

BENESSI

INSTALLATION GUIDE / GUÍA DE INSTALACIÓN

BKWDSS24MAST

ENGLISH

Dear Customer,

we would like to thank you and congratulate you on your choice.

This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements.

Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it.

This state-of-the-art appliance comes to you with our very best wishes.

TABLE OF CONTENTS	PAGE
Precautions	2
Instructions for recycling - protection of the environment	2
Opening of the the push to open drawer	3
Before you Begin	3
Heating System	3
Warming Drawer	4
Operation	4
Heating Time	4
Defrosting	4
Leavening	4
Food warmer	4
Slow cooking	5
Warnings for slow cooking	5
Cleaning and Maintenance	6
Front and panel commands	6
Inside space	6

TABLE OF CONTENTS	PAGE
Troubleshooting	6
Appliance installation	6
Tools you will need	7
Packaging	7
Power requirements	7
Choosing drawer location	7
Steps for installation	7
Technical data	8
Installation notes	8
Electrical Requirements	9
General Information	9
Electrical Connection	9
Installation procedure	10

**CONSUMER INSTRUCTIONS:**

Includes recommendations for use, description of commands and correct procedures for the care and clearing of the appliance.

**INSTALLATION INSTRUCTIONS:**

Use intended for qualified technicians.

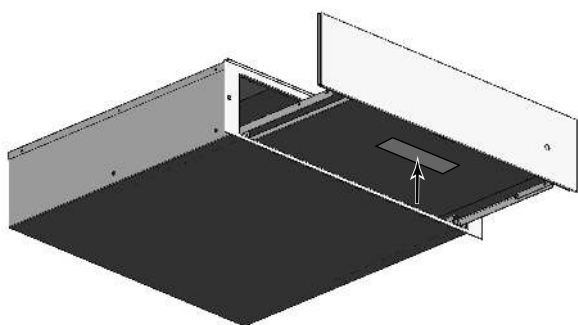
Precautions

This guide is an integral part of the appliance. Keep these instructions with you during use of your warming drawer. Read these instructions before installing and using the appliance. Installation should be performed by qualified personnel only, in conformity with current law. This appliance is intended for domestic use only in conformity with current EEC directives. The manufacturer will not be held liable in the event of a failure to follow THESE WARNINGS AND SAFETY INSTRUCTIONS. KEEP THESE INSTRUCTIONS WITH THE APPLIANCE. IF THE APPLIANCE SHOULD BE GIVEN TO ANOTHER PERSON MAKE SURE THESE INSTRUCTIONS ARE SUPPLIED WITH IT.

DO NOT OBSTRUCT THE OPENINGS AND FIXTURES INTENDED FOR HEAT CIRCULATION.

THE LABELS LOCATED ON THE APPLIANCE WHICH SHOW THE SERIAL NUMBER AND MODEL ARE FOUND ON THE HEATING BLOCK. Never remove the data label.

LOCATION OF RATING PLATE



WARNING

NEVER USE SHARP METAL OBJECTS OR ABRASIVE SCRUBBING PADS THAT COULD CAUSE DAMAGE TO THE SURFACE OF THE APPLIANCE. IF NECESSARY, USE STANDARD NON-ABRASIVE UTENSILS MADE OF WOOD OR PLASTIC.

Instructions for recycling - protection of the environment

Our products are made solely from non-polluting materials that do not harm the environment and are recyclable. We ask for your effort and collaboration in disposing of the packaging in a proper manner. Contact the product retailer or local organizations for further information on recycling. Dispose of the packaging properly. Parts of the package especially plastic, pose a risk for children.

Your old appliance must also be disposed of properly.



IMPORTANT

Consign the appliance to the proper local organization authorized to collect broken appliances. Proper and intelligent disposal consists of recovering materials of value.

Remove the plugs or electrical cords of appliances that are no longer being used so that they no longer pose a threat to children.



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

14. The inside of the appliance can reach temperatures of 170 F (77 C) depending on the selected temperature and the time of operation. If necessary use gloves to remove things from the drawer.
15. Do not lean or sit on the warming drawer when opened, this could cause damage to the telescopic guide. The maximum carrying weight of the warming drawer is 22 lbs. (10 kg).
16. Do not keep plastic containers or any flammable objects in the appliance. Such objects pose a risk of catching fire once the warming drawer is turned on.

17. Save these Instructions.

CLEANING:

- Never use a vacuum cleaner. The vacuum could create pressure on the components causing a short circuit. The vacuum may also damage the surface and the components of the appliance: damages for which the manufacturer will not be liable.
- For cleaning the appliance we recommend following the suggestions listed under "Cleaning and Maintenance" of the manual.



ATTENTION

REPAIRS:

Maintenance work and/or repairs must be performed exclusively by specialized personnel. Incorrect installation and maintenance can cause personal injury to the consumer for which the manufacturer will not be liable.

During the warranty period, the appliance may only be serviced by technicians authorized by the manufacturer or the warranty will be void.

Before beginning maintenance, installation, or repair work disconnect the appliance from the electrical outlet. The appliance is disconnected only if:

- The electrical fuse is disconnected.
- The cord of the appliance is disconnected from the electrical outlet – to disconnect the appliance from the outlet pull the cord away from the outlet, manually disconnect the cord. The manufacturer will not be liable for damage caused by a failure to follow current regulations or the use of non-original replacement parts.

CONSUMER INSTRUCTIONS:



Opening of the the push to open drawer

- To open the drawer press the front of the drawer
- Grasp the drawer pull it towards you until it is opened completely.

Closing the drawer

- To close the drawer, gently push the drawer back, pushing the front until it has completely gone back.

Before you Begin

Do not leave parts of the packaging in the home. Separate the remaining packaging materials by category and deliver them to your nearest recycling center.

Before using the appliance for the first time, gently clean it with a moist cloth and dry it completely as described under "Cleaning and Maintenance".

Heat the warming drawer for at least two hours. Once heated, set the temperature to 170 F (77 C). Be sure that the kitchen is kept well ventilated during the heating period.

The metal parts have been specially treated with a protective coating that can sometimes cause odors the first time the drawer is heated. These odors will quickly dissipate and should not be considered a defect of the appliance.

Heating System

The appliance is equipped with a hot air ventilating system. A fan distributes in an optimal way towards the internal space of the warming drawer.

The thermostat allows the user to control and set the appliance at the desired temperature.

The circulation of the air heats the drawer in a rapid and uniform way.

With the protective measures in place it is not possible to accidentally touch the heating element or the fan.

Warming Drawer

Operation

Open the drawer. Turn the handle in order to set the desired temperature and then press the red button.

A red light will turn on and will remain on throughout use.

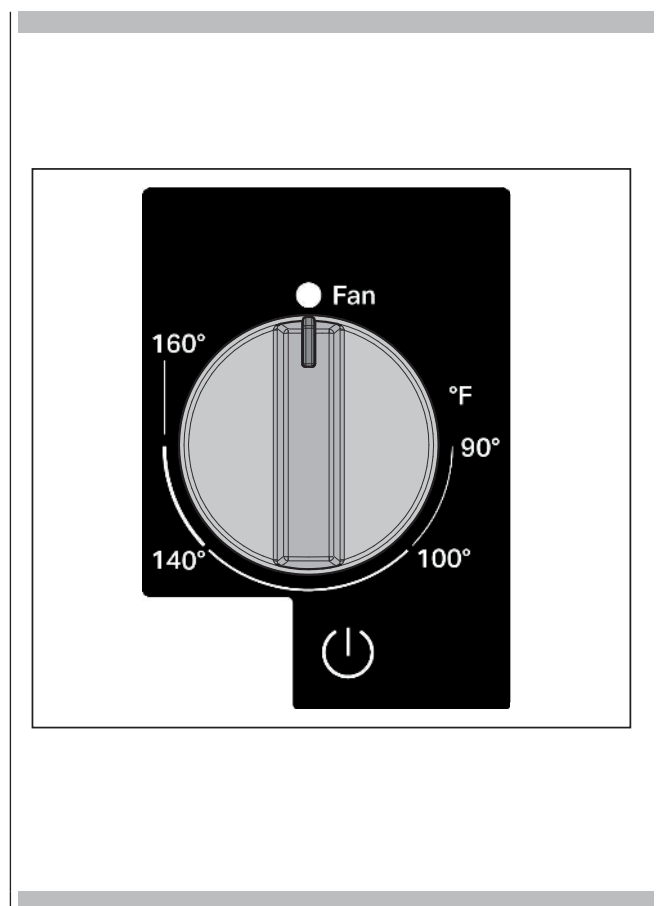
To turn off the appliance, turn the handle to the 0 position and then press the button. The red light will turn off.

Heating Time

Different factors influence the time in which it takes to heat up:

- Thickness and material of the drawer;
- Number of drawers loaded;
- The arrangement of the loaded drawers;
- The desired temperate set.

So, there is no general rule. To set the temperature above 60 C in order to have a stable temperature, follow these suggestions:



DISHES	TIME (MIN)
DISHES FOR 6 PERSONS	30-35

You can also use your own experience in determining the optimal temperature setting for your needs.

Defrosting

The defrosting function only uses forced ventilation without any active heating element.

Procedure

- Press the ON / OFF button to activate the indoor fan.
- Turn the knob to the defrost setting.

Leavening

The leavening function maintains the drawer temperature between 77 F (25 C) and 90 F (30 C).

Procedure

1. Preheat the drawer for 5 minutes by turning the knob to 90 F (30 C).
2. Place the dough, wrapped in a slightly damp cloth, in the middle of the drawer.

Food warmer

Food recommended for warming: meat, chicken, fish, sauces, vegetables, side dishes and soups.

- To stop the food spilling over into the drawer, do not overfill the dishes.
- Arrange the dishes in the drawer and close it carefully so that any liquids do not spill.
- It is advisable not to warm food for more than an hour to prevent it from losing nutritional value.
- Cover moist food and liquids with a lid or heat-resistant cling film. This will prevent the moisture from escaping, condensation from forming and moisture settling on the outside the dishes.
- Do not cover roast or fried dishes which need to stay crisp. Keep these dishes hot at high temperatures.

Procedure

1. Place the dishes in the drawer.
2. Switch the drawer on and turn the thermostat knob to between 100 F (40 C) and 140 F (60 C), depending on the temperature required, and preheat the drawer for 10 minutes.
3. Put the food in the preheated dishes.
4. Close the drawer again. The ON indicator light stays lit and the drawer heats up.

Switching off

Turn the knob to OFF. Take the dishes out of the drawer using a cloth or oven gloves.

NOTE: Never transfer hot dishes directly from the hot stove top to the glass base of the heating drawer. This could damage the glass drawer base.

Slow cooking

Slow cooking is ideal for cooking tender meat which needs to be medium rare or rare. This cooking method means the meat will always be pink inside. This does not, however, mean that the meat is raw or undercooked.

This cooking method not only keeps the juices inside, but it also makes it easy to keep the meat hot.

Suitable dishes to use: glass, porcelain or ceramic with a lid.

Procedure

1. Preheat the warming drawer with the chosen dish to the maximum temperature for 15 minutes.
2. Heat some butter or oil in a pan. Brown the meat well for the time indicated in the table, then place it immediately in the preheated pan and cover with the lid.
3. Set the thermostat to 140 F (60 C) for the time required to finish the cooking.

Warnings for slow cooking

Only use fresh meat in perfect condition.

- Trim off any excess fat.
- The pieces of meat do not necessarily have to be turned.
- Once cooked, the meat can be carved immediately; it does not have to rest.
- Meat that is slow cooked is not as hot as meat cooked in the traditional way, so it is advisable to put the plates in the warming drawer on the left-hand side for the last 20-30 minutes as well.
- Serve the meat with piping hot sauces.
- If you want to keep the meat hot after cooking, turn the thermostat knob to between 100 F (40 C) and 140 F (60 C). The smaller pieces of meat can be kept hot for 45 minutes and the larger pieces for two hours.

Table

Slow cooking is suitable for all tender cuts of beef, pork, veal, lamb, game and poultry. The initial browning times and the subsequent cooking times depend on the size of the slices of meat.

The time parameters refer to meat placed in a pan with preheated butter or oil.

DISH	INITIAL BROWNING	COOKING IN DRAWER
Small slices of meat		
Strips	about 1 - 2 minutes	20 - 30 minutes
Small steaks or medallions	about 1 - 2 minutes per side	35 - 50 minutes
Medium size slices of meat		
Tenderloin 0.80-1.75lbs (400-800g)	about 4 - 5 minutes per side	75 - 120 minutes
Lean roast 1.30-2.20lbs (600-1000g)	about 10 - 15 minutes per side	120 - 180 minutes
Large slices of meat		
Tenderloin from 2.00lbs (900g)	about 6 - 8 minutes per side	120 - 180 minutes
Roast beef 2.20-2.65lbs (1000-1200g)	about 8 - 10 minutes per side	210 - 300 minutes

Cleaning and Maintenance

Generally speaking, cleaning is the only form of maintenance necessary.



ATTENTION

Before you begin cleaning, disconnect the appliance from the outlet. Disconnect the cord from the outlet and turn off the appliance.



WARNING

Do not use harsh detergents or abrasive products and/or scrubbing pads and sponges and sharp objects as they can stain and damage the appearance of the appliance.

Never use a vacuum cleaner on the internal parts of the appliance.

Front and panel commands

The use of a moist cloth is sufficient when cleaning the appliance. In the event the appliance requires further cleaning, add drops of detergent in the water. Dry the appliance with a dry cloth. The steel front of the appliance can be cleaned with products specifically designed for steel. Such products prevent the formation of dirt on the surface of the drawer. Apply a minimal amount of the product on a soft and apply it to the surface of the appliance.

Inside space

To clean the inside space use a moist cloth. In the event the appliance requires further cleaning add drops of detergent to the water. Dry the surface with a dry cloth. Make sure to avoid water draining into the ventilation holes. Only use the appliance after the drawers are dry completely.

Troubleshooting



ATTENTION

Repairs must only be performed by specialized and qualified personnel. Any repair work not performed by professional personnel may cause damage to the appliance for which the manufacturer will not be liable. The following problems can be fixed by the consumer without the assistance of the Service Department.

The drawer is not hot enough. Make sure that:

- The appliance is turned on;
- The correct temperature has been set;
- The opening of the ventilation fan is not blocked by plates or other large obstructions;
- The drawers have had sufficient time to heat up.

The drawer is not hot at all. Make sure that:

- You hear the fan running;
- If the fan is turned on this means that the heating system is working;
- If the fan does not work this means it is defective;
- The circuit fuse is blown.

INSTALLATION INSTRUCTIONS:



Appliance installation

IMPORTANT: Save these instructions for the local electrical inspector use.

INSTALLER: Please leave this manual with owner for future reference.

OWNER: Please keep this manual for future reference.



WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

Please read these instructions **COMPLETELY AND CAREFULLY**. They will save you time and effort and help to ensure optimum drawer performance.

Be sure to observe all **WARNINGS**. These installation instructions are intended for use by a qualified installer.

- Assure that electrical installation is adequate and in conformance with National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 - latest edition**, or Canadian Electrical Code, part 1 C22.1 (latest edition)*** and all local codes and ordinances.

These shall be carefully followed at all times.

Tools you will need

The following tools are needed to install your new warming drawer:

- Tape measure and straightedge or ruler
- Pencil
- Phillips screwdriver
- Level
- Wire cutters and wire stripper
- Hand or saber saw
- 1" (2,5cm) Hole saw
- Drill and drill bit
- Safety gloves and goggles
- Volt meter (0-250VAC)

Packaging

Remove all tape and packaging before using the warming drawer.

Destroy the packaging after unpacking the drawer following the rules in force in your town. Never allow children to play with packaging material.

Power requirements

The warming drawer must be supplied with the proper voltage and frequency. The drawer is manufactured to be connected to a three-wire, single phase, 120 Volt, 60 Hz AC electrical supply.

Choosing drawer location

Carefully select the location where the warming drawer will be placed.

It should be located for convenient use in the kitchen.

Make sure that electrical power can be provided to the location selected.

Steps for installation

The following pages provide the necessary information for proper installation of the appliance and are arranged as follows:

- Technical Data
- Installation Cutout Dimensions, Required Clearances and Mounting instructions
- Electrical Supply and Wiring Requirements
- Final Checklist

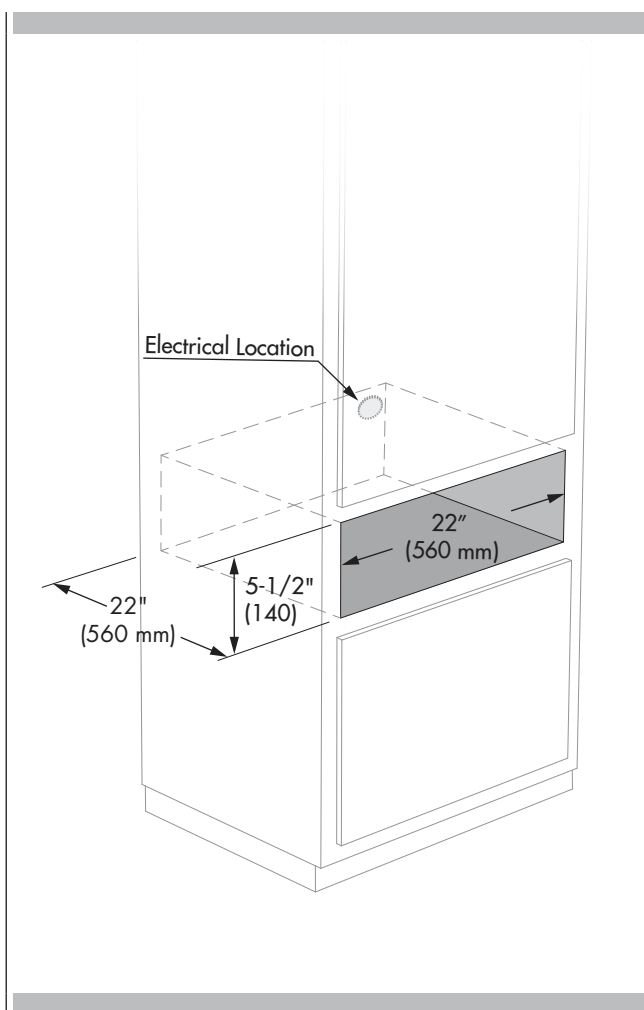
Technical data

Power Supply	
120 Volts 60 Hz	
Amperes	Watts
3,3	400

Installation notes

1. The warming drawer support surface must be a minimum 3/4" (2cm) thick plywood platform.
It must support 100 pounds.
The platform must be solid, level and flush with the bottom of the cabinet cut out.
2. Use extreme caution when moving or installing the drawer.
It is very heavy.
DO NOT LIFT THE WARMING DRAWER BY THE DRAWER HANDLE.
3. Be very careful when moving or installing the warming drawer to avoid damage to the frame or damage to the cabinets.
4. For best performance results make sure the warming drawer is leveled before completing installation. There is no way to level the warming drawer after it has been installed. If the installation is not level, the door may slide open or not seal tightly, allowing heat to escape.

NOTE: If installing the warming drawer below another product, refer to that product's literature for any installation requirements.
5. Be careful when placing drawer. **DO NOT** pinch the conduit between the drawer back.



WARNING

Before installing or removing, turn power OFF at the service panel. Lock service panel to prevent power from being turned ON accidentally.

Securely fasten drawer to cabinet using the screws provided. Failure to do so could result in warming drawer moving or tipping during use and causing damage to the drawer or cabinets or personal injury.

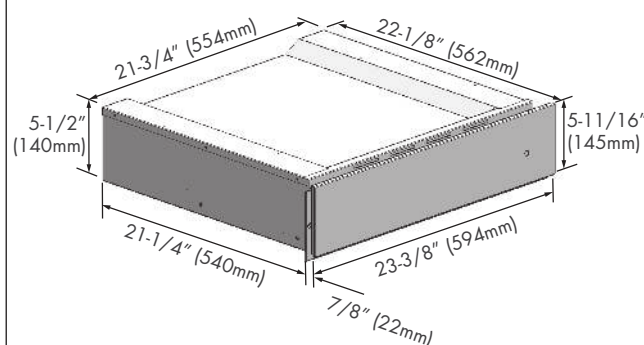
Know how to disconnect the power to the warming drawer at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.



CAUTION

Unit is heavy and requires at least two people or proper equipment to move.

DIMENSIONS



Electrical Requirements

General Information

This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency and connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse having amperage as noted on the rating plate. We recommend you have the electrical wiring and hookup of your appliance connected by a qualified electrician.

After installation, have the electrician show you where your main appliance disconnect is located. Check with your local utilities for electrical codes which apply in your area. Failure to wire your warming drawer according to governing codes could result in a hazardous condition.

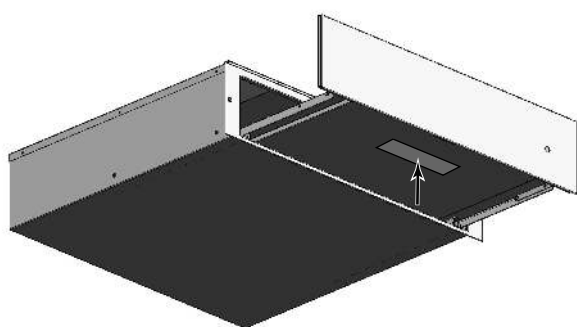
If there are no codes, your appliance must be wired and fused to meet the requirements of the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70 - Latest edition.

In Canada your appliance must be wired and fused to meet the requirements of the Canadian Electrical Code.

Be sure the installation of this product in a mobile home conforms with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280.

If this standard does not apply, you must follow the standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1 and Manufactured Home Installations, Sites and Communities and ANSI/NFPA 501A or with local codes.

LOCATION OF RATING PLATE



Electrical Connection

An adequate electrical supply and outlet must be used to operate the electrical parts of your appliance.

⚠ WARNING



Electrical Grounding Instruction Plug into a grounded 3 prong outlet.

- Do not remove ground prong.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.

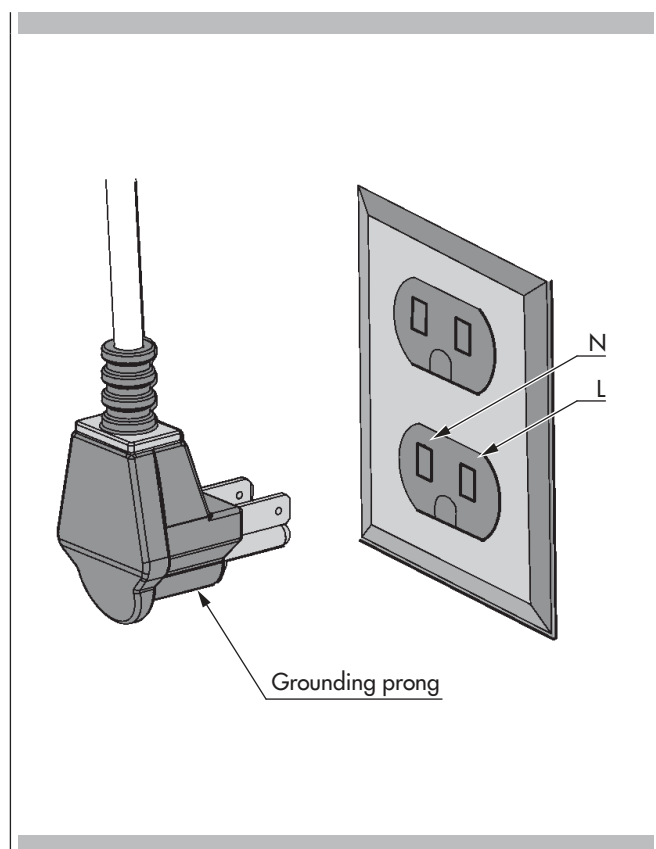
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

⚠ IMPORTANT

FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY GROUNDED.

The power cord of this appliance is equipped with a 3-prong (grounding) plug which must be used with a properly grounded 3-hole outlet with a standard 120 Volt, 60 cycle AC household current. If you do not have a 3-hole grounded outlet, have a qualified electrician change your old one. A grounding adaptor will be needed to convert the old one until the outlet can be replaced. This method is only temporary, and a qualified electrician should test it to be sure it meets requirements.

Do not under any circumstances cut or remove grounding prong from the appliance cord.



WARNING

- If cold water pipe is interrupted by plastic, non metallic gaskets, union connections or other insulating materials, **DO NOT** use for grounding.
- **DO NOT** ground to a gas pipe.
- **DO NOT** have a fuse in the **NEUTRAL** or **GROUNDING** circuit. A fuse in the **NEUTRAL** or **GROUNDING** circuit could result in an electrical shock.
- Check with a qualified electrician if you are in doubt as to whether the appliance is properly grounded.
- Failure to follow these instructions could result in serious injury or death.



CAUTION

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician. This may reduce the risk of personal injury and damage to the appliance.

Never modify or alter the construction of the appliance by removing panels, wire covers, screws, or any other part of the product.

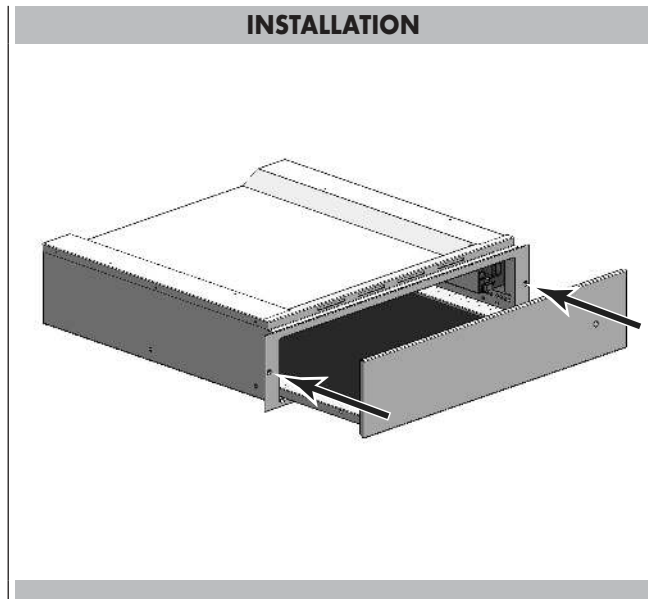
Installation procedure

Before you begin assembling the drawers of the appliance, make sure there is enough room to fit the drawer and the appliance.

The precise dimensions for the installment are indicated in inches and mm.

- Turn power off to the electrical outlet.
- Insert plug into three-prong, grounded outlet (see "Power Requirements and Grounding" for electrical specification).
- Position the drawer so that it is directly centered and slide warming drawer assembly into cutout until it is flush with cabinet.
- Avoid pinching the power cord between the unit and cabinet wall.
- Open the warming drawer to full extension and fix the structure to the wall with the two screws provided.

INSTALLATION



- Turn power back on to the electrical outlet.
- Turn the warming drawer on. Close the drawer for approximately 1 minute then check for warmth.

ESPAÑOL

Estimado cliente,

Le agradecemos sinceramente y nos complace que haya escogido uno de nuestros productos.

Este nuevo producto, cuidadosamente diseñado y construido con materiales de primera calidad, se ha verificado cuidadosamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

Por lo tanto, le rogamos que lea y respete estas sencillas instrucciones que le permitirán conseguir resultados excelentes ya desde su primera utilización.

Con este moderno aparato le deseamos lo mejor.

TABLA DE CONTENIDO	Página
Precauciones de uso	2
Instrucciones para la eliminación de residuos - Nuestra política de protección medioambiental	2
Apertura del pulsador para abrir la gaveta	3
Antes de la primera utilización	3
Sistema de Calentamiento	4
Cajón calientaplatos	4
Ajustes de funcionamiento	4
Tiempos de calentamiento	4
Descongelación	4
Fermento	4
Calientaplatos	4
Cocción lenta	5
Advertencias para la cocción lenta	5
Limpieza y mantenimiento	6
Placa frontal y cuadro de control	6
Compartimento interior	6

	Página
Qué hacer en caso de avería	6
Instalación del aparato	6
Herramientas necesarias	7
Embalaje	7
Requerimientos eléctricos	7
Elección de la ubicación de la gaveta	7
Pasos para la instalación	7
Datos técnicos	8
Notas de Instalación	8
Requerimientos Eléctricos	9
Information Général	9
Conexión Eléctrica	9
Procedimiento de instalación	10

**INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO:**

incluyen las recomendaciones de uso, una descripción de los mandos y los procedimientos correctos de limpieza y cuidado del aparato.

**INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN:**

dirigidas al técnico cualificado encargado de la instalación, la puesta en marcha y el ensayo del aparato.

Precauciones de uso

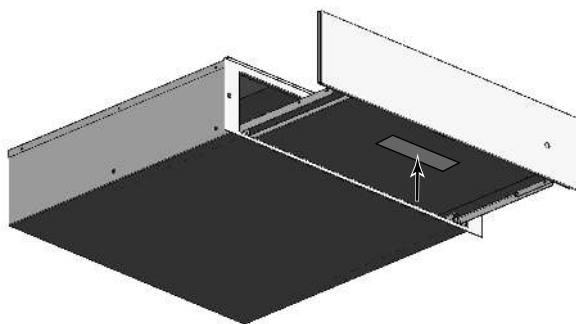
Este manual constituye parte integrante del aparato. Cúdelo y guárdelo en un lugar accesible durante toda la vida útil del cajón calentaplatos.

Antes de utilizar el aparato, recomendamos leer este manual y todas las informaciones contenidas en el mismo. La instalación debe llevarse a cabo por parte de un técnico cualificado que actuará de acuerdo con las normativas aplicables. Este aparato es para uso doméstico y se ajusta a las directivas CE actualmente vigentes. EL FABRICANTE SE EXIME DE TODA RESPONSABILIDAD EN CASO DE UTILIZACIÓN DIFERENTE DE LA ARRIBA INDICADA. MANTENGA SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES PARA EL USO AL ALCANCE DE LA MANO Y, EN CASO DE FUTURO TRASPASE DEL APARATO, ENTRÉGUESELAS A SU NUEVO USUARIO.

NO OBSTRUIR JAMÁS LAS ABERTURAS Y RENDIJAS PREVISTAS PARA LA VENTILACIÓN Y LA DISPERSIÓN DEL CALOR.

LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN, EN LA QUE FIGURAN LOS DATOS TÉCNICOS, EL NÚMERO DE SERIE Y LA MARCA, SE HALLA EN UNA POSICIÓN VISIBLE EN EL BLOQUE CALEFACTOR. No eliminar nunca la etiqueta de datos.

UBICACIÓN DE LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS



ADVERTENCIA

NO UTILIZAR NUNCA ESTROPAJOS ABRASIVOS, METÁLICOS O RASQUETAS PUNTIAGUDAS QUE PODRÍAN DAÑAR LA SUPERFICIE. EN CASO DE NECESIDAD, UTILIZAR PRODUCTOS ESTÁNDAR NO ABRASIVOS Y AYUDARSE CON UTENSILIOS DE MADERA O DE PLÁSTICO. ACLARAR A FONDO Y SECAR CON UN PAÑO SUAVE O UNA GAMUZA.

Instrucciones para la eliminación de residuos - Nuestra política de protección medioambiental

Nuestros productos se embalan utilizando exclusivamente materiales no contaminantes, no dañinos para el medio ambiente y reciclables. Pedimos a los usuarios que colaboren, eliminando los embalajes de forma adecuada. Contacte con su revendedor o con las organizaciones locales competentes para pedir las direcciones de las estructuras de recogida, reciclaje y tratamiento.

No tire nunca el embalaje o parte del mismo en las zonas cercanas. Las partes del embalaje, y en particular las bolsitas de plástico, constituyen un posible riesgo de sofoco para los niños. También su aparato viejo ha de ser eliminado de forma correcta.



IMPORTANTE

Entregar el aparato a la organización local autorizada para la recogida de los aparatos eliminados. Una eliminación correcta permite recuperar inteligentemente materiales valiosos.

Cuando un aparato ya no se utiliza, hay que desenchufarlo de la toma de corriente y quitar todos los hilos eléctricos conductores para que dejen de constituir un peligro para los niños.



IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando se usen aparatos, las precauciones básicas de seguridad deberían ser siempre cumplidas incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o manillas.
3. Con el fin de protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja cables, enchufes dentro del agua u otro líquido.
4. Es necesaria una atenta supervisión cuando cualquier aparato es usado por niños o cerca de ellos.
5. Desconecte el enchufe cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de poner o quitar ciertas partes.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después que el mismo no haya funcionado o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que lo examine, repare o ajuste.
7. El uso de dispositivos de accesorios que no estén recomendados por el fabricante del aparato podría causar daños.
8. No lo utilice la intemperie.
9. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, o que esté en contacto con superficies calientes.

10. No coloque el artefacto sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico o en un horno caliente.
11. Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte el enchufe al aparato primero, y luego enchúfelo al tomacorriente de la pared. Para desconectarlo, gire cualquier selector a la posición de "apagado", luego remueva el enchufe del tomacorriente de la pared.
13. No use este aparato para otro uso que no sea el previsto.
14. El interior del aparato puede alcanzar temperaturas de 170 F (77 C) dependiendo de la temperatura seleccionada y del tiempo de operación. Si fuese necesario, use guantes para retirar objetos de la gaveta.
15. No se apoye o se sienta sobre la gaveta de calentamiento cuando esté abierta, esto podría causar daños a la guía telescópica. El peso máximo de carga de la gaveta de calentamiento es de 22 libras (10 kg).
16. No conserve envases plásticos o cualquier objeto inflamable dentro del aparato. Tales objetos constituyen un riesgo de incendio una vez que la gaveta de calentamiento esté encendida.
17. **Conserve estas instrucciones.**

LIMPIEZA:

- No utilice bajo ningún concepto un limpiador por chorro de vapor. El vapor podría alcanzar los elementos bajo tensión y provocar un cortocircuito. La presión del vapor podría también dañar de forma permanente las superficies y los elementos del aparato. El fabricante se exime de toda responsabilidad por este tipo de daños.
- Recomendamos encarecidamente respeten las instrucciones de limpieza indicadas en el aparato "Limpieza y mantenimiento".



ATENCIÓN

REPARACIONES:

Las operaciones de montaje, mantenimiento o reparación deben realizarse exclusivamente por parte de personal especializado. Un trabajo de instalación, mantenimiento o reparación realizado de forma no conforme a normas puede provocar peligros para el usuario con relación a los cuales el fabricante se exime de toda responsabilidad.

Durante el periodo de garantía, cualquier reparación del aparato deberá ser realizada única y exclusivamente por el Servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante; de lo contrario, perdería eficacia el derecho a la garantía para posibles daños posteriores.



ATENCIÓN

Antes de realizar las operaciones de instalación, mantenimiento o reparación, desconecte el aparato de la instalación eléctrica. El aparato está desconectada de la alimentación eléctrica si:

- el fusible de la instalación doméstica ha saltado;
- la clavija del aparato está desenchufada de la red eléctrica;
- para desconectar el aparato de la red, no tire del cable de alimentación, sino extraiga manualmente la clavija. El fabricante se exime de toda responsabilidad en caso de accidentes o de daños causados por la no conformidad a las normativas ya mencionadas o provocados por la alteración no autorizada incluso de una sola parte del aparato, o bien por el uso de piezas de repuesto no originale.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO:



Apertura del pulsador para abrir la gaveta

- Para abrir la gaveta presione la parte frontal de la misma.
- Tome la gaveta y hálala hacia usted hasta que esté completamente abierta.

Cierre del cajón

- Para cerrar el cajón, acompañelo en la dirección de cierre y presione la placa frontal hasta que se enganche. Retire la mano.

Antes de la primera utilización

No abandone nunca los restos de embalaje en casa. Separe los materiales residuales del embalaje por tipo y entréguelos al centro de tratamiento más cercano.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, límpielo con un paño húmedo y séquelo cuidadosamente tal como se describe en el apartado "Limpieza y mantenimiento".

Calentar el cajón vacío durante al menos 2 horas. Para ello, regular la temperatura a 170 F (77 C). Durante este tiempo de calentamiento, asegúrese de que la cocina está bien aireada. Los elementos de metal han sido tratados con un producto de protección específico.

Este producto podría causar malos olores la primera vez que se calienta el cajón. Estos olores y posibles humos desaparecen rápidamente y no han de atribuirse a una conexión no conforme a normas o a un defecto del aparato.

Sistema de Calentamiento

El aparato está dotado de un sistema de ventilación de aire caliente. Un ventilador distribuye el calor de la resistencia de calentamiento de forma óptima dentro del cajón.

El termostato permite determinar y controlar la temperatura deseada para los platos.

La circulación del aire calienta los platos de manera uniforme y rápida.

Una rejilla de protección impide que se toquen accidentalmente las resistencias de calentamiento y el ventilador.

Cajón calentaplatos

Ajustes de funcionamiento

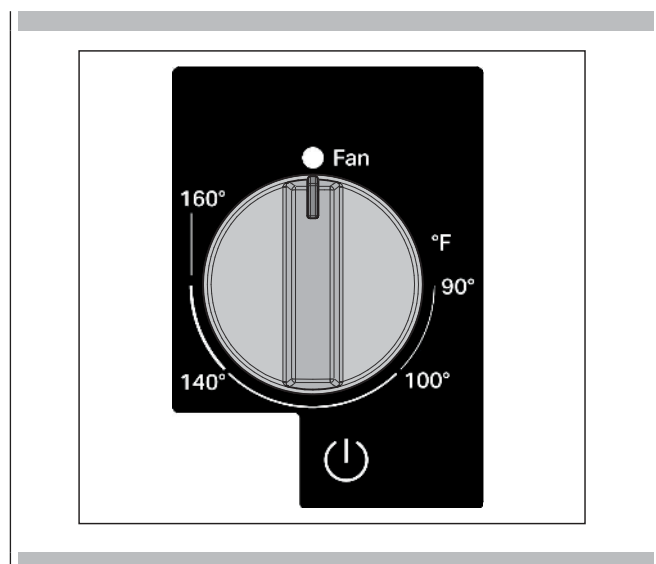
Abra el cajón. Gire la manilla para regular la temperatura deseada y pulse el botón rojo. Se encenderá la luz testigo roja del botón, que permanecerá encendida durante todo el funcionamiento. Para apagar el aparato, gire la manilla a la posición 0 y pulse el botón. La luz testigo roja se apagará.

Tiempos de calentamiento

Los tiempos de calentamiento dependen de varios factores:

- material y espesor de los platos;
- cantidad de platos introducidos;
- disposición de los platos introducidos;
- ajuste de la temperatura.

Por lo tanto, no se pueden facilitar indicaciones absolutas. Ajustando la temperatura en 60°C y para lograr un calentamiento homogéneo, se pueden considerar los siguientes valores indicativos:



PLATOS	TIEMPO (MIN)
PLATOS PARA 6 PERSONAS	30-35

Podrá deducir cuáles son los ajustes óptimos para sus necesidades sobre la base de su experiencia práctica.

Descongelación

La función de descongelación utiliza únicamente la ventilación forzada sin ningún elemento de calentamiento activo.

Procedimiento

- Presione el botón ON / OFF para activar el ventilador interno.
- Girar la perilla en posición de descongelación.

Fermento

La función de fermento mantiene la temperatura del cajón entre 77°F (25°C) y 90°F (30°C).

Procedimiento

1. Precalentar el cajón durante 5 minutos girando la perilla en la posición 90°F (30°C).
2. Colocar el amasijo en el centro del cajón envolviéndolo con un trapo levemente húmedo.

Calientaplatos

Alimentos recomendados para ser mantenidos calientes: carne, pollo, pescado, salsas, verdura, guarniciones y sopas.

- Para evitar que el alimento desborde en el cajón no llenar excesivamente las vajillas.
- Colocar las vajillas en el cajón y cerrarlo con precaución para que no salgan eventuales líquidos.
- Se recomienda no calentar el alimento durante intervalos de tiempo superiores a una hora para evitar que los alimentos pierdan las sustancias nutritivas.
- Cubrir los alimentos húmedos y líquidos con una tapa o una película resistente a las altas temperaturas. De esta manera se evita que salga humedad, se forme agua de condensación y se deposite humedad fuera de las vajillas.
- No cubrir las comidas asadas o fritas que deben permanecer crujientes. Mantener calientes estas comidas con temperaturas elevadas.

Procedimiento

1. Colocar las vajillas en el cajón.
2. Encender el cajón y programar la perilla del termostato entre 100°F (40°C) y 140°F (60°C) en base a la temperatura deseada y precalentar el aparato por 10 minutos.
3. Colocar el alimento en las vajillas precalentadas
4. Cerrar nuevamente el cajón. El indicador luminoso ON permanece encendido y el aparato calienta.

Desactivación

Colocar la perilla en posición OFF. Sacar las vajillas del cajón utilizando un trapo o guantes específicos.

NOTA: Nunca transfiera las vajillas calientes directamente de la superficie de cocción caliente a la base de vidrio del cajón térmico. El fondo de vidrio puede dañarse.

Cocción lenta

La función de cocción lenta es ideal para cocinar carne tierna que debe resultar poco cocida o jugosa. Gracias a este método de cocción, la carne en su interior permanece siempre rosa. Sin embargo esto no significa que la carne esté cruda o poco cocida.

Además de conservar los jugos en su interior esta función permite mantener fácilmente la carne caliente.

Vajillas adecuadas para el uso: de vidrio, porcelana o cerámica con tapa.

Procedimiento

1. Precalentar el cajón calentaplatos con la vajilla elegida al máximo nivel durante 15 minutos.
2. Calentar un poco de mantequilla o de aceite en una sartén. Dorar bien la carne por el tiempo indicado en la tabla y luego colocar inmediatamente todo en la olla precalentada colocando la tapa.
3. Programar el termostato en 140 F (60 C) por el tiempo necesario para terminar la cocción.

Tabla

La función de cocción lenta es adecuada para todas las partes tiernas de buey, cerdo, ternera, cordero, caza y carne de ave. Los tiempos de doradura inicial y de prosecución de la cocción dependen de las dimensiones de las tajadas de carne.

Los parámetros de tiempo se refieren al caso en que la carne se coloque en una sartén con mantequilla o aceite ya caliente.

COMIDA	DORADURA INICIAL	Prosecución de la cocción en el cajón
Tajadas pequeñas de carne		
Tiras de carne	aproximadamente 1 - 2 minutos	20 - 30 minutos
Bistecs pequeños o medallones	aproximadamente 1 - 2 minutos por lado	35 - 50 minutos
Tajadas de carne de tamaño medio		
Filete 0.80-1.75lbs (400-800g)	aproximadamente 4 - 5 minutos por lado	75 - 120 minutos
Asado magro 1.30-2.20lbs (600-1000g)	aproximadamente 10 - 15 minutos por lado	120 - 180 minutos
Tajadas grandes de carne		
Filete a partir de 2.00lbs (900g)	aproximadamente 6 - 8 minutos por lado	120 - 180 minutos
Rosbif 2.20-2.65lbs (1000-1200g)	aproximadamente 8 - 10 minutos por lado	210 - 300 minutos

Limpieza y mantenimiento

La limpieza es generalmente el único tipo de mantenimiento necesario.

ATENCIÓN

Antes de empezar la limpieza, desconecte el aparato de la alimentación de red. Extraiga la clavija del enchufe o desactive el circuito de alimentación del aparato.

ADVERTENCIA

No utilice detergentes agresivos ni productos abrasivos, esponjas abrasivas u objetos puntiagudos, ya que podrían manchar el equipo.

No utilice nunca chorros de vapor para limpiar las partes internas del aparato.

Placa frontal y cuadro de control

Basta con limpiar el aparato con un paño húmedo. Si estuviera muy sucio, echar unas gotas de detergente en el agua de limpieza. Secar el aparato con un paño seco. Las placas frontales de acero inoxidable de los calentaplatos pueden limpiarse con detergentes especiales específicos. Estos productos frenan la formación de suciedad en la superficie del cajón. Aplique una mínima cantidad de producto con un paño suave en toda la superficie a tratar.

Compartimento interior

Limpiar el compartimento interior con un paño húmedo después de cada uso. Si estuviera muy sucio, echar unas gotas de detergente en el agua de limpieza. Secar las superficies con un paño seco. Evitar que fluya agua por los orificios de ventilación. Esperar a que el cajón esté completamente seco antes de utilizarlo nuevamente.

Qué hacer en caso de avería

ATENCIÓN

Cualquier tipo de reparación tiene que efectuarla sólo personal especializado y cualificado. Toda reparación no realizada por personal autorizado por el fabricante podría resultar peligrosa. Indicamos a continuación algunas averías que el usuario puede solucionar sin que sea necesaria la intervención del Servicio de Asistencia.

Los platos no se calientan bastante? Compruebe si:

- el aparato está encendido;
- se ha ajustado la temperatura correcta;
- las aberturas de ventilación han quedado obstruidas por platos o platos soperos de gran tamaño;
- los platos se han calentado durante un tiempo suficientemente largo.

Los platos no se calientan? Compruebe si:

- se oye un ruido de ventilador:
- Si la cacerola está en función, significa que la resistencia de calentamiento está defectuosa.
- Si el ventilador no funciona, significa que está defectuoso.
- el fusible de la instalación doméstica ha saltado.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN



Instalación del aparato

IMPORTANTE: Guarde estas instrucciones para el uso del inspector eléctrico local.

INSTALADOR: Por favor, deje este manual a propietario para futuras consultas.

PROPIETARIO: Por favor, conserve este manual para futuras consultas.

ATENCIÓN

Si no se siguen exactamente las siguientes instrucciones de este manual, puede provocarse un incendio o explosión causando daños a la propiedad, heridas a la persona o la muerte.

Por favor lea estas instrucciones COMPLETA Y CUIDADOSAMENTE. Ellas le ahorrarán tiempo y esfuerzo y le ayudarán a asegurar un óptimo funcionamiento de la gaveta. Asegúrese de que respeta todas las ADVERTENCIAS. Estas instrucciones de instalación están concebidas par el uso de un instalador cualificado.

- Debe asegurarse de que la instalación es adecuada y conforme con el Código eléctrico americano (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70 (última edición**) o con el Código eléctrico canadiense (Canadian Electrical Code), C 22.1 – 1982 y C22.2 N° 01982 (o la última edición)*** y con todos los códigos y ordenanzas locales.

Estos deben ser cuidadosamente seguidos en todo momento.

Herramientas necesarias

Para instalar su nuevo cajón necesitará las siguientes herramientas:

- Cinta de medir y una regla o un metro
- Un lápiz
- Un destornillador Phillips
- Un nivel
- Alicates y pelador de cales
- Una sierra perforadora de 1-pulgada
- Sierra de mano o sierra de vaivén
- Una sierra perforadora de 1"
- Taladro y brocas
- Guantes y gafas de seguridad
- Voltímetro (0-250VAC)

Embalaje

Retire toda la cinta y el empaque antes de usar la gaveta de calentamiento.

Destruya el envoltorio después de desembalar la gaveta siguiendo las instrucciones vigentes en su localidad. Nunca permita que los niños jueguen con el material de embalaje.

Requerimientos eléctricos

La gaveta de calentamiento debe ser suministrada con el adecuado voltaje y frecuencia. La gaveta está fabricada para ser conectada a una fase sencilla de tres cables, 120 Voltios, 60Hz, suministro eléctrico AC.

Elección de la ubicación de la gaveta

Seleccione cuidadosamente el lugar donde la gaveta de calentamiento será ubicada.

Para su uso conveniente, debería ser colocada en la cocina. Asegúrese que la energía eléctrica pueda ser suministrada en el lugar seleccionado.

Pasos para la instalación

Las siguientes páginas proporcionan la información necesaria para la instalación adecuada del aparato y están ordenadas así:

- Información Técnica
- Instalación de las Dimensiones del Cortocircuito, los Accesos Requeridos y las Instrucciones para el Ensamblaje.
- Electrical Supply and Wiring Requirements
- Final Checklist

Datos técnicos

Suministro Eléctrico	
120 Volts 60 Hz	
Amperes	Watts
3,3	400

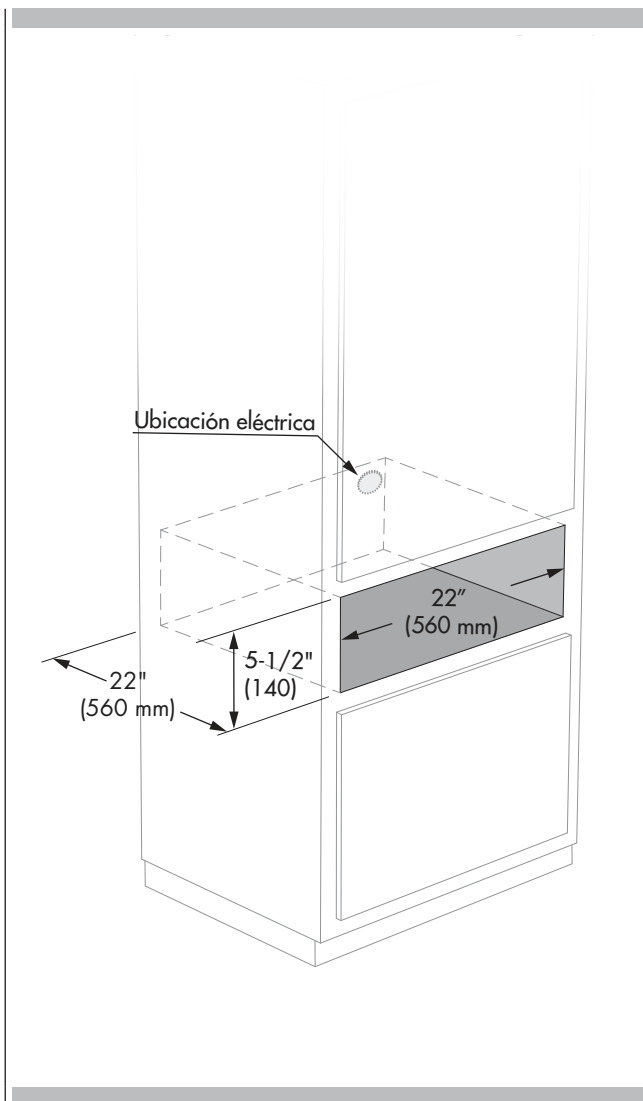
Notas de Instalación

1. La superficie de apoyo de la gaveta de calentamiento debe ser una plataforma de madera contrachapada de un mínimo de 3/4" (2cm) de grosor. Esta debe soportar 100 libras. La plataforma debe ser sólida, estar nivelada y alineada con la parte inferior del cortocircuito del gabinete.
2. Tenga cuidado extremo cuando mueva o instale la gaveta. Esta es muy pesada. **NO LEVANTE LA GAVETA DE CALENTAMIENTO POR EL ASA.**
3. Sea muy cuidadoso cuando mueva o instale la gaveta de calentamiento con el fin de evitar daños al marco o a los gabinetes.
4. Para mejores resultados de funcionamiento asegúrese que la gaveta de calentamiento esté nivelada antes de completar la instalación.

No hay manera de nivelarla después que haya sido instalada. Si la instalación no está nivelada, la puerta pudiese quedar abierta o no estar fijamente sellada permitiendo que el calor se escape.

NOTA: Si instala la gaveta de calentamiento debajo de otro producto, refiérase a la información sobre el mismo para saber sobre requerimientos de instalación.

5. Tenga cuidado al colocar la gaveta. **NO** apriete el conducto que está entre la parte trasera de la gaveta.



ADVERTENCIA

Antes de instalar o quitar el cajón, apague en OFF el panel de servicio. Cierre el panel de servicio para evitar que llegue corriente debido a que se ha encendido ON accidentalmente.

Ajuste la gaveta al gabinete con seguridad usando los tornillos suministrados.

El incumplimiento de esto puede provocar que el cajón se mueva o se vuelque durante el uso y provoque daños al cajón y a los muebles o heridas personales.

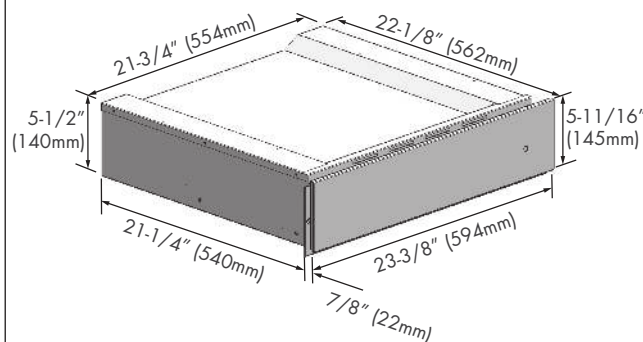
Sepa como se desconecta la corriente del cajón del cortocircuito y de la caja de fusibles en caso de emergencia.



PRECAUCIÓN

El aparato es pesado y para moverlo requiere como mínimo dos personas o el equipamiento apropiado.

EMPUJAR



Requerimientos Eléctricos

Information Général

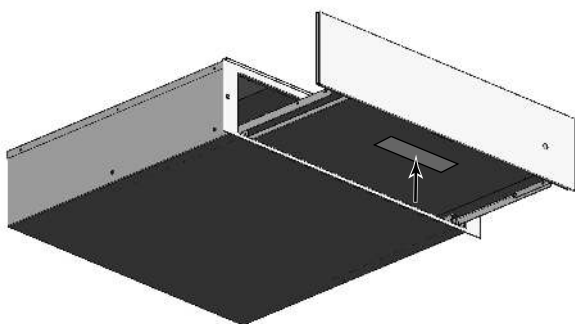
Este electrodoméstico debe suministrarse con la tensión y la frecuencia adecuadas y debe conectarse a un circuito individual con una toma de tierra, protegido por un interruptor de circuito o por fusibles, que tenga la tensión de corriente indicada en la placa de datos técnicos del aparato. Le recomendamos que contacte con un electricista cualificado para que lleve a cabo la conexión de la placa de cocción. Cuando el electricista haya finalizado la instalación de la placa de cocción, haga que le muestre dónde puede desconectarla. Controle con la empresa de servicio público local las normativas que se aplican en su área. Si no instala la placa de cocción de acuerdo con las normativas vigentes, podría provocar situaciones de peligro.

Si no hubiera normativas al respecto, la placa de cocción debe instalarse en conformidad con el Código eléctrico americano (National Electrical Code), ANSI/NFPA n. 70 (última edición).

En Canadá, la instalación de esta placa de cocción debe cumplir con las normativas del Código eléctrico canadiense (Canadian Electrical Code). Asegúrese de que la instalación de este producto en una casa móvil cumple con el Título 24 CFR, sección 3280 de las Normas de seguridad y construcción de viviendas prefabricadas o móviles estadounidenses (Manufactured Home Construction and Safety Standards).

Si estas normas no son aplicables, debe cumplir las normas para casas prefabricadas: Manufactured Home Installations, ANSI A225.1 y Manufactured Home Installations, Sites and Communities y ANSI/NFPA 501 A o bien las normas locales vigentes.

POSICIÓN DE LA PLACA DE SEÑALIZACIÓN



Conexión Eléctrica

Para utilizar las partes eléctricas de la placa de cocción es necesario que estén conectadas a un suministro eléctrico y a un enchufe adecuados.



ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica. El aparato debe conectarse a un enchufe de 3 clavijas con toma de tierra.

- No extraiga la clavija de la toma de tierra.
- No utilice un adaptador.
- No utilice alargadores.

La inobservancia de estas instrucciones puede derivar en muerte, incendio o descarga eléctrica.



IMPORTANTE

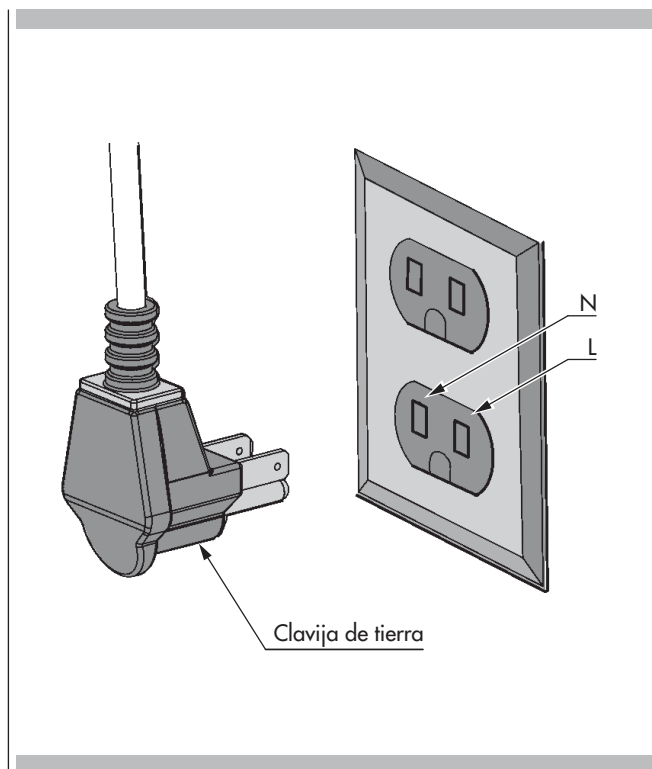
PARA SU SEGURIDAD PERSONAL ESTE APARATO DEBE ESTAR DEBIDAMENTE CONECTADO A UNA TOMA A TIERRA.

El cable del suministro eléctrico de este aparato está dotado de un enchufe de 3 clavijas (con toma de tierra) que debe utilizarse con un enchufe de pared con toma de tierra (3 agujeros) y con una tensión doméstica estándar de 120 V y una frecuencia de 60 Hz. Si no dispone de un enchufe de 3 clavijas con toma de tierra, encargue a un técnico electricista que cambie el enchufe.

Se puede colocar un adaptador de tierra para convertir el enchufe estándar hasta que pueda ser cambiado. El uso del adaptador es una solución temporal.

El electricista deberá probar el enchufe para asegurarse de que cumple los requisitos.

No corte o retire la tercera clavija (la toma de tierra) del cable del suministro de energía eléctrica, bajo ninguna circunstancia.



Procedimiento de instalación

Antes de comenzar a ensamblar las gavetas del aparato, asegúrese de que haya suficiente espacio para que encajen la gaveta y el aparato.

Las dimensiones precisas para la instalación están indicadas en pulgadas y milímetros.

Instale un bloque contra la pared trasera del gabinete. Verifique que los tornillos estén asegurados adecuadamente y que no penetren el cableado eléctrico o la tubería.

- Desconecte el tomacorriente.
- Inserte el enchufe en el tomacorriente de tres puntas con conexión a tierra (Vea "Los Requerimientos de Electricidad y Conexiones a Tierra" para especificaciones eléctricas).
- Coloque la gaveta de manera tal que esté directamente centrada y que la lámina de la gaveta de calentamiento ensamble dentro del cortocircuito hasta que esté alineado con el gabinete.
- Evite apretar el cable de electricidad entre la unidad y la pared del gabinete.
- Abra la gaveta de calentamiento a su extensión completa y fije la estructura a la pared con los dos tornillos suministrados.



ADVERTENCIA

- Si la línea de agua fría se interrumpe con empaques de plástico, no con juntas de estanquidad metálicas, conexiones de unión o materiales aislantes, NO utilice para la puesta a tierra.
- NO conecte a tierra a la tubería del gas.
- NO tenga un fusible en el circuito de NEUTRO o de TIERRA.
- Un fusible en el circuito de NEUTRO o en el de TIERRA puede provocar descargas eléctricas.
- Consulte con un electricista cualificado en el caso de que tenga alguna duda si su aparato está bien conectado a tierra.
- Equivocarse al seguir estas instrucciones puede provocar heridas graves o la muerte.

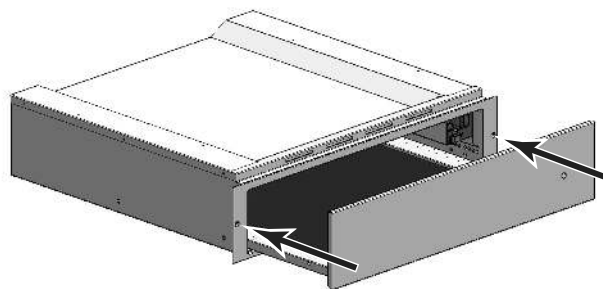


PRECAUCIÓN

No repare o reemplace ninguna parte del aparato si no está específicamente recomendado en el manual. Todas las demás operaciones de mantenimiento tiene que realizarlas un técnico cualificado. Para reducir el riesgo de heridas personales o daños al aparato.

Nunca modifique o altere la construcción del aparato eliminando paneles, forros de hilos, tornillos o cualquier otra parte del producto.

INSTALACIÓN



- Vuelva a conectar la electricidad al tomacorriente.
- Encienda la gaveta de calentamiento. Cíerrela por 1 minuto aproximadamente y luego chequee para verificar el calor.

WARRANTY POLICY
PÓLIZA DE GARANTÍA



PÓLIZA DE GARANTÍA LIMITADA

1 Año de Garantía

De conformidad al acuerdo sobre criterios de garantía de los productos importados, publicado en el diario oficial de la federación con fecha del 15 de Enero de 1999, "Artexa México, S.A. De C.V.", en adelante "LA EMPRESA" garantiza este producto y todos sus componentes y accesorios, en defectos de fabricación o trabajo bajo el uso normal, por un periodo de 1 año a partir de la fecha de compra del producto, **exceptuando los detallados a continuación***.

*Los artículos pintados y decorativos se garantizan por un periodo de noventa (90) días a partir de la fecha de compra original. CUALQUIER DEFECTO DEBE INFORMARSE AL DISTRIBUIDOR DENTRO DE TREINTA (30) DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA ORIGINAL.

La empresa, está de acuerdo en reparar o reemplazar, según sea el criterio de la empresa, cualquier parte que falle durante el periodo de la garantía. La mano de obra y los gastos de transportación del producto al centro de servicio que se deriven del cumplimiento de la garantía serán cubiertos por "Artexa México, S.A. De C.V."

Las partes y refacciones se podrán adquirir a través de los distribuidores autorizados. Esta garantía se extiende al comprador original del producto y a cada dueño del producto durante el término de la garantía.

Esta garantía aplicará a productos comprados y localizados en la República Mexicana. Los productos deben ser comprados en el país donde se requiera el servicio. La Garantía será realizada por la empresa o una agencia de servicio autorizada únicamente por la empresa.

La garantía no será válida en los siguientes casos:

- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales (daño físico evidente o falta de alguno de sus componentes, esta garantía no es aplicable al uso comercial.
- Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo a las instrucciones de uso proporcionadas por la empresa.
- Cuando el producto ha sido instalado, alterado o reparado por personas o agencias no autorizadas por "Artexa México, S.A. De C.V."

Además esta póliza contiene las siguientes limitaciones:

La garantía se limita a no aplicar cuando el producto ha sido maltratado o dañado por desastre / accidente natural o por alguna sobrecarga de poder eléctrico al producto por cualquier razón. En daños a productos exclusivos para uso en interiores que se utilicen en exteriores y/o al aire libre. A daños incidentales o que ocurran fuera del periodo de garantía.

SERVICIO DE GARANTÍA: Bajo los términos de esta garantía el servicio debe ser realizado por "Artexa México, S.A. De C.V." o un agente o representante autorizado únicamente por "Artexa México, S.A. De C.V." El servicio se proporcionará durante las horas de trabajo normales. Para solicitar servicio de garantía, registrar su producto, obtener su folio de garantía, consultar centros de servicio, garantías y soporte técnico, visite la página oficial de Artexa en **www.artexa.com**. Tenga a la mano el modelo, número de serie y comprobante de compra original.

IMPORTANTE: Conserve su comprobante de compra original para acreditar la vigencia de la garantía. El registro del producto y la obtención del folio de garantía se realizan de forma digital a través de la página oficial de Artexa. Para información sobre garantías, servicios autorizados, soporte técnico y registro de productos, visite **www.artexa.com**.

ARTEXA MÉXICO, S.A. DE C.V.

CAÑÓN GRANDE No.7720 Col. LA ESTANZUELA VIEJA , C.P. 64984 MONTERREY, NUEVO LEÓN, MÉXICO

R.F.C. AME9201163X7 Email: info@artexa.com Tel (81)86255000

Servicio al cliente: (81) 2039 1646

