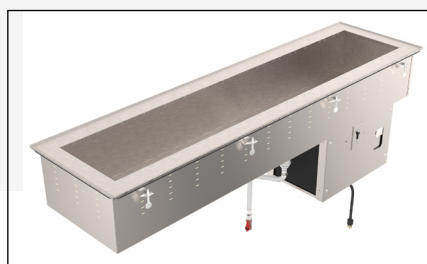


Manual del operador

EMPOTRADOS REFRIGERADOS NSF7, REFRIGERADOS ESTÁNDAR, LATERALES CORTOS Y NO REFRIGERADOS



Art.	Descripción	HP	V	Amp.	Enchufe
36456	NSF7 una fuente	1/5 hp	120V	3.8	5-15P
36429	NSF7 dos fuentes	1/4 hp	120V	3.8	5-15P
36430	NSF7 tres fuentes	1/4 hp	120V	4.9	5-15P
36434	NSF7 cuatro fuentes	1/3 hp	120V	7.2	5-15P
36436	NSF7 cinco fuentes	1/2 hp	120V	11.0	5-20P
36438	NSF7 seis fuentes	1/2 hp	120V	11.0	5-20P
36456R	NSF7 una fuente	1/5 hp	120V	3.8	5-15P
36429R	NSF7 dos fuentes	1/4 hp	120V	3.8	5-15P
36430R	NSF7 tres fuentes	1/4 hp	120V	4.9	5-15P
36434R	NSF7 cuatro fuentes	1/3 hp	120V	7.2	5-15P
36436R	NSF7 cinco fuentes	1/2 hp	120V	11.0	5-20P
36438R	NSF7 seis fuentes	1/2 hp	120V	11.0	5-20P
36490	Una fuente	1/5 hp	120V	3.8	5-15P
36441	Dos fuentes	1/5 hp	120V	3.8	5-15P
36442	Tres fuentes	1/5 hp	120V	3.8	5-15P
36444	Cuatro fuentes	1/4 hp	120V	4.9	5-15P
36446	Cinco fuentes	1/4 hp	120V	4.9	5-15P
36448	Seis fuentes	1/3 hp	120V	7.2	5-15P
36490R	Una fuente	1/5 hp	120V	3.8	5-15P
36441R	Dos fuentes	1/5 hp	120V	3.8	5-15P

Art.	Descripción	HP	V	Amp.	Enchufe
36442R	Tres fuentes	1/5 hp	120V	3.8	5-15P
36444R	Cuatro fuentes	1/4 hp	120V	4.9	5-15P
36446R	Cinco fuentes	1/4 hp	120V	4.9	5-15P
36448R	Seis fuentes	1/3 hp	120V	7.2	5-15P
36652	Dos fuentes	1/4 hp	120V	4.9	5-15P
36655	Tres fuentes	1/4 hp	120V	4.9	5-15P
36658	Cuatro fuentes	1/2 hp	120V	4.9	5-15P
36653	NSF7 dos fuentes	1/4 hp	120V	4.9	5-15P
36656	NSF7 tres fuentes	1/4 hp	120V	14.9	5-15P
36659	NSF7 cuatro fuentes	1/2 hp	120V	14.9	5-15P
36491	Una fuente				
36450	Dos fuentes				
36451	Tres fuentes				
36452	Cuatro fuentes				
36453	Cinco fuentes				
36454	Seis fuentes				
36654	Dos fuentes				
36657	Tres fuentes				
36660	Cuatro fuentes				

Gracias por comprar este equipo Vollrath. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Léalas atentamente.



ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales graves, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.



PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que *provocará o puede provocar* lesiones personales o daños materiales leves si se ignora el aviso.

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo:

- Enchúfelo sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- Haga que personal calificado instale el equipo.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Esta unidad debe utilizarse sólo en posición plana y nivelada.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- No limpie el equipo con lana de acero.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No lo deje operando solo.
- No opere el equipo en áreas públicas ni cerca de los niños.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Esta unidad está diseñada para mantener recipientes de comida previamente enfriada a temperatura de servicio segura. No está diseñada ni tiene el propósito de enfriar alimentos calientes ni ningún producto que no se haya enfriado correctamente antes de colocarlo en la unidad. Las fuentes frías refrigeradas son aptas para períodos de conservación de hasta cuatro horas. Para obtener el mejor rendimiento, se recomiendan recipientes de acero inoxidable.

Antes de usarlo, el equipo debe limpiarse y secarse completamente.

Este equipo no está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

1. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.

NOTA

Los modelos refrigerados deben proporcionarse con ventilación adecuada. El requisito mínimo es el equivalente de 516 cm² (80 pulgadas cuadradas) de salida de aire.

Haga que sólo personal de servicio calificado instale el equipo. La abertura de corte en el mostrador debe hacerse de acuerdo con la tabla siguiente. Todas las aberturas deben estar dentro de 3 mm (1/8") de la dimensión indicada y tener un radio de 22.2 mm (7/8") en las esquinas. Use la junta impermeable que se proporciona para sellar entre el mostrador y la unidad a fin de impedir que ingrese agua a las áreas de control.

NOTA

Todas las aberturas deben estar dentro de 3 mm (1/8") de los tamaños indicados y tener un radio de 22.2 mm (7/8") en las esquinas. Dimensiones del recorte dadas en pulgadas y (cm).

3. Refiera a la carta de la dimensión del recorte en el manual de este operador para las dimensiones del recorte.
4. Coloque la junta impermeable sobre el recorte y centre el receptáculo.
5. Apriete lentamente los tornillos de mano (C) y en un patrón alternante para comprimir uniformemente la junta. Consulte la Figura 1. La junta debe crear un espacio uniforme entre el receptáculo y la superficie de montaje.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

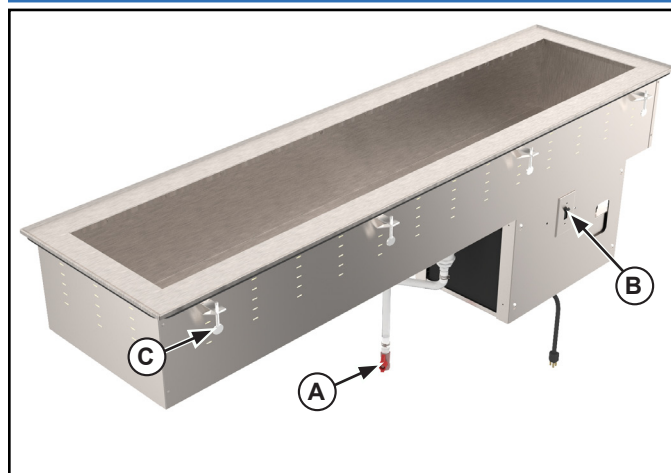


Figura 1. Características y controles.

- (A) **VÁLVULA DE DRENAJE.** Se usa para vaciar el agua de el o los receptáculos.
- (B) **INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO (algunos modelos).** ENCIENDE y APAGA el suministro del equipo.
- (C) **TORNILLO DE MANO.** Afianza la unidad a la superficie de montaje.

OPERACIÓN

		ADVERTENCIA
Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. No use un cable eléctrico dañado.		
No llene excesivamente los receptáculos, fuentes ni bandejas. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. Desenchufe la unidad antes de darle servicio, drenar o retirar las bandejas y fuentes para derrame. No rocíe agua ni agentes de limpieza. No use un cable eléctrico modificado ni dañado.		

UNIDADES REFRIGERADAS:

1. Verifique que la válvula de drenaje (A) esté en la posición CERRADA para impedir que se drene el agua. Consulte la Figura 1. La válvula está en dicha posición cuando el mango de la misma forma una "T" con el cuerpo de la válvula.
2. Enchufe el equipo en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. El equipo puede resultar dañado si recibe suministro eléctrico incorrecto.
3. Gire el interruptor de suministro (B) hasta la posición de encendido "ON". Esta unidad no tiene un valor de temperatura ajustable. Deje que la unidad funcione durante aproximadamente 30 minutos. Para obtener el mejor rendimiento al usar hielo con esta unidad, déjela funcionar durante aproximadamente 2 horas antes de agregar el hielo. Ello ayudará a mantener el hielo sólido.
4. Coloque los recipientes de alimentos correctamente enfriados en la unidad previamente enfriada.
5. Revise regularmente la temperatura de los alimentos.

NOTA:

Supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos a un máximo de 5 °C (41 °F) para prevenir el crecimiento de bacterias.

6. Cuando termine de usar la unidad, gire el interruptor de suministro (B) hasta la posición de apagado. Retire los recipientes de alimentos.
7. Abra la válvula de drenaje (A) y drene el agua. La válvula está en la posición ABIERTA cuando su mango está alineado con el cuerpo de la misma.
8. Cierre la válvula de drenaje. Gire la válvula a la posición CERRADA cuando el mango de ésta forme una "T" con el cuerpo de la válvula.

UNIDADES NO REFRIGERADAS:

1. Verifique que la válvula de drenaje (A) esté en la posición CERRADA para impedir que se drene el agua. La válvula está en dicha posición cuando el mango de la misma forma una "T" con el cuerpo de la válvula.
2. Coloque hielo en el receptáculo no refrigerado. Para obtener el mejor rendimiento deje que la unidad se enfríe durante aproximadamente 1 hora antes de usarla.
3. Coloque los recipientes de alimentos correctamente enfriados en la unidad previamente enfriada.
4. Revise regularmente la temperatura de los alimentos.

NOTA:

Supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos a un máximo de 5 °C (41 °F) para prevenir el crecimiento de bacterias.

5. Cuando termine de usar la unidad, retire los recipientes de alimentos.
6. Abra la válvula de drenaje (A) y drene el agua. La válvula está en la posición ABIERTA cuando su mango está alineado con el cuerpo de la misma.
7. Cierre la válvula de drenaje (A). Gire la válvula a la posición CERRADA cuando el mango de ésta forme una "T" con el cuerpo de la válvula.

LIMPIEZA

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente el equipo.

NOTA:

No use productos de limpieza cáusticos, lana de acero ni productos de uso comercial para la eliminación de carbonatos a fin de limpiar el equipo. Enjuague completamente el equipo con agua tras limpiarlo.

		ADVERTENCIA
Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. No use un cable eléctrico dañado.		
No llene excesivamente los receptáculos, fuentes ni bandejas. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. Desenchufe la unidad antes de darle servicio, drenar o retirar las bandejas y fuentes para derrame. No rocíe agua ni agentes de limpieza. No use un cable eléctrico modificado ni dañado.		

1. Cuando termine de usar la unidad, gire el interruptor de suministro (B) hasta la posición de apagado. Retire los recipientes de alimentos.
2. Abra la válvula de drenaje (A) y drene el agua. La válvula está en la posición ABIERTA cuando su mango está alineado con el cuerpo de la misma.
3. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar el interior del receptáculo y la parte externa del equipo.
4. Cierre la válvula de drenaje (A). Gire la válvula a la posición CERRADA cuando el mango de ésta forme una "T" con el cuerpo de la válvula.

TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Solución
La unidad no llega a la temperatura correcta.	La unidad no está enchufada.	Enchúfela.
	Compresor defectuoso.	Haga que lo reemplacen.

SERVICIO Y REPARACIÓN

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar el equipo ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe el equipo directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Servicio de asistencia técnica de VOLLRATH • 1-800-628-0832

EL RECORTE DIMENSIONA LA CARTA PARA EMPOTRADOS REFRIGERADOS NSF7, REFRIGERADOS ESTÁNDAR, LATERALES CORTOS Y NO REFRIGERADOS

DIMENSIONES DEL RECORTE DADAS EN PULGADAS Y (CM).

Item	Cutout Dimensions
36456	17-1/4 x 25-1/4 (43.8 x 64.1)
36429	28-1/4 x 25-1/4 (71.8 x 64.1)
36430	40-3/4 x 25-1/4 (103.5 x 64.1)
36434	54 x 25-1/4 (137.2 x 64.1)
36436	67-1/4 x 25-1/4 (170.8 x 64.1)
36438	80-1/2 x 25-1/4 (204.5 x 64.1)
36456R	17-1/4 x 25-1/4 (43.8 x 64.1)
36429R	28-1/4 x 25-1/4 (71.8 x 64.1)
36430R	40-3/4 x 25-1/4 (103.5 x 64.1)
36434R	54 x 25-1/4 (137.2 x 64.1)
36436R	67-1/4 x 25-1/4 (170.8 x 64.1)
36438R	80-1/2 x 25-1/4 (204.5 x 64.1)
36490	14-1/4 x 25-1/4 (36.2 x 64.1)
36441	28-1/4 x 25-1/4 (71.8 x 64.1)
36442	40-3/4 x 25-1/4 (103.5 x 64.1)
36444	54 x 25-1/4 (137.2 x 64.1)
36446	67-1/4 x 25-1/4 (170.8 x 64.1)
36448	80-1/2 x 25-1/4 (204.5 x 64.1)
36490R	14-1/4 x 25-1/4 (36.2 x 64.1)
36441R	28-1/4 x 25-1/4 (71.8 x 64.1)
36442R	40-3/4 x 25-1/4 (103.5 x 64.1)
36444R	54 x 25-1/4 (137.2 x 64.1)

Item	Cutout Dimensions
36446R	67-1/4 x 25-1/4 (170.8 x 64.1)
36448R	80-1/2 x 25-1/4 (204.5 x 64.1)
36652	44-11/16 x 17-5/16 (113.5 x 44)
36655	66-1/8 x 17-5/16 (168 x 44)
36658	87-9/16 x 17-5/16 (222.4 x 44)
36653	44-11/16 x 17-5/16 (113.5 x 44)
36656	66-1/8 x 17-5/16 (168 x 44)
36659	87-9/16 x 17-5/16 (222.4 x 44)
36491	14-1/4 x 25-1/4 (36.2 x 64.1)
36450	28-1/4 x 25-1/4 (71.8 x 64.1)
36451	40-3/4 x 25-1/4 (103.5 x 64.1)
36452	54 x 25-1/4 (137.2 x 64.1)
36453	67-1/4 x 25-1/4 (170.8 x 64.1)
36454	80-1/2 x 25-1/4 (204.5 x 64.1)
36654	44-11/16 x 17-5/16 (113.5 x 44)
36657	66-1/8 x 17-5/16 (168 x 44)
36660	87-1/2 x 17-5/16 (222.4 x 44)

NOTAS

ESPAÑOL

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

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Repuestos – período de garantía de 90 días.
3. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
4. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
5. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
6. Estufas de inducción serie Ultra y Profesional – período de garantía de 2 años.
7. Estufas de inducción Mirage y serie Comercial – período de garantía de 1 año.
8. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
9. Rebanadoras – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
10. Batidoras – período de garantía de 2 años.
11. Se ofrecen garantías extendidas al momento de la venta.
12. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
13. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantía de 90 días.
14. Todos los productos no adherentes (por ejemplo sartenes y superficies) tienen una garantía de 90 días para las superficies no adherentes.

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas altamente resistentes con mango ergonómico certificadas por NSF
- Cucharas para servir altamente resistentes certificadas por NSF
- Volteadores de servicio pesado con mango ergonómico
- Tenazas de una sola pieza*
- Cucharones de una sola pieza altamente resistentes*
- Batidores con mango de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- Baterías de cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select®*

*La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni los mangos de silicona.

Artículos vendidos sin garantía:

- Cuchillos para molidoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente/vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas
- Hojas de rebanadora/cortadora (preparación en sobremesa) – Redco y Vollrath

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR

A menos que se indique lo contrario a continuación, la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 50 kg (110 lbs.) o que se encuentre fuera de un radio de 80 km (50 miles) de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

LIMITACIÓN DE GARANTÍA:

THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.



The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Teléfono: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Tel. de servicio: 800.628.0832
Fax de servicio: 920.459.5462

Canadá - servicio: 800.695.8560

© 2010 The Vollrath Company, L.L.C.