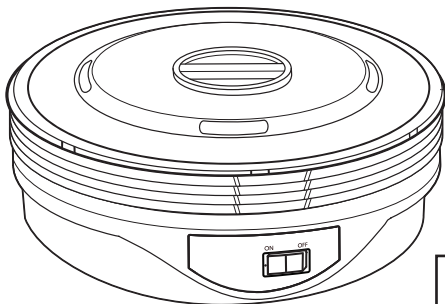


Proctor Silex

Food Dehydrator
Déshydrateur
d'aliments
Deshidratador de
Alimentos



**READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR**

English..... 2
USA: 1-800-851-8900
www.proctorsilex.com

Français..... 14
Canada : 1-800-267-2826
www.proctorsilex.ca

Español 26
México: 01 800 71 16 100
www.proctorsilex.com.mx

**Le invitamos a leer cuidadosamente
este instructivo antes de usar su
aparato.**

840284800

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

- 1.** Read all instructions.
- 2.** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 3.** Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 4.** Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 5.** To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
- 6.** Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 7.** Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
- 8.** The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 9.** Do not use outdoors.
- 10.** Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
- 11.** Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

12. To disconnect, pause or reset/stop the appliance and then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Parts and Features

*To order parts:

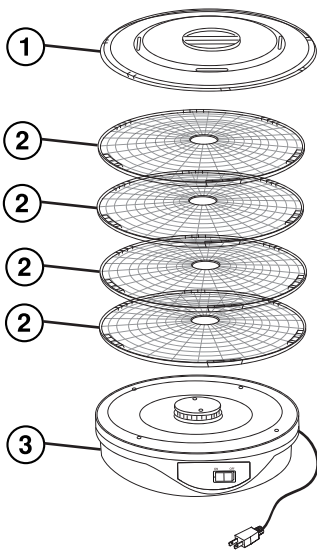
US: 1.800.851.8900

www.proctorsilex.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

BEFORE FIRST USE: Wash all removable parts in hot, soapy water. Rinse and dry.



1. Lid*

2. Trays*

3. Base

How to Load Trays

Dehydrator Preparation

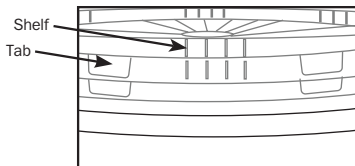
- The lid must always be in the top position for proper drying.
- All four trays should be used during each drying, even if some are empty.
- It is best to dry one type of similar food at a time; for example, all fruits or all vegetables.
- Always leave trays in place until drying is complete. You may remove food from trays when acceptably dried.
- Always place food in a single layer on each tray for even drying. Do not overlap fruits, vegetables, or meats or crowd trays.

How to Use the Dehydrator

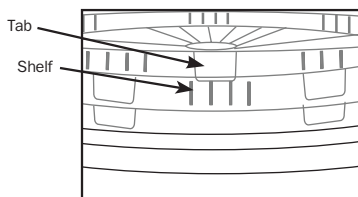
1. Plug into outlet.
2. Load food onto trays. Always place food in a single layer on each tray for even drying. Do not overlap fruits, vegetables, or meats or crowd trays.
3. Stack trays onto base. Place lid onto last tray.
4. Check for dryness after a few hours; then check for dryness every 2 hours.
5. Unplug. Let food cool completely on trays or wire rack before storing. Store dehydrated foods in airtight containers or vacuum-seal.

Tray Depth Adjustment

1. For thinner foods, adjust the trays to be 1/2" (1.3 cm) high. When stacking the trays, align all the tabs in a row.
2. For thicker foods, adjust the trays to be 1" (2.5 cm) high. When stacking the trays, align the trays so that the tabs sit on the shelves.



1/2" (1.3 cm) space between trays



1" (2.5 cm) space between trays

Dehydrating Fruits and Vegetables

A. Food Preparation

- Always wash hands before starting food preparation.
- Wash all fruits and vegetables before preparation.
- Choose fruits and vegetables that are in season for the best flavor.
- Discard any fruits and vegetables that have bruises or mold.
- Cut foods the same thickness, size, or shape before drying to ensure even drying.
- Some foods, like garlic, onions, cauliflower, and broccoli, have a strong smell when drying.

Dehydrating Fruits and Vegetables (cont.)

B. Pretreatment

- Some fruits and vegetables require pretreatment before drying. Blanch or add color protectors to preserve natural color.

How to Blanch

Blanching is recommended for some vegetables to help prevent color and flavor loss during drying and storage. Blanching is used to break the skins on some fruits to help shorten the drying process.

- Bring a large stockpot filled with cold water to a rolling boil.
- Place cleaned fruits or vegetables in a strainer with a handle.
- Dip strainer into the boiling water until crisp-tender.
- Make sure that all the fruits or vegetables are covered with water for even blanching.
- After blanching is complete, plunge into a large bowl filled with ice water to stop the blanching process.
- Drain and completely pat dry the fruits or vegetables before dehydrating.

How to Protect Color

Some fruits and potatoes may discolor during the drying process. To protect the color, follow these steps.

- Prepare a solution of equal parts lemon juice and water.
- Dip pieces into the solution; drain.
- If using a commercial fruit preservative, follow package directions.

Dehydrating Fruits and Vegetables (cont.)

C. Determining Dryness

- Many things influence drying time, including moisture content, type and amount of food, shape and evenness of food slices, air temperature, humidity, and your personal preference in texture of your food.
- Combine any remaining food to upper trays for ease of checking doneness.
- Check all trays for doneness after 1 hour.
 - All fruits should be able to bend and be slightly soft but not be tacky, except for apples and bananas which should be crisp.
 - All vegetables should be crisp and easily broken.

Dehydrating Fresh Herbs

- Herb leaves that are larger such as basil, bay leaves, mint, sage, or sorrel should be picked from the stems before drying.
- Herbs such as cilantro, dill, parsley, or rosemary should be kept on the stem for drying. It is easier to remove the herbs after drying.
- Always rinse herbs with cold water and carefully remove any remaining water with a salad spinner or paper towels. Herbs must be completely dried before dehydrating begins.
- Herbs are fast-drying when compared to fruits, vegetables, and marinated meats.
- Herbs crumble easily when dried.
- Herbs must be cooled completely before storing in an airtight container.

Food Safety Tips for Jerky

To help ensure any bacteria present are destroyed, choose pretreatment or post treatment from below:

Pretreatment of Meat Prior to Dehydrating – Heat oven to 350°F (177°C). Drain and discard marinade from meat. Pat dry with paper towels and place meat in a single layer, leaving a space around each piece on baking sheet. Bake 5 to 10 minutes or until internal temperature reaches 160°F (72°C). Poultry must reach 165°F (74°C). **NOTE:** This method may reduce drying time and may result in a drier texture.

Post Treatment of Meat After Dehydrating – Heat oven to 275°F (135°C). Line a large baking sheet with foil. Place jerky in a single layer, leaving a small space around each piece. Bake for 10 to 12 minutes. Cool completely on a wire rack. Pat jerky dry with paper towels to remove any surface fats before storing.

TIP: Post treatment of meat after dehydrating may result in a more desirable jerky texture. Try each treatment to determine which jerky you like best.

Marinating meats helps with the flavor and texture of jerky. Do not marinate meat longer than recipe or package directions call for.

Visit www.usda.gov for any questions on meat and food safety. Never dehydrate meats with fruits and vegetables, due to cross-contamination of foods. Meats dry at a different temperature from fruits or vegetables.

All dehydrated foods must be cooled completely before storing. For food safety, complete the jerky drying process. Do not start and stop the process for longer than 5 minutes. You may pause the process to check on the food's dryness or to remove dehydrated pieces.

Label and date all containers of dried foods.

Dehydrating Jerky

- Wash your hands with soap and warm water before preparation of jerky.
- Choose lean cuts of meat for jerky.
- Trim any fat from meat before marinating.
- Wrap meat in plastic wrap and freeze for a minimum of 1 hour for easy slicing before marinating.
- Marinate in a heavy-duty resealable plastic zipper bag or a glass dish. Do not use a metal pan for marinating, since it causes a flavor change and a possible reaction of the marinade to the metal of the pan.
- Always marinate meats for jerky in a refrigerator; drain and discard marinade before drying.
- Dehydrate jerky according to the recipe or follow jerky preparation according to package directions.
- Check jerky after 4 hours and every 30 minutes after.
- Jerky is dry when it cracks without breaking when bent.
- Pat jerky dry with a paper towel to remove any surface fats and cool completely before storing in an airtight container.
- If jerky has been properly dried, cooled, and packaged, it may be stored up to 2 months in an airtight container at room temperature.
- Always slice meats against the grain for a more tender jerky.
- Meat slices should be no more than 1/4 inch (0.6 cm) thick, 4 inches (10.2 cm) long and 2 inches (5.1 cm) wide.
- Never marinate meat at room temperature. Always refrigerate meat when marinating.
- Always follow the recipe directions.
- Label and date all containers of jerky.

Storing Dehydrated Food

- Dehydrated foods have to be cooled completely before packaging.
- Properly dried foods need to be stored in a clean, dry, airtight container, such as resealable plastic bags, plastic containers, or glass canning jars with a tight-fitting lid, to keep foods from rehydrating.
- Store all packages in a cool, dry place.
- Dried fruits stored at 60°F (16°C) may keep up to 1 year, while vegetables stored at 60°F (16°C) may keep up to 6 months.
- If jerky has been properly dried, cooled, and packaged, it may be stored up to 2 months in an airtight container at room temperature.
- Storing at higher temperature locations will shorten the storing time. Place packaged foods in the freezer for a longer storing time.
- It is a good practice to check dehydrated foods daily. Dehydrate again if you see fruits and vegetables getting soft or if they have condensation on them. Check frequently during the additional drying, since this process will be much shorter.
- Always check the condition of your food prior to consumption. If condition is questionable, discard food.

Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.

1. Unplug unit when through drying. Let cool.
2. Wash in warm, soapy water. Rinse and dry.
3. Wipe the base with a damp, soapy cloth.

Troubleshooting

Food not drying.

- Food could be cut too thick or peel could have been left on.
- Too much food on each tray. Remove some foods and dehydrate for a longer time.

Food drying unevenly.

- Foods need to be cut uniformly.
- Foods with uneven pieces can be rotated during the drying process.

Fruits or vegetables become soft during storage.

- Too much moisture was left in the food. Dry further to remove excess moisture.

Mold on dehydrated food.

- Too much moisture was left on the food. When dehydrating, check foods from each tray.

Brown spots on vegetables.

- Food is overdried. When dehydrating, check foods from each tray.

LIMITED WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit proctorsilex.com in the U.S. or proctorsilex.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

- 1.** Lire toutes les instructions.
- 2.** Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 3.** Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- 4.** Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- 5.** Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
- 6.** Débrancher la fiche de la prise murale dès la fin de l'utilisation et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces.
- 7.** Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
- 8.** L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut causer des blessures.
- 9.** Ne pas utiliser à l'extérieur.

10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer sur ou près de surfaces chaudes comme un brûleur électrique ou à gaz ou un four chaud.
12. Avant de débrancher, mettre l'appareil en pause ou le réinitialiser/éteindre puis débrancher la fiche de la prise de courant murale.
13. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

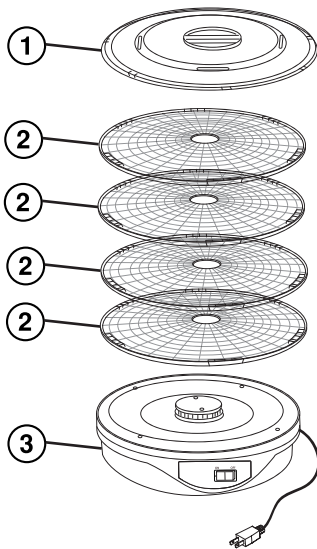
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Pièces et caractéristiques

*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :
Laver toutes les pièces amovible dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher.



- 1. Couvercle*
- 2. Plateaux*

- 3. Base

Comment répartir les aliments sur les plateaux

Préparation du déshydrateur d'aliments

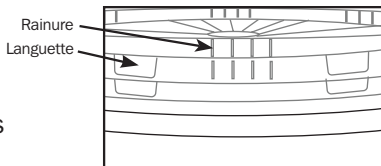
- Le couvercle doit toujours être déposé sur le dessus afin de permettre un séchage adéquat.
- Les quatre plateaux doivent être utilisés lors de chaque séchage, même s'ils sont vides.
- Il est préférable de sécher des aliments semblables à la fois; par exemple, sécher uniquement des fruits ou uniquement des légumes.
- Toujours laisser les plateaux en place tant que le séchage n'est pas terminé. Les aliments peuvent être retirés des plateaux dès qu'ils sont convenablement séchés.
- Toujours déposer les aliments en une seule couche sur chaque plateau pour obtenir un séchage uniforme. Ne pas chevaucher les fruits, les légumes ou les viandes ou surcharger les plateaux.

Utilisation du déshydrateur d'aliments

1. Brancher dans une prise de courant.
2. Déposer les aliments sur les plateaux. Toujours placer les aliments de chaque plateau en une seule couche pour obtenir un séchage uniforme. Ne pas chevaucher les fruits, les légumes ou les viandes ou surcharger les plateaux.
3. Empiler les plateaux sur la base. Déposer le couvercle sur le plateau supérieur.
4. Vérifier l'état de sécheresse après quelques heures puis révéifier l'état de sécheresse toutes les 2 heures.
5. Débrancher. Laisser refroidir complètement les aliments sur les plateaux ou grille métallique avant de les stocker. Stocker les aliments déshydratés dans des contenants hermétiques ou sous-vide.

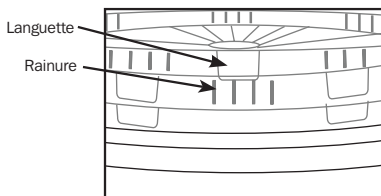
Ajustement de la hauteur du plateau

1. Pour les aliments minces, ajuster la hauteur des plateaux à 1/2 po (1,3 cm). Empiler les plateaux en alignant toutes les languettes en rangée.



Espace de 1/2 po (1,3 cm) entre les plateaux

2. Pour les aliments épais, ajuster la hauteur des plateaux à 1 po (2,5 cm). Empiler les plateaux de manière à ce que les languettes reposent sur les rainures.



Espace de 1 po (2,5 cm) entre les plateaux

Déshydratation des fruits et des légumes

A. Préparation des aliments

- Toujours se laver les mains avant de commencer la préparation des aliments.
- Laver tous les fruits et les légumes avant la préparation.
- Choisir les fruits et les légumes saisonniers pour obtenir une saveur plus riche.
- Ne pas prendre aucun fruit ou légume abimé ou moisi.
- Couper les aliments à la même épaisseur, dimension ou forme avant le séchage pour assurer un séchage uniforme.
- Certains aliments comme l'ail, les oignons, le chou-fleur et le brocoli dégagent une forte odeur pendant le séchage.

Déshydratation des fruits et des légumes (suite)

B. Prétraitement

- Certains fruits et légumes nécessitent un prétraitement avant le séchage. Blanchir ou ajouter des agents de préservation de couleur afin de préserver la couleur naturelle.

Comment blanchir

Il est recommandé de blanchir certains légumes afin d'en préserver la couleur et la saveur pendant le séchage et le stockage. Blanchir les fruits ou légumes permet de briser les pelures de certains fruits et de réduire la durée de séchage.

- Porter un grand chaudron rempli d'eau froide à ébullition.
- Mettre les fruits ou les légumes lavés dans un tamis équipé d'une poignée.
- Tremper la passoire dans l'eau bouillante jusqu'à obtention d'une texture croustillante et tendre.
- S'assurer que tous les fruits ou légumes sont recouverts d'eau afin de blanchir uniformément.
- Dès que les fruits ou légumes sont blanchis, les plonger dans un grand bol rempli d'eau glacée pour arrêter l'échaudage.
- Égoutter et éponger complètement les fruits ou les légumes avant de les déshydrater.

Comment conserver la couleur

Certains fruits et pommes de terre peuvent se décolorer pendant le cycle de séchage. Suivre ces étapes afin de conserver la couleur :

- Préparer une solution de quantité égale de jus de citron et d'eau.
- Plonger les morceaux dans la solution puis égoutter.
- Avec l'utilisation d'un agent de conservation pour fruits commercial, respecter les instructions sur l'emballage.

Déshydratation des fruits et des légumes (suite)

C. Détermination de l'état de séchage

- Plusieurs facteurs peuvent influencer la durée de séchage, y compris de taux d'humidité, le type et la quantité d'aliments, la forme et l'uniformité des tranches d'aliments, la température ambiante, l'humidité et les préférences personnelles de texture des aliments.
- Combiner tous les aliments résiduels dans les plateaux supérieurs afin de vérifier plus facilement l'état de séchage.
- Vérifier l'état de sécheresse de tous les plateaux après 1 heure.
 - Tous les fruits doivent pouvoir se plier et être légèrement mous, mais sans être gluants, sauf pour les pommes et les bananes qui doivent être croustillantes.
 - Tous les légumes doivent être croustillants et se briser facilement.

Déshydratation des herbes fraîches

- Les grandes feuilles de certaines herbes, comme le basilic, la menthe, la sauge et l'oseille, doivent être détachées de la tige avant le séchage.
- Les herbes, comme la coriandre, l'aneth, le persil et le romarin, doivent être séchées avec les tiges pour faciliter le retrait après le séchage.
- Toujours rincer les herbes à l'eau froide et d'éliminer délicatement l'eau résiduelle avec une essoreuse à salade ou des serviettes de papier. Les herbes doivent être complètement sèches avant de commencer la déshydratation.
- Les herbes sèchent plus rapidement que les fruits, les légumes et les viandes marinées.
- Les herbes s'émiettent facilement une fois séchées.
- Les herbes doivent complètement refroidir avant de les stocker dans un contenant hermétique.

Conseils pour l'innocuité des viandes

Assurer la destruction de toutes bactéries, choisir le prétraitement ou le post-traitement ci-dessous :

Prétraitement des viandes avant la déshydratation – Chauffer le four à 177 °C (350 °F). Vider et jeter la marinade utilisée pour la viande. Éponger avec des serviettes de papier et disposer la viande en une seule couche sur une plaque à biscuits en laissant un espace autour de chaque morceau. Cuire 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 72 °C (160 °F). La température de la volaille doit atteindre 74 °C (165 °F).

REMARQUE : Cette méthode peut réduire la durée de séchage et produire une texture plus sèche.

Post-traitement des viandes après la déshydratation – Chauffer le four à 135 °C (275 °F). Chemiser une grande plaque à biscuits avec du papier aluminium. Déposer les morceaux de bœuf séché en une seule couche et en laissant un petit espace autour de chaque morceau. Cuire pendant 10 à 12 minutes. Laisser refroidir complètement sur une grille. Éponger le bœuf séché avec des serviettes en papier pour éliminer tout le gras en surface avant de le stocker.

CONSEIL : Le post-traitement des viandes après la déshydratation aide à obtenir une meilleure texture du bœuf séché. Essayer chaque traitement afin de déterminer la texture de bœuf séché préférée.

Les viandes marinées rehaussent la saveur et la texture du bœuf séché. Ne pas faire mariner la viande plus longtemps que la durée suggérée par la recette ou sur l'emballage.

Visiter le site www.usda.gov pour toutes questions au sujet des viandes et de l'innocuité des aliments.

Ne jamais déshydrater des viandes avec des fruits et des légumes pour éviter la contamination croisée des aliments. La température de séchage des viandes est différente de celle des fruits ou des légumes.

Tous les aliments déshydratés doivent refroidir complètement avant de les stocker.

Pour assurer l'innocuité, exécuter la procédure complète de déshydratation des viandes. Ne pas interrompre et arrêter le cycle pendant plus de 5 minutes. Faire une pause pendant le cycle pour vérifier l'état de sécheresse des aliments ou pour retirer les morceaux déshydratés.

Étiqueter et dater tous les contenants d'aliments séchés.

Déshydratation du bœuf

- Se laver les mains à l'eau chaude savonneuse avant de préparer les tranches de bœuf.
- Choisir des coupes de viande maigre pour préparer le bœuf séché.
- Enlever tout le gras de la viande avant de la mariner.
- Envelopper la viande dans une pellicule plastique et congeler pendant au moins 1 heure pour la trancher plus facilement avant de la mariner.
- Mariner dans un sac en plastique épais réutilisable ou un plat en verre. Ne pas utiliser de plat métallique pour mariner pour éviter de modifier la saveur et une réaction possible de la marinade avec le plat métallique.
- Toujours mariner la viande pour bœuf séché au réfrigérateur. Égoutter et jeter la marinade avant de commencer le séchage.
- Faire sécher la viande selon la recette ou suivre la préparation pour bœuf séché selon les instructions d'emballage.
- Vérifier l'état du bœuf séché après 4 heures et chaque 30 minutes suivante.
- Le bœuf séché sera sec lorsqu'il pourra être plié sans se casser.
- Éponger le bœuf séché avec une serviette de papier pour éliminer tout le gras de surface et laisser complètement refroidir avant de stocker dans un contenant hermétique.
- Le bœuf séché, refroidi et stocké correctement peut se conserver jusqu'à 2 mois dans un contenant hermétique et à la température ambiante.
- Toujours trancher la viande en sens contraire du grain pour obtenir des morceaux plus tendres.
- Les tranches de viande ne doivent pas être plus épaisses que 1/4 po (0,6 cm), 4 po (10,2 cm) de longueur et 2 po (5,1 cm) de largeur.
- Ne jamais mariner la viande à la température ambiante. Toujours mettre la viande à mariner au réfrigérateur.
- Toujours suivre les instructions de la recette.
- Étiqueter et dater tous les contenants de bœuf séché.

Stockage des aliments déshydratés

- Les aliments déshydratés doivent être complètement refroidis avant de les emballer.
- Les aliments séchés adéquatement doivent être stockés dans un contenant propre, sec et hermétique comme des sacs en plastique réutilisables, des contenants de plastique, des pots en verre avec couvercle étanche afin d'éviter la réhydratation des aliments.
- Stocker tous les emballages dans un endroit frais et sec.
- Les fruits séchés stockés à une température de 16 °C (60 °F) peuvent se conserver jusqu'à 1 an et les légumes stockés à une température de 16 °C (60 °F) peuvent se conserver jusqu'à 6 mois.
- Le bœuf séché a été séché, refroidi et emballé correctement se conserve jusqu'à 2 mois dans un contenant hermétique et stocké à la température ambiante.
- Le stockage dans des endroits plus chauds peut diminuer la durée de conservation. Stocker les aliments emballés au congélateur pour prolonger la durée de conservation.
- Une bonne pratique consiste à vérifier quotidiennement les aliments déshydratés. Faire sécher à nouveau les fruits et les légumes ramollis ou s'ils présentent des traces de condensation. Vérifier fréquemment pendant le nouveau séchage, car le cycle peut être plus court.
- Toujours vérifier l'état des aliments avant de les consommer. En cas de doute, jeter les aliments.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque choc électrique.

Débrancher de la source d'alimentation avant de nettoyer. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Débrancher l'appareil dès la fin du séchage. Laisser refroidir.
2. Laver dans l'eau tiède savonneuse. Rincer et sécher.
3. Essuyer la base avec un linge humide et savonneux.

Dépannage

Les aliments ne sèchent pas.

- La coupe des aliments est trop épaisse ou présence de pelures.
- Trop d'aliments sur chaque plateau. Retirer quelques aliments et augmenter la durée de séchage.

Séchage inégal des aliments.

- Les aliments doivent être coupés uniformément.
- Les morceaux d'aliments inégaux peuvent rouler pendant le cycle de séchage.

Les fruits ou les légumes ramollissent pendant le stockage.

- Les aliments n'ont pas été suffisamment éponges. Faire sécher plus longtemps pour éliminer l'excès d'humidité.

Moississure sur les aliments déshydratés.

- Les aliments contiennent trop d'humidité. Vérifier les aliments de chaque plateau pendant le cycle de séchage.

Taches brunes sur les légumes.

- Les aliments sont trop déshydratés. Vérifier les aliments de chaque plateau pendant le cycle de séchage.

GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.proctorsilex.com aux É.-U. ou www.proctorsilex.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica no sumerja el cable, enchufe o base en agua u otro líquido.
7. Desconecte de la toma cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje enfriar antes de poner o quitar partes.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.

12. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
13. Para desconectarlo, presione los botones de pausa o reconfigurar/detener del artefacto y luego quite el enchufe del tomacorriente.
14. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y Características

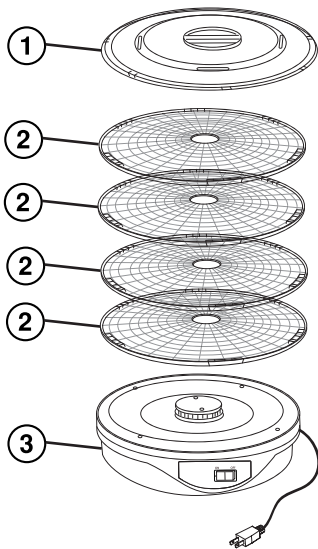
*Para ordenar partes:

EE. UU.: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

México: 01 800 71 16 100

ANTES DEL PRIMER USO: Lave todas las piezas desmontables en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.



1. Tapa*

2. Bandejas*

3. Base

Cómo Cargar las Bandejas

Preparación del Deshidratador

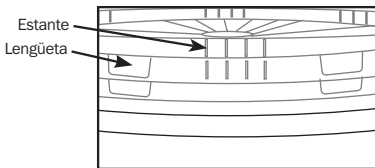
- La tapa siempre debe colocarse en la posición superior para lograr una deshidratación correcta.
- Las cuatro bandejas deben usarse durante todos los procesos de deshidratación, aún si algunas se encuentran vacías.
- Es mejor deshidratar un tipo de alimento similar por vez; por ejemplo, todas frutas o todos vegetales.
- Siempre deje las bandejas en su lugar hasta que haya finalizado la deshidratación. Usted puede quitar los alimentos de las bandejas cuanto estén deshidratados de manera aceptable.
- Siempre coloque los alimentos en una sola capa en cada bandeja para lograr una deshidratación pareja. No superponga frutas, vegetales o carnes ni llene de más las bandejas.

Cómo Usar el Deshidratador

1. Enchufe en el tomacorriente.
2. Cargue los alimentos en las bandejas. Siempre coloque los alimentos en una sola capa en cada bandeja para lograr una deshidratación pareja. No superponga frutas, vegetales o carnes ni llene de más las bandejas.
3. Apile las bandejas sobre la base. Coloque la tapa sobre la última bandeja.
4. Verifique el nivel de deshidratación después de unas horas; luego vuelva a verificar cada 2 horas.
5. Desenchufe. Deje que los alimentos se enfríen por completo en bandejas o rejillas antes de almacenarlos. Almacene los alimentos deshidratados en recipientes herméticos o séllelos al vacío.

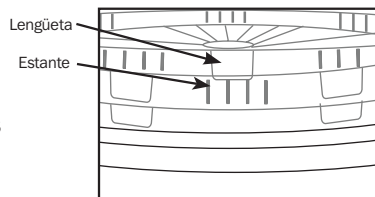
Ajuste de la Profundidad de la Bandeja

1. Para alimentos más finos, ajuste las bandejas a una altura de 1/2" (1.3 cm). Cuando apile las bandejas, alinee todas las lengüetas en una hilera.



Espacio de 1/2" (1.3 cm) entre bandejas

2. Para alimentos más gruesos, ajuste las bandejas a una altura de 1" (2.5 cm). Cuando apile las bandejas, alinee las bandejas de modo que las lengüetas se apoyen en los estantes.



Espacio de 1" (2.5 cm) entre bandejas

Cómo Deshidratar Frutas y Vegetales

A. Preparación de los Alimentos

- Siempre lávese las manos antes de comenzar la preparación de los alimentos.
- Lave todas las frutas y vegetales antes de comenzar la preparación.
- Elija las frutas y vegetales que se encuentren en su temporada para obtener un mejor sabor.
- Descarte las frutas y vegetales que tengan golpes u hongos.
- Corte los alimentos con el mismo grosor, tamaño o forma antes de secarlos para garantizar una deshidratación pareja.
- Algunos alimentos, tales como el ajo, las cebollas, la coliflor y el brócoli, tienen un olor fuerte cuando se secan.

Cómo Deshidratar Frutas y Vegetales (cont.)

B. Tratamiento Previo

- Algunas frutas y vegetales requieren un tratamiento previo antes del secado. Blanquee o agregue protectores de color para preservar el color natural.

Cómo Blanquear

Se recomienda blanquear algunos vegetales para ayudar a prevenir la pérdida de color y sabor durante el secado y el almacenamiento. El blanqueado se utiliza para romper la cáscara de algunas frutas y así acortar el proceso de deshidratación.

- Lleve al hervor constante una olla grande llena con agua.
- Coloque frutas o vegetales lavados en un colador con manija.
- Introduzca el colador dentro del agua hirviendo hasta que los alimentos queden crocantes-tiernos.
- Asegúrese de que todas las frutas o vegetales estén cubiertos con agua para un blanqueado parejo.
- Después de finalizado el blanqueado, colóquelas en un tazón grande lleno de agua helada para detener el proceso de blanqueado.
- Escurra y seque las frutas o vegetales dando golpecitos antes de deshidratarlos.

Cómo Proteger el Color

Algunas frutas y las papas puede decolorarse durante el proceso de secado. Para proteger el color, siga estos pasos.

- Prepare una solución de partes iguales de jugo de limón y agua.
- Coloque los trozos dentro de la solución; escurra.
- Si utiliza un conservante comercial para frutas, siga las instrucciones del paquete.

Cómo Deshidratar Frutas y Vegetales (cont.)

C. Cómo Determinar el Nivel de Deshidratación

- Muchos factores influyen en el tiempo de secado, como el contenido de humedad, el tipo y cantidad de alimento, la forma y la uniformidad de las rodajas de los alimentos, la temperatura del aire, la humedad y su preferencia personal en cuanto a la textura de sus alimentos.
- Coloque los alimentos restantes en las bandejas superiores para que sea más fácil verificar el nivel de deshidratación.
- Verifique el nivel de deshidratación de todas las bandejas después de 1 hora.
 - Todas las frutas deben poder doblarse y estar ligeramente blandas sin estar pegajosas, con excepción de las manzanas y las bananas que deben estar crujientes.
 - Todos los vegetales deben estar crujientes y deben quebrarse con facilidad.

Cómo Deshidratar Hierbas Frescas

- Las hojas de hierbas más grandes, tales como la albahaca, hojas de laurel, menta, salvia o acedera deben quitarse de los tallos antes del secado.
- Las hierbas tales como el cilantro, eneldo, perejil o romero deben mantenerse en el tallo para la deshidratación. Es más fácil quitar las hierbas después del secado.
- Siempre enjuague las hierbas con agua fría y quite con cuidado el agua restante con un centrifugador de ensalada o toallas de papel. Las hierbas deben estar completamente secas antes de comenzar la deshidratación.
- Las hierbas se secan más rápidamente en comparación con las frutas, vegetales y carnes adobadas.
- Las hierbas se desmenuzan fácilmente cuando están secas.
- Las hierbas deben enfriarse por completo antes de almacenarlas en un recipiente hermético.

Consejos de Seguridad de los Alimentos para la Cecina

Garantizar que se destruya cualquier clase de bacteria presente, elija un tratamiento previo o tratamiento posterior de los incluidos a continuación:

Tratamiento Previo de la Carne Antes de la Deshidratación – Caliente el horno a 350°F (177°C). Escorra y descarte el adobo de la carne. Seque con toallas de papel dando golpecitos y coloque la carne en una sola capa, dejando un espacio alrededor de cada trozo sobre una bandeja para hornear. Hornee de 5 a 10 minutos o hasta que la temperatura interna alcance los 160°F (72°C). La carne de ave debe alcanzar los 165°F (74°C). **NOTA:** Este método puede reducir el tiempo de secado y puede obtenerse una textura más seca.

Tratamiento Posterior de la Carne Después de la Deshidratación – Caliente el horno a 275°F (135°C). Recubra una bandeja para hornear grande con papel de aluminio. Coloque la cecina en una sola capa, dejando un espacio pequeño alrededor de cada pieza. Hornee de 10 a 12 minutos. Enfríe por completo sobre una rejilla. Seque con toallas de papel dando golpecitos para quitar la grasa superficial antes de almacenar.

CONSEJO: El tratamiento posterior de la carne después de la deshidratación puede dar como resultado una textura de la cecina más deseable. Realice ambos tratamientos para determinar qué cecina le gusta más.

Adobar las carnes ayuda con el sabor y la textura de la cecina. No adobe las carnes por un período más prolongado del que señalan las instrucciones del paquete.

Visite www.usda.gov si tiene alguna pregunta sobre la seguridad de la carne y de los alimentos.

Nunca deshidrate carnes con frutas o vegetales, debido a la posible contaminación cruzada de los alimentos. Las carnes se secan a diferentes temperaturas que las frutas o vegetales.

Todos los alimentos deshidratados deben enfriarse por completo antes de almacenarse.

Para seguridad de los alimentos, complete el proceso de secado de la cecina. No comience y detenga el proceso por un período mayor de 5 minutos. Usted puede pausar el proceso para verificar el nivel de deshidratación de los alimentos o para quitar las piezas deshidratadas.

Etiquete y ponga fecha a todos los recipientes con alimentos deshidratados.

Cómo Deshidratar Cecina

- Lávese las manos con agua tibia y jabón antes de preparar la cecina.
- Elija cortes de carne magros para la cecina.
- Recorte toda la grasa de la carne antes de adobarla.
- Envuelva la carne en un envoltorio plástico y congele por un mínimo de 1 hora para poder rebanarla más fácilmente antes del adobo.
- Adobe la carne en una bolsa plástica resellable con cierre muy resistente o en un plato de vidrio. No utilice un recipiente metálico para adobar, ya que genera un cambio en el sabor y una posible reacción del adobo respecto del metal del recipiente.
- Siempre adobe las carnes para la cecina en un refrigerador; escurra y elimine el adobo antes de deshidratar.
- Deshidrate la cecina de acuerdo con la receta o siga la preparación de la cecina de acuerdo con las instrucciones del paquete.
- Controle la cecina después de 4 horas y cada 30 minutos después de eso.
- La cecina está seca cuando se quiebra sin romperse cuando se dobla.
- Seque la cecina con una toalla de papel dando golpecitos para eliminar la grasa superficial y deje enfriar por completo antes de almacenarla en un recipiente hermético.
- Si la cecina se ha secado, enfriado y guardado correctamente, puede almacenarse hasta 2 meses en un recipiente hermético a temperatura ambiente.
- Siempre rebane las carnes contra la veta para lograr una cecina más tierna.
- Las rebanadas de carne no deben tener un grosor mayor a 1/4 pulgada (0.6 cm), 4 pulgadas (10.2 cm) de largo y 2 pulgadas (5.1 cm) de ancho.
- Nunca adobe la carne a temperatura ambiente. Siempre refrigere la carne cuando la esté adobando.
- Siempre siga las instrucciones de la receta.
- Etiquete y ponga fecha a todos los recipientes con cecina.

Cómo Almacenar Alimentos Deshidratados

- Los alimentos deshidratados deben enfriarse por completo antes de almacenarse.
- Los alimentos secados adecuadamente deben almacenarse en un recipiente limpio, seco y hermético, como bolsas plásticas resellables, recipientes plásticos o frascos de vidrio para conservas con una tapa hermética, a fin de evitar que los alimentos se rehidraten.
- Guarde todos los recipientes en un lugar fresco y seco.
- Las frutas secas almacenadas a 60°F (16°C) se conservan hasta por 1 año, mientras que los vegetales almacenados a 60°F (16°C) pueden conservarse hasta 6 meses.
- Si la cecina se ha secado, enfriado y guardado correctamente, puede almacenarse hasta 2 meses en un recipiente hermético a temperatura ambiente.
- Almacenar alimentos en lugares con temperaturas mayores acortará el tiempo de almacenamiento. Coloque los recipientes con alimentos en el congelador por un tiempo de almacenamiento más prolongado.
- Resulta una buena costumbre controlar los alimentos deshidratados en forma diaria. Vuelva a deshidratarlos si ve que las frutas o vegetales se ablandan o si tienen condensación. Controle los alimentos con frecuencia durante el secado adicional, ya que este proceso será mucho más corto.
- Siempre controle el estado de sus alimentos antes del consumo. Si el estado es dudoso, descarte los alimentos.

Cuidado y Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la base en agua o en otro líquido.

1. Desenchufe la unidad cuando haya terminado de secar. Déjela enfriar.
2. Lave en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque.
3. Limpie la base con un paño jabonoso húmedo.

Resolviendo Problemas

Los alimentos no se deshidratan.

- Los alimentos pueden ser muy gruesos o quizás se dejó la cáscara o la piel de los alimentos.
- Demasiados alimentos en cada bandeja. Quite algunos alimentos y deshidráteles por un período más prolongado.

Los alimentos se secan en forma despareja.

- Los alimentos deben cortarse uniformemente.
- Los alimentos con piezas desparejas pueden girarse durante el proceso de secado.

Las frutas o los vegetales se ablandan durante el almacenamiento.

- Se dejó demasiada humedad en los alimentos. Seque por más tiempo para quitar la humedad excesiva.

Moho en los alimentos deshidratados.

- Se dejó demasiada humedad en los alimentos. Cuando deshidrate, verifique los alimentos de todas las bandejas.

Manchas marrones en los vegetales.

- Los alimentos están demasiado secos. Cuando deshidrate, verifique los alimentos de todas las bandejas.

Notas



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección, Miguel
Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

PÓLIZA DE GARANTÍA		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>		
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>		
COBERTURA		
<ul style="list-style-type: none">• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.• Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.		
LIMITACIONES		
<ul style="list-style-type: none">• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.• Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.		
EXCEPCIONES		
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p>		

EXCEPCIONES (continuación)

- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA ___ MES ___ AÑO ___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@proctorsilex.com.mx

**RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO
HB PS, S.A. DE C.V.**

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailles
No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323
Fax: 01 55 5243 1397
CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723
Fax: 01 55 5615 1856

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO
CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480
Fax: 01 33 3826 1914

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA
REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700
Fax: 01 81 8344 0486

Modelo:	Tipo:	Características Eléctricas:
32120	DH02	120 V~ 60 Hz 250 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".