VOLLRATH®

OPERATOR'S MANUAL

MODULAR DROP-IN ROUND-WELL FOOD WARMERS

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

SAFETY PRECAUTIONS

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE: addresses practices not related to physical injury.

To reduce risk of injury or damage to the unit

- Equipment must be installed by a qualified person
- Use grounded electrical circuits/outlets that match the unit's nameplate-rated voltage. Do not use extension cords or power strips.
- Keep unit and power cord away from open flames, electric burners, and excessive heat.
- Only operate with water.
- Only operate properly functioning, undamaged units.
- Always attend the unit when operating.
- If supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service agent, or qualified person.
- Do not spray outside of unit or control panel with liquids or foams and ensure unit is off and unit is cool before cleaning.
- Always attend the unit when operating and closely supervise the unit when in public areas and around children.

FUNCTION AND PURPOSE

This unit is intended for indoor use at commercial food service establishments to hold containers of hot food at proper serving temperature. Units are not intended to cook raw food or reheat prepared food—nor for household, industrial, or laboratory use.

UNPACKING AND INSTALLATION

- Remove all packing material, tape, and protective plastic.
- Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
- Have unit installed by a qualified person according to the following table and instructions.



36464

Item	Description		
	Control	Size in Quarts	Voltage
36462	Infinite	7¼	120
36463			208–240
36464		11	120
36465			208–240
3646210	Thermostatic	7¼	120
3646310			208–240
3646410		11	120
3646510			208–240
Accessory	**Description**		
26806	Modular Dop-In Autofill Assembly		

Model/Size	Cutout Dimensions Must be within ⅛"
7¼ Quart	10 9/16" (26.8 cm) Diameter
11 Quart	12¼" (31.1 cm) Diameter
Control Panel	5-7/8" (14.9 cm) W x 6-3/8" (16.2 cm) H

Qualified Installer Instructions



⚠ WARNING

Electrical Shock and Fire Hazard.
Using voltage other than the nameplate-rated voltage, modifying the cord or electrical components, and/or using extension cords, surge protectors, or power strips could damage the unit and create a potential fire hazard, and will void the warranty.

1. Place provided watertight gasket over the cutout, then center the well.
2. Tighten the thumbscrews slowly, in an alternating pattern to evenly compress the gasket. The gasket should create a 1/8" (3 mm) gap between the well and the mounting surface.
3. Plug unit into a properly grounded outlet matching the nameplate rating.

FEATURES AND CONTROLS



A. Drain Valve—Controls water drainage from the wells (not shown in this view).
B. Temperature Control Dial—Sets/adjusts well temperature when turned; 0 is off, higher numbers equal higher temperatures.
C. Pilot Light—Illuminates when the well is heating.

OPERATION



⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.
Keep water and other liquids from entering the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock or short circuit.

Do not immerse the cord, plug, or unit in water or any other liquid, spray liquids onto the unit, or operate if the unit or cord are damaged or altered.

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



⚠ WARNING

Burn Hazard.
To avoid burns and splattering, do not touch cookware, heating surfaces, or food—or drop water onto hot surfaces while operating.

NOTICE: Drop-in meets NSF4 performance standards only when using moist heat; operation with water is required for hot wells.

1. Ensure the valve handle forms a "T" with the body of the valve; this means the Drain Valve is closed and water will not drain out.
2. Fill each well with clean water to the fill line, about ½" (1.3 cm), being careful not to overfill.
   NOTICE: Water must be periodically refilled during operation to avoid damaging the unit.
3. Cover wells with empty food containers or covers.
4. Set the temperature to the maximum level and allow the unit to preheat for 25 minutes.
5. Place container of food heated to more than 140 °F (60.6 °C) into preheated unit.
6. Reduce heat to a level that will maintain safe food-holding temperatures and product quality.
7. Approximately every 2 hours, remove food containers from hot wells and check water level; replenish as needed.
8. **Monitor food temperatures 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. When finished using unit, turn the hot wells off by turning the Temperature Control Dial to 0.
10. Protect hands and remove hot food.

CLEANING



⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.
Keep water and other liquids from entering unit; do not spray liquids or foams onto the unit or control panel. Liquid inside unit could cause an electrical shock or short circuit.

Do not immerse cord, plug, or unit in water or any other liquid, spray liquids onto the unit, or operate if the unit or cord are damaged or altered.



⚠ WARNING

Burn Hazard.
Allow unit to cool completely before cleaning or moving.

NOTICE: Do not use caustic chemicals, steel wool, or commercial products to clean the unit and always thoroughly rinse unit.

1. Turn unit off by turning the Temperature Control Dial to 0, then unplug the unit.
2. If pans with food remain, protect hands as needed and remove the pans and allow unit and water to cool completely.
3. Open the Drain Valve to empty the water from the well; the valve is open when the handle is in line with the valve body.
4. Soak up residual water with a clean cloth.
5. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water to wipe the inside of the well and outside of unit.
6. Thoroughly rinse then dry the unit.
7. Close the Drain Valve by rotating the valve handle to be perpendicular with the valve body.

TROUBLESHOOTING

Problem	Potential Cause	Course of Action
Drop-In or wells do not turn on.	Unit does not have power.	Plug in unit.
	Circuit breaker tripped.	Reset the circuit breaker; contact Vollrath Technical Service if the problem persists.
	Circuit is defective or power supply is not correct.	Contact Vollrath Technical Service.
Unit does not get hot enough.	There is not enough water in the well(s).	Remove food containers as needed; add water to fill line.
	Voltage is low or incorrect.	Verify the source voltage matches the nameplate rating. If not, have a qualified electrical person install proper source voltage or connect the unit to proper source voltage that is already established.

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on vollrathfoodservice.com.

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

When contacting Vollrath Technical 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.

The Vollrath Company LLC warrants to the original commercial end user that each of Vollrath's foodservice products will be free from defects in materials and workmanship.

For warranty period, exclusions, and details, visit vollrathfoodservice.com/vollrath-resources/warranty-info/warranty-policy.

VOLLRATH®

vollrathfoodservice.com

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

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

© 2025 The Vollrath Company L.L.C.

Part 356587-1 9/24/2025

VOLLRATH®

MANUEL D'UTILISATION

RÉCHAUDS RONDS ENCASTRABLES MODULAIRES

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

AVIS : porte sur des pratiques n
physiques.
P
l'appareil :

- Cet appareil doit être installé par un personnel qualifié.
- Utilisez l'appareil sur des circuits électriques/prises avec terre correspondant à la tension nominale de la plaque de l'appareil signalétique. N'utilisez pas de rallonges électriques ou barrettes d'alimentation.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques, ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil sans eau.
- N'utilisez que des appareils en parfait état et fonctionnant correctement.
- Surveillez toujours l'appareil lorsqu'il est en service.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent de maintenance, ou une personne qualifiée.
- Ne vaporisez pas de liquide ou mousse sur l'extérieur de l'appareil ou le panneau de commande et assurez-vous que l'appareil est hors tension et bien refroidi avant de procéder au nettoyage.
- Surveillez toujours l'appareil lorsqu'il est en service et surveillez de près cet appareil dans des lieux publics et à proximité d'enfants.

FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné à une utilisation intérieure dans un établissement de restauration commerciale pour maintenir des bacs d'aliments chauds à la température de service appropriée. Ces appareils ne sont pas conçus pour cuire des aliments crus ou réchauffer des plats préparés, ni pour une utilisation domestique, industrielle, ou en laboratoire.

DÉBALLAGE ET INSTALLATION

- Retirez le matériel d'emballage, le ruban adhésif et le plastique de protection.
- Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
- Cet appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément aux instructions et tableaux suivants.



36464

Article	Description		
	Commande	Taille en Quarts (L)	Tension
36462	Variable	7¼ (6,9 L)	120
36463			208–240
36464		11 (10,4 L)	120
36465			208–240
3646210	Thermostatique	7¼ (6,9 L)	120
3646310			208–240
3646410		11 (10,4 L)	120
3646510			208–240
Accessoire	**Description**		
26806	Dispositif de remplissage automatique de l'appareil encastrable modulaire		

Modèle/taille	Les dimensions de découpe doivent être à ⅛" (0,31 cm) près
7¼ quarts (6,9 L)	10⁹/₁₆" (26,8 cm) diamètre
11 quarts (10,4 L)	12¼" (31,1 cm) diamètre
Panneau de commande	5-7/8" (14,9 cm) LA x 6-3/8" (16,2 cm) H

Instructions à l'adresse d'un installateur qualifié

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution et d'incendie.
L'utilisation d'une tension autre que celle indiquée sur la plaque signalétique, toute modification apportée au cordon d'alimentation ou aux composants électriques et/ou l'utilisation de rallonges électriques, parasurtenseurs ou barrettes d'alimentation endommagera l'appareil et annulera la garantie.

1. Placez le joint étanche sur la découpe, puis centrez la cuve.
2. Serrez doucement en croix les vis à oreilles pour compresser uniformément le joint. Le joint doit créer un espace de 3 mm (1/8 po) entre la cuve et la surface de fixation.
3. Branchez l'appareil sur une prise correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.

FONCTIONS ET COMMANDES



A. Robinet de vidange — Assure la vidange de l'eau des cuves (n'apparaît pas sur la photo).
B. Bouton de thermostat — Permet de régler/modifier la température de la cuve. 0 signifie que l'appareil est sur arrêt. Plus le nombre est élevé, plus la température est haute.
C. Voyant — S'allume quand la cuve chauffe.

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 ou un court-circuit.

Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ne vaporisez pas de liquide sur l'appareil, et n'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son cordon a subi des dommages ou des modifications.

Ne remplissez pas trop les cuves, les bacs ou les plateaux. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. Débranchez l'appareil avant toute maintenance, vidange ou retrait des bacs à eaux et plateaux. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié.

⚠ AVERTISSEMENT

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

AVIS : Cet appareil encastrable est conforme aux normes de performance NSF4 uniquement avec une chaleur humide ; il est nécessaire d'utiliser de l'eau pour les cuves chaudes.

1. Assurez-vous que la manette du robinet forme un 'T' avec le corps du robinet; cela signifie que le robinet de vidange est fermé et que l'eau ne s'écoulera pas.
2. Remplissez chaque cuve d'eau propre jusqu'au trait de remplissage, à environ ½" (1,3 cm), en prenant soin de ne pas trop remplir. **AVIS : Il est nécessaire d'ajouter de l'eau régulièrement en cours d'utilisation pour éviter d'endommager l'appareil.**
3. Couvrez les cuves avec des bacs GN vides ou des couvercles.
4. Réglez la température à la valeur maximale et laissez l'appareil préchauffer pendant 25 minutes.
5. Placez le bac d'aliments chauffés à une température d'au moins 140 °F (60,6 °C) dans l'appareil préchauffé.
6. Baissez la température à un niveau qui assurera le maintien des aliments à une température sûre et garantissant leur qualité.
7. Toutes les deux heures environ, retirez des cuves chaudes les bacs d'aliments et vérifiez le niveau d'eau ; ajoutez de l'eau si besoin.
8. **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. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil, stoppez le chauffage des cuves chaudes en tournant le bouton de thermostat sur 0.
10. Protégez vos mains et retirez les aliments chauds.

NETTOYAGE



⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil ; ne vaporisez pas de liquide ou mousse sur l'appareil ou le panneau de commande. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution ou un court-circuit.

Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ne vaporisez pas de liquide sur l'appareil, et n'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son cordon a subi des dommages ou des modifications.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le déplacer.

AVIS : N'utilisez pas de produits chimiques caustiques, de laine d'acier rincez toujours soigneusement l'appareil.

1. Mettez l'appareil hors tension en tournant le bouton de thermostat sur 0, puis débranchez l'appareil.
2. S'il reste des bacs d'aliments, protégez vos mains comme nécessaire, retirez les bacs et laissez l'appareil et l'eau refroidir complètement.
3. Ouvrez le robinet de vidange pour vider l'eau de la cuve ; le robinet est ouvert lorsque la manette est alignée sur le corps du robinet.
4. Épongez l'eau résiduelle avec un chiffon propre.
5. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, essuyez l'intérieur de la cuve et l'extérieur de l'appareil.
6. Rincez, puis séchez soigneusement l'appareil.
7. Fermez le robinet de vidange en tournant la manette du robinet perpendiculairement au corps du robinet.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Mesure corrective
L'appareil ou les cuves ne chauffent pas.	L'appareil n'est pas alimenté.	Branchez l'appareil.
	Le disjoncteur a déclenché.	Réarmez le disjoncteur ; Si le problème persiste, contactez le support technique Vollrath.
	Le circuit est défectueux ou l'alimentation électrique n'est pas correcte.	Contactez le support technique Vollrath.
L'appareil ne chauffe pas assez.	Il n'y a pas assez d'eau dans la(les) cuve(s).	Retirez les bacs d'aliments et ajoutez de l'eau jusqu'au trait de remplissage.
	La tension est basse ou incorrecte.	Vérifiez que la tension d'alimentation correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique. Si ce n'est pas le cas, faites appel à un électricien qualifié pour installer une tension d'alimentation appropriée ou connectez l'appareil à une tension d'alimentation appropriée déjà établie.

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur vollrathfoodservice.com.

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

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

GARANTIE DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

The Vollrath Co, LLC., garantit à l'acheteur initial que tous les produits Vollrath pour la restauration commerciale sont dépourvus de défaut de matériel et vice de fabrication dans des conditions normales d'utilisation.

Pour plus d'informations sur la garantie, la période de garantie et les exclusions, consultez la page vollrathfoodservice.com/vollrath-resources/warranty-info/warranty-policy.

United States
The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Spain
Vollrath Pujadas Sau
Ctra. de Castanyet, 132
P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
Girona
Spain
Tel. +34 972 843 201
info@pujadas.es

China
Vollrath (Shanghai) Trading Limited
Room 906, Building A
Hongwell Plaza
1308 Lianhua Road
Minhang District
Shanghai, 201102
Tel: 86-21-50589580
info@pujadad.es

Mexixo
Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V. Periferico Sur No. 7980 Edificio 2-C Col. Santa Maria Tequepexpan 45601
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: +52 33 3133 6767
Tel: +52 33 3133 6769
Fax: +52 33 3133 6768

VOLLRATH

© 2025 The Vollrath Company L.L.C.

Réf. 356587- 1 9/24/2025

VOLLRATH®

MANUAL DEL OPERADOR

CALENTADORES DE COMIDA EMPOTRADOS MODULARES CON RECEPTÁCULOS REDONDOS

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

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para ayudar a garantizar un uso seguro, lea y comprenda completamente este manual y todos los mensajes de seguridad antes de la operación.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

AVISO: aborda las prácticas no relacionadas con lesiones personales.

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

- El equipo debe ser instalado por una persona calificada.
- Use circuitos eléctricos y tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria de la unidad. No use cables de extensión ni regletas eléctricas.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos y calor excesivo.
- Opérela solamente con agua.
- Solo opere unidades que funcionen correctamente y no estén dañadas.
- Esté siempre atento a la unidad cuando la esté usando.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o una persona calificada.
- No rocíe con líquido ni espuma el panel de mandos ni la parte externa de la unidad y cerciórese de que la unidad esté apagada y que se haya dejado enfriar antes de limpiarla.
- Esté siempre atento a la unidad cuando la esté usando y supervise de cerca la unidad cuando la use en áreas públicas y/o cerca de niños.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Esta unidad está diseñada para usarse en interiores, en establecimientos comerciales de servicio de comidas para mantener recipientes de comida caliente a temperaturas de servicio seguras. Las unidades no tienen el propósito de cocer alimentos crudos, ni recalentar comida preparada, ni están diseñadas para uso doméstico, industrial o de laboratorio.

DESEMBALADO E INSTALACIÓN

- Retire todo el material y la cinta de embalado, así como el plástico protector.
- Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
- La unidad debe ser instalada por una persona calificada según la tabla y las instrucciones siguientes.



36464

Artículo	Descripción		
	Control	Tamaño en cuartos de galón	Voltaje
36462	Infinito	7¼ (6,9 L)	120
36463			208–240
36464		11 (10,4 L)	120
36465			208–240
3646210	Termostático	7¼ (6,9 L)	120
3646310			208–240
3646410		11 (10,4 L)	120
3646510			208–240

Accesorio	Descripción
26806	Conjunto empotrado modular de autollenado

Modelo/tamaño	Las dimensiones del recorte deben estar dentro de ⅛" de las especificaciones
7¼ ct. gal.	10 9/16" (26,8 cm) diámetro
11 ct. gal.	12¼" (31,1 cm) diámetro
Panel de control	5-7/8" (14,9 cm) AN x 6-3/8" (16,2 cm) AL

Instrucciones para el instalador calificado

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica y de incendio. Usar un voltaje diferente al voltaje nominal de la placa identificatoria, modificar el cable o los componentes eléctricos, y/o usar cables de extensión, protectores contra sobretensión o regletas eléctricas podría dañar la unidad, crear un riesgo potencial de incendio y anulará la garantía.

1. Coloque la junta impermeable incluida sobre el recorte y luego centre el receptáculo.
2. Apriete lentamente los tornillos de mano en un patrón alterno para comprimir uniformemente la junta. La junta debe crear un espacio de 1/8” (3 mm) entre el receptáculo y la superficie de montaje.
3. Enchufe la unidad en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



A. Válvula de drenaje: controla el drenaje de los receptáculos (no se muestra en esta vista).
B. Selector de control de temperatura: fija/ajusta la temperatura del receptáculo cuando se gira; 0 es apagado, los números más altos equivalen a temperaturas más altas.
C. Luz piloto: se ilumina cuando el receptáculo está calentando.

FUNCIONAMIENTO

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido a la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica o cortocircuito.

No sumerja el cable, el enchufe o la unidad en agua ni en ningún otro líquido, no rocíe con líquido la unidad, ni opere la unidad si esta o el cable están dañados o alterados.

No llene excesivamente los receptáculos, fuentes ni bandejas. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica. Desenchufe la unidad antes de darle servicio, drenar o retirar las bandejas y fuentes para derrame. No rocíe el equipo con agua ni productos de limpieza. No use un cable eléctrico modificado ni dañado.

⚠ ADVERTENCIA



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

AVISO: El empotrado cumple con las normas de rendimiento NSF4 solo cuando se usa con calor húmedo; los receptáculos calientes deben funcionar con agua.

1. Cerciórese de que el mango de la válvula forme una "T" con el cuerpo de la válvula; esto significa que la válvula de drenaje está cerrada y que no drenará agua.
2. Llene cada receptáculo con agua limpia hasta la línea de llenado, aproximadamente ½" (1.3 cm), teniendo cuidado de no llenar en exceso.
   AVISO: Se debe rellenar periódicamente el agua durante el funcionamiento para evitar que se dañe la unidad.
3. Cubra los receptáculos con tapas o recipientes de comida vacíos.
4. Fije la temperatura al nivel más alto y deje que la unidad se precaliente durante 25 minutos.
5. Coloque el recipiente de comida calentada a más de 140 °F (60.6 °C) en la unidad precalentada.
6. Reduzca el calor hasta un nivel que permita mantener una temperatura de conservación segura y la calidad del producto.
7. Aproximadamente cada 2 horas, retire los recipientes de comida de los receptáculos calientes y revise el nivel de agua; reponga según sea necesario.
8. **Supervise estrechamente las temperaturas de las comidas para mantenerlas seguras. 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. Cuando termine de usar la unidad, gire el selector de control de temperatura a 0 para apagar los receptáculos calientes.
10. Protéjase las manos y retire la comida caliente.

LIMPIEZA



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido a la unidad; no rocíe con líquido ni espuma la unidad o el panel de mando, ya que ello podría causar una descarga eléctrica o cortocircuito.

No sumerja el cable, el enchufe o la unidad en agua ni en ningún otro líquido, no rocíe con líquido la unidad, ni opere la unidad si esta o el cable están dañados o alterados.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
Deje que la unidad se enfríe totalmente antes de limpiarla o trasladarla.

AVISO:
completamente.

1. Gire el selector de control de temperatura a 0 para apagar la unidad y luego desenchúfela.
2. Si quedan fuentes con comida, protéjase las manos según sea necesario, retire las fuentes y deje que la unidad y el agua se enfríen completamente.
3. Abra la válvula de drenaje para vaciar el agua del receptáculo; la válvula está abierta cuando el mango está en línea con el cuerpo de la válvula.
4. Absorba el agua residual con un paño limpio.
5. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar el interior del receptáculo y la parte externa de la unidad.
6. Enjuague y seque completamente la unidad.
7. Cierre la válvula de drenaje girando su mango de modo que quede perpendicular al cuerpo de la válvula.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa potencial	Curso de acción
El empotrado o los receptáculos no se encienden.	La unidad no tiene suministro.	Enchufe la unidad.
	Cortacircuito disyuntado.	Reinicie el cortacircuito. Comuníquese con el Servicio de asistencia técnica de Vollrath si el problema persiste.
	El circuito está defectuoso o el suministro eléctrico es incorrecto.	Comuníquese con el Servicio de asistencia técnica de Vollrath.
La unidad no se calienta lo suficiente.	No hay suficiente agua en el o los receptáculos.	Retire los recipientes de comida según sea necesario y agregue agua hasta la línea de llenado.
	El voltaje es bajo o incorrecto.	Verifique que el suministro de voltaje corresponda al indicado en la placa identificatoria. Si no es así, pida a personal eléctrico calificado que instale el suministro de voltaje correcto o conecte la unidad a un suministro de voltaje correcto que ya esté instalado.

SERVICIO Y REPARACIÓN

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

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

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

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

The Vollrath Company LLC garantiza al usuario final comercial original que cada uno de los productos de Vollrath para el servicio de comidas no presentará defectos de materiales ni fabricación.

Para conocer el período de garantía, las exclusiones y los detalles, visite:
vollrathfoodservice.com/vollrath-resources/warranty-info/warranty-policy.

United States
The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Spain
Vollrath Pujadas Sau
Ctra. de Castanyet, 132
P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
Girona
Spain
Tel. +34 972 843 201
info@pujadas.es

China
Vollrath (Shanghai) Trading Limited
Room 906, Building A
Hongwell Plaza
1308 Lianhua Road
Minhang District
Shanghai, 201102
Tel: 86-21-50589580
info@pujadad.es

Mexixo
Vollrath de Mexico S. de R.L.
de C.V. Periferico Sur No.
7980 Edificio 2-C Col. Santa
Maria Tequepexpan 45601
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: +52 33 3133 6767
Tel: +52 33 3133 6769
Fax: +52 33 3133 6768

VOLLRATH

© 2025 The Vollrath Company L.L.C.

N.º de pieza.356587-1 9/24/2025