



Operator's Manual

Signature Server® Hot Food Stations

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.

SAFETY PRECAUTIONS

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.

WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause severe personal injury or death.

CAUTION

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

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

To reduce risk of injury or damage to the equipment

- Plug only into grounded electrical outlets that match the voltage rating on the nameplate.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- Equipment should only be used in a flat, level position.
- Unplug equipment and let it cool before cleaning or moving.
- Do not spray controls with liquids or cleaning agents.
- Unplug when not in use.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate unattended.
- Closely supervise equipment operating in public areas and/or around children.
- Do not use food pans deeper than 6" (15.2 cm).
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning.
- Do not operate without water in the well.
- Do not clean this equipment with steel wool.
- Do not place any objects inside the air intake or exhaust panels.

FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is intended to keep hot food at proper serving temperatures. Hot food stations are intended for use in commercial food service operations. Hot food stations are not intended or designed to cook raw food or to reheat prepared food. Food must be prepared and placed in food stations at proper serving temperatures. Hot food stations are not intended for household, industrial, or laboratory use.



Bain Marie Hot Station



Modular Well Hot Food Station

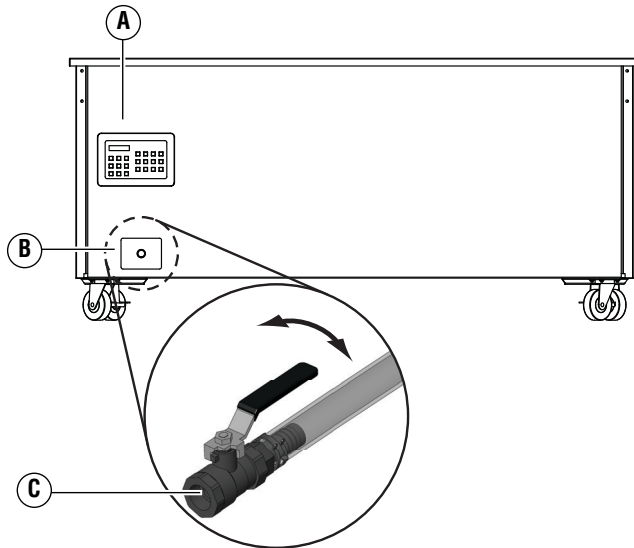
Item No.	Description	Length	Height	
37047	Bain Marie	46" (117 cm)	34" (86 cm)	
36447			30" (76 cm)	
36347			27" (69 cm)	
37057		60" (152 cm)	74" (188 cm)	34" (86 cm)
36457				30" (76 cm)
36357				27" (69 cm)
37067		74" (188 cm)	88" (224 cm)	34" (86 cm)
36468				30" (76 cm)
36367				27" (69 cm)
37077		Multi-Well	3 Well	34" (86 cm)
36130				30" (76 cm)
36230				27" (69 cm)
37040	4 Well		5 Well	34" (86 cm)
36140				30" (76 cm)
36240				27" (69 cm)
37050	5 Well			34" (86 cm)
36150				30" (76 cm)
36250				27" (69 cm)

POSITIONING AND CLEARANCE

NOTICE: If this is equipped with a breath guard, do not move the equipment by pushing or pulling on the breath guard.

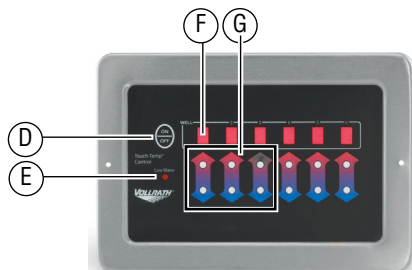
- This equipment is to be used on a flat, level surface.
- Controls and drains need to be accessible at all times of operation.

FEATURES AND CONTROLS



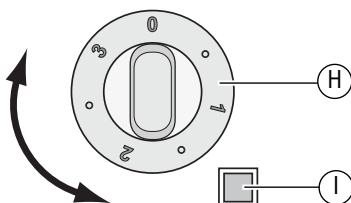
A Controls

Touch Panel Controls



- D Master ON/OFF Power.** Turns on power to the hot well component.
- E Low Water Light.** Illuminates when water needs to be added to the well.
- F Power Indicator Light.** Illuminates when the well is turned ON.
- G Heat Control.** Increases or decreases heat setting. One switch per well. Additional switches are inactive.

Dial Controls



- H Heat Control Knob.** The "0" position is OFF.
- I Power Indicator Light.** Illuminates when the well is turned ON.

B Drain Access Door. Covers the drain valve.

C Drain Valve. Empties water from the well(s).

OPERATION

	WARNING
Electrical Shock Hazard	
Keep water and other liquids from entering the inside of the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock.	
Do not over fill pans or trays. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.	

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

NOTICE: Drop-in meets NSF4 performance standards only when using moist heat. Operation with water is required for even heating of the food product.

NOTICE: Do not use food pans deeper than 6" (15.2 cm).

1. Verify that the drain valve is in the closed position.



2. Fill each well with clean water to the Max Fill line. Do not overfill. Always maintain water in well.
3. Plug electrical power cord into a grounded outlet matching the nameplate rated voltage.
4. Preheat the water in the wells by covering wells with empty food containers or covers. Turn the temperature control to the maximum heat setting. Preheat for 60 minutes. The water will be boiling.
5. Remove empty food containers or covers.
6. Place containers of hot food, above 140 °F (60 °C), into the preheated wells.
7. Set the heat control as needed to maintain proper hot holding temperature for food safety.
8. Regularly check food temperature.

NOTICE: 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.

9. Maintain water level during operation. Approximately every 2 hours remove the containers of food and check the water level. Add hot water if needed.

CLEANING



CAUTION

Burn Hazard

Hot surfaces and food can burn skin. Allow the hot surfaces to cool before handling.

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

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

1. Turn the power to the equipment OFF and unplug the equipment before cleaning.
2. Use gloves, mitts or pot holders to protect hands when removing hot food containers.
3. Allow the equipment to cool completely before cleaning.
4. Rotate the drain valve(s) to the open position. Drain the water.



5. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water to clean the inside of the well and the outside of the equipment.
6. Thoroughly rinse equipment with clean water after cleaning.
7. Rotate the valve to the closed position.



TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Equipment does not get to hot enough.	Low or incorrect voltage to unit.	Verify the source voltage matches the rated voltage on the nameplate on the equipment. If not, have qualified electrical personnel install proper source voltage.
	There is not enough water in the well.	Add the correct amount of water. See the Hot Well Operation section of this manual.

WARRANTY STATEMENT FOR THE VOLLRATH CO. L.L.C.

This warranty does not apply to products purchased for personal, family or household use, and The Vollrath Company LLC does not offer a written warranty to purchasers for such uses.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures or distributes against defects in materials and workmanship as specifically described in our full warranty statement. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase date found on the receipt. Any damages from improper use, abuse, modification or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covered under warranty.

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

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on Vollrath.com.

To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the unit or replace a damaged power cord yourself. Do not send units directly to The Vollrath Company LLC. Please contact Vollrath Technical Services for instructions.

When contacting Vollrath Technical Services, please be ready with the item number, model number (if applicable), serial number, and proof of purchase showing the date the unit was purchased.



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.
Main Tel: 800.624.2051 or 920.457.4851
Main Fax: 800.752.5620 or 920.459.6573
Customer Service: 800.628.0830
Canada Customer Service: 800.695.8560

Technical Services

techservicereps@vollrathco.com
Induction Products: 800.825.6036
Countertop Warming Products: 800.354.1970
Toasters: 800-309-2250
All Other Products: 800.628.0832

Stations pour aliments chauds Signature Server®

Merci d'avoir acheté cet appareil Vollrath. Avant de l'utiliser, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. 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 permet d'indiquer la présence d'un danger qui causera ou peut causer des blessures personnelles graves ou la mort.

ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui causera ou pourra causer des blessures mineures ou majeures si elle est ignorée.

AVIS : Un avis met en évidence des informations qui sont importantes mais sans rapport avec un danger.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique.
- 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.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé en position horizontale.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- N'aspergez pas les commandes avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne comptez pas l'utiliser.
- 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 surveillance.
- Surveillez de près les appareils utilisés dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas de bacs à aliments de plus de 15,2 cm (6 po) de profondeur.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.
- N'utilisez pas l'appareil sans eau dans le compartiment.
- Ne nettoyez pas cet appareil à la laine d'acier.
- Ne placez aucun objet derrière les panneaux d'admission ou d'évacuation d'air.

FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné au maintien des aliments chauds à des températures de service adéquates. Les stations pour aliments chauds sont destinées à une utilisation dans les opérations de restauration commerciales. Les stations pour aliments chauds ne sont pas prévues pour la cuisson d'aliments crus ou la remise en température de plats préparés. Les aliments doivent être préparés et placés dans les stations pour aliments aux températures correctes de service. Les stations pour aliments chauds ne sont pas prévues pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.



Station chaude bain-marie



Stations d'aliments chauds à compartiments modulaires

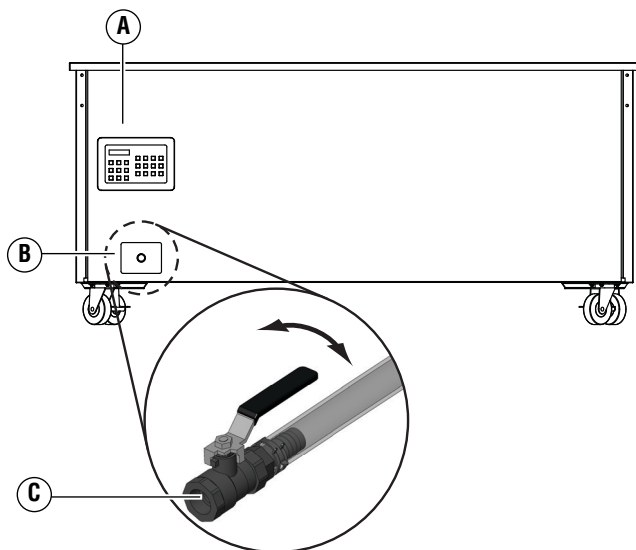
Num. art.	Description	Longueur	Hauteur	
37047	Bain-marie	46" (117 cm)	34" (86 cm)	
36447			30" (76 cm)	
36347			27" (69 cm)	
37057		60" (152 cm)	34" (86 cm)	30" (76 cm)
36457				27" (69 cm)
36357				34" (86 cm)
37067		74" (188 cm)	30" (76 cm)	27" (69 cm)
36468				34" (86 cm)
36367				27" (69 cm)
37077		88" (224 cm)	34" (86 cm)	30" (76 cm)
36477				27" (69 cm)
36377				34" (86 cm)
37030	Compartiments multiples	3 compartiments	30" (76 cm)	
36130			27" (69 cm)	
36230			34" (86 cm)	
37040		4 compartiments	30" (76 cm)	
36140			27" (69 cm)	
36240			34" (86 cm)	
37050	5 compartiments	30" (76 cm)	27" (69 cm)	
36150			34" (86 cm)	
36250			27" (69 cm)	

POSITIONNEMENT ET DÉGAGEMENT

AVIS : Si cet appareil est équipé d'un pare-haleine, ne le déplacez pas en poussant ou tirant sur le pare-haleine.

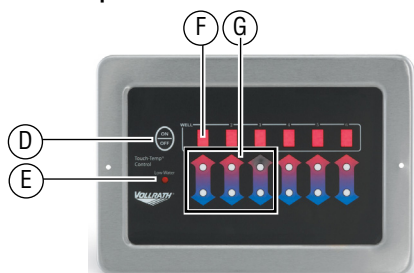
- Cet appareil doit être utilisé sur une surface horizontale.
- Les commandes et les trous d'évacuation doivent être accessibles à tout moment de l'utilisation.

FONCTIONS ET COMMANDES



A Commandes

Commandes du panneau tactile



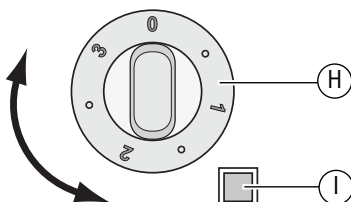
D Interrupteur général de marche/arrêt. Mise sous tension du compartiment chauffé.

E Voyant de niveau d'eau bas. S'allume quand de l'eau chaude doit être ajoutée dans le compartiment.

F Voyant Marche. S'allume quand le compartiment est en marche.

G Thermostat. Augmente ou diminue le réglage de température. Un interrupteur par compartiment. Les interrupteurs supplémentaires sont inactifs.

Cadran de commande



H Thermostat. À la position 0, l'appareil est arrêté.

I Voyant Marche. S'allume quand le compartiment est en marche.

B Porte d'accès au robinet de vidange. Ferme le robinet de vidange.

C Robinet de vidange. Permet de vider l'eau du ou des compartiments.

MODE D'EMPLOI

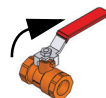
	AVERTISSEMENT Risque d'électrocution Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.
Ne remplissez pas trop les bacs ou les plateaux. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.	

	ATTENTION Risque de brûlure Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces chauffantes quand l'appareil chauffe ou fonctionne.
--	--

AVIS : Le bac encastrable est conforme aux normes de performance NSF4 uniquement avec une chaleur humide. Une utilisation avec de l'eau est requise pour le chauffage uniforme du produit alimentaire.

AVIS : N'utilisez pas de bacs GN de plus de 6" (15.2 cm) de profondeur.

1. Assurez-vous que le robinet de vidange est en position fermée.



2. Remplissez chaque compartiment jusqu'au trait Max Fill. Ne remplissez pas trop. Maintenez toujours le niveau d'eau dans le compartiment.
 3. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.
 4. Préchauffez l'eau dans les compartiments en les couvrant avec des bacs GN vides ou des couvercles. Tournez le thermostat au réglage maximum. Préchauffez pendant 60 minutes. L'eau est portée à ébullition.
 5. Enlevez les bacs à aliments vides ou les couvercles.
 6. Placez les récipients d'aliments chauds à plus de 140 °F (60 °C) dans les compartiments préchauffés.
 7. Réglez le thermostat si nécessaire pour maintenir les aliments à la température correcte de maintien au chaud pour préserver la sécurité.
 8. Vérifiez régulièrement la température des aliments.
- AVIS :** Surveillez de près la température des aliments pour maintenir la sécurité des aliments. Les services d'hygiène publique des États-Unis préconisent le maintien des aliments chauds à 140 °F (60 °C) minimum pour éviter la prolifération des bactéries.
9. Maintenez le niveau d'eau en cours d'utilisation. Toutes les 2 heures environ, enlevez les récipients contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau chaude au besoin.

NETTOYAGE



ATTENTION

Risque de brûlure

Les surfaces et aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation.

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

AVIS : 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. Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant de le nettoyer.
2. Lorsque vous retirez des récipients d'aliments chauds de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
3. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
4. Ouvrez le robinet de vidange. Videz l'eau.



5. 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.
6. Rincez minutieusement l'appareil à l'eau propre après nettoyage.
7. Fermez le robinet de vidange.



DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
L'appareil ne chauffe pas assez.	Tension d'alimentation basse ou incorrecte.	Vérifiez que la tension d'alimentation correspond à la tension nominale qui apparaît sur la plaque signalétique de l'appareil. Sinon, demandez à un électricien qualifié d'installer une alimentation de la tension correcte.
	Il n'y a pas assez d'eau dans le compartiment.	Ajoutez la bonne quantité d'eau. Voir la section « Mode d'emploi » dans ce manuel.

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 The Vollrath Company LLC ne propose aucune garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations.

The 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 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 www.vollrath.com.

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur Vollrath.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 The 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.



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 États-Unis
Standard : 800.624.2051 ou 920.457.4851
Télécopieur : 800.752.5620 ou 920.459.6573
Service clientèle : 800.628.0830
Service clientèle Canada : 800.695.8560

Services techniques :

techservicereps@vollrathco.com
Produits à induction : 800.825.6036
Réchauds de comptoir : 800.354.1970
Grille-pains : 800-309-2250
Tous les autres produits : 800.628.0832



Manual para operadores

Estaciones para comida caliente Signature Server®

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.

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 provocará o puede provocar lesiones graves o letales.

PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones leves o importantes si se ignora el aviso.

AVISO: Aviso se usa para señalar información importante no relacionada con peligros.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo

- Enchúfelo solo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Este equipo debe utilizarse solo en posición plana y nivelada.
- Desenchufe el equipo antes de limpiarlo o trasladarlo.
- No rocíe con líquido ni agentes de limpieza los controles.
- Desenchúfelo cuando no esté en uso.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No lo deje funcionando solo.
- Supervise de cerca los equipos en áreas públicas y/o cerca de niños.
- No use fuentes de más de 6" (15,2 cm) de profundidad.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente.
- No lo opere si el receptáculo no tiene agua.
- No limpie este equipo con lana de acero.
- No coloque ningún objeto dentro de los paneles de entrada o salida de aire.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este equipo está diseñado para mantener los alimentos calientes a temperaturas de servicio apropiadas. Las estaciones para comida caliente están diseñadas para ser usadas en operaciones comerciales de servicio de comidas. Las estaciones de comida caliente no están diseñadas ni tienen el propósito de cocer alimentos crudos ni de recalentar comida preparada. La comida debe prepararse y colocarse en las estaciones a temperaturas de servicio apropiadas. Las estaciones para comida caliente no están diseñadas para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.



Estación caliente para baño maría



Estación para comida caliente con receptáculo modular

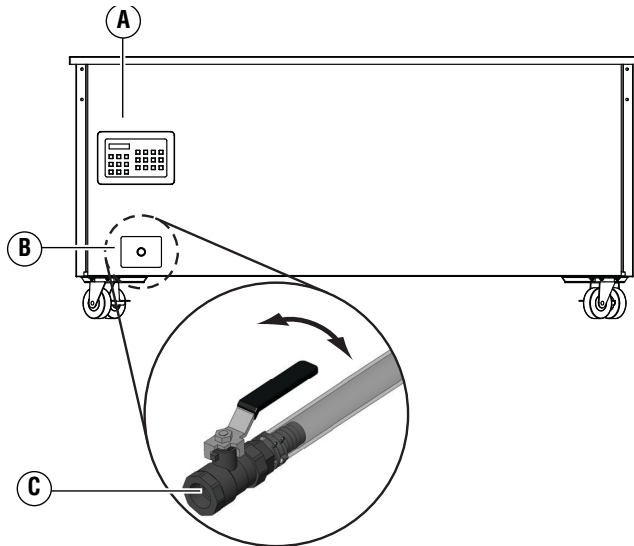
Núm. Art.	Descripción	Largo	Altura	
37047	Baño maría	46" (117 cm)	34" (86 cm)	
36447			30" (76 cm)	
36347			27" (69 cm)	
37057		60" (152 cm)	60" (152 cm)	34" (86 cm)
36457				30" (76 cm)
36357				27" (69 cm)
37067		74" (188 cm)	74" (188 cm)	34" (86 cm)
36468				30" (76 cm)
36367				27" (69 cm)
37077		88" (224 cm)	88" (224 cm)	34" (86 cm)
36477				30" (76 cm)
36377				27" (69 cm)
37030	Varios receptáculos	3 receptáculos	34" (86 cm)	
36130			30" (76 cm)	
36230			27" (69 cm)	
37040		4 receptáculos	4 receptáculos	34" (86 cm)
36140				30" (76 cm)
36240				27" (69 cm)
37050		5 receptáculos	5 receptáculos	34" (86 cm)
36150				30" (76 cm)
36250				27" (69 cm)

UBICACIÓN Y ESPACIO LIBRE

AVISO: Si este equipo viene equipado con una protección contra aliento, no lo mueva empujando ni tirando dicha protección.

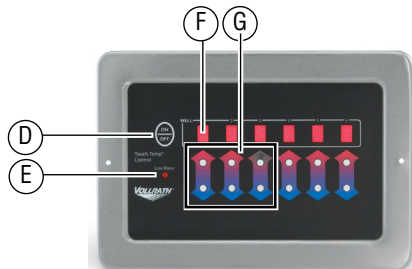
- Este equipo debe utilizarse en una superficie plana y nivelada.
- Se debe poder acceder a los controles y drenajes en todo momento de la operación.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



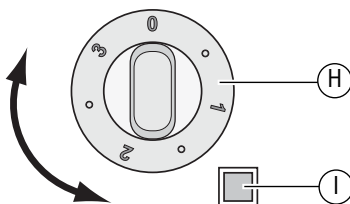
A Controles

Controles del panel táctil



- D Suministro maestro de encendido/apagado** Enciende el suministro del componente de receptáculo caliente.
- E Luz de nivel de agua bajo.** Se ilumina cuando debe agregarse agua al receptáculo.
- F Luz indicadora de energía.** Se ilumina cuando el receptáculo está encendido.
- G Control de calor.** Aumenta o disminuye el ajuste del calor. Un interruptor por receptáculo. Los interruptores adicionales están inactivos.

Controles selectores



- H Perilla controladora de calor.** La posición "0" corresponde a apagado.
- I Luz indicadora de energía.** Se ilumina cuando el receptáculo está encendido.

B Puerta de acceso al drenaje. Cubre la válvula de drenaje.

C Válvula de drenaje. Vacía el agua del o los receptáculos.

FUNCIONAMIENTO

	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 llene excesivamente las fuentes ni bandejas. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.	

	PRECAUCIÓN
Peligro de quemaduras	
No toque la comida y líquidos calientes ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.	

AVISO: El empotrado cumple con las normas de rendimiento NSF4 solo cuando se usa con calor húmedo. Debe funcionar con agua para calentar uniformemente la comida.

AVISO: No use fuentes de más de 6" (15,2 cm) de profundidad.

1. Verifique que la válvula de drenaje esté en la posición cerrada.



2. Llene cada receptáculo con agua limpia hasta la línea de capacidad máxima. No los llene excesivamente. Siempre mantenga agua en el receptáculo.
3. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
4. Precaliente el agua en los receptáculos cubriéndolos con tapas o recipientes de comida vacíos. Gire el control de temperatura hasta el ajuste máximo de calor. Precaliente el agua durante 60 minutos. El agua debiera hervir.
5. Retire las tapas o los recipientes de alimento vacíos.
6. Coloque los recipientes de comida caliente por sobre los 140 °F (60 °C), en los receptáculos precalentados.
7. Fije el control de calor según sea necesario para mantener la temperatura de conservación caliente y los alimentos seguros.
8. Revise regularmente la temperatura de los alimentos.

AVISO: Supervise estrechamente la temperatura de la comida para mantenerla segura. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos calientes a un mínimo de 140 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias.

9. Mantenga el nivel del agua durante el funcionamiento. Aproximadamente cada 2 horas retire los recipientes de comida y revise el nivel del agua. Agregue agua caliente si es necesario.

LIMPIEZA



PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras

Las superficies y comidas calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfrien antes de manipularlas.

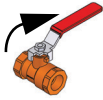
Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente su equipo.

AVISO: 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. Apague el equipo y desenchúfelo antes de limpiarlo.
2. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire los recipientes de comida caliente.
3. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
4. Gire la(s) válvula(s) de drenaje a la posición abierta. Drene el agua.



5. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar el interior del receptáculo y la parte externa del equipo.
6. Enjuague completamente el equipo con agua limpia tras limpiarlo.
7. Gire la válvula de drenaje a la posición cerrada.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
El equipo no se calienta lo suficiente.	Voltaje de la unidad bajo o incorrecto.	Verifique que el suministro de voltaje corresponda al voltaje nominal indicado en la placa identificatoria del equipo. Si no es así, pida a personal eléctrico calificado que instale el suministro de voltaje correcto.
	No hay suficiente agua en el receptáculo.	Agregue la cantidad correcta de agua. Consulte la sección Funcionamiento del receptáculo caliente de este manual.

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 www.vollrath.com.

SERVICIO Y REPARACIÓN

En Vollrath.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.



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 EE. UU.
Tel. principal: 800.624.2051 o 920.457.4851
Fax principal: 800.752.5620 o 920.459.6573
Servicio al cliente: 800.628.0830
Servicio al cliente en Canadá: 800.695.8560

Servicios de asistencia técnica
techservicereps@vollrathco.com
Productos de inducción: 800.825.6036
Productos de calentamiento para mostrador:
800.354.1970
Tostadores: 800.309.2250
Todos los demás productos: 800.628.0832