

Operator's Manual

MODULAR DROP-IN ROUND FOOD WARMER



| Item | Description | Control | Size | Voltage | Watts | Plug |
|---------|--------------------|----------------------|-----------|----------|---------|-------|
| 36460 | Drop-In Round Well | Infinite Control | 4-1/8 qt. | 120V | 480 | 5-15P |
| 36461 | Drop-In Round Well | Infinite Control | 4-1/8 qt. | 208-240V | 480-640 | 6-15P |
| 36462 | Drop-In Round Well | Infinite Control | 7-1/4 qt. | 120V | 720 | 5-15P |
| 36463 | Drop-In Round Well | Infinite Control | 7-1/4 qt. | 208-240V | 720-960 | 6-15P |
| 36464 | Drop-In Round Well | Infinite Control | 11 qt. | 120V | 720 | 5-15P |
| 36465 | Drop-In Round Well | Infinite Control | 11 qt. | 208-240V | 720-960 | 6-15P |
| 3646010 | Drop-In Round Well | Thermostatic Control | 4-1/8 qt. | 120V | 480 | 5-15P |
| 3646110 | Drop-In Round Well | Thermostatic Control | 4-1/8 qt. | 208-240V | 480-640 | 6-15P |
| 3646210 | Drop-In Round Well | Thermostatic Control | 7-1/4 qt. | 120V | 720 | 5-15P |
| 3646310 | Drop-In Round Well | Thermostatic Control | 7-1/4 qt. | 208-240V | 720-960 | 6-15P |
| 3646410 | Drop-In Round Well | Thermostatic Control | 11 qt. | 120V | 720 | 5-15P |
| 3646510 | Drop-In Round Well | Thermostatic Control | 11 qt. | 208-240V | 720-960 | 6-15P |

Thank you for purchasing this Vollrath equipment. Before operating the equipment, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

SAFETY PRECAUTIONS

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

WARNING

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

CAUTION

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

NOTE

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

For Your Safety!

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

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

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

FUNCTION AND PURPOSE

This unit is intended to hold containers of hot food at the proper serving temperature. This unit is not designed or intended to cook raw food or reheat prepared food.

Before using this equipment it must be cleaned and dried thoroughly.

This equipment is not intended for household, industrial or laboratory use.

UNPACKING THE EQUIPMENT AND INITIAL SETUP

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

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

Have the unit installed only by qualified service personnel. The cutout opening in counter must be in accordance with the chart below. All openings must be within 1/8" of the stated dimension. Use the watertight gasket provided to seal between counter and unit to prevent water from leaking into control areas.

| Model/Size | Cut-out Opening |
|-------------|-------------------|
| 4-1/8 Quart | 8-1/4" Diameter |
| 7-1/2 Quart | 10-9/16" Diameter |
| 11 Quart | 12-1/4" Diameter |
| Control Box | 5-7/8" x 12-1/4" |

NOTE

All cutout openings must be within 1/8" of listed opening sizes.

3. Place the watertight gasket over the cut-out and center the well.
4. Tighten the thumbscrews slowly and in an alternating pattern to evenly compress the gasket. The gasket should create a 1/8" (3 mm) gap between the well and the mounting surface.
5. Plug the equipment into a properly grounded electrical supply matching the nameplate rating. Damage to the equipment can occur if incorrect power is supplied to equipment.

FEATURES AND CONTROLS



Figure 1. Features and Controls.

- A** DRAIN VALVE. Used to empty water from the well(s).
- B** TEMPERATURE CONTROL dial. Used to set or adjust the temperature of the well. The higher the number the higher the temperature, the lower the number the lower the temperature. On models with no On/Off switch, the "0" position is off.
- C** PILOT light. Illuminates when the well is in the heating mode.
- D** ON/OFF SWITCH (some models). Switches the equipment power ON or OFF.

OPERATION

| | |
|---|--|
| | WARNING |
| | <p>Electrical Shock Hazard. Keep water and other liquids from entering the inside of the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock. Do not damaged power cord.</p> |
| <p>Do not over fill wells, pans or trays. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. Unplug unit before performing service, draining or removing spillage pans and trays. Do not spray water or cleaning products. Do not use a power cord that has been modified or damaged.</p> | |

| | |
|---|---|
| | WARNING |
| | <p>Burn Hazard. Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating.</p> |
| <p>Hot surfaces, steam and food can burn skin. Allow the hot surfaces to cool before handling. Do not drop or spill water onto the cooking surface as it can spray or splatter.</p> | |

1. Check the drain valve (A) to verify it is in the CLOSED position to prevent water from draining out. The valve is in the CLOSED position when the handle of the valve forms a "T" with the body of the valve.
2. Fill the well to the correct level marks with clean fresh water. The correct level is about 1" (2.5 cm) from the bottom. Always maintain water in the well. Do not over fill. Allowing the well to run dry during operation may reduce the service life of the equipment.
3. Preheat the water in the wells by covering wells with empty food containers or covers. Turn the unit on by setting the heat control (B) to the maximum heat setting or, turn the on/off switch (D) to the **ON** position and turning the temperature control (B) to the maximum setting. Preheat for 45 minutes.
4. Place container of hot food product, 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. See food safety precautionary note.

Food Safety Precautionary Note:

Monitor food temperature closely for food safety. The United States Public Health Service recommends that hot food be held at a minimum of 140 °F (60 °C) to help prevent bacteria growth. Maintain correct water level and temperature setting. Periodically remove food container and check the water level. Add water if needed.

During operation:

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

When finished using the equipment:

7. Turn the heat control (B) to the "0" setting, turn the power switch (D, some models) to the **OFF** position and unplug unit. When removing hot food containers from unit use gloves, mitts or pot holders to protect hands.
8. Allow the unit and water to cool completely before cleaning.

CLEANING

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

| | |
|---|---|
| | WARNING |
| | <p>Burn Hazard. Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating.</p> |
| <p>Hot surfaces, steam and food can burn skin. Allow the hot surfaces to cool before handling. Do not drop or spill water into the cooking surface as it can spray or splatter.</p> | |

NOTE:

Do not use caustic cleaning chemicals, steel wool or commercial lime removal products to clean the equipment. Thoroughly rinse equipment with water after cleaning.

1. Turn the heat control (B) to the "0" setting, turn the power switch (D, some models) to the **OFF** position and unplug unit. When removing hot food containers from unit use gloves, mitts or pot holders to protect hands.
2. When removing hot food containers from unit use gloves, mitts or pot holders to protect hands.
3. Allow the unit and water to cool completely before.

| | |
|---|--|
| | WARNING |
| | <p>Electrical Shock Hazard. Keep water and other liquids from entering the inside of the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock. Do not damaged power cord.</p> |
| <p>Do not over fill wells, pans or trays. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. Unplug unit before performing service, draining or removing spillage pans and trays. Do not spray water or cleaning products. Do not use a power cord that has been modified or damaged.</p> | |

4. Open the drain valve and drain the water. The valve is in the OPEN position when the handle of the valve is aligned with the body of the valve.
5. Using a damp cloth, sponge dipped in soapy water to clean the inside of the well and the outside of the equipment.
6. Close the drain valve. Rotate the valve to the CLOSED position, when the handle of the valve forms a "T" with the body of the valve.

TROUBLESHOOTING CHART

| Problem | It might be caused by | Course of Action |
|--|------------------------------------|---|
| Unit does not get to correct temperature or to a high temperature. | 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.

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.

Manuel d'utilisation



RÉCHAUD ROND ENCASTRABLE MODULAIRE

| Article | Description | Commande | Dimensions | V | Watts | Fiche |
|---------|--------------------------|-------------------------|-------------------|----------|---------|-------|
| 36460 | Réchaud rond encastrable | Thermostat | 3.9 L (4-1/8 qt.) | 120V | 480 | 5-15P |
| 36461 | Réchaud rond encastrable | Thermostat | 3.9 L (4-1/8 qt.) | 208-240V | 480-640 | 6-15P |
| 36462 | Réchaud rond encastrable | Thermostat | 6.8 L (7-1/4 qt.) | 120V | 720 | 5-15P |
| 36463 | Réchaud rond encastrable | Thermostat | 6.8 L (7-1/4 qt.) | 208-240V | 720-960 | 6-15P |
| 36464 | Réchaud rond encastrable | Thermostat | 10.4 L (11 qt.) | 120V | 720 | 5-15P |
| 36465 | Réchaud rond encastrable | Thermostat | 10.4 L (11 qt.) | 208-240V | 720-960 | 6-15P |
| 3646010 | Réchaud rond encastrable | Commande thermostatique | 3.9 L (4-1/8 qt.) | 120V | 480 | 5-15P |
| 3646110 | Réchaud rond encastrable | Commande thermostatique | 3.9 L (4-1/8 qt.) | 208-240V | 480-640 | 6-15P |
| 3646210 | Réchaud rond encastrable | Commande thermostatique | 6.8 L (7-1/4 qt.) | 120V | 720 | 5-15P |
| 3646310 | Réchaud rond encastrable | Commande thermostatique | 6.8 L (7-1/4 qt.) | 208-240V | 720-960 | 6-15P |
| 3646410 | Réchaud rond encastrable | Commande thermostatique | 10.4 L (11 qt.) | 120V | 720 | 5-15P |
| 3646510 | Réchaud rond encastrable | Commande thermostatique | 10.4 L (11 qt.) | 208-240V | 720-960 | 6-15P |

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

REMARQUE

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

Pour votre sécurité !

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

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

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- Faites installer par un personnel qualifié.
- 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.
- N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil sans eau.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.

FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné au maintien des aliments chauds aux températures de service adéquates. Il n'est pas destiné à la cuisson de produits alimentaires crus ou au réchauffage de plats préparés.

Avant d'utiliser cet appareil, il doit être minutieusement nettoyé et essuyé.

Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

DÉBALLAGE ET INSTALLATION INITIALE

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

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.

Confiez l'installation à un personnel qualifié. La découpe dans le comptoir doit être conforme au tableau ci-dessous. Toutes les ouvertures doivent être de ± 3 mm de la dimension indiquée. Utilisez le joint étanche fourni pour rendre étanche l'interface entre le comptoir et l'appareil afin d'éviter l'infiltration d'eau dans la zone des commandes.

| Modèle/taille | Découpe |
|--------------------|---------------------------------------|
| 3.9 L (4-1/8 qt.)t | 21 cm (8-1/4") diamètre |
| 6.8 L (7-1/2 qt.)t | 26.8 cm (10-9/16") diamètre |
| 10.4 L (11 qt.) | 31.1 cm (12-1/4") diamètre |
| Boîte de commande | 14.9 cm x 31.1 cm (5-7/8" x 12-1/4") |

REMARQUE

Toutes les découpes doivent être de ± 3 mm de la dimension d'ouverture indiquée.

1. Placez le joint étanche pardessus la découpe et centrez le compartiment.
2. Serrez progressivement les vis à oreilles et en alternance pour compresser uniformément le joint. Le joint doit créer un espace de 3 mm (1/8 po) entre le compartiment et la surface de fixation.
3. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique. L'appareil risque d'être abîmé s'il est alimenté par une alimentation non conforme.

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES



Figure 1. Caractéristiques et commandes

- (A) ROBINET DE VIDANGE.** Permet de vider l'eau du ou des compartiments.
- (B) CADRAN DU THERMOSTAT.** Permet de régler la température du bac. Plus le nombre est élevé, plus la température est haute, et inversement. Sur les modèles sans interrupteur de marche/arrêt, la position 0 correspond à l'arrêt.
- (C) VOYANT.** S'allume quand le compartiment est en mode Chauffe.
- (D) INTERRUPTEUR DE MARCHE/ARRÊT (certains modèles).** Permet la mise en marche et l'arrêt de l'appareil.

MODE D'EMPLOI

| | |
|---|---|
| | AVERTISSEMENT |
| | <p>Risque d'électrocution. Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. N'utilisez pas de cordon d'alimentation endommagé.</p> |
| <p>Ne remplissez pas trop les compartiments, les bacs ou les plateaux. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. Débranchez l'appareil avant toute maintenance, vidange ou retrait des bacs à eaux et plateaux. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants.</p> | |

| | |
|---|--|
| | AVERTISSEMENT |
| | <p>Risque de brûlure. Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.</p> |
| <p>Les surfaces, la vapeur et les aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation. Ne faites pas tomber de l'eau sur la surface de cuisson sous peine de projections de graisse.</p> | |

- Vérifiez le robinet de vidange (A) pour vous assurer qu'il est en position FERMÉE pour éviter la vidange d'eau. Le robinet est en position FERMÉE quand la poignée du robinet forme un T avec le corps du robinet.
- Remplissez le compartiment d'eau fraîche et claire jusqu'au repère de niveau correct. Le niveau correct se situe à 2.5 cm (1 po) environ du fond. Toujours maintenir le niveau d'eau dans le compartiment. Ne remplissez pas trop. Le fonctionnement de l'appareil avec le compartiment à sec risque de réduire sa durée de vie.
- Préchauffez l'eau dans les compartiments en les couvrant avec des bacs à aliments vides ou des couvercles. Allumez l'appareil en réglant le thermostat (B) au maximum ou en plaçant l'interrupteur de marche/arrêt (D) en position ON et en réglant le thermostat (B) au maximum. Préchauffez pendant 45 minutes.
- Placez le bac contenant le produit alimentaire chaud [plus de 60 °C (140 °F)] dans l'appareil préchauffé.
- Baissez la température à un niveau qui assurera le maintien des aliments à une température sûre et garantissant leur qualité. Voir la précaution sur la sécurité des aliments.

Précaution liée à la sécurité des aliments :

Surveillez de près la température des aliments pour maintenir la sécurité des aliments. Les services d'hygiène publique des États-Unis préconisent le maintien des aliments chauds à 60 °C (140 °F) 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.

En cours d'utilisation :

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

Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil :

- Mettez le thermostat (B) à zéro, mettez l'interrupteur (D, sur certains modèles) en position OFF et débranchez l'appareil. Lorsque vous retirez des bacs à aliments chauds de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
- Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau avant de nettoyer.

NETTOYAGE

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

| | |
|---|--|
| | AVERTISSEMENT |
| | <p>Risque de brûlure. Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.</p> |
| <p>Les surfaces, la vapeur et les aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation. Ne faites pas tomber de l'eau sur la surface de cuisson sous peine de projections de graisse.</p> | |

REMARQUE :

N'utilisez pas de produits chimiques nettoyants caustiques, de laine d'acier ou de détartrants commerciaux pour nettoyer l'appareil. Rincez minutieusement l'appareil à l'eau après nettoyage.

- Mettez le thermostat (B) à zéro, mettez l'interrupteur (D, sur certains modèles) en position OFF et débranchez l'appareil. Lorsque vous retirez des bacs à aliments chauds de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
- Lorsque vous retirez des bacs à aliments chauds de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
- Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau.

| | |
|---|---|
| | AVERTISSEMENT |
| | <p>Risque d'électrocution. Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. N'utilisez pas de cordon d'alimentation endommagé.</p> |
| <p>Ne remplissez pas trop les compartiments, les bacs ou les plateaux. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. Débranchez l'appareil avant toute maintenance, vidange ou retrait des bacs à eaux et plateaux. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants.</p> | |

- Ouvrez le robinet de vidange et videz l'appareil de son eau. Le robinet est en position OUVERTE quand la poignée du robinet est alignée sur le corps du robinet.
- 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.
- Fermez le robinet de vidange. Tournez le robinet en position FERMÉE - la poignée du robinet forme un T avec le corps du robinet.

TABEAU DE DÉPANNAGE

| Problème | La cause en est peut-être | Mesure corrective |
|--|---|--|
| L'appareil ne chauffe pas à la température correcte ou à une température élevée. | 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. |

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on Vollrath.com.

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

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

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

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

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

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

Manual del operador



EMPOTRADO MODULAR CALENTADOR DE COMIDA REDONDO

| Art. | Descripción | Control | Tamaño | Voltaje | Vatios | Enchufe |
|---------|-------------------------------|----------------------|-----------------------|----------|---------|---------|
| 36460 | Receptáculo empotrado redondo | Control infinito | 3.9 L (4-1/8 ct gal.) | 120V | 480 | 5-15P |
| 36461 | Receptáculo empotrado redondo | Control infinito | 3.9 L (4-1/8 ct gal.) | 208-240V | 480-640 | 6-15P |
| 36462 | Receptáculo empotrado redondo | Control infinito | 6.8 L (7-1/4 ct gal.) | 120V | 720 | 5-15P |
| 36463 | Receptáculo empotrado redondo | Control infinito | 6.8 L (7-1/4 ct gal.) | 208-240V | 720-960 | 6-15P |
| 36464 | Receptáculo empotrado redondo | Control infinito | 10.4 L (11 ct gal.) | 120V | 720 | 5-15P |
| 36465 | Receptáculo empotrado redondo | Control infinito | 10.4 L (11 ct gal.) | 208-240V | 720-960 | 6-15P |
| 3646010 | Receptáculo empotrado redondo | Control termostático | 3.9 L (4-1/8 ct gal.) | 120V | 480 | 5-15P |
| 3646110 | Receptáculo empotrado redondo | Control termostático | 3.9 L (4-1/8 ct gal.) | 208-240V | 480-640 | 6-15P |
| 3646210 | Receptáculo empotrado redondo | Control termostático | 6.8 L (7-1/4 ct gal.) | 120V | 720 | 5-15P |
| 3646310 | Receptáculo empotrado redondo | Control termostático | 6.8 L (7-1/4 ct gal.) | 208-240V | 720-960 | 6-15P |
| 3646410 | Receptáculo empotrado redondo | Control termostático | 10.4 L (11 ct gal.) | 120V | 720 | 5-15P |
| 3646510 | Receptáculo empotrado redondo | Control termostático | 10.4 L (11 ct gal.) | 208-240V | 720-960 | 6-15P |

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

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 *puede* provocar lesiones personales graves, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.

PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

¡Por su propia seguridad!

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas.

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

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

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Esta unidad está diseñada para mantener recipientes de comida caliente a temperatura de servicio segura. No está diseñada ni tiene el propósito de cocer alimentos crudos ni de recalentar comida preparada.

Antes de usarlo, el equipo debe limpiarse y secarse completamente.

Este equipo no está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

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

1. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.

2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.

Haga que sólo personal de servicio calificado instale el equipo. La abertura de corte en el mostrador debe hacerse de acuerdo con la tabla siguiente. Todas las aberturas deben estar dentro de 3 mm (1/8") de la dimensión indicada. Use la junta impermeable que se proporciona para sellar entre el mostrador y la unidad a fin de impedir que ingrese agua a las áreas de control.

| Modelo/tamaño | Abertura de corte |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 3.9 L (4-1/8 ct. gal.)t | 21 cm (8-1/4") diámetro |
| 6.8 L (7-1/2 ct. gal.)t | 26.8 cm (10-9/16") diámetro |
| 10.4 L (11 ct. gal.) | 31.1 cm (12-1/4") diámetro |
| Caja de control | 14.9 cm x 31.1 cm (5-7/8" x 12-1/4") |

NOTA

Todas las aberturas de corte deben estar dentro de 3 mm (1/8") de los tamaños de abertura indicados.

3. Coloque la junta impermeable sobre el recorte y centre el receptáculo.
4. Apriete lentamente los tornillos de mano y en un patrón alternante para comprimir uniformemente la junta. La junta debe crear un espacio de 3 mm (1/8") entre el receptáculo y la superficie de montaje.
5. Enchufe el equipo en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. El equipo puede resultar dañado si recibe suministro eléctrico incorrecto.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



Figura 1. Características y controles.

- (A) **VÁLVULA DE DRENAJE.** Se usa para vaciar el agua de el o los receptáculos.
- (B) **Selector del CONTROL DE TEMPERATURA.** Se usa para fijar o ajustar la temperatura del receptáculo. Mientras más alto o más bajo sea el número, más alta o más baja es la temperatura respectivamente. En los modelos sin interruptor de encendido/apagado, la posición de "0" corresponde a apagado.
- (C) **Luz PILOTO.** Se ilumina cuando el receptáculo está en el modo de calentamiento.
- (D) **INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO (algunos modelos).** ENCIENDE y APAGA el suministro del equipo.

OPERACIÓN

| | |
|--|--|
| | ADVERTENCIA |
| | <p>Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. No use un cable eléctrico dañado.</p> |

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

| | |
|--|---|
| | ADVERTENCIA |
| | <p>Peligro de quemaduras. No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.</p> |

Las superficies, el vapor y los alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.

1. Verifique que la válvula de drenaje (A) esté en la posición CERRADA para impedir que se drene el agua. La válvula está en dicha posición cuando el mango de la misma forma una "T" con el cuerpo de la válvula.
2. Llene el receptáculo hasta las marcas de nivel correcto con agua limpia y fresca. El nivel correcto es de aproximadamente 2.5 cm (1") desde la base. Siempre mantenga agua en el receptáculo. No lo llene excesivamente. Dejar que el receptáculo funcione en seco durante la operación puede reducir la vida útil del equipo.
3. Precaliente el agua en los receptáculos cubriéndolos con tapas o recipientes de alimento vacíos. Encienda la unidad fijando el control térmico (B) en el ajuste máximo de calor, o bien gire el interruptor de encendido/apagado (D) a la posición de encendido **ON** y el control de temperatura (B) hasta el ajuste máximo. Precaliente el agua durante 45 minutos.
4. Coloque el recipiente de alimento caliente por sobre los 60 °C (140 °F), en el equipo precalentado.
5. Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que permita mantener una temperatura de conservación segura y la calidad del alimento. Consulte la nota cautelar sobre seguridad de los alimentos.

Nota cautelar sobre seguridad de los alimentos:

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

Durante la operación:

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

Cuando termine de usar el equipo.

2. Gire el control térmico (B) hasta su ajuste de cero "0", gire el interruptor de suministro (D, algunos modelos) a la posición de apagado **OFF** y desenchufe la unidad. Use guantes, mitones o tomaoallas para protegerse las manos cuando retire recipientes de comida caliente de la unidad.
3. Deje que la unidad y el agua se enfríen totalmente antes de limpiarla.

LIMPIEZA

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

| | |
|--|---|
| | ADVERTENCIA |
| | <p>Peligro de quemaduras. No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.</p> |

Las superficies, el vapor y los alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.

NOTA:

No use productos de limpieza cáusticos, lana de acero ni productos de uso comercial para la eliminación de carbonatos a fin de limpiar el equipo. Enjuague completamente el equipo con agua tras limpiarlo.

1. Gire el control térmico (B) hasta su ajuste de cero "0", gire el interruptor de suministro (D, algunos modelos) a la posición de apagado **OFF** y desenchufe la unidad. Use guantes, mitones o tomaoallas para protegerse las manos cuando retire recipientes de comida caliente de la unidad.
2. Use guantes, mitones o tomaoallas para protegerse las manos cuando retire recipientes de comida caliente de la unidad.
3. Deje que la unidad y el agua se enfríen totalmente antes de limpiarla.

| | |
|--|--|
| | ADVERTENCIA |
| | <p>Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. No use un cable eléctrico dañado.</p> |

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

4. Abra la válvula de drenaje y drene el agua. La válvula está en la posición ABIERTA cuando su mango está alineado con el cuerpo de la misma.
5. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar el interior del receptáculo y la parte externa del equipo.
6. Cierre la válvula de drenaje. Gire la válvula a la posición CERRADA cuando el mango de ésta forme una "T" con el cuerpo de la válvula.

TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Podría deberse a | Solución |
|--|---|---|
| La unidad no llega a la temperatura correcta o no alcanza la temperatura alta. | Voltaje de la unidad bajo o incorrecto. | Verifique que el voltaje de la unidad coincida con el 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. |

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on Vollrath.com.

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

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

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

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

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

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