

# Operator's Manual

## Cayenne® Cast Iron Panini Style Sandwich Presses

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.

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

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

- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Have equipment installed by a qualified personal in accordance with local codes and ordinances.
- This unit must only be used in a flat, level position.
- Do not use an extension cord with this unit.
- Unplug the unit, turn off and let it cool before cleaning or moving.
- Do not spray controls or outside of the unit with liquids or cleaning agents.
- Do not clean the unit with steel wool.
- Keep the unit and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate the unit unattended.
- Do not operate the unit in public areas and/or around children.
- The unit may be hot, even though the pilot light is not on.
- Do not operate if the unit has been damaged or is malfunctioning in any way.



Item No.	Model	Description	Voltage	Watts	Amps	Hz	Plug
40794	TSI7001	Sandwich Press, Panini Style, Cast Iron (Single)	120	1800	15	60	NEMA 5-15P
40794-C	TSI7001						NEMA 5-20P
40795	TSI8002	Sandwich Press, Panini Style, Cast Iron (Double)	208-240	2700-3600	13-15	60	NEMA 6-15P
40795-C	TSI8002						NEMA 6-20P

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

---

## FUNCTION AND PURPOSE

---

This unit is intended to be used for contact grilling foods in commercial foodservice operations only. It is not intended for household, industrial or laboratory use.

Before using this equipment it must be cleaned and dried thoroughly. Clean all surfaces before use. Failure to clean surfaces before using the unit could cause food contamination.

This sandwich press is a medium-duty appliance capable of a wide variety of applications. The temperature is thermostatically controlled. The temperature range is between 120°F (49°C) and 550°F (288°C). The thermostat is also the ON/OFF switch. An indicator lamp adjacent to the thermostat dial indicates when the elements are heating.

---

## UNPACKING THE EQUIPMENT AND INITIAL SETUP

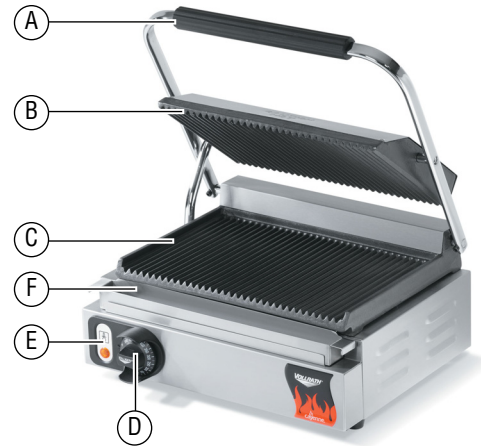
---

1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the unit.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Wash the grill plates to remove any machine oil from the manufacturing process. See Cleaning procedure in this manual.
4. Plug the unit into a properly grounded electrical supply matching the nameplate rating. Damage to the unit can occur if incorrect power is supplied.
5. Season the grill plates.  
Use a clean, lint-free cloth to wipe cooking oil onto the grill plates or coat the plates with cooking oil spray. Set the temperature to 400° F. After the equipment has reached temperature, allow the plates to season for 10-15 minutes. Smoke may appear during this process. This is normal. Allow the plates to cool completely. Wipe off the excess oil using a clean, lint-free cloth. Repeat the process at least one more time.

---



## FEATURES AND CONTROLS



---



- A Handle.** Used to control the up and down movement of the top grill plate.
- B Top Grill Plate.** Contains a heating element and heats food.
- C Bottom Grill Plate.** Contains a heating element and heats food.
- D Thermostat Control Dial** Used to set or adjust the temperature of the cooking plate. The numbers on the dial correspond with the grill plate temperature. The “0” position is off.
- E Pilot Light.** This light indicates the element is heating. Once the set temperature has been reached the light will go out. Unit will continue to maintain heat and temperature with the light cycling. This is not a power indicator light.
- F Drip Tray.** A container that collects grease, oil and liquid from the bottom grill plate. This is removable for draining and cleaning.



## OPERATION



	 <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 the unit or controls with water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. Do not use unit if power cord is damaged or has been modified	

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

1. Preheat unit to desired temperature.
2. Center the food product onto the bottom grill plate.
3. Use the handle to lower the top grill plate to the desired height.
4. Heat for the desired length of time.
5. Raise the handle and remove the food product.
6. At the end of each cooking cycle wipe down the cooking plates.  
Never allow excess fat, oil, or grease to build up as this will result in a build-up of carbon on the plates.

## 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 the unit or controls with water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. Do not use unit if power cord is damaged or has been modified	

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

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

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

1. Allow the unit to cool completely before cleaning.
2. Unplug the unit.
3. Do not immerse the cord, plug or unit in water or any other liquid.
4. Wipe grease or oil into the drip tray.
5. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water to clean the unit and plates. Included brushes can be used to remove burnt food. Rinse thoroughly.
6. Dry thoroughly.
7. Empty and clean the drip tray.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Pilot light does not come on when the temperature control is turned up.	Unit is not plugged in.	Plug unit in.
	Pilot light malfunction.	Replace pilot light.
Grill plates do not get hot.	Low or no voltage from power source (wall outlet).	Verify correct voltage is being provided to unit. If not, have qualified personnel correct power problem.
	Heating element is faulty.	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

# Manuel d'utilisation

## Cayenne® Presse à sandwich de comptoir

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 :

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

- 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.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé en position horizontale sur une surface plane.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil.
- 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 le cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller.
- 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.



Article	Modele	Description	V	Watts	Amps	Fiche	Plug
40794	TSI7001	Presse à sandwich, plaque crantée, fonte	120	1800	15	60	NEMA 5-15P
40794-C	TSI7001						NEMA 5-20P
40795	TSI8002	Presse à sandwich, plaque crantée, fonte	208-240	2700-3600	13-15	60	NEMA 6-15P
40795-C	TSI8002						NEMA 6-20P

Veuillez enregistrer votre produit sur [Vollrath.com](http://Vollrath.com)

## FONCTION ET OBJET

Cet appareil permet de faire griller les aliments au contact dans les opérations de restauration commerciales seulement. Non prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

Avant d'utiliser cet appareil, il doit être minutieusement nettoyé et essuyé. Nettoyez toutes les surfaces avant usage sous peine de contamination alimentaire.

Cette presse à sandwich est un appareil prévu pour un service moyen, capable d'effectuer une grande variété d'applications. La température est commandée par thermostat. La plage de température pour les modèles à surface non revêtue se situe entre 49 °C (120 °F) et 288 °C (550 °F). Le thermostat est aussi l'interrupteur de marche/arrêt. Un voyant situé à côté du cadran du thermostat indique quand les éléments sont en train de chauffer.

## DÉBALLAGE ET INSTALLATION INITIALE

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. Laver les grilles pour enlever les résidus d'huile de fabrication. Voir le manuel de procédure de nettoyage.
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.
5. Assaisonnement des grilles :  
Utilisez un linge non ouaté pour étendre de l'huile de cuisson sur les grilles ou utiliser un pulvérisateur d'huile. Chauffer à 400 F. Laisser chauffer 10 à 15 minutes après que l'équipement ait atteint sa température. Il est normal que de la fumée apparaisse durant ce processus. Attendre que les plaques redeviennent froides. Enlever l'excédent d'huile avec un linge propre. Répéter cette procédure au moins une autre fois


## CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES



- A Poignée.** Permet de relever et d'abaisser le mouvement de la plaque supérieure du grill.
- B Plaque de Gril Supérieure.** Contient un élément chauffant et chauffe les aliments.
- C Plaque de Gril Inférieure.** Contient un élément chauffant et chauffe les aliments.
- D Cadran du Thermostat.** Permet de régler la température de la plaques de cuisson. Les numéros du cadran correspondent à la température des plaques du grill. À la position 0, la friteuse est arrêtée.
- E Voyant.** Ce voyant indique que l'élément chauffe. Une fois la température atteinte, le voyant s'éteint. Ce voyant indique que l'élément chauffe. Une fois la température atteinte, le voyant s'éteint. L'appareil continuera à maintenir la chaleur et la température avec cycles d'allumage/extinction du voyant. Ce n'est pas un voyant de marche/arrêt.
- F Plateau à Graisse.** Récipient qui collecte graisse, huile et liquide à partir de la plaque de grill inférieure. Amovible pour vider et nettoyer.

## MODE D'EMPLOI


	<b>AVERTISSEMENT</b> <b>Risque d'électrocution.</b> 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.	


	<b>CAUTION</b> <b>Risque de brûlure</b> Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.
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 commencer à chauffer ou à cuire :

1. Préchauffez l'appareil à la température souhaitée.
2. Centrez le produit alimentaire sur la plaque de gril inférieure.
3. Utilisez la poignée pour abaisser la plaque de gril supérieure à la hauteur souhaitée.
4. Faites chauffer pendant la période souhaitée.
5. Relevez la poignée et enlevez le produit alimentaire.
6. À la fin de chaque cycle de cuisson, essuyez les plaques de cuisson. Ne laissez jamais s'accumuler trop de graisse, huile ou gras sous peine de carboniser les plaques.

## NETTOYAGE

	<b>AVERTISSEMENT</b> <b>Risque d'électrocution.</b> 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.	

	<b>CAUTION</b> <b>Risque de brûlure</b> Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.
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.

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

1. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
2. Débranchez l'appareil.
3. Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
4. Essuyez la graisse ou l'huile dans la lèchefrite .
5. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'appareil et les plaques; rincez bien.
6. Essuyez bien après nettoyage.
7. Videz et nettoyez le plateau à graisse.

## DÉPANNAGE

Problème	La cause en est peut-être.....	Mesure corrective
Le voyant se s'allume pas quand le thermostat est monté.	L'appareil n'est pas branché	Branchez-le.
	Voyant en panne.	Remplacez le voyant.
Les plaques du gril ne chauffent pas.	Basse tension ou tension nulle à l'alimentation (prise secteur).	Vérifiez si la tension correcte est fournie à l'appareil. Sinon, faites régler le problème par un personnel qualifié.
	L'élément chauffant est en panne.	Remplacez l'élément chauffant.

---

## 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](http://www.vollrath.com).

---

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters  
1236 North 18th Street  
Sheboygan, Wisconsin  
53081-3201 USA  
Main Tel: 800-624-2051 or 920-457-4851  
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573  
Canada Customer Service: 800-695-8560  
Tech Services: [techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
[www.vollrath.com](http://www.vollrath.com)

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

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

# Manual del operador

## Cayenne® Prensa de sobremesa para sándwiches

Gracias por comprar este equipo Vollrath para el procesamiento de alimentos. 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.

**AVISO:** 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 :**

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

- Enchúfela 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.
- Esta unidad debe utilizarse sólo en posición plana y nivelada.
- No use un cable de extensión con esta unidad.
- Apague la unidad, desenchúfela y deje que se enfríe antes de limpiarla o trasladarla.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa de la unidad.
- No limpie la unidad con lana de acero.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No deje la unidad operando sola.
- No opere la unidad en áreas públicas ni cerca de los niños.
- La unidad puede estar caliente a pesar de que la luz piloto esté apagada.
- No opere la unidad si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.



Artículo	Modelo	Descripción	Voltaje	Vatios	Amperios	Hz	Enchufe
40794	TSI7001	Prensa para sándwiches, placa acanalada, hierro fundido (Solo)	120	1800	15	60	NEMA 5-15P
40794-C	TSI7001	Prensa para sándwiches, placa acanalada, hierro fundido (Solo)					NEMA 5-20P
40795	TSI8002	Prensa para sándwiches, placa acanalada, hierro fundido (Doblo)	208-240	2700-3600	13-15	60	NEMA 6-15P
40795-C	TSI8002	Prensa para sándwiches, placa acanalada, hierro fundido (Doblo)					NEMA 6-20P

Inscriba su producto en [Vollrath.com](http://Vollrath.com)

## FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Esta unidad está exclusivamente diseñada para asar los alimentos por contacto en operaciones comerciales de servicio de comidas. No está diseñada para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

Antes de usarlo, el equipo debe limpiarse y secarse completamente. Limpie todas las superficies antes de usarlo. Si no se limpian las superficies antes de usar la unidad, los alimentos podrían contaminarse.

Esta prensa para sándwiches es un artefacto de servicio mediano apto para una amplia variedad de tareas. La temperatura se controla por termostato. El margen de temperatura para los modelos sin revestimiento fluctúa entre 49°C (120°F) y 288°C (550°F). El termostato es también el interruptor de encendido/apagado. Una lámpara indicadora adyacente al selector del termostato indica cuando los elementos se están calentando.

## DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

Deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.


1. Retire de la unidad 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. Lavar las placas de la parrilla, para remover cualquier aceite que pueda provenir del fabricante. Ver procedimiento de limpieza en este manual
4. Enchúfela en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria. La unidad puede resultar dañada si recibe suministro eléctrico incorrecto.
5. Curar las placas de la parrilla.  
Usar un paño limpio sin pelusa, para limpiar la placa de la parrilla con aceite de cocina o recubrir la placa con aceite en aerosol. Ajustar la temperatura a 400°F. Después de que el equipo haya alcanzado la temperatura, dejar curar las placas de 10 a 15 minutos. Puede aparecer humo durante este proceso. Esto es normal. Dejar que las placas se enfrien completamente. Limpiar los excesos de aceite usando un paño sin pelusa. Repita el proceso por lo menos una vez más.

## CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES




- A Mango.** Se usa para controlar el movimiento ascendente y descendente de la placa superior de la parrilla.
- B Placa Superior de la Parrilla.** Contiene un elemento calefactor y calienta el alimento.
- C Placa Inferior de la Parrilla.** Contiene un elemento calefactor y calienta el alimento.
- D Selector del Control de Termostato.** Se usa para fijar o ajustar la temperatura de la placa de cocción. Los números en el selector corresponden a la temperatura de la placa de la parrilla. La posición de "0" corresponde a apagado.
- E Luz Piloto.** Indica que el elemento está calentando. La luz se apaga una vez que se alcanza la temperatura fijada. Indica que el elemento está calentando. La luz se apaga una vez que se alcanza la temperatura correspondiente. La unidad continúa manteniendo el calor y la temperatura con la luz encendiéndose y apagándose. Ésta no es una luz indicadora de suministro.
- F Canaleta de Goteo.** Recipiente que recoge la grasa, el aceite y el líquido proveniente de la placa inferior de la parrilla. Se retira para drenarlo y limpiarlo.

## OPERACIÓN

	<b>ADVERTENCIA</b>
	<b>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 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.


	<b>PRECAUCIÓN</b>
	<b>Peligro de quemaduras.</b> 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. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.


Para comenzar a calentar o cocer:

1. Precaliente la unidad a la temperatura deseada.
2. Centre el alimento en la placa inferior de la parrilla.
3. Use el mango para bajar la placa superior de la parrilla hasta a altura deseada.
4. Caliente durante el tiempo deseado.
5. Suba el mango y retire el alimento.
6. Limpie las placas al término de cada ciclo de cocción. Nunca permita que se acumule exceso de grasas ni aceite, ya que ello provocará la formación de carbón en las placas.

## LIMPIEZA

	<b>ADVERTENCIA</b>
	<b>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 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.

	<b>PRECAUCIÓN</b>
	<b>Peligro de quemaduras.</b> 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. 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 la unidad.

**AVISO: No limpie la unidad con lana de acero.**

1. Deje que la unidad se enfríe totalmente antes de limpiarla.
2. Desenchufe la unidad.
3. No sumerja el cable, el enchufe ni la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
4. Use un paño para conducir la grasa o el aceite al interior de la bandeja de goteo.
5. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar la unidad y las placas. Incluidos cepillos que puedan ser usados para remover comida quemada. Luego enjuáguelas totalmente.
6. Séquela totalmente después de limpiarla.
7. Vacíe y limpie la bandeja de goteo.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Solución
La luz piloto no se enciende cuando el control de temperatura está girado hacia arriba.	La unidad no está enchufada.	Enchúfela.
	Luz piloto defectuosa.	Reemplácela.
Las placas de la parrilla no se calientan.	Voltaje bajo o no hay voltaje proveniente del suministro eléctrico (tomacorriente mural).	Verifique que la unidad reciba el voltaje correcto. Si no es así, pida a personal calificado que corrija el problema.
	Elemento calefactor defectuoso.	Reemplácelo.

---

## REPARACIONES

---

Las partes reparables están disponibles en nuestra página web [www.vollrath.com](http://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](http://www.vollrath.com).

---

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters  
1236 North 18th Street  
Sheboygan, Wisconsin  
53081-3201 USA  
Main Tel: 800-624-2051 or 920-457-4851  
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573  
Canada Customer Service: 800-695-8560  
Tech Services: [techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
[www.vollrath.com](http://www.vollrath.com)

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

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