

## ADVERTENCIA



PUEDE OCURRIR CHOQUE ELÉCTRICO, INCENDIO O QUEMADURAS SI ESTE EQUIPO NO SE UTILIZA CORRECTAMENTE.

- Enchufe sólo en un tomacorriente de tres orificios con toma de tierra
- Utilizar solamente en superficies de nivel plano
- Desenchufe el calentador y déjelo enfriar antes de limpiarlo o moverlo.
- Desenchufe el calentador cuando no esté en uso
- No sumerja
- No pulverizar con agua ni limpiadores
- Maneje con cuidado el agua caliente
- Do not operate unattended
- Importante: No utilice esta unidad sin agua en el pozo

## Función y Propósito

Esta unidad tiene la intención de contener cacerolas de alimentos calientes a la temperatura de servicio adecuada. No está destinado a cocinar alimentos crudos o recalentar los alimentos preparados.

## Operación

1. Coloque el calentador de alimentos sobre una superficie plana y estable.
2. Llene el pozo con 4 cuartos de agua. No llene demasiado el pozo. No opere esta unidad sin agua en el pozo.
3. Enchufe el cable en una toma eléctrica de tres orificios con toma de tierra.
4. Precaliente el agua en el pozo cubriendo el pozo con una bandeja o tapa de comida vacía y luego ajuste el control de calor a la temperatura máxima. Precalentar durante 30 minutos.
5. Coloque la fuente de comida caliente en el calentador de alimentos. Para evitar derrames, no sobre llenar la bandeja de alimentos.
6. ALIMENTACION CALIENTE -Reduzca el ajuste de la perilla en 1/4 de vuelta y vigile de cerca la temperatura de los alimentos para mayor seguridad alimentaria. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos recomienda que los alimentos se mantengan a un mínimo de 60 ° C (y / o de conformidad con los códigos de salud locales) para ayudar a prevenir el crecimiento de bacterias. Mantenga el nivel de agua a 4 cuartos de galón. Periódicamente (aproximadamente 2 horas) retire el recipiente del alimento y compruebe el nivel del agua. Agregue agua caliente si es necesario. Ajuste hacia arriba o hacia abajo según lo requiera el tipo de alimento para una temperatura segura.



HOT WATER AND STEAM IN THE WELL CAN BURN SKIN. USE PROTECTIVE GLOVES, MITTS, OR POTHOLDERS WHEN REMOVING FOOD PAN OR COVER. HOT FOOD CAN ALSO CAUSE BURNS. HANDLE FOOD CAREFULLY.

## Limpieza

Para mantener la apariencia y aumentar la vida útil, el calentador de alimentos debe limpiarse al menos diariamente.

1. Antes de limpiar o mover, desenchufe la unidad y deje que se enfríe completamente.
2. Vacíe con cuidado el agua del pozo.
3. Limpie todo el interior del pozo con un paño limpio y húmedo.
4. Para evitar dañar el acabado del pozo, no utilice materiales abrasivos, limpiadores que rasguñan o las almohadillas de fregar para limpiar depósitos del agua del pozo.
5. Si se utilizan jabones o limpiadores químicos, asegúrese de que se enjuagan completamente con agua limpia, inmediatamente después de la limpieza. Residuos químicos podrían dañar más caliente.
6. Cada dos horas, retire el recipiente y compruebe el nivel del agua.



NO INMERSE EL CALENTADOR DE ALIMENTOS EN AGUA O EN OTRO LÍQUIDO.  
NO PULVERIZAR CON AGUA O PRODUCTOS DE LIMPIEZA.  
EL LÍQUIDO PUEDE ENTRAR EN EL COMPARTIMIENTO ELÉCTRICO Y CAUSAR UN CORTO CIRCUITO O DESCARGA ELÉCTRICA.

## Reparar

No hay piezas reparables por el usuario dentro de este aparato. Para evitar lesiones graves o daños, nunca intente reparar el calentador de alimentos o reemplace un cable de alimentación dañado. Póngase en contacto con un servicio de reparación profesional.

## Garantía limitada

Todo el equipo, que se vende bajo marca comercial Avantco y se utiliza con fines comerciales está garantizado contra defectos en los materiales y la mano de obra. La garantía se ejecuta durante seis meses a partir de la fecha de compra y es para el beneficio del comprador original solamente. Se excluyen todas las otras garantías, expresadas o implícitas, estatutarias o de otra manera, incluyendo sin limitación cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para fines. En ningún caso el Vendedor será responsable de daños directos, indirectos o consecuentes en relación con los productos de Avantco comercial.

Esta garantía no es efectiva si se produce un daño debido a accidente, negligencia, instalación incorrecta, falta de instalación adecuada, supervisión cuando se requiera o si el equipo se instala o funciona de manera contraria a las instrucciones de instalación y operación. El trabajo realizado por personal no autorizado o agencias de servicio no autorizadas anula esta Garantía.

Esta garantía no se aplica a, y Avantco no es responsable de ninguna reclamación de garantía sobre productos vendidos o utilizados fuera de los Estados Unidos contiguos.

Este equipo está diseñado para uso comercial solamente. La garantía se anula si el equipo está instalado en aplicaciones que no sean comerciales.