

# Manuel d'utilisation

## MARMITE DE REMISE EN TEMPÉRATURE CAYENNE®



| Modèle  | Description   | V   | W    | A  | Fiche |
|---------|---|-----|------|----|-------|
| 7217210 | Marmite 11 qt (10,4 l), remise en température, finition naturelle | 120 | 1450 | 12 | 5-15P |
| 7217235 | Marmite 11 qt (10,4 l), remise en température, finition verte     | 120 | 1450 | 12 | 5-15P |
| 7217250 | Marmite 11 qt (10,4 l), remise en température, finition blanche   | 120 | 1450 | 12 | 5-15P |
| 7217255 | Marmite 11 qt (10,4 l), remise en température, finition rouge     | 120 | 1450 | 12 | 5-15P |
| 7217260 | Marmite 11 qt (10,4 l), remise en température, finition noire     | 120 | 1450 | 12 | 5-15P |
| 7217710 | Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition naturelle   | 120 | 1450 | 12 | 5-15P |
| 7217735 | Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition verte       | 120 | 1450 | 12 | 5-15P |
| 7217750 | Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition blanche     | 120 | 1450 | 12 | 5-15P |
| 7217755 | Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition rouge       | 120 | 1450 | 12 | 5-15P |
| 7217760 | Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition noire       | 120 | 1450 | 12 | 5-15P |

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. 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

This equipment is intended to rethermalize containers of refrigerated, previously cooked food and hold containers of hot food at safe serving temperatures. 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

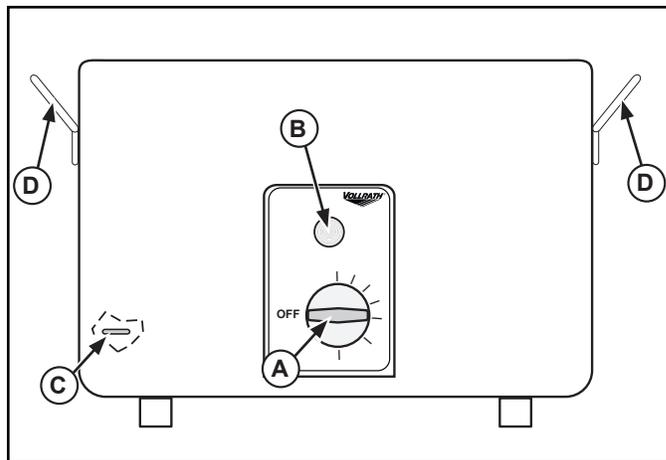


Figure 1. Caractéristiques et commandes

- 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 MARCHÉ / ARRÊT.
- B** **VOYANT.** S'allume quand le compartiment est en mode Chauffe.
- C** **REPÈRE DE NIVEAU D'EAU.** Indique le niveau d'eau correct.
- D** **POIGNÉES.** Permettent de soulever, transporter et déplacer l'appareil.

## MODE D'EMPLOI

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

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

1. Remplissez le compartiment d'eau fraîche et claire jusqu'au repère de niveau correct (C). Le niveau correct correspond à 5 tasses d'eau environ. Ne remplissez pas trop. Voir la figure 1.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.



### Remise en température d'aliments réfrigérés préalablement cuits :

1. Préchauffez l'eau dans le compartiment en le fermant avec un bac à aliments vides, puis tournez le sélecteur (A) au réglage maximum. Préchauffez pendant 15 minutes.
2. Placez le bac de produit alimentaire froid approprié à remettre en température dans l'appareil. Voir la précaution sur la sécurité des aliments.
3. Durant le processus de remise en température, surveillez de près la température des aliments pour vous assurer qu'elles sont sûres.

#### REMARQUE :

**Pour atteindre la température sûre requise pour les aliments le plus vite possible, n'ajoutez pas d'eau ou n'enlevez de bac contenant des aliments durant le processus de remise en température.**

4. 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 140 °F (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.**

5. Après la remise en température, tout produit alimentaire ajouté doit être à plus de 60 °C (140 °F). N'ajoutez pas d'aliments froids à des aliments montés à température.

### Maintien au chaud de plats chauds :

1. Préchauffez l'eau dans le compartiment en le fermant avec un bac à aliments vides, puis tournez le sélecteur (A) au réglage maximum. Préchauffez pendant 15 minutes.
2. Placez le bac contenant le produit alimentaire chaud (plus de 60 °C (140 °F) dans l'appareil préchauffé.
3. 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.

### En cours d'utilisation :

4. 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.

### DÉPANNAGE

| Problème  | La cause en est peut-être.....   | Mesure corrective                |
|---|----------------------------------|----------------------------------|
| 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. |

### 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 de réparation Induction de VOLLRATH • 1-800-825-6036 (USA) or [www.vollrathco.com](http://www.vollrathco.com)

### 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 le bac à aliment chaud 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. Soulevez ou transportez l'appareil par ses poignées (D) jusqu'à un autre endroit pour jeter l'eau. Videz-le avec précaution dans un récipient adapté ou un évier.
4. Suivez la section NETTOYAGE de ce manuel.

### NETTOYAGE

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

#### 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.

#### 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 le bac à aliment chaud 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. Soulevez ou transportez l'appareil par ses poignées (D) jusqu'à un autre
4. Jetez l'eau.
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.

## 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 élément chauffants seulement.
6. Plaques de cuisson à induction Ultra, Ultra Fajita, Mirage® Pro et Professional – La période de garantie est de 2 ans.
7. Plaques de cuisson à induction Mirage®, Mirage® Cadet, Mirage® Fajita 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. Trancheuses – La période de garantie est de 10 ans pour les engrenages et de 5 ans pour les courroies.
10. Mixeurs – La période de garantie est de 2 ans.
11. Des prolongations de garantie sont disponibles au moment de la vente.
12. Vollrath – produits Redco – La période de garantie est de 2 ans.
13. Gamme de produits Optio / Arkadia – La période de garantie est de 90 jours.
14. 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 monobloc 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 monobloc\*
- Louches monobloc extra-robustes\*
- Fouets à manche en nylon
- Écumoirs monobloc
- 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
- Étalonage 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 ou situé à un rayon de plus de 80 km 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.
- Nom et numéro de la personne qui appelle
- Nom de société, 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 garantie 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 FICHIER 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

© 2010 The Vollrath Company, L.L.C.

