

3-WELL RETHERMALIZER

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 equipment:

- Use unit in a flat, level position.
- Use only grounded electrical circuits and outlets that match the nameplate rating. Do not use extension cords or power strips of any kind.
- Plug unit into a dedicated circuit to avoid overloading the circuit and causing breaker to trip.
- Never modify the wiring, cord, or plug. This could damage the unit and cause injury, and will void the warranty.
- Do not spray controls or outside of unit with liquids or cleaners.
- Unplug unit when not in use and always allow unit to cool before moving or cleaning.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners, and excessive heat.
- Always operate with water and attend unit while in use.
- Closely supervise unit in public areas and around children.
- Only operate an undamaged, properly-functioning unit.



Item	Model	Description	Max Pan Size Per Well
72033	33W-120	3-Well Rethermalizer 120V—NEMA 5-15 Plug	Third-Size, 6" deep

FUNCTION AND PURPOSE

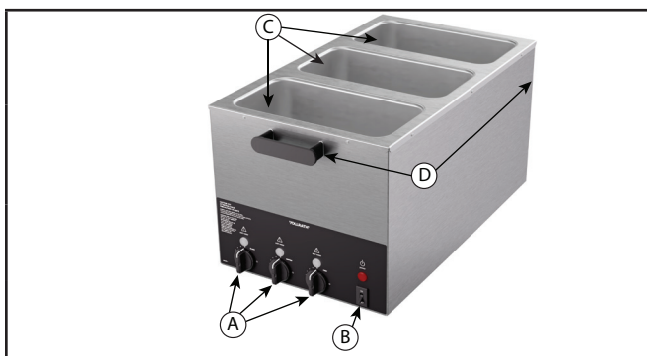
This unit is intended to rethermalize containers of refrigerated, previously cooked food and hold containers of hot food at safe serving temperatures. It is not intended or designed to cook raw food, nor is it intended for household, industrial, or laboratory use.

UNPACKING AND SETUP

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





1. Remove packing material, tape, and protective plastic.
2. Clean glue residue left over from the plastic or tape.
3. Place unit in a flat, level location. Away from open flames, electric burners, and excessive heat.
4. Plug unit into a dedicated circuit to avoid overloading the circuit and causing breaker to trip.
5. Clean unit according to "CLEANING" on page 2

FEATURES AND CONTROLS



- | |
|---|
| <p>A. Well-Control Knobs—used to set and adjust well temperatures.
 & Add-Water Lights—(directly above corresponding control knobs)—illuminate when water in wells needs refilling.</p> |
| <p>B. Power Switch—turns unit power ON or OFF.
 Power-Indicator Light (directly above switch)—illuminates when unit is on.</p> |
| <p>C. Water Level Marks (not visible)—indicate the correct water level in the wells.</p> |
| <p>D. Handles — On front and back of unit. Used for lifting and moving the unit.</p> |

OPERATION

	 WARNING
	<p>Electrical Shock Hazard. Keep water and liquids from entering the inside of the equipment. Do not spray water or cleaning products and be careful not to overfill pans and trays. Liquid could contact electrical components and cause a short circuit or electrical shock.</p>
 CAUTION	
<p>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 (approximately every 2 hours) remove food container and check the water level. Add water as needed. This unit has been classified by UL Sanitation to meet the NSF4 Hot Food Holding standard at settings of "6" or higher. Depending on the volume and composition of the food media, the setting may need to be adjusted to achieve acceptable results.</p> <p>This unit has been classified by UL Sanitation to meet the NSF4 Rethermalization standard at settings of "7" or higher. It is designed to take containers of cooked food from a chilled state between 32 °F and 40 °F (0 °C – 4.4 °C) through the HACCP "danger zone" of 165 °F (73.9 °C) in 120 minutes or less.</p>	

Hold Cooked, Hot Food

NOTICE: Do not add cold food to hot food.

1. Fill wells to the **Water Level Mark** with fresh, clean water (approx. 5 1/4 cups or 1.31 L). Do not overfill.
2. Plug cord into a grounded outlet matching the nameplate voltage rating; incorrect voltage could cause damage and void the warranty.
3. Plug unit into a dedicated circuit to avoid overloading the circuit and causing breaker to trip.
4. Press the **Power Switch** to turn equipment on.
5. Cover wells with empty food containers or covers, turn **Control Knobs** to the maximum setting (10), and preheat for 30 minutes.
6. Place a container of hot food—above 140 °F (60 °C) into the preheated unit.
7. Reduce heat to maintain a safe holding temperature. Reference Food Safety Precautionary Note above.
8. Monitor food temperature closely for food safety. United States Public Health Service recommends hot food be held at a minimum of 140 °F (60 °C) to help prevent bacteria growth. **Do not add cold food to hot food.**

NOTE: For best results, stir food frequently.

9. Approximately every two hours, remove food containers, check the water level and refill as necessary.




Rethermalize Cooked, Chilled Food

1. Follow steps 1 through 5 in section "Hold Cooked, Hot Food" on page 2 above.
 2. Place covered containers of food that has been chilled to 32 °F–40 °F (0 °C – 4.4 °C) into the preheated unit.
 3. During rethermalization, monitor food temperatures closely for food safety. Reference Food Safety Precautionary note above.
- NOTE:** For best results, stir food frequently.
4. Once food is rethermalized to 165 °F, reduce heat to maintain a safe holding temperature. See above Food Safety Precautionary Note.

When finished using the unit:

1. Turn unit off with **Power Switch**, and unplug. Allow unit and water to cool completely. Carefully empty water from wells and clean unit.

CLEANING

	 WARNING
	<p>Electrical Shock Hazard. Keep water and liquids from entering the inside of the equipment. Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact electrical components and cause a short circuit or electrical shock.</p> <p>Burn Hazard. Do not touch hot food, liquid, or heating surfaces while equipment is heating or operating, induction surfaces heat rapidly.</p>

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

NOTICE: Do not use steel wool, commercial lime-removal products/cleaning solutions that contain chlorine or bleach; these will damage the well and void the warranty.

NOTICE: Failure to follow these cleaning instructions may lead to product damage that will not be covered under warranty.

1. Allow unit and water to cool completely. Use appropriate protection and remove hot food containers.
2. Carefully empty water from the wells.
3. Wipe unit with a soft cloth dampened with warm water and a mild detergent.
4. Wipe detergent from well and rim with a clean cloth and fresh water.
5. Wipe unit dry with a soft cloth.

NOTICE: Failure to thoroughly remove detergent or dry equipment may result in equipment damage.

TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Unit has power but no heat.	Heating element malfunctioned.	Contact Vollrath Technical Service.
	Thermostat Control Malfunctioned.	
Unit does not get hot enough.	There is too much water in the well.	Reduce water amount to the correct level.
Unit has no power.	Unit is unplugged or cord is damaged.	Check plug connection. If cord is damaged, contact Vollrath Technical Service.
	Power Switch Malfunctioned.	Contact Vollrath Technical Service.
Unit has power & heat but Power-Indicator Light is not illuminated.	Power-Indicator Light Malfunctioned.	
Add-Water Indicator Light does not turn on when well is empty.	Add-Water Indicator Light Malfunctioned.	
	Add-Water thermostat malfunctioned.	
Warmer is tripping breakers.	There are too many units on one circuit.	Move unit to its own circuit.

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.

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

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

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

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

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

Mexico
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® MANUAL DEL OPERADOR

RETERMALIZADOR DE 3 RECEPTÁCULOS

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 al equipo:

- Use la unidad en posición plana y nivelada.
- Use sólo circuitos eléctricos y tomacorrientes con puesta a tierra cuyo nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. No use cables de extensión ni regletas eléctricas de ningún tipo.
- Nunca modifique el cableado, el cable ni el enchufe, ya que podría dañar la unidad y causar lesiones, anulando así la garantía.
- No rocíe con líquidos ni limpiadores los controles ni la parte externa de la unidad.
- Desenchufe la unidad cuando no esté en uso y siempre déjela enfriar antes de trasladarla o limpiarla.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- Siempre opere la unidad con agua y no la deje desatendida mientras esté en uso.
- Supervise de cerca la unidad en áreas públicas y cerca de niños.
- Sólo opere unidades que funcionen correctamente y no estén dañadas.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A. Perillas controladoras de receptáculos:** se usan para fijar y ajustar las temperaturas de los receptáculos.
y Luces indicadoras de agregar agua (directamente por encima de las perillas controladoras correspondientes): se iluminan cuando sea necesario rellenar con agua los receptáculos.
- B. Interruptor de encendido:** enciende o apaga la unidad.
Luz indicadora de energía (directamente por encima del interruptor): se ilumina cuando la unidad está encendida.
- C. Marcas del nivel del agua** (no visibles): indican el nivel de agua correcto en los receptáculos.
- D. Asas:** Situadas en la parte delantera y trasera del aparato. Sirven para levantar y mover el aparato.



Artículo	Modelo	Descripción	Tamaño máx. de fuente por receptáculo
72033	33W-120	Retermalizador de 3 receptáculos Enchufe de 120 V— NEMA 5-15	Tercer tamaño, 6" (15,2 cm) de profundidad

FUNCIÓN Y PROPÓSITO



Esta unidad está diseñada para retermalizar recipientes de alimentos refrigerados previamente cocidos y mantener los recipientes de comida caliente a temperaturas de servicio seguras. No está diseñada ni tiene el propósito de cocer alimentos crudos, ni para uso doméstico, industrial o de laboratorio.

DESEMBALADO Y CONFIGURACIÓN

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

1. Retire el material y la 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 un lugar plano y nivelado, y límpiela según las pautas indicadas en la sección LIMPIEZA de este manual.

FUNCIONAMIENTO

	⚠ ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua u otro líquido al interior del equipo. No lo rocíe con agua ni con productos de limpieza, y evite llenar excesivamente las fuentes y bandejas. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.
	Peligro de quemaduras — No toque la comida y líquidos calientes ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.
⚠ PRECAUCIÓN	
Nota cautelar sobre seguridad de los alimentos: Supervise estrechamente la temperatura de la comida para mantenerla segura. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos calientes a un mínimo de 140 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias. Mantenga correctamente el nivel del agua y el ajuste de la temperatura. Retire periódicamente (aproximadamente cada 2 horas) el recipiente de comida y revise el nivel del agua. Agregue agua según sea necesario. Esta unidad ha sido clasificada por UL Sanitation para cumplir con la norma NSF4 de conservación de comida caliente en configuraciones con el nivel 6 o superior. Según el volumen y la composición de los alimentos, es posible que sea necesario ajustar la configuración para lograr resultados aceptables. Esta unidad ha sido clasificada por UL Sanitation para cumplir con la norma NSF4 de retermalización en configuraciones con el nivel 7 o superior. Está diseñada para llevar recipientes de comida cocida desde un estado frío entre 32 °F y 40 °F (0 °C – 4.4 °C) hasta más allá de la "zona de peligro" HACCP de 165 °F (73.9 °C) en 120 minutos o menos.	

Conservar comida caliente cocida — AVISO: No agregue alimentos fríos a la comida caliente.

1. Llene los receptáculos con agua limpia y fresca hasta la Marca de nivel de agua. (aproximadamente 5 1/4 tazas o 1,31 L). No los sobrellene.
2. Enchufe el cable en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria; usar un voltaje incorrecto podría dañar la unidad y anular la garantía.
3. Conecte el dispositivo en un enchufe de corriente dedicado para evitar sobrecargar el circuito y hacer que salte el disyuntor.
4. Pulse el **Interruptor de encendido** para encender el equipo.
5. Cubra los receptáculos con tapas o recipientes de comida vacíos, gire las **Perillas de control** hasta la configuración máxima (10) y precaliente durante 30 minutos.
6. Coloque un recipiente de comida caliente — por sobre los 140 °F (60 °C) en la unidad precalentada.
7. Reduzca el calor para mantener una temperatura de conservación segura. Consulte la Nota cautelar sobre seguridad de los alimentos mencionada anteriormente.
8. Supervise estrechamente la temperatura de la comida para mantenerla segura. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos calientes a un mínimo de 140 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias. **No agregue alimentos fríos a la comida caliente.**

NOTA: Para obtener mejores resultados, revuelva la comida con frecuencia.

9. Aproximadamente cada dos horas, retire los recipientes de comida, revise el nivel del agua y rellene según sea necesario.

Retermalice comidas cocinadas y enfriadas

1. Siga los pasos del 1 al 5 en la sección Conservar comida caliente cocida.
2. Coloque los recipientes tapados de la comida que se ha enfriado a 32 °F – 40 °F (0 °C – 4.4 °C) dentro de la unidad precalentada.
3. Durante la retermalización, supervise estrechamente la temperatura de la comida para mantenerla segura. Consulte la Nota cautelar sobre seguridad de los alimentos mencionada anteriormente.


NOTA: Para obtener mejores resultados, revuelva la comida con frecuencia.

4. En cuanto la comida se haya retermalizado a 165 °F, reduzca el calor para mantener una temperatura de conservación segura. Consulte la Nota cautelar sobre seguridad de los alimentos mencionada anteriormente.

Cuando termine de usar la unidad:

1. Apague la unidad con el **Interruptor de encendido**, desenchúfela y deje que tanto la unidad como el agua se enfríen completamente; luego, vacíe cuidadosamente el agua de los receptáculos.

LIMPIEZA

	⚠ ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua u otro líquido al interior del equipo. No rocíe el equipo con agua ni productos de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.
	Peligro de quemaduras. No toque la comida y líquidos calientes ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando, ya que las superficies de inducción se calientan muy rápidamente.

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente la unidad. **Necesitará:** Tres paños suaves y limpios, detergente suave para loza y agua tibia limpia. **AVISO:** Jamás use lana de acero para limpiar el retermalizador, pues dañará el acabado.

AVISO: El no cumplir estas instrucciones de limpieza puede llevar a ocasionar daños que no serán cubiertos por la garantía.

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe totalmente; protéjase las manos y retire los recipientes de comida caliente.
2. Vacíe cuidadosamente el agua de los receptáculos.
3. Limpie la unidad con un paño suave humedecido con agua tibia y detergente suave para loza. **AVISO: No utilice productos de uso comercial para la eliminación de carbonatos/soluciones de limpieza que contengan cloro o blanqueadores; estos dañarán el receptáculo y anularán la garantía.**
4. Elimine el detergente del receptáculo y la orilla con un segundo paño suave humedecido; seque el receptáculo y la orilla con un tercer paño.

AVISO: El no eliminar todo el detergente ni secar completamente el equipo puede dañarlo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
La unidad tiene suministro, pero no se calienta.	Elemento calefactor defectuoso.	Comuníquese con el Servicio de asistencia técnica de Vollrath.
	Control de termostato defectuoso.	
La unidad no se calienta lo suficiente.	Hay demasiada agua en el receptáculo.	Reduzca la cantidad de agua hasta el nivel correcto.
Unidad sin suministro.	La unidad está desenchufada o el cable está dañado.	Compruebe la conexión del enchufe. Si el cable está dañado, comuníquese con el Servicio de asistencia técnica de Vollrath.
	Interruptor de encendido defectuoso.	
La unidad tiene suministro y se calienta, pero la luz indicadora de energía no se ilumina.	Luz indicadora de energía defectuosa.	Comuníquese con el Servicio de asistencia técnica de Vollrath.
La luz indicadora de agregar agua no se enciende cuando el receptáculo está vacío.	La luz indicadora de agregar agua está defectuosa.	
	El termostato de agregar agua está defectuoso.	
El calentador disyunta los interruptores.	Hay demasiadas unidades en un solo circuito.	Mueva la unidad a su propio circuito.

SERVICIO Y REPARACIÓN

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

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

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

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

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

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

APPAREIL DE REMISE EN TEMPÉRATURE À TROIS COMPARTIMENTS

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.

⚠ PRUDENCE

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 et d'endommagement de l'appareil :

- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- Utilisez l'appareil uniquement sur des circuits électriques et prises avec terre correspondant aux spécifications de la plaque signalétique N'utilisez pas de rallonges électriques ou barrettes d'alimentation de quelque type que ce soit.
- Ne modifiez jamais le câblage, les cordons ou les fiches. Cela pourrait endommager l'appareil ou causer des blessures, et annulerait la garantie.
- Ne vaporisez pas de liquides ou de produits d'entretien sur les commandes ou l'extérieur de la machine.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et laissez toujours refroidir l'appareil avant de le manipuler ou laver.
- Tenez la machine et le cordon d'alimentation à l'écart de flammes nues, de brûleurs électriques et de toute chaleur excessive.
- N'utilisez jamais l'appareil sans eau et restez toujours près de l'appareil lorsqu'il est en service.
- Surveillez de près cet appareil dans des lieux publics et à proximité d'enfants.
- N'utilisez l'appareil que s'il est en parfait état et fonctionne correctement.



Article	Modèle	Description	Taille de bac max par compartiment
72033	33W-120	Appareil de remise en température à trois compartiments 120V—Prise NEMA 5-15	Taille 1/3, profondeur 6" (15,2 cm)

FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné à remettre en température des récipients de plats cuisinés réfrigérés et à maintenir des récipients d'aliments chauds à des températures de service garantissant la sécurité alimentaire. Il n'est pas prévu ou conçu pour la cuisson d'aliments crus ni pour un usage domestique, industriel ou en laboratoire.

DÉBALLAGE ET INSTALLATION

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



1. Retirez le matériel d'emballage, le ruban adhésif et le plastique de protection.
2. Nettoyez tout résidu de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Placez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane et nettoyez-le en suivant les consignes de la section NETTOYAGE de ce manuel.

FONCTIONS ET COMMANDES



- A. Sélecteurs de température des compartiments**—permettent de régler et modifier la température du compartiment.
& **Voyants niveau bas d'eau**—(placés juste au-dessus des sélecteurs de température correspondants)—s'allument lorsqu'il faut compléter le niveau d'eau dans les compartiments.
- B. Interrupteur d'alimentation** — met l'appareil sous tension (ON) ou hors tension (OFF).
Voyant d'alimentation (juste au-dessus de l'interrupteur—s'allume lorsque l'appareil est sous tension.
- C. Repères de niveau d'eau** (non visibles)—indiquent le niveau correct d'eau dans les compartiments.
- D. Poignées** : Situées à l'avant et à l'arrière de l'appareil. Elles servent à soulever et à déplacer l'appareil.

MODE D'EMPLOI

	<p style="text-align: center;">⚠ AVERTISSEMENT</p> <p>Risque d'électrocution. Empêchez toute infiltration d'eau et de liquides dans l'appareil. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants et veillez à ne pas trop remplir les bacs et plateaux. Du liquide pourrait entrer en contact avec les composants électriques et causer un court-circuit ou une électrocution.</p>
	<p>Risque de brûlure—Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces chauffantes quand l'appareil chauffe ou est en service.</p>
<p style="text-align: center;">⚠ PRUDENCE</p>	
<p>Précaution relative à la sécurité des aliments : Surveillez attentivement la température des aliments pour préserver la sécurité sanitaire 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 (toutes les 2 heures environ) le récipient contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau au besoin. Cet appareil a été certifié par UL Hygiène comme étant conforme à la norme NSF4 Maintien à chaud des aliments pour des réglages à « 6 » ou plus. Selon la quantité et la composition des aliments, il peut être nécessaire de modifier le réglage pour obtenir les résultats voulus.</p> <p>Cet appareil a été certifié par UL Hygiène comme étant conforme à la norme NSF4 Remise en température des aliments pour des réglages à « 7 » ou plus. Il est conçu pour faire passer des récipients de plats cuisinés d'un état réfrigéré compris entre 32 °F et 40 °F (0 °C – 4,4 °C) à des temp. supérieures à la « zone dangereuse » de 165 °F (73,9 °C) définie par la HCCP en moins de 120 minutes.</p>	

Maintien à température d'aliments chauds cuits

AVIS : N'ajoutez pas d'aliments froids à des aliments chauds.

1. Remplissez les compartiments d'eau propre et fraîche jusqu'au repère de niveau (environ 5 tasses et quart ou 1,31 l). Ne les remplissez pas trop.
2. Branchez le cordon sur une prise de terre correspondant à la tension indiquée sur la plaque signalétique ; l'utilisation d'une tension incorrecte peut endommager l'appareil et entraîner l'annulation de la garantie.
3. Branchez l'appareil sur un circuit dédié afin d'éviter toute surcharge du circuit et le déclenchement du disjoncteur.
4. Appuyez sur l'**interrupteur d'alimentation secteur** pour mettre l'équipement sous tension.
5. Couvrez les compartiments avec des bacs GN vides ou des couvercles, mettez les **sélecteurs de température** au réglage maximum (10), et préchauffez pendant 30 minutes.
6. Placez un bac contenant des aliments chauds à plus de 140 °F (60 °C) dans l'appareil préchauffé.
7. Réduisez la chauffe pour maintenir une température garantissant la sécurité alimentaire. Voir la note sur la précaution relative à la sécurité des aliments ci-dessus.
8. Surveillez attentivement la température des aliments pour préserver la sécurité sanitaire 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. **N'ajoutez pas d'aliments froids à des aliments chauds.**

REMARQUE: Pour un résultat optimal, remuez régulièrement les aliments.

9. Toutes les deux heures environ, retirez les bacs GN, vérifiez le niveau d'eau et ajoutez de l'eau si besoin.

Remise en température d'aliments réfrigérés cuits

1. Suivez les étapes 1 à 5 Maintien à température d'aliments chauds cuits.
2. Placez dans l'appareil préchauffé des bacs couverts contenant des aliments qui ont été réfrigérés à 32 °F–40 °F (0 °C – 4,4 °C).
3. Durant la remise en température, surveillez de près la température des aliments pour garantir la sécurité alimentaire. Voir la note sur la précaution relative à la sécurité des aliments ci-dessus.

REMARQUE: Pour un résultat optimal, remuez régulièrement les aliments.

4. Une fois les aliments réchauffés à 165 °F, réduisez la chauffe pour maintenir une température garantissant la sécurité alimentaire. Voir ci-dessus la note sur la précaution relative à la sécurité des aliments.

Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil :

1. Mettez l'appareil hors tension avec l'**interrupteur d'alimentation**, débranchez-le et laissez l'appareil et l'eau refroidir complètement, puis videz l'eau des compartiments avec précaution.

NETTOYAGE

	<p style="text-align: center;">⚠ AVERTISSEMENT</p> <p>Risque d'électrocution. Empêchez toute infiltration d'eau et de liquides dans l'appareil. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide pourrait entrer en contact avec les composants électriques et causer un court-circuit ou une électrocution.</p>
	<p>Risque de brûlure. Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces chauffantes quand l'appareil chauffe ou est en service ; les surfaces d'un appareil à induction chauffent rapidement.</p>

Pour conserver l'aspect d'origine et prolonger sa durée de service, nettoyez l'appareil chaque jour. **Il vous faudra :** Trois chiffons doux propres, du liquide vaisselle doux, et de l'eau chaude propre. **AVIS :** Ne jamais utiliser de laine d'acier pour nettoyer votre appareil de remise en température ; cela endommagerait le fini.

AVIS : Suivez ces instructions de nettoyage sous peine d'endommager le produit et d'annuler la garantie.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement ; protégez vos mains et retirez les bacs d'aliments chauds.
2. Videz l'eau des compartiments avec précaution.
3. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau chaude et de liquide vaisselle doux. **AVIS : N'utilisez PAS de produits détartrants/solutions nettoyantes contenant du chlore ou de l'eau de Javel ; l'emploi de tels produits endommagera le compartiment et annulera la garantie.**
4. À l'aide du second chiffon humide, retirez le détergent du compartiment et du rebord ; séchez le compartiment et le rebord avec le troisième chiffon. Séchez l'appareil avec un chiffon doux.

AVIS : Retirez soigneusement toute trace de détergent et essuyez bien l'appareil sous peine de dommages.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
L'appareil est alimenté mais ne chauffe pas.	Élément chauffant en panne.	Contactez le support technique Vollrath.
	Thermostat en panne.	
L'appareil ne chauffe pas assez.	Il y a trop d'eau dans le compartiment.	Ramenez l'eau au niveau correct.
L'appareil n'est pas alimenté.	L'appareil est débranché ou le cordon est endommagé.	Vérifiez le branchement. Si le cordon est endommagé, contactez le support technique Vollrath.
	Interrupteur d'alimentation secteur en panne.	
L'appareil est alimenté et chauffe, mais le voyant d'alimentation ne s'allume pas.	Voyant d'alimentation secteur en panne.	Contactez le support technique Vollrath.
Le voyant Niveau bas d'eau ne s'allume pas lorsque le compartiment est vide.	Voyant Niveau bas d'eau en panne.	
	Thermostat Niveau bas d'eau en panne.	
Le disjoncteur du réchaud se déclenche.	Il y a trop d'appareils sur un seul circuit.	Placez l'appareil sur son propre circuit.

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 LA VOLLRATH CO. L.L.C.

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

Pour plus d'informations sur la garantie, la période de garantie et les exclusions, consultez la page :

vollrathfoodservice.com/vollrath-resources/warranty-info/warranty-policy.

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

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

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

Mexico
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