



Outperform every day.™

Operator's Manual

Cayenne® Electric Flattop Griddle



SAFETY PRECAUTIONS

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

WARNING

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

CAUTION

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

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

WARNING

Fire, Injury, Death Hazard

Correct precautions, procedures and regulations for usage must be followed. Operation and safety training is necessary for all users of this equipment.

Item No.	Model No.	Description
40715	FTA7016	14" Griddle
40716	FTA8024	24" Griddle
40717	FTA8036	36" Griddle

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

- Use only grounded electrical outlets that match the voltage on the nameplate.
- Use the equipment in a flat, level position.
- Do not use an extension cord with this equipment.
- Let equipment cool before moving.
- Do not spray the controls or outside of the equipment with liquids.
- Do not clean the equipment with steel wool.
- Keep the equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate the equipment unattended.
- Do not operate the equipment in public areas and/or around children.
- The equipment may be hot, even though the pilot light is not illuminated.
- Do not operate the equipment if it is damaged or is malfunctioning.

Function and Purpose

This equipment is intended to be used for contact grilling food in commercial foodservice operations only. It is not intended for household, industrial or laboratory use.

Please register your product at Vollrath.com/Warranty

© 2017 The Vollrath Company L.L.C.

Part No. 2350015-1 ml 1/17/17

INSTALLATION

	WARNING
	Fire, Injury, Death Hazard
	This equipment must be installed by a qualified installer in accordance with all federal, state and local codes. Failure to install this equipment properly can result in injury or death.

Applicable Codes and Standards

United States

Vollrath recommends all commercial cooking equipment be provided with a ventilation system in compliance with NFPA96.

- Cooking equipment that uses or produces grease (e.g. fryer, griddle), must be provided with hoods that are designed to capture grease and provide fire protection.
- Equipment must be installed in accordance with the requirements and approval of the AHJ “Authority Having Jurisdiction.”

Clearance and Environment Requirements

This equipment must be placed on a surface that is non-combustible. Adjacent surfaces must also be non-combustible. Do not place any items under the equipment.

Unpacking

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. Save the original packaging. Use this packing to ship the product if repairs are needed.

Install the Included Legs


The included legs must be installed. Operating the equipment without the legs could damage the equipment and create a fire hazard.

FEATURES AND CONTROLS



- A Temperature Control Dial.** Sets the temperature of the heating surface. The “0” position is off.
- B Pilot Light.** Indicates the surface is heating. The light will turn off when the griddles reaches the set temperature. The light will cycle on and off as equipment heats to maintain temperature. This is not a power indicator light.
- C Drip Trough.** Opening on the front of the grill allows grease or oil to drain to the drip tray.
- D Griddle Plate.** Cooking surface.
- E Drip Tray.** A container under the drip trough that collects grease and oil from the grease trough.
- F Adjustable Leg.** Supports the equipment. Used to level the equipment.

BEFORE FIRST USE

	CAUTION
	Burn Hazard
	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 using, the equipment it must be thoroughly cleaned, burned-in and seasoned.

Clean the Griddle

1. Use a food grade cleaner to remove the protective coating from the griddle surface.


Burn-in the Griddle

1. Turn the temperature to the maximum setting.
2. Allow the griddle to heat for 30 minutes. Smoke may appear due to the heating elements burning-in. This is normal.
3. After the 30 minute burn-in period the equipment is ready for use.

Season the Griddle

1. Allow the griddle to cool or heat to approximately 200° F.
2. Rub cooking oil or similar onto the griddle with a clean cloth.
3. Heat the griddle to 350 – 400° F and allow it to operate for approximately 30 minutes.
4. Turn the temperature down to approximately 200° F and allow the surface to cool to the set temperature.
5. Use a clean cloth to remove any excess oil and wipe the griddle clean.
6. Repeat the process.


OPERATION


	CAUTION Burn Hazard 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.
---	---

Cooking

1. Verify the drip tray is in place.
2. Turn temperature control to the desired temperature and preheat the griddle for 15 minutes.
3. Cook the food.
4. Empty the drip tray periodically to ensure it does not overflow.
5. Do not allow oil or grease to build up on the griddle. Wipe down cooking plates to prevent carbon build-up which could affect the performance of the griddle.
6. Allow the equipment to cool at the end of each cooking cycle.

CLEANING

	WARNING Electrical Shock Hazard 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.
---	--

	CAUTION Burn Hazard 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.
---	---

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

NOTICE: Do not clean the equipment with steel wool.

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

NOTICE: Do not use cleaning chemicals or soaps as these can be absorbed by the surface and/or seep into the perimeter of the griddle and affect the flavor of the food. If necessary, use only clean water, oil, and/or a food grade degreaser for the cleaning process.

Daily

1. While the griddle is hot (approximately 300° F), scrub the griddle clean with a grill brush or grill brick.
2. Remove and empty the grease container, clean the grease trough and exterior of the unit.
3. Allow the griddle to cool.
4. If necessary, apply a thin coating of cooking oil to prevent corrosion.

Weekly

1. Perform the daily cleaning process. Do not apply oil to the griddle.
2. Allow the griddle to cool completely.
3. Thoroughly clean the griddle plate with a food-grade degreaser.
4. Season the griddle. See "Season the Griddle" on page 2.

NOTICE: Do not allow the griddle to remain unseasoned or without a thin coating of cooking oil to prevent corrosion.

TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Pilot light does not illuminate when the temperature is increased	Equipment is not plugged in	Plug-in the equipment.
	Pilot light malfunction	Replace the pilot light.
Pilot light illuminates but the equipment does not heat	Thermostat control malfunction	Replace the thermostat control.
	Heating element malfunction	Replace heating element.

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on Vollrath.com.

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

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

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

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

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

For complete warranty information, product registration and new product announcement, visit www.vollrath.com.

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

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

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

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

Plancha de comptoir électrique Cayenne®



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

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

No d'art.	No modèle	Description
40715	FTA7016	Plancha 14 po (35,6 cm)
40716	FTA8024	Plancha 24 po (61 cm)
40717	FTA8036	Plancha 36 po (91,4 cm)

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 indiquée sur la plaque signalétique.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.
- Tenez l'appareil et le 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 permet de faire griller les aliments au contact dans les opérations de restauration commerciales seulement. Non prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.



AVERTISSEMENT

Risque de départ de feu, blessures ou danger de mort
Les précautions, procédures correctes et les réglementations doivent être suivies. Une formation à l'utilisation et à la sécurité est nécessaire pour tous les utilisateurs de cet appareil.

INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Risque de départ de feu, blessures ou danger de mort
Cet appareil doit être installé par un installateur qualifié conformément à tous les codes locaux, provinciaux et nationaux. L'installation inadéquate de l'appareil peut causer des blessures, voire la mort.

Codes et normes applicables

États-Unis

Vollrath recommande que tous les équipements de cuisine commerciale soient fournis avec un système de ventilation conformément à NFPA96.

- Les équipements de cuisine qui utilisent ou produisent de la graisse (par ex. friteuse, plancha) doivent être fournis avec des hottes aspirantes conçues pour capturer la graisse et protéger du feu.
- Ils doivent être installés conformément aux exigences et à l'approbation de l'autorité ayant juridiction.

Dégagement et environnement

Cet appareil doit être placé sur une surface non combustible. Les surfaces adjacentes doivent aussi être non combustibles. N'entravez pas la circulation d'air. Ne placez rien sous l'appareil.

Déballage

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. Conservez l'emballage d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

Installez les pieds fournis

Les pieds inclus doivent être installés. L'utilisation de l'appareil sans ses pieds risque de l'endommager et de causer un départ de feu.

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES



- A Cadran du thermostat.** Permet de régler la température de la surface chauffante. À la position 0, l'appareil est arrêté.
- B Voyant.** Indique que la surface chauffe. Le voyant s'éteint lorsque la plancha atteint la température de consigne. Le voyant s'allume et s'éteint pendant que l'appareil chauffe pour maintenir la température. Ce n'est pas un voyant de marche/arrêt.
- C Gorge ramasse-gouttes.** Ouverture située sur l'avant de la plancha pour évacuer la graisse ou l'huile jusque dans la lèchefrite.
- D Plaque de plancha.** Surface de cuisson.
- E Lèchefrite.** Godet sous la gorge ramasse-gouttes qui collecte la graisse et l'huile qui s'écoule de la gorge.
- F Pied réglable.** Soutient l'appareil. Permet de caler l'appareil.

PREMIÈRE UTILISATION



ATTENTION

Risque de brûlure.

Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.

Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez-le minutieusement et rodez-le.

Nettoyage de la plancha

1. Utilisez un nettoyant de qualité alimentaire pour enlever le revêtement de protection de la surface de la plancha.

Rodage de la plancha

1. Tournez le thermostat au réglage maximum.
2. Laissez chauffer la plancha pendant 30 minutes. Vous pourrez remarquer de la fumée causée par les éléments chauffants durant le rodage. Ceci est normal.
3. Après un rodage de 30 minutes, l'appareil est prêt à l'emploi.

Conditionnement de la plancha

1. Laissez refroidir ou faites chauffer la plancha à 200 °F (93 °C) environ.
2. Enduisez la plancha d'huile de cuisson ou d'un produit similaire avec un chiffon propre.
3. Faites chauffer la plancha entre 350 – 400 °F (177 et 204 °C) et laissez-la fonctionner pendant une trentaine de minutes.
4. Baissez le thermostat à 200 °F (93 °C) environ et laissez refroidir la surface à la température de consigne.
5. Utilisez un chiffon propre pour enlever l'excès d'huile et essuyer la plancha.
6. Répétez la procédure.


MODE D'EMPLOI


	ATTENTION Risque de brûlure. Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.
---	--

Cuisson

1. Vérifiez si la lèchefrite est en place.
2. Tournez le thermostat à la température souhaitée et préchauffez la plancha pendant 15 minutes.
3. Faites cuire les aliments.
4. Videz périodiquement la lèchefrite pour vous assurer qu'elle ne déborde pas.
5. Ne pas laisser d'huile ou de graisse s'accumuler sur la plancha. Essuyez les plaques de cuisson pour éviter les dépôts carbonisés susceptibles de nuire à la performance de la plancha.
6. À la fin de chaque cycle de cuisson, laissez refroidir l'appareil.

NETTOYAGE

	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. 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.
---	---

	ATTENTION Risque de brûlure. Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.
---	--

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

AVIS : Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.

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

AVIS : N'utilisez pas de produits chimiques nettoyants ou savons dans la mesure où ils peuvent être absorbés par la surface et/ou pénétrer dans le périmètre de la plancha et compromettre le goût des aliments. Si nécessaire, utilisez seulement de l'eau claire, de l'huile et/ou un dégraissant alimentaire pour nettoyer.

Tous les jours

1. Frottez la plancha brûlante (300 °F environ) avec une brosse spéciale pour gril ou brique à gril.
2. Enlevez et videz le récipient à graisse, nettoyez la gorge à graisse et l'extérieur de l'appareil.
3. Laissez refroidir la plancha.
4. Si nécessaire, appliquez une fine pellicule d'huile de cuisson pour éviter la corrosion.

Une fois par semaine

1. Procédez au nettoyage quotidien. N'appliquez pas d'huile sur la plancha.
2. Laissez refroidir complètement la plancha.
3. Nettoyez minutieusement la plaque de la plancha avec un dégraissant de qualité alimentaire.
4. Conditionnez la plancha. Voir « Conditionnement de la plancha », à la page 2.

AVIS : Ne laissez pas la plancha sans conditionnement ou mince pellicule d'huile alimentaire pour empêcher la corrosion.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Le voyant ne s'allume pas lorsque la température est montée.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez-le.
	Voyant en panne	Remplacez le voyant.
Le voyant s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas.	Thermostat en panne	Remplacez le thermostat.
	Élément chauffant en panne	Remplacez l'élément chauffant.

RÉPARATION

Les pièces de remplacements sont disponible au Vollrath.com. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer le réchaud à induction ou 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.

Lorsque vous contacterez le service de réparation professionnel, tenez-vous prêt à fournir le numéro de modèle, le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

GARANTIE DE LA VOLLRATH CO. L.L.C

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

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons sauf indication contraire dans notre déclaration complète de garantie. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu.

Pour des informations complètes sur la garantie, l'enregistrement des produits et l'annonce de nouveaux produits, consultez www.vollrath.com.

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

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+311161870005

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

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



Outperform every day.™

Manual del operador

Plancha eléctrica de superficie plana Cayenne®



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.

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



ADVERTENCIA

Peligro de incendio, lesiones o la muerte

Se deben acatar las precauciones, procedimientos y reglamentos de uso correctos. Todos los usuarios de este equipo deben contar con entrenamiento de seguridad y operación.

Núm. de artículo	Núm. de modelo	Descripción
40715	FTA7016	Plancha de 14" (35,6 cm)
40716	FTA8024	Plancha de 24" (61 cm)
40717	FTA8036	Plancha de 36" (91,4 cm)

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

- Enchúfelo sólo en tomacorrientes o circuitos con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- Use el equipo en posición plana y nivelada.
- No use un cable de extensión con este equipo.
- Deje que se enfríe antes de trasladarlo.
- No rocíe con líquidos los controles ni la parte externa del equipo.
- No lo limpie con lana de acero.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No lo deje 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 indicadora esté apagada.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente.

Función y propósito

Este equipo está exclusivamente diseñado para asar los alimentos por contacto en operaciones comerciales de servicio de comidas. No está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

INSTALACIÓN



ADVERTENCIA

Peligro de incendio, lesiones o la muerte

Este equipo debe instalarse personal calificado de acuerdo con todos los códigos federales, estatales y locales. El no instalar correctamente este equipo puede causar lesiones graves o letales.

Códigos y normas aplicables

Estados Unidos

Vollrath recomienda que todos los equipos de cocina comercial se proporcionen con un sistema de ventilación que cumpla la norma NFPA96.

- El equipo de cocina que utiliza o produce grasa (p. ej., freidora, plancha), debe proporcionarse con campanas diseñadas para captar la grasa y brindar protección contra incendios.
- El equipo debe instalarse de acuerdo con los requisitos y la aprobación de la autoridad competente (AHJ).

Requisitos ambientales y distanciado

Este equipo debe colocarse sobre una superficie incombustible. Las superficies adyacentes también deben ser incombustibles. No bloquee el flujo de aire. No coloque nada debajo del equipo.

Desembalado

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. Conserve el embalado original. Deberá utilizarlo para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

Instale las patas que se incluyen

Deben instalarse las patas incluidas. El operar el equipo sin las patas podría dañarlo y crear un peligro de incendio.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A Control de temperatura.** Fija la temperatura de la superficie de calentamiento. La posición de "0" corresponde a apagado.
- B Luz indicadora.** Indica que la superficie se está calentando. Se apagará cuando la plancha haya alcanzado la temperatura fijada. La luz se encenderá y apagará a medida que el equipo se calienta para mantener la temperatura. Esta no es una luz indicadora de suministro.
- C Canaleta de goteo.** Abertura situada en la parte delantera de la plancha para drenar la grasa o el aceite en la bandeja de goteo.
- D Placa de la plancha.** Superficie de cocción.
- E Bandeja de goteo.** Recipiente debajo de la canaleta de goteo que recoge el aceite y la grasa proveniente de dicha canaleta.
- F Pata ajustable.** Soporta el equipo. Se usa para nivelarlo.

ANTES DEL PRIMER USO



PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras

Las superficies y alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua en la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.

Antes de usarlo, el equipo debe limpiarse completamente, someterse a un calentamiento inicial y sazonarse.

Limpie la plancha

1. Use un limpiador apto para alimentos a fin de quitar la película protectora de la superficie de la plancha.


Caliente inicialmente la plancha

1. Gire el control de temperatura al ajuste máximo.
2. Deje que la plancha se caliente durante 30 minutos. Puede que vea salir humo debido al calentamiento inicial de los elementos calefactores. Esto es normal.
3. Tras los 30 minutos de este calentamiento inicial, el equipo estará listo para usarse.

Sazone la plancha

1. Deje que la plancha se enfríe o caliente a unos 200° F.
2. Frote aceite de cocina o un producto similar sobre la plancha con un paño limpio.
3. Caliente la plancha a 350 – 400° F (177– 204° C) y déjela funcionar durante unos 30 minutos.
4. Gire el control de temperatura hasta aproximadamente 200° F (93° C) y deje que la superficie se enfríe hasta la temperatura fijada.
5. Use un paño limpio para eliminar el exceso de aceite y limpiar la plancha.
6. Repita el proceso.


OPERACIÓN


	PRECAUCIÓN Peligro de quemaduras Las superficies y alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfrien antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua en la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.
---	--

Cocción

1. Verifique que la bandeja de goteo esté en su lugar.
2. Gire el control de temperatura hasta el ajuste deseado y precaliente la plancha durante 15 minutos.
3. Cocine el alimento.
4. Vacíe periódicamente la bandeja de goteo para que no se rebose.
5. No permita que se acumule aceite o grasa en la plancha. Limpie con un paño las placas de cocción para evitar la acumulación de carbón que puede afectar el rendimiento de la plancha.
6. Deje que el equipo se enfríe al término de cada ciclo de cocción.

LIMPIEZA

	ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, 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.
---	--

	PRECAUCIÓN Peligro de quemaduras Las superficies y alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfrien antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua en la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.
---	--

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

AVISO: No lo limpie con lana de acero.

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

AVISO: No utilice productos químicos ni jabones de limpieza ya que pueden ser absorbidos por la superficie o filtrarse en el perímetro de la plancha y afectar el sabor de los alimentos. Si es necesario, use solamente agua limpia, aceite y/o un desengrasante apto para alimentos para el proceso de limpieza.

Diariamente

1. Mientras la plancha está caliente (aproximadamente 300° F), límpiela con un cepillo o ladrillo para planchas.
2. Retire y vacíe el recipiente de la grasa, limpie la canaleta para grasa y en el exterior de la unidad.
3. Deje que la plancha se enfríe totalmente.
4. Si es necesario aplique una capa fina de aceite de cocer para evitar la corrosión.

Semanalmente

1. Realice el proceso de limpieza diario. No aplique aceite en la plancha.
2. Deje que la plancha se enfríe totalmente.
3. Limpie completamente la placa de la plancha con un desengrasante apto para alimentos.
4. Sazone la plancha. Consulte "Sazone la plancha" en la página 2.

AVISO: No permita que la plancha se quede sin sazonar o sin una capa delgada de aceite de cocer para evitar la corrosión.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Solución
La luz indicadora se ilumina cuando aumenta la temperatura.	El equipo no está enchufado	Enchúfelo.
	Luz indicadora defectuosa.	Reemplácela.
La luz indicadora se ilumina pero el equipo no se calienta.	Control de termostato defectuoso.	Reemplácelo.
	Elemento calefactor defectuoso	Reemplácelo.

REPARACIONES

Las partes reparables están disponibles en nuestra página web www.vollrath.com. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar el calentador de inducción ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Al comunicarse con el centro del servicio de reparación profesional autorizado, esté listo para proporcionar el número de modelo, número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

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

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

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo. Cualquier daño por uso inadecuado, abuso, modificación o daño que resulte en el empaque durante el embarque de la devolución para la reparación de garantía no serán cubiertos por la garantía.

Para obtener la información completa de garantía, registro de productos y publicidad de productos nuevos, visite www.vollrath.com.

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

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

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

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