



BUFETERA MANTENEDOR DE COMIDA CALIENTE



MANUAL DE USUARIO

RECBUF02

Índice

Español	5
Português	11
English	17

Instrucciones de uso

BUFFETERA

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad.

Lea y guarde todas las instrucciones.

1. No toque las superficies calientes; utilice el asa o la perilla.
2. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
3. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o un electricista cualificado debe reemplazarlo para evitar riesgos.
4. No lo use en exteriores. Solo para uso doméstico.
5. Es necesaria la supervisión de un adulto cuando los niños usen o estén cerca de un aparato eléctrico.
6. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
7. Desenchufe el aparato cuando no lo use y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de colocar o retirar piezas.
8. No utilice ningún aparato con un cable de alimentación o enchufe dañado, ni después de que el aparato presente fallas, se haya caído o se haya dañado de alguna manera. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

9. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que toque ninguna superficie caliente. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o un electricista cualificado debe sustituirlo para evitar riesgos.

10. No utilice el aparato para fines distintos a los previstos.

11. No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica caliente, ni dentro de un horno caliente.

12. Para desconectarlo, retire el enchufe de la toma de corriente.

13. No limpie el aparato con estropajos metálicos. Pueden desprenderse fragmentos del estropajo y entrar en contacto con los componentes eléctricos, lo que supone un riesgo de descarga eléctrica.

PRECAUCIÓN: Para garantizar la protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctelo únicamente a enchufes con toma de tierra.

LISTA DE PIEZAS PRINCIPALES

A. 3 tapas

B. 3 bandejas calentadoras

C. Estructura para sujetar las bandejas calentadoras

D. Asas frías al tacto

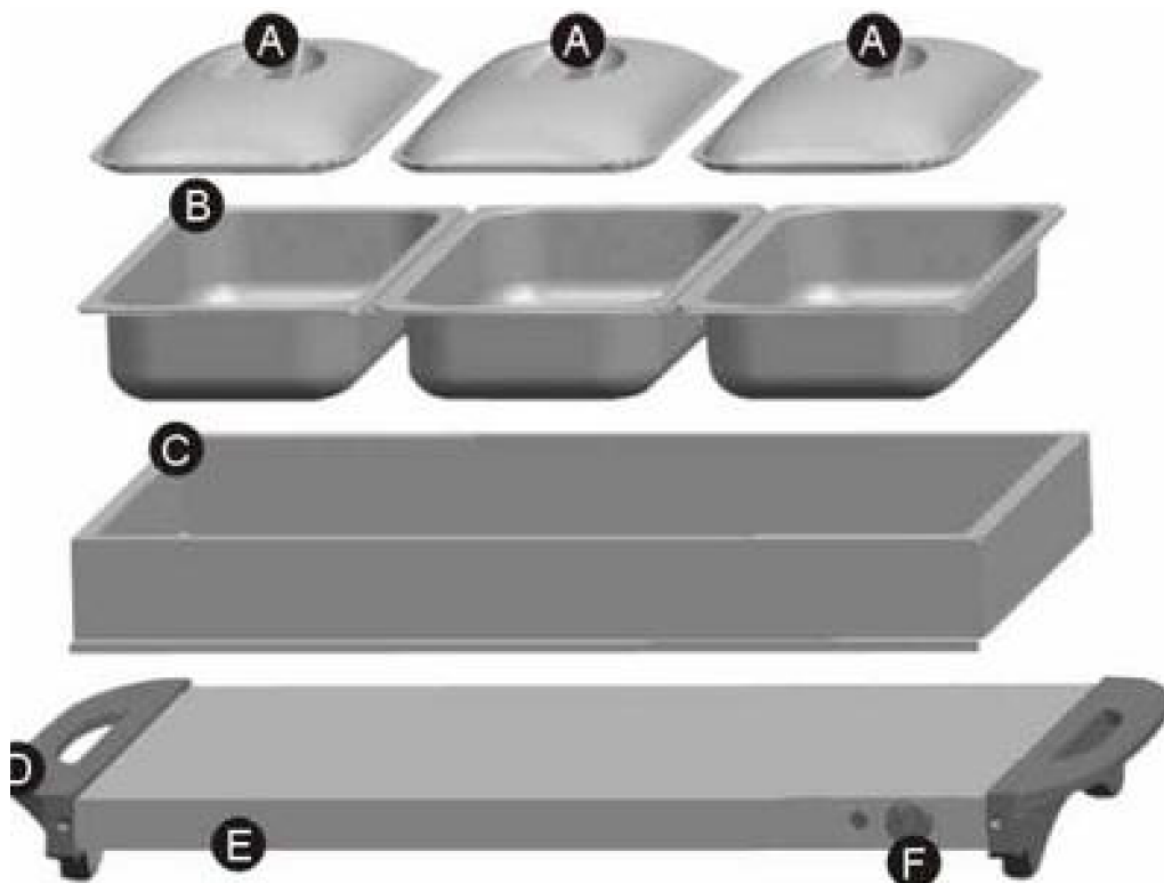
E. Bandeja calentadora

F. Selector de temperatura y luz indicadora



Luz
indicadora

Dial de
temperatura



Características

El servidor de buffet con bandeja calentadora es ideal para cualquier evento especial.

Este servidor se coloca con elegancia en su buffet o mesa, manteniendo calientes los aperitivos, guisos o postres. Perfecto para buffets elegantes y reuniones, garantiza que sus alimentos se mantengan a la temperatura ideal durante toda la comida.

El servidor incluye tres bandejas individuales de acero inoxidable con capacidad para 2,4 Litros cada una. Si no utiliza el servidor ni las bandejas, puede usar la bandeja calentadora de acero inoxidable por separado.

Función de bandeja calentadora

Cuando esté listo para servir, pero desee mantener la comida caliente y accesible, conecte la bandeja calentadora. Una vez conectada, el indicador luminoso se encenderá y apagará para indicar que mantiene la temperatura deseada. Cuando la bandeja calentadora esté configurada a la temperatura máxima, mantendrá una temperatura de entre 40,6°C y 85°C aproximadamente.

ANTES DEL PRIMER USO

Tenga en cuenta que al usar el servidor de buffet y la bandeja calentadora por primera vez, percibirá un ligero olor. Esto se debe al polvo acumulado durante el almacenamiento del fabricante. Este olor desaparecerá tras los primeros usos.

FUNCIONAMIENTO: ESTE APARATO PUEDE CALENTARSE DURANTE SU USO. ¡TENGA CUIDADO!

Cómo usar el servidor de buffet

1. Enchufe el servidor de buffet a la toma de corriente. La luz indicadora se pondrá roja para indicar que está encendido. La luz indicadora se apagará cuando se alcance la temperatura deseada.
2. Coloque la comida preparada en cada una de las bandejas calentadoras y ajuste la temperatura al calor deseado. La luz indicadora se encenderá y apagará intermitentemente para mantener la temperatura deseada.
3. La bandeja calentadora puede mantener la comida caliente, pero no se recomienda tener el servidor de buffet encendido durante más de 6 a 8 horas.
4. Nunca deje la comida en las bandejas calentadoras después de usarlas.
5. Desenchufe el servidor de buffet y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

ADVERTENCIA: NO mueva el servidor de buffet mientras esté en funcionamiento. El contenido de las bandejas calentadoras puede alcanzar temperaturas MUY altas.

NO mueva la bandeja calentadora mientras esté en funcionamiento.

NO toque las superficies. Utilice siempre las asas y los mandos.

NO coloque las tapas de las bandejas calentadoras directamente sobre la bandeja calentadora. NO se asegure de que el selector de temperatura esté en la posición de APAGADO cuando no esté en uso y cuando lo desconecte de la toma de corriente.

Cómo usar la bandeja calentadora sin las bandejas ni el marco calentadores.

1. Mueva la bandeja calentadora solo cuando esté vacía. No la

transporte con comida.

2. Coloque la bandeja calentadora sobre una superficie seca y nivelada.

3. Enchufe la bandeja calentadora.

4. Precaliente durante 10 minutos. El indicador de encendido permanecerá encendido mientras esté enchufada.

5. La bandeja calentadora alcanzará aproximadamente 100°C al estar enchufada.

PRECAUCIÓN: Este artículo está caliente y puede causar quemaduras al tacto.

6. Los alimentos que se calienten en la bandeja deben estar completamente cocinados y calientes. La bandeja está diseñada solo para mantener los alimentos calientes, no para calentarlos si están fríos o congelados.

7. Nunca use la parte superior de la bandeja para cortar.

8. Coloque los alimentos calientes en recipientes resistentes al calor, lisos y con fondo plano. No utilice papel film, ya que podría derretirse al contacto con la superficie caliente. No coloque los alimentos directamente sobre la bandeja. Utilice únicamente utensilios resistentes al calor (vidrio, cerámica y metal).

9. Una vez utilizada la bandeja calentadora, desenchúfela y deje que se enfríe durante aproximadamente 90 minutos antes de guardarla. Asegúrese de que se enfríe por completo antes de limpiarla o guardarla.

MANTENIMIENTO

Asegúrese siempre de que el aparato esté desenchufado y completamente frío antes de limpiarlo o guardarlo.

1. Al limpiar o realizar cualquier mantenimiento a esta unidad, desenchúfela primero y deje que se enfríe.

2. No sumerja la bandeja calentadora ni el enchufe en agua.

3. Retire la bandeja calentadora, la tapa y la estructura.

Lávalas con agua tibia y jabón y enjuáguelas bien. Séquelas completamente. Las bandejas calentadoras y las tapas son aptas para lavavajillas.

4. La forma más eficaz y segura de limpiar la bandeja calentadora es con un detergente suave y un paño suave y húmedo. ¡No utilice productos abrasivos! Evite que el agua se derrame o se filtre en la estructura.
5. Vuelva a armar el servidor de buffet y guárdelo en un lugar fresco y seco hasta su próximo uso.

Almacenamiento

Deje que el aparato se enfríe por completo antes de guardarlo. Guárdelo en un lugar seco. No coloque objetos pesados encima del aparato mientras esté guardado, ya que esto podría dañarlo.

Guarde el cable en un lugar limpio y seco, lejos de objetos metálicos. Compruebe siempre el enchufe antes de usarlo para asegurarse de que no se hayan enganchado objetos metálicos.

Instruções de uso

BUFFETERA

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES!

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas.

Leia e guarde todas as instruções.

1. Não toque em superfícies quentes; utilize a alça ou o botão.
2. Para evitar choque elétrico, não mergulhe o cabo de alimentação, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
3. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante ou um eletricista qualificado deve substituí-lo para evitar riscos.
4. Não utilize ao ar livre. Uso doméstico apenas.
5. É necessária supervisão constante quando qualquer aparelho estiver sendo utilizado por ou perto de crianças.
6. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
7. Desconecte da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar completamente antes de colocar ou retirar peças.
8. Não utilize nenhum aparelho com cabo de alimentação ou plugue danificado, ou após o aparelho apresentar mau funcionamento, cair ou sofrer qualquer tipo de dano. Leve o aparelho à assistência técnica para exame, reparo ou ajuste elétrico ou mecânico. Consulte a página de garantia.
9. Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda de uma mesa ou bancada, nem em contato com qualquer superfície

quente. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante ou um eletricista qualificado deve substituí-lo para evitar riscos.

10. Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.

11. Não coloque sobre ou perto de queimadores a gás ou elétricos quentes, nem dentro de um forno aquecido.

12. Para desconectar, retire o plugue da tomada.

13. Não limpe o aparelho com esponjas de aço. Fragmentos podem se soltar da esponja e entrar em contato com componentes elétricos, criando risco de choque elétrico.

CUIDADO - Para garantir proteção contínua contra o risco de choque elétrico, conecte somente a polias devidamente aterradas.

LISTA DAS PRINCIPAIS PEÇAS

A. 3 tampas

B. 3 bandejas aquecedoras

C. Estrutura para manter as bandejas aquecedoras no lugar

D. Alças frias ao toque

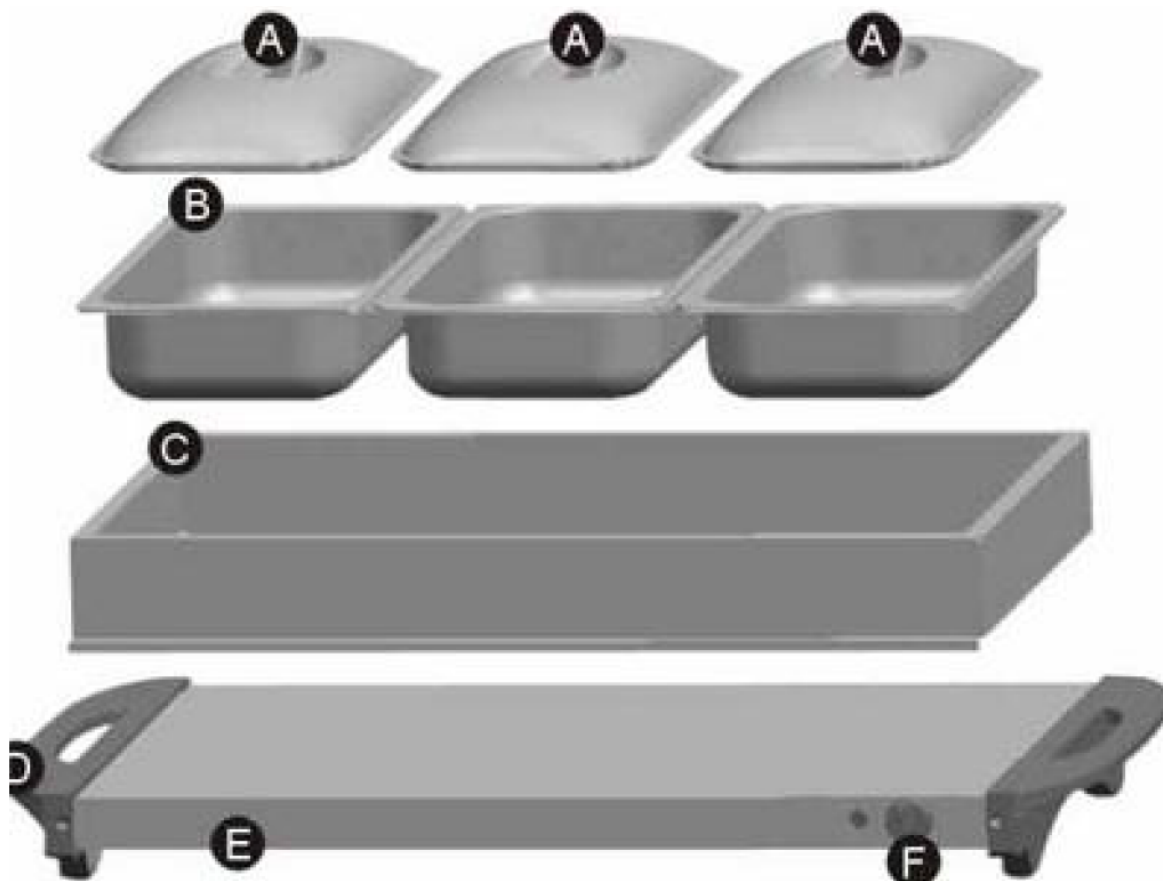
E. Bandeja aquecedora

F. Seletor de temperatura e luz indicadora



Indicator
Light

Temperature
Dial



CARACTERÍSTICAS

O Buffet Server com Bandeja Aquecida é perfeito para receber convidados em qualquer evento especial.

O Buffet Server com Bandeja Aquecida repousa elegantemente sobre o seu buffet ou mesa, mantendo aperitivos, caçarolas ou sobremesas aquecidos. Ideal para buffets sofisticados e eventos, garantindo que sua comida permaneça agradavelmente aquecida durante toda a refeição.

O Buffet Server vem com três cubas individuais de aço inoxidável com capacidade para 2,6 litros cada. Quando não estiver usando a estrutura e as cubas do buffet, você pode usar apenas a bandeja aquecedora de aço inoxidável.

Recurso de bandeja de aquecimento

Quando estiver pronto para servir, mas ainda quiser manter a comida aquecida e acessível, ligue a bandeja de aquecimento. Assim que a bandeja de aquecimento estiver ligada, a luz indicadora de energia acenderá e apagará para indicar que está mantendo a temperatura desejada. Quando a bandeja de

aquecimento estiver configurada para a temperatura máxima, ela manterá uma temperatura de aproximadamente 40,6 °C a 85 °C.

ANTES DO PRIMEIRO USO

Observe que haverá um leve odor ao usar o servidor de buffet e a bandeja de aquecimento pela primeira vez. Trata-se de poeira acumulada durante o armazenamento na fábrica, que está sendo queimada. Esse leve odor desaparecerá após os primeiros usos.

OPERAÇÃO

ESTE APARELHO PODE AQUECER DURANTE O USO. TENHA CUIDADO!

Como usar o Buffet Server

1. Ligue o Buffet Server à tomada. A luz indicadora ficará vermelha para indicar que está ligado. A luz indicadora apagará quando a temperatura desejada for atingida.
2. Coloque os alimentos preparados em cada uma das bandejas de aquecimento e ajuste a temperatura para o calor desejado. A luz indicadora piscará para manter a temperatura desejada.
3. A bandeja de aquecimento pode manter os alimentos aquecidos, mas não é recomendável deixar o Buffet Server ligado por mais de 6 a 8 horas.
4. Nunca deixe os alimentos nas bandejas de aquecimento após o uso.
5. Desligue o Buffet Server da tomada e deixe esfriar completamente antes de limpar.

AVISO:

NÃO mova o Buffet Server enquanto estiver em funcionamento. O conteúdo das bandejas de aquecimento pode ficar **MUITO QUENTE**.

NÃO mova a bandeja de aquecimento enquanto estiver em funcionamento.

NÃO toque nas superfícies. Use sempre as alças e os botões.

NÃO coloque as tampas das bandejas de aquecimento diretamente sobre a bandeja de aquecimento. **NÃO** certifique-se de que o seletor de temperatura esteja na posição **DESLIGADO** quando não estiver em uso e ao desconectar da tomada.

Como usar a bandeja de aquecimento sem as painéis e a estrutura de aquecimento.

1. Mova a bandeja de aquecimento somente quando estiver vazia. Não transporte a bandeja de aquecimento com alimentos sobre ela.

2. Coloque a bandeja de aquecimento em uma superfície seca e nivelada.

3. Conecte a bandeja de aquecimento à tomada.

4. Pré-aqueça por 10 minutos. A luz indicadora de energia permanecerá acesa enquanto estiver conectada à fonte de alimentação.

5. A bandeja de aquecimento atingirá aproximadamente 85 °C (185 °F) quando conectada à fonte de alimentação.

CUIDADO: Este item está quente e pode causar queimaduras se tocado.

6. Os alimentos aquecidos na bandeja devem estar totalmente cozidos e já quentes. A bandeja foi projetada apenas para manter os alimentos aquecidos, não para aquecê-los a partir de um estado frio ou congelado.

7. Nunca use a parte superior da bandeja como superfície de corte.

8. Coloque os alimentos quentes em recipientes de servir resistentes ao calor, com fundo liso e plano. Não utilize filme plástico, pois ele pode derreter se entrar em contato com a superfície aquecida. Não coloque alimentos diretamente sobre a bandeja. Utilize apenas utensílios de servir resistentes ao calor (vidro, cerâmica e metal resistentes ao calor).

9. Ao terminar de usar a bandeja de aquecimento, desligue o aparelho da tomada e deixe-o esfriar por aproximadamente 90 minutos antes de guardá-lo. O aparelho deve esfriar completamente antes de ser limpo ou guardado.

MANUTENÇÃO

CUIDADO:

Certifique-se sempre de que o aparelho esteja desligado da tomada e completamente frio antes de limpá-lo ou tentar guardá-lo.

1. Ao realizar qualquer limpeza ou manutenção nesta unidade,

certifique-se de desconectá-la da tomada primeiro e deixá-la esfriar.

2. Não mergulhe a bandeja de aquecimento ou o plugue na água.
3. Remova cada bandeja de aquecimento, tampa e estrutura. Lave com água morna e sabão e enxágue bem. Seque completamente. As bandejas de aquecimento e as tampas podem ser lavadas na lava-louças.
4. A maneira mais eficaz e segura de limpar a bandeja de aquecimento é com um detergente suave e um pano macio e úmido. Não use produtos abrasivos! Não deixe que a água derrame ou penetre na estrutura.
5. Remonte o servidor de buffet e guarde-o em local fresco e seco até o próximo uso.

ARMAZENAMENTO

Deixe o aparelho esfriar completamente antes de guardá-lo. Guarde-o em local seco. Não coloque objetos pesados sobre o aparelho durante o armazenamento, pois isso pode danificá-lo. Guarde o cabo em local limpo e seco, longe de objetos metálicos. Sempre verifique o plugue antes de usar para garantir que nenhum objeto metálico esteja preso a ele.

Instructions for use

BUFFET

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed.

Please read and save all instructions.

1. Do not touch hot surface, instead use handle or knob.
2. To protect against electrical shock, do not immerse power cord, plug or appliance in water or any other liquid.
3. If the power cord is damaged, the manufacturer or qualified electrician must replace it in order to avoid hazard.
4. Do not use outdoors. Household use only.
5. Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
6. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
7. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool completely before putting on or taking off parts.
8. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to warranty center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. See warranty page.
9. Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch any hot surface. If the power cord is damaged,

the manufacturer or qualified electrician must replace it in order to avoid hazard.

10. Do not use the appliance for other than intended use.

11. Do not place on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.

12. To disconnect, remove the plug from the wall outlet.

13. Do not clean the appliance with metal scouring pads. Pieces can break off from the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.

CAUTION-To ensure continued protection against risk of electric shock connect to properly grounded pullets only

LIST OF MAIN PARTS

A. 3Lids

B. 3Warming Pans

C. Frame to hold Warming Pans in Place

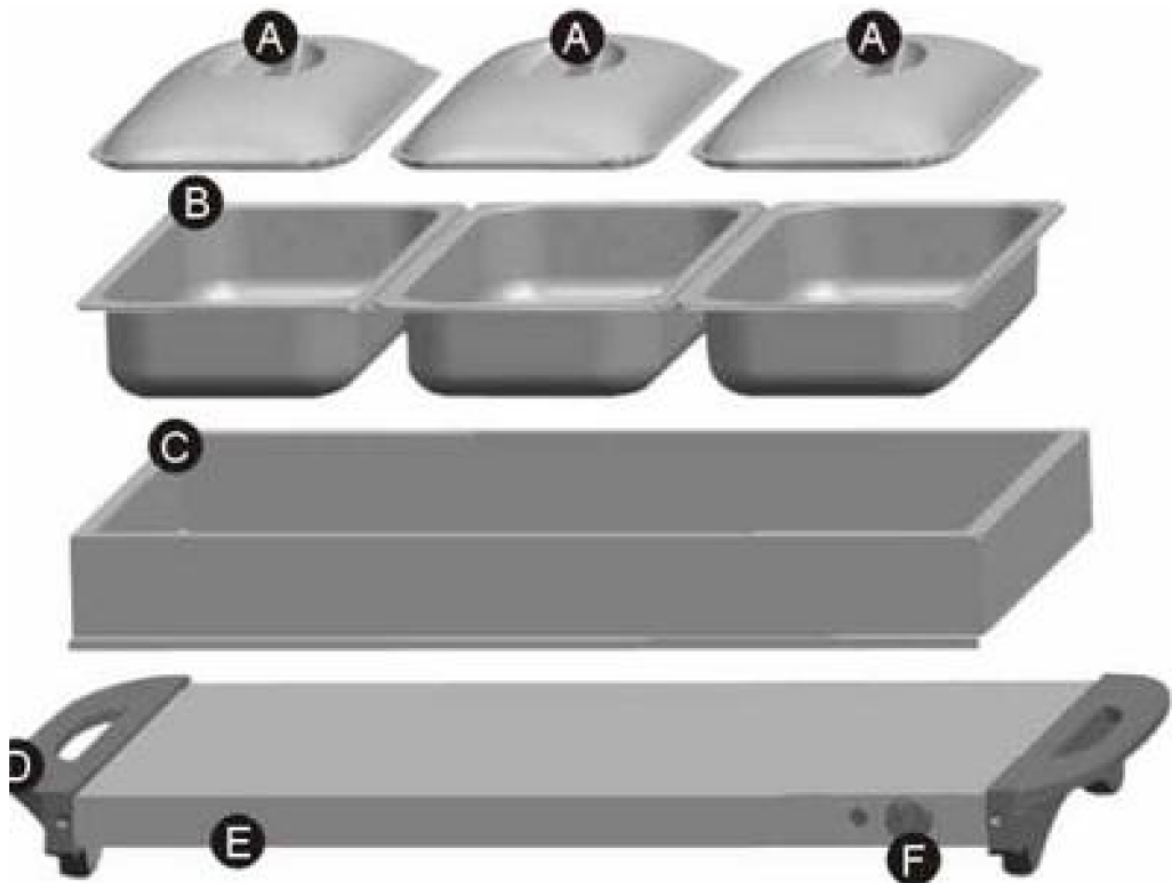
D. Cool to Touch Handles

E. Warming Tray

F. Temperature Dial and Indicator Light



Indicator Temperature
Light Dial



FEATURES

The Buffet Server and Warming Tray server is great for entertaining at any special event.

The Buffet Server and Warming Tray rests elegantly on your buffet or table, keeping appetizers, casseroles or desserts warm. Suitable for elegant buffets and entertaining to ensure that your food stays tastefully warm throughout your meal.

The Buffet Server comes with three individual stainless steel pans holding 2.6 quarts in each pan. When not using the buffet server frame and pans, you can use the stainless steel warming tray alone.

Warming Tray Feature

When you are ready to serve but still want to keep the food warm and accessible, plug in the warming tray. Once warming tray is plugged in, the Power Indicator Light will turn on and off to indicate that it is maintaining desired temperature. When warming try is set to maximum temperature the warming tray will maintain a temperature of approximately 40,6°C - 85°C.

BEFORE THE FIRST USE

Please note that there will be a faint smell when using the buffet server and warming tray for the first time. That is dust burning off that had been collected in storage at the Manufacturer. This faint smell will eventually go away after the few first uses.

OPERATION

**THIS APPLIANCE CAN GET HOT DURING USE.
PLEASE USE CAUTION!!**

How to use Buffet Server

1. Plug Buffet Server into the power outlet. Indicator light will turn red to indicate that the power is ON. Indicator light will turn off when desired temperature is reached.
2. Place prepared food into each one of the warming pans and adjust temperature to desired heat. Indicator light will cycle on and off to maintain desired temperature.
3. Warming tray can keep food warm but it is not recommended to have the buffet server ON for more than 6-8 hours.
4. Never leave the food in warming pans after use.
5. Unplug buffet server and allow to cool completely before cleaning.

WARNING:

DO NOT move Buffet Server when in operation. Contents of warming pans can become VERY HOT.

DO NOT move warming tray when in operation.

DO NOT touch the surfaces. Always use handles and knobs.

DO NOT place the lids of the warming pans directly on warming tray.

DO NOT make sure that the temperature dial is set to OFF position when not in use and when unplugging from power outlet.

How to use Warming Tray without Warming Pans and Frame.

1. Move the warming tray only when it is empty. Do not carry the warming tray with food on it.
2. Place warming tray on a dry, level surface.
3. Plug in warming tray.

4. Preheat for 10 minutes. Power Indicator light stay on while plugged into power source.
5. Warming tray will reach approximately 185°F when plugged into power source.
CAUTION: This item is hot and may cause a burn if touched.
6. Food warmed on tray should be fully cooked and already hot. Tray is designed for keeping food warm only, not for heating it from cold or frozen state.
7. Never use the top of the tray as a cutting surface.
8. Place hot foods into heat—resistant, smooth, flat bottomed serving pieces. Do not use plastic wrap which may melt if it gets in contact with the heated surface. Do not place food directly on top of the tray. Only heat resistant serving pieces must be used (heat resistant glass, ceramic and metal).
9. When done using warming tray, unplug unit and allow item to cool for approximately 90 minutes before you store appliance. Item must cool completely before cleaning or attempting to store unit.

MAINTENANCE

CAUTION:

Always be sure that the appliance is unplugged and completely cooled before cleaning or attempting to store the item.

1. when performing any cleaning or maintenance to this unit, be sure to unplug from power outlet first, and allow to cool.
2. Do not immerse warming tray or plug in water.
3. Remove each warming pan, lid and frame, Wash in warm, soapy water and rinse well. Dry thoroughly. Warming pans and lids are dishwasher safe.
4. The most effective and safe way to clean the warming tray is with a mild detergent and a soft moist cloth. Do not use any scouring agents! Do not allow water to spill or seep into frame.
5. Re-assemble the buffet server and store in cool dry place until next use.

STORING

Allow the appliance to cool completely before storing. Store the appliance in a dry location. Do not place any heavy items on top of appliance during storage as this may result in possible damage of appliance.

Store the cord in a clean,dry location away from metal objects. Always check the plug before use to assure metal items have not become attached.

¿Necesitás ayuda?

Ingresa a nuestro soporte técnico
escaneando el QR o escribinos por
nuestros canales oficiales.



11 6260 1114 (sólo texto)



serviciotecnico@bidcom.com.ar



www.bidcomservice.com.ar

Bidcom
SERVICE

