



Operator's Manual

ServeWell[®] Cold Food Tables

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. 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.



Item No.	Description
38012	2-Pan Cold Food Table
38013	3-Pan Cold Food Table
38014	4-Pan Cold Food Table
38015	5-Pan Cold Food Table

FUNCTION AND PURPOSE

This non-refrigerated cold food table is intended to be used with ice and hold containers of cold food. It is not designed to lower the temperature of raw or prepared food product.

BEFORE YOU BEGIN

Assembly Parts List

Each Vollrath ServeWell[®] Cold Food Table includes the following:

Part	Quantity
Legs	4
Feet	4
Washers	4
Nuts	4
Bottom Shelf	1

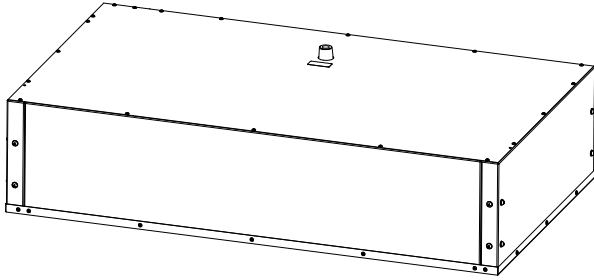
Tools You Will Need

- #2 Phillips screwdriver
- 7/8" wrench

ASSEMBLY

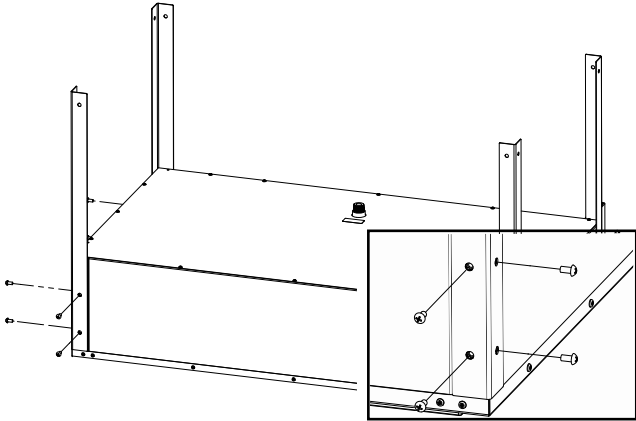
NOTICE: Place cardboard or a drop cloth on the floor to protect the work surface of the equipment during assembly.

1. Remove all of the components from the shipping container.
2. Place the pan assembly on the floor with the bottom of the pan facing up.



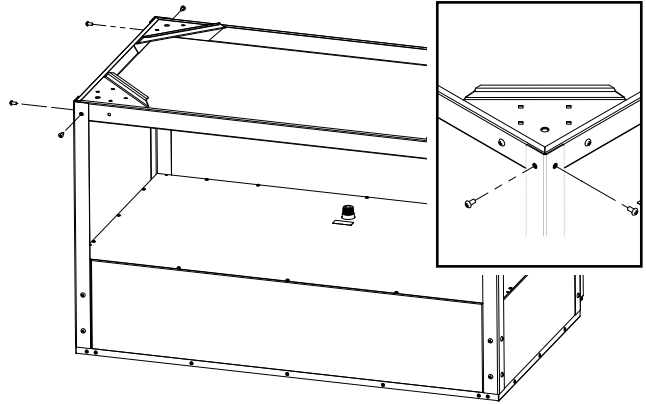
Attach the Legs

1. For each leg, remove the four corner screws.
2. Position the leg against the pan.
3. Re-insert and tighten the screws to attach the leg.



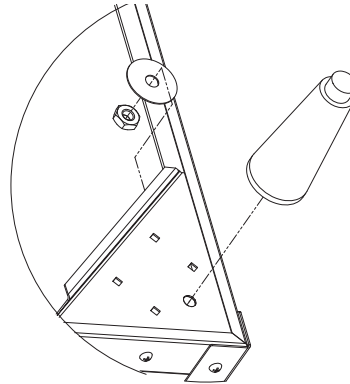
Attach the Shelf

1. Remove the two innermost screws from each corner of the shelf.
2. Face the top of the shelf toward the bottom of the pan.
3. Position a corner of the shelf against a leg.
4. Reinsert and tighten two screws to attach the shelf to the leg.
5. Repeat for each corner of the shelf.



Attach the Feet

1. Attach the feet to the triangular leg mounting plates using the included locknuts and washers.



2. Lift the equipment and set on its feet.

OPERATION



WARNING

Health Hazard

Ice used to hold product is designated as used in a food contact zone. It is subject to food spills and contamination and **MUST NOT** be used for human consumption.

NOTICE: Vollrath recommends using food containers up to 4 inches deep. This enables you to place ice below the containers to aid in temperature maintenance.

NOTICE: The United States Public Health Service recommends that potentially hazardous food be held at 41° F (5° C) or below to help prevent bacteria growth.

NOTICE: Do not extend food above the level of the ice. The top layer of the food will warm rapidly and exceed maximum holding temperature.

NOTICE: Maintaining a holding food temperature of 41°F or below is influenced by factors that include ambient air temperature, amount of ice and length of time the food product is held.

1. Make sure the drain plug is in place.
2. Partially fill the well with crushed, shaved or cubed ice.
3. Position the food containers in the well. Completely fill the well with ice.
4. Frequently check the temperature of the food. If safe temperatures are exceeded, discard the food.
5. Add ice and drain water as needed.

CLEANING

NOTICE: Do not use abrasive materials, scratching cleaners or scouring pads to clean this equipment. They could damage the finish.

NOTICE: Use only a mild solution of dish detergent and warm water. Rinse thoroughly. Soap could corrode the surface of the equipment.

To maintain appearance and increase the service life, this equipment should be cleaned at least daily.

1. Remove all of the food containers from the pan.
2. Remove and discard any food that has been spilled onto the ice.
3. Place a bucket under the drain.
4. Open the drain faucet to drain the water into the container.
Tip: Pour warm water over the ice to make the ice melt faster.
5. Wipe the entire interior of the pan with a clean, damp cloth.
6. If using soap, immediately and completely rinse this equipment with clean water.

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on 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.



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
Induction Products: 800.825.6036
Countertop Warming Products: 800.354.1970
Toasters: 800-309-2250
All Other Products: 800.628.0832

Tables pour aliments froids ServeWell®

Merci d'avoir acheté cet appareil Vollrath. Avant de l'utiliser, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

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.



Num. d'article	Description
38012	Table à aliments froids 2 bacs GN
38013	Table à aliments froids 3 bacs GN
38014	Table à aliments froids 4 bacs GN
38015	Table à aliments froids 5 bacs GN

FONCTION ET OBJET

Cette table pour aliments froids non réfrigérés s'utilise avec de la glace et des contenants de maintien des aliments au froid. Il n'est pas destiné à faire baisser la température d'aliments crus ou de plats préparés.

AVANT DE COMMENCER

Liste des pièces

Chaque table pour aliments froids Vollrath ServeWell® inclut ce qui suit :

Pièce	Quantité
Pieds longs	4
Pieds courts	4
Rondelles	4
Écrous	4
Étagère du bas	1

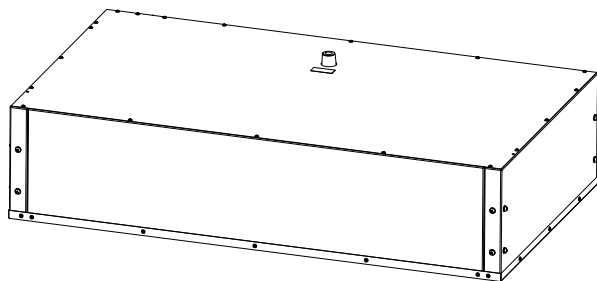
Matériel nécessaire

- Tournevis cruciforme #2
- Clé 7/8"

ASSEMBLAGE

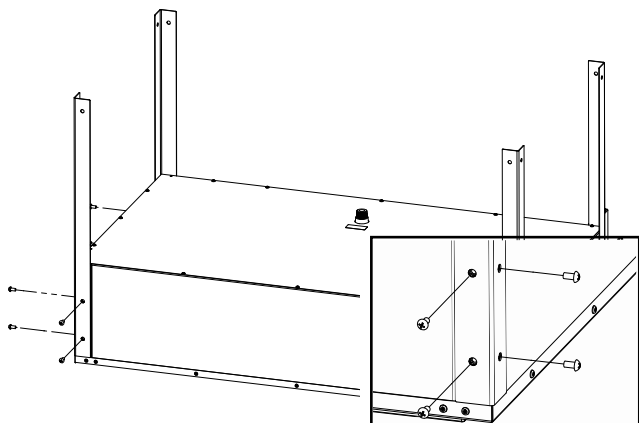
AVIS : Placez un carton ou une toile de peintre par terre pour protéger la surface de travail de l'équipement durant l'assemblage.

1. Enlevez tous les composants du carton d'expédition.
2. Placez l'ensemble du compartiment par terre à l'envers.



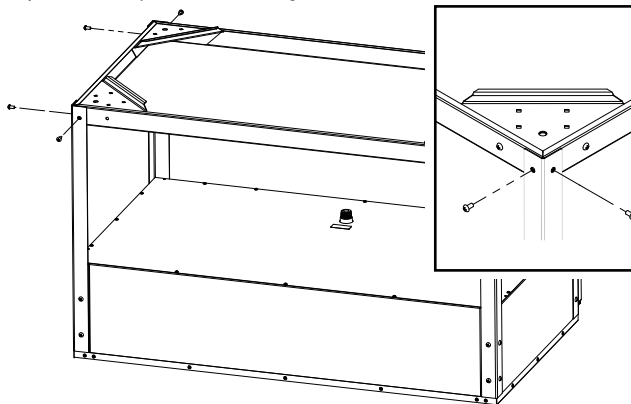
Fixation des pieds longs

1. Pour chaque pied, enlevez les quatre vis d'angle.
2. Positionnez le pied contre le compartiment.
3. Réinsérez et serrez les vis pour attacher le pied.



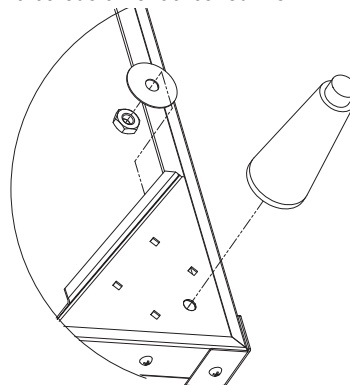
Fixation de l'étagère

1. Enlevez les deux vis intérieures de chaque angle de l'étagère.
2. Tournez le dessus de l'étagère vers le fond du compartiment.
3. Positionnez un coin de l'étagère contre un pied.
4. Réinsérez et serrez deux vis pour attacher l'étagère au pied.
5. Répétez à chaque coin de l'étagère.



Fixation des pieds courts

1. Attachez les pieds aux plaques de montage triangulaires à l'aide des contre-écrous et rondelles fournis.



2. Soulevez l'équipement et mettez-le à l'endroit.

MODE D'EMPLOI



AVERTISSEMENT

Risque pour la santé

La glace utilisée pour le maintien du produit à température est censée être utilisée dans une zone de contact avec les aliments. Elle est sujette à des déversements et une contamination alimentaires et elle NE DOIT PAS être utilisée pour une consommation humaine.

AVIS : Vollrath recommande l'utilisation de bacs GN de 4 pouces (10 cm) de profondeur maximum. Ceci vous permet de placer la glace sous les bacs pour faciliter le maintien de la température.

AVIS : Les services d'hygiène publique des États-Unis préconisent le maintien des aliments potentiellement dangereux à 41 °F (5 °C) maximum pour éviter la prolifération des bactéries.

AVIS : Ne faites pas dépasser les aliments au-dessus du niveau de glace. La couche supérieure des aliments chauffera rapidement et dépassera la température de maintien maximale.

AVIS : Le maintien des aliments à 41 °F (5 °C) maximum est fonction de facteurs tels que la température de l'air ambiant, la quantité de glace et la durée de maintien du produit alimentaire à température.

1. Assurez-vous que le bouchon de vidange est en place.
2. Remplissez partiellement le compartiment de glace pilée ou de glaçons.
3. Positionnez les bacs GN dans le compartiment. Remplissez complètement le compartiment de glace.
4. Surveillez fréquemment la température des aliments. Si la température de sécurité est dépassée, jetez les aliments.
5. Ajoutez de la glace et videz de l'eau si nécessaire.

NETTOYAGE

AVIS : N'utilisez pas de produits ou nettoyants abrasifs, ni de tampons récurants pour nettoyer cet équipement sous peine d'abîmer le fini.

AVIS : Utilisez seulement une solution de liquide-vaisselle doux et d'eau chaude. Rincez minutieusement. Le savon risque de corroder la surface de l'équipement.

Pour maintenir l'esthétique et augmenter la durée de vie de l'équipement, nettoyez-le au moins une fois par jour.

1. Enlevez tous les bacs GN du compartiment.
2. Enlevez et jetez toutes les projections alimentaires sur la glace.
3. Placez un seau sous le robinet de vidange.
4. Ouvrez le robinet de vidange pour vider le compartiment.
Conseil : Versez de l'eau chaude sur la glace pour la faire fondre plus vite.
5. Essuyez tout l'intérieur du compartiment avec un chiffon humide propre.
6. Si vous utilisez du savon, rincez immédiatement et complètement cet équipement à l'eau propre.

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur 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 The 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 The Vollrath Company LLC ne propose aucune garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations.

The 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 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.



www.vollrath.com

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

Services techniques :
techservicereps@vollrathco.com
Produits à induction : 800.825.6036
Réchauds de comptoir : 800.354.1970
Grille-pains : 800-309-2250
Tous les autres produits : 800.628.0832



Manual para operadores

Mesas ServeWell[®] para comida fría

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. 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 art.	Descripción
38012	Mesa de 2 fuentes para comida fría
38013	Mesa de 3 fuentes para comida fría
38014	Mesa de 4 fuentes para comida fría
38015	Mesa de 5 fuentes para comida fría

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Esta mesa no refrigerada para comida fría está destinada a ser usada con hielo a fin de mantener recipientes de comida fría. No está diseñada para reducir la temperatura de alimentos crudos o preparados.

ANTES DE COMENZAR

Lista de piezas de montaje

Cada mesa ServeWell[®] para comida fría de Vollrath incluye lo siguiente:

Pieza	Cantidad
Patas	4
Bases	4
Arandelas	4
Tuercas	4
Repisa inferior	1

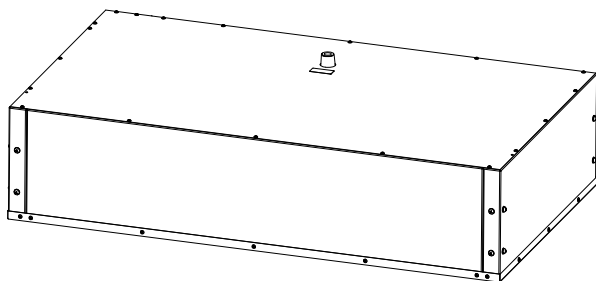
Herramientas que necesitará

- Destornillador Phillips núm. 2
- Llave de 7/8"

MONTAJE

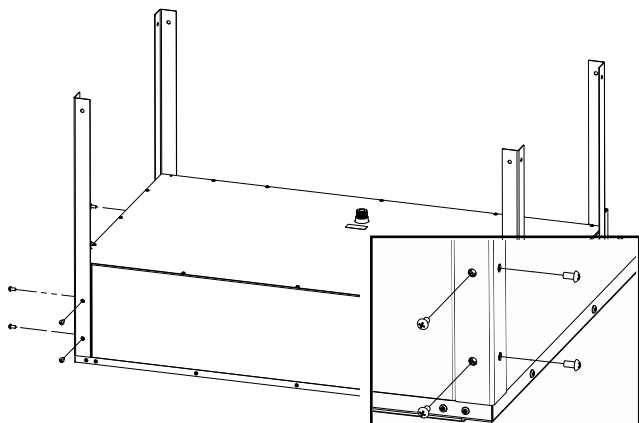
AVISO: Coloque cartón o un paño en el suelo para proteger la superficie de trabajo del equipo durante el montaje.

1. Retire todos los componentes del envase de envío.
2. Coloque el conjunto de la fuente en el piso con la parte inferior de la fuente hacia arriba.



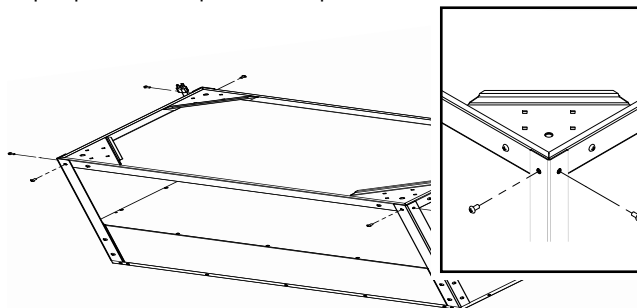
Fije las patas

1. Para cada pata, retire los cuatro tornillos de las esquinas.
2. Coloque la pata contra la fuente.
3. Vuelva a insertar los tornillos y apriételos para fijar la pata.



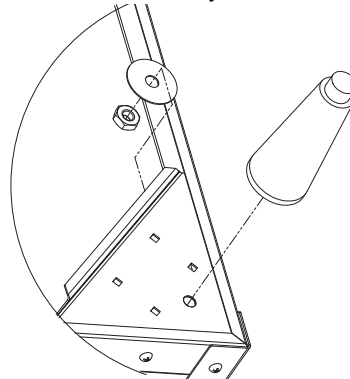
Fije la repisa

1. Retire los dos tornillos más internos de cada esquina de la repisa.
2. Oriente la parte superior de la repisa hacia la parte inferior de la fuente.
3. Coloque una esquina de la repisa contra una pata.
4. Vuelva a insertar los dos tornillos y apriételos para fijar la repisa a la pata.
5. Repita para cada esquina de la repisa.



Fije las bases

1. Fije las bases a las placas de montaje triangulares de las patas usando las contratuercas y las arandelas incluidas.



2. Levante el equipo y fíjelo sobre sus bases.

FUNCIONAMIENTO



ADVERTENCIA

Peligro para la salud

El hielo usado para conservar el producto se designa como aquel que se utiliza en una zona de contacto con alimentos. Está sujeto a derrames de comida y contaminación y NO DEBE utilizarse para el consumo humano.

AVISO: Vollrath recomienda usar recipientes para comida de hasta 4 pulgadas (10,2 cm) de profundidad. Esto le permite colocar hielo debajo de los recipientes para ayudar a mantener la temperatura.

AVISO: El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener la comida potencialmente peligrosa a 41 °F (5 °C) o menos para prevenir el crecimiento de bacterias.

AVISO: No extienda la comida por encima del nivel del hielo. La capa superior de la comida se calentará rápidamente y excederá la temperatura máxima de conservación.

AVISO: El mantenimiento de una temperatura de conservación de la comida de 41 °F o inferior está influenciado por factores que incluyen la temperatura del aire ambiente, la cantidad de hielo y la duración de la conservación de la comida.

1. Cerciórese de que el tapón de drenaje esté en su lugar.
2. Llène parcialmente el receptáculo con hielo picado, raspado o en cubos.
3. Coloque los recipientes de comida en el receptáculo. Llène el receptáculo completamente con hielo.
4. Verifique frecuentemente la temperatura de la comida. Si se exceden las temperaturas seguras, deseche la comida.
5. Agregue hielo y drene el agua según sea necesario.

LIMPIEZA

AVISO: No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas para limpiar el equipo, ya que podrían dañar el acabado.

AVISO: Use solamente una solución detergente suave para loza y agua tibia. Enjuáguelo completamente, ya que el jabón podría corroer la superficie del equipo.

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, este equipo debe limpiarse al menos diariamente.

1. Retire todos los recipientes de comida de la fuente.
2. Retire y deseche cualquier comida que se haya derramado sobre el hielo.
3. Coloque un cubo debajo del drenaje.
4. Abra el grifo de drenaje para vaciar el agua en el recipiente.
Consejo: Vierta agua tibia sobre el hielo para que este se derrita más rápido.
5. Limpie completamente el interior de la fuente con un paño húmedo y limpio.
6. Si usa jabón, enjuague inmediata y completamente este equipo con agua limpia.

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.



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 EE. UU.
Tel. principal: 800.624.2051 o 920.457.4851
Fax principal: 800.752.5620 o 920.459.6573
Servicio al cliente: 800.628.0830
Servicio al cliente en Canadá: 800.695.8560

Servicios de asistencia técnica
techservicereps@vollrathco.com
Productos de inducción: 800.825.6036
Productos de calentamiento para mostrador:
800.354.1970
Tostadores: 800.309.2250
Todos los demás productos: 800.628.0832