



# Operator's Manual

## Model HFL500 Half-Size Long CT Warmers

### SAFETY PRECAUTIONS

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.

#### **⚠ WARNING**

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

#### **⚠ CAUTION**

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

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

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

- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Use equipment only in a flat, level position.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- Turn off equipment, unplug it and let it cool before cleaning or moving.
- Unplug equipment when not in use.
- 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.



| Item No. | Description                           |
|----------|---------------------------------------|
| 72013    | Model HFL500 Half-Size Long CT Warmer |

### FUNCTION AND PURPOSE

This unit is intended and designed to keep food at proper serving temperatures. It is not intended or designed to cook raw food or to reheat prepared food. Food must be prepared and placed in food stations at proper serving temperatures.

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

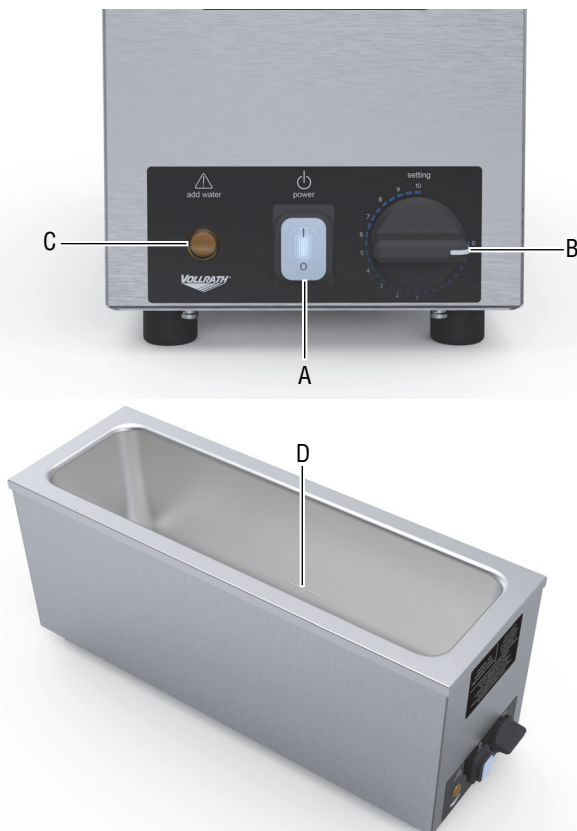
## UNPACKING THE EQUIPMENT AND INITIAL SETUP

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.
3. Place the equipment in the desired location.
4. 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

### 72013





- A Power Switch.** Switches the equipment power "ON" or "OFF." Switch is illuminated when power is "ON."
- B Heat Control Knob.** Used to set and adjust the temperature of the well. Heat is off when the control is set to "0." Higher numbers correspond with higher temperatures. Lower numbers correspond with lower temperatures.
- C Add Water Indicator Light.** Illuminates when the water in the well is depleted and needs to be refilled.
- D Water Fill Line.** Indicates the correct water fill level (about 8 cups).

## BEFORE FIRST USE

Prior to first use, wash the equipment. See the Cleaning section in this manual.

## OPERATION

|   |  |
|---|--|
|    | <b>WARNING</b><br><b>Electrical Shock Hazard</b><br>Keep water and other liquids from entering the inside of the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock. |
| Do not overfill pans or trays. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. |  |

|  |  |
|--|--|
|   | <b>CAUTION</b><br><b>Burn Hazard</b><br>Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating. |
| Hot food and liquids can burn skin. Allow the hot surface to cool before handling. |  |

1. Fill the well to the correct level mark with clean fresh water. The correct level is about 1" (2.5 CM) or approximately 8 cups (1.9 L) of water. Do not overfill.
2. Plug the electrical power cord into a grounded outlet matching the nameplate rated voltage.
3. Preheat the water in the wells by covering wells with empty food containers or covers. Turn the Power Switch "ON" and the Heat Control Knob to the maximum heat setting (10). Preheat for 25 minutes.
4. Place the container of hot food product, above 140°F (60°C), into the preheated equipment.
5. Reduce the 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 (approximately every 2 hours) remove food container and check the water level. Add water as needed. This warmer has been certified by UL Sanitation to meet the NSF4 Hot Food Holding standard at settings of "7" or higher. Depending on the volume and composition of the food media, the setting may need to be adjusted to achieve acceptable results.

## During operation



**NOTICE: Do not add cold food to hot food.**

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

## When finished using the equipment

1. Turn the power switch to the OFF position and unplug the unit. When removing hot food containers from unit use gloves, mitts, or pot holders to protect hands.
2. Allow unit and water to completely cool.
3. Carefully empty water from the well.

## CLEANING

|   |  |
|---|--|
|  |  <b>WARNING</b>   |
|   | <b>Electrical Shock Hazard</b><br>Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock. Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. |

|   |  |
|---|--|
|  |  <b>CAUTION</b> |
|   | <b>Burn Hazard</b><br>Allow equipment to cool before moving or cleaning.                         |

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

**NOTICE:** Do not immerse the cord, plug or equipment in water or any other liquid.

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

### All Models

1. Turn the power switch to the OFF position and unplug the unit. When removing hot food containers from unit use gloves, mitts, or pot holders to protect hands.
2. Carefully empty water from the well.
3. Allow the equipment to cool completely before cleaning.
4. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water.

## TROUBLESHOOTING

Service parts are available for out-of-warranty units. Failures in warranty require full-unit replacement.

| Problem   | Might be Caused By                    | Course of Action                                   |
|---|---------------------------------------|--|
| Warmer has power but no heat.                                   | Heating element malfunction.          | Replace heating element.                           |
|   | Thermostat control malfunction.       | Replace thermostat control.                        |
| The warmer does not get hot enough.                             | Too much water in the well.           | Reduce water amount to the correct level.          |
| Warmer has no power.  | Unit is unplugged or cord is damaged. | Check plug connection.<br>Replace cord if damaged. |
|   | Power Switch malfunction.             | Replace Power Switch.                              |
| Warmer has power and heat, but Power Switch is not illuminated. | Power Switch light malfunction.       | Replace Power Switch.                              |
| Add Water Indicator Light does not turn on when well is empty.  | Pilot light malfunction.              | Replace pilot light.                               |
|   | Add Water thermostat malfunction.     | Replace Add Water thermostat.                      |
| Warmer is tripping breakers.                                    | Too many units on one circuit.        | Move unit to its own circuit.                      |

---

## SERVICE AND REPAIR

---

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

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

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

---

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

---

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

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

For complete warranty information, product registration, and new product announcement, visit [www.vollrath.com](http://www.vollrath.com).

---

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters  
1236 North 18th Street  
Sheboygan, Wisconsin  
53081-3201 USA  
Main Tel: 800-624-2051 or 920-457-4851  
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573  
Canada Customer Service: 800-695-8560  
Tech Services: [techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
[www.vollrath.com](http://www.vollrath.com)

Pujadas  
Ctra. de Castanyet,  
132 P.O. Box 121  
17430 Santa Coloma de Farners  
(Girona) – Spain  
Tel. +34 972 84 32 01  
[info@pujadas.es](mailto:info@pujadas.es)

Vollrath of China  
Vollrath Shanghai Trading  
Limited  
23A, Time Square Plaza | 500  
Zhang Yang Road  
Pudong, Shanghai 200122  
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.  
Periferico Sur No. 7980 Edificio 4-E  
Col. Santa Maria Tequepexpan  
45600 Tlaquepaque, Jalisco |  
Mexico  
Tel: (52) 333-133-6767  
Tel: (52) 333-133-6769  
Fax: (52) 333-133-6768

## Calentadores de medio tamaño de largo modelo HFL500

### 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. Léalas atentamente.

#### **⚠ ADVERTENCIA**

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

#### **⚠ PRECAUCIÓN**

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

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

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

- Use solo tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
- Use el equipo solo en posición plana y nivelada.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Apague el equipo, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo o trasladarlo.
- Desenchúfelo cuando no esté en uso.
- No lo opere sin agua.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- No lo limpie con lana de acero.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No lo deje funcionando solo.
- 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.



| Núm. art. | Descripción  |
|-----------|--|
| 72013     | Calentadores de medio tamaño de largo modelo HFL500 para mostrador |

### FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Esta unidad está diseñada para mantener los alimentos a temperaturas de servicio apropiadas. No está diseñada ni tiene el propósito de cocer alimentos crudos ni de recalentar comida preparada. La comida debe prepararse y colocarse en las estaciones a temperaturas de servicio apropiadas.

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

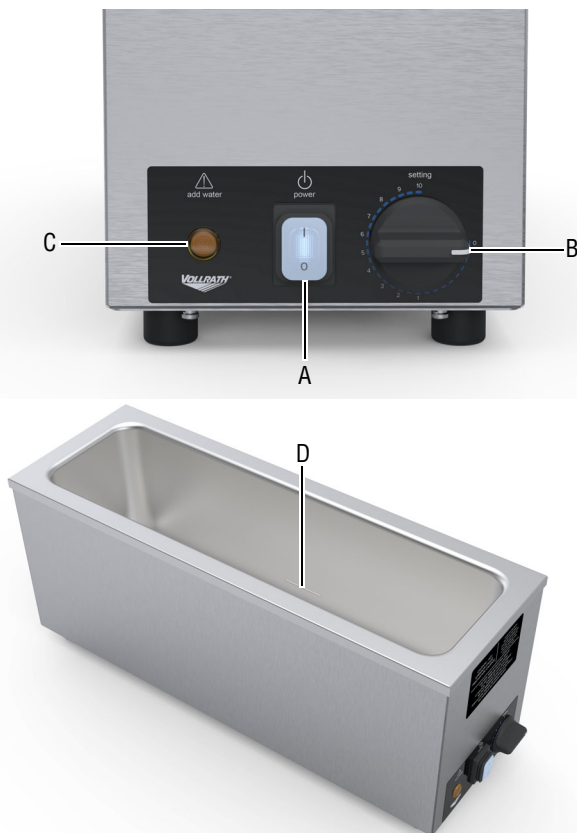
## DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

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.
3. Coloque el equipo en la ubicación deseada.
4. 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

72013





- A Interruptor de suministro.** Enciende y apaga el suministro del equipo. El interruptor se ilumina cuando el suministro está encendido.
- B Perilla controladora de calor.** Se usa para fijar y ajustar la temperatura del receptáculo. El calor está apagado cuando el control está fijo en "0". Los números más altos corresponden a temperaturas más altas. Los números más bajos corresponden a temperaturas más bajas.
- C Luz indicadora de agregar agua.** Se ilumina cuando el agua del receptáculo se ha agotado y hay que rellenarlo.
- D Línea de llenado de agua.** Indica el nivel de llenado correcto del agua (unas 8 tazas).

## ANTES DEL PRIMER USO

Lave el equipo antes de usarlo por primera vez. Consulte la sección Limpieza en este manual.

## FUNCIONAMIENTO

|   |  |
|---|--|
|  | <b>ADVERTENCIA</b><br><b>Peligro de descarga eléctrica</b><br>Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.<br>No llene excesivamente las fuentes ni bandejas. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica. |
|---|--|

|   |   |
|---|---|
|  | <b>PRECAUCIÓN</b><br><b>Peligro de quemaduras</b><br>No toque la comida y líquidos calientes ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.<br>La comida y líquidos calientes pueden quemar la piel. Deje que la superficie caliente se enfríe antes de manipularla. |
|---|---|

1. Llene el receptáculo hasta la marca de nivel correcto con agua limpia y fresca. El nivel correcto es de aproximadamente 1" (2,5 cm) o unas 8 tazas. (1,9 L) de agua. No lo llene excesivamente.
2. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
3. Precaliente el agua en los receptáculos cubriéndolos con tapas o recipientes de comida vacíos. Encienda el interruptor de suministro. Precaliente el agua durante 25 minutos.
4. Coloque el recipiente de comida caliente por sobre los 140 °F (60 °C), en el equipo precalentado.
5. Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que permita mantener una temperatura de conservación segura y la calidad del alimento. Consulte la nota cautelar sobre seguridad de los alimentos.

### Nota cautelar sobre seguridad de los alimentos:

Supervise estrechamente la temperatura de la comida para mantenerla segura. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos calientes a un mínimo de 140 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias. Mantenga correctamente el nivel del agua y el ajuste de la temperatura. Retire periódicamente (aproximadamente cada 2 horas) el recipiente de comida y revise el nivel del agua. Agregue agua según sea necesario. Este calentador ha sido certificado por UL Sanitation para cumplir con la norma NSF4 de conservación de comida caliente en configuraciones de "7" o más. Según el volumen y la composición de los alimentos, es posible que sea necesario ajustar la configuración para lograr resultados aceptables.

### Durante la operación

**AVISO: No agregue alimentos fríos a la comida caliente.**


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

### Cuando termine de usar el equipo

1. Coloque el interruptor de suministro en la posición de apagado y desenchufe la unidad. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire los recipientes de comida caliente de la unidad.
2. Deje que la unidad y el agua se enfríen totalmente.
3. Vacíe cuidadosamente el agua del receptáculo.

## LIMPIEZA

|   |  |
|---|--|
|  | <b>⚠ ADVERTENCIA</b>   |
|   | <b>Peligro de descarga eléctrica</b><br>Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo. El líquido dentro del equipo podría provocar una descarga eléctrica. 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. |

|   |  |
|---|--|
|  | <b>⚠ PRECAUCIÓN</b>  |
|   | <b>Peligro de quemaduras</b><br>Deje que el equipo se enfríe antes de moverlo o limpiarlo. |

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

**AVISO:** No sumerja el cable, el enchufe ni el equipo en agua ni en ningún otro líquido.

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

### Todos los modelos

1. Coloque el interruptor de suministro en la posición de apagado y desenchufe la unidad. Use guantes, mitones o toallas para protegerse las manos cuando retire los recipientes de comida caliente de la unidad.
2. Vacíe cuidadosamente el agua del receptáculo.
3. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
4. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Se ofrecen piezas de servicio para unidades fuera de garantía. Las fallas en garantía requieren el reemplazo de toda la unidad.

| Problema   | Podría deberse a                                    | Curso de acción   |
|--|---|---|
| El calentador tiene suministro pero no se calienta.                                | Elemento calefactor defectuoso.                     | Reemplácelo.  |
|  | Control de termostato defectuoso.                   | Reemplácelo.  |
| El calentador no se calienta lo suficiente.  | Demasiada agua en el receptáculo.                   | Reduzca la cantidad de agua hasta el nivel correcto.                    |
| Calentador sin suministro  | La unidad está desenchufada o el cable está dañado. | Compruebe la conexión del enchufe. Reemplace el enchufe si está dañado. |
|  | Interruptor de suministro defectuoso.               | Reemplácelo.  |
| El calentador tiene suministro y se calienta, pero el interruptor no se ilumina.   | Luz del interruptor de suministro defectuosa.       | Reemplace el interruptor.   |
| La luz indicadora de agregar agua no se enciende cuando el receptáculo está vacío. | Luz piloto defectuosa.                              | Reemplácela.  |
|  | Termostato de agregar agua defectuoso.              | Reemplácelo.  |
| El calentador disyunta los interruptores.  | Demasiadas unidades en un solo circuito.            | Mueva la unidad a su propio circuito.                                   |

---

## SERVICIO Y REPARACIÓN

---

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

Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la unidad ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company LLC. Pida instrucciones a los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.

Al comunicarse con los servicios, esté listo para proporcionar el número de artículo, número de modelo (si corresponde), número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

---

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

---

Esta garantía no se aplica a los productos adquiridos para uso personal, familiar o doméstico. The Vollrath Company LLC no ofrece ninguna garantía por escrito a los compradores para dichos usos.

The Vollrath Company LLC garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación, según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite [www.vollrath.com](http://www.vollrath.com).

---

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters  
1236 North 18th Street  
Sheboygan, Wisconsin  
53081-3201 USA  
Main Tel: 800-624-2051 or 920-457-4851  
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573  
Canada Customer Service: 800-695-8560  
Tech Services: [techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
[www.vollrath.com](http://www.vollrath.com)

Pujadas  
Ctra. de Castanyet,  
132 P.O. Box 121  
17430 Santa Coloma de Farners  
(Girona) – Spain  
Tel. +34 972 84 32 01  
[info@pujadas.es](mailto:info@pujadas.es)

Vollrath of China  
Vollrath Shanghai Trading  
Limited  
23A, Time Square Plaza | 500  
Zhang Yang Road  
Pudong, Shanghai 200122  
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.  
Periferico Sur No. 7980 Edificio 4-E  
Col. Santa Maria Tequepexpan  
45600 Tlaquepaque, Jalisco |  
Mexico  
Tel: (52) 333-133-6767  
Tel: (52) 333-133-6769  
Fax: (52) 333-133-6768

## Réchauds de comptoir demi-taille modèle HFL500

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

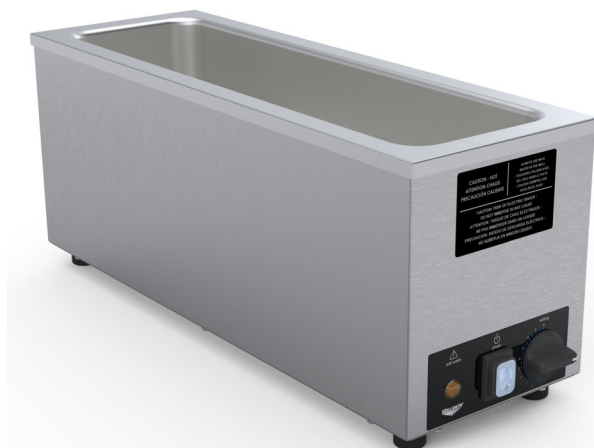
#### **⚠ ATTENTION**

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

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

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

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- Utilisez l'appareil uniquement à l'horizontale sur une surface plane.
- 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.
- Éteignez et débranchez l'appareil, puis laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne comptez pas l'utiliser.
- 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 surveillance.
- 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.



| Num. art. | Description                                    |
|-----------|--|
| 72013     | Réchauds de comptoir demi-taille modèle HFL500 |

### FONCTION ET OBJET

Cet appareil a été conçu pour maintenir les aliments aux températures de service adéquates. Il n'est pas destiné à la cuisson d'aliments crus ou la remise en température de plats préparés. Les aliments doivent être préparés et placés dans les stations pour aliments aux températures correctes de service.

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

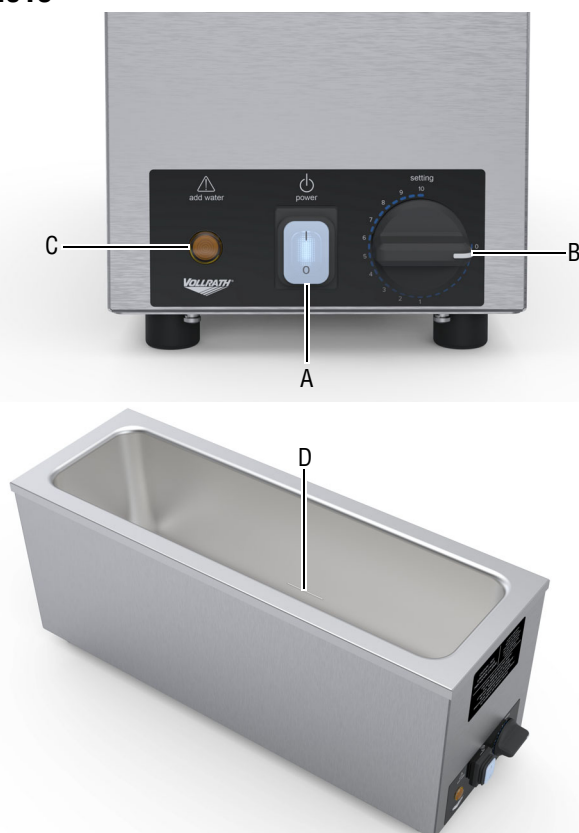
## DÉBALLAGE ET INSTALLATION INITIALE

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.
3. Placez l'appareil à l'endroit souhaité.
4. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique. L'appareil risque d'être abîmé s'il est alimenté par une alimentation non conforme.

## FONCTIONS ET COMMANDES

72013





- A Interrupteur d'alimentation.** Permet la mise en marche et l'arrêt de l'appareil. L'interrupteur général est allumé lorsque l'appareil est sous tension.
- B Thermostat.** Permet de régler et modifier la température du compartiment. L'appareil ne chauffe pas lorsque le thermostat est sur « 0 ». Plus le chiffre est élevé, plus la température est élevée. Plus le chiffre est bas, plus la température est basse.
- C Voyant.** Niveau bas d'eau S'allume lorsque le compartiment d'eau est vide et doit être rempli.
- D Trait de remplissage eau.** Indique le niveau d'eau correct (environ 1,9 L).

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, lavez l'équipement. Suivez la section « Nettoyage » de ce manuel.

## MODE D'EMPLOI

|  |  |
|--|--|
|   | <b>AVERTISSEMENT</b><br><b>Risque d'électrocution</b><br>Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. |
| Ne remplissez pas trop 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. |  |

|  |  |
|--|--|
|   | <b>ATTENTION</b><br><b>Risque de brûlure</b><br>Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces chauffantes quand l'appareil chauffe ou fonctionne. |
| Les aliments et les liquides chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir la surface chaude avant manipulation. |  |

1. 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 pour 1,9 L d'eau à peu près. Ne remplissez pas trop.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.
3. Préchauffez l'eau dans les compartiments en les couvrant avec des bacs vides ou des couvercles. Mettez l'interrupteur sur Marche. Préchauffez pendant 25 minutes.
4. Placez le bac contenant des aliments chauds à plus de 140 °F (60 °C) dans l'appareil préchauffé.
5. Baissez la température à un niveau qui assurera le maintien des aliments à une température sûre et garantissant leur qualité. Voir la précaution sur la sécurité des aliments.

### Précaution relative 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 140°F (60°C) minimum pour éviter la prolifération des bactéries. Maintenez l'eau et la température au niveau correct. Enlevez périodiquement (toutes les 2 heures environ) le récipient contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau au besoin. Ce réchaud a été certifié par UL Hygiène comme étant conforme à la norme NSF4 Maintien à chaud des aliments à la température préréglée. Enlevez périodiquement (toutes les 2 heures environ) le récipient contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ce réchaud a été certifié par UL Hygiène comme étant conforme à la norme NSF4 Maintien à chaud des aliments pour des réglages supérieurs à « 7 ». Selon la quantité et la composition des aliments, il peut être nécessaire de modifier le réglage pour obtenir les résultats voulus.

### En cours d'utilisation



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

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

### Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation en position Arrêt et débranchez l'appareil. Lorsque vous retirez des récipients d'aliments chauds de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau.
3. Videz l'eau du compartiment avec précaution.

## NETTOYAGE

|   |  |
|---|--|
|  |  <b>AVERTISSEMENT</b>   |
|   | <b>Risque d'électrocution</b><br>Empêchez toute infiltration d'eau et d'autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. |

|   |  |
|---|--|
|  |  <b>ATTENTION</b> |
|   | <b>Risque de brûlure</b><br>Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le laver.     |

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

**AVIS :** **Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.**

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

### Tous les modèles

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation en position Arrêt et débranchez l'appareil. Lorsque vous retirez des récipients d'aliments chauds de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
2. Videz l'eau du compartiment avec précaution.
3. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
4. Utilisez un chiffon humide ou une éponge trempée dans de l'eau savonneuse.

## DÉPANNAGE

Les pièces de rechange sont disponibles pour les appareils hors garantie. Les défauts couverts par la garantie entraînent le remplacement de l'appareil.

| Problème  | Cause possible   | Mesure corrective   |
|---|--|---|
| Le réchaud est alimenté mais ne chauffe pas.  | Élément chauffant en panne.  | Remplacez l'élément chauffant.                                      |
|   | Thermostat en panne.   | Remplacez le thermostat.  |
| Le réchaud ne chauffe pas assez.  | Trop d'eau dans le compartiment.   | Ramenez l'eau au niveau correct.                                    |
| Le réchaud n'est pas alimenté.  | L'appareil est débranché ou le cordon est endommagé.                       | Vérifiez le branchement.<br>Remplacez le cordon s'il est endommagé. |
|   | Mauvais fonctionnement de l'interrupteur d'alimentation secteur.           | Remplacez l'interrupteur d'alimentation secteur.                    |
| Le réchaud est alimenté et chauffe, mais l'interrupteur d'alimentation ne s'allume pas. | Mauvais fonctionnement du voyant de l'interrupteur d'alimentation secteur. | Remplacez l'interrupteur d'alimentation secteur.                    |
| Le voyant Niveau bas d'eau ne s'allume pas lorsque le compartiment est vide.            | Voyant en panne.   | Remplacez le voyant.  |
|   | Mauvais fonctionnement du thermostat Niveau bas d'eau                      | Remplacez le thermostat Niveau bas d'eau                            |
| Le disjoncteur du réchaud se déclenche.   | Trop d'appareils sur un seul circuit.                                      | Placez l'appareil sur son propre circuit.                           |

---

## SAV ET RÉPARATIONS

---

Des pièces détachées sont disponibles sur [Vollrath.com](http://Vollrath.com).

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

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

---

## GARANTIE DE LA VOLLRATH CO. L.L.C.

---

Cette garantie ne s'applique pas aux produits achetés pour un usage personnel, familial ou ménager. La Vollrath Company LLC ne propose aucune garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations.

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

Pour des informations complètes sur la garantie, l'enregistrement des produits et l'annonce de nouveaux produits, consultez [www.vollrath.com](http://www.vollrath.com).

---

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters  
1236 North 18th Street  
Sheboygan, Wisconsin  
53081-3201 USA  
Main Tel: 800-624-2051 or 920-457-4851  
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573  
Canada Customer Service: 800-695-8560  
Tech Services: [techservices@vollrathco.com](mailto:techservices@vollrathco.com)  
[www.vollrath.com](http://www.vollrath.com)

Pujadas  
Ctra. de Castanyet,  
132 P.O. Box 121  
17430 Santa Coloma de Farners  
(Girona) – Spain  
Tel. +34 972 84 32 01  
[info@pujadas.es](mailto:info@pujadas.es)

Vollrath of China  
Vollrath Shanghai Trading  
Limited  
23A, Time Square Plaza | 500  
Zhang Yang Road  
Pudong, Shanghai 200122  
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.  
Periferico Sur No. 7980 Edificio 4-E  
Col. Santa Maria Tequepexpan  
45600 Tlaquepaque, Jalisco |  
Mexico  
Tel: (52) 333-133-6767  
Tel: (52) 333-133-6769  
Fax: (52) 333-133-6768