

INTERNATIONAL HALF-SIZE LONG COUNTERTOP WARMERS

Thank you for purchasing this Vollrath® product! Save this manual for reference and the packaging in case shipping is necessary.

SAFETY PRECAUTIONS

To help ensure safe use, please read and fully understand this manual and all safety messages before operation!



WARNING

Warning indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



CAUTION

Caution indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE: addresses practices not related to physical injury.

To reduce risk of injury or damage to the unit

- Only plug this unit directly into a grounded electrical outlet that matches the nameplate-rated voltage. Do not use extension cords or power strips of any kind.
- Use unit in a flat, level position.
- Turn off, unplug, and let the unit cool before cleaning or moving and when not in use.
- Outside of unit should not be sprayed with liquid or foam.
- Clean unit with something other than steel wool.
- Keep unit and power cord away from open flames, electric burners, and excessive heat.
- Only operate with water in the well.
- Operate in non-public areas, away from children—and attend the unit during use.
- Only operate a properly functioning unit that is not damaged.
- Clean the unit daily.
- The unit may be hot, even though the indicator light is off.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Children under supervision shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way, and understand the hazards involved.



Item	Description
72013CE	GN 2/4 WARMER CE, SCHUKO PLUG, 230V
72013CE-UK	GN 2/4 WARMER UK, UK PLUG, 230V

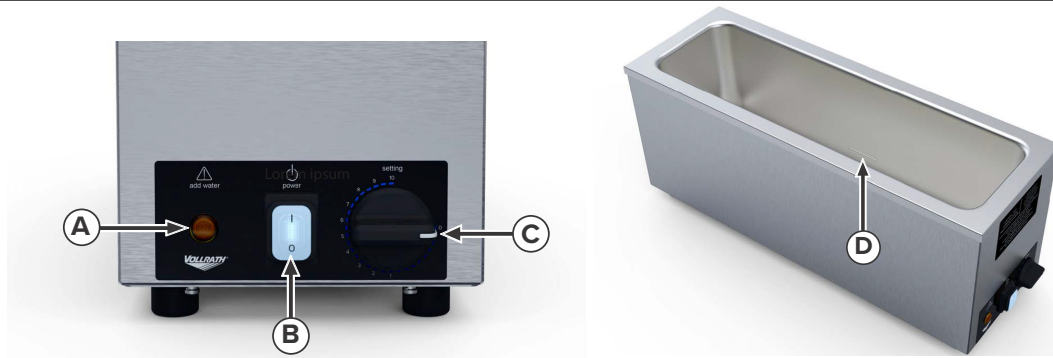
FUNCTION & PURPOSE

This unit is designed to keep food at proper serving temperatures. Food must be cooked and placed while hot. Unit is not intended to cook raw food or to reheat prepared food—nor for household, industrial, or laboratory use.

UNPACKING THE UNIT

1. Remove packing material, tape, and protective plastic.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Place the unit in desired location
4. Plug unit into a properly grounded electrical supply matching the nameplate rating.
5. When no longer needed, dispose of packaging in an environmentally responsible way.

FEATURES AND CONTROLS



- A. Add Water Indicator Light**—illuminates when the water in the well needs to be refilled.
- B. Power Switch**—turns the unit on (I) or off (O); illuminates when power is on.
- C. Heat Control Knob**—sets and adjusts well temperature. Heat is off at **O**; levels are 1–10 with 1 being the lowest temperature.
- D. Water Fill Line**—indicates the correct water fill level, about 8 cups.

BEFORE FIRST USE

1. Clean the unit per the Cleaning section.

OPERATION

	WARNING Burn Hazard. To avoid burns and splattering, do not touch cookware, heating surfaces, or food—or drop water onto cooking surfaces while operating.
--	--

	WARNING Electrical Shock Hazard. Keep water and other liquids from entering the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock or short circuit. Do not immerse the cord, plug, or unit in water or any other liquid—or operate if the unit or cord are damaged or altered.
--	---

1. Fill the well to about 1" (2.5 cm) or approximately 8 cups (1.9 L) with fresh water, being careful not to overfill.
2. Plug the electrical power cord into a grounded outlet matching the nameplate-rated voltage.
3. Preheat unit for 25 minutes by covering wells with empty food containers or covers and turning the Power Switch on (I) and the Heat Control Switch to 10.
4. Place the container of hot food, above 140 °F (60 °C), into preheated unit.
5. Reduce the heat setting to a level that will maintain a safe holding temperature and food quality; see notice below.

NOTICE: The United States Public Health Service recommends that hot food be held at a minimum of 140 °F (60 °C) to help prevent bacteria growth. Maintain correct water level and temperature setting. Periodically (approximately every 2 hours) remove food container and check the water level. Add water as needed.

During Operation

- Do not add cold food to hot food.
- Periodically (approximately every 2 hours) remove the container of food and check the water level. Add hot water as needed.

When Finished with the Unit

1. Protect hands and remove food.
2. Turn the Power Switch off (O).
3. Allow unit and water to completely cool.
4. Carefully empty water from the well.

CLEANING



**WARNING**

Burn Hazard. To avoid burns and splattering, do not touch cookware, heating surfaces, or food—or drop water onto cooking surfaces while operating.



**WARNING**

Electrical Shock Hazard.
Keep water and other liquids from entering the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock or short circuit.
Do not immerse the cord, plug, or unit in water or any other liquid—or operate if the unit or cord are damaged or altered.

NOTICE: Do not use caustic chemicals, steel wool, or commercial products to clean the unit.

- Follow steps 1–4 under When Finished Using the Unit.
- Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water to wipe the unit.
- Wet another cloth with clean water and wipe the soap away.

TROUBLESHOOTING

Problem	Potential Cause	Course of Action
Unit does not have power.	Unit is not plugged in.	Plug the unit in.
	Circuit breaker tripped.	Reset the breaker.
	Cord is damaged	Contact Vollrath Technical Services.
	Outlet or Power Switch malfunctioned.	
Unit has power but no heat.	Heating element or thermostat malfunctioned.	
Add Water Light does not turn on when well is empty.	Pilot Light or Add-Water Thermostat malfunctioned.	
Unit has power and heat but Power Switch is not illuminated.	Power Switch Light burned out or malfunctioned.	
Unit does not get hot enough.	There is too much water in the well.	Reduce water to the correct level.
Circuit Breakers are tripping.	There are too many units on one circuit.	Move unit to its own circuit.

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on vollrathfoodservice.com.

To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the unit or replace a damaged power cord yourself. Do not send units directly to The Vollrath Company LLC. Please contact Vollrath Technical Services for instructions.

When contacting Vollrath Technical Services, please be ready with the item number, model number (if applicable), serial number, and proof of purchase showing the date the unit was purchased.

WARRANTY STATEMENT FOR THE VOLLRATH CO. L.L.C.

This warranty does not apply to products purchased for personal, family or household use, and The Vollrath Company LLC does not offer a written warranty to purchasers for such uses.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures or distributes against defects in materials and workmanship as specifically described in our full warranty statement. In all cases, the warranty runs from the date of the end user’s original purchase date found on the receipt. Any damages from improper use, abuse, modification, or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covered under warranty.

For complete warranty information, product registration, and new product announcements, visit vollrathfoodservice.com

United States 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 vollrathfoodservice.com	Spain Vollrath Pujadas Sau CTRA De Castanyet, 132 P.O. Box 121 17430 Santa Coloma de Farners Girona Spain Tel. +34 972 843 201 info@pujadas.es	China Vollrath (Shanghai) Trading Limited Rm 906, Building A Hongwell Plaza 1308 Lianhua Road Minhang District Shanghai, 201102 Tel. +86-21-50589580 info@pujadas.es	Mexico Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V. Periferico Sur No. 7980 Edificio 2-C Col. Santa Maria Tequepexpan 45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico Tel: +52-33-3133-6767 Tel: +52-33-3133-6769 Fax: +52-33-3133-6768
---	---	---	--

INTERNATIONAL RÉCHAUD DE COMPTOIR 1/2

Merci d'avoir acheté ce produit Vollrath®. Conservez ce manuel pour référence ultérieure et gardez l'emballage d'origine si une réexpédition s'avère nécessaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir une utilisation en toute sécurité, lisez attentivement ce manuel et tous les messages de sécurité avant de mettre en service l'appareil.



AVERTISSEMENT

Un message Avertissement indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque de se solder par la mort ou des blessures graves.



ATTENTION

Un message Attention indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou de gravité modérée.

AVIS : porte sur des pratiques n'entraînant pas de blessures physiques.

Pour réduire le risque de blessures corporelles et de dommages sur l'appareil

- Ne branchez cet appareil que directement sur une prise avec terre correspondant à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique. N'utilisez pas de rallonges électriques ou barrettes d'alimentation de quelque type que ce soit.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- Éteignez et débranchez l'appareil, puis laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer, ou bien lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne vaporisez pas de liquide ou de mousse sur l'extérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas de laine d'acier pour nettoyer l'appareil.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques, ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil sans eau dans le compartiment.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants – et restez toujours près de l'appareil lorsqu'il est en service.
- Utilisez seulement l'appareil s'il est en bon état et s'il fonctionne correctement.
- Nettoyez l'appareil tous les jours.
- N'oubliez pas que l'appareil peut être encore chaud même si le voyant est éteint.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent de maintenance, ou des personnes de même qualification afin d'éviter tout risque.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec cet appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sans la supervision d'un adulte.



Article	Description
72013CE	GN 2/4 RÉCHAUD CE, SCHUKO FICHE, 230V
72013CE-UK	GN 2/4 RÉCHAUD R-U, FICHE R-U, 230V

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances si elles sont sous la supervision d'une autre personne ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les risques présentés par un tel usage.

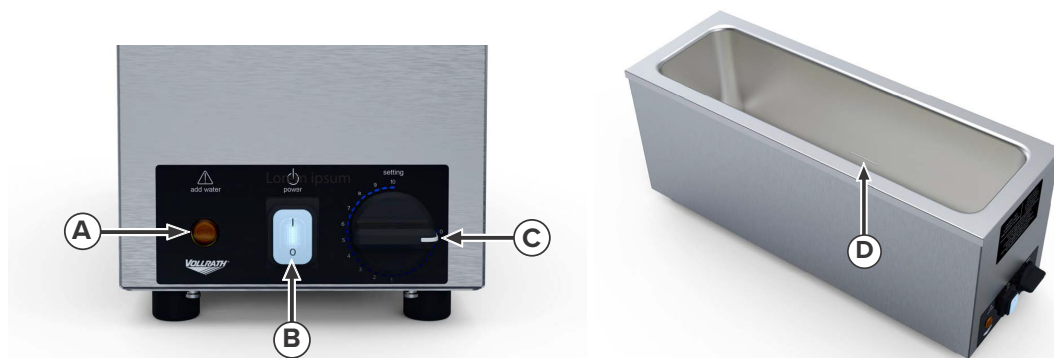
FONCTION & OBJET

Cet appareil est destiné au maintien des aliments à des températures de service adéquates. Les aliments doivent être déjà cuits et placés dans l'appareil alors qu'ils sont encore chauds. L'appareil ne chauffe pas conçu pour cuire des aliments crus ou pour réchauffer des plats préparés, ni pour une utilisation domestique, industrielle, ou en laboratoire.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

1. Retirez le matériel d'emballage, le ruban adhésif et le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Placez l'appareil à l'endroit souhaité.
4. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
5. Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

FONCTIONS ET COMMANDES



- A. Voyant Niveau bas d'eau**—s'éclaire lorsque le compartiment doit être rempli en eau.
- B. Interrupteur d'alimentation**—met l'appareil sous tension (I) ou hors tension (O) ; s'éclaire lorsque l'appareil est sous tension.
- C. Thermostat**—permet de régler et modifier la température du compartiment Le chauffage est éteint à **O** ; les niveaux sont compris entre 1 et 10, 1 étant la température la plus basse.
- D. Trait de remplissage d'eau**— Indique le niveau d'eau correct, environ 1,9 L.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyez l'appareil conformément aux instructions de la section Nettoyage.

MODE D'EMPLOI

	AVERTISSEMENT Risque de brûlure. Pour éviter les brûlures et les projections, ne touchez pas le récipient de cuisson, les surfaces chauffantes ou les aliments et ne laissez pas tomber d'eau sur les surfaces de cuisson lorsque l'appareil est en marche.
	AVERTISSEMENT Risque d'électrocution. Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution ou un court-circuit. Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide — n'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son cordon a subi des dommages ou des modifications.

1. Remplissez d'eau douce le compartiment jusqu'à environ 1" (2,5 cm) ou approximativement 1,9 L en prenant soin de ne pas dépasser le niveau.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise avec terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
3. Préchauffez l'appareil pendant 25 minutes en couvrant les compartiments avec des bacs à aliments vides ou des couvercles et en positionnant l'interrupteur d'alimentation sur (I).
4. Placez le bac contenant des aliments chauds à plus de 140 °F (60 °C) dans l'appareil préchauffé.
5. Baissez la température à un niveau qui assurera le maintien des aliments à une température sûre et qui garantira leur qualité ; voir l'avis ci-dessous.

AVIS : Les services d'hygiène publique des États-Unis préconisent le maintien des aliments chauds à 140°F (60°C) minimum pour éviter la prolifération des bactéries. Maintenez l'eau et la température au niveau correct. Enlevez périodiquement (toutes les 2 heures environ) le récipient contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau au besoin.

En cours d'utilisation

- N'ajoutez pas d'aliments froids à des aliments chauds.
- Enlevez périodiquement (toutes les 2 heures environ) le récipient contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau chaude si besoin.

Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil

1. Protégez vos mains et retirez à aliments.
2. Placez l'interrupteur d'alimentation sur Arrêt (O).
3. Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau.
4. Videz l'eau du compartiment avec précaution.

NETTOYAGE



**AVERTISSEMENT**

Risque de brûlure. Pour éviter les brûlures et les projections, ne touchez pas le récipient de cuisson, les surfaces chauffantes ou aliments et ne laissez pas tomber d'eau sur les surfaces de cuisson lorsque l'appareil est en marche.



**AVERTISSEMENT**

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution ou un court-circuit.
Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide — n'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son cordon a subi des dommages ou des modifications.

AVIS : N'utilisez pas de produits chimiques caustiques, de laine d'acier, ou de produits du commerce pour nettoyer l'appareil.

- Suivez les étapes 1–4 de la section Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil.
- À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'appareil.
- Imprégnez un autre chiffon avec de l'eau propre et retirez toute trace de savon.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Mesure corrective
L'appareil n'est pas alimenté.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez-le.
	Le disjoncteur a déclenché.	Réarmez le disjoncteur.
	Le cordon est endommagé.	Contactez le support technique Vollrath.
	Mauvais fonctionnement de la prise secteur ou de l'interrupteur d'alimentation.	
L'appareil est alimenté mais ne chauffe pas.	L'élément chauffant ou thermostat ne fonctionne pas.	
Le voyant Niveau bas d'eau ne s'allume pas lorsque le compartiment est vide.	Le voyant ou le thermostat Niveau bas d' eau ne fonctionne pas.	
L'appareil est alimenté et chauffe, mais l'interrupteur d'alimentation ne s'allume pas.	Le voyant de l'interrupteur d'alimentation a grillé ou ne fonctionne pas.	
L'appareil ne chauffe pas assez.	Il y a trop d'eau dans le compartiment.	Ramenez l'eau au niveau correct.
Les disjoncteurs ont déclenché.	Il y a trop d'appareils sur un seul circuit.	Placez l'appareil sur son propre circuit.

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur vollrathfoodservice.com.
Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company LLC. Pour des instructions, contactez les services techniques de Vollrath.
Lorsque vous contacterez les services techniques de Vollrath, tenez-vous prêt à fournir le numéro d'article, le numéro de modèle (s'il y a lieu), le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

GARANTIE DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

Cette garantie ne s'applique pas aux produits achetés pour un usage personnel, familial ou ménager, et la Vollrath Company LLC ne propose aucune garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations.
La Vollrath Company LLC garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons, comme indiqué dans notre déclaration complète de garantie. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d'une modification ou bien d'un emballage inadapté lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

Pour des informations complètes sur la garantie, l'enregistrement des produits et l'annonce de nouveaux produits, consultez vollrathfoodservice.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
vollrathfoodservice.com

Pujadas Vollrath of China
Ctra. de Castanyet, Vollrath Shanghai Trading 132
P.O. Box 121 Limited
17430 Santa Coloma de Farners 23A
Time Square Plaza | 500
(Girona) – Spain Zhang Yang Road
Tel. +34 972 84 32 01 Pudong, Shanghai 200122
info@pujadas.es Tel: 86-21-5589580

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



CALENTADORES INTERNACIONALES DE MEDIO TAMAÑO LARGO PARA MOSTRADOR

¡¡Gracias por comprar este producto Vollrath®! Guarde este manual para referencia y conserve el embalado en caso de que sea necesario realizar un envío.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para ayudar a garantizar un uso seguro, lea y comprenda completamente este manual y todos los mensajes de seguridad antes de la operación.

 ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones graves o letales.

 PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones leves o moderadas.

AVISO: aborda las prácticas no relacionadas con lesiones personales.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la unidad

- Solo enchufe esta unidad directamente en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. No use cables de extensión ni regletas eléctricas de ningún tipo.
- Use la unidad en posición plana y nivelada.
- Apague la unidad, desenchúfela y deje que se enfríe antes de limpiarla o trasladarla cuando no la use.
- El exterior de la unidad no debe rociarse con líquido ni espuma.
- Limpie la unidad con algo que no sea lana de acero.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos y calor excesivo.
- Opérela solamente si el receptáculo tiene agua.
- Opérela en áreas no públicas, lejos de los niños, y esté atento a la unidad durante su uso.
- Solo opere una unidad que funcione correctamente y no esté dañada.
- Limpie la unidad diariamente.
- La unidad puede estar caliente a pesar de que la luz indicadora esté apagada.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Los niños que necesiten supervisión no deben jugar con el artefacto.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- Este artefacto puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del artefacto de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.



Artículo	Descripción
72013CE	CALENTADOR GN 2/4, REGISTRO CE, ENCHUFE SCHUKO, 230 V
72013CE-UK	CALENTADOR GN 2/4, REGISTRO RU, ENCHUFE REINO UNIDO, 230 V

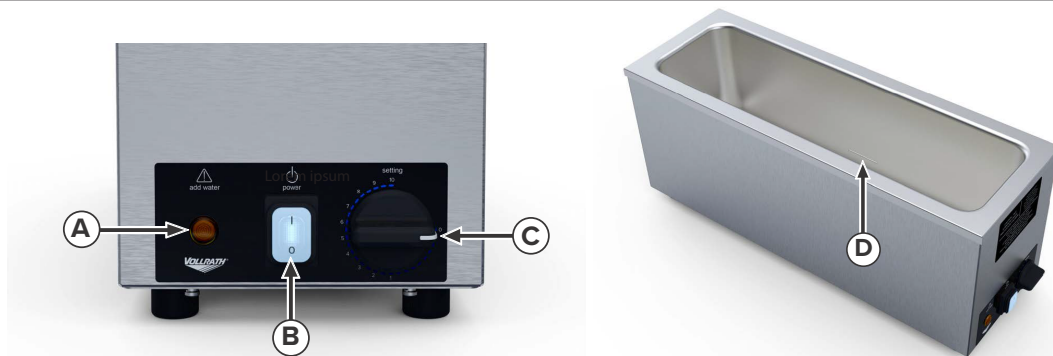
FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Esta unidad está diseñada para mantener los alimentos a temperaturas de servicio apropiadas. Los alimentos deben cocinarse y luego colocarse mientras estén calientes. La unidad no tiene el propósito de cocer alimentos crudos, ni recalentar comida preparada, ni está diseñada para uso doméstico, industrial o de laboratorio.

DESEMBALADO DE LA UNIDAD

1. Retire el material y la cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Coloque la unidad en la ubicación deseada
4. Enchúfela en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
5. Cuando ya no los necesite, deseche los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A. Luz indicadora de agregar agua:** se ilumina cuando se debe rellenar el receptáculo con agua.
- B. Interruptor de encendido:** enciende la unidad (I) o la apaga (O); se ilumina cuando el suministro está encendido.
- C. Perilla controladora de calor:** fija y ajusta la temperatura del receptáculo. El calor está apagado cuando el control está fijo en **O**; los niveles van del 1 al 10, siendo 1 la temperatura más baja.
- D. Línea de llenado de agua:** indica el nivel de llenado correcto del agua, unas 8 tazas.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Limpie la unidad según las instrucciones de la sección Limpieza.

FUNCIONAMIENTO

	⚠ ADVERTENCIA
	Peligro de quemaduras. Para evitar quemaduras y salpicaduras, no toque los utensilios de cocina, las superficies de calentamiento ni la comida, ni deje caer agua sobre las superficies de cocción mientras la unidad esté en funcionamiento. ⚠ ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido a la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica o cortocircuito. No sumerja el cable, el enchufe o la unidad en agua ni en ningún otro líquido, ni opere la unidad si esta o el cable están dañados o alterados.

1. Llene el receptáculo hasta aproximadamente 1" (2,5 cm) o unas 8 tazas (1,9 L) con agua fresca, teniendo cuidado de no rebosarlo.
2. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
3. Precaliente la unidad durante 25 minutos cubriendo el receptáculo con recipientes de comida vacíos o tapas y girando el interruptor a la posición de encendido (I), luego fije el interruptor de control térmico en 10.
4. Coloque el recipiente de comida caliente por sobre los 140 °F (60 °C), en la unidad precalentada.
5. Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que permita mantener una temperatura de conservación segura y la calidad del alimento. Lea el aviso a continuación.

AVISO: El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos calientes a un mínimo de 140 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias. Mantenga correctamente el nivel del agua y el ajuste de la temperatura. Retire periódicamente (aproximadamente cada 2 horas) el recipiente de comida y revise el nivel del agua. Agregue agua según sea necesario.

Durante la operación

- No agregue alimentos fríos a la comida caliente.
- Retire periódicamente (aproximadamente cada 2 horas) el recipiente de comida y revise el nivel del agua. Agregue agua caliente si es necesario.

Cuando termine de usar la unidad

1. Protéjase las manos y retire la comida.
2. Apague el interruptor de encendido (O).
3. Deje que la unidad y el agua se enfríen totalmente.
4. Vacíe cuidadosamente el agua del receptáculo.

LIMPIEZA





ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras. Para evitar quemaduras y salpicaduras, no toque los utensilios de cocina, las superficies de calentamiento ni la comida, ni deje caer agua sobre las superficies de cocción mientras la unidad esté en funcionamiento.





ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido a la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica o cortocircuito.

No sumerja el cable, el enchufe o la unidad en agua ni en ningún otro líquido, ni opere la unidad si esta o el cable están dañados o alterados.

AVISO: No use productos cáusticos, lana de acero ni productos de uso comercial para limpiar la unidad.

1. Siga los pasos del 1 al 4 bajo la sección Cuando termine de usar la unidad.
2. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar la unidad.
3. Humedezca otro paño con agua limpia para eliminar el jabón restante.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa potencial	Curso de acción
La unidad no tiene suministro.	La unidad no está enchufada.	Enchúfela.
	Cortacircuito disyuntado.	Reinícielo.
	El cable está dañado	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Tomacorriente o interruptor de encendido defectuosos.	
La unidad tiene suministro, pero no se calienta.	Elemento calefactor o termostato defectuosos.	
La luz indicadora de agregar agua no se enciende cuando el receptáculo está vacío.	Luz piloto o termostato de agregar agua defectuosos.	
La unidad tiene suministro y se calienta, pero el interruptor de encendido no se ilumina.	Luz del interruptor de encendido quemada o defectuosa.	Reduzca el agua hasta el nivel correcto.
La unidad no se calienta lo suficiente.	Hay demasiada agua en el receptáculo.	
Cortacircuitos disyuntados.	Hay demasiadas unidades en un solo circuito.	Mueva la unidad a su propio circuito.

SERVICIO Y REPARACIÓN

En vollrathfoodservice.com encontrará las piezas que puedan ser reparadas.

Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la unidad ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company LLC. Pida instrucciones a los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.

Al comunicarse con los servicios, esté listo para proporcionar el número de artículo, número de modelo (si corresponde), 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 LLC garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación, 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. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios 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 vollrathfoodservice.com	Pujadas Vollrath of China Ctra. de Castanyet, Vollrath Shanghai Trading 132 P.O. Box 121 Limited 17430 Santa Coloma de Farners 23A Time Square Plaza 500 (Girona) – Spain Zhang Yang Road Tel. +34 972 84 32 01 Pudong, Shanghai 200122 info@pujadas.es Tel: 86-21-5589580	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
--	--	---