VOLLRATH®

Setting the Standard™

ENGLISH

Operator's Manual

English, Spanish, French

CAYENNE® STOCK POT RETHERMALIZER

Item	Description	Voltage	Watts	Amps	Plug
7217210	11qt Stock Pot, Rethermalizer, Natural Finish	120	1450	12	5-15P
7217235	11qt Stock Pot, Rethermalizer, Green Finish	120	1450	12	5-15P
7217250	11qt Stock Pot, Rethermalizer, White Finish	120	1450	12	5-15P
7217255	11qt Stock Pot, Rethermalizer, Red Finish	120	1450	12	5-15P
7217260	11qt Stock Pot, Rethermalizer, Black Finish	120	1450	12	5-15P
7217710	7qt Stock Pot, Rethermalizer, Natural Finish	120	1450	12	5-15P
7217735	7qt Stock Pot, Rethermalizer, Green Finish	120	1450	12	5-15P
7217750	7qt Stock Pot, Rethermalizer, White Finish	120	1450	12	5-15P
7217755	7qt Stock Pot, Rethermalizer, Red Finish	120	1450	12	5-15P
7217760	7qt Stock Pot, Rethermalizer, Black Finish	120	1450	12	5-15P

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

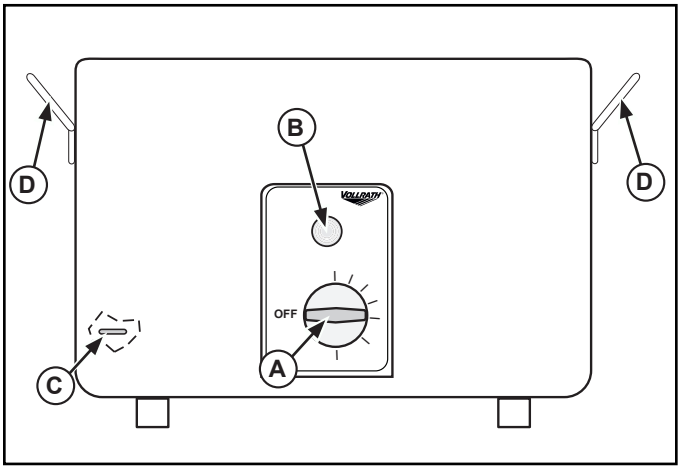

Figure 1. Features and Controls.

(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.

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.

ENGLISH

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

Serviceable parts are available on Vollrath.com.

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

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

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

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

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

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

VOLLRATH®

Setting the Standard™

FRANÇAIS

Manuel d'utilisation

MARMITE DE REMISE EN TEMPÉRATURE CAYENNE®

Modèle	Description	V	W	A	Fiche
7217210	Marmite 11 qt (10,4 l), remise en température, finition naturelle	120	1450	12	5-15P
7217235	Marmite 11 qt (10,4 l), remise en température, finition verte	120	1450	12	5-15P
7217250	Marmite 11 qt (10,4 l), remise en température, finition blanche	120	1450	12	5-15P
7217255	Marmite 11 qt (10,4 l), remise en température, finition rouge	120	1450	12	5-15P
7217260	Marmite 11 qt (10,4 l), remise en température, finition noire	120	1450	12	5-15P
7217710	Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition naturelle	120	1450	12	5-15P
7217735	Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition verte	120	1450	12	5-15P
7217750	Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition blanche	120	1450	12	5-15P
7217755	Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition rouge	120	1450	12	5-15P
7217760	Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition noire	120	1450	12	5-15P

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

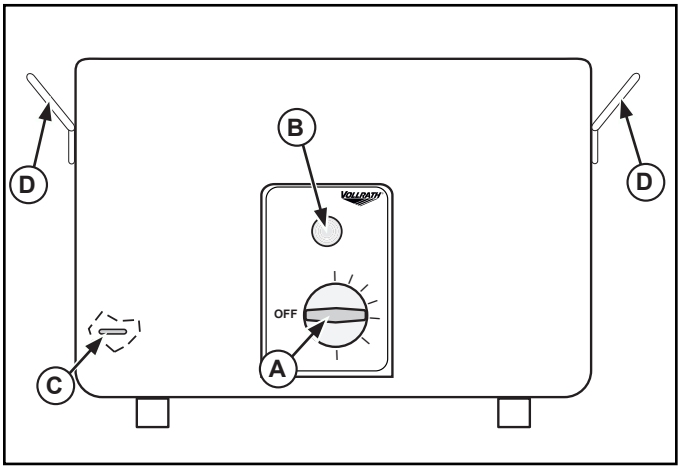

Figure 1. Caractéristiques et commandes

(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.

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.

FRANÇAIS

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.

RÉPARATION

Les pièces de remplacements sont disponible au Vollrath.com. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer le réchaud à induction ou remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

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

GARANTIE DE LA VOLLRATH CO. L.L.C

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

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons 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®

Setting the Standard™

ESPAÑOL

Manual del operador

OLLA PARA CALDO CAYENNE® RETERMALIZADOR

Modelo	Descripción	V	Vatios	Amp.	Enchufe
7217210	Olla para caldo de 11 ct gal (10,4 l), retermalizador, acabado natural	120	1450	12	5-15P
7217235	Olla para caldo de 11 ct gal (10,4 l), acabado verde	120	1450	12	5-15P
7217250	Olla para caldo de 11 ct gal (10,4 l), acabado blanco	120	1450	12	5-15P
7217255	Olla para caldo de 11 ct gal (10,4 l), acabado rojo	120	1450	12	5-15P
7217260	Olla para caldo de 11 ct gal (10,4 l), acabado negro	120	1450	12	5-15P
7217710	Olla para caldo de 7 ct gal (6,6 l), acabado natural	120	1450	12	5-15P
7217735	Olla para caldo de 7 ct gal (6,6 l), acabado verde	120	1450	12	5-15P
7217750	Olla para caldo de 7 ct gal (6,6 l), acabado blanco	120	1450	12	5-15P
7217755	Olla para caldo de 7 ct gal (6,6 l), acabado rojo	120	1450	12	5-15P
7217760	Olla para caldo de 7 ct gal (6,6 l), acabado negro	120	1450	12	5-15P

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.

Núm. art. 2350169-1 es Mod. 08/12

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

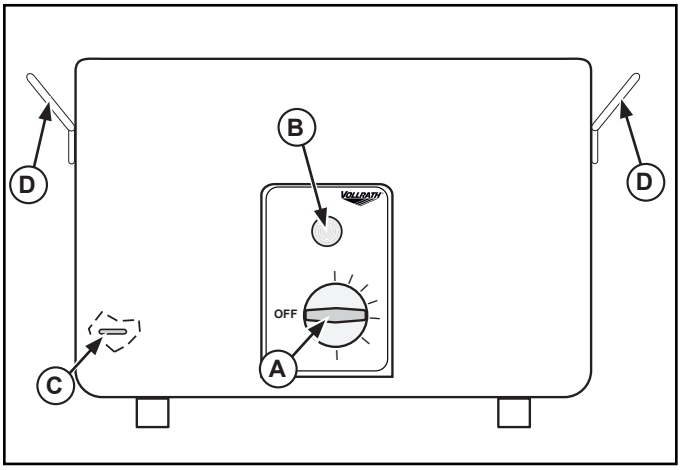

Figura 1. Características y controles.

(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.

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.

ESPAÑOL

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.

REPARACIONES

Las partes reparables están disponibles en nuestra página web www.vollrath.com. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar el calentador de inducción ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

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

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

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

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo. Cualquier daño por uso inadecuado, abuso, modificación o daño que resulte en el empaque durante el embarque de la devolución para la reparación de garantía no serán cubiertos por la garantía.

Para obtener la información completa de garantía, registro de productos y publicidad de productos nuevos, visite www.vollrath.com.