



Outperform every day.™

Manual del operador

Estación Contorneada para Carnes

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. 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.

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

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.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Sólo use lámparas calentadoras resistentes al rompimiento.
- Para el artículo 46670, sólo use lámparas de 250 vatios.
- Para el artículo 46671 y 46672, sólo use lámparas de 175 vatios.
- Sólo use lámparas de 250 vatios.
- Apague el equipo, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo, trasladarlo o darle mantenimiento.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No opere el equipo en áreas públicas ni cerca de los niños.
- El equipo puede estar caliente a pesar de que la o las luces piloto estén apagadas.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.
- No limpie el equipo con lana de acero.



| Artículo | Descripción | Enchufe |
|----------|----------------------------------|------------|
| 46670 | | NEMA 5-15P |
| 46671 | Estación Contorneada para Carnes | Schuko |
| 46672 | | UK |

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este equipo está diseñado para cortar o rebanar alimentos precocidos y mantener brevemente la comida caliente a temperaturas de servicio seguras. No está diseñado ni tiene el propósito de cocer alimentos crudos.

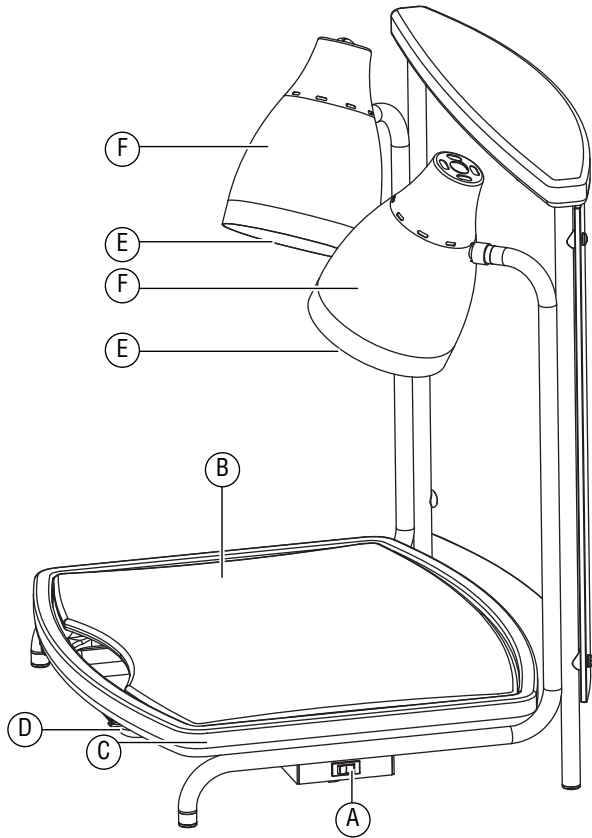
Este equipo está diseñado para usarse en una operación de servicio de alimentos comercial. No está diseñado para usarse en el hogar, la industria ni en laboratorios.

Inscriba su producto en Vollrath.com/registration y participe para ganar una sartén Tribute® de 10" (25 cm) de Vollrath.

MONTAJE

1. Coloque la Estación Contorneada para Carnes en su posición vertical.
2. Inserte los componentes de la base de la tabla para cortar la tabla para cortar y la bandeja de goteo.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A Interruptor de Encendido/Apagado.** Enciende o apaga las lámparas calentadoras.
- B Tabla para Cortar.** Superficie en la que se corta o rebana el producto.
- C Base de la Tabla Para Cortar.** Superficie en la que se fija la tabla para cortar. Canales en los cuales se deposita el líquido del producto en la fuente para goteo.
- D Fuente para Goteo.** Bandeja que recoge el aceite y líquido provenientes del alimento.
- E Lámpara Calentadora.** Ayuda a mantener el alimento caliente durante la operación de corte o rebanao.
- F Pantalla de la Lámpara Calentadora.** Sujeta la lámpara calentadora.

OPERACIÓN



ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.



PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras

No toque los alimentos, líquidos, lámparas calentadoras ni otras superficies cuando el equipo esté calentando o funcionando.

AVISO: Antes de usarlo, el equipo debe limpiarse y secarse completamente. Limpie todas las superficies antes de usarlo. Si no se limpian las superficies antes de usar la unidad, los alimentos podrían contaminarse.

AVISO: Debe haber un mínimo de 10 cm (4") entre el equipo y toda pared circundante. Las paredes circundantes deben estar hechas de materiales incombustibles.

AVISO: El equipo debe instalarse de acuerdo con los reglamentos locales sobre edificación e incendios.

1. Limpie e higienice la tabla para cortar, su base y la fuente para goteo siguiendo la sección **Limpieza** de este manual.
2. Verifique que la tabla para cortar su base y la fuente para goteo estén limpias y correctamente instaladas.
3. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición de encendido "ON".
4. Coloque en la tabla para cortar el producto preparado y precocido. Procese el producto siguiendo las pautas de manipulación segura de alimentos.

AVISO: 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 140 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias. Revise frecuentemente la temperatura del producto.

5. Cuando termine coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición de apagado "OFF" y desenchufe el cable eléctrico.

LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN


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

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

AVISO: No use limpiadores cáusticos ni abrasivos en esta unidad.

1. Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición de apagado "OFF".
2. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
3. Retire la tabla para cortar, su base y la fuente para goteo.
4. Lávese las manos.
5. En un lavabo o fregadero limpios, remoje la tabla para cortar, su base y la fuente para goteo.
6. Retire las piezas del recipiente o fregadero y deje que se sequen. O bien lave la tabla para cortar, su base y la fuente para goteo en un lavavajillas comercial.
7. Si la mancha no sale de la base de la estación para carnes con agua y jabón, use un limpiador abrasivo y pula con una almohadilla Scotch-Brite™ realizando un movimiento circular. Si la mancha requiere tratamiento adicional, puede que deba lijar la superficie levemente con lija fina (granalla 220 o superior), luego pulirla con una almohadilla Scotch-Brite™ de servicio liviano. NO USE ALMOHADILLAS DE ACERO.
8. Para la decoloración gris causada por cortes con utensilios de metal, limpie suavemente con un agente recomendado para la eliminación de óxido como Zud® o BarKeepersFriend®.
9. Para los depósitos de agua dura, frote con un limpiador general tal como BonAmi®.
10. Limpie la protección contra aliento con un limpiavidrios de alta calidad.
11. Limpie el tubo con una esponja humedecida con jabón y séquelo inmediatamente.

MANTENIMIENTO (CAMBIO DE LÁMPARAS CALENTADORAS)

| | |
|---|---|
|  | PRECAUCIÓN Peligro de quemaduras No toque los alimentos, líquidos, lámparas calentadoras ni otras superficies cuando el equipo esté calentando o funcionando. |
|---|---|

1. Gire el interruptor de encendido/apagado a la posición de apagado "OFF".
2. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de proceder.
3. Retire la lámpara calentadora desenroscándola de la pantalla. Sólo use lámparas calentadoras resistentes al rompimiento. Vollrath recomienda :

| Art. | Vatios | Voltaje | Lámpara Calentadora – Transparente | Lámpara Calentadora – Roja |
|-------|--------|---------|------------------------------------|----------------------------|
| 46670 | 250 | 120 | GE 47724 or Halco 404066 | Halco 404071 |
| 46671 | 175 | 230 | Philips 128959 | Philips 600530 |
| 46672 | 175 | 230 | Philips 128959 | Philips 600530 |

Deseche las lámparas calentadoras de una manera ambientalmente responsable.

4. Instale la lámpara nueva en la pantalla y apriétela

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Podría deberse a | Solución |
|---|---------------------------------|---|
| Las lámparas calentadoras no funcionan cuando se colocan en la posición de encendido. | La unidad no está enchufada. | Enchúfelo. |
| | Cortacircuitos disyuntado. | Reinicie el cortacircuito. Si el cortacircuitos continúa disyuntándose, comuníquese con un taller de servicio autorizado. |
| | Lámparas calentadoras quemadas. | Reemplácelas. |

REPARACIONES

Las partes reparables están disponibles en nuestra página web www.vollrath.com. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar el calentador de inducción ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Al comunicarse con el centro del servicio de reparación profesional autorizado, esté listo para proporcionar el número de modelo, 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 L.L.C. garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo 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. Cualquier daño por uso inadecuado, abuso, modificación o daño que resulte en el empaque durante el embarque de la devolución para la reparación de garantía no serán cubiertos por la garantía.

Para obtener la información completa de garantía, registro de productos y publicidad 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
www.vollrath.com

Pujadas
Ctra. de Castanyet,
132 P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
(Girona) – Spain
Tel. +34 972 84 32 01
info@pujadas.es

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading
Limited
23A, Time Square Plaza | 500
Zhang Yang Road
Pudong, Shanghai 200122
Tel: 86-21-50589580

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