ENGLISH

VOLLRATH®

Outperform every day.™

Operator's Manual

English, Spanish, French, Italian, German

RETRO STOCK POT KETTLE RETHERMALIZER

Item	Description	Voltage	Watts	Amps	Plug
7217310	10.4 l (11qt) Stock Pot, Rethermalizer, Natural Finish	230	1400	6.1	Schuko
7217335	10.4 l (11qt) Stock Pot, Rethermalizer, Green Finish	230	1400	6.1	Schuko
7217350	10.4 l (11qt) Stock Pot, Rethermalizer, White Finish	230	1400	6.1	Schuko
7217355	110.4 l (11qt) Stock Pot, Rethermalizer, Red Finish	230	1400	6.1	Schuko
7217360	10.4 l (11qt) Stock Pot, Rethermalizer, Black Finish	230	1400	6.1	Schuko
7217810	6.6 l (7qt) Stock Pot, Rethermalizer, Natural Finish	230	1400	6.1	Schuko
7217835	6.6 l (7qt) Stock Pot, Rethermalizer, Green Finish	230	1400	6.1	Schuko
7217850	6.6 l (7qt) Stock Pot, Rethermalizer, White Finish	230	1400	6.1	Schuko
7217855	6.6 l (7qt) Stock Pot, Rethermalizer, Red Finish	230	1400	6.1	Schuko
7217860	6.6 l (7qt) Stock Pot, Rethermalizer, Black Finish	230	1400	6.1	Schuko
7217410	10.4 l (11qt) Stock Pot, Rethermalizer, Natural Finish	230	1400	6.1	UK
7217435	10.4 l (11qt) Stock Pot, Rethermalizer, Green Finish	230	1400	6.1	UK
7217450	10.4 l (11qt) Stock Pot, Rethermalizer, White Finish	230	1400	6.1	UK
7217455	10.4 l (11qt) Stock Pot, Rethermalizer, Red Finish	230	1400	6.1	UK
7217460	10.4 l (11qt) Stock Pot, Rethermalizer, Black Finish	230	1400	6.1	UK
7217910	6.6 l (7qt) Stock Pot, Rethermalizer, Natural Finish	230	1400	6.1	UK
7217935	6.6 l (7qt) Stock Pot, Rethermalizer, Green Finish	230	1400	6.1	UK
7217950	6.6 l (7qt) Stock Pot, Rethermalizer, White Finish	230	1400	6.1	UK
7217955	6.6 l (7qt) Stock Pot, Rethermalizer, Red Finish	230	1400	6.1	UK
7217960	6.6 l (7qt) Stock Pot, Rethermalizer, Black Finish	230	1400	6.1	UK

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. Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

Safety Precautions

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. Please read carefully.

WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that *can* cause *severe* personal injury, death, or substantial property damage if the warning is ignored.

CAUTION

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

NOTE

Note is used to notify people of installation, operation, or maintenance information that is important but not hazard-related.

For Your Safety!

These precautions should be followed at all times. Failure to follow these precautions could result in injury to yourself and others.

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Use equipment in a flat, level position.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- Unplug equipment, turn off and let it cool before cleaning or moving.
- Unplug equipment when not in use.
- Do not operate without water.
- Do not spray controls or outside of equipment with liquids or cleaning agents.
- Do not clean equipment with steel wool.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate unattended.
- Do not operate equipment in public areas and/or around children.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.

Function and Purpose

This equipment is intended to rethermalize containers of refrigerated, previously cooked food and hold containers of hot food at safe serving temperatures. This equipment is not intended or designed to cook raw food product. Before using this equipment it must be cleaned and dried thoroughly. This equipment is not intended for household, industrial or laboratory use.

Unpacking the Equipment and Initial Setup

When no longer needed, dispose of all packaging and materials in an environmentally responsible manner.

1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the equipment.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Place the equipment in the desired location.

Features and Controls

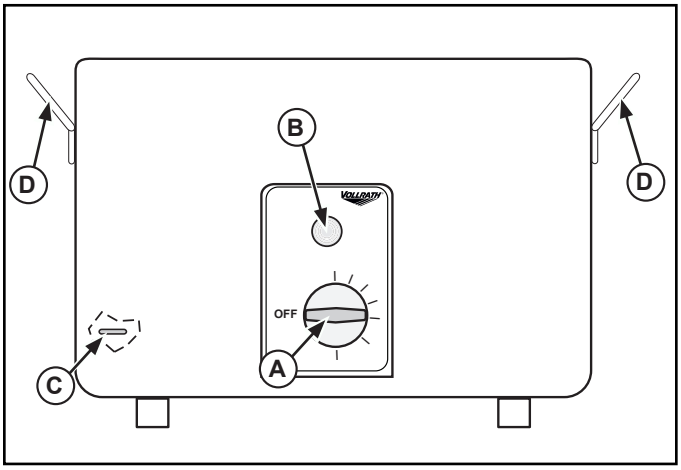

Figure 1. Features and Controls.

(A) **HEAT CONTROL**. Used to set or adjust the temperature of the well. The higher the number the higher the temperature, the lower the number the lower the temperature. This is also the ON/OFF switch.

(B) **PILOT LIGHT**. Illuminates when the well is in the heating mode.

(C) **WATER LEVEL MARK**. Indicates the correct water level.

(D) **HANDLES**. Used to lift, carry, or move warmer.

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 damaged power cord.

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 food pans. Do not spray water or cleaning products.
Do not use a power cord that has been modified or damaged.

WARNING

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

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

1. Fill the well to the correct level water mark (C) with clean fresh water. Correct level is about 5 cups of water. Do not over fill. See Figure 1.
2. Plug electrical power cord into a grounded outlet matching the nameplate rated voltage.

ENGLISH

Rethermalizing refrigerated food that has been previously cooked:

1. Preheat the water in the well by covering well with empty food container, and then turn the heat control (A) to the maximum heat setting. Preheat for 15 minutes.
2. Place apprioate container of chilled food product to be rethermalized into equipment. See food safety precautionary note.
3. During the rethermalization process, monitor food temperatures closely for food safety.

NOTE:
To reach the required safe food temperature as quickly as possible, do not add water or remove food pan during the rethermalization process.

4. Reduce heat setting to a level that will maintain a safe holding temperature and maintain food quality. See food safety precautionary note.

Food Safety Precautionary Note:
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. Maintain correct water level and temperature setting. Periodically remove food container and check the water level. Add water if needed.

5. After the rethermalization process any food product added must be above 140 °F (60 °C). Cold food must not be added to rethermalized food.

Hot Food Holding:

1. Preheat the water in the well by covering well with empty food container, and then turn the heat control (A) to the maximum heat setting. Preheat for 15 minutes.
2. Place container of hot food product, above 140 °F (60 °C), into preheated equipment.
3. Reduce heat setting to a level that will maintain a safe holding temperature and maintain food quality. See food safety precautionary note.

During operation:

4. Maintain water level at or near water level mark. Periodically (approximately 2 hours) remove the container of food and check the water level. Add hot water if needed.

When finished using the equipment:

1. Turn the heat control (A) to the “OFF” position and unplug unit. When removing hot food container from unit use gloves, mitts or pot holders to protect hands.
2. Allow the unit and water to cool completely.
3. Lift or carry warmer to a location to dispose of the water using the handles (D). Carefully empty water into a suitable container or drain for disposal.
4. Follow the CLEANING section of this manual.

Cleaning

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

NOTE:
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. Unplug the equipment.
2. Allow the equipment to cool completely before cleaning.

NOTE:
Do not immerse the cord, plug or equipment in water or any other liquid.

1. Turn the heat control (A) to the “OFF” position and unplug unit. When removing hot food container from unit use gloves, mitts or pot holders to protect hands.
2. Allow the unit and water to cool completely.
3. Lift or carry warmer to a location to dispose of the water using the handles (D). Carefully empty water into a suitable container or drain for disposal.
4. Dispose of the water.
5. Using a damp cloth, sponge dipped in soapy water to clean the inside of the well and the outside of the equipment.

Troubleshooting Chart

Problem	It might be caused by	Course of Action
The PILOT light comes on, equipment does not heat.	Heating element malfunction.	Replace heating element.
	Thermostat control malfunction.	Replace thermostat control.
The equipment does not get hot enough.	Too much water in the well.	Reduce water amount to the correct level.

Service and Repair

There are no user serviceable parts within this appliance. To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the equipment or replace a damaged power cord yourself. Do not send equipment directly to the Vollrath Company. Please contact the qualified professional repair service listed below.

VOLLRATH Technical Service • 1-920-457-4851
• Email: techservicereps@vollrathco.com

When contacting the Authorized Professional Service Center, please be ready with the item number, model number (if applicable), serial number, and proof of purchase showing the date the unit was purchased.

Warranty Statement for The Vollrath Co. L.L.C.

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

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures or distributes against defects in materials and workmanship for a period of one year, except as specifically described in our full warranty statement. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase date found on the receipt.

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

VOLLRATH®

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 920-457-4851
Main Fax: 920-459-6573
Service Tel: 920-457-4851
Service Fax: 920-459-5462

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

Vollrath of China
Vollrath Shanhai Trading Limited
29D, 855 South Pu Dong Road
Shanghai, China 200120
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

Item No. 2350170-1 en Rev 4/14

VOLLRATH®

Outperform every day.™

ESPAÑOL

Manual del operador

OLLA PARA CALDO RETERMALIZADOR

Articulo	Descripción	V	Vatios	Amp	Enchufe
7217310	Olla para caldo de 10,4 l (11 qt), retermalizador, acabado natural	230	1400	6.1	Schuko
7217335	Olla para caldo de 10,4 l (11 qt), retermalizador, acabado verde	230	1400	6.1	Schuko
7217350	Olla para caldo de 10,4 l (11 qt), retermalizador, acabado blanco	230	1400	6.1	Schuko
7217355	Olla para caldo de 10,4 l (11 qt), retermalizador,, acabado rojo	230	1400	6.1	Schuko
7217360	Olla para caldo de 10,4 l (11 qt), retermalizador,, acabado negro	230	1400	6.1	Schuko
7217810	Olla para caldo de 6,6 l (7 qt), retermalizador, acabado natural	230	1400	6.1	Schuko
7217835	Olla para caldo de 6,6 l (7 qt), retermalizador, acabado verde	230	1400	6.1	Schuko
7217850	Olla para caldo de 6,6 l (7 qt), retermalizador, acabado blanco	230	1400	6.1	Schuko
7217855	Olla para caldo de 6,6 l (7 qt), retermalizador, acabado rojo	230	1400	6.1	Schuko
7217860	Olla para caldo de 6,6 l (7 qt), retermalizador, acabado negro	230	1400	6.1	Schuko
7217410	Olla para caldo de 10,4 l (11 qt), retermalizador, acabado natural	230	1400	6.1	UK
7217435	Olla para caldo de 10,4 l (11 qt), retermalizador, acabado verde	230	1400	6.1	UK
7217450	Olla para caldo de 10,4 l (11 qt), retermalizador, acabado blanco	230	1400	6.1	UK
7217455	Olla para caldo de 10,4 l (11 qt), retermalizador, acabado rojo	230	1400	6.1	UK
7217460	Olla para caldo de 10,4 l (11 qt), retermalizador,, acabado negro	230	1400	6.1	UK
7217910	Olla para caldo de 6,6 l (7 qt), retermalizador, acabado natural	230	1400	6.1	UK
7217935	Olla para caldo de 6,6 l (7 qt), retermalizador, acabado verde	230	1400	6.1	UK
7217950	Olla para caldo de 6,6 l (7 qt), retermalizador, acabado blanco	230	1400	6.1	UK
7217955	Olla para caldo de 6,6 l (7 qt), retermalizador, acabado rojo	230	1400	6.1	UK
7217960	Olla para caldo de 6,6 l (7 qt), retermalizador, acabado negro	230	1400	6.1	UK

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. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

Precauciones de seguridad

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Léalas atentamente.

⚠ ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales *graves*, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.

⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!
Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo:

- Enchúfelo sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- Use el equipo en posición plana y nivelada.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Apague el equipo, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo o trasladarlo.
- Desenchúfelo cuando no esté en uso.
- No lo opere sin agua.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- No limpie el equipo con lana de acero.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No deje la unidad operando sola.
- No opere el equipo en áreas públicas ni cerca de los niños.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.

Función y propósito

Este equipo está diseñado para retermalizar recipientes de alimentos refrigerados previamente cocidos y mantener los recipientes de comida caliente a temperaturas de servicio seguras. Este equipo no está diseñado ni tiene el propósito de cocer alimentos crudos. Antes de usarlo, el equipo debe limpiarse y secarse completamente. Este equipo no está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

Desembalado del equipo y configuración inicial

Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

1. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Coloque el equipo en la ubicación deseada.

Características y controles

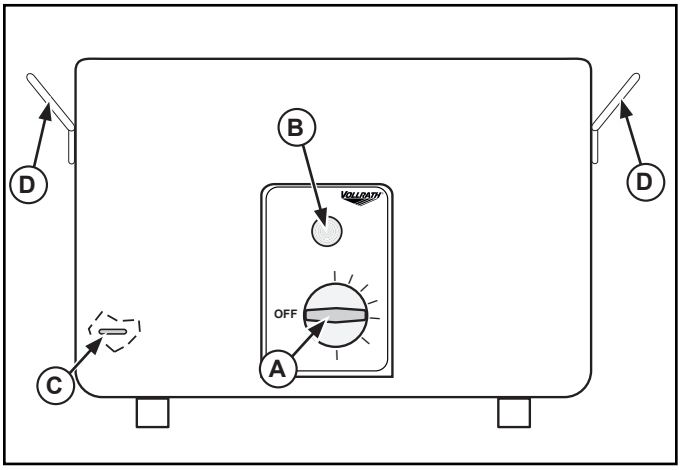

Figura 1. Características y controles.

(A) **CONTROL TÉRMICO**. Se usa para fijar o ajustar la temperatura del receptáculo. Mientras más alto o más bajo sea el número, más alta o más baja es la temperatura respectivamente. Es también el interruptor de encendido/apagado.

(B) **LUZ PILOTO**. Se ilumina cuando el receptáculo está en el modo de calentamiento.

(C) **MARCA DEL NIVEL DEL AGUA**. Indica el nivel correcto del agua.

(D) **MANGOS**. Se usan para levantar, transportar o mover el calentador.

Operación

⚠ 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 use un cable eléctrico dañado.

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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.

Las superficies, el vapor y los alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas..

1. Llene el receptáculo hasta la marca de nivel correcto (C) con agua limpia y fresca. El nivel correcto es de aproximadamente 5 tazas de agua. No lo llene excesivamente. Consulte la Figura 1.
2. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.

ESPAÑOL

Retermalización de alimento refrigerado previamente cocido:

1. Precaliente el agua en el receptáculo cubriéndolo con un recipiente de alimento vacío, luego gire el control térmico (A) hasta el ajuste máximo de calor. Precaliente el agua durante 15 minutos.
2. Coloque en el equipo el recipiente de alimento enfriado que va a retermalizar. Consulte la nota cautelar sobre seguridad de los alimentos.
3. Durante el proceso de retermalización, supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros.

NOTA:
Para alcanzar la temperatura segura para los alimentos lo más rápido posible, no agregue agua ni retire el alimento de la fuente durante el proceso de retermalización.

4. Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que permita mantener una temperatura de conservación segura y la calidad del alimento. Consulte la nota cautelar sobre seguridad de los alimentos.

Nota cautelar sobre seguridad de los alimentos:
Supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos a un mínimo de 140 ºF (60 ºC) para prevenir el crecimiento de bacterias. Mantenga correctamente el nivel del agua y el ajuste de la temperatura. Retire periódicamente el recipiente para alimentos y revise el nivel del agua. Agregue agua si es necesario.

5. Tras el proceso de retermalización todo producto que se agregue debe tener una temperatura superior a 140 °F (60 °C). No se debe agregar comida fría al alimento retermalizado.

Conservación de alimentos calientes:

1. Precaliente el agua en el receptáculo cubriéndolo con un recipiente de alimento vacío, luego gire el control térmico (A) hasta el ajuste máximo de calor. Precaliente el agua durante 15 minutos.
2. Coloque el recipiente de alimento caliente por sobre los 140 °F (60 °C), en el equipo precalentado.
3. Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que permita mantener una temperatura de conservación segura y la calidad del alimento. Consulte la nota cautelar sobre seguridad de los alimentos.

Durante la operación:

4. Mantenga el nivel del agua en o cerca de la marca establecida. Retire periódicamente (aproximadamente 2 horas) el recipiente y revise el nivel del agua. Agregue agua caliente si es necesario.

Cuando termine de usar el equipo.

1. Gire el control térmico (A) hasta la posición de apagado y desenchufe la unidad. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire recipientes de comida caliente de la unidad.
2. Deje que la unidad y el agua se enfríen totalmente.
3. Levante el calentador por los mangos (D) o llévelo al lugar adecuado para eliminar el agua. Vacíe cuidadosamente el agua en un recipiente o drenaje adecuado a fin de desecharla.
4. Siga la sección LIMPIEZA en este manual.

LIMPIEZA

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

NOTA:
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. Desenchúfelo.
2. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de limpiarlo.

NOTA:
No sumerja el cable, el enchufe ni el equipo en agua ni en ningún otro líquido.

1. Gire el control térmico (A) hasta la posición de apagado y desenchufe la unidad. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire recipientes de comida caliente de la unidad.
2. Deje que la unidad y el agua se enfríen totalmente.
3. Levante el calentador por los mangos (D) o llévelo al lugar adecuado para eliminar el agua. Vacíe cuidadosamente el agua en un recipiente o drenaje adecuado a fin de desecharla.
4. Deseche 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.

Tabla de solución de problemas

Problema	Podría deberse a	Solución
La luz PILOTO se enciende, el equipo no calienta.	Elemento calefactor defectuoso.	Reemplácelo.
	Control de termostato defectuoso.	Reemplácelo.
El equipo no se calienta lo suficiente.	Demasiada agua en el receptáculo.	Reduzca la cantidad de agua hasta el nivel correcto.

Servicio y reparación

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar el equipo ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe el equipo directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Servicio de asistencia técnica de VOLLRATH • 1-920-457-4851 • E-mail: techservicereps@vollrathco.com

Al comunicarse con el centro del servicio de reparación profesional autorizado, esté listo para proporcionar el número de modelo, número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

Cláusula de garantía de The Vollrath Co. L.L.C.

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

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo.

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

VOLLRATH®

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 920-457-4851
Main Fax: 920-459-6573
Service Tel: 920-457-4851
Service Fax: 920-459-5462

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
29D, 855 South Pu Dong Road
Shanghai, China 200120
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

Núm. art. 2350170-1 es Mod 04/14

VOLLRATH®

Outperform every day.™

FRANÇAIS

Manuel d'utilisation

MARMITE DE REMISE EN TEMPÉRATURE

Article	Description	V	W	A	Fiche
7217310	Marmite 10,4 l (11 qt), remise en température, finition naturelle	230	1400	6.1	Schuko
7217335	Marmite 10,4 l (11 qt), remise en température, finition verte	230	1400	6.1	Schuko
7217350	Marmite 10,4 l (11 qt), remise en température, finition blanche	230	1400	6.1	Schuko
7217355	Marmite 10,4 l (11 qt), remise en température, finition rouge	230	1400	6.1	Schuko
7217360	Marmite 10,4 l (11 qt), remise en température, finition noire	230	1400	6.1	Schuko
7217810	Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition naturelle	230	1400	6.1	Schuko
7217835	Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition verte	230	1400	6.1	Schuko
7217850	Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition blanche	230	1400	6.1	Schuko
7217855	Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition rouge	230	1400	6.1	Schuko
7217860	Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition noire	230	1400	6.1	Schuko
7217410	Marmite 10,4 l (11 qt), remise en température, finition naturelle	230	1400	6.1	UK
7217435	Marmite 10,4 l (11 qt), remise en température, finition verte	230	1400	6.1	UK
7217450	Marmite 10,4 l (11 qt), remise en température, finition blanche	230	1400	6.1	UK
7217455	Marmite 10,4 l (11 qt), remise en température, finition rouge	230	1400	6.1	UK
7217460	Marmite 10,4 l (11 qt), remise en température, finition noire	230	1400	6.1	UK
7217910	Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition naturelle	230	1400	6.1	UK
7217935	Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition verte	230	1400	6.1	UK
7217950	Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition blanche	230	1400	6.1	UK
7217955	Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition rouge	230	1400	6.1	UK
7217960	Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition noire	230	1400	6.1	UK

Merci d'avoir acheté cet appareil Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

Consignes de sécurité

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Lisez-les attentivement.

AVERTISSEMENT

Un avertissement indique la présence d'un danger qui *peut* causer des blessures *graves*, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.

ATTENTION

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

REMARQUE

Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger..

Pour votre sécurité !

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures.

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

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- 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.
- Débranchez l'appareil, éteignez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne comptez pas l'utiliser.
- N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.
- Tenez l'appareil et 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 pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.

Fonction et objet

This equipment is intended to rethermalize containers of refrigerated, previously cooked food and hold containers of hot food at safe serving temperatures. Cet appareil n'est pas destiné à la cuisson de produits alimentaires crus. Avant d'utiliser cet appareil, il doit être minutieusement nettoyé et essuyé. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

Déballage et installation initiale

Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Placez l'appareil à l'endroit souhaité.

Caractéristiques et commandes

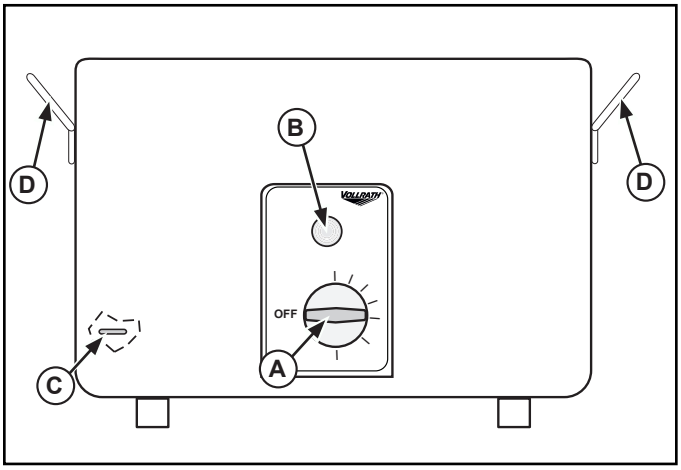

Figure 1. Caractéristiques et commandes

(A) **SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE.** Permet de régler la température du bac. Plus le nombre est élevé, plus la température est haute, et inversement. Ce thermostat sert aussi d'interrupteur de MARCHE / ARRÊT.

(B) **VOYANT**. S'allume quand le compartiment est en mode Chauffe.

(C) **REPÈRE DE NIVEAU D'EAU**. Indique le niveau d'eau correct.

(D) **POIGNÉES**. Permettent de soulever, transporter et déplacer l'appareil.

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. N'utilisez pas cordon d'alimentation endommagé. .

Ne remplissez pas trop les compartiments, 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.
Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.

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

1. Remplissez le compartiment d'eau fraîche et claire jusqu'au repère de niveau correct (C). Le niveau correct correspond à 5 tasses d'eau environ. Ne remplissez pas trop. Voir la figure 1.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.

FRANÇAIS

Remise en température d'aliments réfrigérés préalablement cuits :

1. Préchauffez l'eau dans le compartiment en le fermant avec un bac à aliments vides, puis tournez le sélecteur (A) au réglage maximum. Préchauffez pendant 15 minutes.
2. Placez le bac de produit alimentaire froid approprié à remettre en température dans l'appareil. Voir la précaution sur la sécurité des aliments.
3. Durant le processus de remise en température, surveillez de près la température des aliments pour vous assurer qu'elles sont sûres.

REMARQUE :
Pour atteindre la température sûre requise pour les aliments le plus vite possible, n'ajoutez pas d'eau ou n'enlevez de bac contenant des aliments durant le processus de remise en température.

4. Baissez la température à un niveau qui assurera le maintien des aliments à une température sûre et garantissant leur qualité. Voir la précaution sur la sécurité des aliments.

Précaution liée à la sécurité des aliments :
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. Maintenez l'eau et la température au niveau correct. Enlevez périodiquement le bac contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau au besoin.

5. Après la remise en température, tout produit alimentaire ajouté doit être à plus de 60 °C (140 °F). N'ajoutez pas d'aliments froids à des aliments montés à température.

Maintien au chaud de plats chauds :

1. Préchauffez l'eau dans le compartiment en le fermant avec un bac à aliments vides, puis tournez le sélecteur (A) au réglage maximum. Préchauffez pendant 15 minutes.
2. Placez le bac contenant le produit alimentaire chaud (plus de 60 °C (140 °F) dans l'appareil préchauffé.
3. Baissez la température à un niveau qui assurera le maintien des aliments à une température sûre et garantissant leur qualité. Voir la précaution sur la sécurité des aliments.

En cours d'utilisation :

4. Maintenez le niveua d'eau au repère ou quasiment. Enlevez périodiquement (toutes les 2 heures environ) le bac contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau chaude au besoin.

Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil :

1. Tournez le sélecteur de température (A) sur position OFF et débranchez l'appareil. Lorsque vous retirez le bac à aliment chaud de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau.
3. Soulevez ou transportez l'appareil par ses poignées (D) jusqu'à un autre endroit pour jeter l'eau. Videz-le avec précaution dans un récipient adapté ou un évier.
4. Suivez la section NETTOYAGE de ce manuel.

Nettoyage

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

REMARQUE :
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. Débranchez l'appareil.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

REMARQUE :
Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.

1. Tournez le sélecteur de température (A) sur position OFF et débranchez l'appareil. Lorsque vous retirez le bac à aliment chaud de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau.
3. Soulevez ou transportez l'appareil par ses poignées (D) jusqu'à un autre
4. Jetez 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.

Dépannage

Problème	La cause en est peut-être.....	Mesure corrective
Le voyant s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas.	Élément chauffant en panne.	Remplacez l'élément chauffant.
	Thermostat en panne.	Remplacez le thermostat.
L'appareil ne chauffe pas assez.	Trop d'eau dans le compartiment.	Ramenez l'eau au niveau correct.

SAV et réparations

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. 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. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

SERVICE technique VOLLRATH • 1-920-457-4851
• E-mail: techservicereps@vollrathco.com

Lorsque vous contacterez le service de réparation professionnel, tenez-vous prêt à fournir le numéro de modèle, le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

Garantie de la Vollrath Co. L.L.C.

Cette garantie ne s'applique pas aux produits achetés pour un usage personnel, familial ou ménager, et la Vollrath Company LLC ne propose aucune garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations.

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons pendant une période d'un an, sauf indication contraire dans notre déclaration complète de garantie. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu.

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

VOLLRATH®

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 920-457-4851
Main Fax: 920-459-6573
Service Tel: 920-457-4851
Service Fax: 920-459-5462

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
29D, 855 South Pu Dong Road
Shanghai, China 200120
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

Article. 2350170-1 fr Rev 4/14

VOLLRATH®

Outperform every day.™

ITALIANO

Manuale dell'utente

CASSERUOLA TERMALIZZATORE

Articolo	Descrizione	Tensione	Watt	Amp	Spina
7217310	Casseruola 10,4 l (11 qt), termalizzatore, finitura naturale	230	1400	6.1	Schuko
7217335	Casseruola 10,4 l (11 qt), termalizzatore, finitura verde	230	1400	6.1	Schuko
7217350	Casseruola 10,4 l (11 qt), termalizzatore, finitura bianco	230	1400	6.1	Schuko
7217355	Casseruola 10,4 l (11 qt), termalizzatore, finitura rosso	230	1400	6.1	Schuko
7217360	Casseruola 10,4 l (11 qt), termalizzatore, finitura nero	230	1400	6.1	Schuko
7217810	Casseruola 6,6 l (7 qt), termalizzatore, finitura naturale	230	1400	6.1	Schuko
7217835	Casseruola 6,6 l (7 qt), termalizzatore, finitura verde	230	1400	6.1	Schuko
7217850	Casseruola 6,6 l (7 qt), termalizzatore, finitura bianco	230	1400	6.1	Schuko
7217855	Casseruola 6,6 l (7 qt), termalizzatore, finitura rosso	230	1400	6.1	Schuko
7217860	Casseruola 6,6 l (7 qt), termalizzatore, finitura nero	230	1400	6.1	Schuko
7217410	Casseruola 10,4 l (11 qt), termalizzatore, finitura naturale	230	1400	6.1	UK
7217435	Casseruola 10,4 l (11 qt), termalizzatore, finitura verde	230	1400	6.1	UK
7217450	Casseruola 10,4 l (11 qt), termalizzatore, finitura bianco	230	1400	6.1	UK
7217455	Casseruola 10,4 l (11 qt), termalizzatore, finitura rosso	230	1400	6.1	UK
7217460	Casseruola 10,4 l (11 qt), termalizzatore, finitura nero	230	1400	6.1	UK
7217910	Casseruola 6,6 l (7 qt), termalizzatore, finitura naturale	230	1400	6.1	UK
7217935	Casseruola 6,6 l (7 qt), termalizzatore, finitura verde	230	1400	6.1	UK
7217950	Casseruola 6,6 l (7 qt), termalizzatore, finitura bianco	230	1400	6.1	UK
7217955	Casseruola 6,6 l (7 qt), termalizzatore, finitura rosso	230	1400	6.1	UK
7217960	Casseruola 6,6 l (7 qt), termalizzatore, finitura nero	230	1400	6.1	UK

Grazie per aver acquistato questa attrezzatura Vollrath. Prima di adoperare l'attrezzatura, è importante prendere dimestichezza con le istruzioni per l'uso e le misure di sicurezza seguenti. CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER RIFERIMENTO FUTURO. Conservare la confezione e l'imballo originali, in quanto sono necessari nel caso in cui l'attrezzatura debba essere spedita per eventuali riparazioni.

Precauzioni di sicurezza

Per garantire un funzionamento sicuro, leggere le avvertenze seguenti e comprenderne il significato. Leggere con attenzione.

AVVERTENZA

La dicitura Avvertenza viene utilizzata per indicare la presenza di un pericolo che, se ignorato, *può* causare *gravi* lesioni personali, anche letali o danni notevoli alla proprietà.

ATTENZIONE

La dicitura Attenzione viene utilizzata per indicare la presenza di un pericolo che, se ignorato, *causa* o *può* causare lesioni personali o danni alla proprietà di entità *minore*.

NOTA

La dicitura Nota viene utilizzata per indicare al personale di installazione, azionamento o manutenzione informazioni importanti ma non correlate a pericoli.

Informazioni di sicurezza!

È necessario attenersi sempre alle precauzioni riportate di seguito. La mancata osservanza di tali precauzioni può essere causa di lesioni personali per l'utente e le altre persone.

Per limitare il rischio di lesioni o danni all'unità:

- Utilizzare solamente prese elettriche dotate di messa a terra e con tensione nominale adeguata.
- Utilizzare l'apparecchiatura su superfici piane e livellate.
- Non utilizzare una prolunga con questa attrezzatura. Non collegare questa attrezzatura a una ciabatta elettrica o a un cavo con presa multipla.
- Prima di pulire o spostare l'apparecchiatura, scollegarla dalla presa elettrica e lasciarla raffreddare.
- Scollegare l'apparecchiatura quando non viene usata.
- Non utilizzare senza acqua.
- Non spruzzare liquidi o detergenti sui comandi o sull'esterno dell'apparecchiatura.
- Non pulire l'apparecchiatura con pagliette di lana di vetro.
- Tenere l'apparecchiatura e il cavo di alimentazione a distanza da fiamme libere, cucine elettriche o calore eccessivo.
- Non lasciare il piano di cottura incustodito durante l'uso.
- Non utilizzare l'apparecchiatura in luoghi pubblici e/o in presenza di bambini.
- Non usare l'apparecchiatura se è stata danneggiata o se il suo funzionamento è stato compromesso in qualsiasi modo.

Funzioni e scopi

Questa apparecchiatura è intesa per la termalizzazione di contenitori di alimenti refrigerati o precotti e conserva i contenitori di alimenti caldi a temperature sicure per servire. Questa apparecchiatura non è intesa o progettata per cuocere alimenti crudi. Prima di utilizzare questa apparecchiatura, pulirla e asciugarla perfettamente. Questa apparecchiatura non è destinata all'uso domestico, industriale o di laboratorio.

Disimballo dell'apparecchiatura e preparativi

Quando non sono più necessari, eliminare tutti i materiali d'imballo in maniera consona alle normative ambientali.

1. Rimuovere tutti i materiali d'imballo, il nastro adesivo e tutte le protezioni di plastica dall'apparecchiatura.
2. Rimuovere eventuali residui di colla lasciati dalla plastica o dal nastro adesivo.
3. Sistemare l'apparecchiatura nella posizione desiderata.

Caratteristiche e controlli

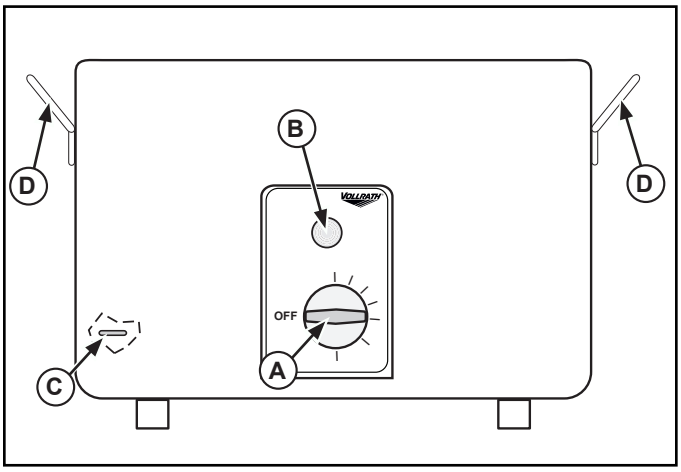

Figura 1. Caratteristiche e controlli

(A) **CONTROLLO CALORE**. Utilizzato per impostare o regolare la temperatura del pozzetto. Più alto è il valore, più alta è la temperatura e viceversa. Utilizzato anche come interruttore generale

(B) **PILOTA**. Si illumina quando il pozzetto è in riscaldamento.

(C) **LIVELLO ACQUA**. Indica il livello corretto dell'acqua..

(D) **IMPUGNATURE**. Utilizzate per sollevare, trasportare e spostare il riscaldatore.

Funzionamento

AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica.
Evitare l'infiltrazione di acqua e altri liquidi nel piano di cottura. Il liquido all'interno del piano di cottura può causare scosse elettriche. Non danneggiare il cavo di alimentazione.

Non riempire eccessivamente i pozzetti, le bacinelle o le vasche. Il liquido potrebbe penetrare nel vano dei componenti elettrici e causare un cortocircuito o scosse elettriche. Scollegare l'unità prima di intervenire su di essa, svuotando l'acqua e rimuovendo le bacinelle e le vasche. Non spruzzare acqua sul prodotto durante la pulizia. Non utilizzare un cavo di alimentazione alterato o danneggiato.

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni.
Non toccare i cibi o liquidi caldi e le superfici di riscaldamento mentre l'apparecchiatura è in uso o si sta riscaldando.

Le superfici calde, il vapore e i cibi caldi possono provocare ustioni. Lasciare raffreddare le superfici calde prima di toccarle. Non versare acqua sulla superficie di cottura, dato che potrebbero causare spruzzi o schizzi.

1. Riempire il pozzetto fino al livello corretto dell'acqua (C) utilizzando acqua corrente pulita. Il livello corretto corrisponde a circa 1,2 litri. Non riempire eccessivamente. Vedere la figura 1.
2. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica dotata di messa a terra corrispondente alla tensione nominale riportata sulla targhetta.

ITALIANO

Termalizzazione di alimenti refrigerati precotti:

1. Preriscaldare l'acqua nel pozzetto coprendolo con un contenitore per alimenti vuoto, quindi portare il controllo calore (A) all'impostazione massima. Preriscaldare per 15 minuti.
2. Inserire nell'apparecchiatura il contenitore di alimenti refrigerati da termalizzare. Vedere l'avviso sulla sicurezza alimentare.
3. Durante la termalizzazione, monitorare le temperature alla luce dei criteri di sicurezza alimentare.

NOTA:
Per raggiungere velocemente la temperatura sicura necessaria, non aggiungere acqua e non rimuovere la bacinella durante la termalizzazione.

4. Ridurre l'impostazione di calore a un livello opportuno per una temperatura di mantenimento sicura che garantisca l'integrità alimentare. Vedere l'avviso sulla sicurezza alimentare.

Avviso sulla sicurezza alimentare:
monitorare attentamente la temperatura dell'alimento per assicurarne la sicurezza. Il servizio di salute pubblica degli Stati Uniti raccomanda il mantenimento dei cibi caldi a una temperatura minima di 60 °C per impedire la crescita batterica. Mantenere l'acqua e la temperatura ai livelli corretti. Rimuovere periodicamente il contenitore alimentare per controllare il livello dell'acqua. Aggiungere acqua se necessario.

5. Al termine della termalizzazione, l'alimento deve avere una temperatura superiore a 60 °C. Non aggiungere cibi freddi a quelli già termalizzati.

Mantenimento dei cibi caldi:

1. Preriscaldare l'acqua nel pozzetto coprendolo con un contenitore per alimenti vuoto, quindi portare il controllo calore (A) all'impostazione massima. Preriscaldare per 15 minuti.
2. Inserire il contenitore del cibo caldo, superiore a 60 °C, nell'apparecchiatura preriscaldata.
3. Ridurre l'impostazione di calore a un livello opportuno per una temperatura di mantenimento sicura che garantisca l'integrità alimentare. Vedere l'avviso sulla sicurezza alimentare.

Durante il funzionamento:

4. Mantenere l'acqua il più possibile al livello dell'indicatore. Rimuovere periodicamente (ogni 2 ore) il contenitore alimentare per controllare il livello dell'acqua. Aggiungere acqua calda se necessario.

Al termine dell'uso dell'apparecchiatura:

1. Portare il controllo calore (A) in posizione "OFF" e scollegare l'unità. Per rimuovere un contenitore di cibo caldo dall'unità, indossare guanti o servirsi delle presine per proteggere le mani.
2. Lasciare raffreddare completamente l'unità e l'acqua.
3. Sollevare il riscaldatore tenendolo per le impugnature (D) o trasportarlo in un punto in cui si possa eliminare l'acqua. Svuotare attentamente l'acqua in un contenitore appropriato o in uno scarico.
4. Attenersi alle istruzioni di pulizia in questo manuale.

Pulizia

Per preservarne l'aspetto e prolungarne la durata, l'apparecchiatura deve essere pulita quotidianamente.

NOTA:
non utilizzare sostanze chimiche abrasive, lana di vetro o prodotti per l'eliminazione delle calcificazione sull'apparecchiatura. Risciacquare perfettamente l'apparecchiatura con acqua al termine della pulizia.

1. Spegnere l'apparecchiatura.
2. Lasciarla raffreddare completamente prima della pulizia.

NOTA:
non immergere il cavo di alimentazione, la presa o l'apparecchiatura in acqua o in altri liquidi.

1. Portare il controllo calore (A) in posizione "OFF" e scollegare l'unità. Per rimuovere un contenitore di cibo caldo dall'unità, indossare guanti o servirsi delle presine per proteggere le mani.
2. Lasciare raffreddare completamente l'unità e l'acqua.
3. Sollevare il riscaldatore tenendolo per le impugnature (D) o trasportarlo in un punto in cui si possa eliminare l'acqua. Svuotare attentamente l'acqua in un contenitore appropriato o in uno scarico.
4. Eliminare l'acqua.
5. Con un panno umido o una spugna imbevuta di acqua saponata, pulire l'interno del pozzetto e l'esterno dell'apparecchiatura..

Identificazione e risoluzione dei problemi

Problema	Causa possibile	Rimedio
La spia PILOTA si accende, l'apparecchiatura non si riscalda.	Guasto dell'elemento riscaldatore.	Sostituire l'elemento riscaldatore.
	Guasto del controllo termostatico.	Sostituire il termostato.
L'apparecchiatura non si riscalda a sufficienza.	L'acqua nel pozzetto è eccessiva.	Ridurre la quantità di acqua per portarla al livello corretto.

Riparazione e assistenza

Questo elettrodomestico non contiene parti che l'utente può riparare. Per evitare infortuni o danni gravi, l'utente non deve mai tentare di riparare l'apparecchiatura o di sostituire il cavo di alimentazione eventualmente danneggiato. Non spedire l'apparecchiatura direttamente a Vollrath Company. Rivolgersi al personale qualificato del servizio di riparazione indicato sotto.

ASSISTENZA tecnica VOLLRATH • 1-920-457-4851 • E-mail: techservicereps@vollrathco.com

Dichiarazione di garanzia di The Vollrath Co. L.L.C.

Questa garanzia non si applica ai prodotti acquistati per uso personale, familiare o domestico e The Vollrath Company LLC non offre una garanzia scritta agli acquirenti per tali usi.

The Vollrath Company LLC garantisce i prodotti fabbricati e distribuiti da difetti nei materiali e nella lavorazione per un periodo di un anno, tranne per quanto specificato nella dichiarazione di garanzia completa. In tutti i casi, la garanzia ha decorso dalla data di acquisto originale da parte dell'utente finale, riportata sullo scontrino o sulla fattura

Per informazioni sulla garanzia completa, la registrazione del prodotto e annunci di nuovi prodotti, visitare www.vollrath.com.

VOLLRATH®

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 920-457-4851
Main Fax: 920-459-6573
Service Tel: 920-457-4851
Service Fax: 920-459-5462

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
29D, 855 South Pu Dong Road
Shanghai, China 200120
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

art. n. 2350170-1 it Rev. 04/14

VOLLRATH®

Outperform every day.™

DUETSCH

Bedienungsanleitung

SUPPENTOPF RETHERMALISIERER

Artikel	Beschreibung	Span	W	A	Stecker
7217310	10,4-l (11 qt) Suppentopf, Rethermalisierer, natürliche Ausführung	230	1400	6.1	Schuko
7217335	10,4-l (11 qt) Suppentopf, Rethermalisierer, grüne Ausführung	230	1400	6.1	Schuko
7217350	10,4-l (11 qt) Suppentopf, Rethermalisierer, weiße Ausführung	230	1400	6.1	Schuko
7217355	10,4-l (11 qt) Suppentopf, Rethermalisierer, rote Ausführung	230	1400	6.1	Schuko
7217360	10,4-l (11 qt) Suppentopf, Rethermalisierer, schwarze Ausführung	230	1400	6.1	Schuko
7217810	6,6-l (7 qt) Suppentopf, Rethermalisierer, natürliche Ausführung	230	1400	6.1	Schuko
7217835	6,6-l (7 qt) Suppentopf, Rethermalisierer, grüne Ausführung	230	1400	6.1	Schuko
7217850	6,6-l (7 qt) Suppentopf, Rethermalisierer, weiße Ausführung	230	1400	6.1	Schuko
7217855	6,6-l (7 qt) Suppentopf, Rethermalisierer, rote Ausführung	230	1400	6.1	Schuko
7217860	6,6-l (7 qt) Suppentopf, Rethermalisierer, schwarze Ausführung	230	1400	6.1	Schuko
7217410	10,4-l (11 qt) Suppentopf, Rethermalisierer, natürliche Ausführung	230	1400	6.1	UK
7217435	10,4-l (11 qt) Suppentopf, Rethermalisierer, grüne Ausführung	230	1400	6.1	UK
7217450	10,4-l (11 qt) Suppentopf, Rethermalisierer, weiße Ausführung	230	1400	6.1	UK
7217455	10,4-l (11 qt) Suppentopf, Rethermalisierer, rote Ausführung	230	1400	6.1	UK
7217460	10,4-l (11 qt) Suppentopf, Rethermalisierer, schwarze Ausführung	230	1400	6.1	UK
7217910	6,6-l (7 qt) Suppentopf, Rethermalisierer, natürliche Ausführung	230	1400	6.1	UK
7217935	6,6-l (7 qt) Suppentopf, Rethermalisierer, grüne Ausführung	230	1400	6.1	UK
7217950	6,6-l (7 qt) Suppentopf, Rethermalisierer, weiße Ausführung	230	1400	6.1	UK
7217955	6,6-l (7 qt) Suppentopf, Rethermalisierer, rote Ausführung	230	1400	6.1	UK
7217960	6,6-l (7 qt) Suppentopf, Rethermalisierer, schwarze Ausführung	230	1400	6.1	UK

Wir freuen uns, dass Sie sich zum Kauf dieses Vollrath-Geräts entschieden haben. Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, bitten wir Sie, sich mit der folgenden Bedienungs- und Sicherheitsanleitung vertraut zu machen. HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG ZUM NACHSCHLAGEN AUF. Heben Sie den Originalkarton und die Verpackung gut auf. Diese sollten zum Versand des Geräts für evtl. notwendige Reparaturen verwendet werden.

DEUTSCH

Sicherheitsvorkehrungen

Für eine sichere Bedienung dieser Geräte lesen und beachten Sie die folgenden Hinweise. Bitte lesen Sie diese sorgfältig durch.

⚠ ACHTUNG

Mit dem Wort „Achtung“ wird auf das Vorhandensein einer Gefahr aufmerksam gemacht, die *schwere* Verletzungen, den Tod oder erhebliche Sachschäden verursachen *kann*, wenn diese Warnung nicht beachtet wird.

⚠ Vorsicht

Mit dem Wort „Vorsicht“ wird auf das Vorhandensein einer Gefahr aufmerksam gemacht, die *leichtere* oder erhebliche Sachschäden *verursacht* oder verursachen *kann*, wenn dieser Hinweis nicht beachtet wird.

HINWEIS

Mit einem „Hinweis“ werden Installations-, Betriebs- oder Wartungsinformationen übermittelt, die zwar wichtig sind, aber nicht auf Gefahren aufmerksam machen.

Zu Ihrer Sicherheit!

Diese Vorsichtsmaßnahmen müssen jederzeit beachtet werden. Ein Missachten dieser Vorsichtshinweise kann Verletzungen Ihrer eigenen Person und anderer zur Folge haben.

So wird das Risiko von Verletzungen oder einer Beschädigung des Geräts reduziert:

- Das Gerät nur an geerdeten Steckdosen anschließen, deren Spannung der auf dem Typenschild angegebenen Nennspannung entspricht.
- Das Gerät auf einer flachen, ebenen Stellfläche verwenden.
- Kein Verlängerungskabel mit diesem Gerät verwenden. Dieses Gerät nicht an einer Mehrfachsteckdose oder einem Netzkabel mit mehreren Steckdosen anschließen.
- Vor dem Reinigen oder Versetzen/Bewegen des Geräts das Netzkabel abziehen, das Gerät ausschalten und es abkühlen lassen.
- Das Netzkabel abziehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Nicht ohne Wasser in Betrieb nehmen.
- Die Bedienelemente und das Äußere des Geräts nicht mit Flüssigkeiten oder Reinigungsmitteln besprühen.
- Das Gerät nicht mit Stahlwolle reinigen.
- Gerät und Netzkabel von offenen Flammen, elektrischen Kochstellen und großer Hitze fern halten.
- Nicht unbeaufsichtigt bedienen.
- Das Gerät nicht in öffentlichen Bereichen und/oder in der Nähe von Kindern in Betrieb nehmen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es beschädigt wurde oder irgendwelche Funktionsstörungen aufweist.

Funktion und Zweck

Dieses Gerät ist für das Aufwärmen von gekühlten, zuvor bereits gekochten Speisen und für das Aufnehmen von Behältern mit warmen Speisen bei sicheren Serviertemperaturen vorgesehen. Dieses Gerät ist nicht für das Garen von rohen Speiseprodukten vorgesehen bzw. konstruiert. Dieses Gerät muss vor seinem Gebrauch gereinigt und gründlich getrocknet werden. Es ist nicht für Haushalts-, Industrie- oder Laboranwendungen gedacht.

Auspacken des Geräts und erstmaliges Aufstellen

Die gesamte Verpackung und alle schützenden Materialien auf umweltfreundliche Weise entsorgen, wenn diese nicht mehr benötigt werden.

1. Das gesamte Verpackungsmaterial und alle Klebebänder sowie die Schutzfolien von dem Gerät entfernen.
2. Eventuelle Haftmittelrückstände der Schutzfolien oder Klebebänder beseitigen.
3. Das Gerät am gewünschten Ort aufstellen.

Funktionsmerkmale und Bedienelemente

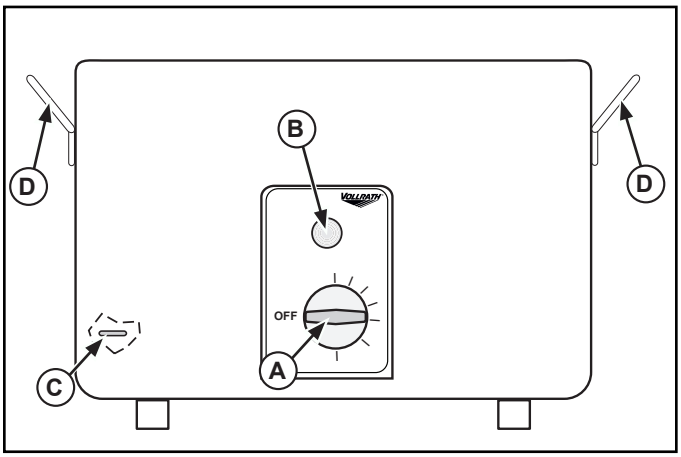

Abbildung 1. Funktionsmerkmale und Bedienelemente.

Ⓐ **WÄRMEREGLER**. Zum Einstellen der Wannentemperatur. Je größer die eingestellte Zahl, desto höher die Temperatur; je kleiner die Zahl, desto niedriger die Temperatur. Dies ist auch der Betriebsschalter.

Ⓑ **KONTROLLLAMPE**. Leuchtet auf, wenn die Wanne im Erwärmungsmodus arbeitet.

Ⓒ **WASSERSTANDSMARKIERUNG**. Gibt den richtigen Wasserpegel an.

Ⓓ **GRIFFE**. Zum Anheben, Tragen und Versetzen des Speisewärmers.

Betrieb

⚠ ACHTUNG

Stromschlaggefahr.
Ein Eindringen von Wasser und anderen Flüssigkeiten in das Gerät verhindern. Flüssigkeiten im Geräteinnern können einen Stromschlag verursachen. Kein beschädigtes Netzkabel verwenden.

Wannen, Behälter oder Tabletts nicht überfüllen. Flüssigkeiten könnten mit den elektrischen Komponenten in Berührung kommen und einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen. Vor der Durchführung von Instandhaltungs- oder Reparaturarbeiten, dem Ablassen von Wasser oder dem Entfernen von Auffangbehältern und -tabletts den Gerätestecker abziehen. Kein Wasser und keine Reinigungsprodukte auf das Gerät sprühen. Kein modifiziertes oder beschädigtes Netzkabel verwenden.

⚠ ACHTUNG

Verbrennungsgefahr.
Keine heißen Speisen, Flüssigkeiten oder Heizflächen berühren, während das Gerät sich erhitzt oder in Betrieb ist.

Heiße Flächen, heißer Dampf und heiße Speisen können Hautverbrennungen verursachen. Die heißen Flächen vor dem Berühren abkühlen lassen..

1. Wasser füllen. Der richtige Wasserstand ist bei ungefähr 1,2 l erreicht. Nicht überfüllen. Siehe Abbildung 1.
2. Den Netzkabelstecker in eine geerdete Steckdose stecken, deren Spannung der auf dem Typenschild angegebenen Nennspannung entspricht.

Aufwärmen von bereits gegarten und gekühlten Speisen:

1. Das Wasser in der Wanne vorwärmen. Dazu die Wanne mit einem leeren Speisebehälter abdecken und den Wärmereglers (A) auf die höchstmögliche Wärmeeinstellung drehen. 15 Minuten lang vorwärmen.
2. Einen geeigneten Behälter mit dem gekühlten und wieder aufzuwärmenden Speiseprodukt in das Gerät einsetzen. Siehe den Vorsichtshinweis zur Lebensmittelsicherheit.
3. Die Lebensmitteltemperaturen während des Aufwärmprozesses streng auf die Einhaltung der Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit überwachen.

HINWEIS:
Um die erforderliche sichere Speisetemperatur möglichst schnell zu erreichen, darf während des Aufwärmprozesses kein Wasser hinzugefügt und die Speisewanne nicht entfernt werden.

4. Den Wärmeregler so weit zurückzudrehen, dass eine sichere Warmhaltetemperatur aufrechterhalten und die Qualität der Speise sichergestellt wird. Siehe den Vorsichtshinweis zur Lebensmittelsicherheit.

Vorsichtshinweis zur Lebensmittelsicherheit:
Die Lebensmitteltemperatur streng auf die Einhaltung der Vorschriften zur Wahrung der Lebensmittelsicherheit überwachen. Die Gesundheitsschutzgesetze der USA empfehlen, bei warmen Speisen eine Mindesttemperatur von 60 °C aufrechtzuerhalten, um ein Bakterienwachstum zu verhindern. Den richtigen Wasserpegel und die richtige Temperatureinstellung aufrechterhalten. Den Speisebehälter in regelmäßigen Abständen herausnehmen und den Wasserpegel prüfen. Ggf. Wasser zugeben.

5. Nach Abschluss des Rethermalisierungsprozesses muss jedes weitere hinzugefügte Speiseprodukt eine Temperatur von über 60 °C aufweisen. Kalte Speisen dürfen nicht zu aufgewärmten Speisen hinzugegeben werden.

Warmhalten warmer Speisen:

1. Das Wasser in der Wanne vorwärmen. Dazu die Wanne mit einem leeren Speisebehälter abdecken und den Wärmereglers (A) auf die höchstmögliche Wärmeeinstellung drehen. 15 Minuten lang vorwärmen.
2. Den Behälter mit dem warmen Speiseprodukt, das eine Temperatur von über 60 °C aufweist, in das vorgewärmte Gerät einsetzen.
3. Den Wärmeregler so weit zurückzudrehen, dass eine sichere Warmhaltetemperatur aufrechterhalten und die Qualität der Speise sichergestellt wird. Siehe den Vorsichtshinweis zur Lebensmittelsicherheit.

Während des Betriebs:

4. Darauf achten, dass sich der Wasserpegel an der Wasserstandsmarkierung oder in deren Nähe befindet. Den Speisebehälter regelmäßig (ca. alle 2 Stunden) entfernen und den Wasserpegel prüfen. Ggf. heißes Wasser zugeben.

Nach Gebrauch des Geräts:

1. Den Wärmeregler (A) auf die Einstellung „0FF“ (AUS) drehen und den Stecker des Geräts abziehen. Beim Entfernen eines Behälters mit warmen Speisen aus dem Gerät die Hände mit Handschuhen, Ofenhandschuhen oder Topflappen schützen.
2. Gerät und Wasser vollständig abkühlen lassen.
3. Den Wärmer an den Griffen (D) anheben oder an einen anderen Ort bringen, um das Wasser wegzuschütten. Das Wasser zur Entsorgung vorsichtig in einen geeigneten Behälter oder Abfluss leeren.
4. Die Hinweise im Abschnitt REINIGUNG dieser Anleitung beachten.

Reinigung

Zur Wahrung der äußeren Erscheinung des Geräts und zur Verlängerung seiner Nutzungsdauer muss es täglich gereinigt werden.

HINWEIS:
Zum Reinigen des Geräts keine ätzenden Reinigungschemikalien, keine Stahlwolle und keine im Handel erhältlichen Kalkentfernungsprodukte verwenden. Das Gerät nach dem Reinigen gründlich mit Wasser spülen.

1. Den Stecker des Geräts abziehen.
2. Das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.

HINWEIS:
Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

1. Den Wärmeregler (A) auf die Einstellung „0FF“ (AUS) drehen und den Stecker des Geräts abziehen. Beim Entfernen eines Behälters mit warmen Speisen aus dem Gerät die Hände mit Handschuhen, Ofenhandschuhen oder Topflappen schützen.
2. Gerät und Wasser vollständig abkühlen lassen.
3. Den Wärmer an den Griffen (D) anheben oder an einen anderen Ort bringen, um das Wasser wegzuschütten. Das Wasser zur Entsorgung vorsichtig in einen geeigneten Behälter oder Abfluss leeren.
4. Das Wasser weggießen.
5. Das Innere der Wanne und die Außenflächen des Geräts mit einem in Seifenwasser getauchten feuchten Tuch oder Schwamm reinigen.

Fehlerbeseitigungstabelle

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsmaßnahme
Die Kontrolllampe schaltet sich ein; das Gerät erwärmt sich nicht.	Funktionsstörung des Heizelements.	Heizelement ersetzen.
	Funktionsstörung des Thermostatreglers.	Thermostatregler ersetzen.
Das Gerät wird nicht heiß genug.	Zu viel Wasser in der Wanne.	Die Wassermenge auf den richtigen Pegel absenken.

Instandhaltung und Reparaturen

Dieses Elektrogerät hat keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Um schwere Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden, darf kein Versuch unternommen werden, das Gerät oder ein beschädigtes Netzkabel eigenständig zu reparieren. Schicken Sie Ihr Gerät nicht direkt an die Vollrath Company zurück. Wenden Sie sich statt dessen an den unten genannten, qualifizierten Fachreparaturdienst..

Technischer VOLLRATH-Kundendienst • 1-920-457-4851
• E-mail: techservicereps@vollrathco.com

Garantieerklärung der Vollrath Co. L.L.C.

Diese Garantie gilt nicht für zum persönlichen oder Haushaltsgebrauch gekaufte Produkte und The Vollrath Company LLC bietet Käufern keine schriftliche Garantie für einen solchen Gebrauch.

The Vollrath Company LLC bietet für die Dauer von einem Jahr für alle von ihr hergestellten und vertriebenen Produkte – mit den in unserer vollständigen Garantieerklärung ausdrücklich beschriebenen Ausnahmen – eine Garantie auf Material- und Ausführungsfehler. Die Gültigkeit der Garantie beginnt in allen Fällen an dem auf der Quittung angegebenen Datum des Originalkaufs durch den Endbenutzer.

Vollständige Garantieinformationen, Hinweise zur Produktregistrierung und Ankündigungen neuer Produkte finden Sie auf www.vollrath.com.

VOLLRATH®

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 920-457-4851
Main Fax: 920-459-6573
Service Tel: 920-457-4851
Service Fax: 920-459-5462

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
29D, 855 South Pu Dong Road
Shanghai, China 200120
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

Art.-Nr. 2350170-1 de Rev 4/14