

Manuel d'utilisation

RÉCHAUD CAYENNE[®] AVEC ÉVACUATION



Article	Description	Tension	Watts	A	Fiche
72958	Réchaud Cayenne [®] avec évacuation	230	1200	5,2	UK
72959	Réchaud Cayenne [®] avec évacuation	230	1200	5,2	Shuko

Merci d'avoir acheté cet appareil Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. 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.
- 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.
- 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 eau.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.

FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné au maintien des bacs à aliments chauds à des températures de service sûres. Cet appareil n'est pas destiné à la cuisson de produits alimentaires crus. Avant d'utiliser cet appareil, il doit être minutieusement nettoyé et essuyé. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

DÉBALLAGE ET INSTALLATION INITIALE

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

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Placez l'appareil à l'endroit souhaité.

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES



Figure 1. Caractéristiques et commandes

- A** **SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE.** Permet de régler la température du bac. Plus le nombre est élevé, plus la température est haute, et inversement. Ce thermostat sert aussi d'interrupteur de marche/arrêt.
- B** **VOYANT D'ALIMENTATION.** S'allume quand l'appareil est sous tension.
- C** **ROBINET DE VIDANGE.** Permet de vider l'eau du bac.

MODE D'EMPLOI

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

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

1. Ajoutez de l'eau fraîche claire jusqu'au niveau correct, soit à 2,5 cm environ ou 3,8 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.

REMARQUE :

Si vous utilisez des bacs de taille fractionnaire, des barres intermédiaires devront être utilisées pour éviter la fuite de vapeur entre les bacs.

3. Préchauffez l'eau dans les compartiments en les couvrant de bacs à aliments vides ou de couvercles, puis allumez l'appareil et tournez le sélecteur (A) au réglage maximum. Préchauffez pendant 15 minutes.
4. Placez le bac contenant le produit alimentaire chaud (plus de 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 liée à la sécurité des aliments :

Surveillez de près la température des aliments pour maintenir la sécurité des aliments. Les services d'hygiène publique des États-Unis préconisent le maintien des aliments chauds à 60 °C minimum pour éviter la prolifération des bactéries. Maintenez l'eau et la température au niveau correct. Enlevez périodiquement le bac contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau au besoin.

1. Maintenez le niveau d'eau au repère ou quasiment. Enlevez périodiquement (toutes les 2 heures environ) le bac contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau chaude au besoin. Certains modèles sont équipés d'un voyant de niveau d'eau bas (B) qui s'allume quand le niveau d'eau est bas.

Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil :

1. Tournez le sélecteur de température (A) sur position OFF et débranchez l'appareil. Lorsque vous retirez des bacs à aliments chauds de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau.
3. Placez un récipient adapté juste sous le robinet de vidange (C). Tournez le levier d'ouverture/fermeture en position ouverte en surveillant le débit de liquide qui finit dans le récipient. Usez de prudence pour éviter les déversements pouvant causer des glissades. Tournez le levier d'ouverture/fermeture en position fermée avant que le récipient ne soit plein. Jetez l'eau de vidange. Reprenez cette procédure au besoin.
4. Suivez la section NETTOYAGE de ce manuel.

NETTOYAGE

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

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

REMARQUE :

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

1. Débranchez l'appareil.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

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

REMARQUE :

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

1. Tournez le sélecteur de température (A) sur position OFF et débranchez l'appareil. Lorsque vous retirez des bacs à aliments chauds de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau.
3. Placez un récipient adapté juste sous le robinet de vidange (C). Tournez le levier d'ouverture/fermeture en position ouverte en surveillant le débit de liquide qui finit dans le récipient. Usez de prudence pour éviter les déversements pouvant causer des glissades. Tournez le levier d'ouverture/fermeture en position fermée avant que le récipient ne soit plein. Jetez l'eau de vidange. Reprenez cette procédure au besoin.
4. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'intérieur du compartiment et l'extérieur de l'appareil.

TABLEAU DE DÉPANNAGE

Problème	La cause en est peut-être	Mesure corrective
Le voyant d'alimentation ne s'allume pas.	Thermostat défectueux.	Remplacez le thermostat.
	Voyant en panne.	Remplacez le voyant.
Le voyant s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas.	Élément chauffant en panne.	Remplacez l'élément chauffant.
	Thermostat en panne.	Remplacez le thermostat.
L'appareil ne chauffe pas assez.	Trop d'eau dans le compartiment.	Ramenez l'eau au niveau correct.
L'appareil se trouve vite à court d'eau.	Vous n'utilisez pas les barres intermédiaires avec les bacs de taille partielle ou de forme spéciale.	Utilisez les barres intermédiaires.

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.

VOLLRATH Service Technique • 1-800-628-0832

LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES - RÉCHAUD CAYENNE® AVEC ÉVACUATION ~ 72958 ET 72959

Reference	Description
23968-1	ÉTIQUETTE DE PANNEAU DE COMMANDE
23969-1	L'ÉLÉMENT CHAUFFANT, 1200 Watts, 230V
23970-1	THERMOSTAT
23971-1	BOUTON DU THERMOSTAT
23972-1	BASE DE BOUTON DU THERMOSTAT
23973-1	VOYANTS (VERT)
23974-1	THERMORUPTEUR
23975-1	ROBINET DE VIDANGE
23976-1	JOINT DE VIDANGE
23978-1	THERMORUPTEUR



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)

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 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 élément 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. | <p>Tous les produits de la collection Jacob's Pride,® y compris les suivants, sont assortis d'une garantie à vie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuillères à servir une pièce certifiées NSF • Ustensiles Spoodle® certifiées NSF • Cuillères ultra-solides certifiées NSF avec manche ergonomique • Cuillères à arroser ultra-solides certifiées NSF • Pelles extra-robustes à manche ergonomique • Pinces une pièce* • Louches une pièce extra-robustes* • Fouets à manche en nylon • Écumoirs une pièce • Batteries de cuisine Tribute®, Intrigue® et Classic Select®* <p>*La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement Kool-Touch®, les revêtements anti-adhésifs et les manches en silicone.</p> |
|--|--|

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 TAÇITE, 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. A 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 (800-354-1970).
- 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

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

MODÈLE

NUMÉRO D'ARTICLE

NUMÉRO DE SÉRIE

- -

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 ? Oui Non

FRANÇAIS



www.vollrathco.com

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

Standard : 800.628.0830
Fax : 800.752.5620

Service technique : 800.628.0832
Service fax : 920.459.5462

Service clientèle Canada :
800.695.8560

© 2012 The Vollrath Company, L.L.C.

