



Outperform every day.™

Operator's Manual

Cayenne® Hot Dog Roller Grills

Thank you for purchasing this Vollrath 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. 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.

To reduce risk of injury or damage to the equipment

- Use only grounded electrical outlets that match the voltage rating on the nameplate.
- Equipment must be 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.
- Turn off, unplug equipment and let it cool before cleaning or moving.
- Do not spray controls or outside of equipment with liquids or cleaning agents.
- Do not clean equipment with steel wool.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate unattended.
- The equipment may be hot, even though the pilot light is not on.
- Do not operate the equipment if it is damaged or is malfunctioning.



Item No.	Model	Description
40820	HDR5005	Hot Dog Roller Grill with 5 Rollers
40821	HDR5007	Hot Dog Roller Grill with 7 Rollers
40822	HDR5009	Hot Dog Roller Grill with 9 Rollers

FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is intended to warm precooked foods and hold at proper serving temperature. It is not intended or designed to cook raw food.

NOTICE: Depending upon the usage and local ordinances, a breath guard may be required. Check with local ordinances. Breath guards are available through a Vollrath authorized sales agent. Visit Vollrathco.com for more information.

UNPACK THE EQUIPMENT

Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the equipment.

Clean any glue residue left over from the plastic or tape.

Register your product at Vollrath.com/registration and become eligible to win a free 10" Vollrath Tribute® fry pan.

BEFORE FIRST USE



CAUTION

Burn Hazard

Do not touch the equipment while it is heating or operating. Hot surfaces can burn skin.

Before using the equipment it must be thoroughly cleaned and burned-in.

Clean the Hot Dog Roller

See the Cleaning section of this manual.

Burn-in the Hot Dog Roller

1. Rotate the heat control knob to the maximum setting.
2. Allow the rollers 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.

FEATURES AND CONTROLS



- A Power Switch.** Switches power to the rollers and the elements ON or OFF. Illuminates when the switch is in ON position
- B Heat Control Knob.** Used to set or adjust the heat of the elements.
- C Pilot Light.** This light indicates the rollers are heating. This is not a power indicator light.
- D Rollers.** Rotate the food product.
- E Drip Tray.** Collects the drippings.
- F Breath Guard (not shown).** Sold separately, see Vollrath.com. May be required. Check local regulations

OPERATION



CAUTION

Burn Hazard

Do not touch the equipment while it is heating or operating. Hot surfaces can burn skin.

1. If using a breath guard set it into place. Orientate so the door side faces the operator.
2. Set the drip tray in place.
3. Switch the power switch to the ON position. The switch will illuminate.
4. Rotate the heat control knob to the desired setting. The pilot light will illuminate to indicate the equipment is heating.
5. Preheat for 15 minutes. When the equipment reaches the heat setting, the pilot light will turn off.
6. Set precooked food onto the rollers. Monitor the temperature of the food.
NOTICE: Monitor food temperature closely for food safety. The United States Public Health Service recommends that hot food be held at a minimum of 140 °F (60 °C) to help prevent bacteria growth.
7. When finished using the equipment, rotate the heat control knob to the lowest setting and move the power switch to the OFF position.
8. Remove the food product and discard or properly store as guided by the instructions of the food product manufacturer.
9. Clean after each use. See the Cleaning section in this manual

CLEANING



CAUTION

Burn Hazard

Allow equipment to cool before moving or 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.

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 abrasive materials, scratching cleansers or scouring pads to clean the equipment. These can damage the finish.

1. Rotate the heat control knob to the lowest setting and move the power switch to the OFF position.
2. Unplug the equipment.
3. Allow the equipment to cool completely.
4. Wipe the rollers with a clean cloth to remove food debris. Wipe from the end of the rollers toward the middle.
5. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water to clean the rollers. Wipe from the end of the rollers toward the middle.
6. Remove, empty and wash the drip tray in hot soapy water.
7. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water, to wipe the outside of the equipment.
8. To clean the breath guard use a damp cloth, sponge dipped in soapy water.

NOTICE: Do not use ammonia based cleaners, abrasive materials, scratching cleansers or scouring pads. These can damage the finish on the breath guard.

9. Dry all components thoroughly.
10. Place the drip tray into the equipment.

TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Pilot light does not illuminate when the heat is turned up.	The equipment is not plugged in or turned on.	Make sure the equipment is plugged in and the power switch is in the ON position.
	A problem with the pilot light, power switch or heat control.	Contact an authorized service agent to repair the equipment.
The pilot light comes on, but the equipment does not heat.	A problem with the heating element.	
The rollers do not freely rotate.	Food debris between the rollers and the side panels	Inspect the area between the roller and the side panels. Gently remove any debris. Contact an authorized service agent if the side panels need to be opened to remove the debris.
	A problem with the motor	Contact an authorized service agent.
	A problem with the drive chain	
	Lubricant has dried up	

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.



Outperform every day.™

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.
Main Tel: 800.624.2051 or 920.457.4851
Main Fax: 800.752.5620 or 920.459.6573
Customer Service: 800.628.0830
Canada Customer Service: 800.695.8560

Technical Services

techservicereps@vollrathco.com
Induction Products: 800.825.6036
Countertop Warming Products: 800.354.1970
Toasters: 1-800-309-2250
All Other Products: 800.628.0832

Grils à rouleaux pour hot-dogs Cayenne®

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 permet d'indiquer la présence d'un danger qui causera ou peut causer des blessures personnelles graves ou la mort.



ATTENTION

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

AVIS : Un avis met en évidence des informations qui sont importantes mais sans rapport avec un danger.

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 indiquée sur 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.
- Éteignez et débranchez l'appareil, puis 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 surveillance.
- 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.



Num. d'art.	Modèle	Description
40820	HDR5005	Gril à rouleaux pour hot-dogs 5 rouleaux
40821	HDR5007	Gril à rouleaux pour hot-dogs 7 rouleaux
40822	HDR5009	Gril à rouleaux pour hot-dogs 9 rouleaux

FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné au chauffage d'aliments précuits et à leur maintien à des températures de service sûres. Cet appareil n'est pas destiné à la cuisson d'aliments crus.

AVIS : Selon l'usage et les décrets locaux, un pare-haleine pourra être requis. Consultez les décrets locaux. Pour commander un pare-haleine, consultez votre commercial autorisé Vollrath. Pour plus d'informations, allez sur le site vollrath.com.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.

Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



ATTENTION

Risque de brûlure

Ne touchez pas l'appareil en cours de chauffage ou de fonctionnement. Les surfaces chaudes peuvent brûler la peau.

Avant d'utiliser l'appareil, il doit être minutieusement nettoyé et rodé.

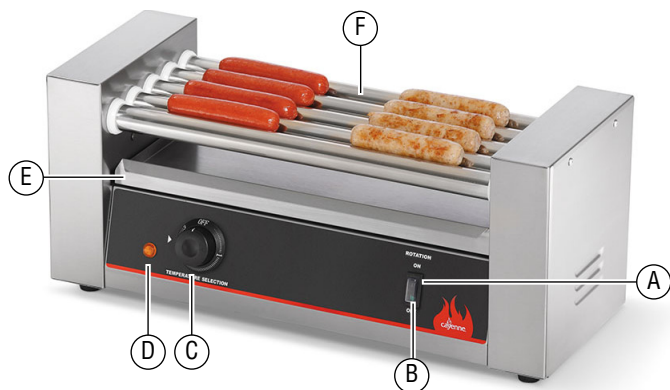
Nettoyage du gril à rouleaux pour hot-dogs

Suivez la section « Nettoyage » de ce manuel.

Rodage du gril à rouleaux pour hot-dogs

1. Tournez le bouton du thermostat au réglage maximum.
2. Laissez chauffer les rouleaux 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.

FONCTIONS ET COMMANDES



- A Interrupteur d'alimentation.** Met les rouleaux et les éléments chauffants sous ou hors tension. S'allume quand l'interrupteur est en position Marche.
- B Thermostat.** Permet de régler la chaleur des éléments chauffants.
- C Voyant.** Ce voyant indique que les rouleaux chauffent. Ce n'est pas un voyant de marche/arrêt.
- D Rouleaux.** Font tourner le produit alimentaire.
- E Lèchefrite.** Collecte les coulures.
- F Pare-haleine (pas en photo).** Vendu séparément, voir Vollrath.com. Peut être requis. Consultez les réglementations locales.

MODE D'EMPLOI





ATTENTION

Risque de brûlure

Ne touchez pas l'appareil en cours de chauffage ou de fonctionnement. Les surfaces chaudes peuvent brûler la peau.

1. Si vous utilisez un pare-haleine, mettez-le en place. Orientez-le de sorte que le côté porte soit tourné vers l'opérateur.
2. Mettez la lèchefrite en place.
3. Placez l'interrupteur d'alimentation en position Marche. L'interrupteur s'allume.
4. Tournez le thermostat au réglage souhaité. Le voyant s'allume pour indiquer que l'appareil chauffe.
5. Préchauffez pendant 15 minutes. Une fois que l'appareil atteint la température de consigne, le voyant s'éteint.
6. Placez les aliments pré-cuits sur les rouleaux. Surveillez la température des aliments.
AVIS : 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.
7. Lorsque vous aurez fini d'utiliser l'appareil, tournez le thermostat au réglage le plus bas et placez l'interrupteur de marche/arrêt en position Arrêt.
8. Enlevez le produit alimentaire et jetez ou conservez-le comme indiqué par les instructions du fabricant du produit alimentaire.
9. Nettoyez après chaque utilisation. Voir la section « Nettoyage » de ce manuel.

NETTOYAGE

	ATTENTION Risque de brûlure Laissez refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le laver.
	AVERTISSEMENT Risque d'électrocution Empêchez toute infiltration d'eau et d'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.

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 ou nettoyants abrasifs, ni de tampons récurants pour nettoyer l'appareil sous peine d'endommager le fini.

1. Tournez le thermostat au réglage le plus bas et mettez l'interrupteur de marche/arrêt en position Arrêt.
 2. Débranchez l'appareil.
 3. Laissez refroidir complètement l'appareil.
 4. Essuyez les rouleaux avec un chiffon propre pour enlever les particules alimentaires. Essuyez de l'extrémité des rouleaux vers le milieu.
 5. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez les rouleaux. Essuyez de l'extrémité des rouleaux vers le milieu.
 6. Enlevez, videz et lavez la lèchefrite dans de l'eau savonneuse chaude.
 7. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, essuyez l'extérieur de l'appareil.
 8. Pour nettoyer le pare-haleine, utilisez un chiffon humide ou une éponge trempée dans de l'eau savonneuse.
- AVIS :** N'utilisez pas de nettoyants à base d'ammoniaque, de nettoyants ou produits abrasifs, ou de tampons récurants sous peine d'abîmer le fini du pare-haleine.
9. Essuyez minutieusement tous les composants.
 10. Placez la lèchefrite dans l'appareil.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Le voyant ne s'allume pas quand le thermostat est monté.	L'appareil n'est pas branché ou pas allumé.	Assurez-vous que l'appareil est branché et que l'interrupteur de marche/arrêt est en position Marche.
	Problème au niveau du voyant, de l'interrupteur de marche/arrêt ou du thermostat.	Contactez un agent de maintenance qualifié pour faire réparer l'appareil.
Le voyant s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas.	Problème au niveau de l'élément chauffant.	
Les rouleaux ne tournent pas librement.	Particules alimentaires entre les rouleaux et les panneaux latéraux.	Inspectez la zone entre les rouleaux et les panneaux latéraux. Enlevez les particules avec précaution. Contactez un agent de maintenance qualifié si les panneaux latéraux doivent être ouverts pour enlever les particules.
	Problème au niveau du moteur.	Contactez un agent de maintenance agréé.
	Problème au niveau de la chaîne d'entraînement.	
	Lubrifiant épuisé	

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur Vollrath.com.

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 LLC. Pour des instructions, contactez les services techniques de Vollrath.

Lorsque vous contacterez les services techniques de Vollrath, tenez-vous prêt à fournir le numéro d'article, le numéro de modèle (s'il y a lieu), le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

GARANTIE DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

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

The Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons, comme indiqué 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. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d'une modification ou d'un emballage inadapté lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

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



Outperform every day.™

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 États-Unis
Standard : 800.624.2051 ou 920.457.4851
Télécopieur : 800.752.5620 ou 920.459.6573
Service clientèle : 800.628.0830
Service clientèle Canada : 800.695.8560

Services techniques

techservicereps@vollrathco.com
Produits à induction : 800.825.6036
Réchauds de comptoir : 800.354.1970
Tous les autres produits : 800.628.0832



Outperform every day.™

Manual para operadores

Parrillas rodantes Cayenne® para salchichas

Gracias por comprar este equipo Vollrath. 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 provocará o puede provocar lesiones graves o letales.

PRECAUCIÓN

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

AVISO: Aviso se usa para señalar información importante no relacionada con peligros.

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.
- El equipo debe ser instalado por personal calificado 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.
- Apáguelo, 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 lo deje funcionando solo.
- 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.



Núm. art.	Modelo	Descripción
40820	HDR5005	Parrilla rodante con cinco rodillos para salchichas
40821	HDR5007	Parrilla rodante con siete rodillos para salchichas
40822	HDR5009	Parrilla rodante con nueve rodillos para salchichas

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este equipo está diseñado para calentar y mantener caliente la comida precocida a temperatura de servicio apropiada. No está diseñado ni tiene el propósito de cocer alimentos crudos.

AVISO: Dependiendo del uso y las ordenanzas locales, se puede requerir una protección contra aliento. Verifique con las ordenanzas locales. Las protecciones contra aliento pueden obtenerse a través de un agente de ventas autorizado de Vollrath. Visite Vollrath.com para obtener más información.

DESEMBALADO DEL EQUIPO

Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.

Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.

ANTES DEL PRIMER USO



PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras

No toque el equipo mientras este esté calentando o funcionando. Las superficies calientes pueden quemar la piel.

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

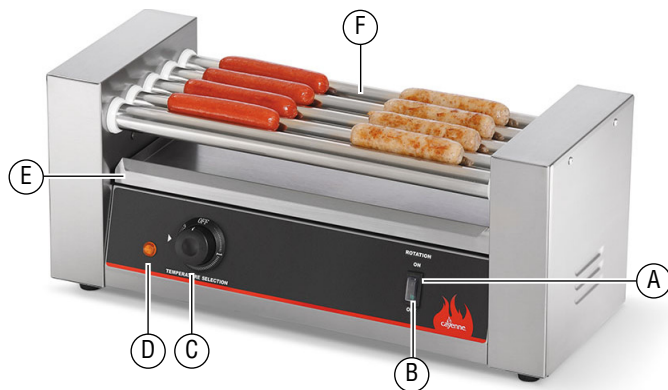
Limpie los rodillos para salchichas

Consulte la sección Limpieza de este manual.

Calentamiento inicial de los rodillos para salchichas

1. Gire la perilla controladora de calor al ajuste máximo.
2. Deje que los rodillos se calienten 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.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A Interruptor de suministro.** Enciende o apaga los rodillos y los elementos. Se ilumina cuando el interruptor está en la posición de encendido.
- B Perilla controladora de calor.** Se usa para fijar o ajustar el calor de los elementos.
- C Luz piloto.** Indica que los rodillos se están calentando. Ésta no es una luz indicadora de suministro.
- D Rodillos.** Giran el alimento.
- E Bandeja de goteo.** Recoge los goteos.
- F Protección contra aliento (no aparece)** Se vende por separado, consulte Vollrath.com. Puede requerirse. Verifique con los reglamentos locales

FUNCIONAMIENTO




PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras

No toque el equipo mientras este esté calentando o funcionando. Las superficies calientes pueden quemar la piel.

1. Si usa una protección contra aliento, colóquela en su lugar. Oriéntela de manera que el lado de la puerta mire al operador.
2. Coloque la bandeja de goteo en su lugar.
3. Coloque el interruptor de suministro en la posición de encendido. El interruptor se iluminará.
4. Gire la perilla controladora de calor a la temperatura deseada. La luz piloto se iluminará para indicar que el equipo se está calentando.
5. Precaliéntelo durante 15 minutos. Cuando el equipo alcance el ajuste de calor, la luz piloto se apagará.
6. Coloque el alimento precocido en los rodillos. Supervise la temperatura del alimento.
AVISO: Supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos a un mínimo de 140 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias.
7. Cuando termine de usar el equipo, gire la perilla controladora de calor al ajuste más bajo y mueva el interruptor de suministro a la posición de apagado.
8. Retire el alimento y deséchelo o guárdelo adecuadamente siguiendo las instrucciones del fabricante del producto.
9. Limpie el equipo después de usarlo. Consulte la sección Limpieza de este manual

LIMPIEZA

	PRECAUCIÓN Peligro de quemaduras Deje que el equipo se enfríe antes de moverlo o limpiarlo.
	ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. No lo rocíe con agua ni productos de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

AVISO: No limpie el equipo con lana de acero.

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

AVISO: No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas para limpiar el equipo, ya que pueden dañar el acabado.

1. Gire la perilla controladora de calor hasta el ajuste más bajo y coloque el interruptor de suministro en la posición de apagado.
2. Desenchufe el equipo.
3. Deje que se enfríe totalmente.
4. Limpie los rodillos con un paño limpio para eliminar los restos de comida. Límpielos desde los extremos hacia el centro.
5. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar los rodillos. Límpielos desde los extremos hacia el centro.
6. Retire, vacíe y lave la bandeja de goteo en agua jabonosa caliente.
7. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar la parte externa del equipo
8. Para limpiar la protección contra aliento use un paño húmedo y una esponja sumergida en agua jabonosa.

AVISO: No use limpiadores a base de amoníaco, materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas, ya que pueden dañar el acabado en la protección contra aliento.

9. Seque completamente todos los componentes.
10. Coloque la bandeja de goteo en el equipo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
La luz piloto no se ilumina cuando se aumenta el calor.	El equipo no está enchufado o encendido.	Cerciórese de que el equipo esté enchufado y que el interruptor de suministro esté en la posición de encendido.
	Problema con la luz piloto, el interruptor de suministro o el control de calor.	Comuníquese con un agente de servicio autorizado para que repare el equipo.
La luz piloto se enciende, pero el equipo no calienta.	Problema con el elemento calefactor.	
Los rodillos no giran libremente.	Restos de comida entre los rodillos y los paneles laterales	Inspeccione el área entre los rodillos y los paneles laterales. Elimine suavemente los desechos. Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado si los paneles laterales deben abrirse a fin de eliminar los desechos.
	Problema con el motor.	
	Problema con la cadena de transmisión.	
	El lubricante se secó	
		Comuníquese con un agente de servicio autorizado.

SERVICIO Y REPARACIÓN

En Vollrath.com encontrará las piezas que puedan ser reparadas.

Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la unidad ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company LLC. Pida instrucciones a los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.

Al comunicarse con los servicios, esté listo para proporcionar el número de artículo, número de modelo (si corresponde), 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 LLC garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación, 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. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite www.vollrath.com.



Outperform every day.™

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 EE. UU.
Tel. principal: 800.624.2051 ó 920.457.4851
Fax principal: 800.752.5620 ó 920.459.6573
Servicio al cliente: 800.628.0830
Servicio al cliente en Canadá: 800.695.8560

Servicios de asistencia técnica:
techservicereps@vollrathco.com
Productos de inducción: 800.825.6036
Productos de calentamiento para mostrador:
800.354.1970
Todos los demás productos: 800.628.0832