

CALENTADORES INTERNACIONALES DE MEDIO TAMAÑO LARGO PARA MOSTRADOR

¡¡Gracias por comprar este producto Vollrath®! Guarde este manual para referencia y conserve el embalado en caso de que sea necesario realizar un envío.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para ayudar a garantizar un uso seguro, lea y comprenda completamente este manual y todos los mensajes de seguridad antes de la operación.

ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones graves o letales.

PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones leves o moderadas.

AVISO: aborda las prácticas no relacionadas con lesiones personales.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la unidad

- Solo enchufe esta unidad directamente en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. No use cables de extensión ni regletas eléctricas de ningún tipo.
- Use la unidad en posición plana y nivelada.
- Apague la unidad, desenchúfela y deje que se enfríe antes de limpiarla o trasladarla cuando no la use.
- El exterior de la unidad no debe rociarse con líquido ni espuma.
- Limpie la unidad con algo que no sea lana de acero.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos y calor excesivo.
- Opérela solamente si el receptáculo tiene agua.
- Opérela en áreas no públicas, lejos de los niños, y esté atento a la unidad durante su uso.
- Solo opere una unidad que funcione correctamente y no esté dañada.
- Limpie la unidad diariamente.
- La unidad puede estar caliente a pesar de que la luz indicadora esté apagada.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Los niños que necesiten supervisión no deben jugar con el artefacto.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- Este artefacto puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del artefacto de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.



Artículo	Descripción
72013CE	CALENTADOR GN 2/4, REGISTRO CE, ENCHUFE SCHUKO, 230 V
72013CE-UK	CALENTADOR GN 2/4, REGISTRO RU, ENCHUFE REINO UNIDO, 230 V

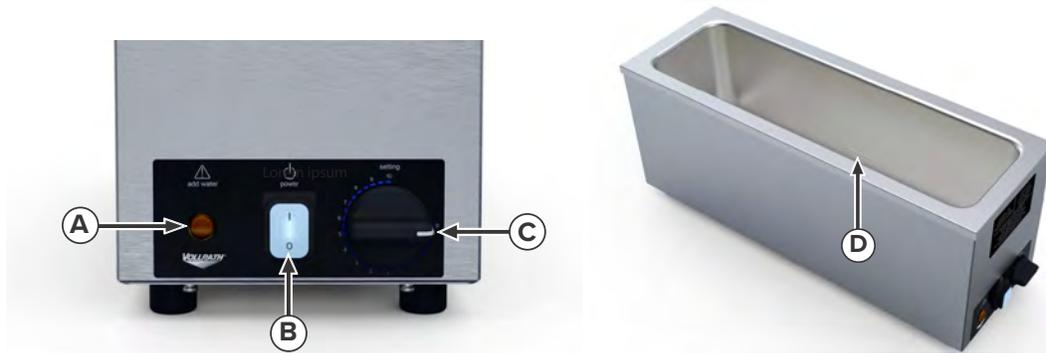
FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Esta unidad está diseñada para mantener los alimentos a temperaturas de servicio apropiadas. Los alimentos deben cocinarse y luego colocarse mientras estén calientes. La unidad no tiene el propósito de cocer alimentos crudos, ni recalentar comida preparada, ni está diseñada para uso doméstico, industrial o de laboratorio.

DESEMBALADO DE LA UNIDAD

1. Retire el material y la cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Coloque la unidad en la ubicación deseada
4. Enchúfela en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
5. Cuando ya no los necesite, deseche los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A. Luz indicadora de agregar agua:** se ilumina cuando se debe rellenar el receptáculo con agua.
- B. Interruptor de encendido:** enciende la unidad (I) o la apaga (O); se ilumina cuando el suministro está encendido.
- C. Perilla controladora de calor:** fija y ajusta la temperatura del receptáculo. El calor está apagado cuando el control está fijo en **0**; los niveles van del 1 al 10, siendo 1 la temperatura más baja.
- D. Línea de llenado de agua:** indica el nivel de llenado correcto del agua, unas 8 tazas.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Limpie la unidad según las instrucciones de la sección Limpieza.

FUNCIONAMIENTO

	⚠ ADVERTENCIA Peligro de quemaduras. Para evitar quemaduras y salpicaduras, no toque los utensilios de cocina, las superficies de calentamiento ni la comida, ni deje caer agua sobre las superficies de cocción mientras la unidad esté en funcionamiento.
	⚠ ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido a la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica o cortocircuito. No sumerja el cable, el enchufe o la unidad en agua ni en ningún otro líquido, ni opere la unidad si esta o el cable están dañados o alterados.

1. Llene el receptáculo hasta aproximadamente 1" (2,5 cm) o unas 8 tazas (1,9 L) con agua fresca, teniendo cuidado de no rebosarlo.
2. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
3. Precaliente la unidad durante 25 minutos cubriendo el receptáculo con recipientes de comida vacíos o tapas y girando el interruptor a la posición de encendido (I), luego fije el interruptor de control térmico en 10.
4. Coloque el recipiente de comida caliente por sobre los 140 °F (60 °C), en la unidad precalentada.
5. Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que permita mantener una temperatura de conservación segura y la calidad del alimento. Lea el aviso a continuación.

AVISO: El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos calientes a un mínimo de 140 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias. Mantenga correctamente el nivel del agua y el ajuste de la temperatura. Retire periódicamente (aproximadamente cada 2 horas) el recipiente de comida y revise el nivel del agua. Agregue agua según sea necesario.

Durante la operación

- No agregue alimentos fríos a la comida caliente.
- Retire periódicamente (aproximadamente cada 2 horas) el recipiente de comida y revise el nivel del agua. Agregue agua caliente si es necesario.

Cuando termine de usar la unidad

1. Protéjase las manos y retire la comida.
2. Apague el interruptor de encendido (O).
3. Deje que la unidad y el agua se enfríen totalmente.
4. Vacíe cuidadosamente el agua del receptáculo.

LIMPIEZA

	⚠ ADVERTENCIA Peligro de quemaduras. Para evitar quemaduras y salpicaduras, no toque los utensilios de cocina, las superficies de calentamiento ni la comida, ni deje caer agua sobre las superficies de cocción mientras la unidad esté en funcionamiento.
---	--

	⚠ ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido a la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica o cortocircuito. No sumerja el cable, el enchufe o la unidad en agua ni en ningún otro líquido, ni opere la unidad si esta o el cable están dañados o alterados.
---	---

AVISO: No use productos cáusticos, lana de acero ni productos de uso comercial para limpiar la unidad.

1. Siga los pasos del 1 al 4 bajo la sección Cuando termine de usar la unidad.
2. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar la unidad.
3. Humedezca otro paño con agua limpia para eliminar el jabón restante.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa potencial	Curso de acción
La unidad no tiene suministro.	La unidad no está enchufada.	Enchúfela.
	Cortacircuito disyuntado.	Reinícielo.
	El cable está dañado	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
Tomacorriente o interruptor de encendido defectuosos.		
La unidad tiene suministro, pero no se calienta.	Elemento calefactor o termostato defectuosos.	
La luz indicadora de agregar agua no se enciende cuando el receptáculo está vacío.	Luz piloto o termostato de agregar agua defectuosos.	
La unidad tiene suministro y se calienta, pero el interruptor de encendido no se ilumina.	Luz del interruptor de encendido quemada o defectuosa.	
La unidad no se calienta lo suficiente.	Hay demasiada agua en el receptáculo.	Reduzca el agua hasta el nivel correcto.
Cortacircuitos disyuntados.	Hay demasiadas unidades en un solo circuito.	Mueva la unidad a su propio circuito.

SERVICIO Y REPARACIÓN

En vollrathfoodservice.com encontrará las piezas que puedan ser reparadas.

Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la unidad ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company LLC. Pida instrucciones a los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.

Al comunicarse con los servicios, esté listo para proporcionar el número de artículo, número de modelo (si corresponde), número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

CLÁUSULA DE GARANTÍA DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

Esta garantía no se aplica a los productos adquiridos para uso personal, familiar ni doméstico, y The Vollrath Company LLC no ofrece una garantía por escrito a los compradores para dichos usos.

The Vollrath Company LLC garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación, según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite www.vollrath.com.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservices@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Pujadas Vollrath of China
Ctra. de Castanyet, Vollrath Shanghai Trading 132
P.O. Box 121 Limited
17430 Santa Coloma de Farners 23A
Time Square Plaza | 500
(Girona) – Spain Zhang Yang Road
Tel. +34 972 84 32 01 Pudong, Shanghai 200122
info@pujadas.es Tel: 86-21-5589580

Vollrath de Mexico S. de R.L.
de C.V. Periferico Sur No.
7980 Edificio 4-E Col. Santa
Maria Tequepexpan 45600
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768