

# Manual del operador

## CALENTADOR ELÉCTRICO UNIVERSAL PARA CHAFERS



Artículo	Descripción	Voltaje	Watts	Enchufe
46060	Calentador eléctrico universal para chafers	120V	160/275 (2.3 amperios)	5-15P
46110	Calentador eléctrico universal para chafers	230V	120/230 (1.0 amperios)	Schuko
46115	Calentador eléctrico universal para chafers	230V	120/230 (1.0 amperios)	R.-U.

Gracias por comprar este equipo Vollrath de sobremesa para cocinar. 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. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léelas 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.
- Use el equipo en posición plana y nivelada.
- Úselo sólo con pedestales para chafers, repisas y otros equipos diseñados específicamente para este tipo de calentador.
- No lo opere si no hay una fuente de baño maría en el calentador.
- No lo opere si la fuente de baño maría no tiene agua.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Apague el equipo, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo o trasladarlo.
- 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 deje la unidad operando sola.
- No opere el equipo en áreas públicas ni cerca de los niños.
- El equipo puede estar caliente a pesar de que la luz indicadora esté apagada.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.

### FUNCION Y PROPÓSITO:

Este equipo está diseñado para usarse junto con un chafer a fin de mantener el alimento a temperaturas de servicio apropiadas.

### DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

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

## CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

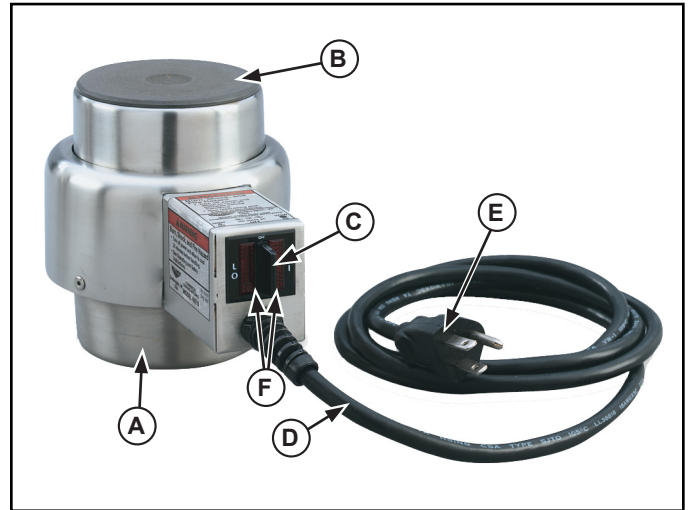


Figura 1. Características y controles del calentador eléctrico universal para chafers (se muestra el modelo de 110 V).

- (A) BASE. Se fija en un pedestal para chafers, repisa u otro equipo diseñado específicamente para contener un calentador electrónico de chafers.
- (B) ELEMENTO CALEFACTOR. Calienta la fuente de baño maría.
- (C) INTERRUPTOR DE APAGADO/BAJO/ALTO. La posición central corresponde a apagado "OFF". La posición "LO" o "1" del interruptor es para calentar a baja potencia. La posición "HI" o "2" del interruptor es para calentar a alta potencia.
- (D) CABLE ELÉCTRICO.
- (E) ENCHUFE ELÉCTRICO. El enchufe eléctrico puesto a tierra se conecta al suministro eléctrico a tierra.
- (F) LUCES INDICADORAS (algunos modelos). Indican cuando el suministro está encendido en el modo de calentamiento. Una luz encendida indica que el calentador de chafer está funcionando en el modo de baja potencia. Dos luces indican que el calentador está funcionando en el modo de alta potencia.

## OPERACIÓN

	<b>ADVERTENCIA</b>
<p><b>Peligro de quemaduras.</b> No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.</p>	
<p>Las superficies y alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.</p>	

Use dos calentadores para cada chafer de tamaño completo y un calentador para cada chafer de medio tamaño. Si tiene dudas, consulte al distribuidor del equipo.

**NOTA:**

**No lo use con calentadores para chafers de combustible en gel o enlatado de llama abierta.**

1. Coloque el pedestal para chafers, la repisa u otro equipo en una superficie plana y estable.
2. Introduzca la base (A) del calentador en el pedestal, la repisa u otro equipo. Consulte la Figura 1.
3. Coloque la fuente de baño maría en el pedestal, la repisa u otro equipo.
4. Llénela con agua limpia y fresca según la marca o lo recomendado por el fabricante.

**NOTA:**

**No lo opere si la fuente de baño maría no tiene agua.**

	<b>ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro de descarga eléctrica.</b> 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. No rocíe agua ni agentes de limpieza. No use un cable eléctrico modificado ni dañado.	

5. Enchufe el cable eléctrico (E) en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
6. Precaliente el agua en los receptáculos cubriéndolos con tapas o recipientes de alimento vacíos. Gire el interruptor (C) hasta la posición "HI" o "2". Precaliente el agua durante 45 minutos.
7. Coloque en la unidad precalentada los recipientes aptos para alimentos calientes que contengan comida caliente. Use sólo recipientes para alimentos que estén diseñados para usarse con los chafers específicos.
8. Tape los recipientes de alimento. Deje las tapas en los recipientes si no va a servir comida.
9. Fije el interruptor (C) para mantener la temperatura de conservación caliente y los alimentos seguros.  
La posición de "LO" o "1" operará el calentador a baja potencia. En los modelos con luces indicadoras (F) se iluminará una (1) luz.  
La posición de "HI" o "2" operará el calentador a alta potencia. En los modelos con luces indicadoras (F) se iluminarán dos (2) luces.
10. Revise regularmente la temperatura de los alimentos. Ajuste los controles si fuera necesario.

**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 mínimo de 60 °C (140 °F) para prevenir el crecimiento de bacterias. Mantenga correctamente el nivel del agua y el ajuste de la temperatura. Retire periódicamente el recipiente para alimentos y revise el nivel del agua. Agregue agua si es necesario.**

11. Revise periódicamente el nivel del agua. Agregue agua si es necesario.
12. Cuando termine de usar el calentador fije el interruptor (C) en la posición de apagado "OFF" o central y desenchufe la unidad.
13. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire recipientes de comida caliente de la unidad.
14. Deje que la unidad y el agua se enfríen totalmente.
15. Retire las fuentes de baño maría y deseche el agua.

**LIMPIEZA:**

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

	<b>ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro de quemaduras.</b> No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.
Las superficies y alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.	

1. Desenchúfelo.
2. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
3. Retire las fuentes de baño maría y deseche el agua.

	<b>ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro de descarga eléctrica.</b> Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.
No rocíe agua ni agentes de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. No use el equipo si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado.	

4. Retire cuidadosamente el calentador del pedestal, la repisa u otro equipo.
5. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire recipientes de comida caliente de la unidad.
6. Deje que la unidad y el agua se enfríen totalmente.
7. Retire las fuentes de baño maría y deseche el agua.
8. Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo y limpio.
9. No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas para limpiar la unidad, ya que pueden dañar el acabado.
10. Elimine totalmente los restos de detergente o limpiadores químicos suaves, ya que los residuos podrían corroer la superficie de la unidad.

**NOTA:**

**No sumerja el cable, el enchufe ni el equipo en agua ni en ningún otro líquido.**

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

---

### TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Solución
El equipo no calienta cuando se fija en las posiciones "LO" o "1" o bien "HI" o "2".	El equipo no está enchufado.	Enchúfelo.
	Calentador defectuoso.	Reemplácelo.

## 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**





## 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. Batidoras de Boxer – intercambio por 1 año.
13. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
14. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantía de 90 días.
15. 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.**



**PROCEDIMIENTO DE GARANTÍA:**

Para todos los servicios de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath (800-628-0832).
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento antedicho.

**Importante:**

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

**INSCRIBA SU GARANTÍA HOY MISMO**

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su producto en línea en [www.Vollrathco.com](http://www.Vollrathco.com)

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

**PROCEDIMIENTO DE GARANTÍA**

NOMBRE DE EMPRESA			
NOMBRE DE CONTACTO CLAVE		CORREO ELECTRÓNICO	
DIRECCIÓN			
CIUDAD	ESTADO	CÓDIGO POSTAL	
PAÍS	TELÉFONO	FAX	
MODELO		NÚMERO DE ARTÍCULO	
NÚMERO DE SERIE	<input type="text"/>	-	<input type="text"/>
TIPO DE OPERACION			
<input type="checkbox"/> Restaurante de servicio limitado	<input type="checkbox"/> Restaurante de servicio completo	<input type="checkbox"/> Bares y tabernas	<input type="checkbox"/> Supermercado
<input type="checkbox"/> Minimercado	<input type="checkbox"/> Recreación	<input type="checkbox"/> Hotel/hospedaje	<input type="checkbox"/> Líneas aéreas
<input type="checkbox"/> Empresa/industria	<input type="checkbox"/> Escuela primaria/secundaria	<input type="checkbox"/> Institutos/universidades	<input type="checkbox"/> Hospitales
<input type="checkbox"/> Cuidado de largo plazo	<input type="checkbox"/> Residencia de adultos mayores	<input type="checkbox"/> Fuerzas armadas	<input type="checkbox"/> Correccionales
MOTIVO PARA SELECCIONAR NUESTRO PRODUCTO			
<input type="checkbox"/> Aspecto	<input type="checkbox"/> Restaurante de servicio completo	<input type="checkbox"/> Disponibilidad	<input type="checkbox"/> Recomen. del vendedor
<input type="checkbox"/> Facilidad de operación	<input type="checkbox"/> Versatilidad de uso	<input type="checkbox"/> Precio	<input type="checkbox"/> Marca
¿LE GUSTARÍA RECIBIR NUESTRO COMPLETO CATÁLOGO Y PERMANECER EN NUESTRA LISTA DE CORREO?			<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No

ESPAÑOL



Setting  
the Standard™

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

Servicio de Canada: 800.695.8560

© 2010 The Vollrath Company, L.L.C.

