



Outperform every day.™

ENGLISH

Operator's Manual

English, Spanish, French

CAYENNE® FULL SIZE HEAT 'N SERVE RETHERMALIZER



Item	Description	Voltage	Watts	Plug
72023	HS-Ultra full size Rethermalizer	120	1440 (12 Amps)	5-15P
72020	HS-1220 full size Rethermalizer	120	1000 (8.3 Amps)	5-15P
72630	HS-1220 full size Rethermalizer	230	1000 (4.3 Amps)	Schuko
72550	HS-1220 full size Rethermalizer	230	1000 (4.3 Amps)	UK

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. Please read carefully.

WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that *can* cause *severe* personal injury, death, or substantial property damage if the warning is ignored.

CAUTION

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

NOTE

Note is used to notify people of installation, operation, or maintenance information that is important but not hazard-related.

For Your Safety!

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

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- 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 equipment, turn off 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.

FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is intended to rethermalize containers of refrigerated, previously cooked food and hold containers of hot food at safe serving temperatures. This equipment is not intended or designed to cook raw food product.

Before using this equipment it must be cleaned and dried thoroughly.

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

UNPACKING THE EQUIPMENT 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

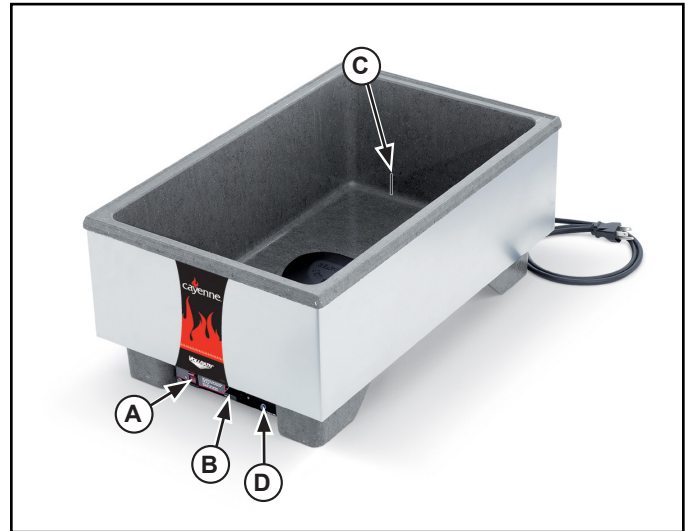


Figure 1. Features and Controls.

- (A) **ON/OFF SWITCH.** Switches the equipment power ON or OFF. A light illuminates when the equipment power is on.
- (B) **HEAT CONTROL.** Used to set or adjust the temperature of the well. The higher the number the higher the temperature, the lower the number the lower the temperature.
- (C) **WATER LEVEL MARKS.** Indicates the correct water level.
- (D) **LOW WATER LIGHT** (domestic models only). Illuminates when the well needs water added. If the light illuminates during operation, clean fresh water must be added to the well.

OPERATION

	WARNING
	<p>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 damaged power cord.</p>
<p>Do not over fill wells, pans or trays. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. Unplug unit before performing service, draining or removing spillage pans and trays. Do not spray water or cleaning products. Do not use a power cord that has been modified or damaged.</p>	

	WARNING
	Burn Hazard. Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating.
Hot surfaces, steam 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. Fill the well to the correct level marks (C) with clean fresh water. Correct level is about 1" (2.5 CM) or approximately 5.5 quarts (5.2 Lt.) of water. Do not over fill. See Figure 1.
2. Plug electrical power cord into a grounded outlet matching the nameplate rated voltage.

NOTE:

If using fractional size pans, adapter bars must be used to keep steam from escaping from between pans.

Rethermalizing refrigerated food that has been previously cooked:

1. Preheat the water in the wells by covering wells with empty food containers or covers, and then turning the unit ON and setting the heat control (B) to the maximum heat setting. Preheat for 15 minutes.
2. Place covered container(s) of chilled food product to be rethermalized into equipment. See food safety precautionary note.
3. During the rethermalization process, monitor food temperatures closely for food safety. The United States Public Health Service recommends that the entire food product reaches and maintains a minimum of 165°F (74°C) for at least 15 seconds to be properly rethermalized. In addition, rethermalized food must pass through the danger zone of 40°F (4° C) to 165°F (74°C) in less than 2 hours to prevent growth of organisms of public health concern. Do not add cold food for rethermalizing while holding hot food.

NOTE:

To reach the required safe food temperature as quickly as possible, do not add water or remove food pan during the rethermalization process.

4. Reduce heat setting to a level that will maintain a safe holding temperature and maintain food quality. See food safety precautionary note.

Hot Food Holding:

1. Preheat the water in the wells by covering wells with empty food containers or covers, and then turning the unit ON and setting the heat control (B) to the maximum heat setting. Preheat for 15 minutes.
2. Place container of hot food product, above 140 °F (60 °C), into preheated equipment.
3. Reduce 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:

4. Maintain water level at or near water level mark. Periodically (approximately 2 hours) remove container of food and check the water level. Add hot water if needed. Some models are equipped with a low water indicator light (D) that illuminates when the water level is low.

When finished using the equipment:

5. Turn the heat control (B) to lowest setting, turn the power switch (A) to the OFF position and unplug unit. When removing hot food containers from unit use gloves, mitts or pot holders to protect hands.
6. Allow the unit and water to cool completely.

CLEANING

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

	WARNING
	Burn Hazard. Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating.
Hot surfaces, steam 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.	

NOTE:

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

1. Unplug the equipment.
2. Allow the equipment to cool completely before cleaning.

	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 damaged power cord.
Do not over fill wells, pans or trays. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. Unplug unit before performing service, draining or removing spillage pans and trays. Do not spray water or cleaning products. Do not use a power cord that has been modified or damaged.	

NOTE:

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

3. When finished using the unit turn the heat control (A) to the lowest setting and unplug unit.
4. When removing hot food containers from unit use gloves, mitts or pot holders to protect hands.
5. Dispose of the water.
6. Using a damp cloth, sponge dipped in soapy water to clean the inside of the well and the outside of the equipment.

TROUBLESHOOTING CHART

Problem	It might be caused by	Course of Action
Low Water Light (some models) illuminates.	Low water in the well.	Add hot water to the well to bring to correct level.
	Pilot light malfunction.	Replace pilot light.
The ON/OFF light comes on, equipment does not heat.	Heating element malfunction.	Replace heating element.
	Thermostat control malfunction.	Replace thermostat control.
The equipment does not get hot enough.	Too much water in the well.	Reduce water amount to the correct level.
The equipment runs out of water in a short time.	Not using adapter bars with partial size or special shaped pans.	Use adapter bars.

SERVICE AND REPAIR

There are no user serviceable parts within this appliance. To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the equipment or replace a damaged power cord yourself. Do not send equipment directly to The Vollrath Company LLC. Please contact Vollrath Technical Service from the list below.

Vollrath Technical Service • 1-800-628-0832 (USA) • 1-920-457-4851
• Email: techservicereps@vollrathco.com

When contacting Vollrath Technical Service, 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 each of its products listed below against defects in materials and workmanship for the applicable period provided below. All other products manufactured or distributed by The Vollrath Company LLC are warranted against defects in materials and workmanship for a period of one year. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase 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.

- Replacement parts – The warranty period is 90 days.

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, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 920-457-4851
Main Fax: 920-459-6573
Service Tel: 920-457-4851
Service Fax: 920-459-5462

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

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
29D, 855 South Pu Dong Road
Shanghai, China 200120
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768



Outperform every day.™

ESPAÑOL

Manual del operador

RETERMALIZADOR HEAT 'N SERVE DE TAMAÑO COMPLETO CAYENNE®



Artículo	Descripción	Voltaje	Vatios	Enchufe
72023	Retermalizador de tamaño completo modelo 1220	120	1440 (12 amperios)	5-15P
72020	Retermalizador de tamaño completo modelo 1220	120	1000 (8.3 amperios)	5-15P
72630	Retermalizador de tamaño completo modelo 1220	230	1000 (4.3 amperios)	Schuko
72550	Retermalizador de tamaño completo modelo 1220	230	1000 (4.3 amperios)	R.-U.

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 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.

¡Por su propia seguridad!

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

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 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.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO:

Este equipo está diseñado para retermalizar recipientes de alimentos refrigerados previamente cocidos y mantener los recipientes de comida caliente a temperaturas de servicio seguras. Este equipo no está diseñado ni tiene el propósito de cocer alimentos crudos.

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

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. Enchúfelo 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

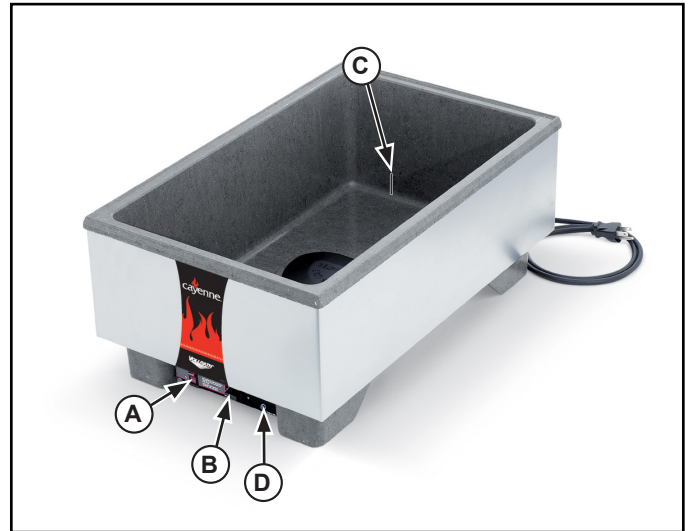


Figura 1. Características y controles.

- (A) INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO.** ENCIENDE y APAGA el suministro del equipo. Se ilumina una luz cuando el equipo está encendido.
- (B) CONTROL TÉRMICO.** Se usa para fijar o ajustar la temperatura del receptáculo. Mientras más alto o más bajo sea el número, más alta o más baja es la temperatura respectivamente.
- (C) MARCAS DEL NIVEL DEL AGUA.** Indican el nivel correcto del agua.
- (D) LUZ DE NIVEL DE AGUA BAJO (120 voltaje modelos).** Se ilumina cuando el receptáculo necesita más agua. Si la luz se ilumina durante la operación, se debe agregar agua limpia y fresca al receptáculo.

OPERACIÓN

	ADVERTENCIA
<p>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.</p>	
<p>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 bandejas y fuentes para derrame. No rocíe agua ni agentes de limpieza. No use un cable eléctrico modificado ni dañado.</p>	

	ADVERTENCIA
	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. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.

1. Llene el receptáculo hasta las marcas de nivel correcto (C) con agua limpia y fresca. El nivel correcto es de aproximadamente 2.5 cm (1") o aproximadamente 5.2 Lt. (5.5 ct. gal.) de agua. No lo llene excesivamente. Consulte la Figura 1.
2. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.

NOTA:

Si va a usar fuentes de tamaños fraccionales, deben emplearse las barras adaptadoras para impedir que el vapor escape entre las fuentes.

Retermalización de alimento refrigerado previamente cocido:

1. Precaliente el agua en los receptáculos cubriéndolos con tapas o recipientes de alimento vacíos, luego encienda la unidad y fije el control térmico (B) en el ajuste máximo de calor. Precaliente el agua durante 15 minutos.
2. Coloque en el equipo el o los recipientes tapados de alimento enfriado que va a retermalizar. Consulte la nota cautelar sobre seguridad de los alimentos.
3. Durante el proceso de retermalización, 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 que todo el alimento alcance y mantenga un mínimo de 74°C (165°F) durante al menos 15 segundos a fin de retermalizarlo correctamente. Además, el alimento retermalizado debe pasar por la zona de peligro de 4°C (40°F) a 74°C (165°F) en menos de 2 horas para prevenir el crecimiento de organismos que pueden afectar la salud pública. No agregue alimento frío para retermalizarlo mientras conserva alimento caliente.

NOTA:

Para alcanzar la temperatura segura para los alimentos lo más rápido posible, no agregue agua ni retire el alimento de la fuente durante el proceso de retermalización.

4. Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que permita mantener una temperatura de conservación segura así como la calidad del alimento. Consulte la nota cautelar sobre seguridad de los alimentos.

Conservación de alimentos calientes

1. Precaliente el agua en los receptáculos cubriéndolos con tapas o recipientes de alimento vacíos, luego encienda la unidad y fije el control térmico (B) en el ajuste máximo de calor. Precaliente el agua durante 15 minutos.
2. Coloque el recipiente de alimento caliente por sobre los 60 °C (140 °F), en el equipo precalentado.
3. 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 60 °C (140 °F) 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:

1. 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. Algunos modelos vienen equipados con una luz indicadora (D) de nivel de agua bajo que se ilumina cuando dicho nivel está bajo.

Cuando termine de usar el equipo.

1. Gire el control térmico (B) hasta su ajuste más bajo, gire el interruptor de suministro (A) a 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.

LIMPIEZA

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

	ADVERTENCIA
	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. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.

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.

1. Desenchúfelo.
2. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de limpiarlo.

	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 bandejas y fuentes para derrame. No rocíe agua ni agentes de limpieza. No use un cable eléctrico modificado ni dañado.

NOTA:

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

3. Cuando termine de usar la unidad, gire el control térmico (A) hasta el ajuste más bajo y desenchúfela.
4. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire recipientes de comida caliente de la unidad.
5. Deseche el agua.
6. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar el interior del receptáculo y la parte externa del equipo.

TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Solución
La luz de nivel de agua bajo (algunos modelos) se ilumina.	Bajo nivel de agua en el receptáculo.	Agregue agua caliente al receptáculo hasta el nivel correcto.
	Luz piloto defectuosa.	Reemplácela.
La luz de encendido/apagado se enciende, 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.
Al equipo se le agota el agua rápidamente.	No se están usando barras adaptadoras con fuentes de tamaño parcial o forma especial.	Use barras adaptadoras.

SERVICIO Y REPARACIÓN

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar el equipo ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe el equipo directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Devoluciones de calentadores VOLLRATH 1-800-628-0832 • 1-920-457-4851
• E-mail: techservicereps@vollrathco.com

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 cada uno de sus productos enumerados a continuación contra defectos en materiales y fabricación durante el período pertinente indicado a continuación. Todos los demás productos fabricados o distribuidos por The Vollrath Company LLC están garantizados contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo.

- Repuestos – período de garantía de 90 días.

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, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 920-457-4851
Main Fax: 920-459-6573
Service Tel: 920-457-4851
Service Fax: 920-459-5462

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

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
29D, 855 South Pu Dong Road
Shanghai, China 200120
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

Manuel d'utilisation

APPAREIL DE REMISE EN TEMPÉRATURE HEAT 'N SERVE GRANDE TAILLE CAYENNE[®]



Article	Description	V	Watts	Fiche
72023	Appareil de remise en température grande taille HS-Ultra	120	1440 (12 A)	5-15P
72020	Appareil de remise en température grande taille HS-1220	120	1000 (8.3 A)	5-15P
72630	Appareil de remise en température grande taille HS-1220	230	1000 (4.3 A)	Schuko
72550	Appareil de remise en température grande taille HS-1220	230	1000 (4.3 A)	R.-U.

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 votre sécurité !

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

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 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.
- 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.

FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné à remettre en température les boîtes d'aliments cuits réfrigérés et à maintenir au chaud les aliments chauds à une température de service sûre. Cet appareil n'est pas destiné à la cuisson de produits alimentaires crus.

Avant d'utiliser cet appareil, il doit être minutieusement nettoyé et essuyé.

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

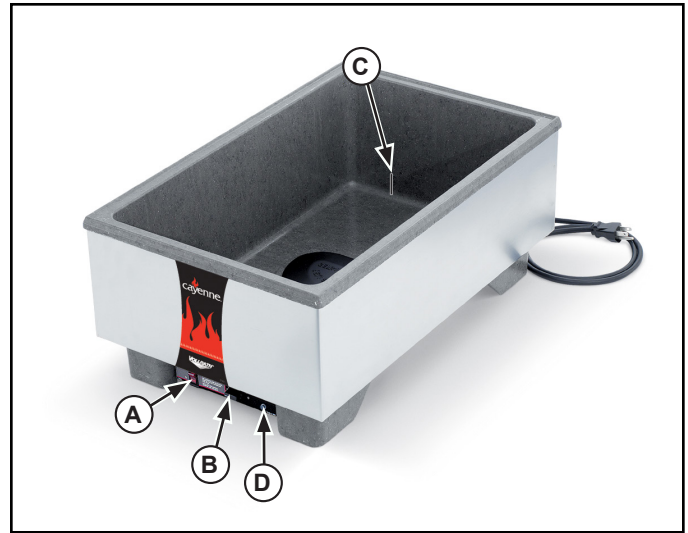



Figure 1. Caractéristiques et commandes

- (A) **INTERRUPTEUR DE MARCHE/ARRÊT.** Permet la mise en marche et l'arrêt de l'appareil. Un voyant s'allume quand l'appareil est sous tension.
- (B) **SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE.** Permet de régler la température du bac. Plus le nombre est élevé, plus la température est haute, et inversement.
- (C) **REPÈRES DE NIVEAU D'EAU.** Indique le niveau d'eau correct.
- (D) **VOYANT DE NIVEAU D'EAU BAS** (120 v modèles). S'allume quand le compartiment a besoin d'eau. Si le voyant s'allume en cours d'utilisation, de l'eau fraîche et claire doit être ajoutée au compartiment.

MODE D'EMPLOI

	AVERTISSEMENT
<p>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.</p>	
<p>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. Débranchez l'appareil avant toute maintenance, vidange ou retrait des bacs à eaux et plateaux. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants.</p>	

	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. Ne faites pas tomber de l'eau sur la surface de cuisson sous peine de projections de graisse.

1. Remplissez le compartiment d'eau fraîche et claire jusqu'au repère de niveau correct (C). Le niveau correct se situe à 2.5 cm (1 po) environ pour 5.2 l (5.5 qt) d'eau à peu près. Ne remplissez pas trop. Voir la figure 1.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.

REMARQUE :

Si vous utilisez des bacs de taille fractionnaire, des barres intermédiaires devront être utilisées pour éviter la fuite de vapeur entre les bacs.

Remise en température d'aliments réfrig. préalablement cuits :

1. Préchauffez l'eau dans les compartiments en les couvrant de bacs à aliments vides ou de couvercles, puis allumez l'appareil et tournez le sélecteur (B) au réglage maximum. Préchauffez pendant 15 minutes.
2. Placez les bacs couverts de produits alimentaires froids à remettre en température dans l'appareil. Voir la précaution sur la sécurité des aliments.
3. Durant le processus de remise en température, surveillez de près la température des aliments pour vous assurer qu'elles sont sûres. Le Service d'hygiène publique des États-Unis recommande que l'ensemble du produit alimentaire atteigne et reste au moins à 74 °C (165 °F) pendant 15 secondes minimum pour une remise en température adéquate. Par ailleurs, les aliments remis en température doivent passer à travers la zone dangereuse de 4 °C (40 °F) à 74 °C (165 °F) en moins de 2 heures pour éviter le développement d'organismes posant un problème pour la santé publique. N'ajoutez pas d'aliments froids pour remise en température tout en gardant des aliments au chaud.

REMARQUE :

Pour atteindre la température sûre requise pour les aliments le plus vite possible, n'ajoutez pas d'eau ou n'enlevez de bac contenant des aliments durant le processus de remise en température.

4. 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.

Maintien au chaud de plats chauds :

1. Préchauffez l'eau dans les compartiments en les couvrant de bacs à aliments vides ou de couvercles, puis allumez l'appareil et tournez le sélecteur (B) au réglage maximum. Préchauffez pendant 15 minutes.
2. Placez le bac contenant le produit alimentaire chaud (plus de 60 °C / 140 °F) dans l'appareil préchauffé.
3. 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 60 °C (140 °F) min. 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 :


4. 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. Ajoutez de l'eau chaude au besoin. Certains modèles sont équipés d'un voyant de niveau d'eau bas (D) qui s'allume quand le niveau d'eau est bas.

Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil :

5. Tournez le thermostat (B) au réglage le plus bas, mettez l'interrupteur (A) en 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.
6. Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau.

NETTOYAGE

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


	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. Ne faites pas tomber de l'eau sur la surface de cuisson sous peine de projections de graisse.

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.

1. Débranchez l'appareil.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

	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. Débranchez l'appareil avant toute maintenance, vidange ou retrait des bacs à eaux et plateaux. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants.

REMARQUE :

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

3. Une fois que vous aurez fini d'utiliser l'appareil, tournez le thermostat (A) au réglage le plus bas et débranchez l'appareil.
4. Lorsque vous retirez bacs à aliments chauds de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
5. Jetez l'eau.
6. 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.

TABLEAU DE DÉPANNAGE

Problème	La cause en est peut-être	Mesure corrective
Le voyant de niveau d'eau bas (certains modèles) s'allume.	Bas niveau d'eau dans le compartiment.	Ajoutez de l'eau chaude au compartiment pour la monter au bon niveau.
	Voyant en panne.	Remplacez le voyant.
Le voyant ON/OFF s'allume, mais 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.
L'appareil se trouve vite à court d'eau.	Vous n'utilisez pas les barres intermédiaires avec les bacs de taille partielle ou de forme spéciale.	Utilisez les barres intermédiaires.

SAV ET RÉPARATIONS

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. 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. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

Service de retournez VOLLRATH • 1-800-628-0832 • 1-920-457-4851
• Email: techservicereps@vollrathco.com

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 LLC garantit chacun de ses produits ci-dessous contre les vices de matériaux et les malfaçons pendant la période applicable indiquée ci-après. Tous les autres produits fabriqués ou distribués par la Vollrath Company LLC sont garantis contre les vices de matériaux et les malfaçons pendant une période d'un an. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu.

- Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours

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, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 920-457-4851
Main Fax: 920-459-6573
Service Tel: 920-457-4851
Service Fax: 920-459-5462

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

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
29D, 855 South Pu Dong Road
Shanghai, China 200120
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768