

4-Qt. Induction Soup Rethermalizers and Warmer

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 only grounded electrical circuits and outlets that match the nameplate-rated voltage. Do not use extension cords or power strips of any kind.
- Never modify the wiring, cord, or plug. This could damage the unit and cause injury, and will void the warranty.
- As a precaution, persons using a pacemaker should stand back 12" (30 cm) from operating equipment. Studies have shown that the induction element will not disrupt a pacemaker.
- Keep credit cards, driver licenses and other items with a magnetic strip away from operating equipment. Equipment's magnetic field will damage information on these strips.
- This unit is intended to run dry; do not add water to the outer well. Water will damage the equipment and void the warranty.
- Use only Vollrath induction-ready insets with this equipment. Failure to use Vollrath induction-ready insets may damage equipment and void the warranty.
- Do not spray controls or outside of unit with liquids or cleaners.
- Unplug when not in use.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners, and excessive heat.
- Do not operate unattended.
- Closely supervise unit in public areas and around children.
- Only operate an undamaged, properly-functioning unit.

UNPACK THE EQUIPMENT

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.



7440110

74401D

Item	Model	Description
7440110	4 qt	Countertop Induction Rethermalizer, Silver
7440140		Countertop Induction Rethermalizer, Red
74401D		Drop-In Induction Rethermalizer
74401DW		Drop-In Induction Warmer
Accessories	Description	
7440140-DT	Drip Tray	
60178	4-qt. Cover	
88164	4-qt. Inset	
88164NS*	4-qt. Nonstick Induction Inset	

*Nonstick insets are made to order; call Vollrath for minimums and lead time.

- Inset is designed to work with Server Pump #83200.

FCC STATEMENT

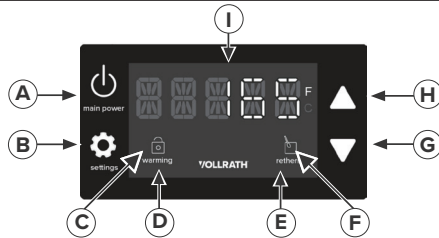
This equipment has been tested and found to comply with Part 18 of FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician.
- To assure continued compliance, any changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate this equipment.

FUNCTION AND PURPOSE

Units are intended to rethermalize containers of refrigerated, previously-cooked food and hold containers of hot food at safe serving temperatures. They are not intended to cook raw food nor for household, industrial, or laboratory use.

FEATURES AND CONTROLS



- A. Main Power**—Press to turn equipment on or off.
- B. Settings**—Changes the function or mode of operation.
- C. Lock Light**—Illuminates when Control Panel is locked.
- D. Warming Light**—Illuminates when unit is operating in warming mode; blinks while the food heats to temperature.
- E. Retherm Light**—Illuminates when unit is rethermalizing; blinks while food heats to temperature.
- F. Stir Light**—Flashes when food should be stirred.
- G. Arrow Down**—Lowers the temperature setting.
- H. Arrow Up**—Raises the temperature setting.
- I. Display Panel**—Displays the preset program, temperature, or an error code, dependent upon mode selected.
- J. Alarm (not shown)**—Beeps when there is a fault code.

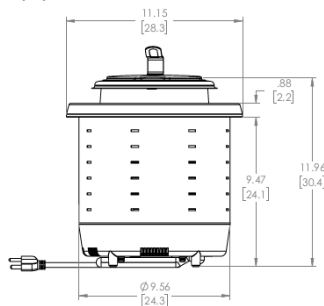
CLEARANCE REQUIREMENTS

Countertop

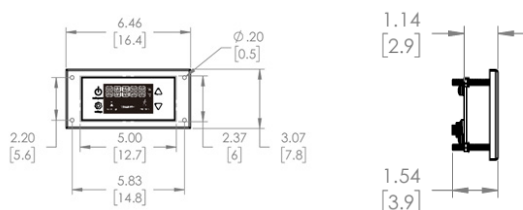
- Do not block airflow to bottom of equipment. Sufficient airflow must be allowed. Blocking airflow could cause equipment to overheat.
- Minimum clearance of 2" (5.1 cm) is required at the rear.

Drop-In

- Zero clearance between the sides of the drop-in and any surrounding surface.
- Do not block airflow to the bottom of the equipment. Sufficient airflow must be allowed. Blocking the airflow could cause the equipment to overheat.



Control Box



- 4" (10 cm) behind the control box and any surrounding surface.

INSTALLATION

NOTICE: Equipment must be installed by a qualified person.

NOTICE: Failure to follow these directions could damage the product and will void the warranty.

Cutout Opening

1. Choose a flat, level countertop for the mounting surface.
2. Measure the area for the cutout.

Item	Cut-Out Diameter
4 qt	9.8" (25 cm)

3. Apply silicone sealant to the cutout areas to prevent moisture from penetrating the exposed surfaces.

Install the Gasket—Mandatory

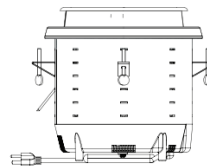
NOTICE: Failure to install the gasket will void the warranty.

1. Turn equipment so the bottom is facing up.
2. Set the equipment on a stable surface, such as a countertop.
3. Lubricate gasket with a little liquid dish soap or water.
4. Carefully press the groove of the gasket onto the underside edge of the rim, evenly pressing so as not to stretch it.
5. If needed, use scissors to trim the gasket to the proper length.



Install the Drop-in

1. Insert drop-in into the countertop as shown in the illustration below.



2. Insert four included brackets with thumb screws into slots so that thumbscrews are close to the bottom of the countertop.
3. HAND-TIGHTEN thumbscrews slowly, in an alternating pattern, just to resistance—to approximately when screws just touch bottom of the countertop, then an additional 1/2 turn. Do not over tighten.
NOTICE: Do not use any hand tools to tighten the thumb screws.
4. If desired, place a bead of silicone caulk between the gasket and the countertop.
5. Plug power cord into a grounded electrical outlet with the matching nameplate rated voltage.
NOTICE: Using voltage other than the nameplate rated voltage will cause damage to the unit. Incorrect voltage, modification to the power cord or electrical components can damage unit and will void the warranty.

Install the Control Box

1. Use the included four nuts and screws to secure the control box to the mounting surface.

NOTICE: Tighten screws to a maximum of 35 in-lbs.

OPERATION

	⚠ WARNING
	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.
	Burn Hazard. Do not touch hot food, liquid, or heating surfaces while equipment is heating or operating, induction surfaces heat rapidly.

NOTICE: Do not put water in the well. It is intended to run dry. Water will damage the equipment and void the warranty.

1. Press **Main Power** to turn equipment on, then fill the included Vollrath induction ready inset with cooked, chilled food. Place the inset into the equipment. Close the lid. For best results keep the lid closed while heating and serving.
2. Press **Settings** to select Retherm (Rethermalize) mode; Retherm Light will illuminate and target temperature of 165 °F (74 °C) will display.
3. Stir Light may flash to indicate food should be stirred for even heating. For best results stir approximately every 15 minutes.
4. 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. **NOTICE: This equipment monitors inset temperature and automatically cycles on and off to achieve and maintain a selected setting. Temperatures displayed may vary from food temperatures depending on type of food and stirring frequency. Some foods require a higher setting to hold at the desired temperature; for best results, adjust settings as needed based on type of food.**
5. After the inset reaches approximately 165 °F (74 °C), unit will switch to Hot-Food-Holding mode. The Warning Light will illuminate and the default setting for Hot-Food Holding will be displayed; display will blink if the inset is removed.
6. Follow the instructions for Hot-Food-Holding. Do not add cold food to rethermalized hot food.

Hot-Food Holding—Select a temperature at which to hold hot food or a preset program.

Preheat the Unit

1. Turn the unit on by pressing **Main Power**, then place an empty Vollrath induction-ready inset into the unit.
2. Press **Arrow Up** to select a temperature > 155 °F (68 °C). To switch to °F or °C, press **Settings** until display shows your preference.
3. Allow the equipment to heat for 5 minutes.

Hold Hot Food at Serving Temperature

1. Fill the included Vollrath induction-ready inset with preheated food, above 155 °F (68 °C); place inset into the unit and close the lid. For best results keep the lid closed while heating and serving.
2. Select a holding temperature or press **Settings** to select a preset program: Soup, CSoup (cream-based soup), Mac (mac and cheese), Nacho (Nacho Cheese), Chili, Gravy, CMelt (chocolate melt), or CHold (chocolate hold); the Warning Light blinks until inset heats to the set temperature. For best results stir approximately every 15 minutes or when the Stir Light blinks.
3. 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. **NOTICE: This equipment monitors inset temperature and automatically cycles on and off to achieve and maintain a selected setting. Temperatures displayed may vary from food temperatures depending on type of food and stirring frequency. Some foods require a higher setting to hold at a desired temperature; for best results, adjust settings as needed based on each type of food.**

Locking and Unlocking the Control Panel (optional)

1. At the same time, press and hold **Settings** and **Arrow Down** until the lock or unlock icon appears.

CLEANING

	⚠ WARNING
	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.
	Burn Hazard. Do not touch hot food, liquid, or heating surfaces while equipment is heating or operating, induction surfaces heat rapidly.

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

You will need:

Three soft clean cloths, for cleaning, rinsing and drying, mild dish washing detergent, and clean warm water.

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

1. Unplug unit and let it completely cool; use a soft cloth with warm water and a mild dish detergent to clean the well and rim.
NOTICE: Do NOT use cleaning solutions that contain chlorine or bleach; these will damage the well and will void the warranty.
2. Wipe detergent from the well and rim with second damp cloth; dry the well and the rim with the third cloth. Stainless steel insert is dishwasher safe.
NOTICE: Failure to thoroughly remove detergent or dry equipment may result in equipment damage.

TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
The equipment is on, but not heating and the display is flashing.	The inset is not a Vollrath induction-ready inset.	Replace the inset with the correct size Vollrath induction-ready inset for the equipment. Vollrath induction-ready insets are stamped "Induction Ready." Reset the equipment by turning it OFF and then ON.
	Trouble with the electrical connection is causing low input voltage.	Make sure the plug is fully inserted into an electrical outlet that matches the rating on the equipment's nameplate.
		Make sure the electrical circuit is not overloaded.
Drop-in unit display is off while unit is plugged in.	USB cable connecting to UI board disconnected or damaged.	Verify USB cable is plugged in, replace if needed.
Alarm is sounding.	An error occurred.	See the Display Messages below.
The equipment suddenly stopped working.	The equipment may be too close to an external heat source or the air intake may be restricted.	Relocate the equipment away from external heat sources. Clear any obstructions to the air intake. Contact Vollrath Technical Services if the problem persists.
	The inset may be too hot.	Remove the inset. Allow the inset and equipment to cool before resuming use. Contact Vollrath Technical Services if the problem persists.
Display Message	Cause	Course of Action
Bad Pan	Inset is not Vollrath induction-ready or is the wrong size.	Replace the inset with the correct size Vollrath induction-ready inset for the equipment. Vollrath induction-ready insets are stamped "Induction Ready." Reset the equipment by turning it OFF and then ON.
F-2 F-12 F-13	If the equipment is in use, the inset may be too hot.	Remove the inset. Allow the inset and equipment to cool before resuming use. Do not place excessively hot food into the inset. Do not place an excessively-hot inset into the equipment. Contact Vollrath Technical Service if the problem persists.
F-1 F-8	The equipment may have overheated.	Relocate the equipment away from external heat sources. Clear any obstructions to the air intake. Contact Vollrath Technical Service if the problem persists.
Other codes appear.	Internal error occurred.	Contact Vollrath Technical Service.

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



APPAREILS À INDUCTION DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ET DE REMISE EN TEMPÉRATURE DE SOUPE 4-QT (3,8L)

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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

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

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

- Utilisez l'appareil uniquement sur des circuits électriques et prises avec terre correspondant à la tension nominale 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.
- Par mesure de précaution, les personnes ayant un stimulateur cardiaque doivent se tenir à 12" (30 cm) minimum de l'appareil en marche. Des études ont montré que l'élément d'induction ne perturbera pas les stimulateurs cardiaques.
- Maintenez les cartes de crédit, permis de conduire et autres articles à bande magnétique à l'écart de l'appareil en marche. Le champ magnétique de l'appareil endommagerait les informations présentes sur ces bandes.
- Cet appareil est prévu pour fonctionner à sec ; n'ajoutez pas d'eau dans le compartiment externe. L'eau abîmera l'appareil et annulera la garantie.
- Utilisez uniquement des bacs encastrables « spécial induction » Vollrath avec cet appareil sous peine d'abîmer l'appareil et d'annuler la garantie.
- Ne pas vaporiser de liquides ou de produits d'entretien sur les commandes ou l'extérieur de la machine.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne comptez pas l'utiliser.
- Tenez la machine et le cordon d'alimentation à l'écart de flammes nues, de brûleurs électriques et de toute chaleur excessive.
- N'utilisez pas cette machine sans surveillance.
- 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.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

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 ruban adhésif.



7440110

74401D

Article	Modèle	Description
7440110	4 qt (3,8 L)	Appareil à induction de remise en température, version comptoir, gris argenté
7440140		Appareil à induction de remise en température, version comptoir, rouge
74401D		Appareil à induction de remise en température, version encastrable
74401DW		Appareil à induction de maintien à température, version encastrable
Accessoires	Description	
7440140-DT	Lèchefrite	
60178	Couvercle 4-qt (3,8 L)	
88164	Bac encastrable 4-qt (3,8L)	
88164NS*	Bac encastrable anti-adhésif pour induction 4-qt (3,8L)	

*Les bacs encastrables anti-adhésifs pour induction sont fabriqués sur commande ; appelez Vollrath pour les commandes minimum et délais de livraison.

- Le bac encastrable est conçu pour fonctionner avec la pompe de service #83200.

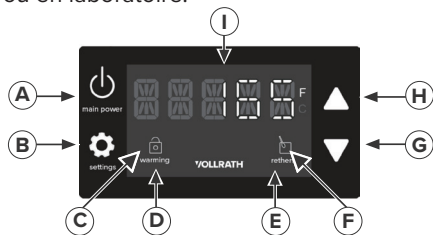
DÉCLARATION FCC

Cet équipement a été testé et jugé conforme à la partie 18 des règles de la FCC. Ces limites sont destinées à assurer une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil produit, utilise, et peut émettre des radiofréquences et s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il risque de causer des interférences nuisibles aux communications radio. Il est cependant toujours possible que des interférences se produisent dans le cadre d'une installation particulière. Si cet appareil produit des interférences nuisibles à la réception des programmes de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé par la mise hors puis sous tension de l'appareil, l'utilisateur est encouragé à mettre en œuvre une ou plusieurs des mesures suivantes pour remédier à ces interférences :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur une prise d'un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Prendre conseil auprès du revendeur ou d'un technicien radio/TV expérimenté.
- Pour assurer la conformité constante, tout changement ou modification non expressément approuvé par la partie responsable des mesures de conformité peut amener l'utilisateur à se voir interdire l'usage de l'appareil.

FONCTION ET OBJET

Ces appareils sont destinés à remettre en température des aliments cuisinés réfrigérés et à maintenir des aliments chauds à des températures de service sûres. Ils ne sont pas prévus pour la cuisson d'aliments crus ni pour un usage domestique, industriel ou en laboratoire.



FONCTIONS ET COMMANDES

- Marche/Arrêt (Main Power)**—Appuyez sur ce bouton pour mettre l'appareil sous tension ou hors tension.
- Réglages (Settings)**—Permet de modifier la fonction ou le mode de fonctionnement.
- Voyant Cadenas**—S'allume lorsque le panneau de commande est verrouillé.
- Voyant de maintien en température (Warming)**—S'allume lorsque l'appareil est en mode maintien en température ; clignote quand le produit alimentaire chauffe à temp.
- Voyant de remise en température (Retherm)**—S'allume lorsque l'appareil est en mode remise en température ; clignote quand le produit alimentaire chauffe à température
- Voyant Mélanger**—Clignote quand les aliments doivent être mélangés.
- Flèche vers le bas**—Permet de diminuer le réglage de température.
- Flèche vers le haut**—Permet d'augmenter le réglage de température.
- Panneau d'affichage**—Affiche le programme prédéfini, la temp. ou un code d'erreur, selon le mode sélectionné.
- Alarme (non illustrée)**—bippe en cas de code d'erreur.

DÉGAGEMENTS MINIMUMS

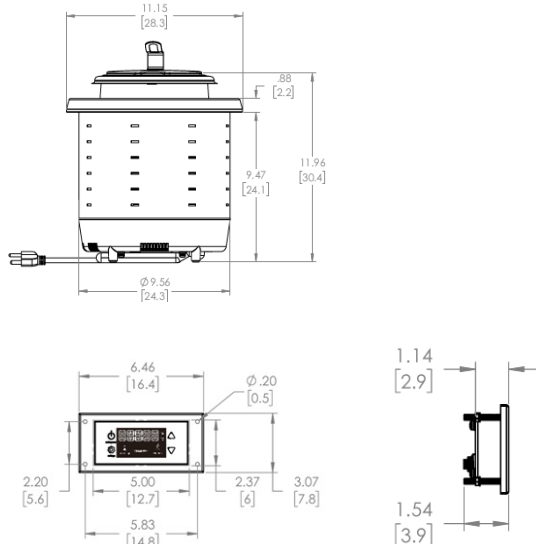
Sur comptoir

- Ne bloquez pas la circulation d'air en partie basse de l'appareil. Une circulation d'air suffisante est indispensable. Une circulation d'air insuffisante risque d'entraîner la surchauffe de l'appareil.
- Un dégagement min. de 2" (5,1 cm) doit être prévu à l'arrière.

Encastrable

- Aucun dégagement entre les parois de l'appareil encastrable et toute surface environnante.
- Ne bloquez pas la circulation d'air en bas de l'appareil. Une circulation d'air suffisante est indispensable. Une circulation d'air insuffisante risque d'entraîner la surchauffe de l'appareil.

Boîte de commande



- Un dégagement de 4" (10 cm) doit être prévu derrière la boîte de commande et toute surface avoisinante.

INSTALLATION

AVIS : Cet appareil doit être installé par un personnel qualifié.

AVIS : Le non-respect de ces instructions peut endommager l'appareil et annuler la garantie.

Ouverture de découpe

- Choisissez un comptoir plat et horizontal pour la surface de montage.
- Mesurez la surface pour la découpe.

Article	Diamètre de découpe
4 qt (3,8 L)	9," (25 cm)

- Appliquez un mastic silicone au niveau des zones de découpe pour éviter que de l'humidité ne pénètre dans les surfaces exposées.

Installation du joint—Obligatoire

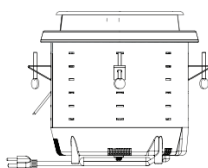
AVIS : Il est obligatoire d'installer le joint sous peine d'annulation de la garantie.

- Mettez l'appareil à l'envers.
- Placez l'appareil sur une surface stable (comptoir, par ex.).
- Lubrifiez le joint avec un peu de liquide vaisselle ou d'eau.
- Pressez avec précaution la rainure du joint sur le bord inférieur du rebord, en appuyant uniformément afin de ne pas l'étirer.
- Si nécessaire, utilisez des ciseaux pour couper le joint à la bonne longueur.



Installation de l'appareil encastrable

- Insérez l'appareil encastrable dans le comptoir comme illustré ci-dessous.



- Insérez les quatre supports avec vis à oreilles (inclus) dans les orifices de sorte que les vis à oreilles soient proches de la surface inférieure du comptoir.
- SERREZ EN CROIX À LA MAIN les vis à oreilles, jusqu'à juste sentir une résistance—soit à peu près lorsque les vis touchent la surface inférieure du comptoir, puis ajoutez 1/2 tour. Ne serrez pas trop.

AVIS : N'utilisez aucun outil à main pour serrer les vis à oreilles.

- Au besoin, appliquez un cordon de mastic au silicone entre le joint et le comptoir.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.

AVIS : L'utilisation d'une tension autre que celle indiquée sur la plaque signalétique endommagera l'appareil. Une tension incorrecte, la modification du cordon d'alimentation ou les composants électriques risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.

Installation de la boîte de commande

- Utilisez les quatre écrous et vis inclus pour fixer le boîtier de commande sur la surface de montage.

AVIS : Serrez les vis à un couple max. de 3,95 Nm (35 in-lbs).

MODE D'EMPLOI

	⚠ AVERTISSEMENT
	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.
	Risque de brûlure. Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces chauffantes quand l'appareil chauffe ou fonctionne ; les surfaces d'un appareil à induction chauffent rapidement.

AVIS : Ne mettez pas d'eau dans le compartiment. Il est censé fonctionner à sec. L'eau abîmera l'appareil et annulera la garantie.

- Appuyez sur la touche **Main Power** pour mettre l'appareil sous tension, puis remplissez le bac encastrable spécial induction Vollrath inclus d'aliments cuisinés réfrigérés. Placez le bac encastrable dans l'appareil. Fermez le couvercle. Pour de meilleurs résultats, gardez le couvercle fermé en chauffant et servant.
- Appuyez sur la touche **Settings** pour sélectionner le mode Retherm (Remise en température) ; Le voyant de remise en température s'allume et l'affichage indique la température cible de 74 °C (165 °F).
- Le voyant Mélanger peut clignoter pour indiquer que les aliments doivent être mélangés pour un chauffage uniforme. Pour de meilleurs résultats, mélangez souvent les aliments, toutes les 15 minutes environ.
- Surveillez attentivement la température des aliments pour préserver la sécurité sanitaire des aliments. Les services hygiène publique des États-Unis préconisent le maintien des aliments chauds à 140 °F (60 °C) minimum pour éviter la prolifération des bactéries. **AVIS : Cet appareil surveille la température du bac encastrable et se met automatiquement en service et hors service pour atteindre et maintenir la température de consigne. Les températures affichées peuvent être différentes des températures réelles des aliments selon le type d'aliments et la fréquence de brassage. Certains aliments nécessitent un réglage plus élevé pour leur maintien à la température désirée ; pour de meilleurs résultats, ajustez les réglages en fonction du type d'aliment.**
- Une fois que le bac encastrable atteint environ 74 °C (165 °F), l'appareil passe en mode Maintien au chaud (Hot-Food-Holding). Le voyant de maintien en température (Warming) s'allumera et le réglage par défaut pour le maintien au chaud de plats chauds (Hot-Food-Holding) s'affichera. L'affichage clignote si le bac encastrable est retiré.
- Suivez les instructions pour le maintien au chaud des aliments. N'ajoutez pas d'aliments froids à des aliments remis en temp.

Maintien au chaud de plats chauds—Sélectionnez une temp. de maintien au chaud des aliments ou programme prédéfini.

Préchauffage de l'appareil

- Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur la touche **Main Power**, puis placez un bac encastrable spécial induction Vollrath dans l'appareil.
- Appuyez sur la **flèche vers le haut** pour sélectionner une température > à 68°C (155°F). Pour basculer entre °F entre °C, appuyez sur **Settings** (réglages) jusqu'à ce que l'affichage indique votre préférence.
- Laissez chauffer l'appareil pendant 5 minutes.

Maintien d'aliments chauds à la température de service

- Remplissez le bac encastrable spécial induction Vollrath inclus d'aliments préchauffés à une température d'au moins 68 °C (155 °F) ; placez le bac encastrable dans l'appareil et fermez le couvercle. Pour de meilleurs résultats, gardez le couvercle fermé en chauffant et servant.
- Sélectionnez une température de maintien au chaud ou appuyez sur **Settings** pour sélectionner un programme prédéfini : Soupe, Csoup (velouté), Mac (Mac and Cheese / macaronis au fromage), Nacho (fromage à nacho), Chili, Gravy (sauce), CMelt (chocolat fondu), or CHold (maintien en température du chocolat) ; Le voyant de maintien en température clignote jusqu'à ce que le bac encastrable atteigne la température de consigne. Pour de meilleurs résultats, mélangez les aliments toutes les 15 minutes environ ou lorsque le voyant Mélanger s'allume.
- 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. **AVIS : Cet appareil surveille la température du bac encastrable et se met automatiquement en service et hors service pour atteindre et maintenir la température de consigne. Les températures affichées peuvent être différentes des températures réelles des aliments selon le type d'aliments et la fréquence de brassage. Certains aliments nécessitent un réglage plus élevé pour leur maintien à la température désirée ; pour de meilleurs résultats, ajustez les réglages en fonction du type d'aliment.**

Verrouillage et déverrouillage du panneau de commande (facultatif)

- Appuyez en continu à la fois sur **Settings** et **Flèche vers le bas** jusqu'à ce que l'icône verrouillage ou déverrouillage apparaisse.

NETTOYAGE

	⚠ AVERTISSEMENT
	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.
	Risque de brûlure. Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces chauffantes quand l'appareil chauffe ou fonctionne ; les surfaces d'un appareil à induction chauffent rapidement.

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

Il vous faudra :

Trois chiffons doux propres pour le nettoyage, le rinçage et le séchage, du liquide vaisselle doux, et de l'eau chaude propre.

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

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement ; utilisez un chiffon doux avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle doux pour nettoyer le compartiment et le rebord. **AVIS : N'utilisez PAS de solutions nettoyantes contenant du chlore ou de l'eau de Javel ; l'emploi de telles solutions endommagera le compartiment et annulera la garantie.**
- À l'aide du second chiffon, essuyez le compartiment et le rebord pour retirer le détergent ; séchez le compartiment et le rebord avec le troisième chiffon. Le bac encastrable en acier inoxydable passe au lave-vaisselle. **AVIS : Retirez soigneusement toute trace de détergent et essuyez bien l'appareil sous peine de dommages.**

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Mesure corrective
L'appareil est sous tension, mais il ne chauffe pas et l'affichage clignote.	Le bac encastrable n'est pas un bac encastrable pour l'induction Vollrath.	Remplacez-le par un bac encastrable « spécial induction » de Vollrath de la taille correcte pour l'appareil. Les bacs encastrables « spécial induction » de Vollrath sont estampillés « Induction Ready ». Réinitialisez l'appareil en le mettant hors tension, puis de nouveau sous tension.
	Un problème de branchement électrique cause une basse tension d'entrée.	Assurez-vous que la fiche est insérée à fond dans une prise électrique correspondant aux valeurs nominales indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
		Assurez-vous que le circuit électrique n'est pas surchargé.
L'interface de encastrable est éteinte quand mais l'appareil est branché.	Le câble USB de la connexion à carte d'interface utilisateur est débranché ou endommagé.	Vérifiez que le câble USB est branché, remplacez-le si nécessaire.
L'alarme retentit.	Une erreur s'est produite.	Voir les messages d'affichage ci-dessous.
L'appareil s'est subitement arrêté.	L'appareil est peut-être trop près d'une source externe de chaleur ou l'admission d'air est peut-être bouchée.	Éloignez l'appareil de toute source de chaleur externe. Écartez tout ce qui peut boucher la prise d'air. Si le problème persiste, contactez le support technique Vollrath.
	Le bac encastrable est peut-être trop chaud.	Enlevez le bac encastrable. Laissez-le complètement refroidir de même que l'appareil avant de réutiliser. Si le problème persiste, contactez le support technique Vollrath.
Message affiché	Cause	Mesure corrective
Le bac inadaptée	Le bac encastrable n'est pas un bac encastrable « spécial induction » de Vollrath ou est la mauvaise taille.	Remplacez-le par un bac encastrable « spécial induction » de Vollrath de la taille correcte pour l'appareil. Les bacs encastrables « spécial induction » de Vollrath sont estampillés « Induction Ready ». Réinitialisez l'appareil en le mettant hors tension, puis de nouveau sous tension.
F-2 F-12 F-13	Si l'appareil est en cours d'utilisation, le bac encastrable est peut-être trop chaud.	Enlevez le bac encastrable. Laissez-le complètement refroidir de même que l'appareil avant de réutiliser. Ne mettez pas d'aliments trop chauds dans le bac encastrable. Ne mettez pas un bac encastrable trop - chaud dans l'appareil. Si le problème persiste, contactez le support technique Vollrath.
F-1 F-8	L'appareil a peut-être surchauffé.	Éloignez l'appareil de toute source de chaleur externe. Écartez tout ce qui peut boucher la prise d'air. Si le problème persiste, contactez le support technique Vollrath.
D'autres codes apparaissent.	Erreur interne.	Contactez le support technique Vollrath.

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur vollrathfoodservice.com.

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

Lorsque vous contactez 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: techservices@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



Retermalizadores y calentadores de inducción para sopa de 4 ct. gal. (3,8 L)

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

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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



ADVERTENCIA

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



PRECAUCIÓN

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

AVISO: aborda las prácticas no relacionadas con lesiones personales.

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

- Use solo circuitos eléctricos y tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. No use cables de extensión ni regletas eléctricas de ningún tipo.
- Nunca modifique el cableado, el cable ni el enchufe, ya que podría dañar la unidad y causar lesiones, anulando así la garantía.
- Como medida de precaución, las personas que usen marcapasos deben permanecer a 12" (30 cm) del equipo funcionando. Los estudios han demostrado que los elementos de inducción no alteran los marcapasos.
- Mantenga lejos del equipo funcionando las tarjetas de crédito, licencias de conducir y demás artículos con banda magnética. El campo magnético del equipo dañará la información contenida en las bandas.
- Esta unidad debe funcionar en seco; no agregue agua al receptáculo externo. El agua dañará el equipo y anulará la garantía.
- Use solamente insertos aptos para inducción Vollrath con este equipo. No usar los insertos correctos puede dañar el equipo y anular la garantía.
- No rocíe con líquidos ni limpiadores los controles ni la parte externa de la unidad.
- Desenchúfela cuando no esté en uso.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No deje la unidad funcionando sola.
- Supervise de cerca la unidad en áreas públicas y cerca de niños.
- Solo opere unidades que funcionen correctamente y no estén dañadas.

DESEMBALADO DEL EQUIPO

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.



7440110

74401D

Artículo	Modelo	Descripción
7440110	4 ct. gal. (3,8 L)	Retermalizador de inducción para mostrador, plateado
7440140		Retermalizador de inducción para mostrador, rojo
74401D		Retermalizador de inducción empotrado
74401DW		Calentador de inducción empotrado
Accesorios	Descripción	
7440140-DT	Bandeja de goteo	
60178	Tapa de 4 ct. gal. (3,8 L)	
88164	Inserto de 4 ct. gal. (3,8 L)	
88164NS*	Inserto de inducción no adherente de 4 ct. gal. (3,8 L)	

*Los insertos no adherentes se fabrican a pedido; llame a Vollrath para conocer las cantidades mínimas y los tiempos de entrega.

- El inserto está diseñado para funcionar con la bomba de servicio n.º 83200.

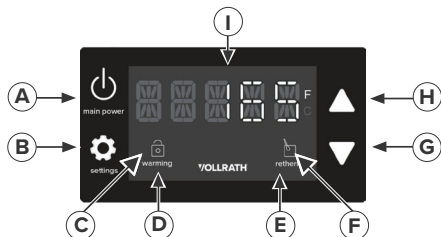
DECLARACIÓN DE LA FCC

Este equipo ha sido probado y se ha encontrado que cumple las reglas del apartado 18 de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar protección razonable contra interferencia dañina en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala ni utiliza de conformidad con las instrucciones, puede causar interferencias dañinas a las comunicaciones radiales. Sin embargo, no se garantiza que no ocurran interferencias en una instalación específica. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar al apagar y encender el equipo, se recomienda al usuario probar corregir la interferencia adoptando una de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo en un tomacorriente distinto del circuito en el cual está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado.
- Para garantizar el cumplimiento continuado, todo cambio o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Las unidades están diseñadas para retermalizar recipientes de alimentos refrigerados previamente cocidos y mantener los recipientes de comida caliente a temperaturas de servicio seguras. No están diseñadas para cocer alimentos crudos, ni para uso doméstico, industrial o de laboratorio.



CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

- A. Interruptor principal:** pulse para encender o apagar el equipo.
- B. Ajustes:** permite cambiar la función o el modo de operación.
- C. Luz de bloqueo:** se ilumina cuando se bloquea el panel de control.
- D. Luz de calentamiento:** se ilumina cuando la unidad está funcionando en el modo de calentamiento; parpadea mientras la comida se calienta a temperatura.
- E. Luz de retermalización:** se ilumina cuando la unidad está retermalizando; parpadea mientras la comida se calienta a temperatura.
- F. Luz de revolver:** parpadea cuando la comida debe revolverse.
- G. Flecha descendente:** disminuye el ajuste de temperatura.
- H. Flecha ascendente:** aumenta el ajuste de temperatura.
- I. Pantalla:** muestra el programa prefijado, la temperatura o un código de error, dependiendo del modo seleccionado.
- J. Alarma (no se muestra):** suena cuando hay código de falla.

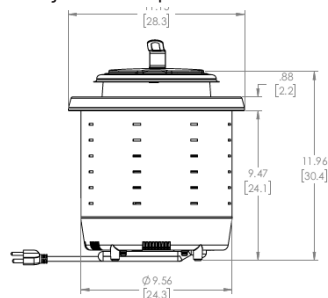
REQUISITOS DE ESPACIO

Mostrador

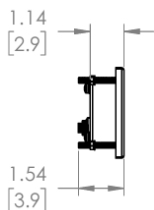
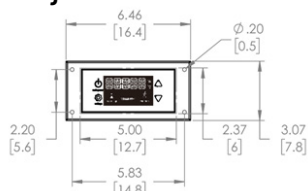
- No bloquee el flujo de aire en la parte inferior del equipo. Se debe contar con suficiente circulación de aire. Bloquear el flujo de aire podría sobrecalentar el equipo.
- Se requiere un espacio mínimo de 2" (5,1 cm) por detrás.

Empotrado

- No requiere espaciado entre los lados del empotrado y toda superficie circundante.
- No bloquee el flujo de aire en la parte inferior del equipo. Se debe contar con suficiente circulación de aire. Bloquear el flujo de aire podría sobrecalentar el equipo.



Caja de control



- 4" (10 cm) detrás de la caja de control y toda superficie circundante.

INSTALACIÓN

AVISO: El equipo debe ser instalado por una persona calificada.

AVISO: No seguir estas indicaciones podría dañar el producto y anulará la garantía.

Abertura de corte

1. Escoja un mostrador plano y nivelado para la superficie de montaje.
2. Mida el área para el corte.

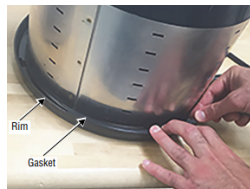
Artículo	Diámetro de corte
4 ct. gal. (3,8 L)	9,8" (25 cm)

3. Aplique sellador de silicona en las áreas de corte para evitar que la humedad penetre en las superficies expuestas.

Instale la junta - obligatorio

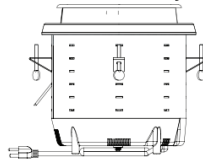
AVISO: No instalarla anulará la garantía.

1. Invierta el equipo de modo que la parte inferior quede orientada hacia arriba.
2. Coloque el equipo en una superficie plana como un mostrador.
3. Lubrique la junta con un poco de detergente líquido para loza o agua.
4. Presione cuidadosamente la ranura de la junta sobre el borde inferior de la orilla, presionándola de manera uniforme para evitar que se estire.
5. Si es necesario, use tijeras para recortar la junta a la longitud adecuada.



Instale el empotrado

1. Inserte el empotrado en el mostrador como se muestra en la ilustración de abajo.



2. Introduzca en las ranuras los cuatro soportes con tornillos de mano incluidos, de modo que los tornillos queden cerca de la parte inferior del mostrador.
3. **APRIETE LENTAMENTE A MANO** los tornillos en un patrón alterno hasta sentir resistencia - hasta aproximadamente cuando el tornillo apenas toque la parte inferior del mostrador, luego apriételes dándoles medio giro adicional. No los apriete excesivamente.

AVISO: No use ninguna herramienta manual al apretar los tornillos de mano.

4. Si lo desea, coloque una línea de sellador de silicona entre la junta y el mostrador.
5. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.

AVISO: Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable o los componentes eléctricos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.

Instale la caja de control

1. Use las cuatro tuercas y tornillos incluidos para fijar la caja de control a la superficie de montaje.

AVISO: Apriete los tornillos hasta un máximo de 35 lb-pulg.

FUNCIONAMIENTO

	⚠ 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.

AVISO: No coloque agua en el receptáculo. Está diseñado para funcionar en seco. El agua dañará el equipo y anulará la garantía.

1. Pulse el **Interruptor principal** para encender el equipo, luego llene el inserto Vollrath apto para inducción con comida cocinada y enfriada. Coloque el inserto en el equipo. Cierre la tapa. Para obtener los mejores resultados, mantenga la tapa cerrada mientras calienta y sirve.
2. Pulse **Ajustes** para seleccionar el modo de retermalizar (Retherm); la luz de retermalización se encenderá y se mostrará la temperatura meta de 165 °F (74 °C).
3. La luz de revolver puede parpadear para indicar que la comida debe revolverse a fin de distribuir uniformemente el calor. Para obtener los mejores resultados, revuelva la comida aproximadamente cada 15 minutos.
4. 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. **AVISO: Este equipo supervisa la temperatura del inserto y se enciende y apaga automáticamente para lograr y mantener el ajuste seleccionado. Las temperaturas mostradas pueden variar de las temperaturas de los alimentos según el tipo de alimento y la frecuencia con que se revuelve. Algunos alimentos requieren un ajuste más alto para alcanzar la temperatura deseada; para obtener los mejores resultados, ajuste la configuración según sea necesario para el tipo de alimento.**
5. Una vez que el inserto ha alcanzado aproximadamente 165 °F (74 °C), la unidad cambiará al modo de conservación de comida caliente. La luz de calentamiento se ilumina y aparecerá el ajuste predeterminado de conservación de comida caliente; la pantalla parpadeará si se retira el inserto.
6. Siga las instrucciones para la conservación de comida caliente. No agregue alimentos fríos a la comida caliente retermalizada.

Conversación de comida caliente: seleccione una temperatura a la cual mantener la comida caliente o uno de los programas predeterminados.

Precaliente la unidad

1. Pulse el **Interruptor principal** para encender el equipo, luego coloque un inserto Vollrath apto para inducción vacío en la unidad.
2. Pulse la flecha ascendente para seleccionar una temperatura superior a 155 °F (68 °C). Para cambiar a °F o °C, pulse **Ajustes** hasta que la pantalla muestre su preferencia.
3. Deje que el equipo se caliente durante 5 minutos.

Conserve la comida caliente a temperatura de servicio

1. Llene el inserto Vollrath apto para inducción incluido con comida precalentada a una temp. superior a 155 °F (68 °C); coloque el inserto en la unidad y cierre la tapa. Para obtener los mejores resultados, mantenga la tapa cerrada mientras calienta y sirve.
2. Seleccione una temperatura de conservación o pulse **Ajustes** para seleccionar un programa prefijado: Soup (sopa), CSoup (sopa de crema), Mac (macarrones con queso), Nacho (queso para nachos), Chili (chile), Gravy (salsa), CMelt (fundir chocolate) o CHold (conservar chocolate); la luz de calentamiento parpadea hasta que el inserto se calienta a la temperatura fijada. Para obtener los mejores resultados, revuelva la comida aproximadamente cada 15 minutos o cuando parpadee la luz de revolver.
3. 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. **AVISO: Este equipo supervisa la temperatura del inserto y se enciende y apaga automáticamente para lograr y mantener el ajuste seleccionado. Las temperaturas mostradas pueden variar de las temperaturas de los alimentos según el tipo de alimento y la frecuencia con que se revuelve. Algunos alimentos requieren un ajuste más alto para alcanzar la temp. deseada; para obtener los mejores resultados, ajuste la configuración según sea necesario para cada tipo de alimento.**

Bloqueo y desbloqueo del panel de control (opcional)

1. Simultáneamente, mantenga pulsado **Ajustes** y la **flecha descendente** hasta que aparezca el icono de bloqueo o desbloqueo.

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 el equipo.

Necesitará:

Tres paños suaves y limpios, uno para limpiar, otro para enjuagar y el último para secar, detergente suave para loza y agua tibia limpia.

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; utilice un paño suave con agua tibia y detergente suave para loza a fin de limpiar el receptáculo y la orilla.
AVISO: NO use soluciones de limpieza que contengan cloro o blanqueadores; estos dañarán el receptáculo y anularán garantía.
2. Elimine el detergente del receptáculo y la orilla con un segundo paño suave humedecido; seque el receptáculo y la orilla con un tercer paño. El inserto de acero inoxidable es apto para lavavajillas.

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa potencial	Curso de acción
El equipo está encendido, pero no calienta y el visor parpadea.	El empotrado no es una fuente apta para inducción Vollrath.	Reemplácelo por un inserto Vollrath apto para inducción correcto para el equipo. Los insertos Vollrath aptos para inducción vienen estampados con la leyenda en inglés "Induction Ready". Reinicie el equipo apagándolo y encendiéndolo nuevamente.
	Los problemas con la conexión eléctrica causan un bajo voltaje de entrada.	Cerciórese de que el enchufe esté completamente introducido en un tomacorriente eléctrico cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria del equipo.
		Cerciórese de que el circuito eléctrico no esté sobrecargado.
La pantalla de la unidad de empotrada está apagada cuando la unidad está enchufada.	El cable USB conectar al la tarjeta de interfaz de usuario están desconectados o dañados.	Verifique que el cable USB esté enchufado, reemplácelo si es necesario.
La alarma se activa.	Se produjo un error.	Vea los mensajes en pantalla a continuación.
El equipo dejó de funcionar repentinamente.	Puede que la nuevos esté muy cerca de una fuente de calor externa o la entrada de aire esté restringida.	Reubíquelo lejos de toda fuente de calor externa. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath si el problema persiste.
	Puede que el inserto esté demasiado caliente.	Retírelo Deje que el inserto y el equipo se enfríen antes de reanudar su uso. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath si el problema persiste.
Mensaje del visor	Causa	Curso de acción
Fuente/olla incorrecta	El inserto no es una unidad Vollrath apta para inducción o se trata tamaño incorrecto.	Reemplácelo por un inserto Vollrath apto para inducción correcto para el equipo. Los insertos Vollrath aptos para inducción vienen estampados con la leyenda en inglés "Induction Ready". Reinicie el equipo apagándolo y encendiéndolo nuevamente.
F-2 F-12 F-13	Si está en uso, es posible que el inserto esté demasiado caliente.	Retírelo Deje que el inserto y el equipo se enfríen antes de reanudar su uso. No coloque comida excesivamente caliente en el inserto No coloque una Inserto excesivamente - caliente en el equipo. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath si el problema persiste.
F-1 F-8	Es posible que el equipo se haya sobrecalentado.	Reubíquelo lejos de toda fuente de calor externa. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath si el problema persiste.
Aparecen otros códigos.	Se produjo un error interno.	Comuníquese con el Servicio de asistencia técnica de Vollrath.

SERVICIO Y REPARACIÓN

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

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

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

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.

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

