



Outperform every day.™

# Operator's Manual

## Top-Mount Fabricator Well

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. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.

#### **WARNING**

Warning is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause severe personal injury or death.

#### **CAUTION**

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

**NOTICE:** Notice is used to note information that is important but not hazard-related.

#### **To reduce risk of injury or damage to the equipment:**

- This equipment must be installed by a qualified person.
- Use only grounded electrical outlets that match the rated voltage on the nameplate.
- **NOTICE: Do NOT modify the cord or plug on the drop-in. Modifying any component may damage the drop-in or cause injury, and will void the warranty. See the specification sheet on [Vollrath.com](http://Vollrath.com) for electrical specifications.**
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- This equipment should only be used in a flat, level position.
- Do not spray the controls with liquids or cleaning agents.
- Keep the equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not use food pans deeper than 6" (15.2 cm).
- Do not operate equipment if it is damaged or malfunctioning.
- Do not operate unattended.
- Turn off, unplug and allow the equipment to cool before cleaning or moving.
- Handle hot water carefully.
- Do not clean this equipment with steel wool.



Item No.	Description
36368	Top-Mount Fabricator Well
36369	

### FUNCTION AND PURPOSE

This drop-in is intended to hold containers of hot food at proper serving temperatures. It is not intended to cook raw food or to reheat prepared food. Food must be prepared and placed into the well at proper serving temperatures. This equipment is not intended for household, industrial or laboratory use.

**NOTICE: Drop-in meets NSF4 performance standards only when using moist heat. Operation with water is required for even heating of the food product.**

Register your product at [Vollrath.com/registration](http://Vollrath.com/registration) and become eligible to win a free 10" Vollrath Tribute® fry pan.

## FEATURES AND CONTROLS



- A Power Indicator Light.** Illuminates when the well is heating.
- B Heat Control.** Adjusts the heat.
- C Mounting Tab.** For use with sheet metal countertops.

## OPERATION

	<b>WARNING</b> <b>Electrical Shock Hazard</b> Keep water level at or below the required level. If level is too high, water may overflow when the food container is inserted. The overflow could enter the electrical compartment and cause a short circuit or electric shock.
--	---

	<b>CAUTION</b> <b>Burn Hazard</b> Hot water and steam can burn skin. Well and top surface get hot and can burn skin or damage heat sensitive items. Use caution when touching the top surface. Do not put heat sensitive items on the top surface.
--	--

**NOTICE:** Drop-in meets NSF4 performance standards only when using moist heat. Operation with water is required for even heating of the food product.

**NOTICE:** Do not use food pans deeper than 6" (15.2 cm).

**NOTICE:** 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 in needed.

1. Fill the well with clean hot water to the fill line. Do not over fill.
2. Plug the electrical power cord into a outlet that matches the rated voltage on the nameplate.
3. Preheat the water in the wells by covering wells with empty food containers or covers. Turn the temperature control to the maximum heat setting. Preheat for 45 minutes.
4. Place containers of hot food, above 140 °F (60 °C), into preheated equipment.
5. Reduce heat setting to a level that will maintain a safe holding temperature and maintain food quality.
6. Maintain water level during operation. Periodically (approximately every 2 hours) remove the containers of food and check the water level. Add hot water if needed.
7. Use gloves, mitts or pot holders to protect hands when removing hot food containers.

## CLEANING



### WARNING

#### Electrical Shock Hazard

Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.



### CAUTION

#### Burn Hazard

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

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

**NOTICE: 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. Turn the heat control to the "0" setting.
2. Unplug the drop-in.
3. Use gloves, mitts or pot holders to protect hands when removing hot food containers.
4. Allow the water and the well to cool.
5. Remove the water from the well.
6. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water to clean the inside of the well and the outside of the equipment.
7. Thoroughly rinse equipment with water after cleaning.
8. Rotate the valve to the closed position,

## TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Well does not get hot enough.	Low or incorrect voltage to unit.	Verify that voltage rating in unit matches the source voltage. If not have qualified electrical personal install proper source voltage.
	No water or incorrect water level.	Add water to correct level.

---

## SERVICE AND REPAIR

---

Serviceable parts are available on [Vollrath.com](http://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](http://www.vollrath.com).



Outperform every day.™

[www.vollrath.com](http://www.vollrath.com)

---

### The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street  
Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.  
Main Tel: 800.624.2051 or 920.457.4851  
Main Fax: 800.752.5620 or 920.459.6573  
Customer Service: 800.628.0830  
Canada Customer Service: 800.695.8560

### Technical Services

[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
Induction Products: 800.825.6036  
Countertop Warming Products: 800.354.1970  
All Other Products: 800.628.0832

## Compartiment de modulaire à fixation supérieure

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. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

#### AVERTISSEMENT

Un avertissement permet d'indiquer la présence d'un danger qui causera ou peut causer des blessures personnelles graves ou la mort.

#### ATTENTION

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

**AVIS :** Un avis met en évidence des informations qui sont importantes mais sans rapport avec un danger.

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

- Cet appareil doit être installé par un personnel qualifié.
- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique.

**AVIS :** **NE PAS modifier le câble ou la fiche électrique du module encastrable. La modification d'un quelconque composant risque d'endommager le module encastrable ou de causer des blessures, et elle annulera la garantie. Pour les caractéristiques électriques, voir la fiche des caractéristiques techniques sur Vollrath.com.**

- 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.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé en position horizontale sur une surface plane.
- N'aspergez pas les commandes avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas de bacs Gastronorm de plus de 6" (15,2 cm) de profondeur.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- Mettez hors tension, débranchez et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou le déplacer.
- Manipulez l'eau chaude avec précaution.
- Ne nettoyez pas cet appareil à la laine d'acier.



Num. d'art.	Description
36368	Compartiment de modulaire à fixation supérieure
36369	

### FONCTION ET OBJET

Ce module encastrable est destiné au maintien des bacs à aliments chauds à des températures de service sûres. Il n'est pas destiné à la cuisson d'aliments crus ou la remise en température de plats préparés. Les aliments doivent être préparés et placés dans le compartiment aux températures correctes de service. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

**AVIS :** **Le bac encastrable est conforme aux normes de performance NSF4 uniquement avec une chaleur humide. Une utilisation avec de l'eau est requise pour le chauffage uniforme du produit alimentaire.**

## FONCTIONS ET COMMANDES



- A Voyant Marche.** S'allume quand le compartiment est en train de chauffer.
- B Thermostat.** Permet de régler la chaleur.
- C Onglet de fixation.** S'utilise avec les comptoirs en tôle.

## MODE D'EMPLOI



### AVERTISSEMENT

#### Risque d'électrocution

Maintenez le niveau d'eau au niveau requis ou juste en dessous. Si le niveau est trop élevé, l'eau risque de déborder à l'insertion du bac contenant les aliments. Du liquide risque d'entrer dans le compartiment électrique et de causer une décharge électrique.



### ATTENTION

#### Risque de brûlure

L'eau chaude et la vapeur peuvent causer des brûlures. La surface du compartiment et du dessus chauffent et peuvent brûler la peau ou abîmer les articles sensibles à la chaleur. Faites attention lorsque vous touchez la surface du dessus. Ne posez aucun objet sensible à la chaleur sur la surface du dessus.



**AVIS :** Le bac encastrable est conforme aux normes de performance NSF4 uniquement avec une chaleur humide. Une utilisation avec de l'eau est requise pour le chauffage uniforme du produit alimentaire.

**AVIS :** N'utilisez pas de bacs Gastronorm de plus de 6" (15,2 cm) de profondeur.

**AVIS :** 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.

1. Remplissez le compartiment d'eau chaude propre jusqu'au trait de remplissage. Ne remplissez pas trop.
2. Branchez le câble électrique sur une prise indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.
3. Préchauffez l'eau dans les compartiments en les couvrant avec des bacs Gastronorm vides ou des couvercles. Tournez le thermostat au réglage maximum. Préchauffez pendant 45 minutes.
4. Placez des bacs Gastronorm contenant des aliments chauds, à une température supérieure à 140 °F (60 °C), dans l'appareil préchauffé.
5. Baissez la température à un niveau qui assurera le maintien des aliments à une température sûre et garantissant leur qualité.
6. Maintenez le niveau d'eau en cours d'utilisation. Enlevez périodiquement (toutes les 2 heures environ) les récipients contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau chaude au besoin.
7. Lorsque vous retirez des récipients d'aliments chauds de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.

## NETTOYAGE

	<b>AVERTISSEMENT</b> <b>Risque d'électrocution</b> Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.
	<b>ATTENTION</b> <b>Risque de brûlure</b> Les surfaces et aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation.

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

**AVIS :** **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. Tournez le thermostat sur 0.
2. Débranchez le module encastrable.
3. Lorsque vous retirez des récipients d'aliments chauds de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
4. Laissez refroidir l'eau et le compartiment.
5. Enlevez l'eau du compartiment.
6. 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.
7. Rincez minutieusement l'appareil à l'eau après nettoyage.
8. Fermez le robinet de vidange.

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Le compartiment ne chauffe pas assez.	Tension d'alimentation basse ou incorrecte.	Vérifiez si la tension nominale de l'appareil correspond à la tension d'alimentation. Sinon, demandez à un électricien qualifié d'installer une alimentation de la tension correcte.
	Pas d'eau ou niveau d'eau incorrect.	Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correct.

---

## SAV ET RÉPARATIONS

---

Des pièces détachées sont disponibles sur [Vollrath.com](http://Vollrath.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 The Vollrath Company LLC ne propose aucune garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations.

The Vollrath Company L.L.C. 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 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 [www.vollrath.com](http://www.vollrath.com).



Outperform every day.™

[www.vollrath.com](http://www.vollrath.com)

### The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street  
Sheboygan, WI 53081-3201 États-Unis  
Standard : 800.624.2051 ou 920.457.4851  
Télécopieur : 800.752.5620 ou 920.459.6573  
Service clientèle : 800.628.0830  
Service clientèle Canada : 800.695.8560

### Services techniques

[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
Produits à induction : 800.825.6036  
Réchauds de comptoir : 800.354.1970  
Tous les autres produits : 800.628.0832





Outperform every day.™

# Manual para operadores

## Receptáculo de montaje superior para fabricantes

Gracias por comprar este equipo Vollrath. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

#### ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones graves o letales.

#### PRECAUCIÓN

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

**AVISO:** Aviso se usa para señalar información importante no relacionada con peligros.

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

- El equipo debe ser instalado por una persona calificada.
- Enchúfelo solo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.

**AVISO:** **NO modifique el cable ni el enchufe del empotrado. Modificar cualquier componente puede dañar el empotrado o causar lesiones y anulará la garantía. En la hoja de especificaciones en Vollrath.com encontrará las especificaciones eléctricas.**

- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Este equipo debe utilizarse solo en posición plana y nivelada.
- No rocíe con líquido ni agentes de limpieza los controles.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No use fuentes de más de 6" (15,2 cm) de profundidad.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente.
- No lo deje funcionando solo.
- Apáguelo, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo o trasladarlo.
- Manipule cuidadosamente el agua caliente.
- No limpie este equipo con lana de acero.



Núm. art.	Descripción
36368	Receptáculo de montaje superior para fabricantes
36369	

### FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este empotrado está diseñado para mantener recipientes de comida caliente a temperaturas de servicio seguras. No está diseñado para cocer alimentos crudos ni recalentar comida preparada. Los alimentos deben prepararse y colocarse en el receptáculo a temperaturas de servicio apropiadas. Este equipo no está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

**AVISO:** El empotrado cumple con las normas de rendimiento NSF4 solo cuando se usa con calor húmedo. Debe funcionar con agua para calentar uniformemente la comida.

Inscriba su producto en [Vollrath.com/registration](http://Vollrath.com/registration) y participe para ganar una sartén de 10" (25,4 cm) Tribute® de Vollrath.

## CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A Luz indicadora de energía.** Se ilumina cuando el receptáculo está calentando.
- B Control de calor.** Ajusta el calor.
- C Lengüeta de montaje.** Para usar con mostradores con lámina de metal.

## FUNCIONAMIENTO



### ADVERTENCIA

#### Peligro de descarga eléctrica

Mantenga el nivel del agua en o por debajo del nivel requerido. Si el nivel es demasiado alto, el agua puede desbordarse cuando se inserta el recipiente de comida. El rebose podría ingresar al compartimiento eléctrico y causar un cortocircuito o descarga eléctrica.



### PRECAUCIÓN

#### Peligro de quemaduras

El agua y el vapor calientes pueden quemar la piel. El receptáculo y la superficie superior se calientan y pueden quemar la piel o dañar los artículos sensibles al calor. Tenga cuidado al tocarla. No coloque artículos sensibles al calor en la superficie superior.

**AVISO:** El empotrado cumple con las normas de rendimiento NSF4 solo cuando se usa con calor húmedo. Debe funcionar con agua para calentar uniformemente la comida.

**AVISO:** No use fuentes de más de 6" (15,2 cm) de profundidad.

**AVISO:** 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 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias. Mantenga correctamente el nivel del agua y el ajuste de la temperatura. Retire periódicamente el recipiente de comida y revise el nivel del agua. Agregue agua si es necesario.

1. Llene el recipiente con agua caliente limpia hasta la línea de llenado. No lo llene excesivamente.
2. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
3. Precaliente el agua en los receptáculos cubriéndolos con tapas o recipientes de comida vacíos. Gire el control de temperatura hasta el ajuste máximo de calor. Precaliente el agua durante 45 minutos.
4. Coloque los recipientes de alimento caliente por sobre los 140 °F (60 °C), en el equipo precalentado.
5. Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que permita mantener una temperatura de conservación segura y la calidad de la comida.
6. Mantenga el nivel del agua durante el funcionamiento. Retire periódicamente (aproximadamente cada 2 horas) los recipientes de comida y revise el nivel del agua. Agregue agua caliente si es necesario.
7. Use guantes, mitones o toalla para protegerse las manos cuando retire los recipientes de comida caliente.

## LIMPIEZA

	<p><b>ADVERTENCIA</b></p> <p><b>Peligro de descarga eléctrica</b></p> <p>No lo rocíe con agua ni productos de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.</p>
	<p><b>PRECAUCIÓN</b></p> <p><b>Peligro de quemaduras</b></p> <p>Las superficies y comidas calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas.</p>

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

**AVISO:** 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. Gire el control térmico hasta el ajuste "0".
2. Desenchufe el empotrado.
3. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire los recipientes de comida caliente.
4. Deje que el agua y el receptáculo se sequen.
5. Vacíe el agua del receptáculo.
6. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar el interior del receptáculo y la parte externa del equipo.
7. Enjuague completamente el equipo con agua tras limpiarlo.
8. Gire la válvula de drenaje a la posición cerrada.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
El receptáculo no se calienta lo suficiente.	Voltaje de la unidad bajo o incorrecto.	Verifique que el voltaje de la unidad corresponda al voltaje nominal indicado en la placa identificatoria. Si no es así, pida a personal eléctrico calificado que instale el suministro de voltaje correcto.
	Sin agua o nivel de agua incorrecto.	Agregue agua hasta el nivel correcto.

---

## SERVICIO Y REPARACIÓN

---

En Vollrath.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 [www.vollrath.com](http://www.vollrath.com).



Outperform every day.™

[www.vollrath.com](http://www.vollrath.com)

---

### The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street  
Sheboygan, WI 53081-3201 EE. UU.  
Tel. principal: 800.624.2051 ó 920.457.4851  
Fax principal: 800.752.5620 ó 920.459.6573  
Servicio al cliente: 800.628.0830  
Servicio al cliente en Canadá: 800.695.8560

Servicios de asistencia técnica:  
[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
Productos de inducción: 800.825.6036  
Productos de calentamiento para mostrador:  
800.354.1970  
Todos los demás productos: 800.628.0832