



Outperform every day.™

ENGLISH

Operator's Manual

English, Spanish, French

CAYENNE® WARMER WITH DRAIN



Item	Description	Voltage	Watts	Amps	Plug
72958	Cayenne® Warmer with Drain	230	1200	5.2	UK
72959	Cayenne® Warmer with Drain	230	1200	5.2	Shuko

Thank you for purchasing this Vollrath equipment. Before operating the equipment, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

SAFETY PRECAUTIONS

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. Please read carefully.

WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that *can* cause *severe* personal injury, death, or substantial property damage if the warning is ignored.

CAUTION

Caution is used to indicate the presence of a hazard that *will* or *can* cause *minor* personal injury or property damage if the caution is ignored.

NOTE

Note is used to notify people of installation, operation, or maintenance information that is important but not hazard-related.

For Your Safety!

These precautions should be followed at all times. Failure to follow these precautions could result in injury to yourself and others.

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Use equipment in a flat, level position.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- Unplug equipment, turn off and let it cool before cleaning or moving.
- Unplug equipment when not in use.
- Do not operate without water.
- Do not spray controls or outside of equipment with liquids or cleaning agents.
- Do not clean equipment with steel wool.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate unattended.
- Do not operate equipment in public areas and/or around children.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.

FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is intended to hold containers of hot food at safe serving temperatures. This equipment is not intended or designed to cook raw food product. Before using this equipment it must be cleaned and dried thoroughly. This equipment is not intended for household, industrial or laboratory use.

UNPACKING THE EQUIPMENT AND INITIAL SETUP

When no longer needed, dispose of all packaging and materials in an environmentally responsible manner.

1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the equipment.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Place the equipment in the desired location.

FEATURES AND CONTROLS



Figure 1. Features and Controls.

- (A) **HEAT CONTROL.** Used to set or adjust the temperature of the well. The higher the number the higher the temperature, the lower the number the lower the temperature. This is also the ON/OFF switch.
- (B) **POWER LIGHT.** Illuminates when power is switched on to the unit.
- (C) **DRAIN VALVE.** Used to drain water from the well.

OPERATION

	WARNING
	<p>Electrical Shock Hazard. Keep water and other liquids from entering the inside of the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock. Do not damaged power cord.</p>
<p>Do not over fill wells, pans or trays. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. Unplug unit before performing service, draining or removing spillage pans and trays. Do not spray water or cleaning products. Do not use a power cord that has been modified or damaged.</p>	

	WARNING
	<p>Burn Hazard. Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating.</p>
<p>Hot surfaces, liquid, steam and food can burn skin. Allow the hot surfaces to cool before handling. Do not drop or spill water onto the cooking surface as it can spray or splatter.</p>	

1. Add clean fresh water to the correct level, about 1" (2.5 CM) or approximately 4 quarts (3.8 L) of water. Do not over fill.
2. Plug electrical power cord into a grounded outlet matching the nameplate rated voltage.

NOTE:

If using fractional size pans, adapter bars must be used to keep steam from escaping from between pans.

3. Preheat the water in the wells by covering wells with empty food containers or covers, and then turning the unit "ON" by setting the heat control (A) to the maximum heat setting. Preheat for 15 minutes.
4. Place container of hot food product, above 140 °F (60 °C), into preheated equipment.
5. Reduce heat setting to a level that will maintain a safe holding temperature and maintain food quality. See food safety precautionary note.

Food Safety Precautionary Note:

Monitor food temperature closely for food safety. 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 remove food container and check the water level. Add water if needed.

6. Maintain water level at or near water level mark. Periodically (approximately 2 hours) remove the container of food and check the water level. Add hot water if needed. Some models are equipped with a low water indicator light (B) that illuminates when the water level is low.

When finished using the equipment:

1. Turn the heat control (A) to the "OFF" position and unplug unit. When removing hot food containers from unit use gloves, mitts or pot holders to protect hands.
2. Allow the unit and water to cool completely.
3. Place a suitable container directly under the drain valve (C). Turn the open/close lever to the open position monitoring the flow of liquid going into the container. Use caution to avoid spills that may create a slippery condition. Turn open/close lever to the closed position before the container is full. Dispose of the drained water. Repeat this procedure if necessary.
4. Follow the CLEANING section of this manual.

CLEANING

To maintain the appearance and increase the service life, clean your equipment daily.

	WARNING
	<p>Burn Hazard. Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating.</p>
<p>Hot surfaces, steam and food can burn skin. Allow the hot surfaces to cool before handling. Do not drop or spill water into the cooking surface as it can spray or splatter.</p>	

NOTE:

Do not use caustic cleaning chemicals, steel wool or commercial lime removal products to clean the equipment. Thoroughly rinse equipment with water after cleaning.

1. Unplug the equipment.
2. Allow the equipment to cool completely before cleaning.

	WARNING
	<p>Electrical Shock Hazard. Keep water and other liquids from entering the inside of the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock. Do not damaged power cord.</p>
<p>Do not over fill wells, pans or trays. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. Unplug unit before performing service, draining or removing spillage pans and trays. Do not spray water or cleaning products. Do not use a power cord that has been modified or damaged.</p>	

NOTE:

Do not immerse the cord, plug or equipment in water or any other liquid.

1. Turn the heat control (A) to the "OFF" position and unplug unit. When removing hot food containers from unit use gloves, mitts or pot holders to protect hands.
2. Allow the unit and water to cool completely.
3. Place a suitable container directly under the drain valve (C). Turn the open/close lever to the open position monitoring the flow of liquid going into the container. Use caution to avoid spills that may create a slippery condition. Turn open/close lever to the closed position before the container is full. Dispose of the drained water. Repeat this procedure if necessary.
4. Using a damp cloth, sponge dipped in soapy water to clean the inside of the well and the outside of the equipment.

TROUBLESHOOTING CHART

Problem	It might be caused by	Course of Action
Power light does not illuminate.	Defective thermostat control.	Replace thermostat control.
	Light malfunction.	Replace pilot light.
The power light comes on, equipment does not heat.	Heating element malfunction.	Replace heating element.
	Thermostat control malfunction.	Replace thermostat control.
The equipment does not get hot enough.	Too much water in the well.	Reduce water amount to the correct level.
The equipment runs out of water in a short time.	Not using adapter bars with partial size or special shaped pans.	Use adapter bars.

SPAR PARTS LIST - CAYENNE WARMER WITH DRAIN ~ 72958 AND 72959

Part Number	Description
23968-1	CONTROL PANEL LABEL
23969-1	HEATING ELEMENT, 1200 Watts, 230V
23970-1	THERMOSTAT
23971-1	THERMOSTAT KNOB
23972-1	THERMOSTAT KNOB BASE
23973-1	INDICATOR LIGHT (GREEN)
23974-1	HIGH LIMIT SWITCH
23975-1	DRAIN VALVE
23976-1	DRAIN GASKET
23978-1	THERMAL CUT-OUT SWITCH

SERVICE AND REPAIR

There are no user serviceable parts within this appliance. To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the equipment or replace a damaged power cord yourself. Do not send equipment directly to the Vollrath Company. Please contact the qualified professional repair service listed below.

Vollrath Technical Service • 1-920-457-4851
• Email: techservicereps@vollrathco.com

When contacting the Authorized Professional Service Center, 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 each of its products listed below against defects in materials and workmanship for the applicable period provided below. All other products manufactured or distributed by The Vollrath Company LLC are warranted against defects in materials and workmanship for a period of one year. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase 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.

- Warmers – The warranty period is (1) year.
- Replacement parts – The warranty period is 90 days.

For complete warranty information, product registration and new product announcement, visit www.vollrath.com.



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 920-457-4851
Main Fax: 920-459-6573
Service Tel: 920-457-4851
Service Fax: 920-459-5462

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
29D, 855 South Pu Dong Road
Shanghai, China 200120
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

Manual del operador

CALENTADOR CAYENNE® CON DRENAJE



Artículo	Descripción	Voltaje	Vatios	Amps	Enchufe
72958	Calentador Cayenne® con drenaje	230	1200	5,2	RU
72959	Calentador Cayenne® con drenaje	230	1200	5,2	Shuko

Gracias por comprar este equipo Vollrath. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. 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.

NOTA

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

¡Por su propia seguridad!

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas o al equipo..

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo:

- Enchúfelo sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- Use el equipo en posición plana y nivelada.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Apague el equipo, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo o trasladarlo.
- Desenchúfelo cuando no esté en uso.
- No lo opere sin agua.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- No limpie el equipo con lana de acero.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No lo deje operando solo.
- No opere el equipo en áreas públicas ni cerca de los niños.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este equipo está diseñado para mantener recipientes de comida caliente a temperatura de servicio segura. Este equipo no está diseñado ni tiene el propósito de cocer alimentos crudos. Antes de usarlo, el equipo debe limpiarse y secarse completamente. Este equipo no está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

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

1. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Coloque el equipo en la ubicación deseada.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



Figura 1. Características y controles.

- (A) **CONTROL TÉRMICO.** Se usa para fijar o ajustar la temperatura del receptáculo. Mientras más alto o más bajo sea el número, más alta o más baja es la temperatura respectivamente. Es también el interruptor de encendido/apagado.
- (B) **LUZ DE SUMINISTRO.** Se ilumina cuando se pulsa el botón de encendido de la unidad.
- (C) **LUZ DE SUMINISTRO.** Se ilumina cuando se pulsa el botón de encendido de la unidad.

OPERACIÓN

	ADVERTENCIA
	Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. No use un cable eléctrico dañado.
No llene excesivamente los receptáculos, fuentes ni bandejas. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. Desenchufe la unidad antes de darle servicio, drenar o retirar las bandejas y fuentes para derrame. No rocíe agua ni agentes de limpieza. No use un cable eléctrico modificado ni dañado.	

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

1. Agregue agua limpia y fresca hasta el nivel correcto, unos 2,5 CM o aproximadamente 3,8 L de agua. No lo llene excesivamente.
2. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.

NOTA:

Si va a usar fuentes de tamaños fraccionales, deben emplearse las barras adaptadoras para impedir que el vapor escape entre las fuentes.

3. Precaliente el agua en los receptáculos cubriéndolos con tapas o recipientes de alimento vacíos, luego encienda la unidad y fije el control térmico (A) en el ajuste máximo de calor. Precaliente el agua durante 15 minutos.
4. Coloque el recipiente de alimento caliente por sobre los 60 °C, en el equipo precalentado.
5. Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que permita mantener una temperatura de conservación segura y la calidad del alimento. Consulte la nota cautelar sobre seguridad de los alimentos.

Nota cautelar sobre seguridad de los alimentos:

Supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos a un mínimo de 60 °C para prevenir el crecimiento de bacterias. Mantenga correctamente el nivel del agua y el ajuste de la temperatura. Retire periódicamente el recipiente para alimentos y revise el nivel del agua. Agregue agua si es necesario.

6. Mantenga el nivel del agua en o cerca de la marca establecida. Retire periódicamente (aproximadamente 2 horas) el recipiente y revise el nivel del agua. Agregue agua caliente si es necesario. Algunos modelos vienen equipados con una luz indicadora (B) de nivel de agua bajo que se ilumina cuando dicho nivel está bajo.

Cuando termine de usar el equipo.

1. Gire el interruptor de control térmico (A) hasta la posición de apagado y desenchufe la unidad. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire recipientes de comida caliente de la unidad.
2. Deje que la unidad y el agua se enfríen totalmente.
3. Coloque un recipiente adecuado directamente debajo de la válvula de drenaje (C). Gire la palanca de abrir/cerrar hasta la posición abierta supervisando el flujo de líquido que va a ingresar al recipiente. Tenga cuidado de evitar derrames que puedan crear una condición resbalosa. Gire la palanca de abrir/cerrar hasta la posición cerrada antes de que el recipiente se llene. Deseche el agua drenada. Repita este procedimiento si es necesario.
4. Siga la sección LIMPIEZA en este manual.

LIMPIEZA

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

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

NOTA:

No use productos de limpieza cáusticos, lana de acero ni productos de uso comercial para la eliminación de carbonatos a fin de limpiar el equipo. Enjuague completamente el equipo con agua tras limpiarlo.

1. Desenchúfelo.
2. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de limpiarlo.

	<p>ADVERTENCIA</p> <p>Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. No use un cable eléctrico dañado.</p>
<p>No llene excesivamente los receptáculos, fuentes ni bandejas. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. Desenchufe la unidad antes de darle servicio, drenar o retirar las bandejas y fuentes para derrame. No rocíe agua ni agentes de limpieza. No use un cable eléctrico modificado ni dañado.</p>	

NOTA:

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

1. Gire el interruptor de control térmico (A) hasta la posición de apagado y desenchufe la unidad. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire recipientes de comida caliente de la unidad.
2. Deje que la unidad y el agua se enfríen totalmente.
3. Coloque un recipiente adecuado directamente debajo de la válvula de drenaje (C). Gire la palanca de abrir/cerrar hasta la posición abierta supervisando el flujo de líquido que va a ingresar al recipiente. Tenga cuidado de evitar derrames que puedan crear una condición resbalosa. Gire la palanca de abrir/cerrar hasta la posición cerrada antes de que el recipiente se llene. Deseche el agua drenada. Repita este procedimiento si es necesario.
4. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar el interior del receptáculo y la parte externa del equipo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Solución
La luz de suministro no se ilumina.	Control de termostato defectuoso.	Reemplácelo.
	Luz defectuosa.	Reemplácela.
La luz de suministro se enciende, el equipo no calienta.	Control de termostato defectuoso.	Reemplácelo.
	Control de termostato defectuoso.	Reemplácelo.
El equipo no se calienta lo suficiente.	Demasiada agua en el receptáculo.	Reduzca la cantidad de agua hasta el nivel correcto.
Al equipo se le agota el agua rápidamente.	No se están usando barras adaptadoras con fuentes de tamaño parcial o forma especial.	Use barras adaptadoras.

LISTA DE REPUESTOS - CALENTADOR CAYENNE CON DRENAJE ~ 72958 Y 72959

Número de pieza	Descripción
23968-1	ETIQUETA DEL PANEL DE CONTROL
23969-1	ELEMENTO CALEFACTOR, 1200 Watts, 230V
23970-1	TERMOSTATO
23971-1	PERILLA DEL CONTROL DE TERMOSTATO
23972-1	BADE DEL PERILLA DEL CONTROL DE TERMOSTATO
23973-1	LUZ INDICADORA (VERDE)
23974-1	INTERRUPTOR LIMITADOR ALTO
23975-1	VÁLVULA DE DRENAJE
23976-1	EMPAQUETADURA DE DRENAJE
23978-1	INTERRUPTOR DE CORTE TÉRMICO

Lined area for notes.

SERVICIO Y REPARACIÓN

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar el equipo ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe el equipo directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Devoluciones de calentadores VOLLRATH • 1-920-457-4851
• E-mail: techservicereps@vollrathco.com

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 cada uno de sus productos enumerados a continuación contra defectos en materiales y fabricación durante el período pertinente indicado a continuación. Todos los demás productos fabricados o distribuidos por The Vollrath Company LLC están garantizados contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo.

- Repuestos – período de garantía de 90 días.

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite www.vollrath.com



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 920-457-4851
Main Fax: 920-459-6573
Service Tel: 920-457-4851
Service Fax: 920-459-5462

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
29D, 855 South Pu Dong Road
Shanghai, China 200120
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

Manuel d'utilisation

RÉCHAUD CAYENNE® AVEC ÉVACUATION



Article	Description	Tension	Watts	A	Fiche
72958	Réchaud Cayenne® avec évacuation	230	1200	5,2	UK
72959	Réchaud Cayenne® avec évacuation	230	1200	5,2	Shuko

Merci d'avoir acheté cet appareil Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Lisez-les attentivement.

AVERTISSEMENT

Un *avertissement* indique la présence d'un danger qui *peut* causer des blessures *graves*, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.

ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui *causera* ou *pourra causer* des blessures *mineures* ou des dégâts matériels si elle est ignorée.

REMARQUE

Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger.

Pour votre sécurité !

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Ne branchez pas cet appareil sur une barrette d'alimentation ou un cordon d'alimentation à prises multiples.
- Débranchez l'appareil, éteignez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne comptez pas l'utiliser.
- N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.
- 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.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.

FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné au maintien des bacs à aliments chauds à des températures de service sûres. Cet appareil n'est pas destiné à la cuisson de produits alimentaires crus. Avant d'utiliser cet appareil, il doit être minutieusement nettoyé et essuyé. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

DÉBALLAGE ET INSTALLATION INITIALE

Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Placez l'appareil à l'endroit souhaité.

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES



Figure 1. Caractéristiques et commandes

- Ⓐ **SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE.** Permet de régler la température du bac. Plus le nombre est élevé, plus la température est haute, et inversement. Ce thermostat sert aussi d'interrupteur de marche/arrêt.
- Ⓑ **VOYANT D'ALIMENTATION.** S'allume quand l'appareil est sous tension.
- Ⓒ **ROBINET DE VIDANGE.** Permet de vider l'eau du bac.

MODE D'EMPLOI

	 AVERTISSEMENT
	<p>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. N'utilisez pas de cordon d'alimentation endommagé.</p>
<p>Ne remplissez pas trop les compartiments, les bacs ou les plateaux. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. Débranchez l'appareil avant toute maintenance, vidange ou retrait des bacs à eaux et plateaux. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié.</p>	

	 AVERTISSEMENT
	<p>Risque de brûlure. Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.</p>
<p>Les surfaces, le liquide, la vapeur et les aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation. Ne faites pas tomber de l'eau sur la surface de cuisson sous peine de projections de graisse.</p>	

1. Ajoutez de l'eau fraîche claire jusqu'au niveau correct, soit à 2,5 cm environ ou 3,8 l d'eau à peu près. Ne remplissez pas trop.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.

REMARQUE :

Si vous utilisez des bacs de taille fractionnaire, des barres intermédiaires devront être utilisées pour éviter la fuite de vapeur entre les bacs.

3. Préchauffez l'eau dans les compartiments en les couvrant de bacs à aliments vides ou de couvercles, puis allumez l'appareil et tournez le sélecteur (A) au réglage maximum. Préchauffez pendant 15 minutes.
4. Placez le bac contenant le produit alimentaire chaud (plus de 60 °C dans l'appareil préchauffé.
5. Baissez la température à un niveau qui assurera le maintien des aliments à une température sûre et garantissant leur qualité. Voir la précaution sur la sécurité des aliments.

Précaution liée à la sécurité des aliments :

Surveillez de près la température des aliments pour maintenir la sécurité des aliments. Les services d'hygiène publique des États-Unis préconisent le maintien des aliments chauds à 60 °C minimum pour éviter la prolifération des bactéries. Maintenez l'eau et la température au niveau correct. Enlevez périodiquement le bac contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau au besoin.

1. Maintenez le niveau d'eau au repère ou quasiment. Enlevez périodiquement (toutes les 2 heures environ) le bac contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau chaude au besoin. Certains modèles sont équipés d'un voyant de niveau d'eau bas (B) qui s'allume quand le niveau d'eau est bas.

Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil :

1. Tournez le sélecteur de température (A) sur position OFF et débranchez l'appareil. Lorsque vous retirez des bacs à aliments chauds de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau.
3. Placez un récipient adapté juste sous le robinet de vidange (C). Tournez le levier d'ouverture/fermeture en position ouverte en surveillant le débit de liquide qui finit dans le récipient. Usez de prudence pour éviter les déversements pouvant causer des glissades. Tournez le levier d'ouverture/fermeture en position fermée avant que le récipient ne soit plein. Jetez l'eau de vidange. Reprenez cette procédure au besoin.
4. Suivez la section NETTOYAGE de ce manuel.

NETTOYAGE

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service, nettoyez chaque jour l'appareil.

	AVERTISSEMENT
	<p>Risque de brûlure. Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.</p>
<p>Les surfaces, le liquide, la vapeur et les aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation. Ne faites pas tomber de l'eau sur la surface de cuisson sous peine de projections de graisse.</p>	

REMARQUE :

N'utilisez pas de produits chimiques nettoyants caustiques, de laine d'acier ou de détartrants commerciaux pour nettoyer l'appareil. Rincez minutieusement l'appareil à l'eau après nettoyage.

1. Débranchez l'appareil.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

	AVERTISSEMENT
	<p>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. N'utilisez pas de cordon d'alimentation endommagé.</p>
<p>Ne remplissez pas trop les compartiments, les bacs ou les plateaux. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. Débranchez l'appareil avant toute maintenance, vidange ou retrait des bacs à eaux et plateaux. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié.</p>	

REMARQUE :

Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.

1. Tournez le sélecteur de température (A) sur position OFF et débranchez l'appareil. Lorsque vous retirez des bacs à aliments chauds de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau.
3. Placez un récipient adapté juste sous le robinet de vidange (C). Tournez le levier d'ouverture/fermeture en position ouverte en surveillant le débit de liquide qui finit dans le récipient. Usez de prudence pour éviter les déversements pouvant causer des glissades. Tournez le levier d'ouverture/fermeture en position fermée avant que le récipient ne soit plein. Jetez l'eau de vidange. Reprenez cette procédure au besoin.
4. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'intérieur du compartiment et l'extérieur de l'appareil.

TABLEAU DE DÉPANNAGE

Problème	La cause en est peut-être	Mesure corrective
Le voyant d'alimentation ne s'allume pas.	Thermostat défectueux.	Remplacez le thermostat.
	Voyant en panne.	Remplacez le voyant.
Le voyant s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas.	Élément chauffant en panne.	Remplacez l'élément chauffant.
	Thermostat en panne.	Remplacez le thermostat.
L'appareil ne chauffe pas assez.	Trop d'eau dans le compartiment.	Ramenez l'eau au niveau correct.
L'appareil se trouve vite à court d'eau.	Vous n'utilisez pas les barres intermédiaires avec les bacs de taille partielle ou de forme spéciale.	Utilisez les barres intermédiaires.

LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES - RÉCHAUD CAYENNE® AVEC ÉVACUATION ~ 72958 ET 72959

Reference	Description
23968-1	ÉTIQUETTE DE PANNEAU DE COMMANDE
23969-1	L'ÉLÉMENT CHAUFFANT, 1200 Watts, 230V
23970-1	THERMOSTAT
23971-1	BOUTON DU THERMOSTAT
23972-1	BASE DE BOUTON DU THERMOSTAT
23973-1	VOYANTS (VERT)
23974-1	THERMORUPTEUR
23975-1	ROBINET DE VIDANGE
23976-1	JOINT DE VIDANGE
23978-1	THERMORUPTEUR

SAV ET RÉPARATIONS

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. 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. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

Service de retournez VOLLRATH • 1-920-457-4851
• Email: techservicereps@vollrathco.com

GARANTIE DE LA 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 chacun de ses produits ci-dessous contre les vices de matériaux et les malfaçons pendant la période applicable indiquée ci-après. Tous les autres produits fabriqués ou distribués par la Vollrath Company LLC sont garantis contre les vices de matériaux et les malfaçons pendant une période d'un an. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu.

- Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours

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



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 920-457-4851
Main Fax: 920-459-6573
Service Tel: 920-457-4851
Service Fax: 920-459-5462

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
29D, 855 South Pu Dong Road
Shanghai, China 200120
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768