



**INSTALACION  
E  
INSTRUCCIONES DE  
OPERACION**

DESIGNED SMART. BUILT SOLID.®

**Equipo Countertop  
WARMERS / COOKERS / HOLDERS**

**Portable Display Warmers | Counter Top Warmers - Full Size & Fractional | Hot Plates**



	<b>ADVERTENCIA:</b> Para su seguridad, no almacene ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico. Mantenga el área libre de combustibles. (Ver ANZI Z83.14B, 1991)	
	<b>ADVERTENCIA:</b> La instalación, operación, servicio o mantenimiento incorrectos pueden causar daños a la propiedad, lesiones o la muerte. Lea y comprenda estas instrucciones a fondo antes de colocar, instalar, dar mantenimiento o dar servicio a este equipo.	

El calentamiento inicial puede generar humo o vapor y debe realizarse en una área bien ventilada. La exposición excesiva de humo o vapores puede causar nauseas o mareos.

Este equipo ha sido diseñado para proporcionarle un servicio confiable durante todo el año usándose de acuerdo a las instrucciones de este manual y prácticas de cocina comercial estándar.



*For Canadian and CE approval see individual specification sheet.*

P/N 57213 11/16

**APW Wyott Food Service Equipment Company**  
1307 N. Watters Road, Suite 180 • Allen, TX 75013

972.908.6100 Teléfono  
+1.800.527.2100 214.565.0976 Fax [www.apwwyott.com](http://www.apwwyott.com)

## TABLA DE CONTENIDOS

SECCION	CONTENIDO	PAGINA	SECCION CONTENIDO	PÁGINA
1	Instrucciones de Seguridad Importantes. . . . .	3	8	Cookers / Warmers / Servers . . . . . 8
2	Información General. . . . .	4		Especificaciones Eléctricas, Instalación,
3	Solución de Problemas Generales. . . . .	5		RCW-7 & RCW-11, Classic Round
	Limpieza RW-1V & RW-2V, Classic Rounds			
4	Merchandisers, Topping Dispensers . . . .	5		Cooker/Warmers Especificaciones Eléctricas,
	Especificaciones Eléctricas, Instalación, Operación,			Installation, Operation, Cleaning
	Limpieza W-4 Package, Ladle Dispensers			W-1, W-2, W-3, W-4, W-3V, W-43V
5	Kettle Cooker / Warmer . . . . .	6		Deluxe Warmers Especificaciones Electricas,
	Especificaciones Eléctricas, Instalación, Operación,			Instalación, Operación, Limpieza
	Limpieza CWK-1, Kettle / Cooker			
	Especificaciones Eléctricas, Instalación, Operación,			
	Limpieza WK-1 Warmer Kettle		9	Warmers / Cookers /
				Cookers / Warmers / Servers . . . . . 9
				CW-1B, CW-2A, CW-3A, CWM-2A,
6	Display Warming Equipment . . . . .	7		W-12, W-6, W-9 Cookers/Warmers/
	Especificaciones Eléctricas, Instalación, Operación,			Servers/Fractional Warmers Especificaciones
	Limpieza HL-1A, Counter Mount Display Warmer			
	Eléctricas, Instalación, Operación, Limpieza			
			10	Hot Plates / Buffet Warmers . . . . . 9
7	Warmers / Cookers / Holders /			CP-1A, CP-2A, CHP-1A Especificaciones Eléctricas,
	Display Warmers . . . . .	7		Instalación, Operación, Limpieza
	Especificaciones Eléctricas, Instalación, Operación,			
	Limpieza PD-1A & DW-1A		11	Procedimiento de Garantía. . . . . 10
			12	Garantía . . . . . 11
				Programa de "Garantía Mejorada". . . . . 12

APW Wyott® se enorgullece del diseño y calidad de nuestros productos. Cuando utiliza según lo previsto y con el cuidado y mantenimiento adecuados, experimentara años de funcionamiento confiable de este equipo. Para garantizar mejores resultados, es importante que lea y siga cuidadosamente las instrucciones de este manual.









La instalación y colocación deben ser realizadas por un instalador calificado que lea atentamente, comprenda y siga estas instrucciones.

Si tiene preguntas sobre la instalación, operación, mantenimiento o servicio de este producto, comuníquese con el "Departamento de servicio técnico" de APW Wyott Foodservice Equipment Company.



















### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

















Antes de instalar y operar este equipo, asegúrese de que todas las personas involucradas en su operación estén completamente capacitadas y conozcan todas las precauciones. Los accidentes y problemas pueden resultar por no seguir las reglas y precauciones fundamentales.

Las siguientes palabras y símbolos, que se encuentran en este manual, lo alertan sobre peligros para el operador, el personal de servicio o el equipo. Las palabras se definen de la siguiente manera:

	<b>PELIGRO:</b> Este símbolo advierte de un peligro inminente que provocará lesiones graves o la muerte.	
	<b>ADVERTENCIA:</b> Este símbolo se refiere a un peligro potencial o práctica insegura, que podría provocar lesiones graves o la muerte.	
	<b>PRECAUCION:</b> Este símbolo se refiere a un peligro potencial o práctica insegura, que puede ocasionar lesiones leves o moderadas o daños al producto o a la propiedad.	
	<b>AVISO:</b> Este símbolo se refiere a la información que necesita atención especial o debe comprenderse completamente, aunque no sea peligrosa.	

### 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

	<b>ADVERTENCIA:</b> Conecte la unidad a una toma de corriente con conexión a tierra adecuada del voltaje, tamaño y configuración de enchufe correctos. Si el enchufe y el receptor no coinciden, comuníquese con un electricista calificado para determinar el voltaje y tamaño adecuado y así instalar la toma de corriente adecuada.	
	<b>ADVERTENCIA:</b> La unidad no es resistente al agua. NO sumergir en agua. No opere si ha sido sumergido en agua.	
	<b>IMPORTANTE:</b> Lea las siguientes instrucciones importantes de seguridad para evitar lesiones personales o la muerte, y para evitar daños al equipo o a la propiedad.	
	<b>ADVERTENCIA:</b> Para evitar cualquier lesión, apague el interruptor de alimentación en el centro de carga o desconecte la unidad de la fuente de alimentación y deje que se enfríe por completo antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza.	
	<b>ADVERTENCIA:</b> Para evitar descargas eléctricas, desconecte siempre la unidad antes de realizar tareas de limpieza o mantenimiento.	
	<b>ADVERTENCIA:</b> No coloque productos alimenticios directamente sobre la superficie. Los alimentos deben ser envueltos, puestos en caja o en una bandeja para alimentos.	
	<b>ADVERTENCIA:</b> Para un funcionamiento seguro y adecuado. La unidad debe ser colocada a una distancia razonable de paredes y materiales combustibles. Si no se mantienen las distancias seguras podrá producirse una decoloración o combustión.	
	<b>ADVERTENCIA:</b> Para evitar descargas eléctricas o lesiones personales, no limpie con vapor ni use demasiada agua en la unidad.	
	<b>ADVERTENCIA:</b> Solo se debe de usar bombillas específicamente diseñados para áreas alimenticias que cumplan o excedan los estándares de N.S.F. Las bombillas rotas que no estén especialmente revestidas podrían ocasionar lesiones personales y / o contaminación de los alimentos.	

	<b>ADVERTENCIA:</b> Si se requiere servicio en esta unidad, comuníquese con su agente de servicio APW Wyott® autorizado, o comuníquese con el Departamento de Servicio de APW Wyott directamente al (214) 421-7366 o (800) 527-2100; fax (214) 565-0976.	
	<b>ADVERTENCIA:</b> Las piezas APW Wyott de repuesto originales están especificadas para operar de forma segura en los entornos en los que se utilizan. Algunas piezas de reemplazo que no son APW Wyott o genéricas no tienen las características que les permitirán operar de manera segura en los equipos de APW Wyott. Es esencial usar piezas de repuesto de APW Wyott cuando se repare el equipo APW Wyott. La falta de uso de las piezas de repuesto de APW Wyott puede someter a los operadores del equipo a un voltaje eléctrico peligroso, lo que puede provocar una descarga eléctrica o quemaduras.	
	<b>ADVERTENCIA:</b> Este producto no tiene partes reparables por "usuario". Para evitar daños a la unidad o lesiones al personal, utilice únicamente agentes autorizados de servicio APW Wyott y repuestos genuinos de APW Wyott cuando sea necesario.	
	<b>PRECAUCION:</b> Algunas superficies exteriores de la unidad se calientan. Tenga cuidado al tocar estas áreas para evitar lesiones.	
	<b>PRECAUCION:</b> Ubique la unidad a la altura adecuada en el mostrador, en un área que sea conveniente para su uso. La ubicación debe estar nivelada para evitar que la unidad o su contenido caigan accidentalmente y sea lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la unidad y los alimentos.	
	<b>PRECAUCION:</b> The National Sanitation Foundation (NSF) requiere que las unidades de más de 36 "(91 cm) de longitud o que pesen más de 80 lbs. (36 kg) estén selladas o arriba de la superficie de instalación. Si esta unidad no se puede sellar en el punto de uso, se incluyen patas de 4 "(10 cm) para permitir un acceso de limpieza adecuado debajo de la unidad	
	<b>PRECAUCION:</b> Use solo limpiadores no abrasivos. Los limpiadores abrasivos podrían rayar el acabado de su unidad, estropeando su apariencia y haciéndola susceptible a la acumulación de suciedad.	
	<b>PRECAUCION:</b> Solo se deben usar paños de limpieza suaves para limpiar los protectores cristalinos. Los protectores cristalinos están hechos de policarbonato irrompible y se rayarán si no se toman las precauciones adecuadas.	

## 2. INFORMACION GENERAL

### INSTALACION GENERAL

1. Siempre limpie el equipo completamente antes del primer uso. (Consulte las instrucciones generales de limpieza).
2. Verifique la etiqueta de especificaciones para la designación del modelo y la clasificación eléctrica.
3. Ubique el equipo en el mostrador de nivel y conecte a un tomacorriente con conexión a tierra para que el enchufe esté accesible.

(Consulte la descripción individual para conocer las cargas eléctricas). En las unidades que llevan el marcado CE, el aparato debe conectarse mediante un cable de puesta a tierra a todas las demás unidades en la instalación completa y, por lo tanto, a una conexión a tierra independiente.

### INSTRUCCIONES GENERALES DE OPERACION

1. Todo el equipo de servicio de alimentos debe ser operado por personal capacitado.
2. No permita que sus clientes entren en contacto con ninguna superficie etiquetada como "CAUTIONHOT".
3. Donde corresponda: Nunca vierta agua fría en unidades de calentamiento seco.

4. Donde corresponda, no cocine, caliente ni sostenga los alimentos directamente en los sartenes. Siempre utilice las tinas para los alimentos en los steam table, etc.
5. Nunca mantenga alimentos por debajo de 150°F (66°C)

### **INSTRUCCIONES GENERALES DE LIMPIEZA**

1. NUNCA limpie ninguna unidad eléctrica sumergiéndola en agua. Desconecte la unidad antes de la limpieza de la superficie.
2. Siempre limpie el equipo completamente antes del primer uso. Limpie la unidad diariamente. Excepto donde se indique en los cuadros: use agua tibia y jabón. Se pueden usar limpiadores suaves y estropajos de PLÁSTICO para eliminar residuos de alimentos y marcas de agua.
3. Desconecte todas las unidades antes de limpiar o dar servicio. Todo el servicio debe ser realizado por una agencia de servicio autorizada APW Wyott®.
4. No use cloruros ni productos a base de cloruro en esta unidad. Siempre limpie el equipo antes del primer uso. Limpie la unidad diariamente. Use agua tibia y jabón. Enjuague bien para eliminar todos los residuos. Los cloruros, los productos a base de cloruro y la limpieza inadecuada pueden causar corrosión y picaduras. El incumplimiento de estas instrucciones puede anular la garantía de la unidad.

### **3. SOLUCIONES DE PROBLEMAS GENERALES**

#### **Siempre Pregunte y Marque:**

1. ¿Está la unidad conectada?
2. Verifique el interruptor.
3. ¿Está encendido el interruptor y la luz del piloto?
4. Verifique la etiqueta de clasificación. ¿Está funcionando la unidad con el voltaje adecuado? Si el cable de alimentación está dañado, solo debe reemplazarse con un cable de alimentación idéntico. Si lo anterior se retira, y aún tiene problemas, llame a una agencia de servicio autorizada de APW.

### **4. MERCHANDISERS, TOPPING DISPENSERS Model: W-4 Package, Ladle Dispensers**



#### **ESPECIFICACIONES ELECTRICAS:**

120 Volt, 3.3Amp. 230 Volt, 1.6Amp.

#### **Instalación:**

1. Siga las instrucciones de instalación generales en la página 4.
2. Aplica la calcomanía a una superficie limpia.
3. Instale bien el anillo de retención en el interior.

#### **Operación:**

1. Siga las instrucciones de instalación generales en la página 4.
2. Agregue 2 tazas (0.47 litros) de agua caliente 120 ° -140 ° F (50 ° -60 ° C) a la tina.
3. Gire el control infinito a la posición "HI" y precaliente durante aproximadamente 10 minutos.

4. Colocar charola que cubra 4 qt. - 6 1/2 (4 litros - 165 mm) junto con el producto precalentado dentro de la charola.
5. Reajuste el control de #2 a #4 dependiendo de la cantidad y/o grosor del producto.
6. Mantenga la charola cubierta para mantener la temperatura ideal para servir.
7. No trabajar la unidad sin agua.

### **Limpieza Diaria**

1. Refrigere el producto restante de acuerdo con los códigos locales.
2. Siga las instrucciones generales de limpieza para una limpieza adecuada.

### **5. KETTLE COOKER / WARMER Model: Kettle Cooker.**



### **Especificaciones Eléctricas**

120 volt, 6.7 amp. 230 volt, 3.2 amp.

### **Instalación:**

1. Siga las instrucciones de instalación generales en la página 4.
2. Remover las tarjetas de la sopa del día.

### **Operación:**

1. Agregue 1 1/2 quarts (1.4 litros) de agua caliente 120 ° -140 ° F (50 ° -60 ° C) a la tina.
2. Gire el control a la posición de "cooking" y precaliente durante 10 minutos.
3. Coloque la charola con producto refrigerado o precalentado dentro de la tina.
- 4 a. Continúe usando la posición "Cooking" para el producto refrigerado. Revuelva con frecuencia. Gire a "Serve" una vez que se alcanza la temperatura de servicio. O
- b. Gire la perilla inmediatamente a la posición "Serve" si se usa producto precalentado.
5. No trabajar la unidad sin agua.

### **Limpieza Diaria**

1. Refrigere el producto restante.
2. Siga la información general en la página 4.

### **Modelo: Warmer Kettle.**

### **Especificaciones Eléctricas:**

120 volt, 4.2 amp, 230 volt, 2.0 amp.

### **Instalación:**

1. Ubicar por la salida. PRECAUCIÓN: No conecte la unidad hasta que se haya designado.
2. Remover las tarjetas de la sopa del día. \* Siga las instrucciones generales.

### **Operación:**

1. Agregue 1 1/2 cuartos de galón (1.4 litros) de agua caliente 120 ° -140 ° F (50 ° -60 ° C) a la tina.
2. Ahora, conecte la unidad y precaliente el producto del recipiente. Revolver, según sea necesario.
3. No trabajar la unidad sin agua.
4. Importante: Para apagar la unidad, DESCONECTE desde la toma de corriente.

### **Limpieza Diaria:**

1. Refrigere el producto restante.
2. Siga las instrucciones generales para la limpieza adecuada.

### **5. DISPLAY WARMING EQUIPMENT**

**Modelo: Counter Mount Display Warmer.**

### **Especificaciones Eléctricas:**

#### **Modelos Domésticos:**

HL-1A 120 Volt, 500 Watts 4.2 Amp

#### **Modelos de Exportación:**

HL-1A 240 Volt, 500 Watts 2.0 Amp

### **Instalación:**

1. Siga las instrucciones de instalación generales en la página 4.
2. Prepare counter for warmer by:
  - A. Perfore un orificio de diámetro 3/8", grosor máximo de 5/8".
3. Monte el calentador de forma segura con las arandelas y tuercas provistas. Las arandelas y tuercas deben instalarse en la parte inferior del mostrador
4. Desenvuelva las lámparas de calor y atorníllelas en los portalámparas.

### **Operación:**

1. Siga las instrucciones de uso generales en la página 4.
  2. Encienda la unidad. Coloque el producto precocinado en la fuente de calor. Use bandejas para vapor de tamaño estándar, completo o fraccionales, y fondos perforados (la cobertura máxima de calor es de 12 "x 20" o 300 mm x 500 mm).

### **Limpieza Diaria:**

1. Siga las instrucciones generales de limpieza en la página 4.

### **7. WARMERS / COOKERS / HOLDERS / DISPLAY WARMERS Models: PD-1A & DW-1A Portable Display Warmers.**



### **Especificaciones Eléctricas:**

#### **Modelos Domésticos:**

DW-1A120 Volt, 500 Watts, 4.2 Amp

PD-1A120 Volt, 575 Watts, 4.5 Amp

#### **Modelos de Exportación:**

DW-1A240 Volt, 500W, 2.0 Amp.

PD-1A-CE 240 Volt, 575 Watts, 2.3 Amp

PD-1A-CE 230 Volt, 575 Watts, 2.5 Amp

### **Instalación:**

1. Siga las instrucciones de instalación generales en la página 4.

Estilo bombilla: Desenvuelva las lámparas de calor y atorníllelas en los portalámparas.

Estilo de tira con luces: Remueva el cartón de las luces.

### **Operación:**

1. Siga las instrucciones de uso generales en la página 4.
  2. Encienda la unidad, coloque el producto precocinado en la fuente de calor.
- La base acepta bandejas para vapor de tamaño estándar de 12 x 20 o Gastronorm (con una profundidad máxima de 4 "o 100 mm) y base de tinas perforadas.

### **Limpieza Diaria:**

1. Siga las instrucciones generales de limpieza en la página 4.

## 8. COOKERS / WARMERS / SERVERS Models: RW-1V, RW-1V-SP, RW-2V & RW-2V-SP Classic Round Warmers

### Models: RCW-7, RCW-7SP, RCW-11 & RCW-11SP Classic Countertop Round Cookers/Servers



#### Especificaciones Eléctricas:

RW-1V 120 Volt, 500 Watt, 4.2 Amp

RW-2V 120 Volt, 700 Watt, 5.8 Amp

RCW-7 120 Volt, 1000 Watt, 8.3 Amp

RCW-11 120 Volt, 1200 Watt, 10.0 Amp

RW-1V-SP 120 Volt, 500 Watt, 4.2 Amp

RW-2V -SP 120 Volt, 700 Watt, 5.8 Amp

RCW-7SP 120 Volt, 1000 Watt, 8.3 Amp

RCW-11SP 120 Volt, 1200 Watt, 10.0 Amp

#### Instalación:

1. Siga las instrucciones de instalación generales en la página.

#### Operación:

1. Siga las instrucciones de uso generales en la página 4.
2. Agregue agua caliente 120-140° (50-60°C) a la tina: RW-1V & RCW-7, utilice 3 tazas (0.7 litros); RW-2V & RCW-11, utilice 5 tazas (1.2 litros).
3. Gire el termostato a la posición "High" y precaliente durante aproximadamente 10 minutos.
4. Para RW-1V & RW-2V's, coloque la charola junto con el producto precalentado dentro de la tina.  
4A For RCW-7 & RCW-11's, junto con el producto precalentado dentro de la charola. Cocine a fuego alto; Si utiliza un producto refrigerado, revuelva con frecuencia.  
Mantener el control de reajuste en caliente a la configuración "Baja" - "Media" dependiendo de la cantidad y/o grosor del producto.
5. Mantenga el recipiente cubierto para mantener la temperatura para servir.

#### Limpieza Diaria:

1. Refrigere el producto restante.
2. Siga las instrucciones generales de limpieza en la página 4.

### Models: W-1, W-2, W-3, W-4, W-3V, W-43V Warmers

#### Especificaciones Eléctricas:

W-1 (7qt.) 120 volt, 4.2 amp. 230 volt, 2.0 amp.

W-2 (11 qt.) 120 volt, 6.7 amp. 230 volt, 3.2 amp.

W-3 (22qt.) 120 volt, 10 amp. 230 volt, 4.8 amp.

W-4 (4qt.) 120 volt, 3.3 amp. 230 volt, 1.6 amp.

W-3V (22qt.) 120 volt, 6.3 amp. 230 volt, 4.8 amp.

W-43V (29qt.) 120 volt, 6.3 amp. 230 volt, 4.8 amp.



#### Instalación:

1. Siga las instrucciones generales en la página 4.

#### Operación:

1. Siga las instrucciones de uso generales en la página 4.
2. Agregue agua caliente (120°-140°) a la tina: W-1, utilice: 3 tazas (0.7 litros) W-2, utilice: 6 tazas (1 1/2 qts.) (1.4 litros) W-3 & W-3V, utilice: 4 qts. (1 galón) (4 litros) W-4, utilice: 2 tazas (0.5 litros)
3. Gire el control infinito a la posición "HI" y precaliente durante aproximadamente 10 minutos.
4. Colocar: Recipiente cubierto (W-1, W-2, W-4) bandejas para vapor de tamaño estandar o fraccionales (W-3, W-3V con el product precalentado dentro de la tina.
5. Reajuste el control de #2 a #4 dependiendo de la cantidad y/o grosor del producto.
6. Mantener los recipientes / bandejas para vapor cubiertas para mantener la temperatura para servir.

#### Limpieza Diaria:

1. Refrigere el producto restante.



2. Siga las instrucciones generales de limpieza en la página 4.

**9. WARMERS / COOKERS / HOLDERS / COOKERS / WARMERS / SERVERS Models: CW-1B, CW-2A, CW-3A, CWM-2A, W-12, W-6, W-9 Cooker/Warmer/Servers/Fractional Warmers**



**Especificaciones Eléctricas:**

- CW-1 B(11 qt.), 120 volt, 6.7 amp. 230 volt, 3.2 amp.
- W-6 (2/3 size - 15 qt.) 120 volt, 6.7 amp. 230 volt, 3.2 amp.
- W-1 2 (1/2 size - 11 qt.) 120 volt, 6.7 amp. 230 volt, 3.2 amp.
- CW-2A (22 qt.) 120 volt, 12.5 amp. 230 volt, 6.0 amp.
- CW-3A (29 qt.) 120 volt, 15 amp. 230 volt, 7.8 amp.
- W-9 (1/3 size - 7 qt.) 120 volt, 3.3 amp. 230 volt, 7.2 amp.

**Instalación:**

1. Siga las instrucciones generales en la página 4.

**Operación:**

1. Siga las instrucciones de uso generales en la página 4.
2. Agregar agua caliente 120°-140°F (50°-60°C) a la tina: CW-1B, utilice: 1 ½ qts. (6 tazas) (1.5 litros) CW-2A, utilice: 4 qts. (1 galón) (4 litros) W-6, utilice 2 ½ qts. (10 tazas) (2.5 litros) W-9, utilice: 3 tazas (0.7 litros) W-12, utilice: 2 qts. (8 tazas) (2 litros) RCPW/CWM-2A, utilice: 4 qts. (1 galón) (4 litros) por tina.
3. Gire el control del termostato a la configuración "10" y precaliente durante aproximadamente 15 minutos.
4. Colocar: Recipiente cubierto (CW-1B) bandejas para vapor de tamaño estandar o fraccionales (CW-2A). Bandejas de vapor o fraccionales (W-6,W-12,W-9) con el product refrigerado o precalentado dentro de la tina.
5. a Continúe usando la configuración de marcado "10" para el producto refrigerado: revuelva con frecuencia. Gire a la configuración "4" o "5" una vez que se alcanza la temperatura para servir, o b Reajuste el control de "4" a "5" dependiendo de la cantidad y / o el espesor del producto, si se usa producto precalentado.
6. Mantenga la charola cubierta para mantener la temperatura ideal para servir.
7. No trabajar la unidad sin agua.

**Limpieza Diaria:**

1. Refrigerere el producto restante.
2. Siga las instrucciones generales de limpieza en la página 4.

**10. Hot Plates Models: CP-1A, CP-2A, CHP-1A Hot Plates**

**Especificaciones Eléctricas:**

- CP-1A (Single eye) 120 volt, 10.4 amp. 230 volt, 5.0 amp
- CP-2A (Double Eye) 120 volt, 15 amp. 230 volt 7.2 amp
- CHP-1A 120 volt, 13.8 amp. 230 volt, 6.6 amp

**Instalación:**

1. Siga las instrucciones de instalación generales en la página 4.

**Operación:**

1. Siga las instrucciones de uso generales en la página 4.







responsable de dicho trabajo ni/o de ningún cargo asociado con el mismo. Deben de ser usados Agentes de Servicios Autorizados por APW Wyott más cercanos.

Esta garantía cubre productos enviados a los 48 estados unidos contiguos, Hawái, áreas metropolitanas de Alaska y Canadá. No se cubrirá labor para equipos localizados en alguna isla no conectada por acceso pavimentados a la isla principal.

La cobertura de la garantía en productos usados fuera de los 48 estados unidos contiguos, Hawái y áreas metropolitanas de Alaska y Canadá pueden variar. Contacte al vendedor, distribuidor o agencias de servicio Internacional de APW Wyott para detalles.

#### **Periodo de Tiempo**

Un año para partes y un año para labor, efectivo desde la fecha de compra por el dueño original. Las Agencias de Servicio Autorizadas pueden, a su elección, requerir comprobante de compra. Partes reemplazadas cubiertas por esta garantía son garantizadas solamente por la porción de la garantía original que aún no ha expirado.

#### **Excepciones**

\* Gas/Eléctrico Cookline: Modelos GCB, GCRB, GF, GGM, GGT, CHP-H, EF, EG, EHP.

Tres (3) años de garantía en todas las componentes, excepto interruptores y termostatos. (2 años adicionales en partes solamente. No cubre labor en el segundo o tercer año)

\* Broiler Briquettes, Rock Grates, Cooking Grates, Burner Shields, Fireboxes: 90 Dias Material solamente. No incluye Labor..

\* Heat Strips: Modelos FD, FDL, FDD, FDDL. Dos (2) años de garantía en elementos solamente, no incluye labor en el segundo año.

\* Ventanas de vidrio, Puertas, Sellos, Sellos de caucho, Bombillas de Luz: 90 Días en material solamente, no incluye labor.

En todos los casos, las partes cubiertas en garantía extendida serán enviadas FOB (libre a bordo) de la fábrica después del primer año.

#### **Productos Portátiles para Llevar**

Equipos que pesen más de 70 libras o que estén instalados permanentemente, se les dará servicio en el sitio de acuerdo con los términos de esta garantía.

Equipos que pesen 70 libras o menos, y que no están instalados permanentemente, es decir con cable y enchufe, es considerado portátil y es sujeto a la siguientes limitaciones de manejo de la garantía. Si el equipo portátil no funciona de la manera prevista el primer día de conexión, o uso, a elección de APW Wyott o de sus Agencias de Servicio Autorizado, se reparado en el sitio o será reemplazado.

Desde el día dos hasta el término del periodo de esta garantía, la unidades portátiles deben ser llevadas o enviadas por medio de pre-pago a la Agencia de Servicio Autorizado por APW Wyott para reparaciones dentro de la garantía. No se aceptarán cargos por kilometraje o de viaje en unidades portátiles después del primer día de uso. Si el cliente desea servicio en el sitio, lo podrán recibir cubriendo los gastos del viaje y kilometraje. Excepciones a esta regla: (1) countertop warmers y cookers, que están cubiertos por el programa de garantía mejorada, y (2) toasters o rollergrills que tienen servicio en la tienda.

#### **Exclusiones**

Las siguientes condiciones no están cubiertas por garantía:

\* Falla del equipo relacionada con la instalación incorrecta, conexión o suministro de la red eléctrica inadecuada y problemas debidos a la ventilación.

\* Equipo que no se ha mantenido adecuadamente, calibración de controles, ajustes, daños por limpieza inadecuada y daño por agua a los controles.

\* Equipo que no ha sido utilizado de manera apropiada, o ha sido sujeto a mal uso o aplicación incorrecta, negligencia, abuso, accidente, alteración, negligencia, daño durante el tránsito, entrega o instalación, incendio, inundación, disturbios o desastres naturales.

\* Equipo que tiene el número de modelo o número de serie eliminado o alterado.

Si el equipo ha sido cambiado, alterado, modificado o reparado por una agencia de servicio no autorizado durante o después del período de garantía, entonces el fabricante no será responsable por daños a ninguna persona o propiedad, que puede resultar del uso del equipo a partir de entonces.

This warranty does not cover services performed at overtime or premium labor rates. Should service be required at times which normally involve overtime or premium labor rates, the owner shall be charged for the difference between normal service rates and such premium rates. APW Wyott does not assume any liability for extended delays in replacing or repairing any items beyond its control.

En todos los casos, el uso de piezas de repuesto OEM no autorizadas de APW Wyott anulará esta garantía.

Este equipo está destinado solo para uso comercial. La garantía es nula si el equipo se instala en una aplicación que no sea comercial.

#### **Requisitos de calidad del agua**

**Nota: La falla del producto causada por la acumulación de cal o sedimentos no está cubierta por la garantía.**

**“LA GARANTÍA ANTERIOR SUSTITUYE A CUALQUIER OTRA GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITO INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA PARTICULARES PROPÓSITOS Y CONSTITUYE TODA LA RESPONSABILIDAD DE APW WYOTT. EN NINGÚN CASO HACE EL LA GARANTÍA LIMITADA SE EXTIENDE MÁS ALLÁ DE LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS AQUÍ.”**



## **APW Wyott**

### **Programa de “Garantía Mejorada”**

*Para equipos cubiertos por el Programa de “Garantías Mejoradas” de APW Wyott — Si dentro de un año de la fecha de la compra, la unidad Falla en su Función, está en su derecho a elegir entre 1, 2 ó 3*

1. APW Wyott reemplazara la unidad. Cuando llame a la fábrica, además de la información anterior, necesitará las características eléctricas, voltaje y pase; describir el problema lo mejor que se pueda. La fábrica requerirá número de Visa o Master Card y la fecha de expiración del mismo para garantizar el retorno y/o validez de la condición. Hasta la validación de la tarjeta de crédito la fábrica hará lo posible por enviar la unidad de reemplazo el mismo día si la llamada es recibida antes de las 3 p.m. hora central o al siguiente día si es tarde, el envío será hecho con cargo al cliente. Al recibo, es responsabilidad del cliente desempacar la unidad nueva, teniendo cuidado de conservar el empaque. Re empacar la unidad que será reemplazada en el mismo contenedor teniendo precaución de empacar adecuadamente y retornar esta unidad a la fábrica siguiendo las instrucciones proporcionadas. La fábrica proporcionará etiquetas para el retorno y la etiqueta de recuperación de UPS; ambos deben de ser usados. Si la unidad original es retornada y representada dentro de 30 días, la validación de la tarjeta de crédito será cancelada.

#### **IMPORTANTE**

Si la fábrica no recibe la unidad de regreso dentro de 30 días, la unidad será facturada al número de tarjeta de crédito proporcionado. Si la unidad retornada no es representada – o ejemplo, fuera de garantía, abuso del cliente, entonces será facturada al número de tarjeta de crédito proporcionado. En estos casos, la persona que llamó por el problema será contactada y, si es aplicable, se regresará la unidad, y se harán cargos por el mismo, será retornada al dueño original si es requerido.

2. Puede llevar la unidad al Centro de Distribución Autorizado APW Wyott. La lista de los mismos está incluida en cada producto. Si el problema está cubierto por la garantía, la unidad será reparada sin ningún costo. Si la Agencia Autorizada no puede reparar el mismo en un tiempo razonable mientras espera, se le regresará vía UPS prepagado.

3. Puede requerir el Centro de Distribución Autorizado el servicio de equipo en el lugar. Si el problema es cubierto por la garantía, las partes y la labor serán facturadas a la fábrica, mientras el kilometraje y el tiempo de viaje será responsabilidad del dueño.

#### **Para Todas las Llamadas, se Necesitará Proporcionar la Siguiete Información.**

1. Nombre y título de la persona
2. Número telefónico de la persona que está llamando.
3. Nombre del Negocio
4. Dirección
5. Ciudad, Estado, Código Postal
6. Numero de Modelo (de la placa de datos).
7. Número de Serie (de la placa de datos)

8. Fecha de compra (Si el número de serie indica que la fecha de manufactura es de más de 13 meses, se pedirá que proporcione un comprobante de compra).
9. Donde se compró

**Para Faltantes — Proporcionar la Información Anterior y Explicar Completamente que es lo que Hace Falta.**

Se enviará inmediatamente — vía UPS prepagado o equivalente. (Por Aire Siguiete día o Envíos con prioridad disponibles será cubierto por el cliente.)

**Línea de Servicio 24-Horas: 1-800-733-2203**

Esta garantía de reemplazo solo está disponible en productos seleccionados enviados dentro de USA, Alaska, Hawái y Canadá.

Como la mayoría de las garantías, la garantía solo es válida para el usuario final/dueño.  
INSTRUCCIONES Y PROCEDIMIENTOS DEBEN SER SEGUIDOS O LA GARANTIA SERA ANULADA.