

Cayenne® Model 2000 and 2001 Warmers

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 risk of injury or damage to the equipment

- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Use equipment only 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.
- Turn off equipment, unplug 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 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.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.



72000



72001



72557/72652

Item No.	Description
72000	Model 2000 Warmer (Table Top)
72001	Model 2001 Warmer (Drop-In)
72557	Model 2000CE Warmer with Drain (Schuko Plug)
72652	Model 2000CE Warmer with Drain (UK Plug)

FUNCTION AND PURPOSE

This unit is intended and designed to keep food at proper serving temperatures. It is not intended or designed to cook raw food or to reheat prepared food. Food must be prepared and placed in food stations at proper serving temperatures.

This equipment is not intended for household, industrial or laboratory use.

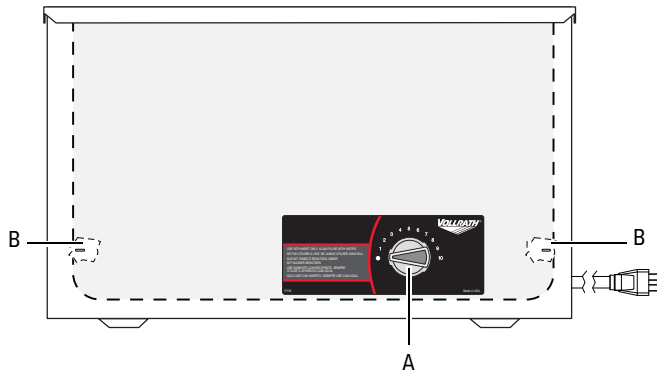
UNPACKING AND INITIAL SETUP

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

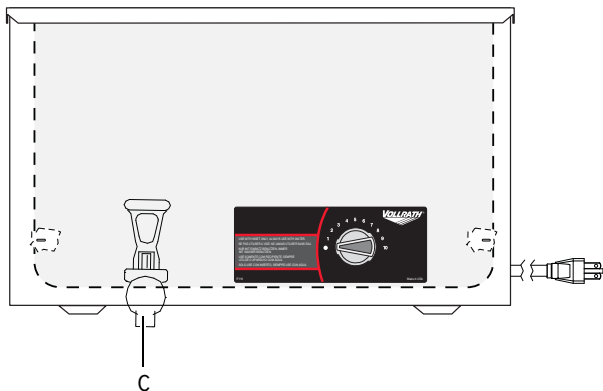
1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the equipment.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Place the equipment in the desired location.
4. Plug the equipment into a properly grounded electrical supply matching the nameplate rating. Damage to the equipment can occur if incorrect power is supplied to equipment.

FEATURES AND CONTROLS

72000 / 72001



72557 / 72652



- A On/Off and Heat Control Knob.** Switches the equipment power "ON" or "OFF" and to sets or adjusts the temperature of the well. The higher the number the higher the temperature, the lower the number the lower the temperature.
- B Water Level Marks.** Indicates the correct water level.
- C Drain Valve.**

BEFORE FIRST USE

Prior to first use, wash the equipment. See the Cleaning section in this manual.

OPERATION

	WARNING 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 over fill pans or trays. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.	

	CAUTION Burn Hazard Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating.
Hot food and liquids can burn skin. Allow the hot surface to cool before handling.	

1. Fill the well to the correct level marks with clean fresh water. The correct level is about 1" (2.5 CM) or approximately 5.5 quarts (5.2 L) of water. Do not over fill.
2. Plug the electrical power cord into a grounded outlet matching the nameplate rated voltage.
3. Preheat the water in the wells by covering wells with empty food containers or covers. Turn the ON/OFF and heat control switch to the maximum heat setting (10). Preheat for 15 minutes.
4. Place the container of hot food product, above 140 °F (60 °C), into the preheated equipment.
5. Reduce the 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.

During operation

NOTICE: Do not add cold food to hot food.

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.

When finished using the equipment

1. Turn the ON/OFF and heat control knob to the OFF position and unplug the unit. When removing hot food containers from unit use gloves, mitts or pot holders to protect hands.
2. Allow unit and water to completely cool.
3. Carefully empty water from the well.

CLEANING



WARNING

Electrical Shock Hazard

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.



CAUTION

Burn Hazard

Allow equipment to cool before moving or cleaning.

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

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

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

All Models

1. Turn the ON/OFF and heat control knob to the OFF position and unplug the unit. When removing hot food containers from unit use gloves, mitts or pot holders to protect hands.
2. Carefully empty water from the well.
3. Allow the equipment to cool completely before cleaning.
4. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water.

72557 / 72652

1. Follow the instructions for All Models.

Clean and sanitize the drain valve

1. Unscrew the large nut on the drain valve and remove the drain valve assembly.
2. Unscrew the bonnet on top of the drain valve assembly from the lower portion. Pull the seat cup to remove it from the stem and inspect it for wear or damage. Replace components if necessary.
3. Clean all parts, including the drain valve body, in hot soapy water; sanitize with chlorine (50 ppm), iodine (14 ppm) or quaternary ammonium compound (100 ppm); rinse thoroughly with clear, hot water.
4. Snap the seat cup over the stem by applying direct pressure, and screw upper assembly back into body. Hand tighten only to prevent damage.
5. Install drain valve back onto end of water tube with large nut.

TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Warmer does not heat	Heating element malfunction.	Replace heating element.
	Thermostat control malfunction.	Replace thermostat control.
The warmer does not get hot enough	Too much water in the well.	Reduce water amount to the correct level.

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.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters 1236 North 18th Street Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851 Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573 Canada Customer Service: 800-695-8560 Tech Services: techservicereps@vollrathco.com www.VollrathFoodservice.com	Pujadas Ctra. de Castanyet, 132 P.O. Box 121 17430 Santa Coloma de Farners (Girona) – Spain Tel. +34 972 84 32 01 info@pujadas.es	Vollrath of China Vollrath Shanghai Trading Limited 23A, Time Square Plaza 500 Zhang Yang Road Pudong, Shanghai 200122 Tel: 86-21-50589580	Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V. Periferico Sur No. 7980 Edificio 4-E Col. Santa Maria Tequepexpan 45600 Tlaquepaque, Jalisco Mexico Tel: (52) 333-133-6767 Tel: (52) 333-133-6769 Fax: (52) 333-133-6768
---	--	---	--

Réchaud 2000 et 2001 Taille Cayenne®

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. 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. 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 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 uniquement 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.
- Éteignez et débranchez l'appareil, puis 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.



72000



72001



72557/72652

Article	Description
72000	Réchaud grande taille (US) (Plateau de la Table)
72001	Réchaud grande taille (US) (Dans Liste déroulante)
72557	Réchaud avec trou d'évacuation (Shuko)
72652	Réchaud avec trou d'évacuation (R.-U.)

FONCTION ET OBJET

Cet appareil a été conçu pour maintenir les aliments aux températures de service adéquates. Il n'est pas destiné à la cuisson d'aliments crus ou la remise en température de plats préparés. Les aliments doivent être préparés et placés dans les stations pour aliments aux températures correctes de service.

Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

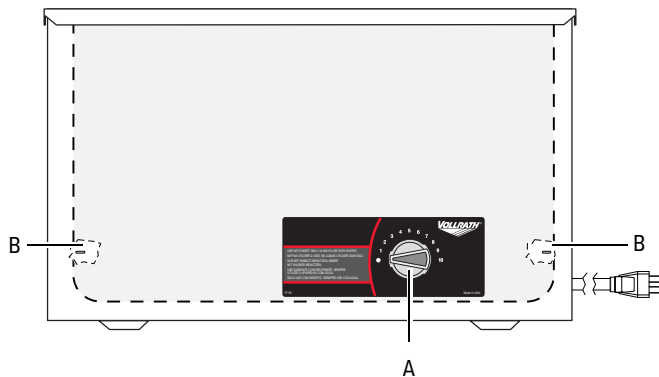
DÉBALLAGE ET INSTALLATION INITIALE

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

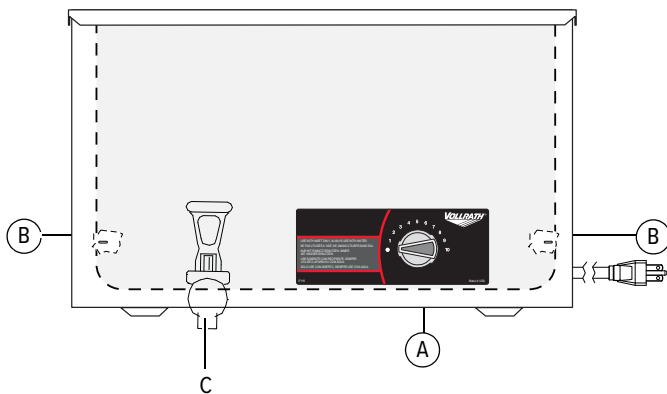
1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Placez l'appareil à l'endroit souhaité.
4. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique. L'appareil risque d'être abîmé s'il est alimenté par une alimentation non conforme.

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES

72000 / 72001



72557 / 72652



- A Interrupteur De Marche/Arrêt et Thermostat.**
Permet la mise sous ou hors tension de l'appareil et le réglage de la température du compartiment. Plus le nombre est élevé, plus la température est haute, et inversement.
- B Repères de Niveau D'eau.** Indique le niveau d'eau correct.
- C Robinet de Vidange**

PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, lavez l'équipement. Suivez la section Nettoyage de ce manuel

MODE D'EMPLOI

	⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution. Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. N'utilisez pas de cordon d'alimentation endommagé.
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.	

	⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure. Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.
Les surfaces, la vapeur et les aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation.	

1. Remplissez le compartiment d'eau fraîche et claire jusqu'au repère de niveau correct. Le niveau correct se situe à 1 po (2,5 cm) environ pour 5,5 qt (5,2 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.
3. Préchauffez l'eau dans les compartiments en les couvrant avec des bacs à aliments vides ou des couvercles. Tournez le thermostat au réglage maximum (10). Préchauffez pendant 15 minutes.
4. Placez le bac contenant le produit alimentaire chaud plus de 140 °F (60 °C) dans l'appareil préchauffé.
5. Baissez la température à un niveau qui assurera le maintien des aliments à une température sûre et 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 140 °F (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.

En cours d'utilisation :

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.

Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil :

1. Tournez le thermostat 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. Videz l'eau du compartiment avec précaution.

NETTOYAGE



⚠ AVERTISSEMENT
Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. 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. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié.



⚠ AVERTISSEMENT
Risque de brûlure.
Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.
Les surfaces, la vapeur et les aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation.

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.

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

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

Tous les modèles

1. Tournez le thermostat 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. Videz l'eau du compartiment avec précaution.
3. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
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.

72557 / 72652

Nettoyez le robinet de vidange

1. Nettoyez et désinfectez régulièrement le robinet de vidange en dévissant son gros écrou, puis enlevez le robinet.
2. Dévissez le bonnet en haut du robinet de vidange de la partie inférieure. Tirez sur la calotte du siège pour enlever la tige et inspecter son état. Remplacez les composants si nécessaire.
3. Nettoyez toutes les pièces, y compris le corps du robinet de vidange, dans de l'eau savonneuse chaude ; désinfectez avec du chlore (50 ppm), de l'iode (14 ppm) ou un composé d'ammonium quaternaire (100 ppm) ; rincez minutieusement à l'eau claire et chaude.
4. Enclenchez la calotte du siège sur la tige en appuyant directement, puis revissez la partie supérieure dans le corps du robinet. Serrez seulement à la main pour ne pas abîmer.
5. Réinstallez le robinet de vidange à l'extrémité du tube à eau avec le gros écrou.

DÉPANNAGE

Problème	La cause en est peut-être.....	Mesure corrective
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.

RÉPARATION

Les pièces de remplacements sont disponible au Vollrath.com. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer le réchaud à induction ou 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.

Lorsque vous contacterez le service de réparation professionnel, tenez-vous prêt à fournir le numéro de modèle, 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 sauf indication contraire 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.

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

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
www.VollrathFoodservice.com

Pujadas
Ctra. de Castanyet,
132 P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
(Girona) – Spain
Tel. +34 972 84 32 01
info@pujadas.es

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
23A, Time Square Plaza | 500
Zhang Yang Road
Pudong, Shanghai 200122
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur No. 7980 Edificio 4-E
Col. Santa Maria Tequepexpan
45600 Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

Cayenne® Model 2000 and 2001 Warmers

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 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.

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 sólo 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 deje la unidad operando sola.
- 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.



72000



72001



72557/72652

Artículo	Descripción
72000	Calentador de tamaño completo (Parte superior de la mesa)
72001	Calentador de tamaño completo (De Orden)
72557	Calentador modelo 2000CE con drenaje (enchufe Schuko)
72652	Calentador modelo 2000CE con drenaje (enchufe Reino Unido)

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Esta unidad está diseñada para mantener los alimentos a temperaturas de servicio apropiadas. No está diseñada ni tiene el propósito de cocer alimentos crudos ni de recalentar comida preparada. La comida debe prepararse y colocarse en las estaciones de alimentos a temperaturas de servicio apropiadas.

Este equipo no está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

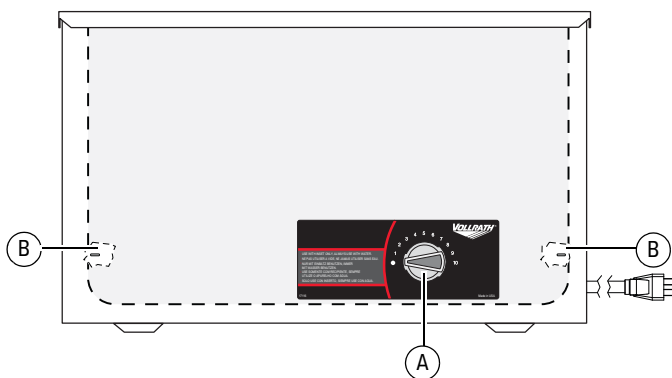
DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

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

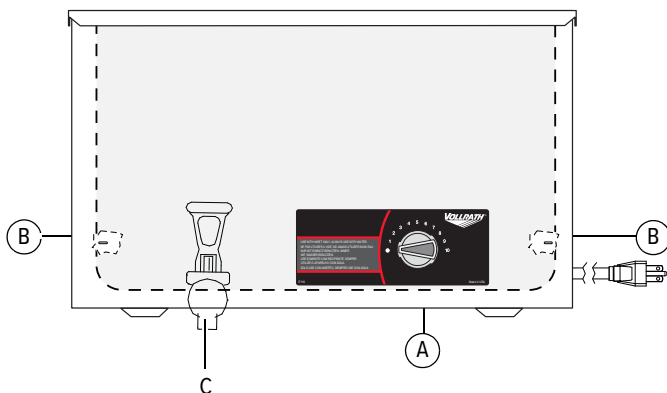
1. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Coloque el equipo en la ubicación deseada.
4. Enchufe el equipo en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. El equipo puede resultar dañado si recibe suministro eléctrico incorrecto.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

72000 / 72100



72557 / 72652



- A Interruptor de Encendido/Apagado y Control Térmico.** Enciende y apaga el suministro del equipo y fija o ajusta la temperatura del receptáculo. Mientras más alto o más bajo sea el número, más alta o más baja es la temperatura respectivamente.
- B Marcas del Nivel del Agua.** Indica el nivel correcto del agua
- C Válvula de drenaje.**

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usarlo, el equipo debe limpiarse y secarse completamente.

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 fuentes.	

	PRECAUCIÓN Peligro de quemaduras. No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.
Las superficies, el vapor y los alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas.	

1. Llene el receptáculo hasta las marcas de nivel correcto con agua limpia y fresca. El nivel correcto es de aproximadamente 1" (2,5 cm) o aproximadamente 5.5 ct. gal. (5,2 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.
3. Precaliente el agua en los receptáculos cubriéndolos con tapas o recipientes de alimento vacíos. Gire el interruptor de encendido/apagado y de control térmico (A) hasta el ajuste máximo de calor (10). Precaliente el agua durante 15 minutos.
4. Coloque el recipiente de alimento caliente por sobre los 140 °F (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 140 °F (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.

Durante la operación

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.

Cuando termine de usar el equipo.

1. Gire el interruptor de encendido/apagado y de control térmico hasta la posición de apagado (OFF) 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. Vacíe cuidadosamente el agua del receptáculo.

LIMPIEZA



PRECAUCIÓN
Peligro de quemaduras.
No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.
Las superficies, el vapor y los alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas.



ADVERTENCIA
Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.
No rocíe agua ni agentes de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. No use el equipo si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado.

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.

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

1. Gire el interruptor de encendido/apagado y de control térmico hasta la posición de apagado (OFF) y desenchufe la unidad. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire recipientes de comida caliente de la unidad.
2. Vacíe cuidadosamente el agua del receptáculo.
3. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
4. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar el interior del receptáculo y la parte externa del equipo.

Todos los modelos

1. Gire la perilla de encendido/apagado (ON/OFF) y de control térmico hasta la posición de apagado (OFF) y desenchufe la unidad. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire recipientes de comida caliente de la unidad.
2. Vacíe cuidadosamente el agua del receptáculo.
3. Deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
4. Use una esponja o paño húmedo sumergida en agua jabonosa.

72557 / 72652

1. Siga las instrucciones para todos los modelos.

Limpie e higienice la válvula de drenaje

1. Desenrosque la tuerca grande en la válvula de drenaje y retire el conjunto de la válvula de drenaje.
2. Desde la parte inferior, desenrosque el casquete situado en la parte superior del conjunto de la válvula. Tire de la cubierta del asiento para extraerla del vástago e inspecciónela por si está desgastada o dañada. Reemplace los componentes si es necesario.
3. Limpie todas las piezas, incluido el cuerpo de la válvula de drenaje, en agua jabonosa caliente; desinfecte con cloro (50 ppm), yodo (14 ppm) o compuesto de amonio cuaternario (100 ppm); enjuague totalmente con agua caliente limpia.
4. Encaje la cubierta del asiento sobre el vástago presionándola directamente y vuelva a rosar el conjunto superior en el cuerpo. Apriete a mano solamente para prevenir daños.
5. Vuelva a instalar la válvula de drenaje en el extremo del tubo de agua con la tuerca grande.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Solución
El equipo no calienta	Elemento calefactor 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

REPARACIONES

Las partes reparables están disponibles en nuestra página web www.vollrath.com. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar el calentador de inducción ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Al comunicarse con el centro del servicio de reparación profesional autorizado, esté listo para proporcionar el número de modelo, 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 L.L.C. garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo 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. Cualquier daño por uso inadecuado, abuso, modificación o daño que resulte en el empaque durante el embarque de la devolución para la reparación de garantía no serán cubiertos por la garantía.

Para obtener la información completa de garantía, registro de productos y publicidad de productos nuevos, visite www.vollrath.com.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters 1236 North 18th Street Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851 Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573 Canada Customer Service: 800-695-8560 Tech Services: techservicereps@vollrathco.com www.VollrathFoodservice.com	Pujadas Ctra. de Castanyet, 132 P.O. Box 121 17430 Santa Coloma de Farners (Girona) – Spain Tel. +34 972 84 32 01 info@pujadas.es	Vollrath of China Vollrath Shanghai Trading Limited 23A, Time Square Plaza 500 Zhang Yang Road Pudong, Shanghai 200122 Tel: 86-21-50589580	Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V. Periferico Sur No. 7980 Edificio 4-E Col. Santa Maria Tequepexpan 45600 Tlaquepaque, Jalisco Mexico Tel: (52) 333-133-6767 Tel: (52) 333-133-6769 Fax: (52) 333-133-6768
---	--	---	--
