

Buffet Server

deni®

Model #15205

IMPORTANT

Please keep these instructions
and your original box
packaging.



INSTRUCTIONS
FOR PROPER USE AND CARE

Buffet Server

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

- **READ ALL OF THE INSTRUCTIONS.**
- Close adult supervision must be provided when this appliance is used by or near children.
- Using attachments not recommended or sold by Keystone Manufacturing Co., Inc. may cause hazards.
- DO NOT allow the cord to hang over the edge of the counter or touch hot surfaces.
- Place the Deni Buffet Server securely in the center of the counter or work space.
- Do not place near hot gas or electric burner.
- Do not touch hot surfaces.
- Turn the thermostat to the OFF position before plugging in or unplugging.
- To disconnect, remove plug from wall outlet.
- **CAUTION:** The surface will remain warm after the unit is turned off.
- Always unplug the unit before attempting to move it. Extreme caution must be used when moving appliances containing hot oil or other hot liquids.
- DO NOT operate with a damaged cord. Return the appliance to Keystone Manufacturing Company Inc. for proper service, replacement or repair immediately.
- Always unplug before cleaning and removing parts.
- Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Always clean each part individually.

- Do not use outdoors.
- Do not use the Deni Buffet Server for other than intended use.
- Do not clean with metal scrubbing pads. Pieces can break off the pad and short circuit the electrical parts, creating the possibility of an electrical shock.
- To protect against electrical shock, do not immerse plug, cord, or motor base in water or any other liquids.
- It is recommended that you do not use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of the appliance.
- DO NOT leave this appliance unattended while in operation.
- Do not fill trays more than $\frac{2}{3}$ full.
- This unit is for household use only.
- This appliance has 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Temperature Settings

1. Foods of different densities may require a higher or lower amount of heat to keep the food at the desired temperature. For example, ground beef will need a higher temperature setting to keep warm than will a marina sauce.
2. To eliminate the risk of spoiling or food borne illnesses, all hot and/or warm foods should be maintained at 140°F or above.
3. To maintain the minimal temperature of 140°F, use a food thermometer and adjust the settings on the temperature control dial as needed.
4. Check the temperature of the food with a food thermometer periodically, especially if the food will be remaining in the buffet server for an extended period of time.
5. This 2-tray buffet server is designed to reach a minimum temperature for each setting on the temperature control dial. (See below for more information)

Low

Medium - 185°F

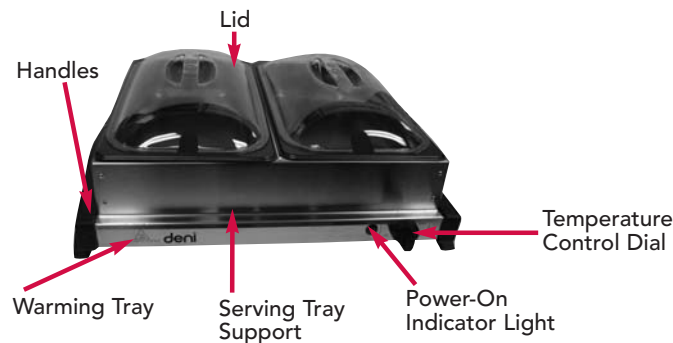
This is the minimum temperature when the 2 server trays are used on the warming tray.

High - 200°F

This is the maximum temperature when the 2 server trays are used on the warming tray.

Buffet Server

Features



Before First Use

1. Remove all packing materials and literature.
2. Wash the lids and trays with warm soapy water using a sponge or soft cloth. Rinse, dry thoroughly.
3. Wipe the warming base with a clean damp cloth. **Do not** use abrasive cleaners or scouring pads. **Do not** immerse the base in water.
4. Heat the warming base without food for about 10 minutes. This will seal the coating on the warming tray. **NOTE: The appliance may give off smoke or odors when heating for the first time. This is normal.**

Assembling your Buffet Server

There are two ways to use your buffet server.

1. **Using the 2 large, 2.5 qt trays**
Place the Serving Tray Support on the Warming Tray and place the two large serving trays inside.
2. **Using the Warming Tray** - Place food directly on the warming tray or place oven proof dish directly on the warming tray.



Using the Warming Tray with Buffet Trays

1. With the temperature setting in the "Off" position, plug the appliance into an electrical outlet.
2. Clean and dry all surfaces thoroughly before use. See Cleaning Instructions.
3. Set the temperature control dial to "Medium."
4. The Buffet Server can keep food warm for a longer period of time if the lids are used, however it is not recommended to exceed more than 4 hours or the food may become dry.
5. Once you are through using the appliance, turn the temperature control dial to the "Off" setting and unplug from the electrical outlet.
6. Allow the appliance to completely cool down before cleaning or storing the unit.

Operating the Unit

Food should be fully cooked and hot when put in the buffet server or on the warming tray.

1. Plug the power cord into an electrical outlet. Assemble the unit to your preference.
2. Place the food in the trays and turn the temperature dial to "LOW". The indicator light will illuminate showing you the appliance is on.

3. Turn the temperature dial to "LOW", "MED", or "HIGH" to adjust the temperature. NOTE: For best results turn the knob to the "HIGH" setting to quickly reach your temperature and then turn it down to the desired temperature.
4. Food will be kept warm for a period of time after the appliance has been turned off.

Cleaning the Unit

1. Make sure the temperature dial is in the "OFF" position. Unplug the power cord from the electrical outlet.
2. Allow the appliance to cool completely.
3. Wash the lids and trays with warm soapy water using a sponge or soft cloth.
4. Rinse and dry thoroughly.
5. Wipe the body with a clean damp cloth. **Do not** use abrasive cleaners or scouring pads. **Do not** immerse the base in water.

Buffet Server

Hints and Tips

- Use the buffet server to keep food warm while preparing other foods.
- Foods containing little or no liquid should be kept on the "LOW" setting, stirring occasionally.
- When using the appliance as just a warming tray, be sure to use containers that are heat proof. NOTE: The warming tray is not designed to keep large, deep pots of food or liquid warm.
- The warming tray is ideal for keeping shallow pans warm right from the oven.
- Do not fill trays more than $\frac{2}{3}$ full.
- This appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have supervision or have been given instructions concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- The buffet trays are oven safe. The lids are not.
- When serving warm or hot food, you can warm the buffet trays in the oven prior to putting food inside to help keep the temperature higher during the initial setting.

NOTE: The surface temperature of the warming tray will be much higher than the buffet tray ranges in order to transfer the heat from the warming tray to the buffet servers.

NOTE: Extended use over long periods of time at high temperatures may cause discoloration of the buffet trays and scorching may occur on the warming tray.

CUSTOMER SERVICE

*If you have any questions
or problems regarding the
operation of your Deni Buffet
Server, call our customer service
department toll free:*

Monday through Friday
8:30 a.m. to 5:00 p.m.

(Eastern Standard Time)

1-800-DENI-VAC

1-800-336-4822

or email us at
custserv@deni.com

www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Your Deni Buffet Server is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. Please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc. 800 Hertel Avenue, Buffalo, NY 14207. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing Company, Inc. undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state/province to state/province.

Modèle #15205

IMPORTANT!

Veuillez garder ces instructions
et l'emballage original.

www.deni.com



INSTRUCTIONS **D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Au moment d'utiliser cet appareil électrique, il faut toujours appliquer les mesures de sécurité suivantes:

■ LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.

- Un adulte doit exercer une surveillance étroite quand cet appareil est employé par des enfants ou près de ces derniers.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par la société Keystone Manufacturing Co. Inc. peut présenter des risques.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation électrique pendre sur le rebord d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Placez le plateau de service Deni au centre du comptoir ou de l'aire de travail.
- Ne placez pas l'appareil près d'un brûleur à gaz chaud ou électrique.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes.
- Tournez le thermostat en position « OFF » avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Pour débrancher l'appareil, enlevez la prise électrique de la prise murale.
- MISE EN GARDE : La surface demeurera chaude pendant un certain temps même lorsque l'appareil est éteint.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le déplacer. Il faut apporter une attention extrême quand on déplace des appareils contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation électrique est endommagé. Renvoyez l'appareil à la société Keystone Manufacturing Company Inc. pour y faire faire les travaux de service approprié, pour remplacer des pièces ou pour faire des réparations immédiates.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer ou d'en retirer des pièces.

- Laissez l'appareil refroidir avant d'y installer ou de retirer des pièces.
- Nettoyez toujours chaque pièce individuellement.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas ce plateau de service Deni à d'autres fins que celles prévues.
- Ne nettoyez pas cet appareil avec des tampons de récurage en métal. Des filaments peuvent se détacher du tampon et court-circuiter les pièces électriques, ce que créerait un danger de choc électrique.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas la prise électrique, le cordon d'alimentation ou la base de moteur dans l'eau ou dans aucun autre liquide.
- Vous ne devriez pas utiliser de rallonge électrique avec cet appareil. Mais si une rallonge doit absolument être employée, elle doit avoir des valeurs nominales égales ou supérieures à celles de l'appareil.
- Ne laissez pas cet appareil sans supervision quand il est utilisé.
- Ne remplissez pas les plateaux à plus des deux tiers de leur capacité.
- Cet appareil est réservé exclusivement aux applications domestiques.
- Cet appareil a une prise polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de chocs électriques, cette prise ne peut être insérée que d'une seule manière dans les prises murales. Si la prise ne peut pas être insérée entièrement dans la prise murale, inversez la prise. Si vous ne pouvez toujours pas insérer la prise dans la prise murale, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la prise, peu importe la façon.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Réglage des températures

1. Les aliments de différentes densités exigent des quantités différentes de chaleur pour conserver la nourriture à la température désirée. Par exemple, le bœuf haché aura besoin de plus de chaleur pour rester chaud qu'une sauce à la viande.
2. Pour que la nourriture ne se contamine pas et qu'elle ne transporte de maladie, toutes les nourritures chaudes devraient être conservées à 140 °F ou plus.
3. Pour maintenir la température minimale de 140 °F, utilisez un thermomètre pour la nourriture et faites les ajustements nécessaires du contrôle de la température.
4. Vérifiez périodiquement la température de la nourriture à l'aide d'un thermomètre pour la nourriture, particulièrement si la nourriture doit rester sur l'appareil pendant une période prolongée.
5. Cet appareil à deux plateaux est conçu pour atteindre une température minimum pour chaque réglage du contrôle des températures. (Voir ci-dessous)

« Low » (Bas)

« Medium » (Moyen) : 185 °F

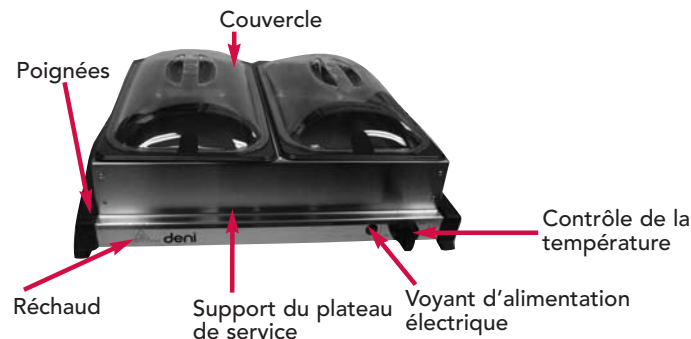
C'est la température minimum quand les deux plateaux de service sont utilisés sur le réchaud.

« High » (Élevé) : 200 °F

C'est la température minimum à conserver quand les deux plateaux de service sont utilisés sur le réchaud.

Réchaud

CARACTÉRISTIQUES



Plateau de service : capacité de 2 à 2,5 pintes



Réchaud

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage et la documentation.
2. Lavez les couvercles et les plateaux avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon doux. Rincez et séchez-les complètement.
3. Essuyez la base de chauffage avec un chiffon humide propre. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de tampon de récurage. N'immergez pas la base dans l'eau.
4. Chauffez la base sans nourriture pendant environ 10 minutes. Cela scellera l'enduit sur le plateau de chauffage.
NOTE : L'appareil pourrait dégager de la fumée ou des odeurs lors de ce premier chauffage. C'est normal.

ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

Il y a deux manières d'utiliser votre appareil.

1. À l'aide des 2 grands plateaux de 2,5 pintes. Placez le support du plateau sur le réchaud et placez les deux grands plateaux de service à l'intérieur.
2. À l'aide du réchaud. Placez la nourriture directement sur le réchaud ou placez un plateau qui va au four directement sur le réchaud.



Utilisation du réchaud avec les plateaux de service

1. Placez le contrôle de la température en position « OFF » et branchez l'appareil dans une prise murale.
2. Nettoyez et séchez toutes les surfaces complètement avant d'utiliser l'appareil. (Voir les instructions de nettoyage).
3. Placez le contrôle de température à « Medium » (moyen).
NOTE : Lorsque les plateaux de service sont utilisés à l'intérieur le contrôle de la température doit être placé à « Medium » pour que la nourriture reste à la température recommandée de 140 °F.
4. Le plateau de service peut conserver la nourriture chaude pendant une plus longue période si les couvercles sont utilisés; il n'est pas recommandé de dépasser plus de 4 heures sans quoi la nourriture peut sécher.
5. Quand vous avez fini d'utiliser l'appareil, tournez le contrôle de la température en position « OFF » et débranchez-le de la prise murale.
6. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le remiser.

UTILISATION DE L'APPAREIL

La nourriture devrait être entièrement cuite et chaude lorsqu'elle est mise sur le plateau de service ou sur le réchaud.

1. Branchez le cordon d'alimentation électrique dans une prise murale. Assemblez l'appareil suivant vos besoins.

2. Placez la nourriture sur les plateaux et tournez le contrôle de la température à « LOW ». Le voyant indicateur s'allume pour indiquer que l'appareil est en marche.
3. Tournez le contrôle de la température à « LOW », « MED » ou « HIGH » pour ajuster la température. NOTE : Pour obtenir le meilleur résultat possible, tournez le bouton à « HIGH » pour atteindre rapidement la température voulue et réduisez ensuite le niveau de chauffage jusqu'à ce que vous obteniez la température désirée.
4. La nourriture restera chaude pendant une certaine période lors l'appareil est éteint.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

1. Assurez-vous que le contrôle de la température est en position « OFF ». Débranchez le cordon d'alimentation électrique de la prise murale.
2. Laissez l'appareil refroidir complètement.
3. Lavez les couvercles et les plateaux à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
4. Rincez et séchez-les complètement.
5. Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide propre. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de tampons de récurage. N'immergez pas la base dans l'eau.

Réchaud

CONSEILS ET TRUCS

- Utilisez le plateau de service pour conserver la nourriture chaude pendant que vous préparez les autres aliments.
- Les aliments contenant peu ou pas de liquide devraient être conservés à un niveau de température « LOW »; remuez-les de temps en temps.
- Quand vous employez l'appareil seulement comme réchaud, utilisez des récipients qui sont à l'épreuve de la chaleur.
NOTE : Le réchaud n'est pas conçu pour conserver chaud les grands contenants profonds de nourriture ou de liquide.
- Le réchaud est idéal pour garder les contenants peu profonds chauds à leur sortie du four.
- Ne remplissez pas les plateaux à plus des deux tiers de leur capacité.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant une réduction de leur capacité physique, sensorielle ou mentale ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, sauf s'ils sont sous la surveillance d'un adulte ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les plateaux de service peuvent aller au four, mais pas les couvercles.

- Quand vous servez une nourriture tiède ou chaude, vous pouvez chauffer les plateaux de service dans le four avant d'y mettre la nourriture pour maintenir une température plus élevée au début.

NOTE : La température de surface du réchaud sera beaucoup plus élevée que Plateau de service ci-dessus afin de transférer la chaleur entre le réchaud et les plateaux de service.

NOTE : L'utilisation de l'appareil pendant de longues périodes à des températures élevées peut causer une décoloration des plateaux de service et le réchaud pourrait roussir.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions à propos de l'appareil ou que vous éprouvez des problèmes d'utilisation Réchaud Deni, communiquez sans frais avec notre service à la clientèle:

Lundi au vendredi

8 h 30 à 17 h 00

(Heure normale de l'Est)

1-800-DENI-822

ou envoyez un courriel à

custserv@deni.com

Visitez notre site Web au
www.deni.com

Deni par Keystone Manufacturing Company, Inc.®

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Votre Réchaud Deni est garanti contre tous les défauts de matériau et de fabrication pendant un an à compter de la date d'achat ou de la date indiquée sur le reçu de caisse. Si votre appareil est défectueux dans l'année suivant la date d'achat ou du reçu de caisse, retournez l'appareil, port prépayé, ainsi qu'une description du problème. Veuillez l'envoyer à: Keystone Manufacturing Company, Inc., 800 Hertel Ave, Buffalo, NY 14207. (Veuillez emballer l'appareil soigneusement dans son emballage d'origine afin d'éviter tout dommage durant le transport. Keystone n'est pas responsable des dommages pouvant se produire durant le transport.) En vertu de la présente garantie, Keystone Manufacturing Company, Inc. s'engage à réparer ou à remplacer les pièces défectueuses.

Cette garantie est valide uniquement si l'appareil est utilisé dans un cadre domestique, conformément aux instructions. Cette garantie est non valide si l'appareil est branché dans une prise murale inappropriée, démontée ou modifiée de quelque façon que ce soit ou endommagée en raison d'une utilisation abusive.

Nous vous demandons de bien vouloir remplir votre carte de garantie et de la retourner dans la semaine suivant l'achat de l'appareil.

Cette garantie vous procure des droits légaux précis. Vous pouvez également disposer d'autres droits, selon votre état ou province de résidence.

Bandeja para buffet

deni®

Modelo #15205

¡Importante!

Sírvase regresar esta tarjeta de registro de garantía dentro de la siguiente semana

www.deni.com



INSTRUCCIONES
PARA EL USO APROPIADO Y EL COCHE

Bandeja para buffet

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice este electrodoméstico, siempre debe prestar atención a ciertas precauciones de seguridad, entre ellas las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- Cuando este electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos, se lo debe hacer bajo estricta supervisión de un adulto.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Keystone Manufacturing Co., Inc. puede causar peligros.
- No permita que el cable cuelgue sobre el costado de la mesa o toque superficies calientes.
- Coloque la bandeja para buffet Deni en el centro de la mesa o el lugar de trabajo.
- No la coloque cerca de quemadores calientes a gas o eléctricos.
- No toque superficies calientes.
- Apague (OFF) el termostato antes de conectar o desconectar la unidad.
- Para desconectarla, saque el enchufe del tomacorriente de la pared.
- **PRECAUCIÓN:** La superficie permanecerá caliente después de haber apagado la unidad.
- Siempre desconecte la unidad antes de intentar moverla. Debe tener extremo cuidado al mover electrodomésticos que contengan aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No la opere si el cable está dañado. Devuelva el electrodoméstico a Keystone Manufacturing Company Inc. para su mantenimiento, reemplazo o reparación inmediatos.
- Siempre desconéctela antes de limpiarla o quitarle componentes.

- Permita que se enfríe antes de poner o sacar componentes.
- Siempre limpie cada componente por separado.
- No la utilice al aire libre.
- No utilice la bandeja para buffet Deni con propósitos diferentes a aquellos para los cuales está diseñada.
- No la limpie con paños de metal. El paño se puede romper y causar cortocircuitos en componentes eléctricos, lo cual causa la posibilidad de producir una descarga eléctrica.
- Para protegerla de descargas eléctricas, no sumerja el enchufe, el cable o la base del motor en agua ni ningún otro líquido.
- Se recomienda que no utilice un cable de alargue con la unidad. Sin embargo, si lo utiliza, debe tener la misma capacidad eléctrica o más que la del electrodoméstico.
- NO deje este electrodoméstico sin supervisión mientras esté funcionando.
- No llene las fuentes en más de $\frac{2}{3}$ partes de su capacidad total.
- Esta unidad es sólo para uso doméstico.
- Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado en una única dirección. Si el enchufe no entra por completo en el tomacorriente, gírelo. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista habilitado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Configuraciones de temperatura

1. Las comidas de diferentes densidades pueden requerir una cantidad mayor o menor de calor para mantenerse a la temperatura deseada. Por ejemplo, la carne picada necesita una configuración de temperatura superior para calentarse de lo que necesita una salsa marinera.
2. Para eliminar el riesgo de que la comida se eche a perder o de enfermedades producidas por los alimentos, todos los platos calientes o tibios deben mantenerse a 140 °F (60 °C) o más.
3. Para mantener la temperatura mínima de 140 °F (60 °C) utilice un termómetro para alimentos y ajuste la configuración del dial de control de temperatura según sea necesario.
4. Verifique la temperatura de los alimentos con el termómetro de forma periódica, en especial si la comida permanecerá en la bandeja para buffet durante un período prolongado de tiempo.
5. Esta bandeja para buffet de 2 fuentes está diseñada para alcanzar una temperatura mínima para cada una de las configuraciones del dial de control de temperatura (Lea más información abajo)

Baja

Media -185 °F (85 °C)

Esta es la temperatura mínima cuando se utilizan la cazuela 2 fuentes en la fuente para calentar.

Alta -200 °F/93 °C

Esta es la temperatura mínima cuando se utilizan la cazuela 2 fuentes en la fuente para calentar.

Bandeja para buffet

Componentes



Fuente para calentar
capacidad de 2-2.35
litros



Fuente para calentar

Antes de utilizarlo

1. Saque todos los materiales de embalaje y la literatura.
2. Lave las tapas y las fuentes con agua tibia con jabón y una esponja o paño suave. Enjuáguela y séquela por completo.
3. Limpie la base de calentamiento con un trapo húmedo y limpio. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos. No sumerja la base en agua.
4. Caliente la base para calentar sin comida durante unos 10 minutos. Eso sellará la capa de la fuente para calentar.
NOTA: el electrodoméstico puede despedir humo u olores cuando se lo caliente por primera vez. Eso es normal.

Montaje de la bandeja para buffet

Hay dos formas de usar su bandeja para buffet.

1. Utilice 2 fuentes grandes de 2,45 litros. Coloque el apoyo de la fuente para servir sobre la fuente para calentar y coloque las dos fuentes para servir grandes adentro.
2. Utilice la fuente para calentar. Coloque comida directamente sobre la fuente para calentar o un plato resistente al horno directamente sobre la fuente para calentar.



Uso de la fuente para calentar con las bandejas para buffet

1. Con la configuración de temperatura en la posición "OFF", conecte el electrodoméstico a un tomacorriente.
2. Limpie y seque todas las superficies por completo antes de usarla. Consulte las instrucciones para la limpieza.

3. Establezca el dial de control de temperatura en "Medium" (medio).
NOTA: Es importante recordar, que el dial de control de temperatura debe estar en "Medium" (medio) para que los alimentos se mantengan a la temperatura de 140 °F (60 °C) recomendada.

4. La bandeja para buffet puede conservar alimentos calientes durante un período de tiempo más largo si se utilizan las tapas. No obstante, no se recomienda superar las 4 horas o la comida puede secarse.
5. Cuando haya terminado de usar el electrodoméstico, gire el dial de control de temperatura a la posición "Off" y desconéctelo del tomacorriente.
6. Permita que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de limpiarlo o guardarlo.

Operación de la unidad

Los alimentos deben estar por completo cocinados y calientes cuando los coloque en la bandeja para buffet o en la fuente para calentar.

1. Conecte el cable de electricidad a un tomacorriente. Monte la unidad según su preferencia.
2. Coloque la comida en las fuentes y gire el dial de temperatura a "LOW" (baja). La luz indicadora se iluminará, lo cual mostrará que la unidad está encendida.
3. Gire el dial de temperatura a "LOW" (baja), "MED" (media) o "HIGH" (alta) para ajustar la temperatura. **NOTA: para mejores resultados, gire la perilla a la posición de configuración "HIGH" (alta) para alcanzar con rapidez su temperatura y luego bájela a la temperatura deseada.**
4. La comida se mantendrá caliente durante un tiempo después de haber apagado la unidad.

Limpieza de la unidad

1. Asegúrese de que el dial de temperatura esté en la posición "OFF". Desconecte el cable de electricidad del tomacorriente.
2. Permita que el electrodoméstico se enfríe por completo.
3. Lave las tapas y las fuentes con agua tibia con jabón y una esponja o paño suave.
4. Enjuáguela y séquela por completo.

Bandeja para buffet

5. Limpie la unidad con un trapo húmedo y limpio. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos. No sumerja la base en agua.

Datos y consejos

- Utilice la bandeja para buffet para mantener los alimentos calientes mientras prepara otras comidas.
- Los alimentos que contengan poco líquido o nada en absoluto deberían mantenerse en la configuración "LOW" (baja) y revolverse cada cierto tiempo.
- Al usar el electrodoméstico sólo como una fuente para calentar, asegúrese de utilizar recipientes que sean a prueba de calor.
NOTA: la fuente para calentar no está diseñada para mantener caliente cazuelas grandes y profundas de alimentos o líquido.
- La fuente para calentar es ideal para mantener calientes cazuelas poco profundas recién sacadas del horno.
- No llene las fuentes en más de 2/3 partes de su capacidad total.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser usado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento a menos que se encuentren bajo supervisión de una persona responsable por su seguridad o ésta les haya dado instrucciones sobre el uso del electrodoméstico. Para asegurarse de que los niños no jueguen con el electrodoméstico, se los debe supervisar.

- Es seguro usar las fuentes de buffet en el horno. No así las tapas.
- Al servir comida tibia o caliente, puede calentar las fuentes para buffet en el horno antes de poner alimentos adentro de manera de mantener la temperatura más elevada durante la configuración inicial.

NOTA: la temperatura de la superficie de la fuente para calentar será superior que los rangos de temperatura de Fuente para calentar capacidad el calor desde la fuente a las bandejas para buffer.

NOTA: el uso prolongado durante largos períodos de tiempo a temperaturas elevadas puede causar una descoloración de las fuentes para buffet y la fuente para calentar puede quemarse.

SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta o problema sobre la operación de su picadora de hielo Deni, llame a nuestro departamento de servicio al cliente a la línea gratuita:

de lunes a viernes
de 8:30 a 17:00
(horario del este)

1-800-DENI-VAC

1-800-336-4822

o envíenos por correo electrónico en
custserv@deni.com

www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

UN AÑO DE GARANTÍA

Su picadora de hielo Deni está cubierta por una garantía de un año, a partir de la fecha de compra o recepción, contra cualquier defecto de materiales o fabricación. En caso de que su electrodoméstico tenga algún defecto dentro del año posterior a la fecha de compra o de recepción, devuelva la unidad, con envío prepago, junto con una explicación sobre el reclamo. Si lo compró en Estados Unidos u otro país, sírvase enviarla a: Keystone Manufacturing Company, Inc. 800 Hertel Ave, Buffalo, NY 14207. (Por favor, empaque su electrodoméstico con cuidado en su caja y material de embalaje originales para evitar que sufra daños durante el transporte. Keystone no se hace responsable por ningún daño que sufra el electrodoméstico durante el envío de devolución.) De acuerdo con esta garantía, Keystone Manufacturing Company, Inc. se compromete a reparar o reemplazar cualquier componente que se considere defectuoso.

Esta garantía sólo es válida si el electrodoméstico se utiliza con exclusivos fines domésticos según las instrucciones. Esta garantía no tiene validez si la unidad se conecta a un suministro eléctrico inapropiado o si se la desmonta o se interfiere con ella de manera alguna o si se la daña por su uso inadecuado.

Le pedimos que por favor complete los detalles de su tarjeta de garantía y la devuelva dentro de la semana posterior a la fecha de compra o recepción.

Esta garantía le da derechos legales específicos. También puede gozar de otros derechos que varíen de un estado o provincia a otro.