



Operator's Manual

Signature Server® Food Stations with Hot and Cold Wells

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 hot wells 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.



Station with Refrigerated Cold Well



Station with Non-Refrigerated Cold Well

Item No.	Description	Length	Height
37091	Non-Refrigerated	74" (188 cm)	34" (86 cm)
36191			30" (76 cm)
36291			27" (69 cm)
37095	Refrigerated		34" (86 cm)
36195			30" (76 cm)
36295			27" (69 cm)

FUNCTION AND PURPOSE

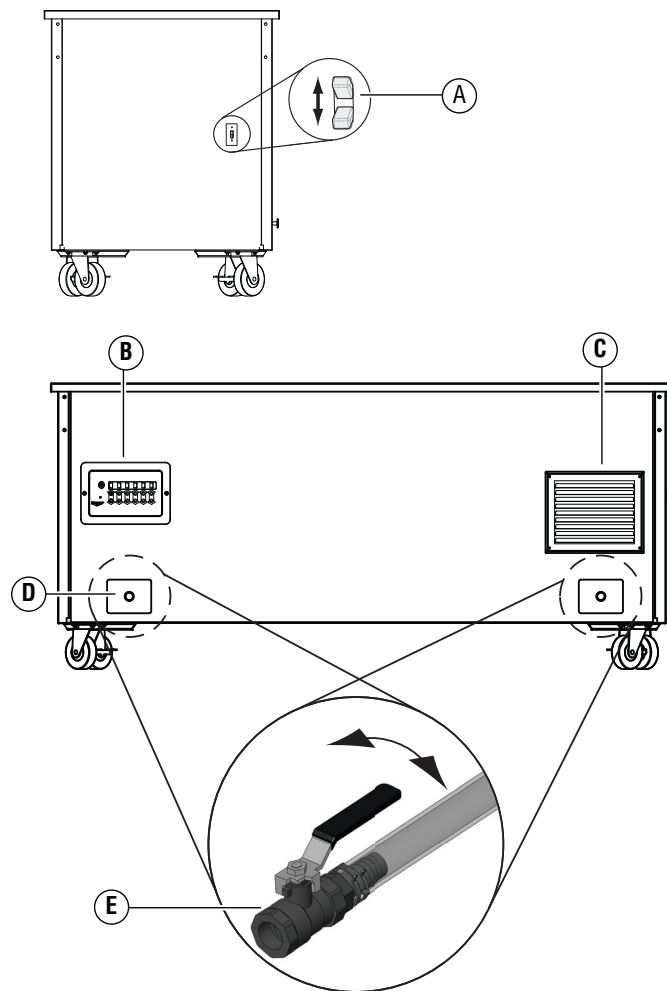
This equipment is intended to keep food at proper serving temperatures in commercial food service operations. Cold wells are not intended to cool or chill food. Hot wells are not intended to cook raw food or to reheat prepared food. Food must be prepared and placed in food stations at proper serving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

POSITIONING AND CLEARANCE

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

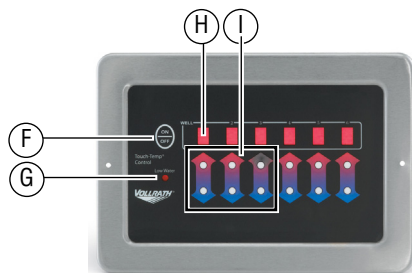
- Use this equipment on a flat, level surface.
- Controls and drains need to be accessible during operation.
- There must be a minimum of 4½" (11.4 cm) of clear space in front of each vent. Blocking the airflow could cause the equipment to malfunction.

FEATURES AND CONTROLS



A Cold Well On/Off Switch

B Hot Wells Control Panel



F Master ON/OFF Power. Turns on power to the hot well component.

G Low Water Light. Illuminates when water needs to be added to a well.

H Power Indicator Light. Illuminates when the well is turned ON.

I Heat Control. Increases or decreases heat setting. Last three switches are not active.

C Vent. Additional vent located on the customer side.

D Drain Access Door. Covers the drain valve.

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

HOT WELL OPERATION

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

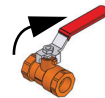
	<p>CAUTION</p> <p>Burn Hazard</p> <p>Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating.</p>
--	---

NOTICE: Using a voltage other than the nameplate rated voltage will cause damage to the unit. Incorrect voltage, modification to the power cord or electrical components can damage unit and will void the warranty.

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

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

NOTICE: Verify the drain valve is in the closed position.



1. Fill each well with clean water to the Max Fill line. Do not overfill. Always maintain water in well.
2. Plug electrical power cord into a grounded outlet matching the nameplate rated voltage.
3. Press and hold the ON/OFF button on the control panel for approximately two seconds. The well settings will default to the previous settings.
4. Preheat the water in the wells by covering the wells with empty food containers or covers. Set the heat control to the maximum setting. Preheat for 60 minutes. The water will be boiling.
5. Remove the empty food containers or covers. Place containers of hot food, above 140 °F (60 °C), into the preheated wells.
6. Set the heat control as needed to maintain proper hot holding temperature for food safety.
7. 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.

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

NON-REFRIGERATED COLD WELL OPERATION

WARNING

Health Hazard

Ice used to hold product is designated as used in a food contact zone. It is subject to food spills and contamination and **MUST NOT** be used for human consumption.

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

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



2. Place ice into the well.
3. Place containers of properly chilled food into the ice.
4. Regularly check the food temperature.

NOTICE: Monitor food temperature closely for food safety. The United States Public Health Service recommends that food be held at a maximum of 41 °F (5 °C) to help prevent bacteria growth.

5. When finished using the unit remove food from the cold well.

REFRIGERATED COLD WELL OPERATION

WARNING

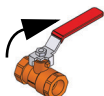
Electrical Shock Hazard

Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.

NOTICE: Using a voltage other than the nameplate rated voltage will cause damage to the unit. Incorrect voltage, modification to the power cord or electrical components can damage unit and will void the warranty.

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

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



2. Plug electrical power cord into a grounded outlet matching the nameplate rated voltage.
3. Turn the power switch to the ON position.
4. **Note:** This equipment features a bump start, which starts the compressor in stages to protect the components. When the equipment is switched ON, the compressor will cycle on and off three times. After the third cycle the equipment should function as normal.
5. Allow the cold well to pre-chill for approximately 30 minutes.

Tip: When using ice, pre-chill the cold well for approximately 2 hours before adding ice. This will help the ice remain solid.

6. Place containers of properly chilled food into the pre-chilled equipment.
7. Regularly check the food temperature.

NOTICE: Monitor food temperature closely for food safety. The United States Public Health Service recommends that food be held at a maximum of 41 °F (5 °C) to help prevent bacteria growth.

8. When finished using the equipment, turn the power switch to the OFF position.

CLEANING

CAUTION

Burn Hazard

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

WARNING

Electrical Shock Hazard

Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.

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. Place all power switches and buttons in the OFF position.
2. Unplug the equipment.
3. Use gloves, mitts or pot holders to protect hands when removing hot food containers.
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 cold enough.	Low or incorrect voltage to the equipment.	Verify the source voltage matches the rated voltage on the nameplate on the equipment.
	There may be a problem with the compressor.	Contact Vollrath Technical Services.
Equipment does not get hot enough.	Low or incorrect voltage to the equipment.	Verify the source voltage matches the rated voltage on the nameplate on the equipment.
	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 Signature Server® avec compartiments chauds et froids

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.



Station avec compartiment froid réfrigéré



Station avec compartiment froid non réfrigéré

Num. art.	Description	Longueur	Hauteur
37091	Non réfrigéré	74" (188 cm)	34" (86 cm)
36191			30" (76 cm)
36291			27" (69 cm)
37095	Réfrigéré		34" (86 cm)
36195			30" (76 cm)
36295			27" (69 cm)

FONCTION ET OBJET

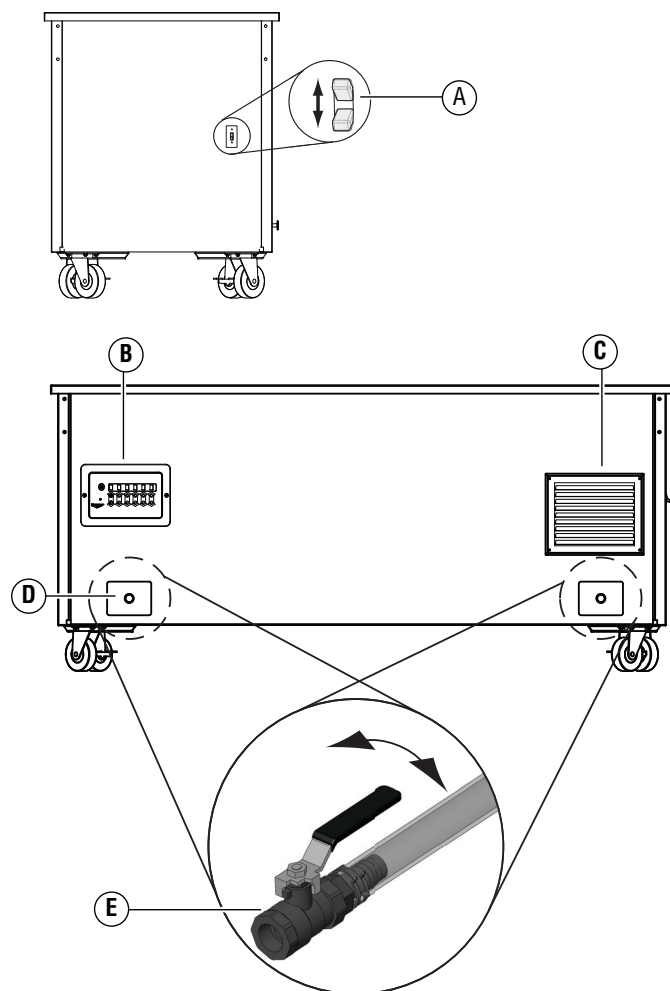
Cet appareil est destiné au maintien des aliments à des températures de service adéquates dans les opérations de restauration commerciale. Les compartiments pour aliments froids ne sont pas destinés au refroidissement ou au rafraîchissement des aliments. Les compartiments pour aliments chauds ne sont pas destinés à la cuisson des aliments crus ou au réchauffement des plats préparés. Les aliments doivent être préparés et placés dans les stations pour aliments aux températures correctes de service. Les stations avec compartiments pour aliments chauds et froids ne sont pas destinés à une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

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.

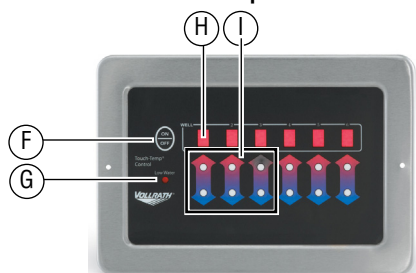
- Cet appareil doit être utilisé sur une surface horizontale.
- Les commandes et les trous d'évacuation doivent être accessibles à tout moment de l'utilisation.
- Il doit y avoir un espace dégagé de 4½ pouces (11,4 cm) minimum devant chaque bouche d'aération. Une circulation d'air insuffisante risque d'entraîner la surchauffe de l'appareil.

FONCTIONS ET COMMANDES



A Interrupteur de marche/arrêt de compartiment froid

B Panneau de commande de compartiment chaud



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

G Voyant de niveau d'eau bas. S'allume quand de l'eau doit être ajoutée dans un compartiment.

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

I Thermostat. Augmente ou diminue le réglage de température. Les trois derniers interrupteurs ne sont pas actifs.

C Évén. Événement additionnel placé côté client.

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

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

MODE D'EMPLOI DES COMPARTIMENTS CHAUDS



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.



ATTENTION

Risque de brûlure

Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces chauffantes quand l'appareil chauffe ou fonctionne.

AVIS : L'utilisation d'une tension différente de la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique endommagera l'appareil. Une tension incorrecte, la modification du cordon d'alimentation ou les composants électriques risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.

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 un chauffage uniforme.

AVIS : N'utilisez pas de bacs GN de plus de 6" (15,2 cm) de profondeur.

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



1. Remplissez chaque compartiment jusqu'au trait Max Fill. Ne remplissez pas trop. Maintenez toujours le niveau d'eau dans le compartiment.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.
3. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt du panneau de commande pendant deux secondes environ. Les derniers réglages des compartiments sont utilisés par défaut.
4. Préchauffez l'eau dans les compartiments en les couvrant avec des bacs GN vides ou des couvercles. Réglez le thermostat au maximum. Préchauffez pendant 60 minutes. L'eau est portée à ébullition.
5. Enlevez les bacs à aliments vides ou les couvercles. Placez les récipients d'aliments chauds à plus de 140 °F (60 °C) dans les compartiments préchauffés.
6. Réglez le thermostat si nécessaire pour maintenir les aliments à la température correcte de maintien au chaud pour préserver la sécurité.
7. 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.

8. 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.

MODE D'EMPLOI DU COMPARTIMENT FROID NON RÉFRIGÉRÉ



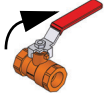
AVERTISSEMENT

Risque pour la santé

La glace utilisée pour le maintien du produit à température est censée être utilisée dans une zone de contact avec les aliments. Elle est sujette à des déversements et une contamination alimentaires et elle NE DOIT PAS être utilisée pour une consommation humaine.

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. Placez de la glace dans le compartiment.
3. Placez les bacs contenant les aliments correctement réfrigérés dans la glace.
4. 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 à 41 °F (5 °C) maximum pour éviter la prolifération des bactéries.

5. Une fois que vous aurez fini d'utiliser l'appareil, retirez les aliments du compartiment froid.

MODE D'EMPLOI DU COMPARTIMENT FROID RÉFRIGÉRÉ



AVERTISSEMENT

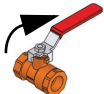
Risque d'électrocution

Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.

AVIS : L'utilisation d'une tension différente de la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique endommagera l'appareil. Une tension incorrecte, la modification du cordon d'alimentation ou les composants électriques risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.

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. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.
3. Placez l'interrupteur d'alimentation en position Marche.
4. **Remarque :** Cet appareil démarre le compresseur par étapes pour protéger les composants. À la mise sous tension de l'appareil, le compresseur effectue trois cycles de mise sous/hors tension. Après le troisième cycle, l'appareil devrait fonctionner normalement.
5. Laissez prérefroidir le compartiment froid pendant 30 minutes environ.

Conseil : Lorsque vous utilisez de la glace, prérefroidissez le compartiment froid pendant 2 heures environ avant d'ajouter de la glace. Ceci permettra à la glace de rester solide.

6. Placez les bacs contenant les aliments correctement réfrigérés dans l'appareil pré-réfrigéré.
7. 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 à 41 °F (5 °C) maximum pour éviter la prolifération des bactéries.

8. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil, mettez l'interrupteur en position Arrêt.

NETTOYAGE



ATTENTION

Risque de brûlure

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



AVERTISSEMENT

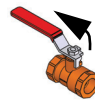
Risque d'électrocution

Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.

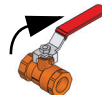
Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service, nettoyez chaque jour l'appareil.

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 refroidit pas assez.	Tension d'alimentation basse ou incorrecte appliquée à l'appareil.	Vérifiez que la tension d'alimentation correspond à la tension nominale qui apparaît sur la plaque signalétique de l'appareil.
	Il y a peut-être un problème au niveau du compresseur.	Contactez le support technique Vollrath.
L'appareil ne chauffe pas assez.	Tension d'alimentation basse ou incorrecte appliquée à l'appareil.	Vérifiez que la tension d'alimentation correspond à la tension nominale qui apparaît sur la plaque signalétique de l'appareil.
	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 Signature Server® con receptáculos calientes y fríos

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.



Estación con receptáculo frío refrigerado



Estación con receptáculo frío no refrigerado

Núm. Art.	Descripción	Largo	Altura
37091	No refrigerado	74" (188 cm)	34" (86 cm)
36191			30" (76 cm)
36291			27" (69 cm)
37095	Refrigerado		34" (86 cm)
36195			30" (76 cm)
36295			27" (69 cm)

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

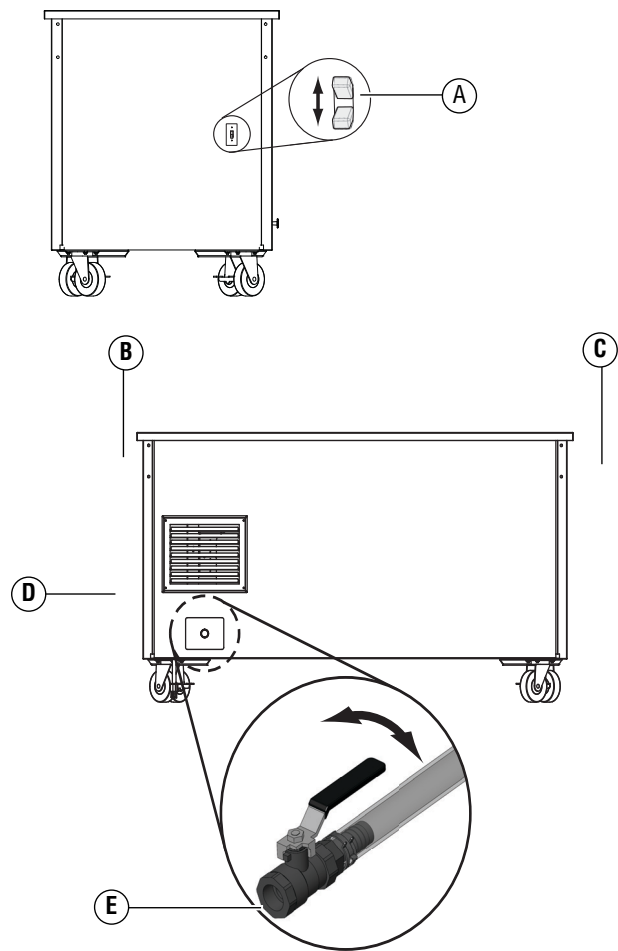
Este equipo tiene el propósito de mantener los alimentos a temperaturas de servicio adecuadas en operaciones comerciales de servicio de comidas. Los receptáculos fríos no están diseñados para enfriar ni helar la comida. Los receptáculos calientes no están diseñados para cocer alimentos crudos ni recalentar comida preparada. La comida debe prepararse y colocarse en las estaciones a temperaturas de servicio apropiadas. Las estaciones para comida con receptáculos calientes y fríos no están diseñadas para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

UBICACIÓN Y ESPACIO LIBRE

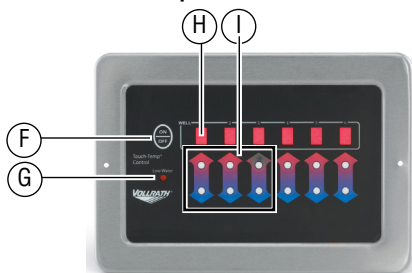
AVISO: Si este equipo viene equipado con una protección contra aliento, no lo mueva empujando ni tirando dicha protección.

- 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.
- Debe haber un mínimo de 4½ pulgadas (11,4 cm) de espacio libre delante de cada orificio de ventilación. Bloquear el flujo de aire podría sobrecalentar el equipo.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A Interruptor de encendido/apagado del receptáculo frío**
B Panel de control de receptáculos calientes



- F Suministro maestro de encendido/apagado** Enciende el suministro del componente de receptáculo caliente.
- G Luz de nivel de agua bajo.** Se ilumina cuando debe agregarse agua a un receptáculo.
- H Luz indicadora de energía.** Se ilumina cuando el receptáculo está encendido.
- I Control de calor.** Aumenta o disminuye el ajuste del calor. Los tres últimos interruptores no están activos.
- C Orificio de ventilación.** Orificio de ventilación adicional ubicado en el lado del cliente.
- D Puerta de acceso al drenaje.** Cubre la válvula de drenaje.
- E Válvula de drenaje.** Vacía el agua del o los receptáculos.

FUNCIONAMIENTO DEL RECEPTÁCULO CALIENTE

	<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 llene excesivamente las fuentes ni bandejas. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.</p>	
	<p>PRECAUCIÓN</p> <p>Peligro de quemaduras No toque la comida y líquidos calientes ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.</p>

- AVISO:** Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable eléctrico o los componentes electrónicos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.
- AVISO:** El empotrado cumple con las normas de rendimiento NSF4 solo cuando se usa con calor húmedo. Debe funcionar con agua para calentar uniformemente.
- AVISO:** No use fuentes de más de 6" (15,2 cm) de profundidad.
- AVISO:** Verifique que la válvula de drenaje esté en la posición cerrada.



1. Llene cada receptáculo con agua limpia hasta la línea de capacidad máxima. No los llene excesivamente. Siempre mantenga agua en el receptáculo.
 2. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
 3. Mantenga pulsado el botón de encendido/apagado en el panel de control durante unos dos segundos. Los ajustes del receptáculo serán los que se fijaron anteriormente por defecto.
 4. Precaliente el agua en los receptáculos cubriéndolos con tapas o recipientes de comida vacíos. Fije el control de calor en su ajuste máximo. Precaliente el agua durante 60 minutos. El agua debiera hervir.
 5. Retire las tapas o los recipientes de comida vacíos. Coloque los recipientes de comida caliente por sobre los 140 °F (60 °C), en los receptáculos precalentados.
 6. Fije el control de calor según sea necesario para mantener la temperatura de conservación caliente y los alimentos seguros.
 7. 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.
8. 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.

FUNCIONAMIENTO DEL RECEPTÁCULO FRÍO NO REFRIGERADO

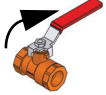
ADVERTENCIA

Peligro para la salud

El hielo usado para conservar el producto se designa como aquel que se utiliza en una zona de contacto con alimentos. Está sujeto a derrames de comida y contaminación y NO DEBE utilizarse para el consumo humano.

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. Coloque hielo en el receptáculo.
3. Coloque los recipientes de comida correctamente enfriada en el hielo.
4. 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 a un máximo de 41 °F (5 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias.

5. Cuando termine de usar la unidad, retire la comida del receptáculo frío.

FUNCIONAMIENTO DEL RECEPTÁCULO FRÍO REFRIGERADO

ADVERTENCIA

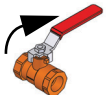
Peligro de descarga eléctrica

No rocíe el equipo con agua ni productos de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

AVISO: Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable eléctrico o los componentes electrónicos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.

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. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
3. Coloque el interruptor de suministro en la posición de encendido.
4. **Nota:** Este equipo cuenta con un arranque asistido, que pone en marcha el compresor en etapas para proteger los componentes. Cuando el equipo se enciende, el compresor se enciende y se apaga tres veces. Después del tercer ciclo el equipo debe funcionar con normalidad.
5. Deje que el receptáculo frío se enfríe previamente durante unos 30 minutos.

Consejo: Cuando use hielo, enfríe previamente el receptáculo frío durante unas 2 horas antes de agregar el hielo. Ello ayudará a mantener el hielo sólido.

6. Coloque los recipientes de comida correctamente enfriada en el equipo previamente enfriado.
7. 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 a un máximo de 41 °F (5 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias.

8. Cuando termine de usar el equipo, coloque el interruptor de suministro en la posición de apagado.

LIMPIEZA

PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras

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

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

No rocíe el equipo con agua ni productos de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

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 enfría lo suficiente.	Voltaje del equipo bajo o incorrecto.	Verifique que el suministro de voltaje corresponda al voltaje nominal indicado en la placa identificatoria del equipo.
	Puede haber un problema con el compresor	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
El equipo no se calienta lo suficiente.	Voltaje del equipo bajo o incorrecto.	Verifique que el suministro de voltaje corresponda al voltaje nominal indicado en la placa identificatoria del equipo.
	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