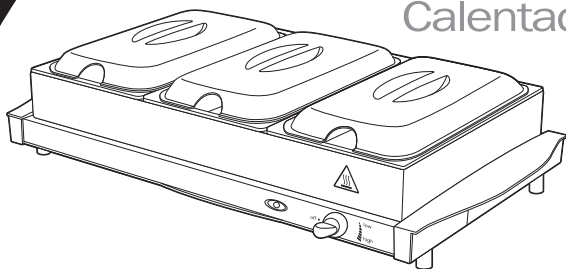


Proctor Silex

Warming Tray
Chauffe-plats
Bandeja
Calentadora



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

English.....	2
USA: 1-800-851-8900 www.proctorsilex.com	
Français.....	10
Canada: 1-800-267-2826 www.proctorsilex.ca	
Español	18
México: 01 800 71 16 100 www.proctorsilex.com.mx	

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

840288400

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 surface. Use handles or knobs, which may be warm. Use oven mitts.
5. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or the appliance 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, and before cleaning the appliance.
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 the stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not clean with metal scouring pads. They can scratch and ruin the finish of your unit.
14. Do not use plastic dishes or plastic wrap on tray.
15. Do not use the appliance for other than intended use.
16. Always attach plug to appliance first; then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to "off" (O) then remove plug from wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

This appliance is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This appliance is not intended for use with any nonfood materials or products.

⚠ 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.

Parts and Features

Before First Use: Most heating appliances produce an odor when used for the first time. Plug into outlet. Turn temperature dial to highest setting. Let heat for 10 minutes. Turn off and cool completely. Wipe warming tray base with soft, damp cloth. Wash chafing dishes and lids in hot, soapy water. Rinse and dry.

To order parts:

US: 1.800.851.8900

www.proctorsilex.com

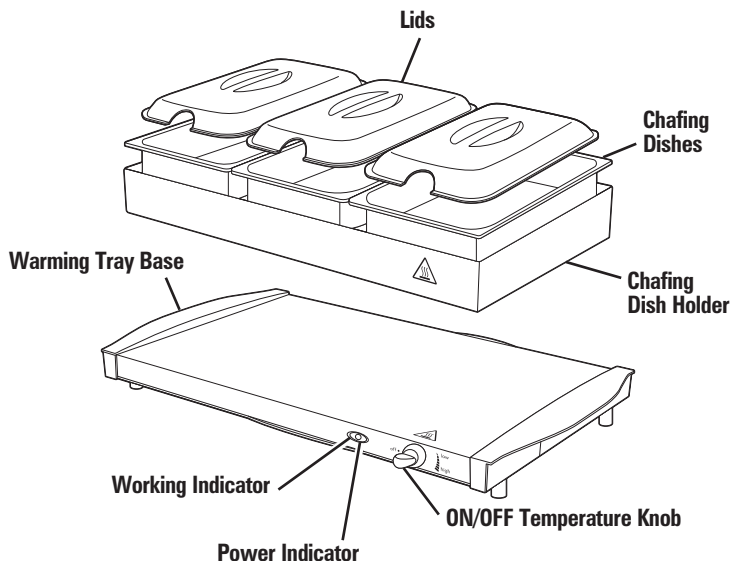
Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100



CAUTION: HOT SURFACE.

Exterior surfaces and handles get hot. Use oven mitts or allow unit to cool completely before moving or removing parts.



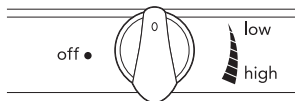
How to Use

1. The heating element is equipped with a variable thermostat knob. Heat range is from 60°C to 85°C (140°F to 185°F) to keep foods at serving temperatures. For best results, use maximum heat setting to quickly reach your desired temperature; then adjust to desired temperature.
2. The working indicator will cycle on and off to maintain preset temperature. Due to low wattage necessary for warming trays, it can be 20–30 minutes before the light goes off.
3. You may use unit either fully assembled with chafing dishes or use warming tray base alone as a warming tray.
4. If using chafing dishes, place chafing dish holder on warming tray base before placing chafing dishes in place.
5. Food placed on warming tray base or in chafing dishes should be fully cooked and already hot. Buffet server is designed to keep food warm only. To retain heat and moisture, keep lids on chafing dishes when not serving.
6. Foods containing little or no liquid should be kept warm on low setting and stirred periodically.
7. If using unit as a warming tray without chafing dishes, be sure to use containers that are heat-proof.

NOTE: The base is not designed to keep large, deep pots full of food or liquid warm.

Suggestions for Use

1. Warming tray base is ideal for placing shallow pans right out of the oven to keep foods warm and ready to serve.
2. Keep entrees warm while preparing other foods or for serving.
3. Make sure temperature knob is in the “off” position before plugging power cord into power outlet. The power indicator and working indicator will come on once plugged in. The power indicator will stay lit until unit is unplugged.
4. The adjustable temperature range is 60°–85°C (140°–185°F). See details as follows. Select an appropriate cooking temperature according to different kinds of food.
 - The lowest temperature setting (“low”): 60°C (140°F).
 - The highest temperature setting (“high”): 85°C (185°F).
5. Set the temperature. Once the temperature has been set, the working indicators will come on to heat up and will go off once preset temperature has been reached. During operation, it will cycle on and off to maintain the preset temperature on the warming tray.



NOTE: If it is not necessary to keep the warming tray base warm, turn the temperature knob to the “off” position. The working indicator will go off. The power indicator will not go off until you unplug the power cord.

Care and Cleaning

⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard.** Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.

1. Unplug and completely cool.
2. Remove chafing dishes, lids and chafing dish holder.
3. Chafing dishes and lids are dishwasher-safe in top rack of dishwasher.
4. Wash chafing dish holder in hot, soapy water. Rinse and dry.
5. Wipe the warming tray surface with a soft, damp towel and dry.
6. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleansers on any part of this appliance. Never use sharp or pointed objects for cleaning.

NOTE: DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your appliance.

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 qui peuvent être chauds. Utiliser des gants cuisine.
5. Pour se protéger des décharges électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche, ni l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher de la prise murale dès la fin de l'utilisation et avant le nettoyage. Laisser refroidir le gril avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
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 pas sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
12. Une très grande prudence doit être exercée lors du déplacement de tout appareil contenant des huiles ou des liquides chauds.
13. Il est recommandé de ne pas déplacer cet appareil lorsqu'il contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
14. Ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques pour le nettoyage. Ils peuvent érafler et détruire le fini de l'appareil.
15. Ne pas utiliser de plats en plastique ni d'emballage en plastique sur ce chauffe-plats.
16. Ne pas utiliser cet appareil à d'autres fins que celle prévue.
17. Toujours fixer la fiche en premier sur l'appareil puis brancher le cordon dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner pour éteindre (off/O) toutes les commandes puis débrancher la fiche de la prise de courant.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Cet appareil est conçu uniquement pour préparer, faire cuire et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec toute autre matière ou produit non alimentaire.


⚠ 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.

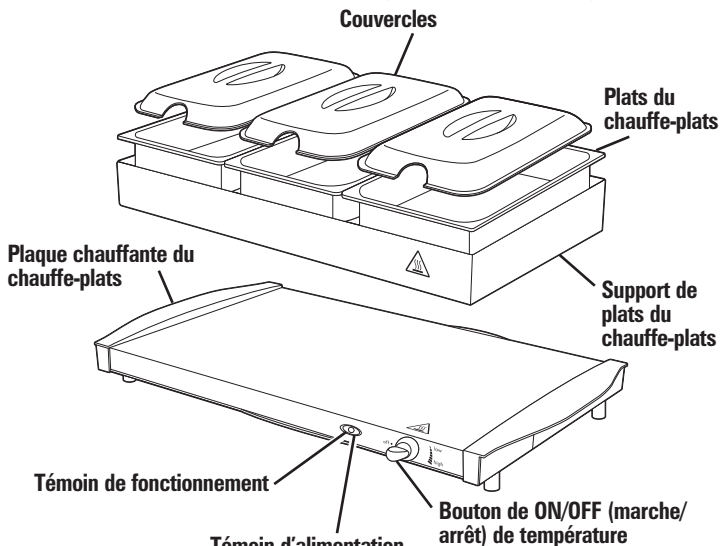
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes 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.

Pièces et caractéristiques

Avant la première utilisation : La plupart des appareils chauffants génèrent une odeur lors de la première utilisation. Brancher dans une prise de courant. Mettre la commande de température au degré le plus élevé. Laisser chauffer pendant 10 minutes. Éteindre l'appareil et laisser refroidir complètement. Essuyer la surface de la plaque chauffante du chauffe-plats avec un linge doux et humide. Laver les plats du chauffe-plats et les couvercles dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

 **ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** Les surfaces extérieures et les poignées deviendront chaudes. Utiliser des gants de cuisinier ou laisser refroidir complètement l'appareil avant de déplacer ou retirer des pièces.



Utilisation

1. L'élément chauffant est équipé d'un bouton régulateur de chaleur à intensité variable. La plage de température est de 60 à 85 °C (140 à 185 °F) pour permettre de garder les aliments à une température de service. Pour des résultats optimaux, utiliser le réglage d'intensité maximum pour atteindre rapidement la température désirée puis abaisser la température à l'intensité désirée.
2. Le témoin de fonctionnement s'allumera et s'éteindra afin de maintenir la température préréglée. La puissance électrique de ce chauffe-plats n'est pas élevée et il est possible que le témoin ne s'éteigne pas avant 20 à 30 minutes.
3. Utiliser ce chauffe-plats avec les plats ou utiliser la plaque chauffante du chauffe-plats seulement comme plaque chauffante.
4. Si les plats sont utilisés, placer le support de plats sur la plaque chauffante du chauffe-plats avant d'insérer les plats dans le support.
5. Les aliments déposés sur la plaque chauffante du chauffe-plats ou dans les plats doivent être entièrement cuits et déjà chauds. Ce chauffe-plats est conçu pour garder les aliments au chaud seulement. Pour conserver la chaleur et l'humidité, laisser les couvercles sur les plats s'ils ne sont pas utilisés pour le service.
6. Les aliments contenant peu ou pas de liquide doivent être gardés au chaud au réglage minimum et remués régulièrement.
7. Si l'appareil est utilisé comme plaque chauffante sans les plats, s'assurer d'utiliser des contenants à l'épreuve de la chaleur.

REMARQUE : La plaque chauffante n'est pas conçue pour garder de grands plats, des plats profonds contenant des aliments ou liquides chauds.

Suggestions d'utilisation

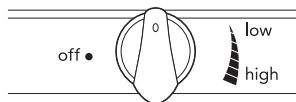
1. La plaque chauffante du chauffe-plats est idéale pour y déposer des casseroles peu profondes sorties directement du four afin de garder les aliments au chaud et prêts à servir.
2. Garder les plats principaux au chaud pendant la préparation d'autres aliments ou en attendant de servir.
3. S'assurer que le bouton de température est à la position « off » (éteint) avant de brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant. Les témoins d'alimentation et de fonctionnement s'allumeront dès le branchement. Le témoin de fonctionnement restera allumé tant que l'appareil n'est pas débranché.

4. La plage de température est de 60 à 85 °C (140 à 185 °F).

Consulter les détails suivants.

Sélectionner la température de cuisson adéquate selon les différents aliments.

- Le réglage de température le plus bas (low) : 60 °C (140 °F).
- Le réglage de température le plus élevé (high) : 85 °C (185 °F).



5. Régler la température. Dès que la température est atteinte, les témoins de fonctionnement s'allument pour le chauffage et s'éteignent dès que la température réglée est atteinte. Pendant le fonctionnement, ils s'éteindront et s'allumeront afin de maintenir la température réglée de la plaque chauffante.

REMARQUE : S'il n'est pas nécessaire de garder la plaque chauffante du chauffe-plats chaude, tourner le bouton de température à la position « off » (éteint). Le témoin de fonctionnement s'éteindra. Le témoin d'alimentation ne s'éteint pas tant que l'appareil n'est pas débranché de la prise de courant.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Ne pas immerger le cordon, la fiche ni la base dans aucun liquide.

1. Débrancher et laisser refroidir complètement.
 2. Retirer les plats du chauffe-plats, les couvercles et le support de plats du chauffe-plats.
 3. Les plats du chauffe-plats et les couvercles sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
 4. Laver le support de plats du chauffe-plats dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
 5. Essuyer la surface de la chauffe-plats avec une serviette douce et humide puis sécher.
 6. Ne jamais utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer, ni de nettoyants abrasifs sur aucune partie de cet appareil. Ne jamais utiliser d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer.
- REMARQUE** : NE PAS utiliser le réglage « SANI » du lave-vaisselle. La température du cycle de désinfection (SANI) peut endommager l'appareil.

GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées 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.proctorsilix.com aux É.-U. ou www.proctorsilix.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 manijas o perillas, que pueden estar calientes. Use guantes de cocinar.
6. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otro líquido.
7. Desconecte de la toma cuando no esté en uso o antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de poner o quietar partes, y antes de limpiar el aparato.
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 lo 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 una cocina caliente eléctrica o a gas o dentro de un horno caliente.
13. Se debe tener extrema precaución cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Se recomienda no desplazar el artefacto cuando contiene aceite caliente u otro líquido caliente.
15. No limpiar con esponjillas de metal. Pueden rayar y arruinar el acabado de su unidad.
16. No utilice platos o envoltorios plásticos en la bandeja.
17. Sólo utilice el artefacto con el objetivo para el que fue diseñado.
18. Siempre conecte el enchufe al artefacto primero, luego enchufe el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire cualquier perilla de control a "off" (apagado/O) y luego quite el enchufe del tomacorriente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servicio de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

⚠ 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.

Piezas y Características

Antes del Primer Uso: La mayoría de los aparatos que generan calor producen olor cuando se utilizan por primera vez. Enchufe en el tomacorriente. Gire la perilla de temperatura a la configuración más alta. Deje calentar por 10 minutos. Apague y deje enfriar por completo. Limpie la base de la bandeja calentadora con un paño suave húmedo. Lave los platos calentadores y las tapas en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

Para solicitar piezas:

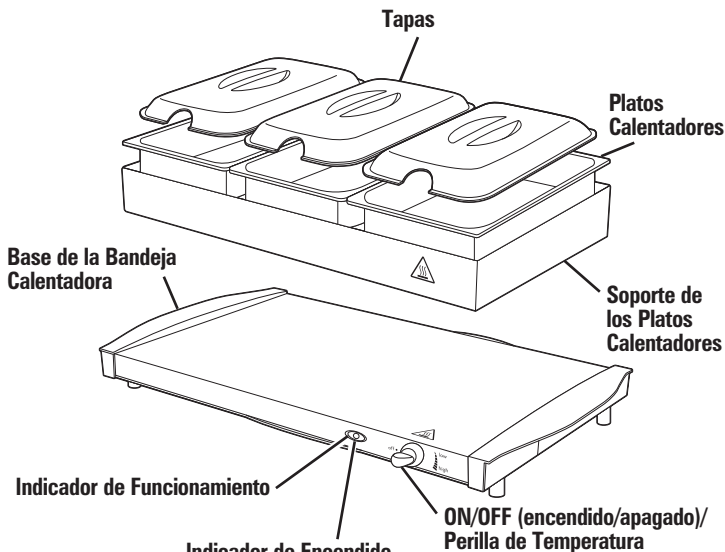
EE.UU.: 1.800.851.8900

www.proctorsilex.com

México: 01 800 71 16 100



PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE. Las superficies externas y las manijas se calientan. Utilice guantes de cocina o permita que la unidad se enfríe por completo antes de trasladar o quitar piezas.



Cómo Usar

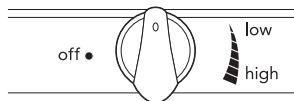
1. El elemento calentador está equipado con una perilla de termostato variable. El rango de calor es de 60°C a 85°C (140°F a 185°F) para mantener los alimentos a temperaturas de servicio. Para mejores resultados, use la configuración de calor máxima para alcanzar la temperatura deseada rápidamente; luego ajuste a la temperatura deseada.
2. El indicador de funcionamiento se encenderá y apagará para mantener la temperatura preconfigurada. Debido al bajo vataje necesario para las bandejas calentadoras, pueden pasar 20–30 minutos hasta que la luz se apague.
3. Usted puede usar la unidad completamente armada con los platos calentadores o usar la base de la bandeja calentadora sola como una bandeja calentadora.
4. Si usa los platos calentadores, coloque el soporte sobre la base de la bandeja calentadora antes de colocar los platos calentadores.
5. Los alimentos colocados en la base de la bandeja calentadora o en los platos calentadores deben estar completamente cocidos y ya calientes. El servidor de buffet está diseñado sólo para mantener los alimentos calientes. Para retener calor y humedad, mantenga los platos calentadores cubiertos con sus tapas cuando no se esté sirviendo la comida.
6. Los alimentos que contienen poco líquido o que no lo contienen deben mantenerse tibios en la configuración baja y mezclarse periódicamente.
7. Si usa la unidad como una bandeja calentadora sin los platos calentadores, asegúrese de usar recipientes resistentes al calor.

NOTA: La base no está diseñada para mantener ollas grandes y profundas llenas de alimentos o para mantener líquido caliente.

Sugerencias de Uso

1. La base de la bandeja calentadora es ideal para colocar bandejas poco profundas recién salidas del horno para mantener los alimentos calientes y listos para servir.
2. Mantenga los platos principales calientes mientras prepara otros alimentos.
3. Asegúrese de que la perilla de temperatura se encuentre en la posición "off" (apagado/O) antes de enchufar el cable de energía en el tomacorriente. El indicador de encendido y el indicador de funcionamiento se encenderán cuando se enchufe la unidad. El indicador de encendido permanecerá iluminado hasta que se desenchufe la unidad.

4. El rango de temperatura ajustable es de 60°–85°C (140°–185°F). Ver los siguientes detalles. Seleccione una



temperatura de cocción apropiada

de acuerdo con las diferentes clases de alimentos.

- La configuración de temperatura más baja ("low") (baja): 60°C (140°F).
 - La configuración de temperatura más alta ("high") (alta): 85°C (185°F).
5. Configure la temperatura. Una vez que se ha configurado la temperatura, el indicador de funcionamiento se encenderá para calentar y se apagará una vez que se haya alcanzado la temperatura preconfigurada. Durante el funcionamiento, se encenderá y apagará para mantener la temperatura preconfigurada en la bandeja calentadora.

NOTA: No es necesario mantener caliente la base de la bandeja calentadora, gire la perilla de temperatura a la posición "off" (apagado/O). El indicador de funcionamiento se apagará. El indicador de encendido no se apagará hasta que se desenchufe el cable de energía.

Cuidado y Limpieza

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de Descarga Eléctrica.** Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la base en ningún líquido.

1. Desenchufe y deje enfriar por completo.
2. Quite los platos calentadores, las tapas y el soporte de los platos calentadores.
3. Los platos calentadores y las tapas son aptos para lavavajillas en la bandeja superior.
4. Lave el soporte de los platos calentadores en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.
5. Limpie la superficie de la bandeja calentadora con un toalla suave y húmeda, y luego seque.
6. No use esponjillas metálicas o abrasivas o limpiadores abrasivos en ninguna parte de la unidad. Nunca use objetos filosos o con punta para limpiar el artefacto.

NOTA: NO utilice la configuración "SANI" cuando lave las piezas en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su artefacto.

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:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)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. <p>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.</p>		
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
<ul style="list-style-type: none">• 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____		<p>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:</p> <p>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@proctorsilex.com.mx</p>

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailles, No. 1499
Zacahuizco 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

Nuevo Leon

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

Jalisco

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

Modelo:	Tipo:	Características Eléctricas:
34300	BS01	120 V~ 60 Hz 300 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".**