

Manuel d'utilisation

RÉCHAUD ROND ENCASTRABLE MODULAIRE



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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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

REMARQUE

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

Pour votre sécurité !

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

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

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

FONCTION ET OBJET

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

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

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

DÉBALLAGE ET INSTALLATION INITIALE

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

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

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

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

REMARQUE

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

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

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES



Figure 1. Caractéristiques et commandes

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

MODE D'EMPLOI

	⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution. Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. N'utilisez pas de cordon d'alimentation endommagé.
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.	

	⚠ 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, 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. Vérifiez le robinet de vidange (A) pour vous assurer qu'il est en position FERMÉE pour éviter la vidange d'eau. Le robinet est en position FERMÉE quand la poignée du robinet forme un T avec le corps du robinet.
2. Remplissez le compartiment d'eau fraîche et claire jusqu'au repère de niveau correct. Le niveau correct se situe à 2.5 cm (1 po) environ du fond. Toujours maintenir le niveau d'eau dans le compartiment. Ne remplissez pas trop. Le fonctionnement de l'appareil avec le compartiment à sec risque de réduire sa durée de vie.
3. Préchauffez l'eau dans les compartiments en les couvrant avec des bacs à aliments vides ou des couvercles. Allumez l'appareil en réglant le thermostat (B) au maximum ou en plaçant l'interrupteur de marche/arrêt (D) en position **ON** et en réglant le thermostat (B) au maximum. Préchauffez pendant 45 minutes.
4. Placez le bac contenant le produit alimentaire chaud [plus de 60 °C (140 °F)] 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 (140 °F) minimum pour éviter la prolifération des bactéries. Maintenez l'eau et la température au niveau correct. Enlevez périodiquement le bac contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau au besoin.

En cours d'utilisation :

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.

Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil :

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

NETTOYAGE

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

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

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. Mettez le thermostat (B) à zéro, mettez l'interrupteur (D, sur certains modèles) en position **OFF** et débranchez l'appareil. Lorsque vous retirez des bacs à aliments chauds de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
2. 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.
3. Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau.

	⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution. Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. N'utilisez pas de cordon d'alimentation endommagé.
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.	

4. Ouvrez le robinet de vidange et videz l'appareil de son eau. Le robinet est en position OUVRETE quand la poignée du robinet est alignée sur le corps du robinet.
5. 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.
6. Fermez le robinet de vidange. Tournez le robinet en position FERMÉE - la poignée du robinet forme un T avec le corps du robinet.

TABEAU DE DÉPANNAGE

Problème	La cause en est peut-être	Mesure corrective
L'appareil ne chauffe pas à la température correcte ou à une température élevée.	Tension d'alimentation basse ou incorrecte.	Vérifiez si la tension nominale de l'appareil correspond à la tension d'alimentation. Sinon, demandez à un électricien qualifié d'installer une alimentation de la tension correcte.
	Pas d'eau ou niveau d'eau incorrect.	Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correct.

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 • 1-800-628-0832



REMARQUES

FRANÇAIS

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
- Pincettes 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

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

- -

TYPE DE L'ENTREPRISE

☐ Restaurant à service limité

☐ Restaurant à service complet

☐ Bars et tavernes

☐ Supermarché

☐ Libre-service

☐ Divertissement

☐ Hôtel/hébergement

☐ Companies aériennes

☐ Entreprises/industrie

☐ Écoles primaires/secondaires

☐ Universités

☐ Hôpitaux

☐ Soins au long cours

☐ Maison de repos

☐ Armée

☐ Prisons

MOTIF DE SÉLECTION DE NOTRE PRODUIT

☐ Apparence

☐ Restaurant à service complet

☐ Disponibilités

☐ Recomman. du vendeur

☐ Libre-service

☐ Divertissement

☐ Prix

☐ Marque

AIMERIEZ-VOUS RECEVOIR LE CATALOGUE DE NOS GAMMES COMPLÈTES ET RESTER DANS NOTRE FICHIER D'ADRESSES ?

☐ Oui

☐ Non



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

Services techniques : 800.628.0832
Service fax : 920.459.5462

Service Canada : 800.695.8560

Standard : 800.628.0830
Fax : 800.752.5620

© 2010 The Vollrath Company, L.L.C.

