



Outperform every day.™

# Operator's Manual

## Cayenne® Cheese Melter/Warmer Oven

Before operating this equipment, read and familiarize yourself with the safety and operating instructions in this manual. Failure to follow these could injure you and others or damage the equipment.

### SAFETY PRECAUTIONS

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.

#### **WARNING**

Warning is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause severe personal injury or death.

#### **CAUTION**

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

**NOTICE:** Notice is used to note information that is important but not hazard-related.

#### **To reduce the risk of injury or damage to the equipment:**

- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Have equipment installed by a qualified personnel in accordance with local codes and ordinances.
- 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, turn off and let equipment cool before cleaning or moving.
- Do not spray controls or outside of equipment with liquids or cleaning agents.
- Do not clean the 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.
- The equipment may be hot, even though the pilot light is not illuminated.
- Do not operate the equipment if it is damaged or is malfunctioning in any way.



Item No.	Model No.	Description	Voltage	Watts	Amps	Plug
40700	SAA8003	Cheese Melter/Warmer Oven	208-240	2100-2800	10.1-11.7	NEMA 6-15P

### FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is intended to be used for browning, cheese melting and other grilling operations. It is not intended for household, industrial or laboratory use.

#### **Contents**

Installation .....	page 2
Features and Controls .....	page 2
Before First Use .....	page 2
Operation .....	page 3
Cleaning .....	page 3
Troubleshooting .....	page 3

	 <b>WARNING</b>
<b>Fire, Injury, Death Hazard</b>	
Correct precautions, procedures and regulations for usage must be followed. Operation and safety training is necessary for all users of this equipment.	

Please register your product at [Vollrath.com](http://Vollrath.com)

# INSTALLATION

	<b>WARNING</b> <b>Fire, Injury, Death Hazard</b> This equipment must be installed by a qualified installer in accordance with all federal, state and local codes. Failure to install this equipment properly can result in injury or death.
--	---

## Applicable Codes and Standards

### United States

Vollrath recommends all commercial cooking equipment be provided with a ventilation system in compliance with NFPA96.

- Cooking equipment that uses or produces grease (e.g. fryer, griddle), must be provided with hoods that are designed to capture grease and provide fire protection.
- Equipment must be installed in accordance with the requirements and approval of the AHJ “Authority Having Jurisdiction.”

## FEATURES AND CONTROLS




- A Temperature Control Dial.** Sets or adjusts the temperature of the heating surface. The numbers on the dial range from 0 to 6. The “0” position is off.
- B Pilot Light.** Indicates that the oven is heating. Once the set temperature has been reached the light will go out. The light will cycle on and off as the equipment heats to maintain temperature. This is not a power indicator light.
- C Crumb Tray.** Collects crumbs and drips from the food product and can be removed for cleaning.
- D Grid/Tray Supports.** Supports the food grid and crumb tray.
- E Back Panel.** May be removed to create a pass through.
- F Food Grid.** Supports the food product while grilling or warming.
- G Adjustable Leg.** Supports the equipment. Used to level the equipment.

## Unpack the Equipment


1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the equipment. Save the original packaging. Use this packing to ship the product if repairs are needed.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.

## Install the Included Legs

	<b>WARNING</b> <b>Fire Hazard</b> Do not install or use without 4” legs. Use of this equipment without legs can cause the appliance to overheat and cause a fire.
---	---

The included legs must be installed. Turn the feet to adjust the legs until the equipment is level.

## BEFORE FIRST USE

	<b>CAUTION</b> <b>Burn Hazard</b> Hot surfaces 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.
---	---

Before using, the Cayenne<sup>®</sup> Cheese Melter/Warmer Oven it must be thoroughly cleaned and burned-in.



## Clean the Equipment

1. Use a food grade cleaner to remove the protective coating from the griddle surface.

## Burn-in the Equipment



1. Plug the equipment into a properly grounded electrical supply matching the nameplate rating.  
**NOTICE: Damage to the equipment can occur if incorrect power is supplied to equipment.**
2. Turn the temperature control to the maximum setting, and allow equipment to burn-in for 30 minutes.
3. Allow the equipment to heat for 30 minutes. You may notice smoke and an odor during burn-in. This is normal.
4. After the 30 minute burn-in period the equipment is ready for use.



## OPERATION

	 <b>CAUTION</b>
<b>Burn Hazard</b> Hot surfaces 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.	

1. Place the food grid into the desired height of the grid/tray support. The food grid must be level and centered in the groove of the grid/tray support.
2. Grasp and slide the food grid out using tongs, gloves, mitts or pot holders to protect hands.
3. Hold the food grid and evenly load food product onto the food grid.
4. Turn the temperature control to the desired number setting. Follow food manufactures instructions for correct preparation and safe serving guidelines.
5. Brown or melt the food products in desired manner.
6. Grasp and slide the food grid out using tongs, gloves, mitts or pot holders.
7. Use tongs or other specialized utensils to remove the food products.

## CLEANING

	 <b>WARNING</b>
<b>Electrical Shock Hazard</b> Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock. Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.	

	 <b>CAUTION</b>
<b>Burn Hazard</b> Hot surfaces 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.	

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

**NOTICE: Do not clean the equipment with steel wool.**

**NOTICE: Do not use cleaning products containing aggressive chemicals, acids, or that contain chlorine.**

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

1. Turn off and unplug the equipment.
2. Allow the equipment to cool completely before cleaning.
3. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water to clean the outside of the equipment.
4. Remove, clean and dry the food grid and crumb tray.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Pilot light does illuminate when the temperature is increased.	Equipment is not plugged in.	Plug-in the equipment.
	Pilot light malfunction.	Replace the pilot light.
Pilot light illuminates but the equipment does not heat.	Thermostat control malfunction.	Replace the thermostat control.
	Heating element malfunction.	Replace heating element.

---

## SERVICE AND REPAIR

---

Serviceable parts are available on [Vollrath.com](http://Vollrath.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 announcement, visit [www.vollrath.com](http://www.vollrath.com).



Outperform every day.™

[www.vollrath.com](http://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

### Technical Services

[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
Induction Products: 800.825.6036  
Countertop Warming Products: 800.354.1970  
All Other Products: 800.628.0832

## Salamandre Cayenne®

Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes de sécurité dans ce manuel sous peine de blessures ou de dégâts matériels.

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

#### **AVERTISSEMENT**

Un avertissement permet d'indiquer la présence d'un danger qui causera ou peut causer des blessures personnelles graves ou la mort.

#### **ATTENTION**

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

**AVIS :** Un avis met en évidence des informations qui sont importantes mais sans rapport avec un danger.

#### 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.
- L'appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément à tous les décrets locaux.
- 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.
- 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 surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- L'appareil risque d'être encore chaud bien que le voyant soit éteint.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.



#### **AVERTISSEMENT**

**Risque de départ de feu, blessures ou danger de mort**  
Les précautions, procédures correctes et les réglementations doivent être suivies. Une formation à l'utilisation et à la sécurité est nécessaire pour tous les utilisateurs de cet appareil.



No d'art.	No de modèle	Description	Tension	W	A	Fiche
40700	SAA8003	Salamandre	208-240 V	2100-2800 W	10,1-11,7 A	NEMA 6-15P

### FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné à faire dorer, faire fondre le fromage et à d'autres opérations de gril. Non prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

#### Sommaire

Installation .....	page 2
Caractéristiques et commandes .....	page 2
Première utilisation .....	page 2
Mode d'emploi .....	page 3
Nettoyage .....	page 3
Dépannage .....	page 3

## INSTALLATION



### AVERTISSEMENT

#### Risque de départ de feu, blessures ou danger de mort

Cet appareil doit être installé par un installateur qualifié conformément à tous les codes locaux, provinciaux et nationaux. L'installation inadéquate de l'appareil peut causer des blessures, voire la mort.

## Codes et normes applicables

### États-Unis

Vollrath recommande que tous les équipements de cuisine commerciale soient fournis avec un système de ventilation conformément à NFPA96.

- Les équipements de cuisine qui utilisent ou produisent de la graisse (par ex. friteuse, grill) doivent être fournis avec des hottes aspirantes conçues pour capturer la graisse et protéger du feu.
- Ils doivent être installés conformément aux exigences et à l'approbation de l'autorité ayant juridiction.

## CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES



- A Cadran du thermostat.** Permet de régler la température de la surface chauffante. Les numéros sur le cadran du thermostat sont compris entre 0 et 6. La position 0 correspond à l'arrêt de l'appareil.
- B Voyant.** Indique que le four chauffe. Une fois la température atteinte, le voyant s'éteint. Le voyant s'allume et s'éteint pendant que l'appareil chauffe pour maintenir la température. Ce n'est pas un voyant de marche/arrêt.
- C Plateau ramasse-miettes.** Récupère les miettes et coulures du produit alimentaire et se retire pour nettoyage.
- D Supports de grille/plateau.** Soutient la grille et le plateau ramasse-miettes.
- E Panneau arrière.** Peut être enlevé pour y passer les plats.
- F Grille.** Soutient le produit qui grille ou chauffe.
- G Pied réglable.** Soutient l'appareil. Permet de caler l'appareil.

## Déballage de l'appareil

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection. Conservez l'emballage d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.

## Installez les pieds fournis



### AVERTISSEMENT

#### Risque d'incendie

N'installez ou n'utilisez pas l'appareil sans les pieds de 4 po (10 cm). L'utilisation de cet appareil sans les pieds peut causer sa surchauffe et un départ de feu.

Les pieds inclus doivent être installés. Tournez les pieds pour ajuster les pieds jusqu'à ce que l'appareil soit bien calé.

## PREMIÈRE UTILISATION



### ATTENTION

#### Risque de brûlure

Les surfaces et 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.

Avant d'utiliser le Salamandre Cayenne®, il doit être minutieusement nettoyé et rodé.


## Nettoyage de l'appareil

1. Utilisez un nettoyant de qualité alimentaire pour enlever le revêtement de protection de la surface du grill.

## Rodage de l'appareil


1. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.  
**AVIS : L'appareil risque d'être abîmé s'il est alimenté par une alimentation non conforme.**
2. Tournez le thermostat au réglage maximum et laissez fonctionner pendant 30 minutes (rodage).
3. Laissez chauffer l'appareil pendant 30 minutes. Durant cette période de « rodage », il est possible que vous remarquiez de la fumée et une odeur - ceci est normal.
4. Après un rodage de 30 minutes, l'appareil est prêt à l'emploi.


## MODE D'EMPLOI

	<b>ATTENTION</b> <b>Risque de brûlure</b> Les surfaces et 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.
---	---

1. Placez la grille à la hauteur de support de grille/plateau souhaitée. La grille doit être à l'horizontale et centrée dans la rainure du support de grille/plateau.
2. Saisissez et glissez la grille à l'aide d'une pince, de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
3. Tenez la grille et placez dessus le produit alimentaire en le répartissant uniformément.
4. Tournez le thermostat au réglage souhaité. Suivez les instructions du fabricant pour la préparation et les consignes de service sûr.
5. Faites dorer ou fondre les aliments de la manière souhaitée.
6. Saisissez et glissez la grille à l'aide d'une pince, de gants de four ou de maniques.
7. Utilisez une pince ou d'autres ustensiles spécialisés pour enlever les produits alimentaires.

## NETTOYAGE

	<b>AVERTISSEMENT</b> <b>Risque d'électrocution</b> Empêchez toute infiltration d'eau et d'autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.
---	--

	<b>ATTENTION</b> <b>Risque de brûlure</b> Les surfaces et 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.
---	---

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

**AVIS :** Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.

**AVIS :** N'utilisez pas de produits nettoyants contenant des produits chimiques agressifs, des acides ou des produits qui contiennent du chlore.

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

1. Arrêtez et débranchez l'appareil.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
3. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'extérieur de l'appareil.
4. Enlevez, nettoyez et essuyez la grille et le plateau ramasse-miettes.

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Le voyant ne s'allume pas lorsque la température est montée.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez-le.
	Voyant en panne.	Remplacez le voyant.
Le voyant s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas.	Thermostat en panne.	Remplacez le thermostat.
	Élément chauffant en panne.	Remplacez l'élément chauffant.

---

## SAV ET RÉPARATIONS

---

Des pièces détachées sont disponibles sur [Vollrath.com](http://Vollrath.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 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 L.L.C. 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 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 [www.vollrath.com](http://www.vollrath.com).



Outperform every day.™

[www.vollrath.com](http://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

### Technical Services

[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
Induction Products: 800.825.6036  
Countertop Warming Products: 800.354.1970  
All Other Products: 800.628.0832



Outperform every day.™

# Manual del operador

## Horno calentador/derretidor de queso Cayenne®

Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las instrucciones de operación y seguridad en este manual, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas o al equipo.

### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.



#### ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones graves o letales.



#### PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones leves o importantes si se ignora el aviso.

**AVISO:** Aviso se usa para señalar información importante no relacionada con peligros.



Núm. de artículo	Núm. de modelo	Descripción	Voltaje	Vatios	Amperios	Enchufe
40700	SAA8003	Horno calentador/derretidor de queso	208-240	2100-2800	10.1-11.7	NEMA 6-15P

### 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.
- Haga que personal calificado instale el equipo en cumplimiento con los códigos y ordenanzas locales.
- 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.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- No lo limpie con lana de acero.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No deje la unidad operando sola.
- No opere el equipo en áreas públicas ni cerca de los niños.
- El equipo puede estar caliente a pesar de que la luz piloto esté apagada.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.



#### ADVERTENCIA

##### Peligro de incendio, lesiones o la muerte

Se deben acatar las precauciones, procedimientos y reglamentos de uso correctos. Todos los usuarios de este equipo deben contar con entrenamiento de seguridad y operación.

### FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este equipo está diseñado para dorar, derretir queso y realizar otras operaciones a la parrilla. No está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

#### Contenido

Instalación .....	página 2
Características y controles .....	página 2
Antes del primer uso .....	página 2
Operación .....	página 3
Limpieza .....	página 3
Solución de problemas .....	página 3

Please register your product at [Vollrath.com](http://Vollrath.com)

# INSTALACIÓN



## ADVERTENCIA

### Peligro de incendio, lesiones o la muerte

Este equipo debe instalarlo personal calificado de acuerdo con todos los códigos federales, estatales y locales. El no instalar correctamente este equipo puede causar lesiones graves o letales.

## Códigos y normas aplicables

### Estados Unidos

Vollrath recomienda que todos los equipos de cocina comercial se proporcionen con sistema de ventilación que cumpla la norma NFPA96.

- El equipo de cocina que utiliza o produce grasa (p. ej., freidora, plancha), debe proporcionarse con campanas diseñadas para captar la grasa y brindar protección contra incendios.
- El equipo debe instalarse de acuerdo con los requisitos y la aprobación de la autoridad competente (AHJ).

## CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A Control de temperatura.** Fija o ajusta la temperatura de la superficie de calentamiento. Los números en el control varían del 0 al 6. La posición de "0" corresponde a apagado.
- B Luz piloto.** Indica que el horno se está calentando. La luz se apaga una vez que se alcanza la temperatura fijada. La luz se encenderá y apagará a medida que el equipo se calienta para mantener la temperatura. Ésta no es una luz indicadora de suministro.
- C Bandeja para migas.** Acumula migas y gotas provenientes del alimento y puede retirarse para limpiarla.
- D Soportes para rejillas/bandejas.** Sostienen la rejilla para alimentos y la bandeja para migas.
- E Panel posterior.** Se puede retirar para crear un paso directo.
- F Rejilla para alimentos.** Sostiene el alimento mientras se asa o calienta.
- G Pata ajustable.** Soporta el equipo. Se usa para nivelarlo.

## Desembalado del equipo

1. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector. Conserve el embalado original. Deberá utilizarlo para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.

## Instale las patas que se incluyen



## ADVERTENCIA

### Peligro de incendio

No instale ni use la unidad sin las patas de 4" (10 cm). El usar este equipo sin las patas puede hacer que el artefacto se sobrecaliente y cause un incendio.

Deben instalarse las patas incluidas. Gire las patas para ajustarlas hasta que el equipo esté nivelado.

## ANTES DEL PRIMER USO



## PRECAUCIÓN

### Peligro de quemaduras

Las superficies y 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.

Antes de usarlo, el equipo Horno calentador/derretidor de queso Cayenne® debe limpiarse completamente y someterse a un calentamiento inicial.

## Limpie el equipo

1. Use un limpiador apto para alimentos a fin de quitar la película protectora de la superficie de la plancha.



## Calentamiento inicial del equipo

1. Enchufe el equipo en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.

**AVISO: El equipo puede resultar dañado si recibe suministro eléctrico incorrecto..**

2. Gire el control de temperatura al ajuste máximo y deje que el equipo funcione durante 30 minutos.
3. Deje que se caliente durante 30 minutos. Puede notar que salga humo u olor durante este calentamiento inicial, ello es normal.
4. Tras los 30 minutos de este calentamiento inicial, el equipo estará listo para usarse.



## OPERACIÓN

	 <b>PRECAUCIÓN</b>
<b>Peligro de quemaduras</b> Las superficies y 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. Coloque la rejilla para alimentos en la altura deseada del soporte para rejillas/bandejas. La rejilla debe estar nivelada y centrada en la ranura del soporte para rejillas/bandejas.
2. Tome y saque la rejilla usando tenazas, guantes, mitones o tomaollas a fin de protegerse las manos.
3. Sujete la rejilla y cargue uniformemente en ella el alimento.
4. Gire el control de temperatura al ajuste deseado. En las instrucciones del fabricante del alimento encontrará las pautas para la preparación correcta y servicio seguro del alimento.
5. Dore o derrita los alimentos según lo desee.
6. Tome y saque la rejilla usando tenazas, guantes, mitones o tomaollas.
7. Use tenazas u otros utensilios especializados para retirar los alimentos.

## LIMPIEZA

	 <b>ADVERTENCIA</b>
<b>Evite el peligro de descarga eléctrica</b> Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. No lo rocíe con agua ni productos de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.	

	 <b>PRECAUCIÓN</b>
<b>Peligro de quemaduras</b> Las superficies y 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.	

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

**AVISO:** No lo limpie con lana de acero.

**AVISO:** No use productos de limpieza que contengan sustancias químicas fuertes, ácidos ni cloro.

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

1. Apague y desenchufe el equipo.
2. Deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
3. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar la parte externa del equipo.
4. Retire, limpie y seque la rejilla para alimentos y la bandeja para migas.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Solución
La luz piloto se ilumina cuando aumenta la temperatura.	El equipo no está enchufado.	Enchúfelo.
	Luz piloto defectuosa.	Reemplácela.
La luz piloto se ilumina pero el equipo no se calienta.	Control de termostato defectuoso.	Reemplácelo.
	Elemento calefactor defectuoso.	Reemplácelo.

---

## SERVICIO Y REPARACIÓN

---

En Vollrath.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](http://www.vollrath.com).



Outperform every day.™

[www.vollrath.com](http://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

### Technical Services

[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
Induction Products: 800.825.6036  
Countertop Warming Products: 800.354.1970  
All Other Products: 800.628.0832