificado. Dentro no hay piezas que requieran mantenimiento por el usuario. No se aceptarán reclamaciones derivadas de la garantía en caso de reparaciones efectuadas por el usuario, conexión inapropiada o por un manejo incorrecto.
- El servidor de bufé no se debe usar con un temporizador

externo ni con un sistema de control remoto aparte.

- Emplee el servidor de bufé únicamente en interiores. No use el servidor de bufé en salas húmedas o bajo la lluvia.
- Nunca guarde el servidor de bufé de manera que pueda caer dentro de la bañera o del lavabo.
- Nunca intente recuperar un equipo eléctrico si se ha caído al agua. En tal caso, desconecte el enchufe de inmediato.
- Nunca inserte objetos en la carcasa.
- Desenchufe el equipo de la toma de corriente cuando no lo use y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de montar o desmontar piezas.
- Para desconectar el servidor de bufé, gire el control de temperatura a la posición **OFF** y desenchúfelo.
- Si se detecta fuego o humo procedente del servidor de bufé, desenchúfelo de inmediato.



El servidor de bufé está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe solo se podrá insertar de una manera en una toma de corriente polarizada. Si el enchufe no encaja bien en la toma de corriente, dele la vuelta al enchufe. Si sigue sin encajar, contacte con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

¡ADVERTENCIA!

Peligro para niños y personas con problemas físicos, sensoriales o mentales (p. ej. personas parcialmente discapacitadas, ancianos con aptitudes físicas y mentales reducidas) o falta de experiencia y conocimientos (p. ej. niños de mayor edad).

- Este equipo puede ser utilizado por niños de más de 8 años, si cuentan con supervisión o han sido instruidos sobre el uso del equipo de un modo seguro y si comprenden los riesgos implicados. La limpieza y el mantenimiento del usuario no podrán ser realizados por

niños a menos que tengan más de 8 años de edad y estén supervisados. Mantenga el equipo y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Este equipo puede ser utilizado por personas con problemas físicos, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimientos, si cuentan con supervisión o han sido instruidos sobre el uso del equipo de un modo seguro y si comprenden los riesgos implicados.
- No permita que los niños jueguen con las láminas y el material de embalaje. Podrían quedar atrapados al jugar con él, pasárselo por la cabeza, o ingerirlo y asfixiarse.
- No deje el servidor de bufé desatendido mientras funciona.
- Deposite el servidor de bufé sobre una superficie estable y resistente al calor.
- Los niños no deben jugar con el equipo.
- Se debe supervisar bien a los niños si usan el equipo o si se usa el equipo cerca de ellos.
- Mantenga a los niños alejados del servidor de bufé y de la línea de conexión.
- Los niños no deben efectuar la limpieza ni el mantenimiento de usuario.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de quemadura!

Si entra en contacto con la superficie caliente del servidor de bufé, podría quemarse.

- No toque las superficies calientes; en vez de ello, utilice los agarres aislantes.
- Nunca cubra ni coloque las manos sobre la bandeja de calentamiento al emplear el servidor de bufé.
- Utilice siempre guantes de horno al tocar las fuentes de calentamiento o el bastidor de las fuentes de calentamiento.

- Preste mucha atención al mover el servidor de bufé cuando los platos contengan aceite o líquidos calientes.
- No utilice platos ni envoltorios de plástico sobre la bandeja de calentamiento.

⚠ ¡ADVERTENCIA!**¡Riesgo de lesiones!**

Si no usa debidamente el servidor de bufé, existe un mayor riesgo de lesión.

- La instalación inadecuada y el uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante pueden provocar lesiones e invalidarán la garantía.
- Deje siempre un espacio de unos 8 pulgadas (20 cm) alrededor del exterior del servidor de bufé mientras está en uso.
- No toque la bandeja de calentamiento durante el uso. La bandeja de calentamiento se calienta durante el uso y puede provocar quemaduras.
- Utilice guantes de horno al manipular las fuentes de calentamiento o retirar las tapas durante o tras el uso.
- No toque el revestimiento interior metálico caliente del servidor de bufé durante y justo tras su uso.

¡AVISO!**¡Riesgo de daños!**

Un manejo inadecuado del servidor de bufé puede provocar daños en el servidor de bufé o en cualquiera de sus accesorios.

- Este servidor de bufé está previsto para usar con las siguientes condiciones y restricciones:
 - solo para uso doméstico;
 - no para uso comercial, NO para utilizar en exteriores.

- Mantenga el servidor de bufé y el cable eléctrico alejados de llamas abiertas, como quemadores de gas o eléctricos, y superficies calientes.
- No meta el servidor de bufé en un horno calentado.
- No utilice el servidor de bufé como estante para objetos decorativos.
- No emplee el servidor de bufé como tabla de cortar comida.
- Nunca disponga la comida directamente sobre la bandeja de calentamiento.
- No use el servidor de bufé en exteriores o en áreas con humedad elevada.
- Asegúrese de que todas las piezas de la bandeja de calentamiento estén bien montadas antes de su uso.
- No emplee el servidor de bufé para fines distintos a los previstos, y utilícelo solo como se describe en este manual del usuario.
- Antes de usar el servidor de bufé, asegúrese de saber cómo funciona y de cómo se maneja.
- Nunca emplee el servidor de bufé cerca de cortinas, paredes, bajo armarios o cerca de otros materiales inflamables.
- No coloque el servidor de bufé encima o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas, en un horno calentado o cerca de cualquier otra fuente de calor.
- No ponga el servidor de bufé en el borde de una encimera.
- La tapa de vidrio del servidor de bufé no se puede meter en el microondas ni en el horno.
- No utilice el servidor de bufé con un temporizador externo o un sistema aparte de control remoto.
- Deposite el servidor de bufé solo sobre una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.
- No llene en exceso las fuentes de calentamiento, puesto

que el nivel de la comida debe quedar por debajo del borde de estas. De lo contrario, el exceso de líquido o comida supondrá un peligro.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Guarde el manual del usuario para consultarlo en el futuro.

Primer uso

Comprobación del servidor de bufé y el volumen de suministro

¡AVISO!

¡Riesgo de daños!

Si no tiene cuidado al abrir el embalaje con un cuchillo afilado u otros objetos puntiagudos, podría dañar rápidamente el servidor de bufé.

- Por este motivo, sea muy cuidadoso al abrir el embalaje.
- 1. Saque el servidor de bufé del embalaje y compruebe si este o los componentes presentan daños. De ser así, no use el servidor de bufé. Contacte con el fabricante a través de la dirección de servicio técnico especificada en la tarjeta de garantía.
- 2. Asegúrese de haber recibido todo el contenido (véase la **fig. A** para la versión A, y la **fig. B** para la versión B).

Preparación para su uso



Las fuentes de calentamiento se deben lavar y secar bien antes de usarlas por primera vez para eliminar cualquier suciedad.

1. Coloque la bandeja de calentamiento **6** sobre una superficie seca, estable, plana y resistente al calor cerca de una toma de corriente adecuada. Emplee siempre los agarres aislantes **1** para mover el servidor de bufé.
2. Lave las tapas **7** y las fuentes de calentamiento **5** con agua caliente y jabón. Enjuáguelas y séquelas bien. El servidor de bufé ya está listo para usar.

Funcionamiento



Al utilizar el servidor de bufé por primera vez, quizá note un ligero olor por la quema de residuos de la fabricación. Tras varios usos, desaparecerá.

Montaje del servidor de bufé

1. Ponga la bandeja de calentamiento **6** en una superficie estable y resistente al calor, y coloque el bastidor de las fuentes de calentamiento **2** encima de forma segura. Cerciórese de que el bastidor esté bien posicionado (véase la **fig. C** para la versión A, y la **fig. D** para la versión B).
2. Desenrolle el cable eléctrico del todo.
3. Compruebe que el control de temperatura **3** esté en la posición **OFF** (totalmente girado en sentido contrario a las agujas del reloj) y enchufe el servidor de bufé a la toma de corriente de la pared.
4. Gire el control de temperatura en el sentido de las agujas del reloj para encender el servidor de bufé.
La luz indicadora **4** se iluminará en rojo, y se apagará cuando se alcance la temperatura fijada (véase la **fig. E**).
5. Cuando mueva el servidor de bufé, asegúrese de utilizar los agarres aislantes **1**.

Uso de la bandeja de calentamiento con las fuentes de calentamiento y el bastidor

1. Coloque las fuentes de calentamiento **5** con la comida preparada en el bastidor de las fuentes de calentamiento **2** (véase la **fig. C** para la versión A, y la **fig. D** para la versión B).
2. Para conservar la temperatura y la humedad de los alimentos, mantenga las tapas **7** puestas cuando no se esté sirviendo la comida.
3. Ajuste el control de temperatura **3** al nivel deseado. La luz indicadora **4** alternará entre encendida y apagada mientras mantiene la temperatura fijada (véase la **fig. E**).
4. Tras su uso, gire el control de temperatura a la posición **OFF**, desenchufe el servidor de bufé del suministro eléctrico y deje que se enfríe al menos 90 minutos antes de limpiarlo y almacenarlo.

Uso de la bandeja de calentamiento sin las fuentes de calentamiento y el bastidor

1. Caliente el servidor de bufé unos 10 minutos.
2. Coloque platos o cuencos con comida cocinada caliente, sobre la bandeja de calentamiento **6** para mantenerlos calientes. La comida debe estar bien cocinada y ya caliente, puesto que el servidor de bufé no está diseñado para calentar comida fría o congelada.
Para conservar la temperatura y la humedad de los alimentos, mantenga las tapas **7** puestas cuando no se esté sirviendo la comida.
3. Ajuste el control de temperatura **3** al nivel deseado.
La luz indicadora **4** alternará entre encendida y apagada mientras mantiene la temperatura fijada (véase la **fig. E**).
4. Tras su uso, gire el control de temperatura a la posición **OFF**, desenchufe el servidor de bufé y deje que se enfríe al menos 90 minutos antes de limpiarlo y almacenarlo.

Limpieza y mantenimiento

¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de descarga eléctrica!

Si limpia el exterior del servidor de bufé en marcha, existe mayor riesgo de descarga eléctrica.

- Apague siempre el servidor de bufé y desenchufe el cable eléctrico antes de limpiarlo.
- Nunca sumerja la bandeja de calentamiento en agua ni otros líquidos.

¡ATENCIÓN!

¡Riesgo de lesiones!

Si el servidor de bufé no se enfría por completo antes de su limpieza, existe un mayor riesgo de lesiones personales.

- Deje siempre que el servidor de bufé se enfríe por completo antes de limpiarlo; de lo contrario, la superficie caliente puede provocar quemaduras.

- Asegúrese siempre de que el servidor de bufé esté desenchufado antes de limpiarlo y almacenarlo.

¡AVISO!

¡Riesgo de daños!

Si no limpia bien el servidor de bufé, podría dañarlo.

- Retire la comida que haya podido caer en la bandeja de calentamiento antes de su limpieza.
- No utilice limpiadores agresivos, cepillos con cerdas metálicas o de nylon, ni utensilios de limpieza afilados o metálicos como cuchillos, espátulas duras y objetos similares. Podrían rayar el servidor de bufé y dañar sus superficies.
- No sumerja la bandeja de calentamiento en agua.
- La tapa y las fuentes de calentamiento se pueden lavar en el lavavajillas.
- No meta la bandeja de calentamiento en el lavavajillas, pues se averiaría.

Limpeza de la bandeja de calentamiento

1. Pase únicamente un paño húmedo por la bandeja de calentamiento. No emplee limpiadores ni detergentes, ya que podrían dañar el acabado de la carcasa exterior.
2. Seque bien la bandeja de calentamiento con un paño suave y seco.

Limpeza de las tapas y las fuentes de calentamiento

1. Limpie las tapas y las fuentes de calentamiento con agua caliente y jabón, y enjuáguelas y séquelas bien.
2. En caso necesario, use un cepillo blando para eliminar la suciedad persistente.

Almacenamiento

1. Vuelva a montar el servidor de bufé, límpielo antes de guardarlo (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento") y consérvelo en un lugar fresco y seco.
2. Cerciórese de que el cable eléctrico no esté anudado ni enroscado.
3. Guarde el servidor de bufé siempre en un lugar seco y limpio.
4. Mantenga el servidor de bufé fuera del alcance de los niños.

Datos técnicos

Modelo:	93850
Voltaje de entrada:	120 V~, 60 Hz
Potencia:	300 W
Temperatura operativa:	104–158 °F (40–70 °C)
Tiempo de funcionamiento máximo:	6–8 horas
Dimensiones (ancho × profundo × alto):	Aprox. 25.59 × 15.04 × 6.3 pulgadas (65 × 38.2 × 16 cm)
Peso:	Aprox. 8.37 libras (3.8 kg)
Volumen de versión A:	Fuente pequeña (1.22 cuartos / 1.15 litros) Fuente grande (2.54 cuartos / 2.4 litros)
Volumen de versión B:	Fuente uniforme (2.5 cuartos / 2.37 litros)
Longitud del cable eléctrico:	39.37 pulgadas (100 cm)
Material de las tapas:	Plástico
Material de las fuentes:	Acero inoxidable SUS430
Código del producto:	93850

Eliminación

Eliminación del embalaje

- Elimine el embalaje por tipos de material. Deseche el papel y cartón a través del servicio de papel reciclado, y los envoltorios a través del servicio de recogida apropiado.

Eliminación de equipos en desuso

- Cuando el servidor de bufé no se utiliza más, elimínelo de acuerdo a las disposiciones de su estado o país en materia de desechos.
- Asegúrese de que la información sobre reciclaje corresponda a la normativa local y las recomendaciones de la EPA (www.epa.gov).



IMPORTED BY • IMPORTADO POR:

ALDI INC., BATAVIA, IL 60510

WWW.ALDI.US

**AFTER SALES SUPPORT •
SERVICIO POSVENTA**

93850

  **1 855 754 8297**

 **Aldi-US@Supra-elektronik.com**

MODEL/MODELO:
93850

11/2016

3

**YEARS WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA**