

# Operator's Manual

## English, Spanish, French

### CHEESE MELTER/WARMER OVEN



Item	Description	Voltage	Watts	Plug
40700	Cheese Melter	208 - 240	2800 (11.7 Amps)	6-15P

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

## SAFETY PRECAUTIONS

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

### WARNING

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

### CAUTION

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

### NOTE

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

### For Your Safety!

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

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Have equipment installed by a qualified personnel in accordance with local codes and ordinances.
- Use equipment 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.
- Unplug equipment, turn off and let it cool before cleaning or moving.
- 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.
- The equipment may be hot, even though the pilot light is not on.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.

## FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is intended to be used for browning, cheese melting and other grilling operations. It is not intended for household, industrial or laboratory use.

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

This is a medium duty appliance capable of a wide variety of applications. The temperature is temperature controlled. The heat setting range is 1 through 6. The temperature control is also the ON / OFF switch. An indicator lamp adjacent to the temperature control indicates when the element is heating.

## 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 position and height.

### NOTE:

**There must be a minimum of 4" (10 cm) between the equipment and any surrounding walls. The surrounding walls must be made of noncombustible materials. The equipment must be installed in accordance with local fire and building regulations.**

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

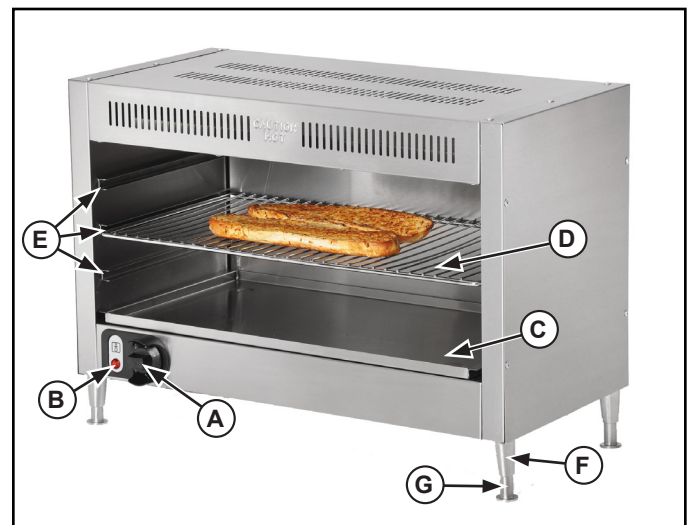



Figure 1. Features and Controls.

- (A) **TEMPERATURE CONTROL** dial. Used to set or adjust the temperature of the heating surface. The numbers on the dial range from 0 to 6. The "0" position is off.
- (B) **PILOT LIGHT**. This light indicates that the oven is heating. Once the set temperature has been reached the light will go out. Equipment will continue to maintain heat and temperature with the light cycling on and off. This is not a power indicator light.
- (C) **CRUMB TRAY**. Collects crumbs and drips from the food product and can be removed for cleaning.
- (D) **FOOD GRID**. Supports the food product while grilling or warming.
- (E) **GRID/TRAY SUPPORTS**. Supports the food grid and/or the crumb tray.
- (F) **LEG**. Supports the equipment.
- (G) **ADJUSTABLE FEET**. Used to adjust the level of the equipment.

## OPERATION

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

Before initial use, turn the temperature control to the maximum setting, and allow equipment to burn-in for 30 minutes. You will notice odor appearing due to the components burning-in. This is normal.

The back panel may be removed for access to both sides of the equipment creating a “pass through”.

To adjust the leveling feet:

1. Hold the leg (F) and rotate the feet (G) so the equipment is level. See Figure 1.
2. Place the food grid (D) into the desired height of the grid/tray support (E). The food grid must be level and in the center groove of the grid/tray support.
3. Grasp and slide the food grid (D) out using a tongs, gloves, mitts or pot holders to protect hands.
4. Hold the food grid (D) and evenly load food product onto the food grid.
5. Turn the temperature control (A) to the desired number setting. Follow food manufactures instructions for correct preparation and safe serving guidelines.
6. Cook the food products in desired manner.
7. Grasp and slide the food grid (D) out using a tongs, gloves, mitts or pot holders.
8. Remove the food product using tongs or other specialized utensils.
9. Slide the food grid (D) back into the equipment using a tongs, gloves, mitts or pot holders.

## TROUBLESHOOTING

### TROUBLESHOOTING CHART

Problem	It might be caused by	Course of Action
Pilot light does not come on when the temperature control is turned up.	The equipment is not plugged in.	Plug equipment in.
	Pilot light malfunction.	Replace pilot light.
	Temperature control malfunction.	Replace temperature control.
The pilot light comes on, equipment does not heat.	Heating element malfunction.	Replace heating element.

## SERVICE AND REPAIR

There are no user serviceable parts within this appliance. To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the equipment or replace a damaged power cord yourself. Do not send equipment directly to the Vollrath Company. Please contact the qualified professional repair service listed below.


VOLLRATH Technical Service • 1-800-628-0832

## CLEANING


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

### NOTE:

**Do not use cleaning products containing aggressive chemicals, acids, or that contain chlorine.**

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

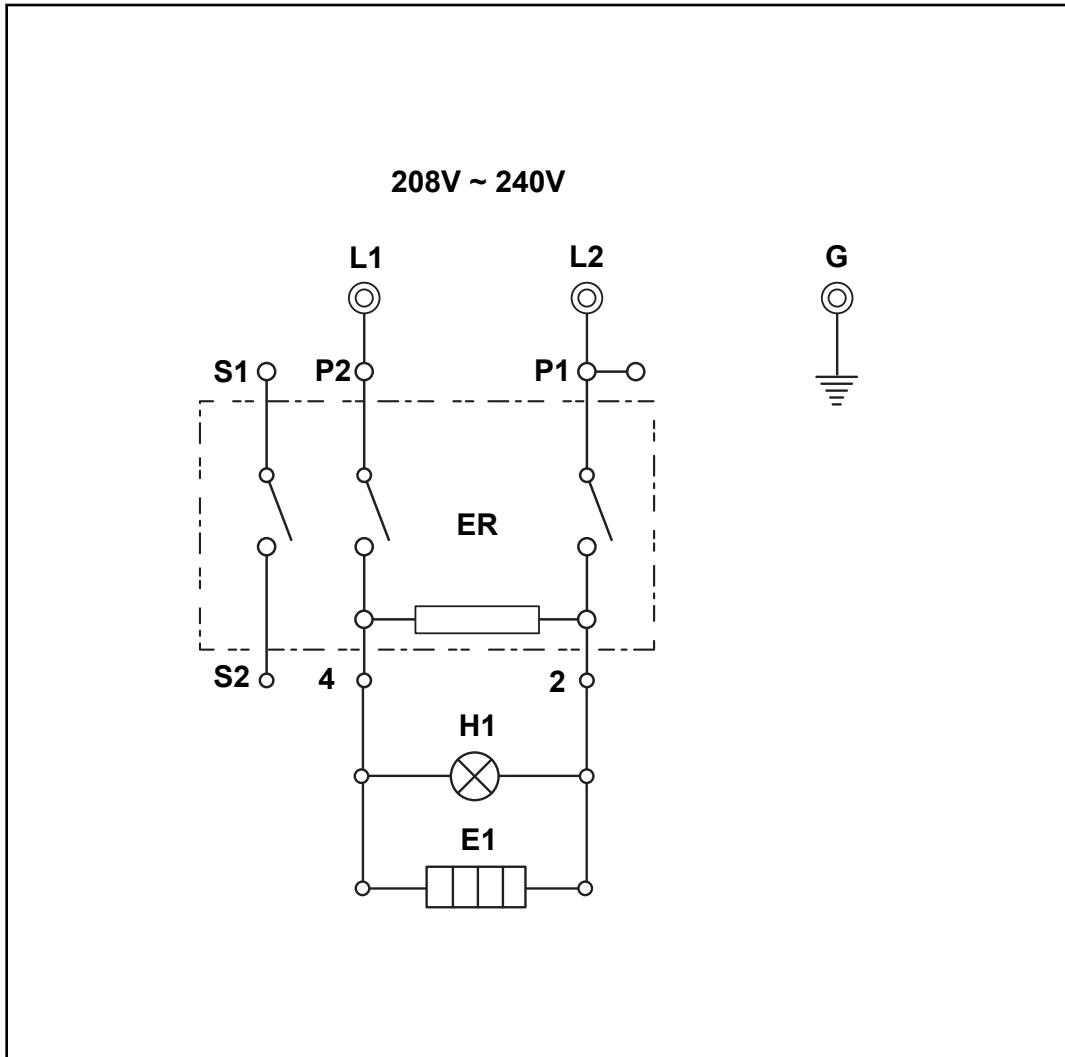
1. Turn off and unplug the equipment.
2. Allow the equipment to cool completely before cleaning.

	<b>WARNING</b>
	<b>Electrical Shock Hazard.</b> 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. Do not use equipment if power cord is damaged or has been modified	

### NOTE:

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

3. Using a damp cloth, sponge dipped in soapy water to clean the outside of the equipment.
4. Remove, clean and dry the food grid (D) and crumb tray (C). See Figure 1
5. Place the food grid (D) into the desired height of the grid/tray support (E). The food grid must be level and in the center groove of the grid/tray support.

**ELECTRICAL DRAWING - CHEESE MELTER ~ 40700**


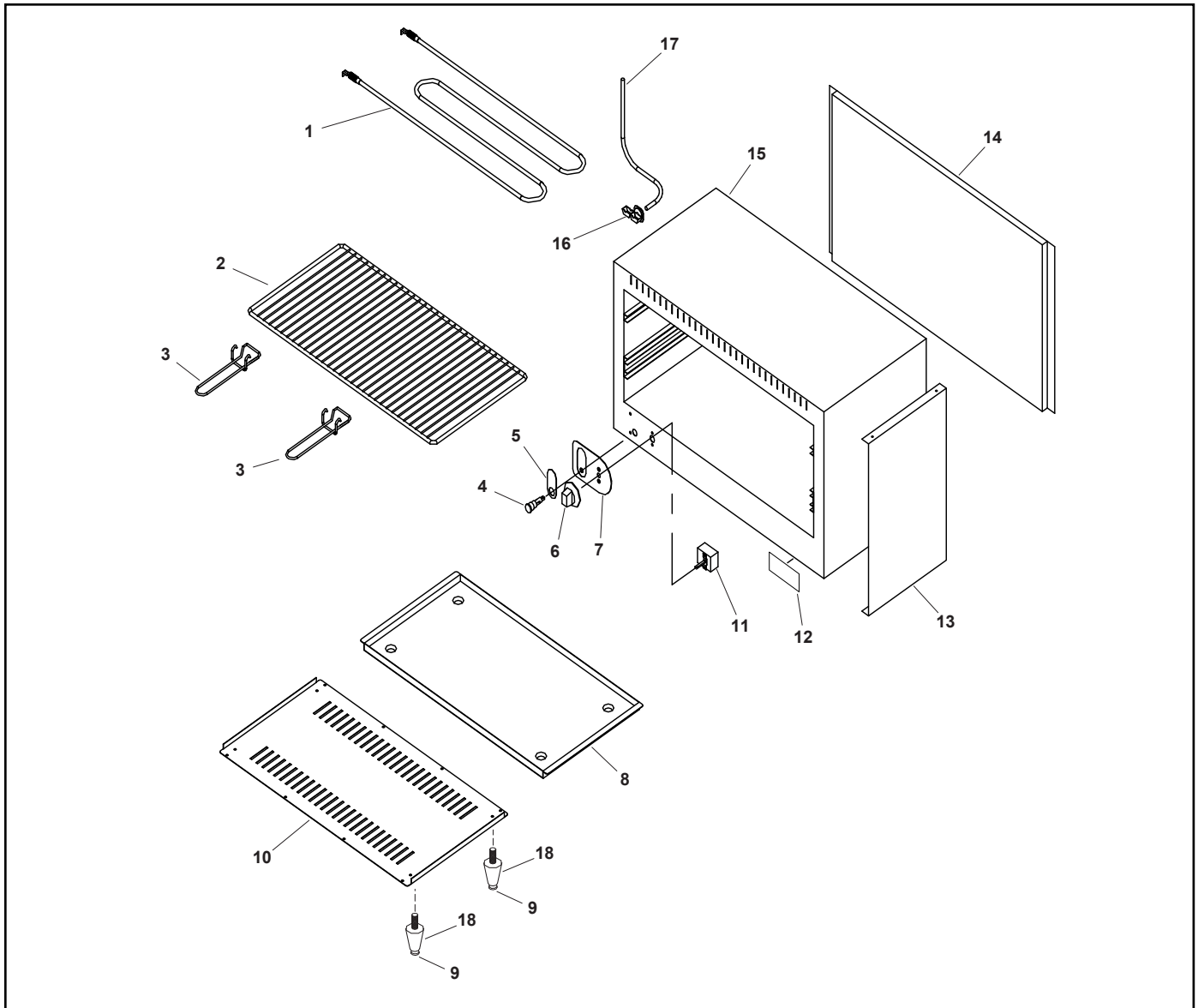
Callout	Part Number	Description
ER	XSAA1011	Energy Regulator Control
E1	XSAA0009	Heating Element, 208V - 240V ~ 2800 Watt
H1	XAA0002	Pilot Light, 208V - 240V, Red

**SPARE PARTS LIST - CHEESE MELTER ~ 40700**

Callout	Part Number	Description
1	XSAA0006	Heating Element, 208V - 240V ~ 2800 Watt
2	XSAA0007	Shelf
3	N/A	Handles
4	XAA0002	Pilot Light, 208V - 240V, Red
5	N/A	Pilot Light Fascia
6	XBMA7007	Regulator Knob
7	XAA0009	D-Shape Fascia
8	XSAA0008	Crumb Tray
9	N/A	Foot

Callout	Part Number	Description
10	N/A	Base Cover
11	XSAA1011	Energy Regulator Control
12		Vollrath Badge
13	N/A	Side Cover
14	N/A	Back Cover
15	N/A	Frame
16	N/A	Nut
16	XCOA1013	Cable Restraint
17	XAA0006	Power Cord, NEMA 6-15
18	XFTA0010	Leg (includes Ref. 9)

**EXPLODED VIEW - CHEESE MELTER ~ 40700**



ENGLISH

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

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures and distributes against defects in materials and workmanship for a period of one year, except as specifically provided below. The warranty runs 12 months from the date of original installation. (End user receipt)

1. Refrigeration compressors – The warranty period is 5 years.
2. Replacement parts – The warranty period is 90 days.
3. Fry pans and coated cookware – The warranty period is 90 days
4. EverTite™ Riveting System – The warranty covers loose rivets only, forever.
5. Cayenne® Heat Strips – The warranty period is 1 year plus an additional 1 year period on heating element parts only.
6. Ultra and Professional Induction Ranges – The warranty period is 2 years.
7. Mirage and Commercial Induction ranges - The warranty period is 1 year.
8. ServeWell® Induction Workstations – The warranty period is one year on the workstation table and 2 years on induction hobs.
9. Slicers – The warranty period is 10 years on gears and 5 years on belts.
10. Mixers – The warranty period is 2 years.
11. Boxer Mixers – 1 Year exchange Warranty.
12. Vollrath – Redco products – The warranty period is 2 years.
13. Optio / Arkadia product lines – The warranty period is 90 days.
14. All non-stick products (i.e. fry pans and surfaces) are 90 days for the non stick surfaces.

All products in the Jacob's Pride® collection, including the following, have a lifetime warranty:

- NSF Certified One-Piece Dishers
- NSF Certified Spoodle® Utensils
- NSF Certified Heavy-Duty Spoons with Ergonomic Handle
- NSF Certified Heavy-Duty Basting Spoons
- Heavy duty Turners with Ergonomic handle
- One-Piece Tongs\*
- Heavy-Duty One-Piece Ladles\*
- Nylon Handle Whips
- One-Piece Skimmers
- Tribute®, Intrigue®, and Classic Select® Cookware\*

\*Jacob's Pride® warranty does not cover Kool-Touch®, non stick coatings and silicone handles.

### Items sold having no warranty:

- Meat Grinder Knives
- Light Bulbs in Convection Ovens and Hot Food Merchandiser
- Oven Door Seals
- Oven Door Glass
- Hot Food Merchandisers / Display Case Glass
- Calibration and set up of gas equipment
- Slicer / Dicer blades (table top food prep) – Redco and Vollrath

### THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE

As The Vollrath Company LLC's only responsibility and the purchaser's only remedy, for any breach of warranty, The Vollrath Company LLC will repair or, at its option, replace the defective product or part without charge, except as otherwise provided below:

- For refrigeration compressors and the second year of the warranty on Cayenne® Heat Strips and mixers, The Vollrath Company LLC will provide the repaired or replacement part only; and the buyer will be responsible for all labor charges incurred in performing the repair or replacement.
- To obtain warranty service, the buyer will be responsible to return to The Vollrath Company LLC any product (other than gas equipment that is permanently installed) weighing less than 110 lbs. or located outside of a 50-mile radius of a certified technician designated by The Vollrath Company LLC to perform warranty repairs. If a Vollrath Technician cannot be contacted check the website for service contact points. (Please refer to the Product Catalogue for weights and sizes of product)
- No remedy will be available for products that have been damaged by accident, carelessness, improper installation, lack of proper setup or supervision when required, neglect, improper use, installation or operation contrary to installation and operating instructions or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. At the buyer's request, The Vollrath Company LLC will repair and or replace such products at a reasonable cost.
- No remedy will be available for slicers where blade has not been sharpened (Refer to owner's manual for sharpening instructions)
- No remedy will be available for mixers damaged by changing gears while unit is running or overloading, in either case as determined by a Vollrath Certified Technician
- Warranty work must be authorized in advance by The Vollrath Company LLC. See the operating and safety instructions for each product for detailed warranty claim procedures.
- No remedy will be available for product returned and found to be acceptable to the product specification.
- No remedy will be available under any warranty not registered as required below.

### LIMITATION OF LIABILITY:

**THE VOLLRATH COMPANY LLC SHALL HAVE NO LIABILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OF ANY KIND, WHETHER BASED UPON NEGLIGENCE OR OTHER TORT, BREACH OF WARRANTY, OR ANY OTHER THEORY.**

## WARRANTY PROCEDURE

On all warranty calls, the following process and information is required:

- All warranty claims will start with a call to Vollrath Technical Service support line.(800-628-0832).
- A technical support professional will work to diagnose the issues, and provide the details for the service solution.
- Name and phone number of person calling
- Business name, street address, city, state and zip
- Model and serial number
- Date of purchase and proof of purchase (Receipt)
- Name of dealer where unit was purchased

NOTE: Vollrath will not accept products sent without the proper procedure being followed.

**Important:**

TO MAKE A CLAIM FOR ANY REMEDY UNDER THIS WARRANTY, YOU MUST REGISTER YOUR WARRANTY.

## REGISTER TODAY

ONLINE: Register your warranty on-line now at [www.Vollrathco.com](http://www.Vollrathco.com)

NO WEB ACCESS: If you do not have access to the web, kindly register by completing the warranty registration form and faxing it to The Vollrath Co. LLC office in the country of purchase.

<b>WARRANTY REGISTRATION</b>			
BUSINESS NAME			
KEY CONTACT NAME		EMAIL	
STREET ADDRESS			
CITY		STATE	ZIP CODE
COUNTRY	PHONE	FAX	
MODEL		ITEM NUMBER	
SERIAL NUMBER	<input type="text"/>	-	<input type="text"/>
OPERATION TYPE			
<input type="checkbox"/> Limited Service Restaurant	<input type="checkbox"/> Full Service Restaurant	<input type="checkbox"/> Bars and Taverns	<input type="checkbox"/> Supermarket
<input type="checkbox"/> Convenience Store	<input type="checkbox"/> Recreation	<input type="checkbox"/> Hotel/Lodging	<input type="checkbox"/> Airlines
<input type="checkbox"/> Business/Industry	<input type="checkbox"/> Primary/Secondary School	<input type="checkbox"/> Colleges/University	<input type="checkbox"/> Hospitals
<input type="checkbox"/> Long-Term Care	<input type="checkbox"/> Senior Living	<input type="checkbox"/> Military	<input type="checkbox"/> Corrections
REASON FOR SELECTING OUR PRODUCT			
<input type="checkbox"/> Appearance	<input type="checkbox"/> Full Service Restaurant	<input type="checkbox"/> Availability	<input type="checkbox"/> Sellers Recommendation
<input type="checkbox"/> Ease of Operation	<input type="checkbox"/> Versatility of Use	<input type="checkbox"/> Price	<input type="checkbox"/> Brand
WOULD YOU LIKE TO RECEIVE OUR FULL-LINE CATALOG AND REMAIN ON OUR MAILING LIST?			<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No

ENGLISH





# Manual del operador

## HORNO CALENTADOR/DERRETIDOR DE QUESO



Artículo	Descripción	Voltaje	Vatios	Enchufe
40700	Horno calentador	208 - 240	2800 (11.7 amperios)	6-15P

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

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

### ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales *graves*, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.

### PRECAUCIÓN

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

### NOTA

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

### ¡Por su propia seguridad!

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

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

- Enchúfelo sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- Haga que personal calificado instale el equipo en cumplimiento con los códigos y ordenanzas locales.
- Use el equipo 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.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- No limpie el equipo con lana de acero.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No deje el equipo operando solo.
- No opere el equipo en áreas públicas ni cerca de los niños.
- El equipo puede estar caliente a pesar de que la luz piloto esté apagada.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.

## FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este equipo está diseñado para dorar, derretir queso y realizar otras operaciones a la parrilla. No está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

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

Este equipo es un artefacto de servicio mediano apto para una amplia variedad de tareas. La temperatura se controla por temperatura. El ajuste de calor varía de 1 a 6. El temperatura es también el interruptor de encendido/apagado. Una lámpara indicadora adyacente al selector del temperatura indica cuando el elemento está calentando.

## 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 posición y altura deseadas.

### NOTA:

**Debe haber un mínimo de 10 cm (4") entre el equipo y toda pared circundante. Las paredes circundantes deben estar hechas de materiales incombustibles. El equipo debe instalarse de acuerdo con los reglamentos locales sobre edificación e incendios.**

4. Enchúfelo en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. El equipo puede resultar dañado si recibe suministro eléctrico incorrecto.

## CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



Figura 1. Características y controles.

- (A) **Selector del CONTROL DE TEMPERATURA.** Se usa para fijar o ajustar la temperatura de la superficie de calentamiento. Los números en el selector varían del 0 al 6. La posición de "0" corresponde a apagado.
- (B) **LUZ PILOTO.** Indica que el horno está calentando. La luz se apaga una vez que se alcanza la temperatura fijada. El equipo continúa manteniendo el calor y la temperatura con la luz encendiéndose y apagándose. Ésta no es una luz indicadora de suministro.
- (C) **BANDEJA PARA MIGAS.** Acumula migas y gotas provenientes del alimento y puede retirarse para limpiarla.
- (D) **REJILLA PARA ALIMENTOS.** Sostiene el alimento mientras se asa o calienta.
- (E) **SOPORTES PARA REJILLAS/BANDEJAS.** Sostienen la rejilla para alimento y/o la bandeja para migas.
- (F) **PATA.** Soportan el equipo.
- (G) **BASES AJUSTABLES.** Se usan para ajustar el nivel del equipo.

## OPERACIÓN

	<b>⚠ ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro de quemaduras.</b> No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.
Las superficies y alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfrien antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.	

Antes de usar el equipo por primera vez, gire el control de temperatura hasta el ajuste máximo y deje que el equipo funcione durante 30 minutos. Notará que emanará olor debido al ardor de los componentes. Esto es normal.

Se puede retirar el panel posterior para acceder a ambos lados del equipo creando un "paso directo".

Para ajustar las bases niveladoras:

1. Sujete la pata (f) y gire las bases (G) de modo que el equipo quede nivelado. Consulte la Figura 1.
2. Coloque la rejilla para alimentos (D) en la altura deseada del soporte para rejillas/bandejas (E). La rejilla debe estar nivelada y en la ranura central del soporte para rejillas/bandejas.
3. Tome y deslice hacia afuera la rejilla para alimentos (D) usando tenazas, guantes, mitones o tomaollas a fin de protegerse las manos.
4. Sujete la rejilla (D) y cargue uniformemente en ella el alimento.
5. Gire el control de temperatura (A) hasta el ajuste deseado. Siga las instrucciones del fabricante del alimento para prepararlo en forma correcta y acate las pautas de servicio seguro.
6. Cocine los alimentos como desee.
7. Tome y deslice hacia afuera la rejilla para alimentos (D) usando tenazas, guantes, mitones o tomaollas.
8. Retire el alimento usando tenazas u otros utensilios especializados.
9. Vuelva a colocar la rejilla para alimentos (D) en el equipo usando las tenazas, guantes, mitones o tomaollas.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Solución
La luz piloto no se enciende cuando el control de temperatura está girado hacia arriba.	El equipo no está enchufado.	Enchúfelo.
	Luz piloto defectuosa.	Reemplácela.
	Control de termostato defectuoso.	Reemplácelo.
La luz piloto se enciende, el equipo no calienta.	Elemento calefactor defectuoso.	Reemplácelo.

## SERVICIO Y REPARACIÓN

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar el equipo ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe el equipo directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.


Servicio de asistencia técnica de VOLLRATH • 1-800-628-0832

## LIMPIEZA

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

### NOTA:

**No use productos de limpieza que contengan sustancias químicas fuertes, ácidos ni cloro.**

	<b>⚠ ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro de quemaduras.</b> No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.
Las superficies y alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfrien antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.	

1. Apague y desenchufe el equipo.
2. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de limpiarlo.

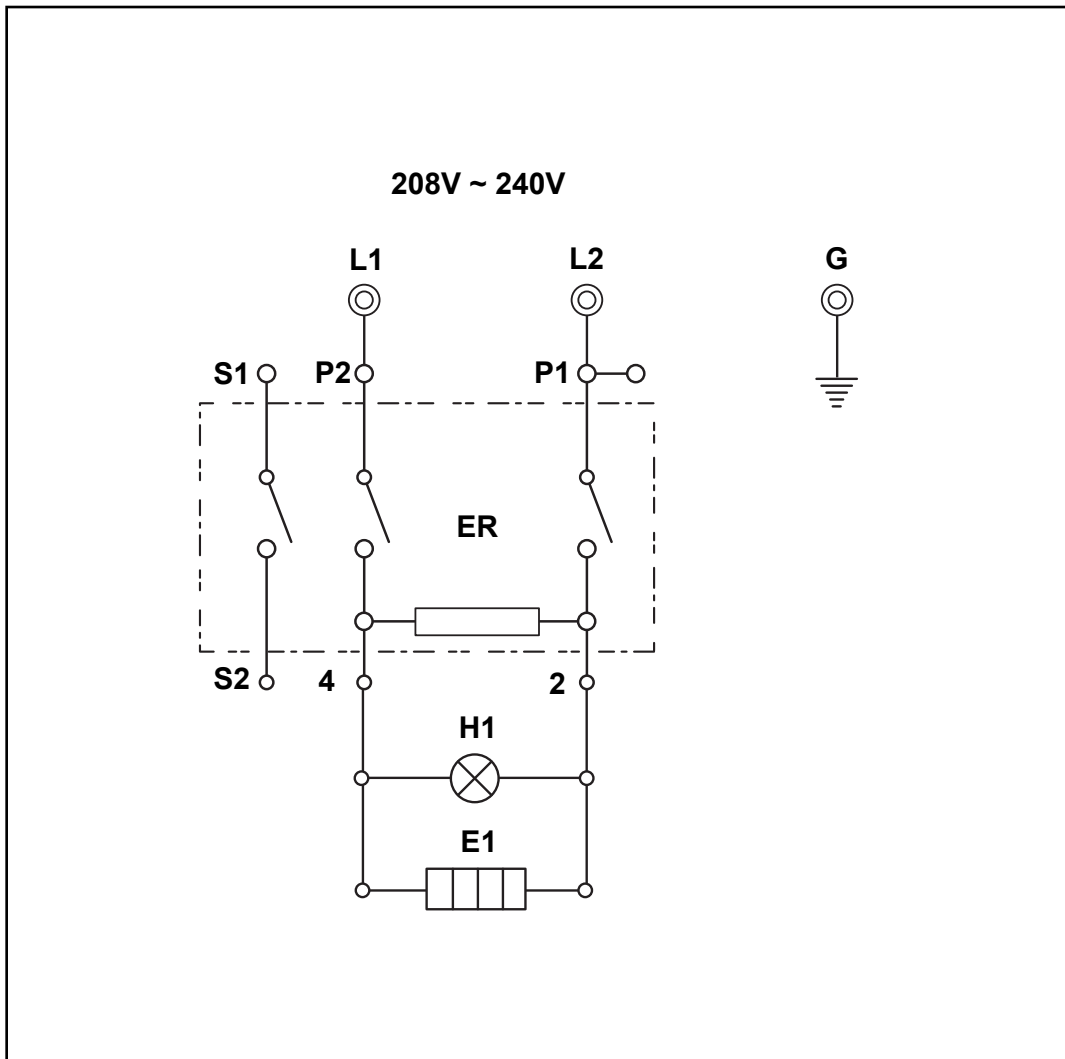
	<b>⚠ ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro de descarga eléctrica.</b> Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.
No rocíe agua ni agentes de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. No use el equipo si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado.	

### NOTA:

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

3. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar la parte externa del equipo.
4. Retire, limpie y seque la rejilla para alimentos (D) y la bandeja para migas (C). Consulte la Figura 1.
5. Coloque la rejilla para alimentos (D) en la altura deseada del soporte para rejillas/bandejas (E). La rejilla debe estar nivelada y en la ranura central del soporte para rejillas/bandejas.

## DIAGRAMA ELÉCTRICO - DERRETIDOR DE QUESO ~ 40700



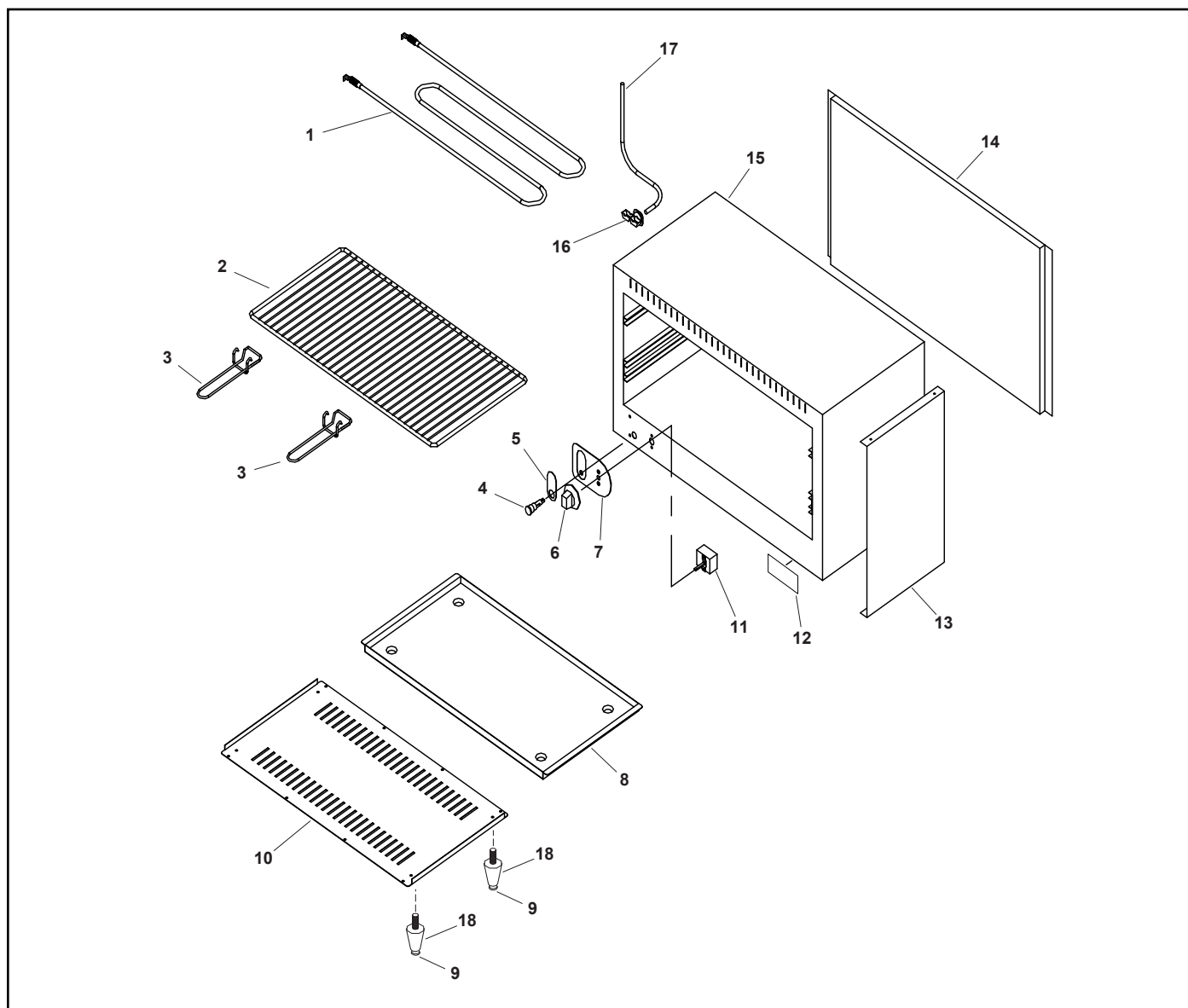
Leyenda	Número de pieza	Descripción
ER	XSAA1011	Control regulador de energía
E1	XSAA0009	Elemento calefactor, 208 V - 240 V ~ 2800 vatios
H1	XAA0002	Luz piloto, 208 V - 240 V, rojo

## LISTA DE REPUESTOS - DERRETIDOR DE QUESO ~ 40700

Leyenda	Número de pieza	Descripción
1	XSAA0006	Elemento calefactor, 208 V - 240 V ~ 2800 vatios
2	XSAA0007	Repisa
3	N/A	Mangos
4	XAA0002	Luz piloto, 208 V - 240 V, rojo
5	N/A	Placa externa, luz piloto
6	XBMA7007	Perilla, regulador
7	XAA0009	Placa externa, en D
8	XSAA0008	Bandeja para migas
9	N/A	Base

Leyenda	Número de pieza	Descripción
10	N/A	Cubierta, base
11	XSAA1011	Control regulador de energía
12		Placa de Vollrath
13	N/A	Cubierta lateral
14	N/A	Cubierta posterior
15	N/A	Bastidor
16	N/A	Tuerca
16	XCOA1013	Protección contra tirones del cable
17	XAA0006	Cable eléctrico, NEMA 6-15
18	XFTA0010	Pata (incluye Ref. 9)

## VISTA DETALLADA - DERRETIDOR DE QUESO ~ 40700



ESPAÑOL

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

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Repuestos – período de garantía de 90 días.
3. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
4. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
5. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
6. Estufas de inducción serie Ultra y Profesional – período de garantía de 2 años.
7. Estufas de inducción Mirage y serie Comercial – período de garantía de 1 año.
8. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
9. Rebanadoras – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
10. Batidoras – período de garantía de 2 años.
11. Batidoras de Boxer – intercambio por 1 año.
12. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
13. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantía de 90 días.
14. Todos los productos no adherentes (por ejemplo sartenes y superficies) tienen una garantía de 90 días para las superficies no adherentes.

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas altamente resistentes con mango ergonómico certificadas por NSF
- Cucharas para servir altamente resistentes certificadas por NSF
- Volteadores de servicio pesado con mango ergonómico
- Tenazas de una sola pieza\*
- Cucharones de una sola pieza altamente resistentes\*
- Batidores con mango de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- Baterías de cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select®\*

\*La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni los mangos de silicona.

### Artículos vendidos sin garantía:

- Cuchillos para molidoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente/vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas
- Hojas de rebanadora/cortadora (preparación en sobremesa) – Redco y Vollrath

## ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR

A menos que se indique lo contrario a continuación, la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 50 kg (110 lbs.) o que se encuentre fuera de un radio de 80 km (50 miles) de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

### LIMITACIÓN DE GARANTÍA:

**THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.**



**PROCEDIMIENTO DE GARANTÍA:**

Para todos los servicios de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath (800-628-0832).
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento antedicho.

**Importante:**

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

**INSCRIBA SU GARANTÍA HOY MISMO**

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su producto en línea en [www.Vollrathco.com](http://www.Vollrathco.com)

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

**PROCEDIMIENTO DE GARANTÍA**

NOMBRE DE EMPRESA

NOMBRE DE CONTACTO CLAVE

CORREO ELECTRÓNICO

DIRECCIÓN

CIUDAD

ESTADO

CÓDIGO POSTAL

PAÍS

TELÉFONO

FAX

MODELO

NÚMERO DE ARTÍCULO

NÚMERO DE SERIE

-           -

TIPO DE OPERACION

- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Restaurante de servicio limitado | <input type="checkbox"/> Restaurante de servicio completo | <input type="checkbox"/> Bares y tabernas         | <input type="checkbox"/> Supermercado   |
| <input type="checkbox"/> Minimercado                      | <input type="checkbox"/> Recreación                       | <input type="checkbox"/> Hotel/hospedaje          | <input type="checkbox"/> Líneas aéreas  |
| <input type="checkbox"/> Empresa/industria                | <input type="checkbox"/> Escuela primaria/secundaria      | <input type="checkbox"/> Institutos/universidades | <input type="checkbox"/> Hospitales     |
| <input type="checkbox"/> Cuidado de largo plazo           | <input type="checkbox"/> Residencia de adultos mayores    | <input type="checkbox"/> Fuerzas armadas          | <input type="checkbox"/> Correccionales |

MOTIVO PARA SELECCIONAR NUESTRO PRODUCTO

- |   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Aspecto                | <input type="checkbox"/> Restaurante de servicio completo | <input type="checkbox"/> Disponibilidad | <input type="checkbox"/> Recomen. del vendedor |
| <input type="checkbox"/> Facilidad de operación | <input type="checkbox"/> Versatilidad de uso              | <input type="checkbox"/> Precio         | <input type="checkbox"/> Marca                 |

¿LE GUSTARÍA RECIBIR NUESTRO COMPLETO CATÁLOGO Y PERMANECER EN NUESTRA LISTA DE CORREO?

Sí  No





# Manuel d'utilisation

## SALAMANDRE



Article	Description	V	Watts	Fiche
40700	Salamandre	208 - 240	2800 (11.7 A)	6-15P

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ ATTENTION

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

### REMARQUE

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

### Pour votre sécurité !

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

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

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- L'appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément à tous les décrets locaux.
- Utilisez l'appareil 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.
- Débranchez l'appareil, éteignez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- 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 le surveiller.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- L'appareil risque d'être encore chaud bien que le voyant soit éteint.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.

## FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné à faire dorer, faire fondre le fromage et à d'autres opérations de gril. Non prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

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

C'est un appareil prévu pour un service moyen, capable d'effectuer une grande variété d'applications. La température est commandée par température. La température se règle de 1 à 6. Le thermostat fait aussi office d'interrupteur de marche/arrêt. Un voyant situé à côté du cadran de température indique quand l'élément est en train de chauffer.

## 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 la position et la hauteur souhaitées.

### REMARQUE :

**Il doit y avoir au moins 10 cm (4 po) entre l'appareil et les parois avoisinantes. Les parois avoisinantes doivent être en matériaux non combustibles. L'appareil doit être installé conformément aux réglementations locales en matière d'incendie et de constructions.**

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.

## CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES



Figure 1. Caractéristiques et commandes

- (A) CADRAN DU TEMPÉRATURE. Permet de régler la température de la surface chauffante. Les numéros sur le cadran du thermostat sont compris entre 0 et 6. La position 0 correspond à l'arrêt de l'appareil.
- (B) VOYANT. Ce voyant indique que le four chauffe. Une fois la température atteinte, le voyant s'éteint. L'appareil continuera à maintenir la chaleur et la température avec cycles d'allumage/extinction du voyant. Ce n'est pas un voyant de marche/arrêt.
- (C) PLATEAU RAMASSE-MIETTES. Récupère les miettes et coulures du produit alimentaire et se retire pour nettoyage.
- (D) GRILLE. Soutient le produit qui grille ou chauffe.
- (E) SUPPORTS DE GRILLE/PLATEAU. Soutient la grille et/ou le plateau ramasse-miettes.
- (F) PIED. Soutient l'appareil.
- (G) PIEDS DE CALAGE RÉGLABLES. Permettent d'ajuster le niveau de l'appareil et le caler.

## MODE D'EMPLOI

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

### REMARQUE :

Avant l'utilisation initiale, tournez le température au réglage maximum et laissez fonctionner pendant 30 minutes (rodage). Vous pourrez remarquer une odeur causée par la chauffe des composants. Ceci est normal.

Le panneau arrière pourra être enlevé pour donner accès aux deux côtés de l'équipement créant un passage au travers.

Pour ajuster les pieds de calage :

1. Tenez le pied (F) et tournez le bout du pied (G) pour caler l'appareil. Voir la figure 1.
2. Placez la grille (D) au support (E) situé à la hauteur souhaitée. La grille doit être à l'horizontale et dans la rainure centrale du support.
3. Saisissez et glissez la grille (D) à l'aide d'une pince, de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
4. Tenez la grille (D) et placez dessus le produit alimentaire en le répartissant uniformément.
5. Tournez le température (A) au réglage souhaité. Suivez les instructions du fabricant pour la préparation et les consignes de service sûr.
6. Faites cuire les aliments de la manière souhaitée.
7. Saisissez et glissez la grille (D) à l'aide d'une pince, de gants de four ou de maniques.
8. Enlevez le produit alimentaire à l'aide d'une pince ou d'un autre ustensile adapté.
9. Glissez la grille (D) pour la remettre dans l'appareil à l'aide d'une pince, de gants de four ou de maniques.

## DÉPANNAGE

### TABLEAU DE DÉPANNAGE

Problème	La cause en est peut-être	Mesure corrective
Le voyant se s'allume pas quand le thermostat est monté.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez-le.
	Voyant en panne.	Remplacez le voyant.
	Température en panne.	Remplacez le température control.
Le voyant s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas.	Élément chauffant en panne.	Remplacez l'élément chauffant.

## SAV ET RÉPARATIONS

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. 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. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.


Service technique VOLLRATH • 1-800-628-08322

## NETTOYAGE


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

### REMARQUE :

**N'utilisez pas de produits nettoyants contenant des produits chimiques agressifs, des acides ou des produits qui contiennent du chlore.**

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

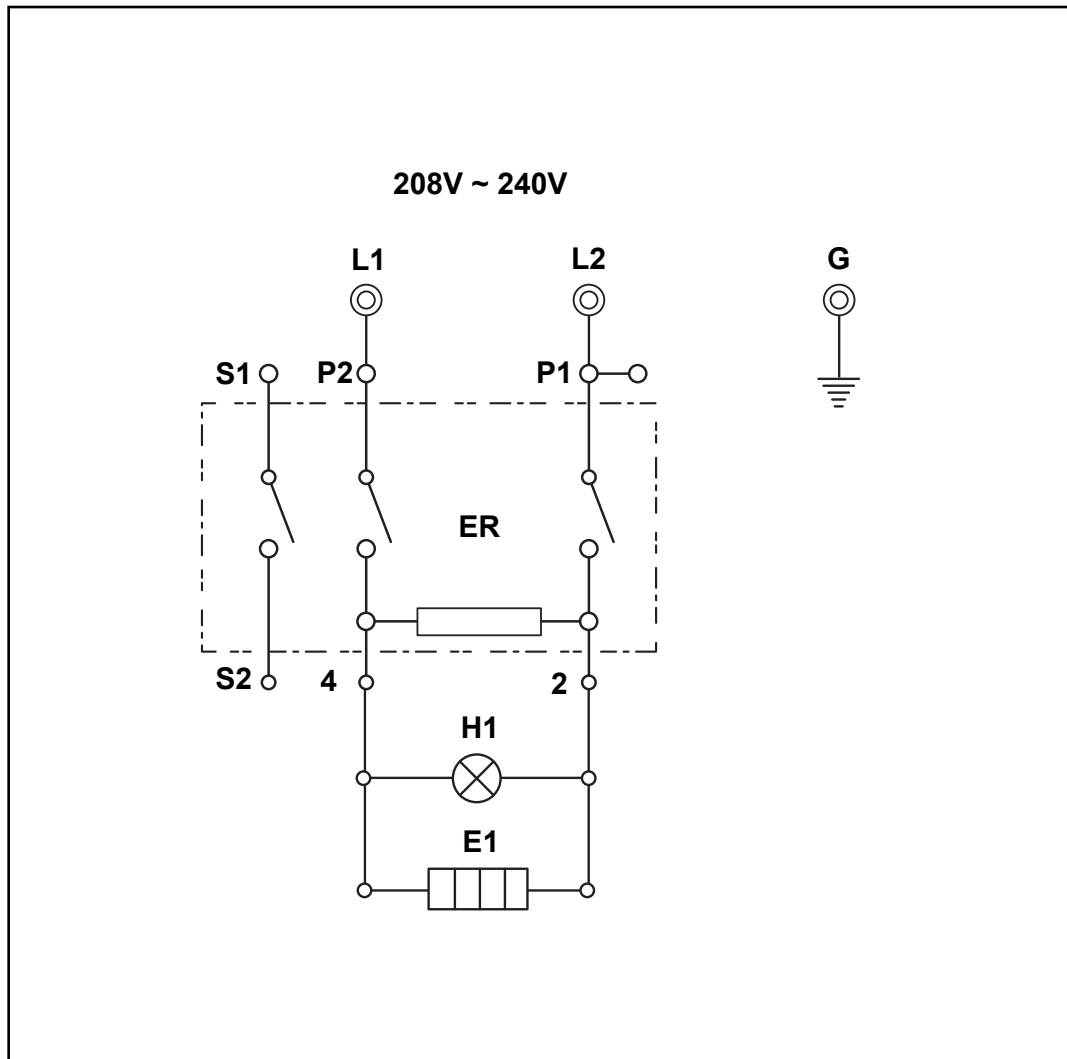
1. Arrêtez et débranchez l'appareil.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer..

	<b>AVERTISSEMENT</b>
	<b>Risque d'électrocution.</b> Empêchez toute infiltration d'eau et 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. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié.	

### REMARQUE :

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

3. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'extérieur de l'appareil.
4. Enlevez, nettoyez et essuyez la grille (D) et le plateau ramasse-miettes (C). Voir la figure 1.
5. Placez la grille (D) au support (E) situé à la hauteur souhaitée. La grille doit être à l'horizontale et dans la rainure centrale du support.

**SCHÉMA ÉLECTRIQUE - SALAMANDRE ~ 40700**


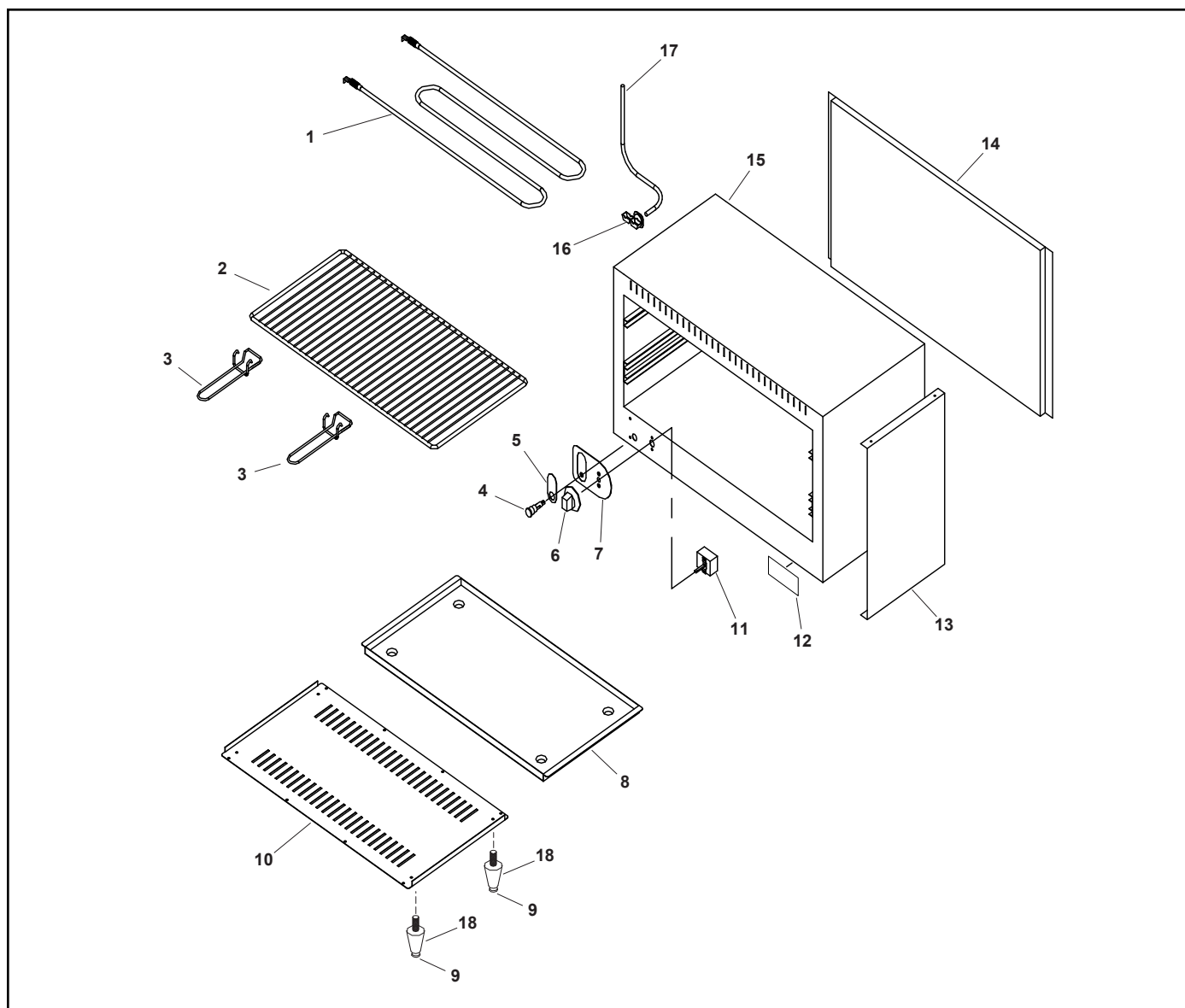
Légende	Référence	Description
ER	XSAA1011	Régulateur d'énergie
E1	XSAA0009	Élément chauffant, 208 - 240 V ~ 2800 W
H1	XAA0002	Voyant, 208 - 240 V, rouge

## LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES - SALAMANDRE ~ 40700

Légende	Référence	Description
1	XSAA0006	Élément chauffant, 208 - 240 V ~ 2800 W
2	XSAA0007	Étagère
3	Sans objet	Poignées
4	XAA0002	Voyant, 208 - 240 V, rouge
5	Sans objet	Face de voyant
6	XBMA7007	Bouton du sélecteur
7	XAA0009	Face en forme de D
8	XSAA0008	Plateau ramasse-miettes
9	Sans objet	Pied de calage

Légende	Référence	Description
10	Sans objet	Couvercle de base
11	XSAA1011	Régulateur d'énergie
12		Badge Vollrath
13	Sans objet	Couvercle latéral
14	Sans objet	Couvercle arrière
15	Sans objet	Cadre
16	Sans objet	Écrou
16	XCOA1013	Retenue de câble
17	XAA0006	Cordon d'alimentation, NEMA 6-15
18	XFTA0010	Pied (inclut Réf. 9)

## VUE ÉCLATÉE - SALAMANDRE ~ 40700



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

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an, sauf dispositions contraires ci-dessous. La garantie court sur 12 mois à partir de la date d'installation initiale. (Reçu de l'utilisateur final)

1. Compresseurs de réfrigération – La période de garantie est de 5 ans.
2. Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours.
3. Poêles et articles de cuisson à revêtement – La période de garantie est de 90 jours.
4. Système de rivets EverTite™ – La garantie couvre les rivets desserrés seulement, à vie.
5. Rampes chauffantes Cayenne® – La période de garantie est de 1 an, plus une période de 1 an supplémentaire sur les pièces des éléments chauffants seulement.
6. Plaques de cuisson à induction Ultra et Professional – La période de garantie est de 2 ans.
7. Plaques de cuisson à induction Mirage et Commercial – La période de garantie est de 1 an.
8. Postes de travail à induction ServeWell® – La période de garantie est de 1 an pour la table et de 2 ans pour les inducteurs.
9. Trancheurs – La période de garantie est de 10 ans pour les engrenages et de 5 ans pour les courroies.
10. Mélangeurs – La période de garantie est de 2 ans.
11. Des prolongations de garantie sont disponibles au moment de la vente.
12. Mélangeurs Boxer – Garantie-échange de 1 an.
13. Vollrath – produits Redco – La période de garantie est de 2 ans.
14. Gammes de produits Optio / Arkadia – La période de garantie est de 90 jours.
15. Tous les produits anti-adhésifs (poêles et surfaces) – La période de garantie est de 90 jours pour les surfaces anti-adhésives.

Tous les produits de la collection Jacob's Pride®, y compris les suivants, sont assortis d'une garantie à vie :

- Cuillères à servir une pièce certifiées NSF
- Ustensiles Spoodle® certifiés NSF
- Cuillères ultra-solides certifiées NSF avec manche ergonomique
- Cuillères à arroser ultra-solides certifiées NSF
- Pelles extra-robustes à manche ergonomique
- Pincés une pièce\*
- Louches une pièce extra-robustes\*
- Fouets à manche en nylon
- Écumoirs une pièce
- Batteries de cuisine Tribute®, Intrigue® et Classic Select®\*

\*La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement Kool-Touch®, les revêtements anti-adhésifs et les manches en silicone.

### Articles vendus sans garantie :

- Lames de hachoirs à viande
- Ampoules de fours à convection et présentoirs d'aliments chauds
- Joints de porte de four
- Vitre de porte de four
- Vitre de vitrine/présentoir d'aliments chauds
- Étalonnage et installation des équipements au gaz
- Lames de trancheuse / découpeuse en dés (préparation des aliments sur table) – Redco et Vollrath

## CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU TACITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE.

Comme seule responsabilité de la Vollrath Company LLC et seul recours de l'acheteur, en cas de violation de garantie, la Vollrath Company LLC réparera ou, au choix, remplacera le produit ou le composant défectueux, gratuitement, aux exceptions près ci-dessous :

- Pour les compresseurs de réfrigération et la seconde année de garantie sur les rampes chauffantes Cayenne® et les mixeurs, la Vollrath Company LLC fournira uniquement la pièce de rechange ou réparée et l'acheteur sera responsable de tous les frais de main-d'œuvre encourus pour l'exécution de la réparation ou du remplacement.
- Pour faire jouer la garantie, l'acheteur devra retourner à la Vollrath Company LLC tout produit (sauf les équipements au gaz à installation permanente) pesant moins de 50 kg (110 lbs.) ou situé à un rayon de plus de 80 km (50 miles) d'un technicien certifié désigné par la Vollrath Company LLC pour effectuer les réparations sous garantie. Si un technicien Vollrath ne peut être contacté, consultez le site Web pour y trouver un centre de SAV. (Pour le poids et les dimensions du produit, reportez-vous au catalogue de produits.)
- Aucun recours ne sera disponible pour des produits qui ont été endommagés par accident ou négligence, suite à une mauvaise installation, par manque de supervision ou d'installation adéquate, pour cause d'utilisation, d'installation ou d'utilisation incorrecte contraire aux instructions d'installation et d'utilisation ou pour d'autres causes ne résultant pas de vices de matériel ou de défauts de fabrication. À la demande de l'acheteur, la Vollrath Company LLC réparera ou remplacera ces produits pour un prix raisonnable.
- Aucun recours ne sera proposé pour les trancheuses dont la lame n'a pas été affûtée (voir les instructions d'affûtage dans le manuel d'utilisation)
- Aucun recours ne sera proposé pour les mixeurs endommagés suite au changement d'engrenages pendant le fonctionnement ou la surcharge de l'appareil, comme déterminé par un technicien certifié Vollrath.
- Tout travail sous garantie doit être autorisé à l'avance par la Vollrath Company LLC. Pour des détails sur la procédure de réclamation sous garantie, voir le mode d'emploi et les consignes de sécurité fournies avec chaque produit.
- Aucun recours ne sera proposé pour un produit retourné qui s'avère conforme aux spécifications.
- Aucun recours ne sera proposé pour une garantie non enregistrée comme indiqué ci-dessous.

### LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

**LA VOLLRATH COMPANY LLC NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES DE TOUTE SORTE, SUR LA BASE D'UNE NÉGLIGENCE OU AUTRE DÉLIT CIVIL, VIOLATION DE GARANTIE OU TOUT AUTRE PRINCIPE.**

## PROCÉDURE DE GARANTIE

Pour tous les appels de service sous garantie, la procédure et les informations suivantes sont obligatoires :

- Toutes les demandes sous garantie commenceront par un appel à l'assistance technique Vollrath (800-628-0832).
- Un professionnel de l'assistance technique essaiera de diagnostiquer le problème et fournira des détails sur la marche à suivre.
- Numéro de la personne qui appelle
- Adresse, ville et code postal
- Numéros de modèle et de série
- Date et justificatif (reçu) d'achat
- Nom du revendeur chez qui l'appareil a été acheté

REMARQUE : Vollrath n'acceptera pas les produits envoyés si la procédure correcte n'a pas été suivie.

**Important :**

POUR FAIRE UNE DEMANDE SOUS GARANTIE, VOUS DEVEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

## ENREGISTREZ VOTRE GARANTIE AUJOURD'HUI

EN LIGNE : Enregistrez votre produit en ligne sans attendre sur [www.Vollrathco.com](http://www.Vollrathco.com)

PAS D'ACCÈS AU WEB : Si vous n'avez pas accès au Web, enregistrez-la en remplissant le formulaire d'enregistrement à envoyer par fax au bureau Vollrath Co. LLC du pays d'achat.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE			
NOM DE L'ENTREPRISE			
NOM DU PRINCIPAL CONTACT		COURRIEL	
ADRESSE			
VILLE	PROVINCE	CODE POSTAL	
PAYS	TÉLÉPHONE	FAX	
MODEL		NUMÉRO D'ARTICLE	
NUMÉRO DE SÉRIE	<input type="text"/>	-	<input type="text"/>
TYPE DE L'ENTREPRISE			
<input type="checkbox"/> Restaurant à service limité	<input type="checkbox"/> Restaurant à service complet	<input type="checkbox"/> Bars et tavernes	<input type="checkbox"/> Supermarché
<input type="checkbox"/> Libre-service	<input type="checkbox"/> Divertissement	<input type="checkbox"/> Hôtel/hébergement	<input type="checkbox"/> Companies aériennes
<input type="checkbox"/> Entreprises/industrie	<input type="checkbox"/> Écoles primaires/secondaires	<input type="checkbox"/> Universités	<input type="checkbox"/> Hôpitaux
<input type="checkbox"/> Soins au long cours	<input type="checkbox"/> Maison de repos	<input type="checkbox"/> Armée	<input type="checkbox"/> Prisons
MOTIF DE SÉLECTION DE NOTRE PRODUIT			
<input type="checkbox"/> Apparence	<input type="checkbox"/> Restaurant à service complet	<input type="checkbox"/> Disponibilités	<input type="checkbox"/> Recomman. du vendeur
<input type="checkbox"/> Libre-service	<input type="checkbox"/> Divertissement	<input type="checkbox"/> Prix	<input type="checkbox"/> Marque
AIMERIEZ-VOUS RECEVOIR LE CATALOGUE DE NOS GAMMES COMPLÈTES ET RESTER DANS NOTRE FICHER D'ADRESSES ?			<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non





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

The Vollrath Company, L.L.C.  
1236 North 18th Street  
Sheboygan, WI 53081-3201  
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830  
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832  
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

© 2013The Vollrath Company, L.L.C.