

CHICKEN ROTISSERIE OVEN

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

SAFETY PRECAUTIONS

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

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE: addresses practices not related to physical injury.

To reduce risk of injury or damage to the unit

- Only plug this unit directly into a grounded electrical outlet that matches the nameplate-rated voltage. Do not use extension cords or power strips of any kind.
- Use in a flat, level position.
- Turn off, unplug, and let the unit cool before cleaning or moving and when not in use.
- Outside of unit should not be sprayed with liquid or foam.
- Clean unit with something other than steel wool.
- Keep unit and power cord away from open flames, electric burners, and excessive heat.
- Operate in non-public areas, away from children—and attend the unit during use.
- Only operate a unit that is functioning properly and is not damaged.
- Clean the unit daily.
- Do not set anything on the top of the unit.
- The unit may be hot, even though the indicator light is not illuminated.



ROV-08



ROV-15

Item	Model	Description
RO4-208240-8	ROV-08	Rotisserie—8-bird, 208-240V
RO4-208240-15	ROV-15	Rotisserie—15-bird, 208-240V

FUNCTION AND PURPOSE

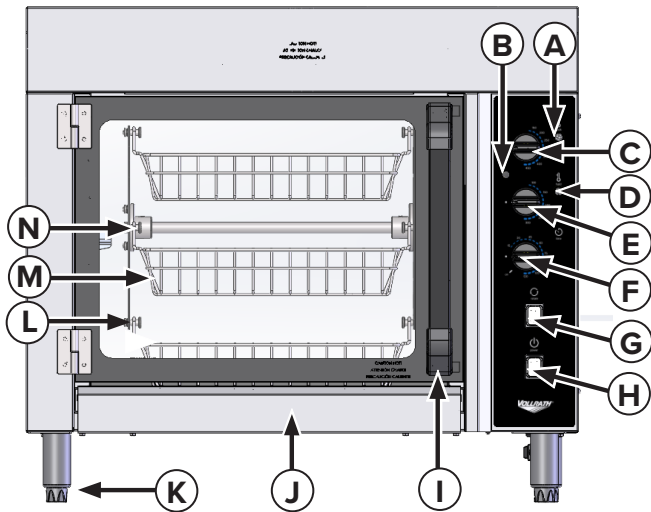
This unit is intended to cook fresh foods in commercial foodservice operations. It is not intended to cook frozen foods—nor is it intended for household, industrial, or laboratory use.

UNPACKING THE UNIT

1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Place the unit in desired location.
4. Plug unit into a properly-grounded electrical supply matching the nameplate rating.

NOTICE: If incorrect power is supplied, damage can occur.

FEATURES & CONTROLS



- A. Cook Indicator Light—indicates when unit is in Cook mode.
- B. Heat Indicator Light—cycles on and off while unit is heating; (not a power-indicator). Once set temperature is reached, the light will go out.
- C. Cook Temperature Dial—sets cooking temperature from 150° F–450 °F (65.6 °C–232.2 °C)
- D. Hold-Indicator Light—indicates when unit is in Hold mode.
- E. Hold-Temperature Control Dial—sets temperature from 100 °F –300 °F (37.8 °C–148.9 °C) for holding pre-cooked chickens.
- F. Timer—heats in Cook mode when set to 15-120 minutes or On. Unit heats in Hold mode when timer is off.
- G. Rotate Switch—starts and stops basket rotation.
- H. Power Switch—turns the oven and oven light on and off.
- I. Door Handle—opens and closes the oven.
- J. Drip Tray—collects grease/oil and is removable for cleaning.
- K. Legs—support the unit and provide needed clearance.
- L. Pivot Pin—holds and allows baskets to rotate during cooking.
- M. Basket—holds food and rotates during rotisserie cooking.
- N. Carousel Assembly (removable)—holds and rotates baskets.
- O. Fan Cover—is located at the inside top of oven (not shown).

INSTALLATION

	WARNING
	Fire Hazard, Injury, or Property Damage. Unit must be installed by qualified personnel in accordance with all federal, state, and local codes. Improper installation can result in injury or death.

Location and Clearance Requirements

- This unit should be installed adjacent to non-combustible surfaces in a flat location.
- The supplied legs must be installed.
- Ambient temperatures must be at or below 104 °F (40 °C).

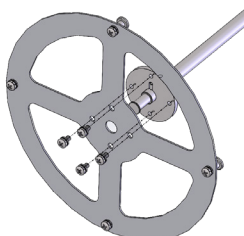
Ventless Operation

Based on independent UL testing, this product complies with NFPA96 for ventless operation using the EPA202 test method. Ventless allowance is dependent upon AHJ approval.

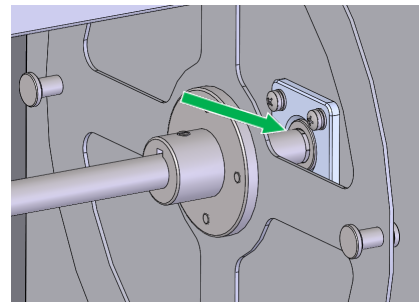
Testing was conducted using 2½–3½ pound whole chickens, skin-on and bone-in.

Assembling and Installing Carousel Assembly

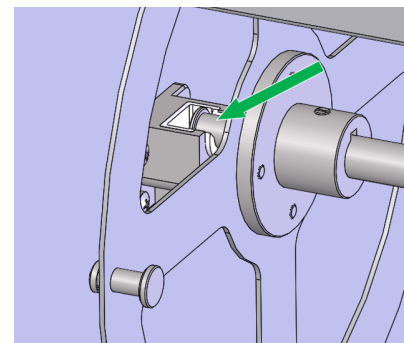
1. Remove carousel end plates and shaft from the packaging.
2. Install end plates to carousel shaft with the provided screws.



3. Install the carousel assembly into the rotisserie. Slide the hexagonal end of the carousel shaft into the motor coupling on the right side of the oven.



4. Position the free end of the carousel shaft above the carousel holder on the left side of the unit. Allow the carousel shaft to rest in the slot of the carousel holder.



5. Power the unit on and turn the rotate switch to **ON**. Check to ensure the carousel is rotating smoothly.

Install the Included Legs

1. Install the included legs to meet agency certifications.



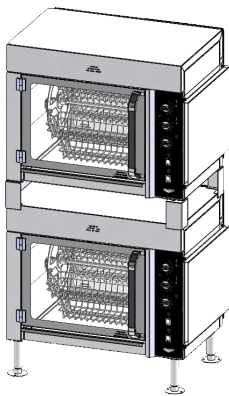
WARNING

Fire Hazard
Do not install or use without 4" legs. Use without legs can cause overheating and fire.

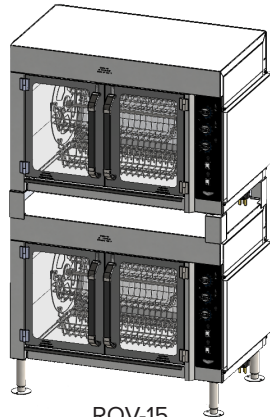
2. Ensure the unit is level to avoid damage during operation.

Installation Instructions for Stacked Units

1. The appropriate stacking kit must be purchased and assembled as shown below when placing a unit on top of another; item number is 60089 for RO4-208240-8 and 60090 for RO4-208240-15.

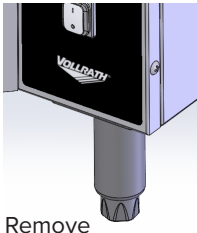


ROV-08

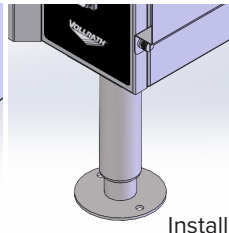


ROV-15

2. Stacked units must be bolted to a level floor using the legs provided in the stacking kit. Remove the four standard 4" legs from bottom unit and replace with four 6" legs from kit.

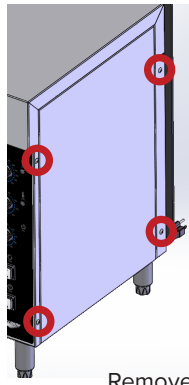


Remove

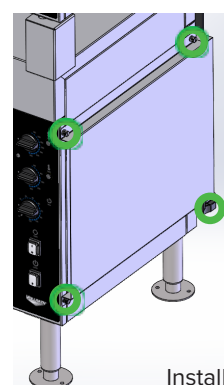


Install

3. Side vents included in the stacking kit must be attached to both units. Do this by removing the four screws from the right of the unit and use the screw holes to attach the side vents with the provided thumb screws.

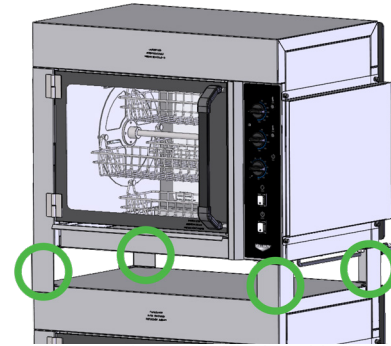


Remove



Install

4. Remove the four standard 4" legs from the top unit, and replace with the four stacking corners.



5. Ensure units are correctly assembled and bolted to a level floor. Only properly-installed legs and vents included in the Vollrath® stacking kit will meet agency requirements.

Before First Use

1. Clean the unit per the Cleaning and Maintenance section.
2. Set the temperature to 450 °F (232 °C) in cook mode.
3. Allow the oven to heat for 30 minutes. Smoke may appear due to the heating elements burning in; this is normal.
4. After the 30-minute burn-in period, the unit is ready for use.

OPERATION



WARNING

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

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



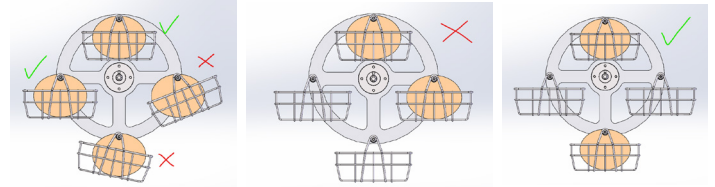
WARNING

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

1. Load chickens into baskets. To ensure optimal cooking, chickens should be about the same size and weight.

Oven	Capacity
RO4-208240-8	8 chickens (2/basket), about 3.5 lbs. (1.5 kg) each. Maximum must be < 28 lbs. (12.7 kg).
RO4-208240-15	15 chickens (3/basket), about 3.5 lbs. (1.5 kg) each. Maximum must be < 52.5 lbs. (23.8 kg).

NOTICE: Uneven loading could cause baskets to bump each other or oven sides and damage the unit or carousel motor.



NOTICE: CAROUSEL MUST NOT BE ROTATED MANUALLY DURING OPERATION OR LOADING/UNLOADING OF THE BASKETS. ONLY USE THE ROTATE SWITCH TO TURN THE CAROUSEL. MANUAL ROTATION OF THE CAROUSEL WILL DAMAGE THE MOTOR.

2. Switch power to ON; the oven and Hold lights will illuminate.
3. Turn the Timer ON; the Cook Light will illuminate.
4. Set COOK thermostat to desired setting; Heating Indicator Light will illuminate. Recommended cooking temperature is 350 °F (177 °C); this might need adjusting based on size and number of chickens, preferences, and other variables.
5. Turn Timer to ON or to 90-120 (minutes) to cook.
6. Turn Rotate Switch to ON.
7. When the timer expires, unit will switch to HOLD and the HOLD light illuminates; baskets will continue to rotate.
8. Turn Rotate Switch OFF. When carousel stops, carefully open the door.
9. Use a food thermometer to verify each chicken is fully cooked and adjust cooking time as necessary.
10. To maintain pre-cooked chickens, turn HOLD Dial to the chosen temperature; Heating-Indicator light will illuminate.
11. Unit will stay in HOLD mode until timer is reset or turned on.

NOTICE: When in COOK or HOLD mode, you might hear clunking when the elements are first turned on or after heating for a while, with the Heat Indicator Light cycling on and off for several minutes at a time. This is normal, and confirms the unit is cycling around a set temperature.

NOTICE: United States Public Health Service recommends hot food be held at a minimum of 140 °F (60 °C) to help prevent bacteria growth. Monitor temperatures closely for food safety.

CLEANING AND MAINTENANCE

To prevent fires, maintain appearance, and increase service life, clean your unit daily.

	WARNING Fire Hazard, Injury, or Property Damage. Overheated grease, oil, or fat vapors can cause a fire. Unit must be cleaned daily.
--	--

	WARNING Electrical Shock Hazard. Keep water and other liquids from entering the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock or short circuit. Do not immerse cord, plug, or unit in liquids—or operate if unit or cord are damaged or altered.
--	--

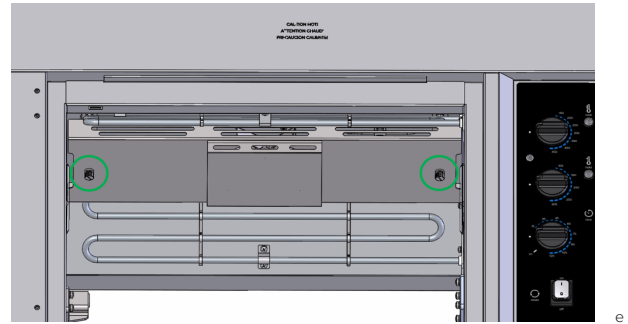
	WARNING Burn Hazard. To avoid burns and splattering, do not touch cookware, heating surfaces, or food—or drop water onto cooking surfaces while operating.
--	--

NOTICE: Do not use caustic cleaning chemicals, steel wool or commercial lime remover to clean the unit.

1. Turn off and unplug the unit.
2. Protect your hands and remove hot food.
3. Allow the unit to cool completely.
4. Remove baskets, drip tray, carousel assembly, and fan cover. Wash, rinse, and thoroughly dry components before reinstalling.
5. Clean unit with mild soap and water to remove all grease, oil, and fat.
6. Dry unit before installing the drip tray, carousel assembly, fan cover, and baskets.

Remove the Fan Cover

1. Turn off and unplug unit and allow it to cool completely.
2. Loosen the two thumb screws securing the cover to the top of the oven. **Fan Cover must be re-installed prior to use.**



Removing the Carousel Assembly

1. Turn Off and unplug unit and allow it to cool completely.
2. Lift up on the left end of the carousel and pull horizontally to the left to remove from the motor coupling.

Replace the Oven Light

NOTICE: The replacement oven light must be rated for high temperatures within the oven and must match the nameplate voltage, i.e., 220-240V, 30W maximum, 570 °F (300 °C). Individual light bulbs can be purchased as a service part (Vollrath #353866-1).

1. Turn off and unplug unit and allow it to cool completely.
2. Remove oven light glass cover, then the oven light bulb and replace with new bulb.

TROUBLESHOOTING

Problem	Potential Cause	Course of Action
Upon initial startup, unit does not have heat or power out of the box.	High-Limit Thermostat(s) at bottom of unit may have opened during shipping or storage in very cold temperatures.	Unplug unit. Remove High-Limit Cover(s) at the bottom and reset the High-Limit Button by pressing until it clicks. Reinstall High-Limit Cover(s). Plug unit in and turn on to verify power and heat.
Unit does not have power.	Unit is not plugged in.	Plug in the unit
	There is a problem with the outlet.	Contact an authorized service agent.
	Circuit breaker tripped.	Reset the breaker.
Unit is not heating.	High-limit reset tripped.	Contact Vollrath Technical Services.
	There is an issue with the heating element(s).	Contact Vollrath Technical Services.
	There is an issue with the heating control(s).	Contact Vollrath Technical Services.
Oven light does not work.	Bulb is burned out.	Replace the oven light per the preceding instructions.
Pilot light does not work.	There is a problem with the pilot light(s).	Contact Vollrath Technical Services.
Carousel does not rotate.	There is a problem with the motor.	Contact Vollrath Technical Services.
	There is a problem with the power supply.	Contact Vollrath Technical Services.

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on vollrathfoodservice.com.

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

When contacting Vollrath Technical 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 announcements, visit vollrathfoodservice.com.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters 1236 North 18th Street Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851 Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573 Canada Customer Service: 800-695-8560 Tech Services: techservices@vollrathco.com vollrathfoodservice.com	Vollrath Pujadas Sau Ctra. de Castanyet, 132 P.O. Box 121 17430 Santa Coloma de Farners Girona Spain Tel. +34 972 843 201 info@pujadas.es	Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V. Periferico Sur No. 7980 Edificio 2-C Col. Santa Maria Tequepexpan 45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico Tel: +52 33 3133 6767 Tel: +52 33 3133 6769 Fax: +52 33 3133 6768	Vollrath (Shanghai) Trading Limited Room 906, Building A Hongwell Plaza 1308 Lianhua Road Minhang District, Shanghai 20102 Tel: 86-21-50589580
--	---	--	---

MANUEL D'UTILISATION

RÔTISSOIRE DE POULET

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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

AVIS : porte sur des pratiques n'entraînant pas de blessures physiques.

Pour réduire le risque de blessures corporelles et de dommages sur l'appareil

- Ne branchez cet appareil que directement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique. N'utilisez pas de rallonges électriques ou barrettes d'alimentation de quelque type que ce soit.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- Éteignez et débranchez l'appareil, puis laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer, ou bien lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne vaporisez pas de liquide ou de mousse sur l'extérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas de laine d'acier pour nettoyer l'appareil.
- 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 dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants – et restez toujours près de l'appareil lorsqu'il est en service.
- Utilisez l'appareil uniquement lorsqu'il fonctionne correctement et est en bon état.
- Nettoyez l'appareil tous les jours.
- Ne posez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'oubliez pas que l'appareil peut être encore chaud même si le voyant est éteint



ROV-08



ROV-15

Article	Modèle	Description
RO4-208240-8	ROV-08	Rôtissoire—8 poulets, 208-240V
RO4-208240-15	ROV-15	Rôtis—15 poulets, 208-240V

FONCTION ET OBJET

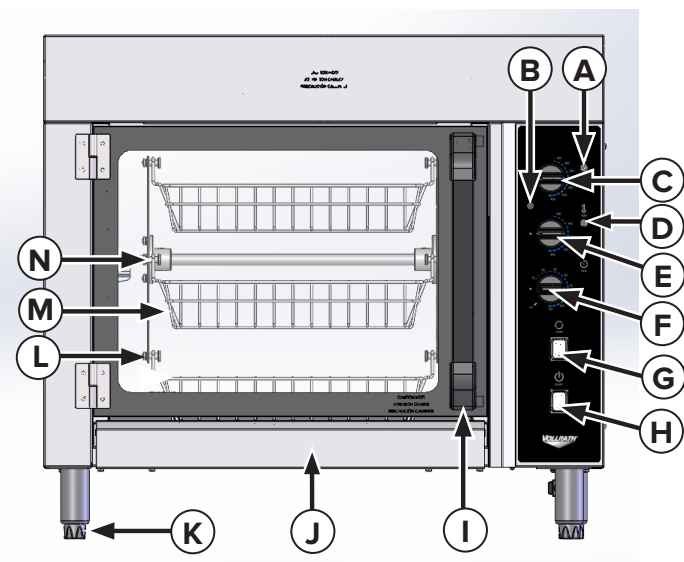
Cet appareil permet de faire cuire des aliments frais pour des opérations de restauration commerciales. Il n'est pas destiné à la cuisson d'aliments surgelés, ni à une utilisation domestique, industrielle, ou en laboratoire.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

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.
4. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.

AVIS : Une alimentation incorrecte risque d'endommager l'appareil.

FONCTIONS ET COMMANDES



- A. Voyant Cuisson — signale que l'appareil est en mode Cuisson
 - B. Voyant de chauffage — s'allume et s'éteint de manière régulière lorsque l'appareil chauffe (n'est pas un indicateur de marche/arrêt). Une fois la température de consigne atteinte, le voyant s'éteint.
 - C. Bouton de température de cuisson — permet de régler la température de cuisson entre 150° F–450 °F (65,6 °C–232,2 °C)
 - D. Voyant de Maintien au chaud — signale que l'appareil est en mode Maintien au chaud
 - E. Bouton de température de maintien au chaud — permet de régler la température entre 100 °F–300 °F (37,8 °C–148,9 °C) pour le maintien au chaud de poulets précuits.
 - F. Minuterie — la rôtissoire chauffe en mode Cuisson lorsque la minuterie est réglée sur 15-120 min. ou sur Marche. L'appareil chauffe mode Maintien au chaud lorsque la minuterie est sur Arrêt.
 - G. Interrupteur de rotation — démarre et stoppe la rotation des paniers.
 - H. Interrupteur d'alimentation — met sous et hors tension la rôtissoire et son éclairage.
 - I. Poignée de porte — permet d'ouvrir et fermer la rôtissoire.
 - J. Lèchefrite — collecte la graisse et l'huile et peut être retirée pour le nettoyage.
 - K. Goupille-pivot — permet le maintien et la rotation des paniers pendant la cuisson.
 - L. Panier — maintient le poulet et tourne durant la cuisson.
 - M. Panier — maintient le poulet et tourne durant la cuisson
 - N. Le carrousel (amovible)—maintient et fait tourner les panier.
 - O. Cache du ventilateur — se trouve sur la partie supérieure à l'intérieur de la rôtissoire (n'apparaît pas sur l'image).
3. Installez le carrousel dans la rôtissoire. Glissez l'extrémité hexagonale du carrousel dans l'accouplement du moteur à droite de la rôtissoire.

INSTALLATION

	⚠ AVERTISSEMENT
	Risque de départ de feu, de blessures ou de dégâts matériels. L'appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément à tous les codes locaux, provinciaux et nationaux. Une installation incorrecte peut provoquer des blessures ou la mort.

Emplacement et dégagements minimums

- Cet appareil doit être installé bien à plat, près de surfaces non combustibles.
- Les pieds fournis doivent être installés.
- La température ambiante doit être inférieure ou égale à 104 °F (40 °C).

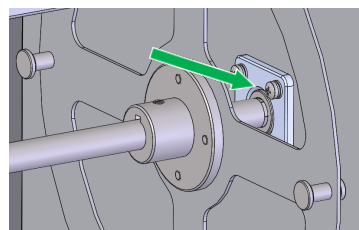
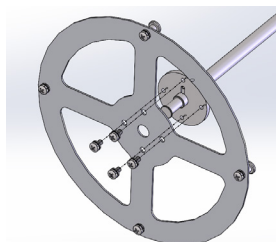
Fonctionnement sans ventilation

Selon les tests indépendants UL, ce produit est conforme à la norme NFPA96 pour un fonctionnement sans ventilation en utilisant la méthode de test EPA202. L'autorisation de fonctionnement sans ventilation dépend de l'approbation de l'AHJ.

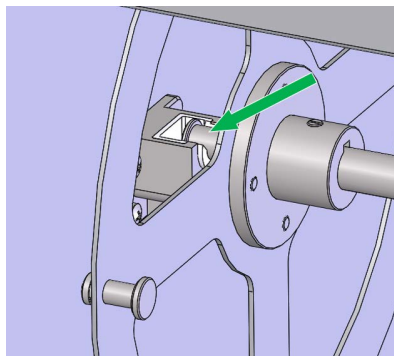
Les tests ont été conduits en utilisant des poulets entiers de 1.0 à 1,6 kg, avec la peau et les os.

Montage et installation du carrousel

- Retirez de l'emballage les plaques d'extrémité et l'axe du carrousel.
- Installez les plaques d'extrémité sur l'axe du carrousel à l'aide des vis fournies.



- Positionnez l'extrémité libre de l'axe du carrousel au-dessus du support du carrousel à gauche de l'appareil. Laissez l'axe du carrousel reposer dans la fente du support du carrousel. areil sous tension et mettez l'interrupteur de rotation sur March (ON). Assurez-vous que le carrousel tourne sans problèmes.



5. Mettez l'appareil sous tension et mettez l'interrupteur de rotation sur March (**ON**). Assurez-vous que le carrousel tourne sans problèmes.

Installation des pieds fournis

1. Installez les pieds inclus conformément aux certifications d'agence.

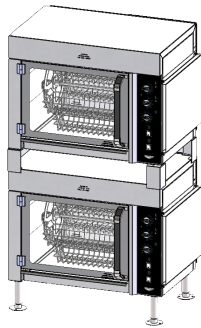
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie
N'installez ou n'utilisez pas l'appareil sans les pieds de 10 cm (4 po). Une utilisation sans les pieds peut être à l'origine d'une surchauffe et d'un départ de feu.

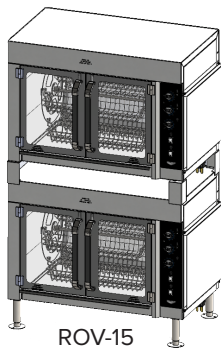
2. Vérifiez que l'appareil est bien à l'horizontale pour éviter tout dommage en cours d'utilisation.

Instructions pour les modèles superposés

1. Pour positionner des appareils l'un au-dessus de l'autre, il est nécessaire d'acheter le kit de superposition approprié et de l'assembler comme indiqué ci-dessous. Le numéro d'article est 60089 pour RO4-208240-8 et 60090 pour RO4-208240-15.

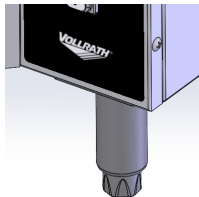


ROV-08

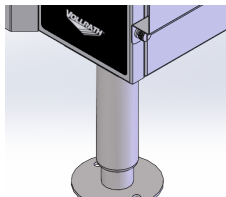


ROV-15

2. Les appareils superposés doivent être fixés au sol en utilisant les pieds fournis dans le kit de superposition. Retirez les quatre pieds standards de 4" (10,2 cm) de l'appareil inférieur et remplacez-les par les quatre pieds de 6" (15,2 cm) fournis dans le kit.

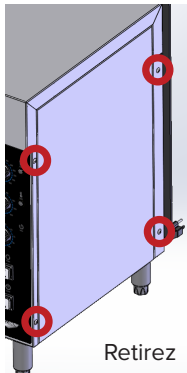


Retirez

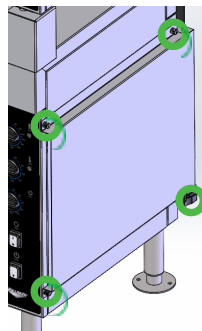


Installez

3. Les événements latéraux du kit de superposition doivent être montés sur les deux appareils. Pour cela, retirez les quatre vis de la face latérale droite de l'appareil et utilisez les trous de vis pour fixer les événements latéraux avec les vis à oreilles fournies.

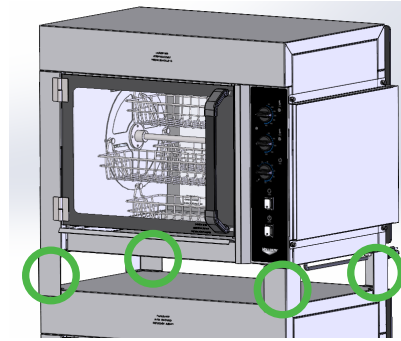


Retirez



Installez

4. Retirez les quatre pieds standards de 4" (10,2 cm) de l'appareil supérieur, et remplacez-les par les coins de superposition.



5. Vérifiez que les appareils sont correctement assemblés et fixés au sol. Seuls les pieds et événements fournis dans le kit de superposition Vollrath® et correctement installés répondront aux normes des agences.

Avant la première utilisation

1. Nettoyez l'appareil conformément aux instructions de la section Nettoyage et Entretien.
2. Réglez la température à 450 °F (232 °C) en mode cuisson.
3. Laissez chauffer la rôtissoire pendant 30 minutes. Vous pourrez remarquer de la fumée due au chauffage des éléments chauffants lors de cette première utilisation. Ceci est parfaitement normal.
4. Après une chauffe de 30 minutes, l'appareil est prêt à l'emploi.

MODE D'EMPLOI

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution ou un court-circuit.

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

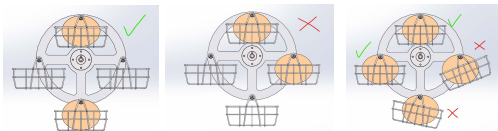
⚠ AVERTISSEMENT

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

1. Placez les poulets dans les paniers. Pour garantir une cuisson optimale, les poulets doivent être de taille et de poids à peu près similaires.

Four	Capacidad
RO4-208240-8	8 poulets (2/panier) de 3,5 lb. (1,5 kg) environ chacun. Le poids total maximal doit être < 28 lb. (12,7 kg).
RO4-208240-15	15 poulets (3/panier) de 3,5 lb. (1,5 kg) environ chacun. Le poids total maximal doit être < 52,5 lb. (23,8 kg).

AVIS : Un chargement inégal peut faire en sorte que les paniers se heurtent les uns aux autres ou sur les côtés du four et endommagent l'unité ou le moteur du carrousel.sel.



REMARQUE : LE CARROUSEL NE DOIT PAS ÊTRE TOURNÉ MANUELLEMENT PENDANT LE FONCTIONNEMENT OU LE CHARGEMENT/DÉCHARGEMENT DES PANIERS. UTILISEZ UNIQUEMENT L'INTERRUPTEUR DE ROTATION POUR FAIRE TOURNER LE CARROUSEL. LA ROTATION MANUELLE DU CARROUSEL ENDOMMAGERA LE MOTEUR.

1. Mettez l'appareil sous tension ('ON') ; la rôtissoire s'éclairera et le voyant du maintien au chaud s'allumera.
3. Mettez la minuterie en marche ('ON') : le voyant Cuisson s'allumera.
4. Réglez le thermostat CUISSON à la température désirée ; le voyant de chauffage s'allumera. La température de cuisson recommandée est de 350 °F (177 °C) ; il sera peut-être nécessaire de modifier cette température en fonction de la taille et du nombre de poulets, des préférences personnelles et autres variables.
5. Mettez la minuterie sur 'ON' ou sur 90-120 (minutes) pour lancer la cuisson.
6. Mettez l'interrupteur de rotation sur 'ON'.
7. Lorsque le temps de la minuterie est écoulé, l'appareil passera en mode MAINTIEN AU CHAUD et le voyant MAINTIEN AU CHAUD s'allumera. La rotation des paniers se poursuivra.
8. Mettez l'interrupteur de rotation sur 'OFF'. Lorsque le carrousel s'arrête de tourner, ouvrez la porte avec précaution.
9. Utilisez un thermomètre alimentaire pour vérifier que chaque poulet est bien cuit et prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
10. Pour maintenir au chaud les poulets précuits, tournez le bouton MAINTIEN AU CHAUD à la température voulue : le voyant de chauffage s'allumera.
11. L'appareil restera en mode MAINTIEN AU CHAUD jusqu'à ce que la minuterie soit à nouveau réglée ou mise en service.

AVIS : En mode CUISSON ou MAINTIEN AU CHAUD, il est possible que vous entendiez un petit bruit lorsque les résistances de chauffe sont mises sous tension pour la première fois ou après avoir chauffé pendant un moment, le voyant de chauffage s'allumant et s'éteignant régulièrement pendant plusieurs minutes. Ceci est parfaitement normal et confirme que l'appareil effectue son cycle marche/arrêt autour de la température de consigne.

AVIS : 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. Pour la sécurité alimentaire, surveillez soigneusement la température des aliments.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour prévenir les incendies, conserver l'aspect d'origine de l'appareil et augmenter sa durée de service, nettoyez l'appareil tous les jours.

	⚠ AVERTISSEMENT
	Risque de départ de feu, de blessures ou de dégâts matériels. Les vapeurs d'huile ou la graisse et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer et causer un départ de feu. L'appareil doit être nettoyé chaque jour.

	⚠ AVERTISSEMENT
	Risque d'électrocution. Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution ou un court-circuit. Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans des liquides — n'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son cordon a subi des dommages ou des modifications.

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

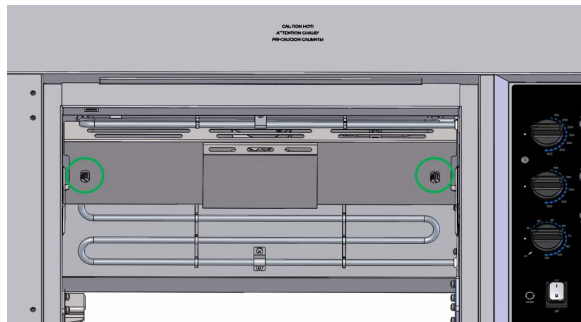
A

pour nettoyer l'appareil.

1. Mettez l'appareil sur arrêt et débranchez-le.
2. Protégez vos mains et retirez les aliments chauds.
3. Laissez refroidir complètement l'appareil.
4. Retirez les paniers, la lèchefrite, le carrousel et le cache du ventilateur. Nettoyez, rincez, puis séchez soigneusement les différentes pièces avant de les remettre en place.
5. Nettoyez l'appareil avec du savon doux et de l'eau pour retirer tous les résidus de graisse et d'huile.
6. Séchez l'appareil avant d'installer la lèchefrite, le carrousel, le cache du ventilateur et les paniers.

Retirez le cache du ventilateur

1. Éteignez et débranchez l'appareil, puis laissez-le refroidir complètement.
2. Desserrer les deux vis à oreilles qui fixent le cache sur le haut de la rôtissoire.



AVIS : cache du ventilateur doit être réinstallé avant utilisation.

Démontage du carrousel

1. Éteignez et débranchez l'appareil, puis laissez-le refroidir complètement.
2. Soulevez l'extrémité gauche du carrousel et tirez horizontalement vers la gauche pour retirer le carrousel de l'accouplement du moteur.

Remplacement de la lampe de la rôtissoire

AVIS: La lampe de rechange doit être prévue pour les hautes températures de la rôtissoire et doit correspondre à la tension indiquée sur la plaque signalétique, à savoir, 220-240 V, 30W maximum, 570 °F (300 °C). Des ampoules sont vendues à l'unité comme pièce de rechange (Vollrath #353866-1).

1. Éteignez et débranchez l'appareil, puis laissez-le refroidir complètement.
2. Soulevez l'extrémité gauche du carrousel et tirez horizontalement vers la gauche pour retirer le carrousel de l'accouplement du moteur.

Problème	Cause potentielle	Plan d'action
Lors de la première mise en service, l'appareil ne chauffe pas ou n'est pas alimenté.	Le(s) thermostat(s) de sécurité à la partie inférieure de l'appareil s'est/se sont déclenché(s) durant le transport ou le stockage à des températures très froides.	Débranchez l'appareil. Retirez le(s) cache(s) des thermostats à la partie inférieure et réenclenchez le(s) thermostat(s) en appuyant sur le bouton jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Remettez en place le(s) cache(s) des thermostats. Branchez l'appareil et mettez-le en service pour vérifiez qu'il est alimenté et chauffe.
L'appareil n'est pas alimenté.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Problème au niveau de la prise.	Contactez un agent de maintenance agréé.
	Le disjoncteur a déclenché.	Réarmez le disjoncteur.
L'appareil ne chauffe pas.	Le thermostat haute température a déclenché.	Contactez le support technique Vollrath.
	Le thermostat haute température a déclenché.	Contactez le support technique Vollrath.
	Il y a un problème avec le(s) élément(s) chauffant(s).	Contactez le support technique Vollrath.
La lampe du four ne marche pas.	L'ampoule est grillée.	Remplacez la lampe de la rôtissoire conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation.
Le voyant ne marche pas.	Il y a un problème au niveau du(des) voyant(s).	Contactez le support technique Vollrath.
Le carrousel ne tourne pas.	Problème au niveau du moteur.	Contactez le support technique Vollrath.
	Problème au niveau de l'alimentation.	Contactez le support technique Vollrath.

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur vollrathfoodservice.com.

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

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

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

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 LLC garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons, comme indiqué dans notre déclaration complète de garantie. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d'une modification ou bien d'un emballage inadapté lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

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

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

Tech Services:
techservicereps@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

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

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

Vollrath (Shanghai) Trading Limited
Room 906, Building A
Hongwell Plaza
1308 Lianhua Road
Minhang District, Shanghai 20102
Tel: 86-21-50589580

HORNO ROSTICERO PARA ASAR POLLOS

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

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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



ADVERTENCIA

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



PRECAUCIÓN

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

AVISO: Aborda las prácticas no relacionadas con lesiones personales.

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

- Solo enchufe esta unidad directamente en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. No use cables de extensión ni regletas eléctricas de ningún tipo.
- Use la unidad en posición plana y nivelada.
- Apague la unidad, desenchúfela y deje que se enfríe antes de limpiarla o trasladarla cuando no la use.
- El exterior de la unidad no debe rociarse con líquido ni espuma.
- Limpie la unidad con algo que no sea lana de acero.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos y calor excesivo.
- Opérela en áreas no públicas, lejos de los niños, y esté atento a la unidad durante su uso.
- Solo opere una unidad que funcione correctamente y no esté dañada.
- Limpie la unidad diariamente.
- No coloque nada en la parte superior de la unidad.
- La unidad puede estar caliente a pesar de que la luz indicadora esté apagada.



ROV-08



ROV-15

Artículo	Modelo	Descripción
RO4-208240-8	ROV-08	Rosticero, 8 aves, 208-240 V
RO4-208240-15	ROV-15	Rosticero, 15 aves, 208-240 V

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

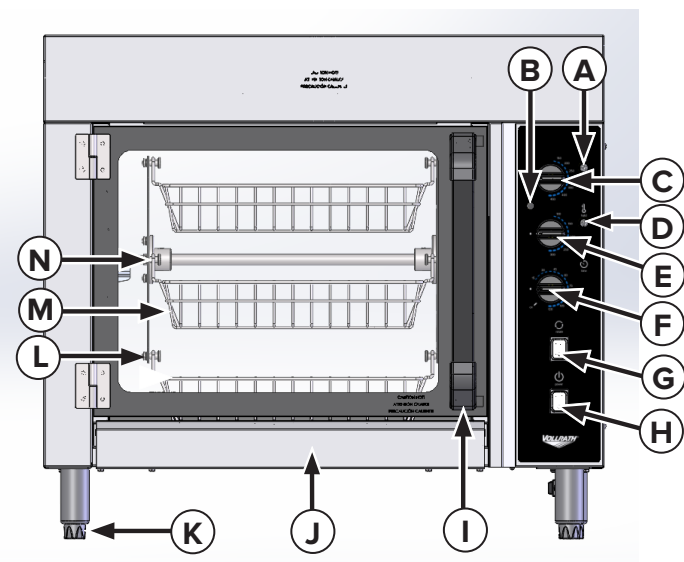
Esta unidad está diseñada para cocinar alimentos frescos en operaciones comerciales de servicio de comidas. No está diseñada ni tiene el propósito de cocer alimentos congelados, ni para uso doméstico, industrial o de laboratorio.

DESEMBALADO DE LA UNIDAD

1. Retire 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 la unidad en la ubicación deseada.
4. Enchúfela en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria

AVISO: Pueden producirse daños si se proporciona un suministro eléctrico incorrecto.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A. Luz indicadora de cocción: indica que la unidad está en el modo de cocción.
- B. Luz indicadora de calor: se enciende y se apaga mientras la unidad está calentando; (no es un indicador de suministro). La luz se apaga una vez que se alcanza la temperatura fijada.
- C. Selector de temperatura de cocción: fija la temperatura de cocción entre 150 °F y 450 °F (65.6 °C y 232.2 °C)
- D. Luz indicadora de conservación: indica que la unidad está en el modo de conservación.
- E. Selector de control de temperatura de conservación: fija la temperatura entre 100 °F y 300 °F (37.8 °C y 148.9 °C) para conservar los pollos precocidos.
- F. Temporizador: calienta en el modo de cocción cuando está fijado en 15-120 minutos o está encendido. La unidad calienta en el modo de conservación cuando el temporizador está apagado.
- G. Interruptor de rotación: inicia y detiene la rotación de la cesta.
- H. Interruptor de encendido: enciende y apaga el horno y la luz del horno.
- I. Manija de la puerta: abre y cierra el horno.
- J. Bandeja de goteo: recoge la grasa/aceite y se desmonta para limpiarla.
- K. Patas: soportan la unidad y proporcionan el espacio libre necesario.
- L. Pasador pivotante: sujeta y permite que las cestas giren durante la cocción.
- M. Cesta: sostiene los alimentos y gira durante el rostizado.
- N. Conjunto de carrusel (desmontable): sostiene y gira las cestas.
- O. Cubierta del ventilador: se encuentra en la parte superior interior del horno (no se muestra).

INSTALACIÓN

ADVERTENCIA

Peligro de incendio, lesiones o daños materiales. Esta unidad debe instalarla personal calificado de acuerdo con todos los códigos federales, estatales y locales. La instalación incorrecta puede causar lesiones o la muerte.

Requisitos de ubicación y espacio libre

- Esta unidad debe instalarse adyacente a superficies no combustibles en un lugar plano.
- Deben instalarse las patas suministradas.
- La temperatura ambiente debe estar entre o ser inferior a 104 °F (40 °C).

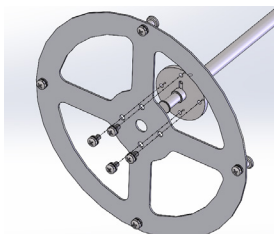
Funcionamiento sin ventilación

Basado en pruebas UL independientes, este producto cumple con la norma NFPA96 para funcionamiento sin ventilación utilizando el método de prueba EPA202. El permiso para la instalación sin ventilación depende de la aprobación AHJ.

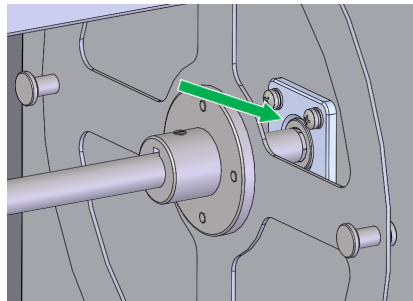
Las pruebas se realizaron con pollos enteros de entre 2-1/2 y 3-1/2 libras (1,13 y 1,5 kg), con piel y sin deshuesar.

Montaje e instalación del conjunto del carrusel

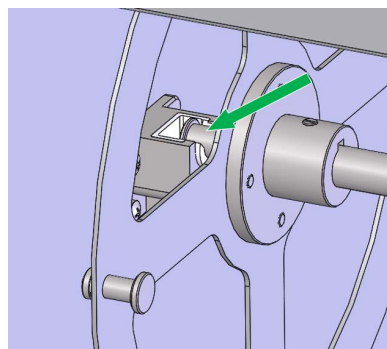
1. Retire del embalaje las placas extremas y el eje del carrusel.
2. Instale las placas extremas en el eje del carrusel con los tornillos que se suministran.



3. Instale el conjunto de carrusel en el horno rosticero. Deslice el extremo hexagonal del eje del carrusel en el acoplamiento del motor en el lado derecho del horno.



4. Coloque el extremo libre del eje del carrusel sobre el soporte del carrusel en el lado izquierdo de la unidad. Deje que el eje del carrusel repose en la ranura del soporte del carrusel.



- Encienda la unidad y gire el interruptor de rotación a la posición de encendido (**ON**). Verifique que el carrusel gire suavemente.

Instale las patas que se incluyen

- Instale las patas que se incluyen para cumplir con las certificaciones de la agencia.



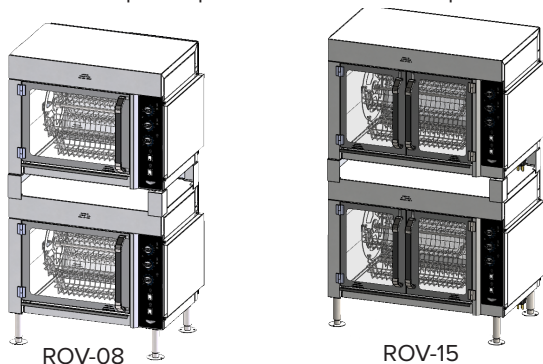
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de incendio
No instale ni use la unidad sin las patas cuatro pulgadas (10,2 cm). El uso sin las patas puede causar sobre calentamiento e incendio.

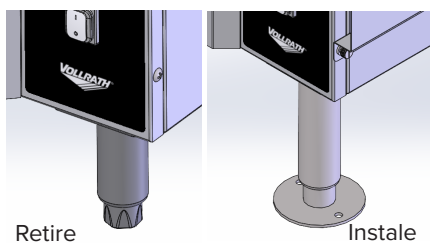
- Instale las patas que se incluyen para cumplir con las certificaciones de la agencia.

Instrucciones de instalación: unidades apiladas

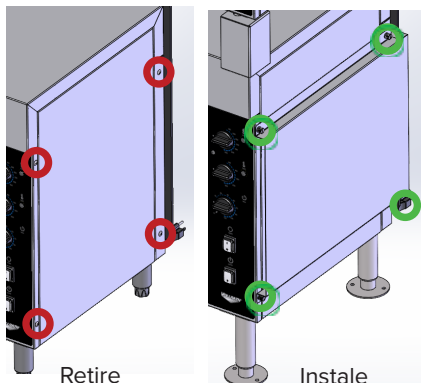
- Se debe comprar y montar el kit de apilamiento adecuado como se muestra a continuación al colocar una unidad sobre otra; el número de artículo es 60089 para el modelo RO4-208240-8 y 60090 para el modelo RO4-208240-15. Las unidades apiladas deben empernarse a un piso nivelado utilizando las patas que vienen en el kit de apilamiento.



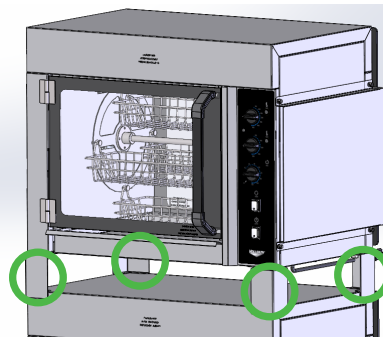
- Retire las cuatro patas estándar de 4 pulg. (10,2 cm) de la unidad inferior y reemplácelas por las cuatro patas de 6 pulg. (15,2 cm) del kit.



- Las rejillas de ventilación laterales incluidas en el kit de apilamiento deben fijarse a ambas unidades. Para ello, retire los cuatro tornillos del lado derecho de la unidad y utilice los orificios para los tornillos a fin de fijar las rejillas de ventilación laterales con los tornillos de mano que se suministran.



- Retire las cuatro patas estándar de 4 pulgadas (10,2 cm) de la unidad superior y reemplácelas por las cuatro esquinas de apilamiento.
- Cerciórese de que las unidades queden correctamente montadas y empernadas al piso nivelado. Solo las patas y rejillas de ventilación incluidas en el kit de apilamiento Vollrath® cumplirán con los requisitos de la agencia.



Antes del primer uso

- Limpie la unidad según las instrucciones de la sección Limpieza y mantenimiento.
- Fije la temperatura en 450 °F (232 °C) en el modo de cocción.
- Deje que el horno se caliente durante 30 minutos. Puede que vea salir humo debido al calentamiento inicial de los elementos calefactores. Esto es normal.
- Tras los 30 minutos de este calentamiento inicial, la unidad estará lista para usarse.

FUNCIONAMIENTO



⚠ ADVERTENCIA

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

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



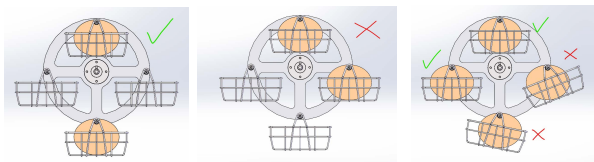
⚠ ADVERTENCIA

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

- Cargue los pollos en las cestas. Para garantizar una cocción óptima, los pollos deben tener aproximadamente el mismo tamaño y peso.

Asar	Capacidad
RO4-208240-8	8 pollos (2 por cesta) de aproximadamente 3.5 lb (1.5 kg) cada uno. El máximo debe ser < 28 lb (12.7 kg).
RO4-208240-15	15 pollos (3 por cesta) de aproximadamente 3.5 lb (1.5 kg) cada uno. El máximo debe ser < 52.5 lb (23.8 kg)

AVISO: La carga desigual podría hacer que las canastas se golpeen entre sí o con los lados del horno y dañen la unidad o el motor del carrusel.



AVISO: EL CARRUSEL NO DEBE GIRARSE MANUALMENTE DURANTE EL FUNCIONAMIENTO O LA CARGA/DESCARGA DE LAS CESTAS. SOLO USE EL INTERRUPTOR DE ROTACIÓN PARA GIRAR EL CARRUSEL. LA ROTACIÓN MANUAL DEL CARRUSEL DAÑARÁ EL MOTOR.

2. Encienda la unidad; se iluminarán las luces del horno y conservación.
3. Encienda el temporizador; se iluminará la luz de cocción o motor de carrusel.
4. Ajuste el termostato de COCCIÓN en el valor deseado; se iluminará la luz indicadora de calentamiento. La temperatura de cocción recomendada es de 350 °F (177 °C); es posible que deba ajustarse en función del tamaño y el número de pollos, las preferencias y otras variables.
5. Encienda el temporizador o fíjelo entre 90 y 120 (minutos) para cocinar.
6. Gire el interruptor de rotación a la posición de encendido (ON).
7. Cuando se agote el tiempo en el temporizador, la unidad cambiará al modo de CONSERVACIÓN y la luz de CONSERVACIÓN se iluminará; las cestas continuarán girando.
8. Gire el interruptor de rotación a la posición de apagado (OFF). Cuando el carrusel se detenga, abra la puerta con cuidado.
9. Use un termómetro de alimentos para verificar que cada pollo esté completamente cocido y ajuste el tiempo de cocción según sea necesario.
10. Para mantener los pollos precocidos, gire el selector de CONSERVACIÓN hasta la temperatura elegida; se iluminará la luz indicadora de calentamiento.
11. La unidad permanecerá en el modo de CONSERVACIÓN hasta que el temporizador se reinicie o se encienda.

AVISO: En los modos de COCCIÓN o CONSERVACIÓN, es posible que se oiga un ruido metálico al encender los elementos por primera vez o después de calentar durante un rato, y que la luz indicadora de calor se encienda y apague durante varios minutos a la vez. Esto es normal, y confirma que la unidad está realizando los ciclos de funcionamiento alrededor de una temperatura establecida.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para prevenir incendios, conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente su unidad.

	ADVERTENCIA Peligro de incendio, lesiones o daños materiales. La grasa y el aceite sobrecalentados o sus vapores pueden encenderse y causar un incendio. La unidad debe limpiarse diariamente.
--	---

	ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido a la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica o cortocircuito. No sumerja el cable, el enchufe o la unidad en agua ni en ningún otro líquido, ni opere la unidad si esta o el cable están dañados o alterados.
--	---

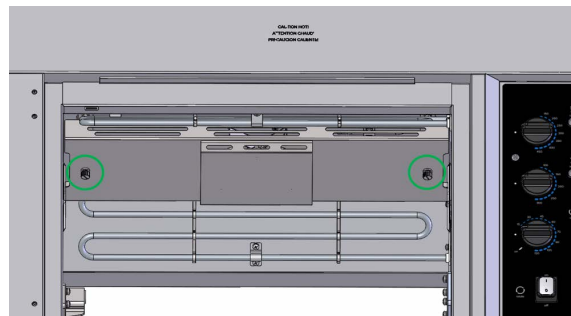
	ADVERTENCIA Peligro de quemaduras. Para evitar quemaduras y salpicaduras, no toque los utensilios de cocina, las superficies de calentamiento ni la comida, ni deje caer agua sobre las superficies de cocción mientras la unidad esté en funcionamiento.
--	--

AVISO: No use productos de limpieza cáusticos, lana de acero ni productos de uso comercial para la eliminación de carbonatos a fin de limpiar la unidad.

1. Apague y desenchufe la unidad.
2. Protéjase las manos y retire la comida caliente.
3. Deje que la unidad se enfríe totalmente.
4. Retire las cestas, la bandeja de goteo, el conjunto del carrusel y la cubierta del ventilador. Lave, aclare y seque bien los componentes antes de volver a instalarlos.
5. Limpie la unidad con solución detergente suave y agua para eliminar toda la grasa, aceite y manteca.
6. Seque la unidad antes de instalar la bandeja de goteo, el conjunto del carrusel, la cubierta del ventilador y las cestas.

Retire la cubierta del ventilador

1. Apague y desenchufe la unidad, y deje que se enfríe completamente.
2. Afloje los dos tornillos de mano que sujetan la cubierta a la parte superior del horno.



A

Retiro del conjunto del carrusel

1. Apague y desenchufe la unidad, y deje que se enfríe completamente.
2. Levante el extremo izquierdo del carrusel y tírelo horizontalmente hacia la izquierda a fin de extraerlo del acoplamiento del motor.

Reemplace la luz del horno

AVISO: L voltaje de la placa identificatoria, es decir, 220-240 V, 30 W máximo como piezas de servicio (Vollrath núm. 353866-1).

- 1. Apague y desenchufe la unidad, y deje que se enfríe completamente.
- 2. Retire la tapa de vidrio de la luz del horno, luego la bombilla de la luz del horno y reemplácela por una bombilla nueva.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa potencial	Curso de acción
Tras el arranque inicial, la unidad no tiene calor o suministro fuera de la caja.	Es posible que el o los termostatos de límite alto situados en la parte inferior de la unidad se hayan abierto durante el transporte o el almacenamiento a temperaturas muy frías.	Desenchufe la unidad. Retire la o las cubiertas de límite alto de la parte inferior y reinicie el botón de límite alto pulsándolo hasta que haga clic. Vuelva a instalar la o las cubiertas de límite alto. Enchufe la unidad y enciéndala para verificar el suministro y calor.
La unidad no tiene suministro.	La unidad no está enchufada.	Enchúfela.
	Hay un problema con el tomacorriente.	Comuníquese con un agente de servicio autorizado.
	Cortacircuito disyuntado.	Reinícielo.
La unidad no calienta.	Reinicio de límite alto disyuntado.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Hay un problema con el o los elementos calefactores.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Hay un problema con el o los controles de calor.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
La luz del horno no funciona.	La bombilla está quemada.	Reemplace la luz del horno siguiendo las instrucciones antedichas.
La luz piloto no funciona.	Hay un problema con la o las luces piloto.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
El carrusel no rota.	Hay un problema con el motor.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Hay un problema con el suministro eléctrico.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.

SERVICIO Y REPARACIÓN

En vollrathfoodservice.com encontrará las piezas que puedan ser reparadas. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la unidad ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company LLC. Pida instrucciones a los Servicios de asistencia técnica de Vollrath. Al comunicarse con los servicios, esté listo para proporcionar el número de artículo, número de modelo (si corresponde), número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

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

Esta garantía no se aplica a los productos adquiridos para uso personal, familiar ni doméstico, y The Vollrath Company LLC no ofrece una garantía por escrito a los compradores para dichos usos. The Vollrath Company LLC garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación, según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía. Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite vollrathfoodservice.com.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters 1236 North 18th Street Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851 Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573 Canada Customer Service: 800-695-8560 Tech Services: techservices@vollrathco.com vollrathfoodservice.com	Vollrath Pujadas Sau Ctra. de Castanyet, 132 P.O. Box 121 17430 Santa Coloma de Farners Girona Spain Tel. +34 972 843 201 info@pujadas.es	Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V. Periferico Sur No. 7980 Edificio 2-C Col. Santa Maria Tequepexpan 45601 Tlaquepaque, Jalisco Mexico Tel: +52 33 3133 6767 Tel: +52 33 3133 6769 Fax: +52 33 3133 6768	Vollrath (Shanghai) Trading Limited Room 906, Building A Hongwell Plaza 1308 Lianhua Road Minhang District, Shanghai 20102 Tel: 86-21-50589580
--	--	--	---