



**INSTRUCCIONES
DE
INSTALACIÓN Y
DE OPERACIÓN**

**PARRILLAS DE RODILLOS HOTROD®
PARRILLAS OBLÍCUAS DE RODILLOS HOTROD®
PARRILLAS DE RODILLOS MENÚ COMPLETO HOTROD®**

DESTINADAS PARA CUALQUIER OTRO USO QUE NO SEA EL DOMÉSTICO

GUARDE ESTE MANUAL PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO

LA UNIDAD DEBE MANTENERSE ALEJADA DE COMBUSTIBLES EN TODO MOMENTO

IMPORTANTE INFORMACIÓN PARA CONSULTAR EN EL FUTURO

Llene la siguiente información y guarde este manual por la duración de la vida útil del dispositivo. Necesitará esta información para obtener el servicio de garantía o repuestos.

No. de modelo

No. de serie

Fecha de adquisición



ADVERTENCIA: Para su seguridad no almacene o use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en los alrededores de éste o cualquier otro dispositivo. Mantenga el área libre y despejada de combustibles. (Ver ANZI Z83, 14B, 1991).



ADVERTENCIA: Instalar, ajustar, alterar o realizar servicio o mantenimiento de manera inadecuada puede ocasionar daños a la propiedad, lesiones o la muerte. Lea las instrucciones de instalación, de operación y mantenimiento minuciosamente antes de instalar o realizar servicios al equipo



Este equipo, si se usa conforme a las instrucciones del presente manual y los patrones comerciales de las prácticas de cocina, ha sido diseñado para proporcionarle servicio confiable todo el año.

Teléfono: +1 (307) 634-5801
Fax: +1 (307) 637-8071
Línea gratuita: +1 (800) 752-0863
Portal web: www.apwwyott.com
Correo electrónico: info@apwwyott.com

P/N 21739400 3/08

APW WYOTT
P.O. Box 1829
Cheyenne, WY 82003



APW Wyott se enorgullece del diseño y la calidad de sus productos. Si lo usa del modo previsto y con el cuidado y mantenimiento esmerados, disfrutará del funcionamiento confiable de este producto por muchos años. Para garantizar los mejores resultados, es importante que lea y siga las instrucciones del presente manual detenidamente. La instalación y puesta en marcha deberá hacerla un instalador capacitado que pueda leer, entender y seguir las instrucciones minuciosamente.


Si tiene alguna pregunta con respecto a la instalación, operación, mantenimiento o servicio del producto, escriba al Departamento de Servicio Técnico APW/Wyott Foodservice Equipment Company, P. O. Box 1829, Cheyenne, WY 82003.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD



Antes de instalar y operar el equipo asegúrese de que todo el mundo implicado en su operación está completamente capacitado y tiene conocimiento de todas las precauciones.



Los siguientes términos y símbolos que aparecen en el manual le alertarán sobre los peligros que existen para el operador, el personal de servicio o para el producto. Éstos se definen a continuación:

 **PELIGRO:** Este símbolo advierte sobre un peligro inminente que ocasionará lesiones graves o la muerte 



 **ADVERTENCIA:** Este símbolo se refiere a un posible peligro o práctica insegura, que podría causar lesiones graves o la muerte. 



 **PRECAUCIÓN:** Este símbolo se refiere a un posible peligro o práctica insegura, que podría causar lesiones leves o moderadas o daño al producto o a la propiedad. 



 **AVISO:** Este símbolo se refiere a información que requiere especial atención o que debe entenderse completamente aún cuando no es peligrosa. 

 **PRECAUCIÓN:** Estos modelos están diseñados, contruidos y se venden para el uso comercial. Si se ponen a disposición del público en general, asegúrese de que las precauciones, advertencias e instrucciones de uso están cerca de cada unidad para que todo el mundo lo use correctamente y no se lesionen a sí mismos o dañen el equipo. 

 **ADVERTENCIA: PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA** No abra ningún compartimento que requiera el uso de herramientas. 

 **ADVERTENCIA:** Instalar, ajustar, alterar o realizar servicio o mantenimiento de manera inadecuada puede ocasionar daños a la propiedad, lesiones o la muerte. Lea las instrucciones de instalación, de operación y mantenimiento minuciosamente antes de instalar o realizar servicios al equipo. 

 **AVISO:** Una vez instalada, la unidad debe contar con toma de tierra y atenerse a los códigos locales o, en ausencia de éstos, a las normas eléctricas nacionales ANSI/NFPA70, su última edición. La instalación en Canadá debe acatar la norma CSA-STANDARD C.22.2 Número 0 M1982 Requisitos Generales-Código Eléctrico Canadiense Parte II, 109-M1981-Electrodomésticos de cocinas comerciales. 

 **AVISO:** Los códigos locales de instalación varían en gran manera de una zona a otra. La Asociación Nacional de Protección contra Incendios, Inc. indica en la última edición de la norma NFPA96 que los códigos locales son "la autoridad que tiene competencia" en lo que respecta a los requisitos para la instalación del equipo. Por lo tanto, la instalación debe satisfacer todos los códigos locales. 



ADVERTENCIA: Compruebe la placa de información de la unidad antes de instalarla. Conecte la unidad únicamente a la tensión y frecuencia indicadas en la misma. Conecte la unidad únicamente a conductores de fase 1 ó 3 según se menciona en la placa



ADVERTENCIA: Desconecte el dispositivo del suministro de energía y coloque el etiquetado de bloqueo de seguridad (tag out-lockout) en el enchufe indicando que está trabajando en el circuito



PRECAUCIÓN: El mantenimiento y las reparaciones deben efectuarse por un representante autorizado de la fábrica. Antes de realizar mantenimiento reparaciones, llame a APW Wyott.



ÍNDICE

Precauciones de seguridad	2
Especificaciones	3
Instrucciones de instalación general	3
Instalación	5
Operación	6
Limpieza	6
Servicio	6
Diagramas del cableado	7
Lista de piezas e ilustración ampliada	8
Garantía	11

UBICACIÓN DE LA PLACA INFORMATIVA

La placa de información para las parrillas HotRod está ubicada en la parte trasera de la unidad.

VERIFIQUE INMEDIATAMENTE SI HUBO ALGÚN DAÑO DURANTE EL ENVÍO

Deberán examinarse todos los envases para asegurarse de que no se causaron daños antes y después del embarque. El transportista asumió la responsabilidad por transportar y entregar el producto a salvo. Si el equipo sufrió daños, ya sean aparentes u ocultos, la reclamación deberá hacerse al transportista.

A) El daño o la pérdida aparente debe indicarse en la factura de flete a la hora de la entrega. Debe estar firmada por el representante del transportista (el conductor). Si no se hace así, el transportista puede rechazar la reclamación. El transportista puede proporcionar los formularios adecuados.

B) Si el daño o la pérdida oculta no se descubre hasta después de que se desempaque el equipo, la inspección por parte del transportista debe solicitarse en el plazo de 15 días. El transportista debe hacer los arreglos para la inspección. Asegúrese de guardar todo el contenido y el material de empaque.

La instalación y puesta en marcha deberá hacerla un instalador capacitado que pueda leer, entender y seguir estas instrucciones minuciosamente.

ESPECIFICACIONES

MODELO	VOLTIOS	HERTZ	AMPERIOS	ALTURA	ANCHO	PROFUNDIDAD
HR-20, HRS-20	120	60	6.4	8-1/2"	17-1/4"	18-5/8"
HR-20SW, HRS-20SW, HRS-20W	120	60	5.9	11-1/2"	17-1/4"	18-5/8"
HR-30, HRS-30	120 220	60 60	7.8 or 4.2	8-1/2"	22-3/4"	18-3/8"
HR-30S, HRS-30S	120 220	60 60	7.8 or 4.2	11-1/2"	22-3/4"	18-3/8"
HR-31, HRS-31	120 208/240	60 60	8.3 or 4.8/4.2	8-1/2"	23-3/4"	18-5/8"
HR-31SW, HRS-31SW, HR-31SRW, HRS-31SRW, HRS-31W	120 208/240	60 60	7.5 or 4.4/3.8	11-1/2"	23-3/4"	18-5/8"
HR-45W, HRS-45W	120 208/240	60 60	12.2 or 7.1/6.2	10-1/4"	23-3/4"	29-9/16"
HR-50, HRS-50	120 208/240	60 60	12.0 or 7.0/6.1	8-1/2"	34-3/4"	18-5/8"
HR-50S, HRS-50S, HR-50SRW, HRS-50SRW, HRS-50W	120 208/240	60 60	11.0 or 6.4/5.5	11-1/2"	34-3/4"	18-5/8"
HRS-75W	208/240	60	10.2/8.8	10-1/4"	34-3/4"	29-9/16"
HR-85, HRS-85	208/240	60	9.5/11.0	10-1/4"	34-3/4"	29-9/16"

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN GENERAL

Esta unidad se inspeccionó y se puso a prueba en la fábrica antes de enviarse.

Desempaque la unidad y retire todo el material de embalaje. Colóquela sobre una superficie horizontal en el lugar deseado.



ADVERTENCIA: Consulte la placa de información de esta unidad antes de instalarla. Conecte la unidad únicamente a la tensión y frecuencia indicadas en la placa. Según se menciona en la placa, Conecte la unidad a conductores de fase 1 ó 3 únicamente.



ADVERTENCIA: ¡LA TOMA DE TIERRA INCORRECTA PUEDE OCASIONAR UNA DESCARGA ELÉCTRICA! Este dispositivo está equipado con un enchufe de tres clavijas (enchufe de toma de tierra) para protegerle contra descargas eléctricas y debe enchufarse directamente a un tomacorriente de tres clavijas que tenga la correspondiente toma de tierra. No corte o retire la clavija de toma de tierra del enchufe.



PRECAUCIÓN: Nunca use estropajo de aluminio corriente porque cualquier partícula que quede en la superficie se oxidará.



NUNCA USE un cepillo metálico, estropajos de aluminio o abrasivos (excepto un estropajo para acero inoxidable), raspador o lija u otras herramientas metálicas. Las superficies que están estropeadas recogen suciedad más rápidamente y son más difíciles de limpiar. Las superficies estropeadas tienen más posibilidad de oxidarse.

NUNCA USE ningún limpiador corrosivo. Utilice únicamente limpiadores aprobados para limpiar acero inoxidable.

NUNCA USE solventes de limpieza que tengan una base de hidrocarbano.

INSTALACIÓN GENERAL:

1. Siempre limpie el equipo a fondo antes de usarlo por primera vez. (Consulte las instrucciones de limpieza general).
2. Consulte la etiqueta de especificaciones para la designación y especificaciones eléctricas de su modelo.
3. Para obtener mejores resultados, utilice mostradores de acero inoxidable.
4. Sujete las patas a la unidad.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN GENERAL:

1. Todo el equipo de servicio de alimentos debe ser operado por personal capacitado.
2. No permita que sus clientes toquen ninguna superficie rotulada "PRECAUCIÓN CALIENTE" ("CAUTION HOT").
3. Si procede, nunca vierta agua fría sobre las unidades accionadas por calor seco.
4. Si procede, no cocine, caliente o guarde alimentos directamente en el forro protector interno o el hueco de la bandeja. Use siempre bandejas de vapor, separadores, etc.
5. NUNCA conserve los alimentos a temperatura más baja de 140 °F.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA GENERAL:

1. Nunca limpie un dispositivo eléctrico sumergiéndolo en agua. Apague el dispositivo y permita que se enfríe antes de limpiar su superficie.
2. Siempre limpie el equipo a fondo antes de usarlo por primera vez. Limpie la unidad diariamente. Excepto cuando se indique lo contrario en los gráficos: use agua tibia enjabonada. Se pueden usar limpiadores ligeros y estropajos de plástico para quitar los alimentos que se pegaron y escamas de agua de las partes metálicas. NOTA: No limpie los tubos de los rodillos con limpiadores abrasivos o estropajos. Siga las instrucciones de la página 6.
3. Desenchufe el dispositivo antes de limpiar o realizar servicio. Todo el servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado de APW Wyott.

LOCALIZACIÓN GENERAL DE AVERÍAS

Siempre hágase estas preguntas y verifique lo siguiente:

1. ¿Está el dispositivo conectado a una fuente de energía con corriente?
2. Compruebe los interruptores de circuito
3. ¿Están prendidos el interruptor de encendido y la luz piloto?
4. Verifique la placa de información. ¿Está operando la unidad a la tensión adecuada?

Si todo lo anterior está correcto y todavía tiene problemas, llame al representante de servicio autorizado de APW Wyott.

INSTALACIÓN



Coloque la parrilla HOTROD® directamente sobre un mostrador o en un Calentador de Panecillos o Gabinete de Panecillos de APW Wyott (disponibles por separado). Coloque la unidad cerca de un tomacorriente de corriente alterna, con la tensión adecuada, para prevenir la tirantez indebida del cordón.

PRECAUCIÓN: Para evitar que se dañe el equipo, asegúrese de que la tensión indicada en la placa es la misma que la tensión del tomacorriente.

Si se tiene que quitar o reponer el enchufe con uno más apto para su zona, el color del cable es:
Neutral (N) = blanco o azul Con corriente (I) = negro o marrón Toma de tierra (E) = verde o amarillo/verde

Después de que se haya elegido una zona óptima, limpie los rodillos y la bandeja recoge-gotas con un paño húmedo. El dispositivo está listo para usarse.

OPERACIÓN

 **ADVERTENCIA:** Esta unidad no está destinada para guardar alimentos que puedan ser peligrosos en potencia como carnes y salchichas crudas o sin conservativos. 

Existen tres controles en la cara delantera de la unidad: un interruptor, el cual controla la rotación del tubo, y dos controles para ajustar el calor, los cuales activan las dos baterías de elementos calefactores de los

tubos de los rodillos. Estos dos controles tienen una luz superior que indica “Delantero” (“Front”) o “Trasero” (“Back”). El control delantero activa los primeros 5 o 6 tubos (dependiendo de si su equipo tiene 10 o 11 tubos). El control trasero activa los 5 tubos restantes. Cada batería de tubos se puede calentar por separado de la otra y a temperaturas distintas. Debido a las variaciones en la tensión y la ventilación, la práctica es la mejor guía para decidir la mejor manera de ajustar el nivel de energía.

Cuando se encuentre el ajuste preferido y se desea regresar continuamente a ese mismo ajuste, se pueden hacer ajustes precisos en los controles al alinearlos con una marca que se haya hecho en la perilla. Este ajuste no requiere una visita del representante de servicio.

LIMPIEZA

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA DIARIA:

1. Caliente el dispositivo.
2. Con un paño húmedo, lleno con hielo picado o desmenuzado, limpie cada uno de los tubos. Limpie los tubos desde cada uno de los extremos hasta el centro del tubo. Esto permitirá que las partículas que se desprendan caigan lo menos posible sobre los cojinetes. Extienda el paño entre los rodillos lo más posible.
3. Una vez se limpien los rodillos calientes con el paño lleno de hielo para desprender las partículas, límpielos de nuevo con un paño limpio. Continúe limpiándolos de cada uno de los extremos hasta el centro del rodillo. Esto disminuirá la posibilidad de que la grasa y los residuos caigan sobre los cojinetes y el mecanismo de propulsión. Esto también alargará la vida útil del dispositivo y alargará el tiempo entre el mantenimiento de rutina del mecanismo de propulsión.

PRECAUCIÓN: NUNCA use polvos o esponjas con sustancias abrasivas; este tipo de limpiadores puede dañar el revestimiento de los rodillos. También puede que las partículas caigan sobre el mecanismo de propulsión y de este modo acortar la vida útil del dispositivo.

4. Retire la bandeja recoge-gotas y lávela en agua caliente enjabonada y luego enjuáguela.
5. Si todavía quedan manchas, añada un poco de detergente ligero al paño y repita.
6. Vuelva a poner la bandeja en su sitio y apague el dispositivo si no se va a usar de inmediato.

NOTA: La limpieza será más rápida si el producto que se usa está específicamente hecho para cocinar en parrillas de rodillos. Varios empacadores de carne ofrecen estos productos actualmente.

Las parrillas HOTROD® pudieran necesitar limpieza más frecuente en el caso de operaciones de gran volumen o para productos que tienen un alto contenido de azúcares y grasas. Para que su parrilla HOTROD® le dure más tiempo, siga las instrucciones de limpieza periódica a lo largo del día.

LIMPIEZA PERIÓDICA A LO LARGO DEL DÍA

1. Para operaciones de gran volumen o para productos que tienen un alto contenido de azúcares o grasas, limpie los rodillos de cada 3 a 4 horas.
2. Comience a limpiar retirando los productos de los rodillos y limpiándolos con un trapo húmedo yendo desde el extremo externo del rodillo hasta el centro del mismo. Vuelva a colocar el producto y continúe cocinando. No hay necesidad de apagar el dispositivo para limpiar los rodillos. Pero deberá tener mucho cuidado de que las manos no toquen los rodillos pues esto podría ocasionar una quemadura.

NOTA: ESTE ELECTRODOMÉSTICO NO DEBERÁ LIMPIARSE CON UN CHORRO DE AGUA.

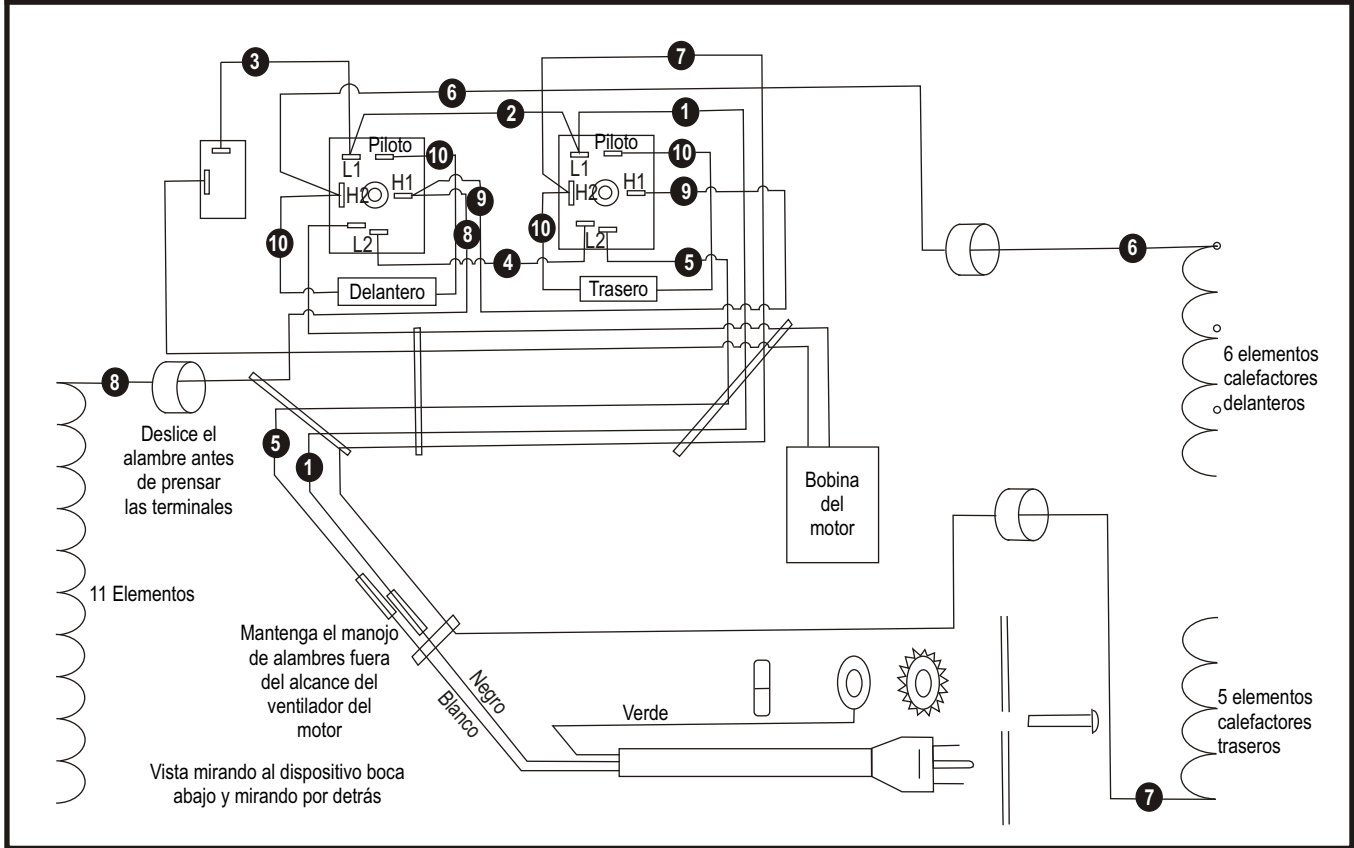
SERVICIO

El servicio debe realizarlo únicamente un técnico capacitado que tenga experiencia y conozca bien la operación de equipos comerciales a gas, eléctricos y las cocinas al vapor. Comuníquese con el representante de servicio autorizado para obtener servicio confiable, consejos fiables o cualquier otra ayuda, y para obtener repuestos de fábrica auténticos.

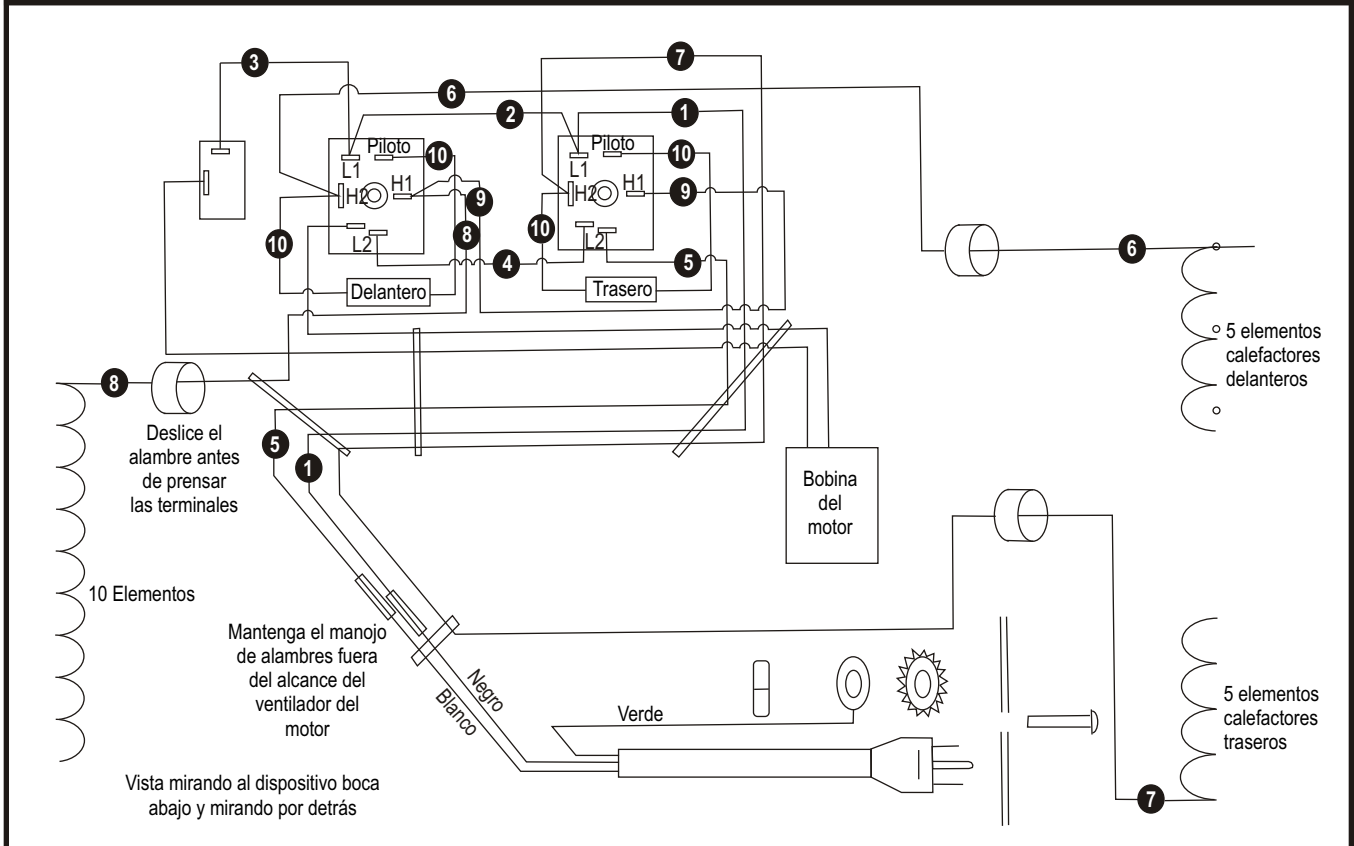
SI EL CABLE ELÉCTRICO ESTÁ DAÑADO, ÉSTE DEBE SER REEMPLAZADO POR EL FABRICANTE O SU REPRESENTANTE DE SERVICIO U OTRA PERSONA SIMILARMENTE CAPACITADA PARA EVITAR UNA SITUACIÓN PELIGROSA.

DIAGRAMAS DE CABLEADO

UNIDAD DE ONCE (11) TUBOS

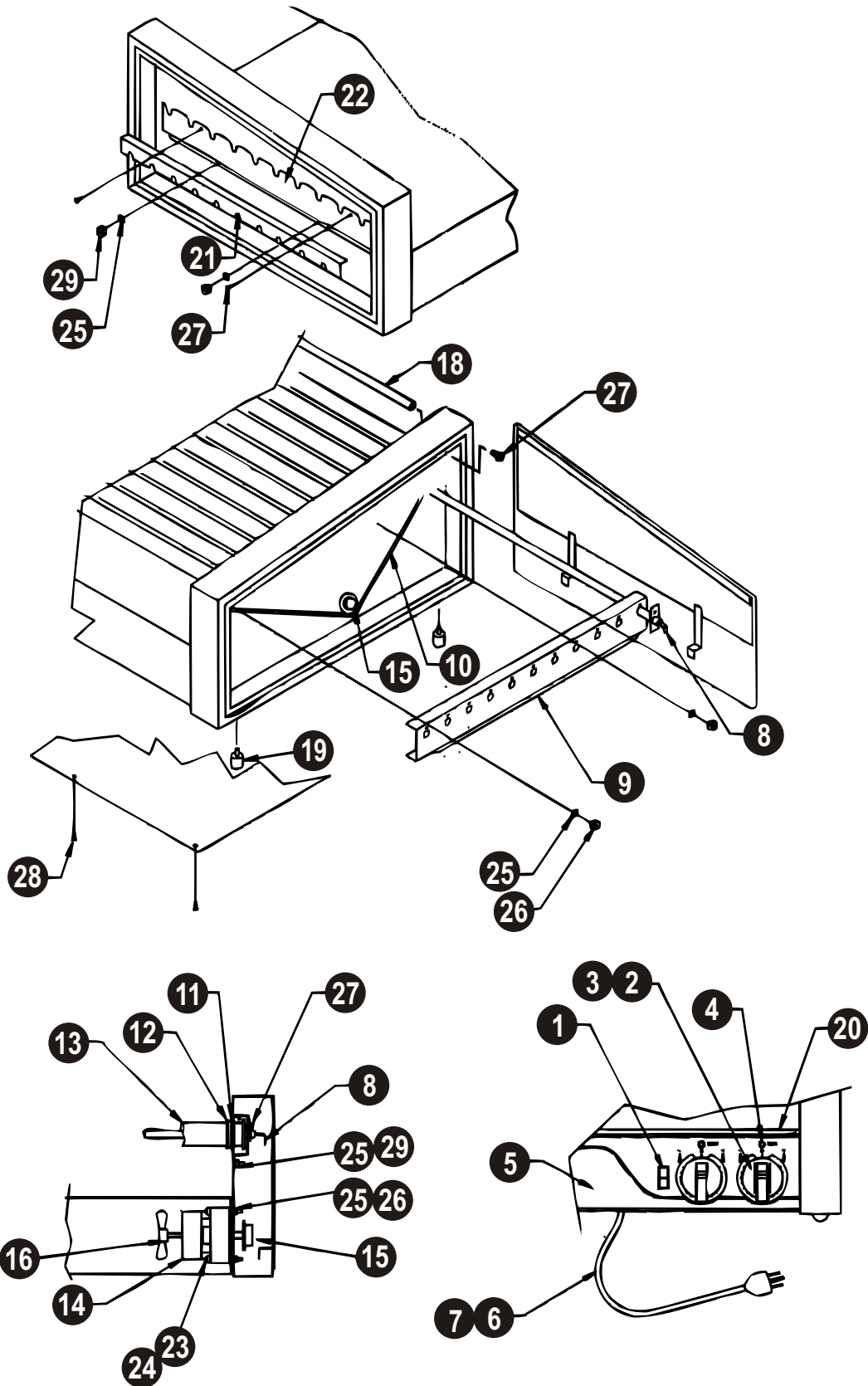


TEN (10) TUBE UNIT



LISTA DE PIEZAS E ILUSTRACIÓN AMPLIADA

ILUSTRACIÓN AMPLIADA



PIEZA	DESCRIPCIÓN	P/N	SE USA EN:	PIEZA	DESCRIPCIÓN	P/N	SE USA EN
1	Interruptor de energía	13318-00	Todas las unidades		Rodillo, Revestimiento Xylan	217523-20	Para unidades "-20"
2	Perilla, Control	87056-00	Todas las unidades			217523-30	Para unidades "-30"
3	Interruptor infinito	13279-00	Todas las unidades de 120 voltios			217714-17	Para unidades "-31, -45"
		13282-00	Todas las unidades 208/240 voltios			217523-50	Para unidades "-50, -75, -85"
4	Luz indicadora	15139-03	Todas las unidades	14	Motor, propulsión rodillos	12120-00	Todas las unidades, 120 voltios
5	Calcomanía tablero control	88065-23	Para unidades "-20"			12118-00	Todas las unidades, 208/240 voltios
		88065-20	Para unidades "-30"			12123-00	Para "-45,-75,-85", invertida 120 volt.
		88065-31	Para unidades "-31 y -45"			12117-00	Para "-45,-75,-85", invertida 240 volt.
		88065-21	Para unidades "-50, -75 y -85"	15	Cojinete del motor	217485-10	Todas las unidades
6	Cordón de alimentación			16	Ventilador del motor propulsión	12065-10	Todas las unidades
	Calibre 18/3, 5-15P	15325-01	Para unid. "-20 y -30" 120 voltios	18	Tirante anclaje, unid. oblicuas	217488-20	Para unidades "-20"
	Calibre 14/3, 5-15P	15420-02	Para unid. "-20,-30,-31,-45 y -50" 120 voltios			217488-30	Para unidades "-30"
	Calibre 14/3, 6-15P	15420-05	Para unid. "-30,-31,-45,-50 y -75" 208/240 volt			217488-31	Para unidades "-31"
	Calibre 14/3, 6-15P	15319-00	Para unidades "-85" 208/240 voltios			217488-50	Para unidades "-50"
7	Protección contra los tirones	89674-00	Para cordón alimentación 15325-01	19	Pie, caucho	21701461	Todas las unidades
		89689-00	Para cordones 15420-02 y 15420-05			86621-00	Todas las unidades
		89675-00	Para cordones 15319-00			84840-00	Todas las unidades
8	Elemento calefactor	14315-20	Para unidades "-20", 120 voltios	20	Bandeja recoge-gotas	217484-20	Para unidades "-20"
		14315-30	Para unidades "-30", 120 voltios			217484-30	Para unidades "-30"
		14314-30	Para unidades "-30", 208/240 voltios			217414-12	Para unidades "-31"
		14315-32	Para unidades "-31, -45", 120 voltios			217484-50	Para unidades "-50"
		14315-33	Para unidades "-31, -45", 208/240 voltios			217714-20	Para unidades "-45"
		14315-50	Para unidades "-50", 120 voltios			217524-88	Para unidades "-75 y -85"
		14314-50	Para unid. "-50,-75,-85", 208/240 volt	21	Elemento de retención	217481-00	Todas unid. planas "-20,-30,-31,-50"
9	Guiado de cadena	217483-00	Para unid. planas "-20, -30, -31, -50"			217490-00	Todas unid. oblicuas "-20,-30,-31,-50"
		217714-00	Para "-45, -75, -85"			217714-22	Para unidades "-45 y -75"
		217494-00	Para unid. oblicuas "-20,-30 -31, -50"			217524-91	Para unidades "-85"
		217714-28	Para unidades "-45 y -75"	22	Soporte del elemento	217480-00	Todas unid. planas "-20,-30,-31,-50"
		217524-96	Para unidades "-85"			217491-00	Todas unid. oblicuas "-20,-30,-31,-50"
10	Cadena de mando	217485-05	Para unid. planas "-20,-30, -31, -50"			217714-24	Para unidades "-45 y -75"
		217485-06	Para unid. Oblicuas"-20,-30,-31,-50"			217524-90	Para unidades "-85"
		217485-09	Para unidades "-45 y -75"	23	Tornillo, #6-32 X 1-3/4	81139-00	Soporte físico del motor
		217485-07	Para unidades "-85"	24	Arandela de presión #6	85015-00	Soporte físico del motor
11	Cojinete, tubo del rodillo	217489-00	Para todas las unidades	25	Arandela plana	85072-00	Soporte físico del motor
12	Sello grasoso, tubo	4223-00	Para todas las unidades	26	Tuerca Keps #6-32	84001-00	Soporte físico del motor
13	Rodillo, revestimiento cromo	217475-20	Para unidades "-20"	27	Tornillo suj. hex. #8-32 X 3/8	81531-00	Para el elemento
		217475-30	Para unidades "-30"	28	Tornillo suj.bandeja #8-32 X 3/8	81300-00	Para el tablero inferior
		217714-31	Para unidades "-31, -45"	29	Tuerca Keps #10-32	84171-00	Para soportes de los elementos

GARANTIA LIMITADA DEL EQUIPO DE APW WYOTT

APW WYOTT Foodservice Equipment Company garantiza su equipo en contra de desperfectos de materiales y la mano de obra, sujeto a las siguientes condiciones:

Esta garantía sólo aplica al propietario original y no es transferible.

Si cualquiera de los productos falla y no funciona del modo previsto, bajo condiciones de uso normal, y dentro de los límites definidos en la presente garantía, si APW Wyott lo estimara conveniente, tal producto será reparado o reemplazado por la misma o su Representante de Servicio Autorizado. Usar otros proveedores que no sean los Representantes de Servicio Autorizado anulará la garantía y APW Wyott no será responsable por tal trabajo o cualquier gasto asociado con el mismo. Debe usarse el Representante de Servicio Autorizado más cercano.

La garantía cubre los productos enviados a los 48 estados contiguos de los Estados Unidos, Hawai, zonas metropolitanas de Alaska y Canadá. No se cubrirán los gastos de mano de obra por el equipo que esté localizado en ninguna isla que no esté conectada por carretera al territorio nacional.

La cobertura de la garantía en los productos que se usen fuera de los 48 estados contiguos de los Estados Unidos, Hawai, zonas metropolitanas de Alaska y Canadá podría variar. Comuníquese con el distribuidor, concesionario o representante de servicio internacional de APW Wyott para más pormenores.

Plazo de tiempo

Un año para las piezas y un año para la mano de obra, con entrada en vigor a partir de la fecha de adquisición por parte del propietario original. El Representante de Servicio Autorizado, si lo estimara conveniente, puede requerir el comprobante de la compra. Las piezas que se reparen bajo esta garantía estarán garantizadas únicamente por el plazo restante de la garantía original del producto que no expiró.

Excepciones:

- * **Línea de cocinas de gas/eléctricas:** Modelos GCB, GCRB, GF, GGM, GGT, CHP-H, EF, EG, EHP. Garantía de tres (3) años en todas las piezas de componentes, excepto interruptores y termostatos. (2 años más para piezas únicamente. No mano de obra en el segundo o tercer año).
- * **Parrilla de briquetas, rejillas de roca ígnea, rejillas para cocinar, cubiertas de quemadores, cajas de fuego:** 90 días sólo para materiales. No mano de obra.
- * **Bandas calefactoras:** Modelos FD, FDL, FDD, FDDL. Dos (2) años de garantía para los elementos únicamente. No mano de obra el segundo año.
- * **Ventanas de vidrio, puertas, juntas herméticas, juntas de goma, bombillas de luz:** 90 días sólo para materiales. No mano de obra.

En todos los casos, las piezas cubiertas por la garantía se enviarán, libre a bordo (FOB), desde la fábrica después del primer año.

Productos portátiles

El equipo que pese más de 70 libras o esté instalado fijamente se reparará en el lugar, según los términos de la garantía. El equipo que pese más de 70 libras o menos, y que no esté instalado fijamente, por ejemplo, con cable y enchufe, se considerará portátil y está sujeto a las siguientes restricciones de garantía. Si el equipo portátil no funciona del modo previsto el primer día después de su conexión o uso, si APW Wyott o el Representante de Servicio Autorizado lo estimaran conveniente, el mismo se reparará o reemplazará en el lugar.

Después del segundo día y hasta la conclusión del plazo de la garantía, los productos portátiles deben llevarse o enviarse con porte pagado al Representante de Servicio Autorizado de APW Wyott para que se hagan las reparaciones cubiertas por la garantía. No se reembolsará por el millaje o los gastos de viaje después del primer día de uso. Si el cliente desea que se efectúen las reparaciones en el lugar, éstas se podrán realizar si se paga por el millaje y los gastos de viaje. Las excepciones a estas reglas son: (1) calentadores y cocinas para mostradores, los cuales están cubiertos bajo el Plan de Garantía Optimizada, y (2) tostadoras y parrillas giratorias, las cuales pueden repararse en la tienda.

Exclusiones:

Las siguientes circunstancias no están cubiertas por la garantía:

- * Fallo mecánico en el equipo asociado con la instalación incorrecta, conexión al servicio eléctrico o fuente de energía incorrecta y problemas debidos a la ventilación.
- * El equipo que no se haya mantenido adecuadamente, el ajuste y la calibración erróneos de controles, daños ocasionados por la limpieza incorrecta y deterioro de los controles causados por el agua.
- * El equipo que no se ha utilizado de manera correcta, o ha estado sujeto al mal uso o mala aplicación, descuido, maltrato, accidente, modificación, negligencia, daños causados durante el transporte, la entrega o la instalación, incendio, inundación, motines o fuerza mayor.
- * El equipo al que se le haya quitado o alterado el número de modelo o el número de serie.

Si el equipo ha sido cambiado, alterado, modificado o reparado por alguien que no fuera un Representante de Servicio Autorizado durante o después del plazo de garantía, entonces el fabricante no será responsable por ningún daño y perjuicio ocasionado a persona o propiedad alguna y el cual pueda acaecer a consecuencia del uso de tal equipo a partir de entonces.

La garantía no cubre el servicio realizado durante horas extras o a tarifas de recargo por mano de obra. Si se necesitara servicio que involucrara horas extras o tarifas con recargo, se le cobrará al dueño la diferencia entre las tarifas de servicio normal y las tarifas de recargo. APW Wyott no se responsabiliza por atrasos prolongados en el reemplazo o reparación de ningún artículo que estén más allá de su control.

En todos casos, el uso de piezas de repuesto que no sean las autorizadas por APW Wyott anulará la presente garantía.

Este equipo está previsto para uso comercial únicamente. La garantía se anulará si se instala el equipo en instalaciones no comerciales.

Requisitos de la calidad del agua

El suministro de agua previsto para una unidad que tenga más de 3,0 granos de dureza por galón (GPG, por sus siglas en inglés) debe tratarse o suavizarse antes de que se use. El agua que contenga más de 3,0 GPG disminuirá y reducirá la vida útil de rendimiento de la unidad.

Nota: La presente garantía no cubre el fallo del equipo debido a alcalinización o acumulación de sedimentos.

“LA GARANTIA QUE ANTECEDE OCUPA EL LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, TANTO EXPRESA COMO IMPLÍCITA, INCLUSIVE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA DETERMINADOS OBJETIVOS Y CONSTITUTE LA RESPONSABILIDAD COMPLETA DE APW WYOTT. EN NINGÚN CASO SE PROLONGARÁ LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA MÁS ALLÁ DE LOS PLAZOS ESPECIFICADOS EN LA MISMA.

9/05



Teléfono: +1 (307) 634-5801
Fax: +1 (307) 637-8071
Línea gratuita: +1 (800) 752-0863
Portal web: www.apwwyott.com
Correo electrónico: info@apwwyott.com

APW WYOTT
P.O. Box 1829
Cheyenne, WY 82003