



Outperform every day.™

ENGLISH

Operator's Manual

Cayenne® Panini and Flat Plate Style Sandwich Presses



Item	Model	Description	Voltage	Watts	Amps	Hz	Plug
40789	TSA7209	Sandwich Press, Ribbed Plate, Natural finish	120	1800	15	60	5-15P
40790	TSA7309	Sandwich Press, Ribbed Plate, Non-Stick Coated	120	1800	15	60	5-15P
4079002	TSA8309CE		220-240	1950-2350	8.8-9.8	50/60	Schuko
40791	TSA7009	Sandwich Press, Flat Plate, Natural Finish	120	1800	15	60	5-15P
40792	TSA7109	Sandwich Press, Flat Plate, Non-Stick Coated	120	1800	15	60	5-15P
4079202	TSA8109CE		220-240	1950-2350	8.8-9.8	50/60	Schuko
40793	TSA7012	Sandwich Press, Flat Plate, Natural Finish, Super-size	120	1800	15	60	5-15P
4079302	TSA8012CE		220-240	2850-3450	13-14.4	50/60	Schuko
4079304			China				

Register your product on-line at www.Vollrath.com

Thank you for purchasing this Vollrath Counter Top Cooking Equipment. Before operating the unit, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. **SAVE THE ORIGINAL BOX AND PACKAGING.** Use this packaging to ship the unit if repairs are needed. **SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**

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 is used to note information that is important but not hazard-related.

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 person 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.

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.

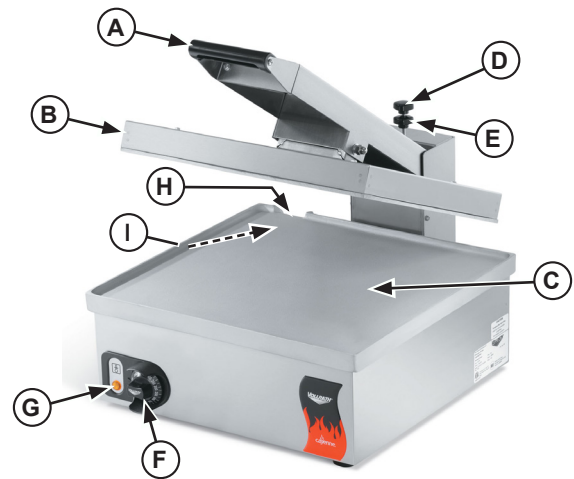
This sandwich press is a medium duty appliance capable of a wide variety of applications. The temperature is thermostatically controlled. The temperature range for non-coated surface models is between 120°F (49°C) and 550°F (288°C). The temperature range for coated surface models is between 120°F (49°C) and 470°F (243°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

Dispose of all packaging, materials in an environmentally responsible manner.


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. Place the unit in the desired position and height.
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.


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 HEIGHT ADJUSTMENT.** This is an adjustable rod that limits or restricts the downward stop position of the top grill plate.
- E LOCK NUT.** Used to lock the position of the height adjustment.
- F THERMOSTAT CONTROL dial.** Used to set or adjust the temperature of the grill plates. The numbers on the dial correspond with the grill plate temperature. The "0" position is off.
- G PILOT LIGHT.** This light indicates that 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 on and off. This is not a power indicator light.
- H DRIP TROUGH.** Opening located on the bottom grill plate for grease or oil to drain out.
- I DRIP CUP.** A container under the grease trough that collects grease, oil and liquid from the grease trough.

OPERATION

	WARNING
	Electrical Shock Hazard. Keep water and other liquids from entering the inside of the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock
Do not 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	

	CAUTION
	Burn Hazard. 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.	

Before initial use, turn the thermostat control to the maximum setting, close the lid and allow unit to burn in for 30 minutes. You may notice smoke appearing due to the cooking surface burning in. This is normal. After 30 minute burn in period the unit is ready for use.


To adjust the self leveling grill plates


1. Center the food product on the bottom grill plate and lower the top grill plate.
2. Adjust the height adjustment until the desired level is reached. Turn the lock nut to set the position of the height adjustment.

To begin heating or cooking

1. Preheat unit to desired temperature.
2. Use handle to lower top grill plate to desired height. Heat or cook for desired length of time.
3. 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.
4. Ensure the drip cup provided is in place on the back of the unit during operation. Empty the grease cup periodically to ensure it does not overflow.

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 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	

	CAUTION
	Burn Hazard. 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 to the drip trough and into the drip cup.
5. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water to clean the unit and plates. Rinse thoroughly.
6. Dry thoroughly after cleaning.
7. Empty and clean the drip cup.

TROUBLESHOOTING

Problem	It 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

There are no user serviceable parts within this appliance. 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 Service from the list below.

VOLLRATH Technical Service • 1-800-628-0832 • 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 the products it manufactures or distributes against defects in materials and workmanship for a period of one year, except as specifically described in our full warranty statement. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase date found on the receipt. Any damages from improper use, abuse, modification or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covered under warranty.

For complete warranty information, product registration and new product announcement, visit www.vollrath.com.



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, 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

Manual del operador

Prensa de sobremesa para sándwiches



Artículo	Modelo	Descripción	Voltaje	Vatios	Amperios	Hz	Enchufe
40789	TSA7209	Prensa para sándwiches, placa acanalada	120	1800	15	60	5-15P
40790	TSA7309	Prensa para sándwiches, placa acanalada, revestida	120	1800	15	60	5-15P
4079002	TSA8309CE		220-240	1950-2350	8.8-9.8	50/60	Schuko
40791	TSA7009	Prensa para sándwiches, placa plana	120	1800	15	60	5-15P
40792	TSA7109	Prensa para sándwiches, placa plana, revestida	120	1800	15	60	5-15P
4079202	TSA8109CE		220-240	1950-2350	8.8-9.8	50/60	Schuko
40793	TSA7012	Prensa para sándwiches, placa plana, grande	120	1800	15	60	5-15P
4079302	TSA8012CE		220-240	2850-3450	13-14.4	50/60	Schuko
4079304			China				

Gracias por comprar este equipo Vollrath de sobremesa para cocinar. Antes de operar la unidad, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE LA CAJA Y EMBALADO ORIGINALES. Deberá utilizarlos para devolver la unidad en caso de que requiera reparaciones. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO.

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. Léelas 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.

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.

FUNCION 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.

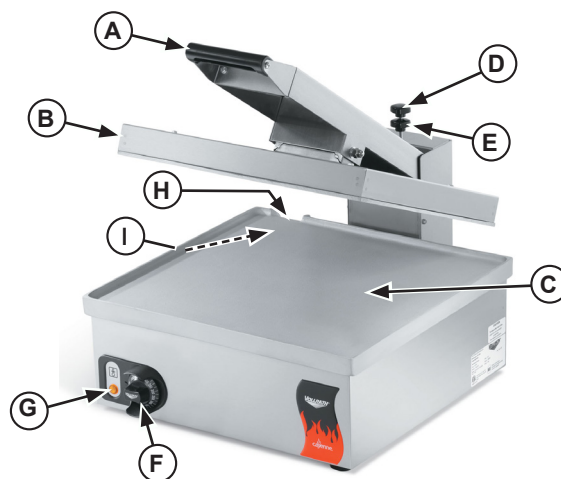
Esta prensa para sándwiches es un artefacto de servicio mediano apto para una amplia variedad de tareas. La temperatura se controla por termostato. El margen de temperatura para los modelos sin revestimiento fluctúa entre 49°C (120°F) y 288°C (550°F). El margen de temperatura para los modelos con revestimiento fluctúa entre 49°C (120°F) y 243°C (470°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. Coloque la unidad en la posición y altura deseadas.
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.

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) AJUSTE DE ALTURA.** Ésta es una varilla ajustable que limita o restringe la posición de parada descendente de la placa superior de la parrilla.
- (E) CONTRATUERCA.** Se usa para trabar la posición del ajuste de altura.
- (F) SELECTOR DEL CONTROL DE TERMOSTATO.** Se usa para fijar o ajustar la temperatura de las placas de la parrilla. Los números en el selector corresponden a la temperatura de la placa de la parrilla. La posición de "0" corresponde a apagado.
- (G) LUZ PILOTO.** Indica que el elemento está calentando. La luz se apaga una vez que se alcanza la temperatura fijada. La unidad continúa manteniendo el calor y la temperatura con la luz encendiéndose y apagándose. Ésta no es una luz indicadora de suministro.
- (H) CANALETA DE GOTEO.** Abertura situada en la placa inferior de la parrilla para drenar la grasa o el aceite.

- ① **COLECTOR DE ACEITE.** Recipiente debajo de la canaleta para grasa que recoge el aceite, la grasa y el líquido proveniente de dicha canaleta.

OPERACIÓN

	<p>ADVERTENCIA</p>
	<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.</p>
<p>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 la unidad si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado.</p>	
	<p>PRECAUCIÓN</p>
	<p>Peligro de quemaduras. No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando la unidad esté calentando o funcionando.</p>
<p>Las superficies y alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua en la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.</p>	

Antes de usar la unidad por primera vez, gire el control de termostato hasta el ajuste máximo, cierre la tapa y deje que la unidad funcione durante 30 minutos. Puede que vea salir humo debido al ardor de la superficie de cocción. Esto es normal. Tras los 30 minutos, la unidad estará lista para usarse.

Para ajustar las placas autonivelantes de la parrilla:

1. Centre el alimento en la placa inferior de la parrilla y baje la placa superior de la misma.
2. Ajuste la altura hasta alcanzar el nivel deseado. Gire la contratuerca para fijar la posición del ajuste de altura.

Para comenzar a calentar o cocer:

1. Precaliente la unidad a la temperatura deseada.
2. Use el mango para bajar la placa superior de la parrilla hasta a altura deseada. Caliente o cocine durante el tiempo deseado.
3. 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.
4. Durante la operación, cerciórese de que el colector de aceite esté en su lugar en la parte posterior de la unidad. Vacíe periódicamente el colector de aceite para que no se rebose.

LIMPIEZA

	<p>ADVERTENCIA</p>
	<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.</p>
<p>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 la unidad si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado.</p>	
	<p>PRECAUCIÓN</p>
	<p>Peligro de quemaduras. No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando la unidad esté calentando o funcionando.</p>
<p>Las superficies y alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua en la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.</p>	

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente la unidad.

NOTA:

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 dirigir la grasa o el aceite a la canaleta de goteo y al interior de del colector de aceite.
5. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar la unidad y las placas, luego enjuáguelas totalmente.
6. Séquela totalmente después de limpiarla.
7. Vacíe y limpie el colector de aceite.

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

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. 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.

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

Presse à sandwich de comptoir



Article	Modele	Description	V	Watts	Amps	Fiche	Plug
40789	TSA7209	Presse à sandwich, plaque crantée	120	1800	15	60	5-15P
40790	TSA7309	Presse à sandwich, plaque crantée, revêtue	120	1800	15	60	5-15P
4079002	TSA8309CE		220-240	1950-2350	8.8-9.8	50/60	Schuko
40791	TSA7009	Presse à sandwich, plaque lisse	120	1800	15	60	5-15P
40792	TSA7109	Presse à sandwich, plaque lisse, grande	120	1800	15	60	5-15P
4079202	TSA8109CE		220-240	1950-2350	8.8-9.8	50/60	Schuko
40793	TSA7012	Prensa para sándwiches, placa plana, grande	120	1800	15	60	5-15P
4079302	TSA8012CE		220-240	2850-3450	13-14.4	50/60	Schuko
4079304							China

Merci d'avoir acheté cet appareil de cuisson sur comptoir Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ L'EMBALLAGE ET LE CARTON D'ORIGINE. Ils devront être réutilisés pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

AVERTISSEMENT

Un avertissement 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.

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.

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.

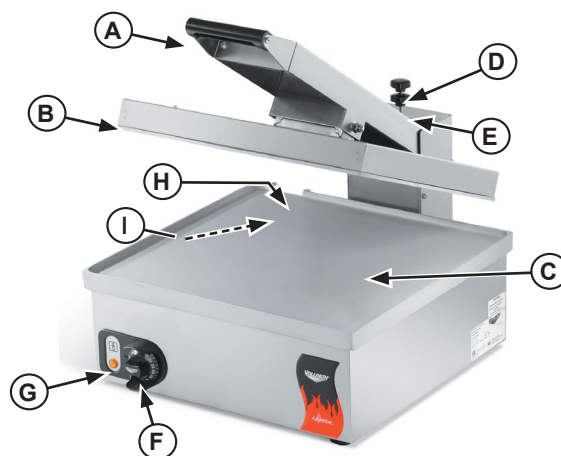
Cette presse à sandwich est un appareil prévu pour un service moyen, capable d'effectuer une grande variété d'applications. La température est commandée par thermostat. La plage de température pour les modèles à surface non revêtue se situe entre 49 °C (120 °F) et 288 °C (550 °F). La plage de température pour les modèles à surface revêtue se situe entre 49 °C (120 °F) et 243 °C (470 °F). Le thermostat fait aussi office d'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. Placez l'appareil à la position et la hauteur souhaitées.
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



- 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 AJUSTEMENT DE LA HAUTEUR.** C'est une tige ajustable qui limite ou restreindre la position d'arrêt vers le bas de la plaque de grill supérieure.
- E CONTRE-ÉCROU.** Permet de verrouiller la position d'ajustement de hauteur.
- F CADRAN DU THERMOSTAT.** Permet de régler la température des plaques du grill. Les numéros du cadran correspondent à la température des plaques du grill. À la position 0, la friteuse est arrêtée.
- G VOYANT.** 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.
- H GORGE RAMASSE-GOUTTES.** Ouverture située sur la plaque de grill inférieure pour évacuer la graisse ou l'huile.
- I GODET À GRAISSE.** Godet sous la gorge ramasse-gouttes qui collecte la graisse, l'huile et le liquide qui s'écoule de la gorge.

MODE D'EMPLOI

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

Avant l'utilisation initiale, tournez le thermostat au réglage maximum, fermez le couvercle et laissez fonctionner pendant 30 minutes (rodage). Vous pourrez remarquer de la fumée causée par la chauffe de la surface de cuisson. Ceci est normal. Après un rodage de 30 minutes, l'appareil est prêt à l'emploi.

Pour ajuster les plaques de gril auto-nivelantes :

1. Centrez les aliments sur la plaque de gril inférieure et abaissez la plaque de gril supérieure.
2. Ajustez la hauteur jusqu'à ce que le niveau souhaité soit atteint. Tournez le contre-écrou pour définir la position de réglage de hauteur.

Pour commencer à chauffer ou à cuire :

1. Préchauffez l'appareil à la température souhaitée.
2. Utilisez la poignée pour abaisser la plaque de gril supérieure à la hauteur souhaitée. Faites chauffer ou cuire pendant la période souhaitée.
3. 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.
4. Assurez-vous que le godet à graisse fourni est en place à l'arrière de l'appareil en cours de fonctionnement. Videz périodiquement godet à graisse pour vous assurer qu'il ne déborde pas.

NETTOYAGE

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

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 vers la gorge ramasse-gouttes et le godet à graisse.
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 godet 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 grill 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

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. 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 pendant une période d'un an, 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.



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