AROMA®

Stainless Steel Triple Buffet Server & Warming Tray

Instruction Manual

www.AromaCo.com

AWT-1503SP

AWT-1503SP

www.AromaCo.com

Servidor de bufé y bandeja calentadora

Manual de instrucciones

AROMA®

Congratulations on your purchase of the AROMA Stainless Steel Buffet Server and Warming Tray! In no time at all you'll be enjoying the ease and convenience of serving fresh, hot meals and appetizers without having to reheat. With your new buffet server, foods stay warm for hours so you can focus on more important things, like family and friends.

The stainless steel base doubles as a warming tray for appetizers, finger foods and keeping whole plates warm. Fully adjustable temperature controls allow you to customize the heat to suit a wide array of dishes. Use your new buffet server for a party, family gathering or everyday mealtime. The serving trays and lids are dishwasher-safe for easy cleanup.

This manual contains instructions for using this appliance as well as some helpful serving hints. For recipe suggestions or more kitchen solutions, please visit us online at **www.AromaCo.com**.

Please read all instructions before first use.

Published By:

Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.aromaco.com

© 2008 Aroma Housewares Company All rights reserved.

Felicitaciones en su compra de la Servidor de bufé y bandeja calentadora de Aroma. Muy pronto usted gozará de la facilidad y conveniencia de las comidas y los aperitivos los alimentos se mantienen caliente por horas así que usted pueden concentrarse en cosas más importantes, como la familia y los amigos.

La base del acero inoxidable doble como bandeja que se calienta para los aperitivos, los alimentos del dedo y para mantener las placas entreras calientes. Los controles de la temperatura ajustables permiten que usted modifique el calor para satisfacer una amplia gama de platos. Utilice su servidor nuevo del buffet para una fiesta, una reunión de la familia, o para servir diariamente. Las bandejas y las tapas de la porción se pueden lavar en el lavaplatos para la limpieza fácil.

Este manual contiene las instrucciones para usar este electrodomésticо así como algunas sugerencias útiles de servir. Para consejos sobre recetas o ideas para nuevos aparatos para su hogar, por favor visítanos en línea a **www.AromaCo.com**.

Favor de leer todas las instrucciones antes de usar.

Publicada Por:

Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.aromaco.com

© 2008 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. **Read all instructions before using.**
2. Do not place the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
3. Note that the trays can only be filled with food and/or liquid to 2/3 capacity.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electrical shock and malfunction, do not immerse the body, cord or plug in water or any other liquids.
6. Use on a heat-resistant and even surface. Keep at least 6 inches away from walls or flammable materials.
7. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
8. Turn the thermostat knob to “Off” to turn the power off.
9. **Caution:** the surface will remain warm for some time after the unit has been turned off.
10. Do not operate this appliance while empty, as it may cause the metal to warp.
11. Always unplug the appliance and allow it to cool completely before cleaning or removing parts.
12. Do not operate with a damaged cord or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Contact Aroma customer service for repair, adjustment or replacement.
13. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
14. Do not use outdoors.
15. Do not allow the cord to hang over the edge of the counter or table or to touch hot surfaces.
16. Extreme caution must be used when using or moving this appliance while it contains food or hot liquids.
17. Do not use this appliance for other than its intended use.
18. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the provided removable containers.
19. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the knob to the “Off” position, then remove plug from wall outlet.
20. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause burns.
21. To ensure continued protection againt the risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usen aparatos eléctricos, siempre deberán observarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de usar.**
2. No coloque el aparato junto a explosivos y/o gases inflamables.
3. Note que las bandejas solo se puede llenar con alimentos y/o líquidos a 2/3 de capacidad.
4. No toque las superficies calientes.
5. Para protegerse de descargas eléctricas o malfuncionamiento, no sumerja el cuerpo, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
6. Uso en un a prueba de calor e incluso superficial. Guarde por lo menos 6 pulgadas lejos de las paredes o de los materiales inflamables.
7. Cuando el aparato sea usado por niños o cerca de ellos es necesario supervisarlos cuidadosamente.
8. Gire la perilla del termostato a la posición “Off” (apagado) para apagar la unidad.
9. **Precaución:** la superficie permanecerá tibia después de apagar la unidad.
10. No haga funcionar el aparato mientras esté vacío, dado que puede causar que el metal se combe.
11. Siempre desenchufe el aparato y deje que se enfríe por completo antes de limpiar o quitar las piezas.
12. No lo haga funcionar con el cable dañado o después del malfuncionamiento del aparato o si se ha dañado de algún modo. Devuelva el aparato a la tienda de servicio autorizada más cercana para repararlo o ajustarlo.
13. El fabricante no recomienda el uso de accesorios porque puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
14. No lo use al aire libre.
15. No deje que el cable cuelgue del borde del mostrador o la mesa ni que toque las superficies calientes.
16. Se debe tener extrema precaución al utilizar o mover el aparato cuando contenga comida o líquidos calientes.
17. No lo use para otra cosa que no sea el uso previsto.
18. Para reducir el riesgo de choque eléctrico, cocine solamente en los envases desprendibles proporcionados.
19. Siempre ajuste el enchufe primero al aparato, y luego enchufe el cable eléctrico al tomacorriente de la pared. Para desconectar, gire la perilla a la posición “Off” (apagado) y después quite el enchufe del tomacorriente de la pared.
20. Recomendamos que se tomen precauciones extremas al abrir la tapa durante el tiempo que cocine o después de haber cocinado, ya que el vapor caliente escapará de la olla y esto podría ocasionar quemaduras.
21. Para asegurar continuó el againt de la protección el riesgo de descarga eléctrica, conecta con enchufes correctamente puestos a tierra solamente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SHORT CORD INSTRUCTIONS

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a longer extension cord is used:
   a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
   b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
   c. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should a grounding 3-wire cord.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like sketch A. An adapter, sketch B, should be used for connecting sketch-A plug plugs to two-plugs to two-prong receptacles. The grounding tab, which extends from the adapter, must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box as shown in sketch C using a metal screw.

This appliance is for household use only.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

Este aparato electrodomésticо debe estar puesto a tierra mientras se usa para protegеr al usuario contra un choque eléctrico. El aparato viene equipado con un cable de 3 conductores y una clavija de puesto a tierra de 3 espigas de contacto para entrar al receptáculo correcto de puesto a tierra. El aparato tiene una clavija como se muestra en el dibujo A. Se debe usar un adaptador, dibujo B, para conectar la clavija al receptáculo de dos espigas. La espiga de puesto a tierra, que se extiende del adaptador, debe conectarse a un puesto a tierra permanente tal y como una caja de salida debidamente puesta a tierra como se muestra en el dibujo C usando un tornillo metálico.

INSTRUCCIONES PARA PONER A TIERRA

1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
   a. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
   b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue por el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.
   c. Si la aplicación es del tipo puesto a tierra, la cuerda de extensión si una cuerda el poner a tierra de 3 alambres.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

PARTS IDENTIFICATION

1. Cool-touch handles
2. Serving tray support
3. Clear plastic lids
4. Indicator light
5. Temperature dial
6. Non-skid feet
7. Warming tray / base
8. Serving trays

IDENTIFICACION DE LAS PARTES

1. Manijas frías al tacto
2. Soporte de la bandeja para servir
3. Tapas plásticas transparentes
4. Luz indicadora
5. Dial de temperatura
6. Patas antideslizantes
7. Bandeja calentadora/base
8. Bandejas para servir

USING YOUR BUFFET SERVER

Before First Use:

1. Read all instructions and important safeguards.
2. Remove all packaging materials and make sure items are received in good condition.
3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
4. Wash the lids, trays and serving tray support with warm, soapy water using a sponge or soft cloth. Rinse and dry thoroughly.
5. Wipe the warming base with a clean damp cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads. Do not immerse the base in water.
6. Heat the warming base without food for about 10 minutes. This will seal the coating on the warming tray.

NOTE:
The appliance itself may give off smoke or odors when heating for the first time. This is normal and should dissipate shortly.

USING THE BUFFET SERVER:

1. Place warming tray/base on a sturdy, level and heat-resistant surface.
2. **To Operate as Warming Tray:** Do not add serving tray support or serving trays. **To Operate with Serving Trays:** Place the serving tray support and the serving trays on to the base.
3. Plug the power cord into a wall outlet.
4. Place food in the trays and turn the temperature dial to “Low.” The indicator light will illuminate once the appliance is on.
5. **If using the warming tray, do not turn the temperature above “Low.”**
6. If using the buffet server, turn the temperature dial to “Low,” “Med” or “High” to adjust the temperature to the needed setting.

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.

7. Place lids over food as needed.
8. When finished using, turn the temperature knob to “Off” and unplug the cord from the wall outlet.
9. Food will be kept warm for a period of time after the appliance has been turned off. Do not touch, disassemble or clean the appliance until it has cooled completely.

COMO USAR EL APARATO

Antes de usarla por primera vez:

1. Lea todas las instrucciones y precauciones importantes.
2. Retire todos los materiales de embalaje y asegúrese de que todos los artículos recibidos estén en buenas condiciones.
3. Rasgue todas las bolsas plásticas dado que pueden representar un riesgo para los ños.
4. Lave las tapas, bandejas y soportes de la bandeja para servir con agua jabonosa utilizando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque a fondo.
5. Seque la base calentadora con un paño húmedo limpio. No use limpiadores abrasivos ni estropajos. No sumerja la base en agua.
6. Caliente la base calentadora sin alimentos durante aproximadamente 10 minutos. Esto sellará el recubrimiento de la bandeja calentadora.

NOTA:
El aparato en sí puede despedir humo u olor cuando lo caliente por primera vez. Esto es normal.

Como usar el aparato:

1. Coloque la bandeja/base calentadora en una superficie sólida y nivelada.
2. **Para funcionamiento como bandeja calentadora:** no agregue el soporte de la bandeja para servir o las bandejas para servir.
   Para funcionamiento con bandejas para servir: coloque el soporte de la bandeja para servir y las bandejas para servir sobre la base.
3. Enchufe el cable eléctrico en el tomacorriente de la pared.
4. Coloque los alimentos en las bandejas y gire el dial de temperatura a la posición “Low” (temperatura baja). La luz indicadora se iluminará para indicarle que el aparato está encendido.
5. Cuando utilice el aparato como bandeja calendatora, deje el dial de temperatura en la posición de “Low”. No use las posiciones “Med” o “High”.
6. Cuando utilice el aparato con bandejas para servir, gire el dial de temperatura a “Low” (temperatura baja), “Med” (temperatura media) o “High” (temperatura alta) para regular la temperatura.

NOTA:
Para obtener mejores resultados gire la perilla a la posición “High” (temperatura alta) para que alcance rápidamente la temperatura y luego gírela hacia abajo para obtener la temperatura deseada.

7. Coloque las tapas sobre la comida según sea necesario.
8. Cuando termine de usarlo, gire el dial a la posición de “Off” y desenchufe el cable del tomacorriente de la pared.
9. La comida se mantendrá tibia durante un período después de que se haya apagado el aparato. No toque, desarme ni limpie el aparato hasta que se enfríe completamente.

COMO USAR EL APARATO

Sugerencias útiles:

- No llene las bandejas para servir a más de 2/3 de la capacidad.
- La comida debe estar totalmente cocinada y caliente cuando la coloque en el servidor de bufé o en la base calentadora.
- Use el servidor de bufé para mantener caliente la comida mientras prepare otras comidas.
- Los alimentos que contienen poco o nada de líquido se deben mantener en el parámetro “Low” (temperatura baja) y revolver ocasionalmente.
- Cuando utilice el aparato como bandeja calentadora, solo use el parámetro “Low” (temperatura baja).
- Cuando utilice el aparato como bandeja calentadora, asegúrese de utilizar recipientes que sean a prueba de calor.

NOTA:
La bandeja calentadora no está diseñada para mantener ollas de alimentos grandes y profundas o para calentar líquidos.

- La bandeja calentadora es ideal para mantener sartenes poco profundas directamente salidas del horno calientes.
- Después de un periodo de uso, una área de descoloración pudiera desarrollar en la bandeja calentadora. Esto es normal y no representa riesgo a la salud.

USING YOUR BUFFET SERVER

TIPS FOR GETTING STARTED

- Do not fill serving trays more than 2/3 full.
- Food should be fully cooked and hot when put in the buffet server or on the warming base.
- 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 and stirred occasionally.
- When using the appliance as a warming tray, do not turn the temperature above the “Low” setting.
- When using the appliance as 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.
- After a period of use, the warming tray may develop some discoloration around the heating element. This is normal and does not pose a health risk.

HOW TO CLEAN

Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning.

1. Make sure the temperature dial is in the “Off” position and unplug the power cord from the wall outlet.
2. Allow the appliance to cool completely.
3. Wash the lids, trays and serving tray support with warm, soapy water using a sponge or soft cloth.
4. Rinse and dry thoroughly.
5. Wipe the base and handles with a clean damp cloth.

- **DO NOT use abrasive cleaners or scouring pads.**
- **DO NOT immerse the base in water.**

NOTE:
The stainless steel serving trays and plastic lids are dishwasher safe for quick and easy cleanup.

COMO LIMPIAR

Desconecte siempre la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Asegúrese de que el dial de temperatura esté en la posición “Off” (apagado) y desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente de la pared.
2. Deje que el aparato se enfríe completamente.
3. Lave las tapas, bandejas y soportes de bandejas para servir con agua jabonosa utilizando una esponja o un paño suave.
4. Enjuague y seque a fondo.
5. Seque la base y las manijas con un paño húmedo limpio.

- **NO use limpiadores abrasivos ni estropajos.**
- **NO sumerja la base en agua.**

NOTA:
Las Bandejas para servir del acero inoxidable y las tapas plásticas transparentes son aptos para lavar facilmente en el lavavajillas.

NOTES

NOTAS

GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga defectos en sus materiales y fabricación durante un período de un año a partir de la fecha comprobada de compra dentro de la parte continental de los Estados Unidos.

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepagado, con comprobación de compra y $18.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, el uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento en un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le da derechos legales específicos los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre áreas fuera de los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L-V, 8:30 AM - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico
Sitio Web: www.aromaco.com

8

LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in the continental United States.

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. $18.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

This warranty does not cover improper installation, misuse, abuse or neglect on the part of the owner. Warranty is also invalid in any case that the product is taken apart or serviced by an unauthorized service station.

This warranty gives you specific legal rights, which may vary from state to state, and does not cover areas outside the United States.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
M-F, 8:30 AM - 5:00 PM, Pacific Time
Website: www.aromaco.com