

COUNTERTOP PIZZA/BAKE OVEN

Thank you for purchasing this Vollrath® product! Save this manual for reference and the packaging in case shipping is necessary.

SAFETY PRECAUTIONS

To help ensure safe use, please read and fully understand this manual and all safety messages before operation!

WARNING

Warning indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION

Caution indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE: Addresses practices not related to physical injury.

To reduce risk of injury or damage to the unit:

- Only plug this unit directly into a grounded electrical outlet that matches the nameplate-rated voltage. Do not use extension cords or power strips of any kind.
- Use unit in a flat, level position.
- Turn off, unplug, and let the unit cool before cleaning or moving and when not in use.
- Outside of unit should not be sprayed with liquid or foam.
- Clean unit with something other than steel wool.
- Keep unit and power cord away from open flames, electric burners, and excessive heat.
- Operate in non-public areas, away from children—and attend the unit during use.
- Only operate properly functioning, undamaged units.
- Clean the unit daily.
- Do not set anything on top of the unit or door; never stack units.
- The unit may be hot, even though the indicator light is off.

FUNCTION & PURPOSE

These units are intended to bake pizza and various breads in direct contact with ceramic decks. They are not intended for household, industrial, or laboratory use.

UNPACKING THE UNIT



1. Remove packing material, tape, and protective plastic.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Place the unit in desired location.
4. Plug unit into a properly grounded electrical supply matching the nameplate rating.

NOTICE: Using incorrect voltage can cause damage and will void the warranty.



Item	Model	Description
PBO4-208240	PBOV-208240	Pizza/Bake Oven—208-240V

CLEARANCE & ENVIRONMENT

	 WARNING
	<p>Fire Hazard, Injury, or Property Damage. Unit must be installed by qualified personnel in accordance with all federal, state, and local codes. Improper installation can result in injury or death. Unit must be used with included legs to avoid overheating and fire.</p>

- This unit should be installed adjacent to non-combustible surfaces in a flat location.
- Ensure unit is level to avoid damage during operation.
- Ambient temperatures must be at or below 104 °F (40 °C).
- Install included 4" legs to meet agency requirements.
- To avoid damage, plug the unit into a properly grounded electrical supply that matches the nameplate rating.

BEFORE FIRST USE

1. Clean the unit per the Cleaning and Maintenance section.
2. Turn Bake Control to 400 °F (204 °C) for 1 hour with the oven door open. Odors from burning in ceramic decks are normal.
3. Close the door and turn the thermostat control to 500 °F (260 °C). Run the oven for 2 hours.

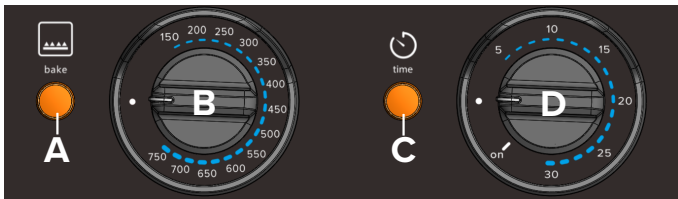
OPERATION

	 CAUTION
	<p>Burn Hazard. Do not touch cookware, heating surface, food, or metal portions of the unit during operation.</p>

OPERATION—PIZZA BAKING INSTRUCTIONS & TIPS

- The temperature range for pizza baking is usually higher than general baking, typically 500–575 °F (260–302 °C).
- Bake pizza until cheese bubbles and bottom crust is brown.
- Ensure food and crust are fully defrosted before baking.
- It is highly recommended to rotate pizza during baking.
- Bake pizza with more toppings longer, at lower temperatures.
- Follow cooking/baking instructions provided on pre-made food.

FEATURES & CONTROLS



- A. Bake Light**—turns on and off as the heating elements cycle.
- B. Bake Control**—sets baking temperature between 150 °F - 750 °F (66 °C - 399 °C); 0 is off. **Bake Timer (D) must be set for heating elements to operate.**
- C. Bake Timer Light**—indicates when the Bake Timer and Bake Control are set.
- D. Bake Timer**—determines time in Bake Mode from 5-30 minutes or can be set to continuously ON.

CLEANING & MAINTENANCE

	WARNING
	<p>Electrical Shock Hazard. Keep water and other liquids from entering the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock or short circuit.</p> <p>Do not immerse the cord, plug, or unit in water or any other liquid—or operate if the unit or cord are damaged or altered.</p>

	WARNING
	<p>Burn Hazard. To avoid burns and splattering, do not touch cookware, heating surfaces, or food—or drop water onto cooking surfaces while operating.</p>

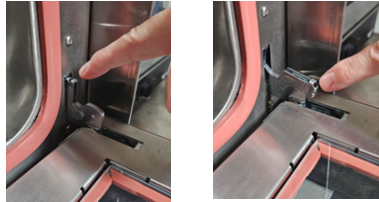
NOTICE: Clean the unit daily.

NOTICE: Do not use water on ceramic decks—or caustic chemicals, steel wool, or commercial cleaners on the unit.

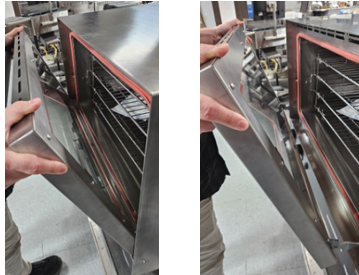
1. Turn off and unplug the unit.
2. Protect your hands and remove hot food.
3. Allow unit to cool completely.
4. Wipe the outside of the unit with mild soap and a little water.
5. Completely dry the unit with towels or allow it to air dry.
6. Scrape out spillage on ceramic decks.
7. For hard-to-clean, baked-on food on decks:
 - a. Turn unit to the maximum temperature for 30 minutes.
 - b. Allow unit to cool, then brush away deck residue.

Removing the Door for Cleaning

1. Turn off and unplug unit and allow it to cool completely.
2. Open door to locate vertical locking tabs on the hinges; use your finger to pull locking tabs so they are horizontal.



3. Slowly close the door until it will not close any further; then lift up on the door so hinges release from receivers.



Installing the Door

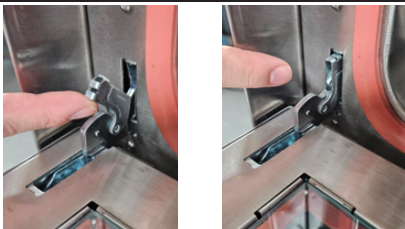
1. Line up the slot at the bottom of each hinge with the receiver front so that hinges drop into place.



2. Fully open the door to the horizontal position.



3. Push the Locking Tabs back to the vertical position.



4. Close the door to ensure it is working properly.



TROUBLESHOOTING

Problem	Potential Cause	Course of Action
Unit does not have power.	Unit is not plugged in.	Plug in the unit.
	Outlet malfunctioned.	Contact an authorized service agent.
	Circuit breaker tripped.	Reset the breaker.
Unit is not heating.	Bake timer is not set.	Set the Bake Timer to ON or a specific time.
	Heating element malfunctioned.	Contact Vollrath Technical Services.
	Heating control malfunctioned.	
Pilot light does not work.	The light has malfunctioned.	

SERVICE & REPAIR

Serviceable parts are available on vollrathfoodservice.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 item number, model number (if applicable), serial number, and proof of purchase showing the date 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 announcements, visit vollrathfoodservice.com.

VOLLRATH®

The Vollrath Company, L.L.C.

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
Customer Service: 800.628.0830
Canada Customer Service: 800.695.8560

Technical Services

techservicereps@vollrathco.com
Induction Products: 800.825.6036
Countertop Warming Products: 800.354.1970
All Other Products: 800.628.0832

FOUR À PIZZA/PAIN SUR COMPTOIR

Merci d'avoir acheté ce produit Vollrath®. Conservez ce manuel pour référence ultérieure et gardez l'emballage d'origine si une réexpédition s'avère nécessaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir une utilisation en toute sécurité, lisez attentivement ce manuel et tous les messages de sécurité avant de mettre en service l'appareil.

AVERTISSEMENT

Un message Avertissement indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque de se solder par la mort ou des blessures graves.

ATTENTION

Un message Attention indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou de gravité modérée.

AVIS : porte sur des pratiques n'entraînant pas de blessures physiques.

Pour réduire le risque de blessures et de dommages sur l'appareil :

- Ne branchez cet appareil que directement sur une prise avec terre correspondant à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique. N'utilisez pas de rallonges électriques ou barrettes d'alimentation de quelque type que ce soit.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- Éteignez et débranchez l'appareil, puis laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer, ou bien lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne vaporisez pas de liquide ou de mousse sur l'extérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas de laine d'acier pour nettoyer l'appareil.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, brûleurs électriques, ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil sans eau dans le compartiment.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants – et restez toujours près de l'appareil lorsqu'il est en service.
- Utilisez seulement l'appareil s'il est en bon état et s'il fonctionne correctement.
- Nettoyez l'appareil tous les jours.
- N'oubliez pas que l'appareil peut être encore chaud même si le voyant est éteint.

FONCTION & OBJET

Ces appareils sont destinés à la cuisson des pizzas et pains variés en contact direct avec les plaques en céramique. Ils ne sont pas prévus pour une utilisation ménagère, industrielle, ou en laboratoire.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

1. Retirez le matériel d'emballage, le ruban adhésif et le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle 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.



Article	Modèle	Description
PBO4-208240	PBO4-208240	Four à pizza/pain-208-240V

AVIS : Pour réduire le risque de blessures et de dommages sur l'appareil.

DÉGAGEMENTS ET ENVIRONNEMENT



AVERTISSEMENT


Risque de départ de feu, de blessures ou de dégâts matériels. L'appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément à tous les codes locaux, provinciaux et nationaux. Une installation incorrecte peut provoquer des blessures ou la mort. L'appareil doit être utilisé avec les pieds fournis afin d'éviter tout risque de surchauffe et d'incendie.

- Nettoyez l'appareil conformément aux instructions de la section Nettoyage et Entretien.
- Cet appareil doit être installé bien à plat, près de surfaces non combustibles.
- Vérifiez que l'appareil est bien à l'horizontale pour éviter tout dommage en cours d'utilisation.
- La température ambiante doit être inférieure ou égale à 40 °C (104 °F). Installez les pieds de 4" fournis pour répondre aux exigences des agences.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, branchez-le sur une prise électrique correctement mise à la terre et correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyez l'appareil conformément aux instructions de la section Nettoyage et Entretien.
2. Réglez le thermostat sur 204 °C (400 °F) et laissez le four chauffer pendant 1 heure à cette température avec la porte du four ouverte. Il est normal de sentir des odeurs de brûlé provenant des plaques en céramique.
3. Fermez la porte et réglez le thermostat sur 260 °C (à 500 °F). Faites chauffer le four pendant 2 heures.

FUNCIONAMIENTO



PRECAUCIÓN

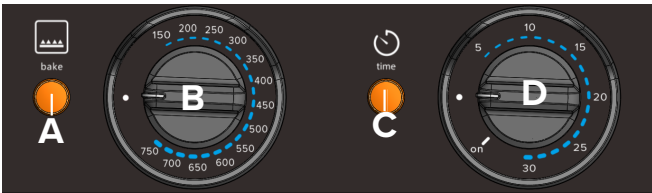
Risque de brûlure. Ne touchez pas le récipient de cuisson, la surface chauffante, les aliments ou les parties métalliques de l'appareil lorsque ce dernier est en cours d'utilisation.

UTILISATION—INSTRUCTIONS ET ASTUCES POUR LA CUISSON DES PIZZAS

- La gamme de température pour la cuisson des pizzas est généralement plus élevée que pour d'autres cuissons, en général 260–302 °C (500–575 °F)
- Faites cuire la pizza jusqu'à ce que le fromage commence à faire des bulles et que la croûte soit dorée.
- Assurez-vous que la garniture et la croûte sont bien complètement dégivrées.
- Il est vivement recommandé de faire tourner la pizza durant la cuisson.
- Si la pizza comporte plus d'ingrédients dans la garniture, faites-la cuire plus longtemps, à des températures moins élevées.
- Suivez les instructions de cuisson fournies sur les produits alimentaires prêts à cuire.

FONCTIONS ET COMMANDES

A. Voyant cuisson—s'allume et s'éteint selon le cycle des éléments chauffants.



- B. Règle la température de cuisson** entre 66 °C - 399 °C (150 °F - 750 °F) ; 0 représente l'arrêt. **La minuterie (D) doit être mise en service pour que les éléments chauffants fonctionnent.**
- C. de la minuterie**—s'allume quand la minuterie de cuisson et le thermostat sont réglés aux consignes voulues.
- D. Temporizador de horneado**—determina el tiempo en el modode horneado de 5 a 30 minutos o puede fijarse en encendido continuo.

NETTOYAGE & ENTRETIEN

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 ou un court-circuit. Ne plongez pas le cordon, fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide — n'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son cordon a subi des dommages ou des modifications.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.

Pour éviter les brûlures et les projections, ne touchez pas le récipient de cuisson, les surfaces chauffantes ou les aliments et ne laissez pas tomber d'eau sur les surfaces de cuisson lorsque l'appareil est en marche.

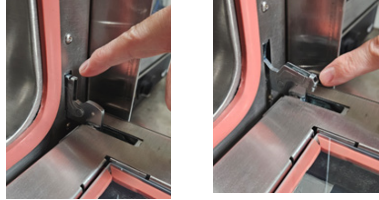
AVIS : Nettoyez l'appareil tous les jours.
AVIS : N'utilisez pas d'eau sur les plaques en céramique

commerce pour nettoyer l'appareil.

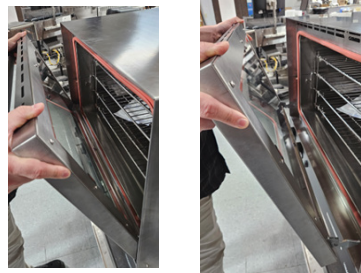
1. Mettez l'appareil sur arrêt et débranchez-le.
2. Protégez vos mains et retirez les aliments chauds.
3. Laissez refroidir complètement appareil.
4. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec du savon doux et un peu d'eau.
5. Séchez complètement l'appareil avec des essuie-tout ou laissez sécher à l'air.
6. Raclez les résidus sur les plaques en céramique.
7. Para alimentos difíciles de limpiar y horneados en pisos.

Démontage de la porte pour nettoyage

1. Éteignez et débranchez l'appareil, puis laissez-le refroidir complètement.
2. Ouvrez la porte pour repérer les languettes de blocage sur les charnières: tirez ces languettes de blocage avec vos doigts jusqu'à ce qu'elles soient horizontales.



3. Fermez doucement la porte jusqu'à ce que vous ne puissiez plus la fermer davantage ; puis soulevez la porte afin que les charnières sortent des logements.



Montage de la porte

1. Positionnez la fente de la partie inférieure de chaque charnière face au logement de sorte que les charnières puissent bien s'y insérer.



2. Ouvrez complètement la porte jusqu'à la position horizontale.



3. Remettez les languettes de blocage en position verticale.



4. Fermez la porte avec précaution pour vous assurer qu'elle fonctionne correctement.



Problème	Causes possibles	Mesure corrective
L'appareil n'est pas alimenté.	L'appareil n'est pas branché.	Enchúfela.
	Mauvais fonctionnement de la prise.	Comuníquese con un agente de servicio autorizado.
	Le disjoncteur a déclenché.	Reinícielo.
L'appareil ne chauffe pas.	La minuterie n'est pas en service.	Fije el temporizador en la posición de encendido (ON) o en un tiempo específico.
	Élément chauffant en panne.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Thermostat en panne	
Le voyant ne marche pas.	Luz defectuosa.	

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur vollrathfoodservice.com.

Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company LLC. Pour des instructions, contactez les services techniques de Vollrath.

Lorsque vous contacterez les services techniques de Vollrath, tenez-vous prêt à fournir le numéro d'article, le numéro de modèle (s'il y a lieu), le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

GARANTIE DE THE 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 que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons, comme indiqué dans notre déclaration complète de garantie. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d'une modification ou bien d'un emballage inadapté lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

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

VOLLRATH®

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
 Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
 Main Tel: 800.624.2051 o 920.457.4851
 Main Fax: 800.752.5620 o 920.459.6573
 Customer Service: 800.628.0830
 Canada Customer Service: 800.695.8560

Services techniques

techservicereps@vollrathco.com
 Produits à induction: 800.825.6036
 Réchauds de comptoirs: 800.354.1970
 Tous les autres produits: 800.628.0832

HORNO DE MOSTRADOR PARA PIZZAS/HORNEAR

¡Gracias por comprar este producto Vollrath®! Guarde este manual para referencia y conserve el embalaje en caso de que sea necesario realizar un envío.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

¡Para ayudar a garantizar un uso seguro, lea y comprenda completamente este manual y todos los mensajes de seguridad antes del funcionamiento!

ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones graves o letales.

PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones leves o moderadas.

NOTA: Aborda las prácticas no relacionadas con lesiones personales.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la unidad:

- Solo enchufe esta unidad directamente en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. No use cables de extensión ni regletas eléctricas de ningún tipo.
- Use la unidad en posición plana y nivelada.
- Apague la unidad, desenchúfela y deje que se enfríe antes de limpiarla o trasladarla cuando no la use.
- El exterior de la unidad no debe rociarse con líquido ni espuma.
- Limpie la unidad con algo que no sea lana de acero.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos y calor excesivo.
- Opérela en áreas no públicas, lejos de los niños, y esté atento a la unidad durante su uso.
- Solo opere unidades que funcionen correctamente y no estén dañadas.
- Limpie la unidad diariamente.
- No coloque nada encima de la unidad o la puerta; nunca apile unidades.
- La unidad puede estar caliente a pesar de que la luz indicadora esté apagada.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Estas unidades están diseñadas para hornear pizza y diversos tipos de pan en contacto directo con pisos cerámicos. No están diseñadas para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

1. Retire el material y la cinta de embalado, así como el plástico
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Coloque la unidad en la ubicación deseada.
4. Enchúfela en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa.

NOTA: Usar un voltaje incorrecto puede dañar la unidad y anulará la garantía.



Artículo	Modelo	Descripción
PBO4-208240	PBO4-208240	Horno para pizzas/hornear, 208-240 V

ESPACIO LIBRE Y AMBIENTE


	 ADVERTENCIA
	Peligro de incendio, lesiones o daños materiales. Esta unidad debe instalarla personal calificado de acuerdo con todos los códigos federales, estatales y locales. La instalación incorrecta puede causar lesiones o la muerte. La unidad debe utilizarse con las patas incluidas para evitar sobrecalentamiento e incendio.

- Esta unidad debe instalarse adyacente a superficies no combustibles en un lugar plano.
- Cerciórese de que esté nivelada para evitar daños durante el funcionamiento.
- La temperatura ambiente debe estar entre o ser inferior a 104 °F (40 °C).
- Instale las patas de 4 pulgadas que se incluyen para cumplir con los requisitos de la agencia.
- Se incluyen para cumplir con los requisitos de la agencia.
- Para evitar daños, enchufe la unidad en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Limpie la unidad según las instrucciones de la sección Limpieza y mantenimiento.
2. Gire el control de horneado hasta 400 °F (204 °C) durante 1 hora con la puerta del horno abierta. Los olores provenientes de la combustión en los pisos cerámicos son normales.
3. Cierre la puerta y gire el control de termostato hasta los 500 °F (260 °C). Haga funcionar el horno durante 2 horas.

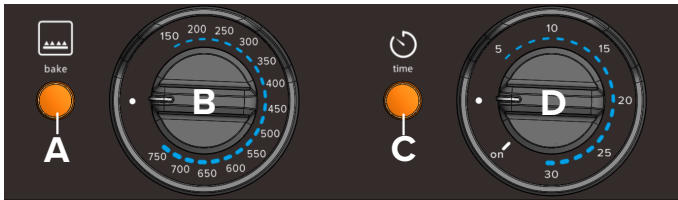
FUNCIONAMIENTO

	 PRECAUCIÓN
	Peligro de quemaduras. No toque los utensilios ni baterías de cocina, la superficie de cocción, los alimentos ni las partes metálicas durante el funcionamiento.

FUNCIONAMIENTO: INSTRUCCIONES Y CONSEJOS PARA HORNEAR PIZZA

- El margen de temperatura para hornear pizza suele ser más alto que el de horneado general, normalmente 500-575 °F (260-302 °C).
- Hornee la pizza hasta que el queso burbujee y la corteza inferior esté de color marrón.
- Cerciórese de que los alimentos y la corteza estén completamente descongelados antes de hornearlos.
- Es muy recomendable rotar la pizza durante el horneado.
- Hornee la pizza con más ingredientes por más tiempo y a temperaturas más bajas.
- Siga las instrucciones de cocción/horneado que vienen en el alimento precocidos.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A. Luz de horneado**—se enciende y se apaga según el ciclo de los elementos calefactores.
- B. Control de horneado**— fija la temperatura de horneado entre 150 °F y 750 °F (66 °C y 399 °C); 0 es la posición de apagado. **El temporizador de horneado (D) debe estar encendido para que los elementos calefactores funcionen.**
- C. Luz del temporizador de horneado**— indica cuando están encendidos el temporizador y el control de horneado.
- D. Temporizador de horneado**—determina el tiempo en el modode horneado de 5 a 30 minutos o puede fijarse en encendido continuo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

	ADVERTENCIA
	Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido a la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica o cortocircuito. No sumerja el cable, el enchufe o la unidad en agua ni en ningún otro líquido, ni opere la unidad si esta o el cable están dañados o alterados.

	ADVERTENCIA
	Peligro de quemaduras. Para evitar quemaduras y salpicaduras, no toque los utensilios de cocina, las superficies de calentamiento ni la comida, ni deje caer agua sobre las superficies de cocción mientras la unidad esté en funcionamiento.

AVISO: Limpie la unidad diariamente.

A
químicos cáusticos, lana de acero o limpiadores comerciales.

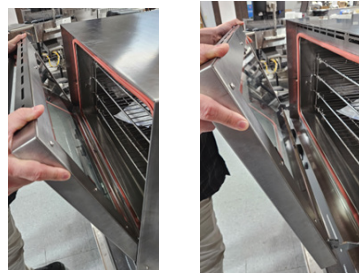
1. Apague y desenchufe la unidad.
2. Protéjase las manos y retire la comida.
3. Deje que la unidad se enfríe totalmente.
4. Limpie el exterior de la unidad con detergente suave y un poco de agua.
5. Seque completamente la unidad con toallas o déjela secar al aire.
6. Raspe los derrames en los pisos cerámicos.
7. Para alimentos difíciles de limpiar y horneados en pisos:
 - a. Encienda la unidad a temp. máx. durante 30 minutos.
 - b. Deje que la unidad se enfríe, luego cepille los residuos del piso.

Retiro de la puerta para la limpieza

1. Apague y desenchufe la unidad, y deje que se enfríe completamente.
2. Abra la puerta para ubicar las lengüetas de bloqueo verticales en las bisagras; use el dedo para tirar de las lengüetas de bloqueo de modo que queden horizontales.



3. Cierre lentamente la puerta hasta que no pueda cerrarse más; luego levante la puerta para que las bisagras se suelten de los receptores.



Instalación de la puerta

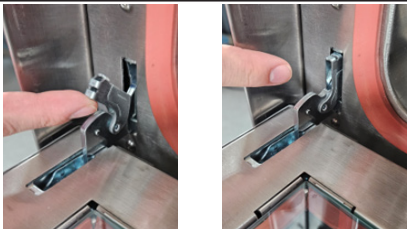
1. Alinee la ranura de la parte inferior de cada bisagra con la parte frontal del receptor para que las bisagras se depositen en su sitio.



2. Abra completamente la puerta hasta la posición horizontal.



3. Vuelva a colocar las lengüetas de bloqueo en posición vertical.



4. Cierre la puerta para asegurarse de que funciona correctamente.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa potencial	Curso de acción
La unidad no tiene suministro.	La unidad no está enchufada.	Enchúfela.
	Tomacorriente defectuoso.	Comuníquese con un agente de servicio autorizado.
	Cortacircuito disyuntado.	Reinícielo.
La unidad no calienta.	El temporizador de horneado no está ajustado.	Fije el temporizador en la posición de encendido (ON) o en un tiempo específico.
	Elemento calefactor defectuoso.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Control de calor defectuoso.	
La luz piloto no funciona.	Luz defectuosa.	

SERVICIO Y REPARACIÓN

En vollrathfoodservice.com encontrará las piezas que puedan ser reparadas.

Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la unidad ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company LLC. Pida instrucciones a los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.

Al comunicarse con los servicios, esté listo para proporcionar el número de artículo, número de modelo (si corresponde), número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

CLÁUSULA DE GARANTÍA DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

Esta garantía no se aplica a los productos adquiridos para uso personal, familiar ni doméstico, y The Vollrath Company LLC no ofrece una garantía por escrito a los compradores para dichos usos.

The Vollrath Company LLC garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación, según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite vollrathfoodservice.com.

VOLLRATH®

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800.624.2051 o 920.457.4851
Main Fax: 800.752.5620 o 920.459.6573
Customer Service: 800.628.0830
Canada Customer Service: 800.695.8560

Técnica de Vollrath
techservicereps@vollrathco.com
Productos de inducción: 800.825.6036
Productos de calentamiento
para mostrador: 800.354.1970
Otros productos: 800.628.0832

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