

Elite

BY MAXI-MATIC®

P L A T I N U M

7.5QT. STAINLESS STEEL BUFFET SERVER WITH GRAMING TRAY

*SERVICIO BUFET DE ACERO INOXIDABLE CON PLANCHA
ELÉCTRICA INTEGRADA CAPACIDAD TOTAL DE 7L*

Model: EWM-6171

INSTRUCTION MANUAL

Before operating your new appliance, please read all instructions carefully and keep for future reference.



Questions? Elite's customer service team is ready to help.

Call us toll-free at 800-365-6133 ext. 120/107/105.

For more Elite products, visit us at www.maxi-matic.com or email us at info@maxi-matic.com.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions before using.
- Do not touch the hot surfaces. Use handles and knobs.
- Do not overfill the Buffet Server Trays.
- To protect against electrical shock, do not immerse the appliance or power cord in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not operate the appliance without food contents, or else the container body may change shape from the heat.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- 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.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not attempt to move or transport this appliance while it is in operation and plugged into the electrical outlet.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn all control knobs to "OFF", then remove plug from wall outlet.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electrical shock.
- A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like when in operation.
- Do not place any of the following materials in the unit: Paper, cardboard, plastic and / or similar non-food materials.
- Some countertop and table surfaces, such as Corian®, wood and / or laminates, are not designed to withstand prolonged heat generated by certain appliances. It is recommended by countertop manufacturers and Maxi-Matic that a hot pad or trivet be placed under your Elite buffet server to prevent possible damage to the surface.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

SHORT CORD PURPOSE

NOTE: A short power cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used: (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the product; (2) the extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can unintentionally be pulled on or tripped over by children or pets.

POLARIZED PLUG

If this appliance is equipped with a *polarized plug* (one blade is wider than the other), please follow the below instructions:

To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to fit the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless the plug can be fully inserted into the extension cord. Do not alter the plug of the product or any extension cord being used with this product. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

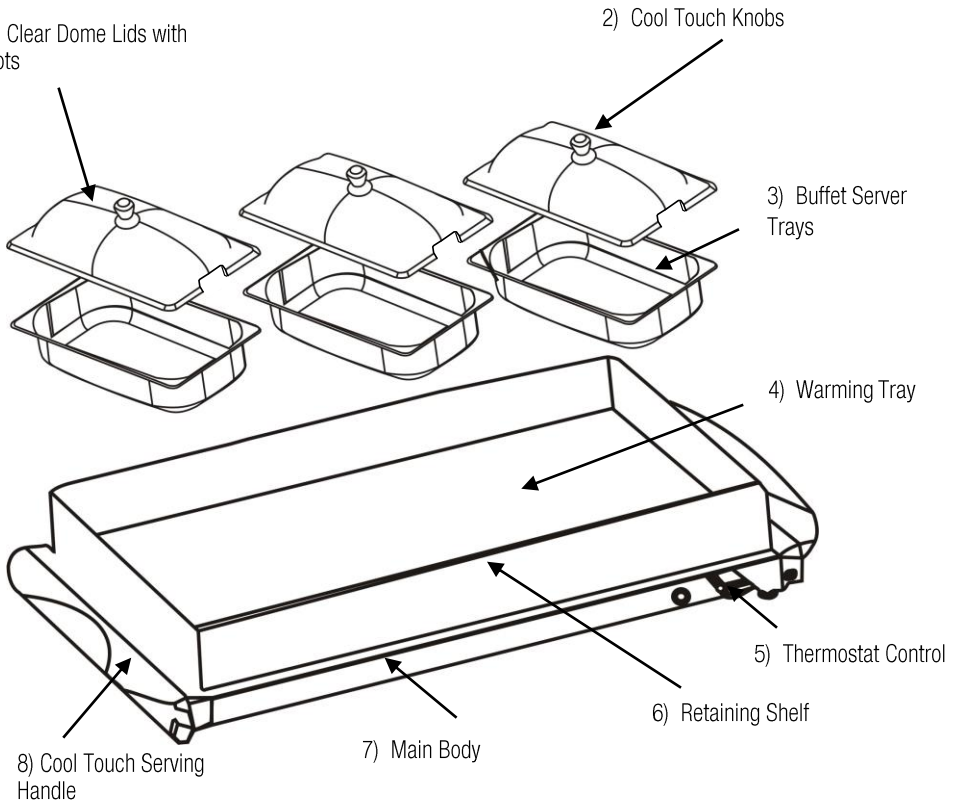
BEFORE FIRST USE

1. Remove packaging materials and make sure that all of the parts are in good condition.
2. Clean and thoroughly dry all parts before using for the first time. (See "HOW TO CLEAN" section for instructions.)

NOTE: The initial 15 minutes of use may result in minimal smell and smoke. This is normal and harmless and comes from the burning of the protective substance applied to the heating elements during manufacturing. It will disappear with subsequent use of the product.

CAUTION: DO NOT IMMERSE THE WARMING TRAY OR POWER CORD IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!

PARTS & FEATURES

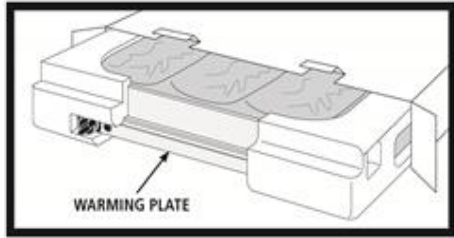


- 1) **Clear Dome Lids with Slots:** Transparent lids convenient for viewing what each container is serving. Each lid has a slot to accommodate serving utensils without having to leave food uncovered.
- 2) **Cool-Touch Knobs:** Make it easier to serve food.
- 3) **Buffet Server Trays:** 2.5 Qt. capacity each, great for serving all types of foods.
- 4) **Warming Tray:** Flat stainless steel warming surface. Can also be used for keeping hors d'oeuvres or other dishes warm.
- 5) **Thermostat Control:** 3 different heat settings available to keep all types of food warm to your liking.
- 6) **Retaining Shelf:** Holds the three Buffet Server Trays to ensure stability.
- 7) **Main Body:** Main heating unit.
- 8) **Cool Touch Serving Handle:** Makes it easier to move the buffet server.

ASSEMBLY

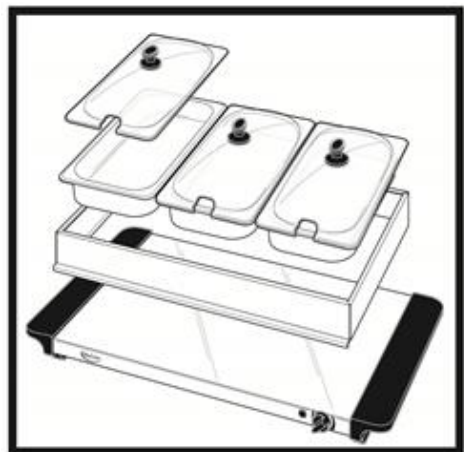
ATTENTION

1. Please note, when removing your buffet server from its box, the warming plate is packaged upside down for compact packaging purposes.



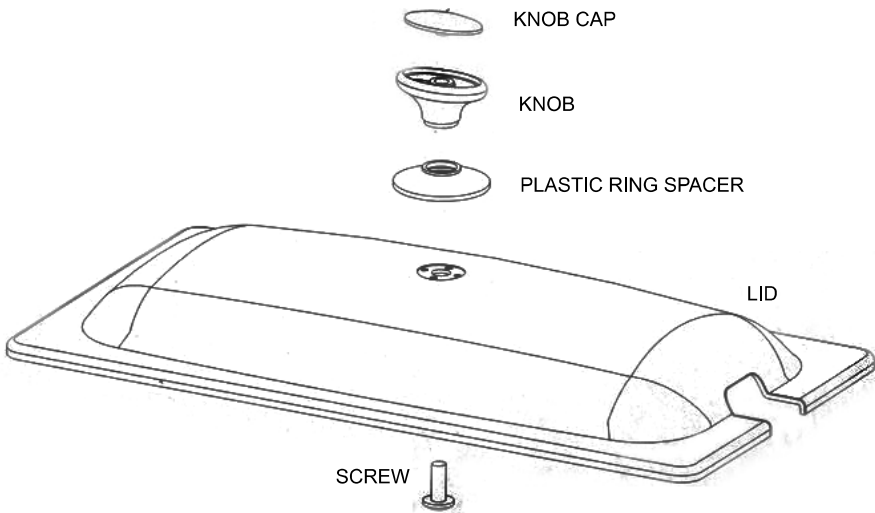
2. Ensure that the warming plate, once removed from the packaging, is placed onto a flat, level, heat resistant surface. When placed correctly, the logo should be facing right side up. Please refer to the diagram above.
3. When the warming plate has been properly placed, the retaining shelf and buffet server trays can be placed onto the warming plate.

NOTE: Ensure that if you place the buffet server on a delicate surface, that basic precautions are used such as placing materials beneath it that are made of a heat resistant protective surface to prevent heat transfer or heat damage to your countertops and tables.



ASSEMBLY (CONT.)

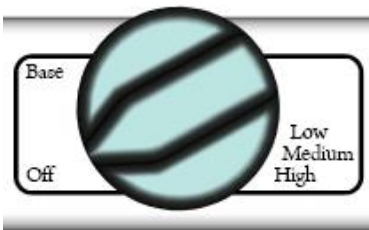
CAUTION: When assembling the Lids with the Knobs, make sure to not tighten the screw on your knobs too tight or it will cause the lid to crack.



HOW TO USE

NOTE: DO NOT USE THIS APPLIANCE FOR COOKING OR DEFROSTING FOOD.

1. Assemble your buffet server.
2. Plug in the power cord into a standard 120V electrical outlet.
3. Place your pre-cooked food items into each buffet server tray.
4. NOTE: For best results, use Warming tray at maximum heat setting to quickly reach desired temperature, then adjust thermostat to a lower setting.
5. Turn appliance on to the desired heat setting: "LOW", "MED" or "HIGH". The indicator light will come on and it will shut off once the selected temperature has been reached. The indicator light will turn on and shut off while your buffet server is in operation as it maintains the temperature selected.



OFF: The buffet server will be set to OFF.

BASE: Use this setting for warming foods directly on the base without using any serving trays.

LOW/MEDIUM/HIGH: Depending on the food being warmed, choose between 3 heat settings.

HOW TO USE (CONT.)

6. It is not recommended to keep food in the buffet server for more than 4 hours or food will begin to dry out, discolor or taste may start to change.
7. Once you are done using the Buffet Server, turn the thermostat control to the "OFF" position.
8. Remove the power cord from the electrical outlet.
9. Remove any remaining food from the buffet server trays.
10. Let the Buffet Server and all of the parts completely cool down before disassembling, cleaning and storing.

NOTE: Food placed on warming base or serving trays should be FULLY cooked and already hot. The Elite Platinum Buffet Server is designed to keep food warm only. This product is not a cooking appliance.

USING THE WARMING TRAY FOR SERVING

CAUTION: Use caution when serving food on the warming tray as the surface will be very hot.

1. Make sure the unit is unplugged and set to the "OFF" position.
2. Remove the retaining shelf and three buffet serving trays and lids.
3. Ensure that the flat stainless steel surface of the warming tray is clean and thoroughly dry.
4. Plug the unit into a standard 120V outlet.
5. Set the thermostat control to your desired heat setting.
6. Place already-made pre-cooked food items onto the warming tray.

NOTE: It is NOT recommended to use the clear lids directly on the hot surface.

7. When using the warming tray, food items can only be kept warm for a shorter amount of time because they are being left uncovered. Maximum time will be 2 hours or else food will begin to dry out, discolor or taste may start to change.
8. Once you are done using the Warming Plate, turn the thermostat control to the "OFF" position.
9. Remove the power cord from the electrical outlet.
10. Remove any remaining food from the buffet server trays.
11. Let the Buffet Server and all of the parts completely cool down before disassembling, cleaning and storing.

HOW TO CLEAN

- NEVER IMMERSE THE WARMING TRAY OR THE ELECTRICAL CORD IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!
- DO NOT USE ANY ABRASIVE SOAPS, DETERGENTS, OR CLEANING MATERIALS TO CLEAN THIS APPLIANCE.
- ALWAYS MAKE SURE THE APPLIANCE IS OFF, UNPLUGGED FROM THE ELECTRICAL OUTLET, AND COMPLETELY COOL BEFORE CLEANING.
 - Wash the clear dome lids, retaining shelf, and buffet server trays with warm soapy water.
 - Clean the Warming Tray with a damp, soapy cloth or sponge.
 - DRY ALL PARTS THOROUGHLY BEFORE STORING OR OPERATING THE BUFFET SERVER.

HELPFUL TIPS

- It is important to maintain all cooked foods at a minimum of 140° over an extended period of time to prevent any food borne illness.
- Use a food thermometer to monitor the temperature of the food and adjust the temperature control if needed to maintain a minimum of 140°F.
- All foods have different consistencies so depending on what you are serving you may have to adjust the temperature lower or higher to maintain a minimum temperature of 140°F.
- Temperatures may fluctuate as the food is being served and the contents of the large pan and / or buffet trays are emptied.
- You may adjust the temperature accordingly to avoid over or under heating the prepared food.
- All foods have different consistencies and may require a lower or higher setting to keep the food warm. For example, a higher temperature setting will be required to keep mashed potatoes warm and a lower temperature to keep gravy warm.
- Many factors can affect the temperature of food. This unit is designed to reach a minimum temperature for each setting.
- **THE LIDS ARE NOT OVEN SAFE.**

LIMITED WARRANTY* ONE (1) YEAR
WARRANTY IS ONLY VALID WITH A DATED PROOF OF PURCHASE

1. Your small kitchen appliance is built with precision, inspected and tested before leaving our factory.
2. It is warranted, to the original purchaser to be free from any manufacturing defects under normal use and conditions for one (1) year, cord excluded. This Warranty applies only to the original purchaser of this product.
3. If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are past the store's allowed return policy period, please see the enclosed Warranty.
4. If you use your appliance for household use and according to instructions, it should give you years of satisfactory service.
5. During the one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a new or reconditioned comparable model (at our option) when the product is returned to our Service Center. (See the "Returns" section below).
6. The repaired or replacement product will be in warranty for the remaining balance of the one-year warranty period and an additional one-month period.
7. **This limited warranty covers appliances purchased and used within the 50 contiguous states plus the District of Columbia and does NOT cover:**
 - Damages caused by unreasonable use, neglect, normal wear and tear, commercial use, improper assembly or installation of product.
 - Damages caused in shipping.
 - Damages caused by replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
 - Defects other than manufacturing defects.
 - Breakage caused by misuse, abuse, accident, alteration, lack of proper care and maintenance, or incorrect current or voltage.
 - Lost or missing parts of the product. Parts will need to be purchased separately.
 - Damages of parts that are not electrical; for example: cracked or broken plastic or glass.
 - Damage from service or repair by unauthorized personnel.
 - Extended warranties purchased via a separate company or reseller.
 - Consumer's remorse is not an acceptable reason to return a product to our Service Center.

***One Year Limited Warranty valid only in the 50 contiguous states plus the District of Columbia, excluding Puerto Rico and the Virgin Islands.**

This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA; product usage which is in violation of the written instructions provided with the unit will void this warranty.

For international warranty, please contact the local distributor.

****Any instruction or policy included in this manual may be subject to change at any time.**

MAXI-MATIC, USA

18401 E. Arenth Ave. City of Industry, CA 91748

Customer Service Dept: (626) 912-9877 Ext: 120/107 MON-FRI 8am-5pm PST

Website: www.maxi-matic.com email: info@maxi-matic.com

RETURN INSTRUCTIONS

RETURNS:

A. Any return of defective merchandise to the manufacturer must be processed accordingly by first contacting customer service (contact information shown below) to obtain an RA # (Return Authorization Number). We will not accept any returns of merchandise without an applicable RA #.

B. IMPORTANT RETURN INSTRUCTIONS. Your Warranty depends on your following these instructions if you are returning the unit to Maxi-Matic USA:

1. Carefully pack the item in its original carton or other suitable box to avoid damage in shipping.
2. Before packing your unit for return, be sure to enclose:
 - a) Your name, full address with zip code, daytime telephone number, and RA#,
 - b) A dated sales receipt or PROOF OF PURCHASE,
 - c) The model number of the unit and the problem you are having (Enclose in an envelope and tape directly to the unit before the box is sealed,) and
 - d) Any parts or accessories related to the problem.
3. Maxi-Matic USA recommends you ship the package U.P.S ground service for tracking purposes. We cannot assume responsibility for lost or damaged products returned to us during incoming shipment. For your protection, always carefully package the product for shipment and insure it with the carrier. C.O.D shipments cannot be accepted.

4. All return shipping charges must be prepaid by you.

5. Mark the outside of your package:

MAXI-MATIC USA
18401 E. ARENTH AVE.
CITY OF INDUSTRY, CA 91748

6. Once your return has been received by our warehouse, Maxi-Matic USA will repair or replace the product if it is defective in material or workmanship, subject to the conditions in paragraph B.

7. Maxi-Matic will pay the shipping charges to ship the repaired or replacement product back to you.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Precauciones básicas de seguridad siempre deberán de seguir cuando se utilicen aparatos eléctricos, incluyendo los siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar su aparato.
2. No toque las superficies calientes. Use las perillas y agarraderas.
3. No sobrellene las charolas para servir.
4. Para protegerse de una descarga eléctrica, o para evitar el mal funcionamiento del producto, nunca sumerja el aparato ni el cordón eléctrico en agua o ningún otro líquido.
5. Muy cercana supervisión es necesaria cuando el aparato es usado por o cerca de niños.
6. No opere el aparato sin comida porque el calor podría desfigurar las partes de este.
7. Nunca use ningún aparato con el enchufe dañado. Si el cordón de alimentación es dañado este debe ser reemplazado por el fabricante, personal capacitado o su agente de servicio, para evitar riesgos.
8. No encienda la unidad hasta que todos las partes estén en su lugar.
9. Apague el aparato y desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe completamente antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante, puede resultar en serios daños personales o a al aparato.
11. No lo use a la intemperie o en lugares muy húmedos.
12. No deje que el cordón eléctrico cuelgue de la orilla de la mesa o toque superficies calientes.
13. No intente de mover o transportar el aparato cuando este en operación y enchufado al tomacorriente.
14. No limpie ninguna parte de este aparato usando estropajos de metal. Partículas de este se pueden quedar en el aparato, tocando partes eléctricas y esto produce un riesgo de descarga eléctrica.
15. Fuego podría ocurrir, si el aparato es cubierto o toca material inflamable como cortinas alfombras y paredes cuando esté en uso.
16. No use el aparato para otra cosa sino para lo que fue diseñado.
17. No ponga dentro o en la superficie exterior del aparato los siguientes materiales, papel, papel de aluminio, comidas grandes, cartón, plásticos o algún otro material parecido.
18. Algunos superficies de mesas y mostradores hechos o recubiertos de laminados de CORIAN, MADERA FINA O FORMICA no están diseñados para soportar calores prolongados generados por ciertos aparatos eléctricos de cocina. SE RECOMIENDA COLOCAR MANOPLAS DE COCINA O MANTELES RESISTENTES AL CALOR BAJO SU APARATO.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
ESTE PRODUCTO ES PARA USO
DOMÉSTICO ÚNICAMENTE.**

USO DE UN CORDÓN CORTO

- 1) Para reducir el riesgo de daños personales, como un tropezón o enredarse con el cordón eléctrico, un cordón eléctrico corto es suministrado con la unidad.
- 2) Una extensión eléctrica más larga podrá ser utilizada, siempre y cuando tome extremas precauciones durante su uso.
- 3) Si una extensión eléctrica más larga va a ser utilizada, tenga muy en cuenta las siguientes recomendaciones:
 - **Las especificaciones eléctricas especialmente el (amperaje)** del cordón eléctrico a utilizar deberá de ser igual o de más amperaje que el especificado en el aparato a utilizar.
 - **La extensión eléctrica** deberá de ser colocada de una manera que no cuelgue de la mesa, donde una mascota, los niños o cualquier otra persona lo pueda jalar o tropezar sobre ella, accidentalmente.

ENCHÚFE POLARIZADO

Si este aparato es suministrado con un cordón eléctrico de **enchufe polarizado** (un lado del enchufe es más ancho que el otro) favor de seguir las siguientes recomendaciones.

Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en el receptáculo eléctrico de una sola manera. Si el enchufe eléctrico no entra completamente, de un giro al mismo y trate de nuevo; si no entra de ninguna manera, póngase en contacto con un electricista para solucionar el problema.

NO TRATE DE MODIFICAR EL ENCHÚFE DE NINGUNA MANERA.

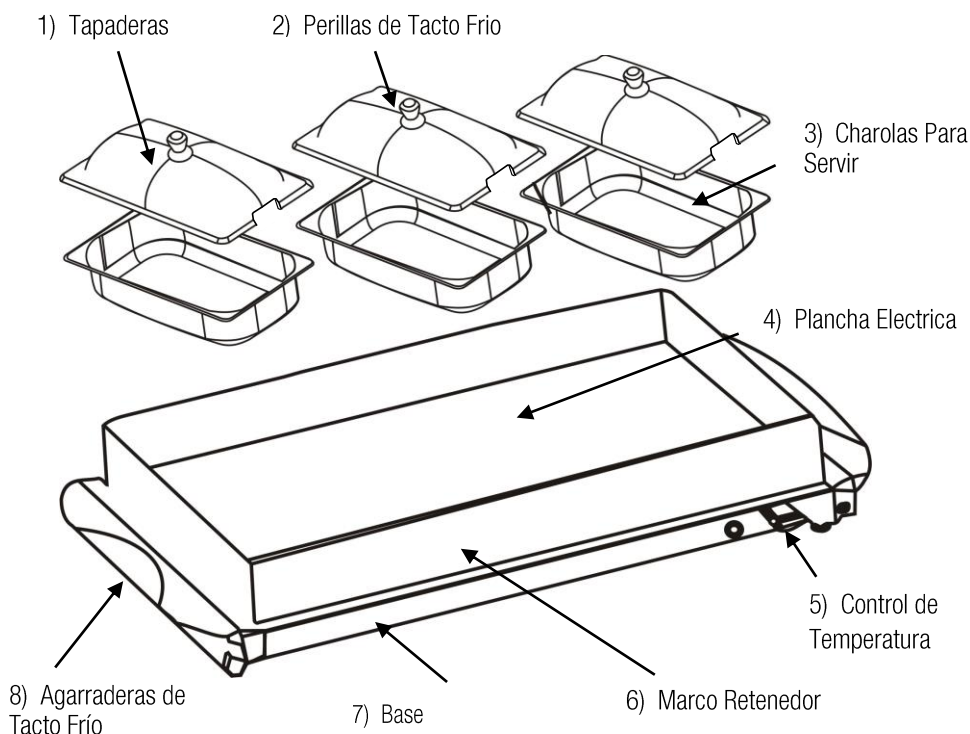
ANTES DEL PRIMER USO

- Remueva todo material de empaque y asegure que todas las partes estén en buena condición.
- Lave y seque todas las partes completamente antes del primer uso. (Refiérase a la sección de “Como Limpiar” para más instrucciones.)

ADVERTENCIA: Cuando use la unidad por primera vez, usted va a notar algo de humo y olor a quemado. Esto es causado por la unidad porque está quemando los residuos protectores de barniz aplicados en nuestra fábrica. Esto es normal y no causará daño alguno y de desaparecerá con uso subsiguiente del aparato.

PRECAUCION: NUNCA SUMERJA LA PLANCHA TERMICA NI EL CORDON ELECTRICO EN AGUA O EN NINGUN OTRO LIQUIDO.

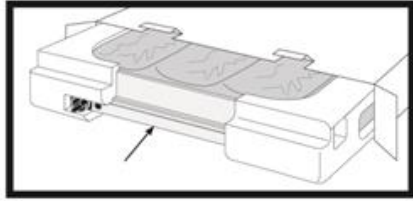
PARTES Y CARACTERÍSTICAS



- 1) **Tapaderas:** Transparentes, conveniente para observar el contenido de las charolas para servir.
- 2) **Perillas de Tacto Frío:** Ayudan para remover las tapaderas al servir los alimentos.
- 3) **Charolas para Servir:** Tres charolas de 2.5Qt. de capacidad cada una. Ideal para servir todo tipo de alimentos.
- 4) **Plancha Eléctrica:** plana y de acero inoxidable que también se puede usar sola para mantener sus alimentos calientes.
- 5) **Control de Temperatura:** Con selector de 4 posiciones para mantener caliente todo tipo de alimentos a su gusto.
- 6) **Marco Retenedor:** Ayuda a colocar y mantener estable las tres bandejas bufé.
- 7) **Base:** Sostiene la plancha térmica y demás accesorios.
- 8) **Agarraderas de Tacto Frío:** Fácilmente puede tomar y transportar toda las charolas para servir en la mesa.

ENSAMBLE

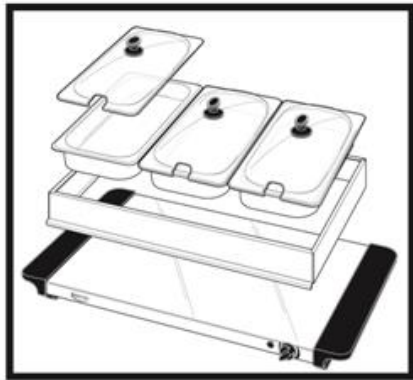
1. Tome en cuenta que cuando recibe su aparato, la plancha eléctrica fue empacada al revés para mejor acomodarse en el empaque.



2. Asegúrese que la plancha eléctrica sea colocada sobre una superficie plana, estable, y resistente al calor, y que este en una posición correcta: que el logo de "Elite" no esté al revés. Refiérase al diagrama de arriba.

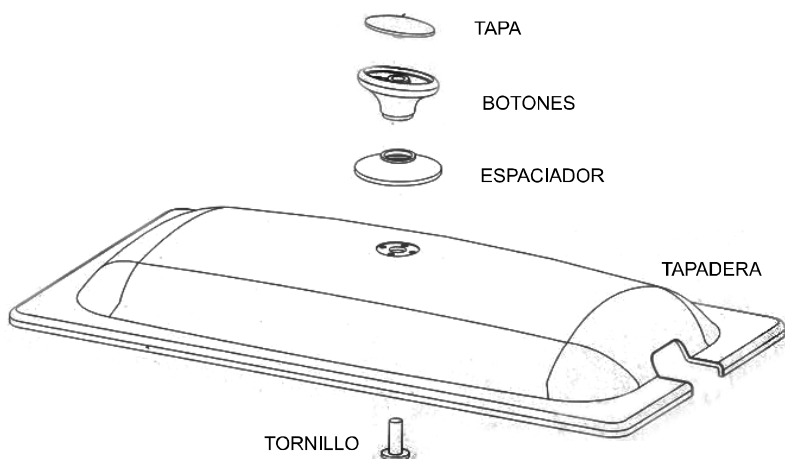
3. Después de colocar la plancha térmica, coloque el Marco Retenedor sobre esta y luego agregue las Charolas Para Servir.

ADVERTENCIA: Si coloca su aparato sobre una superficie delicada, asegúrese de colocar materiales que resisten el calor debajo de su aparato para proteger su superficie contra el calor que este transfiere.



ENSAMBLE (CONT.)

Precaución: Cuando ensamble las tapaderas, no apriete los tornillos demasiado para prevenir que se dañen o quiebren las tapaderas.



COMO USAR

ADVERTENCIA: ESTE APARATO NO ES PARA COCINAR O DESCONGELAR SUS ALIMENTOS.

1. Ensamble su aparato.
2. Conecte el cordón eléctrico al tomacorriente,
3. Coloque sus alimentos precocinados en cada una de las bandejas bufé.

ADVERTENCIA: No es recomendado dejar ninguna bandeja bufé vacía.

4. **NOTA:** Para obtener mejores resultados, coloque el termostato al máximo de temperatura para que rápidamente la bandeja térmica alcance la temperatura deseada, luego reduzca a su gusto.
5. Gire el control de temperatura a su nivel de calor deseado: LOW (calor bajo), MED (calor medio) o HIGH (calor alto). La luz indicadora se prendera y se apagará cuando el aparato haga alcanzado la temperatura seleccionada. La luz indicadora se estará prendiendo y apagando cuando el aparato este en operación porque estará manteniendo la temperatura seleccionada.



OFF: (Apagado) Las bandejas bufé se mantendrán apagadas.

BASE: Utilice para calentar alimentos directamente sin utilizar una bandeja

TEMPERATURA, BAJA/ MEDIA/ALTA: Dependiendo de los alimentos que sean calentados utilice una de estas 3 selecciones

COMO USAR (CONT.)

6. No es recomendado mantener sus alimentos en el aparato por más de 4 horas o los alimentos comenzaran a secar, descolorizar o el sabor comenzara a cambiar.
7. Asegúrese de apagar la unidad una vez que haya terminado de utilizarla.
8. Desconecte la unidad del tomacorriente.
9. Remueva cualquier residuo de alimentos de las bandejas bufé.
10. Deje que el aparato y sus partes se enfríen completamente antes de limpiar y guardar.
NOTA: Los alimentos colocados en la base térmica deberán estar previamente cocinados y calientes. El bufet eléctrico Elite Platinum esta diseñado para mantener caliente los alimentos únicamente. ESTE APARATO NO ES PARA COCINAR.

COMO UTILIZAR LA PLANCHA ELECTRICA PARA SERVIR

PRECAUCION: USE CUIDADO CUANDO SIRVA SUS ALIMENTOS SOBRE LA PLANCHA ELECTRICA DADO A QUE ESTARA SUMAMENTE CALIENTE.

1. Asegúrese que la unidad este apagada y desconectada del toma corriente.
2. Remueva el marco retenedor, las tapaderas y las charolas para servir.
3. Asegúrese que la superficie de la plancha eléctrica este limpia y completamente seca.
4. Conecte la unidad al tomacorriente.
5. Seleccione la temperatura baja (LOW), media (MED) O alta (HIGH).
6. Coloque sus alimentos ya precocinados directamente sobre la superficie de la plancha térmica.

ADVERTENCIA: No es recomendado colocar las tapaderas directamente sobre la superficie caliente de la plancha eléctrica.

7. Los alimentos se tienen que mantener calientes por un periodo más corto de tiempo cuando se sirven sobre la plancha térmica porque están destapados. El tiempo máximo será de 2 horas o los alimentos empezaran a secarse, perder color o perderán el sabor.
8. Asegúrese de apagar la unidad una vez que haya terminado de utilizarla.
9. Desconecte del tomacorriente.
10. Remueva cualquier residuo de alimentos de la plancha.
11. Deje que la unidad principal y sus partes se enfríen completamente antes de limpiar y guardar.

COMO LIMPIAR

- NUNCA SUMERJA LA PLANCHA TERMICA NI EL CORDON ELECTRICO EN AGUA O EN NINGUN OTRO LIQUIDO.
- NO USE NINGUN JABON, DETERGENTE, O MATERIAL ABRASIVO PARA LIMPIAR ESTE APARATO.
- SIEMPRE ASEGURESE QUE EL APARATO ESTE APAGADO, DESENCHUFADO DEL TOMACORRIENTE Y QUE SE HAGA ENFRIADO COMPLETAMENTE ANTES DE LIMPIARLO.
- El control de temperatura deberá estar en posición de apagado (OFF) y el cordón eléctrico desconectado del tomacorriente mientras este limpiando la unidad.
- La unidad deberá de estar completamente fría antes de limpiar.
- Lave las tapaderas, charolas para servir, y el marco retenedor con agua y jabón.
- Limpie la plancha térmica con un trapo húmedo y enjabonado
PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la plancha térmica en agua o en ningún otro líquido.
- Seque todas las partes completamente antes de guardar o usar el aparato de nuevo.

SUGERENCIAS

- Por razones de salud, es muy importante mantener todos los alimentos ya cocinados a una temperatura mínima de 60°C (140°F) principalmente cuando se dejen los alimentos por un tiempo prolongado en el aparato.
- Es muy recomendado revisar la temperatura de los alimentos periódicamente. Use un termómetro mientras este sirviendo.
- Todos los alimentos tienen diferentes consistencias, dependiendo de qué este sirviendo. Tal vez tenga la necesidad de ajustar la temperatura, bajarla o subirla para mantenerla a 60°C (140° F).
- La temperatura podría fluctuar dependiendo de cuanta cantidad de alimentos estén en la Charola para Hornear o en las Charolas para Servir.
- Ajuste la temperatura para evitar sobrecalentar o que se enfríen sus alimentos.
- **Las tapaderas no son para utilizar en el horno.**
- Exponiendo las Charolas para Servir por periodos muy extensos de tiempo a temperaturas muy altas, puede causar decoloración en estas y la plancha térmica podría quemarse.

GARANTÍA LIMITADA * UN (1) AÑO
GARANTIA ES VALIDA CON UNA PRUEBA DE COMPRA FECHADA

1. Su aparato de cocina está construido con precisión, inspeccionados y probados antes de salir de nuestra fábrica.
2. Se garantiza, al comprador original, de estar libres de defectos de fabricación en condiciones de uso normales y las condiciones para un (1) año, cordones excluidos. Esta garantía se aplica sólo al comprador original de este producto.
3. Si necesita cambiar la unidad, devuélvala en su caja original, con el recibo de compra, a la tienda donde lo compró. Si usted está más allá del plazo concedido para el retorno por la política de la tienda, por favor consulte la garantía incluida.
4. Si utiliza el aparato para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones, debería ofrecerle años de servicio satisfactorio.
5. Durante el período de garantía de un año, un producto con un defecto será reparado o reemplazado por un modelo nuevo o reacondicionado (a nuestro criterio) cuando el producto sea devuelto a nuestro Centro de Servicio. (Consulte la sección "Devoluciones" a continuación).
6. El producto reparado o reemplazado estará garantizado por el saldo restante del período de garantía de un año y un plazo adicional de un mes.
- 7. Esta garantía limitada cubre los aparatos comprados y usados en los 50 estados contiguos y el Distrito de Columbia, y no cubre:**
 - Los daños causados por el uso excesivo, negligencia, uso y desgaste normal, uso comercial, montaje o instalación incorrecta del producto.
 - Los daños causados durante el envío.
 - Los daños causados por la sustitución o reposición de fusibles o disyuntores.
 - Defectos que no sean defectos de fabricación.
 - Rotura causada por mal uso, abuso, accidente, alteración, falta de cuidado y mantenimiento, o incorrecta de corriente o voltaje.
 - Pérdida o falta alguna pieza del producto. Las piezas se deben comprar por separado.
 - Daños de piezas que no sean eléctricos; por ejemplo: agrietado o roto de plástico o de vidrio.
 - Daños por servicio o reparación por personal no autorizado.
 - Las garantías extendidas compradas a través de una empresa independiente o revendedor.
 - Remordimiento del consumidor no es una razón aceptable para devolver un producto a nuestro Centro de Servicio.

*** Un año de garantía limitada válida solamente en los 50 estados contiguos y el Distrito de Columbia, excluyendo Puerto Rico y las Islas Vírgenes.**

Esta garantía es válida sólo si el producto es comprado y operado en los EE.UU., el uso del producto que se encuentra en violación de las instrucciones escritas proporcionadas con la unidad anulará esta garantía.

Para la garantía internacional, por favor póngase en contacto con el distribuidor local.

****** Cualquier instrucción o política incluida en este manual puede estar sujeta a cambios en cualquier momento.

MAXI-MATIC, EE.UU.

18401 E. Ave Arenth. City of Industry, CA 91748

Departamento de Atención al Cliente: (626) 912-9877 Ext: 120/107 Lunes a viernes 8am-5pm PST

Sitio web: www.maxi-matic.com email: info@maxi-matic.com

INSTRUCCIONES DE DEVOLUCIÓN

DEVOLUCIONES:

A. Cualquier devolución de mercancía defectuosa al fabricante deben ser procesados apropiadamente contactando primero al servicio al cliente (información de contacto se muestra a continuación) para obtener un # RA (Número de autorización de devolución). No se aceptará ninguna devolución de mercancía sin un # RA aplicable.

B. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE RETORNO. Su garantía depende que usted siga estas instrucciones si va a devolver la unidad a Maxi-Matic EE.UU.:

1. Empaque cuidadosamente el producto en su caja original o en otra caja adecuada para evitar daños durante el envío.
2. Antes del envío de la devolución unidad, asegúrese de adjuntar:
 - a) Su nombre, dirección completa con código postal, número de teléfono durante el día, y #RA
 - b) Un recibo de compra fechado o COMPROBANTE DE COMPRA,
 - c) El número de modelo de la unidad y el problema que tiene (Encierre en un sobre y pegue directamente a la unidad antes de sellar la caja) y
 - d) Todas las piezas o accesorios relacionados con el problema.
3. Maxi-Matic EE.UU. recomienda enviar el paquete de servicio terrestre de UPS para fines de seguimiento. No podemos asumir la responsabilidad por productos perdidos o dañados devueltos a nosotros durante el transporte entrante. Para su protección, siempre cuidadosamente empaquetar el producto para su envío y asegurarlo con la compañía. Envíos C.O.D no puede ser aceptado.

4. Todos los gastos de envío de devolución debe ser pagado por usted.

5. Marque el exterior del paquete:

MAXI-MATIC EE.UU.
18401 E. ARENTH AVE.
CITY OF INDUSTRY, CA 91748

6. Una vez que su devolución ha sido recibida por nuestro almacén, Maxi-Matic EE.UU. se compromete a reparar o sustituir el producto si presenta defectos de materiales o mano de obra, sujeto a las condiciones del apartado B.

7. Maxi-Matic pagará los gastos de envío para enviar el producto reparado o reemplazado de nuevo a usted.