

Care and Use Instructions

Entretien et mode d'emploi

Cuidado y uso



Contour Buffet Station

BEFORE FIRST USE

- Before using for the first time, remove all labels and wash in hot soapy water to remove any manufacturing lubricants or residue.
- If label adhesive remains on product, wipe off with WD-40® and clean with warm soapy water.

USE

NOTICE: Salt solutions, acidic products like tomatoes, disinfectants or bleach can cause corrosion. Avoid exposing the components to these items for prolonged periods of time.

- Use buffet stations on a flat and level surface.
- Use only Vollrath wire grills, griddle pans, and replacement parts designed to be used with buffet stations.
- Gel fuel may be used provided caution is used and the manufacturer's instructions are followed.
- Vollrath electric chafer heaters may be used.
- Food pans are to be centered over the buffet stations.
- Use caution if pans, platters or trays extend beyond the edges of the buffet station top.
- Buffet stations are not intended to be used in stacked configurations for serving applications.
- Always verify stable placement of articles on buffet stations before leaving unattended.

CARE, CLEANING, AND STORAGE

- Do not use ammonia based cleaners.
- Do not use abrasive materials, scratching cleansers or scouring pad to clean the unit. These can damage the finish.
- Vollrath recommends hand washing with hot soapy water and rinse thoroughly. Dry immediately after washing.
- Store items in an organized manner to avoid dents and scratches

Station pour buffet Contour

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant la première utilisation, retirez toutes les étiquettes et lavez dans de l'eau savonneuse chaude pour éliminer tous les résidus de lubrifiant de fabrication.
- Si des résidus de colle de l'étiquette restent sur le produit, appliquez du WD-40® et nettoyez à l'eau savonneuse chaude.

UTILISATION

AVIS : Les solutions salées, les produits acides comme les tomates, les désinfectants ou la javel peuvent causer une corrosion. Évitez d'exposer les composants à ces produits pendant des périodes prolongées.

- Utilisez toujours les stations pour buffet sur une surface plane et horizontale.
- Utilisez seulement des grilles, plaques à frire et pièces détachées Vollrath conçues pour une utilisation avec les stations pour buffet.
- Vous pouvez utiliser du carburant gel à condition d'être prudent et de suivre les instructions du fabricant.
- Vous pouvez utiliser des éléments chauffants de réchauds électriques Vollrath.
- Les bacs Gastronorm doivent être centrés sur la station pour buffet.
- Faites attention si les bacs Gastronorm, les plats de service ou les plateaux dépassent de la station pour buffet.
- Les stations pour buffet ne sont pas destinées à être empilées pour le service.
- Vérifiez toujours la stabilité des articles placés sur les stations pour buffet avant de vous en éloigner.

ENTRETIEN, NETTOYAGE ET STOCKAGE

- N'utilisez pas de nettoyeurs à base d'ammoniaque.
- N'utilisez pas de produits ou nettoyeurs abrasifs, ni de tampons récurants pour nettoyer l'appareil sous peine d'endommager la finition.
- Vollrath recommande un lavage à la main à l'eau savonneuse chaude, suivi d'un rinçage minutieux. Essuyez immédiatement après lavage.
- Rangez soigneusement les articles pour éviter les creux et les bosses, et les rayures.

Estaciones contorneadas para banquetes

ANTES DEL PRIMER USO

- Antes del primer uso, quite las etiquetas y lave el producto en agua caliente jabonosa para eliminar todo lubricante o residuo de fabricación.
- Si la etiqueta permanece en el producto, elimínela con WD-40® y limpie el producto con agua caliente jabonosa.

USO

AVISO: Las soluciones saladas, los productos ácidos como los tomates, los desinfectantes o los blanqueadores pueden causar corrosión. Evite exponer los componentes a estos productos por períodos prolongados.

- Use las estaciones para banquetes en una superficie plana y nivelada.
- Emplee solamente parrillas, planchas y repuestos Vollrath diseñados para usarse con estaciones para banquetes.
- Se puede usar combustible en gel siempre que se tenga precaución y se sigan las instrucciones del fabricante.
- Se pueden usar calentadores eléctricos de chafers.
- Las fuentes de comida deben quedar centradas sobre las estaciones para banquetes.
- Tenga cuidado si las fuentes, platos o las bandejas se extienden más allá de los bordes de la parte superior de la estación para banquetes.
- Las estaciones para banquetes no están diseñadas para usarse en configuraciones apiladas para aplicaciones de servicio.
- Siempre verifique la ubicación estable de los artículos en las estaciones para banquetes antes de dejarlos solos.

CUIDADO, LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- No use limpiadores a base de amoníaco.
- No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas para limpiar la unidad, ya que pueden dañar el acabado.
- Vollrath recomienda lavarla a mano en una solución detergente caliente y enjuagarla totalmente. Séquela totalmente tras lavarla.
- Guarde los artículos de manera organizada para evitar abolladuras y rayas.



Outperform every day.™

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.
Main Tel: 800.624.2051 or 920.457.4851
Main Fax: 800.752.5620 or 920.459.6573
Customer Service: 800.628.0830
Canada Customer Service: 800.695.8560

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 États-Unis
Standard : 800.624.2051 ou 920.457.4851
Télécopieur : 800.752.5620 ou 920.459.6573
Service clientèle : 800.628.0830
Service clientèle Canada : 800.695.8560

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.
Tel. principal: 800.624.2051 ó 920.457.4851
Fax principal: 800.752.5620 ó 920.459.6573
Servicio al Cliente: 800.628.0830
Servicio al Cliente en Canadá: 800.695.8560