



Outperform every day.™

Operator's Manual

Cayenne® Pizza/Bake Oven

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 matching the nameplate rated voltage.
- Have equipment 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.
- Unplug equipment, turn off and let it cool before cleaning or moving.
- Do not spray controls or outside of equipment with liquids or cleaning agents.
- Do not clean the equipment with steel wool.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate unattended.
- Do not operate equipment in public areas and/or around children.
- The equipment may be hot, even though the pilot light is not on.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.



| Item No. | Model | Description |
|----------|---------|-------------------|
| 40848 | POA8002 | Pizza / Bake Oven |

FUNCTION AND PURPOSE



This equipment is intended to be used for cooking pizza and bread products in direct contact with ceramic decks. It is not intended for household, industrial or laboratory use.

INSTALLATION

Unpack the Equipment

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.

Install the Included Legs

| | |
|---|---|
|  |  WARNING |
| | Fire Hazard Do not install or use without 4" legs. Use of this equipment without legs can cause the appliance to overheat and cause a fire. |

The included legs must be installed to comply with NSF. Turn the feet to adjust the legs until the equipment is level.

Please register your product at Vollrath.com/ProductRegister

FEATURES AND CONTROLS



- A Timer.** Timer can be set for 1 - 15 minutes. The timer is not connected to thermostat.
- B Thermostat Control Dial.** Used to set or adjust the temperature of the oven. The numbers on the dial correspond with the oven temperature. The "0" position is off.
- C Pilot Light.** This light indicates that the oven is heating. Once the set temperature has been reached the light will go out. Equipment will continue to maintain heat and temperature with the light cycles on and off. This light is not a power "on" indicator.
- D Ceramic Cooking Deck.** The cooking/baking surface.
- E Door Handle.** Used to open and close the oven.
- F Door.** Oven door.

BEFORE FIRST USE

Before using, the Cayenne® Pizza/Bake Oven it must be thoroughly cleaned and burned-in.

Clean the Equipment

1. See the Cleaning section in this manual.


Burn-in the Equipment

1. Check that the ceramic decks are clean and dry.
2. Plug the equipment into a properly grounded electrical supply matching the nameplate rating.

NOTICE: Damage to the equipment can occur if incorrect power is supplied to equipment.

3. Turn the thermostat control to 400°F (204°C) for 45 minutes to 1 hour with the oven door open. You will notice odor appearing due to the ceramic deck (cooking/baking surface) burning-in. This is normal.
4. Close the door and turn the thermostat control 500°F (260°C). Run the oven for 2 hours.

OPERATION

| | |
|---|--|
|  | CAUTION Burn Hazard Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating. Hot surfaces, steam 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. |
|---|--|

Pizza and Baking Instructions and Tips

Follow the cooking/baking instructions provided on pre-made pizza and other food products.


The temperature range required for pizza baking is usually higher than for general baking. Ideally pizza should cook at approximately 500°F (260°C) to 575°F (301°C).

The pizza should be allowed to bake until the cheese bubbles and the bottom crust is brown.

1. Always ensure that the food products or pizza crust is fully defrosted before baking.
2. Rotation of the pizza during the baking cycle is highly recommended.
3. Pizza with a heavy topping will require a longer baking time at a lower temperature.
4. Cook food products in desired manner.


CLEANING

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

| | |
|--|--|
|  | CAUTION Burn Hazard Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating. |
| Hot surfaces, steam 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. | |

NOTICE: Do not use water to clean the ceramic decks.

1. Unplug the equipment.
2. Allow the equipment to cool completely before 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. Do not use equipment if power cord is damaged or has been modified. | |

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

3. Use a damp cloth, sponge dipped in soapy water to clean the outside of the equipment.
4. Use towels to completely dry the equipment or allow to air dry completely.

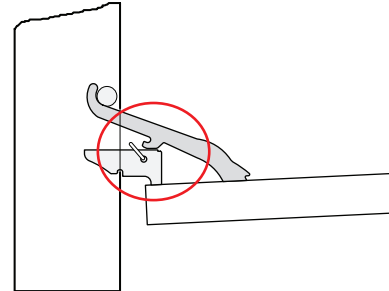
The spillage on the ceramic decks should be cleaned periodically. Generally this can be scrapped out but for hard to clean spillage the following is recommended :

1. Turn the unit to the maximum temperature for 30 minutes.
2. Allow the unit to cool down.
3. Brush the residue from the deck.

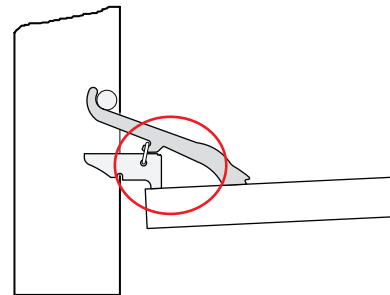
The oven door may be removed for cleaning

To remove and install the oven door:

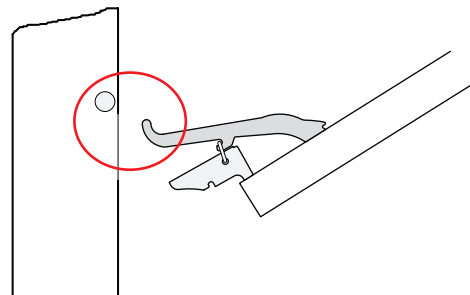
1. Allow the equipment to cool completely before removing the door.
2. Open the door.
3. Note the down or back position of hinge locks. Check that both sides are in this position.



4. Place the hinge lock over the hinge arm as shown. Repeat on both sides.



5. Tilt the oven door up slightly and lift the oven door out.
6. Door may be cleaned.
7. Using a damp cloth, sponge dipped in soapy water to clean the door.
8. Use towels to completely dry the door or allow it to air dry completely.
9. Carefully set the oven door into the oven. Place the arm so that it sets under pin.



10. Rotate the hinge lock off the hinge arm. Repeat on both sides.
11. Carefully open and close the door to verify that it is operating correctly. If not repeat steps 9 and 10.

TROUBLESHOOTING

| Problem | Might be Caused By | Course of Action |
|---|---------------------------------|---------------------------------|
| Pilot light does not come on when the temperature control is turned up. | The equipment is not plugged in | Plug in the equipment. |
| | Pilot light malfunction | Replace the pilot light. |
| | Thermostat control malfunction | Replace the thermostat control. |
| The light comes on, equipment does not heat. | Heating element malfunction | Replace the 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.



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
All Other Products: 800.628.0832



Outperform every day.™

Manuel d'utilisation

Cayenne® Fous à pizza/pain

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 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.
- 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.
- Débranchez l'appareil, éteignez-le et 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 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.



| Article | Modèle | Description |
|---------|---------|-------------------|
| 40848 | POA8002 | Fous à pizza/pain |

FONCTION ET OBJET

L'appareil est destiné à la cuisson des pizzas et du pain au contact direct des plaques en céramique. Non prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

INSTALLATION

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.

Installation des pieds fournis

| | |
|--|---|
|  |  AVERTISSEMENT |
| Risque d'incendie | |
| N'installez ou n'utilisez pas l'appareil sans les pieds de 4" (10 cm). L'utilisation de cet appareil sans les pieds peut causer sa surchauffe et un départ de feu. | |

Les pieds fournis doivent être installés aux fins de conformité NSF. Tournez les pieds pour ajuster les pieds jusqu'à ce que l'appareil soit bien calé.

Veuillez enregistrer votre produit sur Vollrath.com/ProductRegister

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES



- A Minuterie.** La minuterie se règle entre 1 et 15 minutes. La minuterie n'est pas branchée sur le thermostat
- B Cadran du Thermostat.** Permet de régler la température du four. Les numéros du cadran correspondent à la température du four. À la position 0, l'appareil est arrêté.
- C Voyant.** Ce voyant indique que le four chauffe. Une fois la température atteinte, le voyant s'éteint. L'appareil continuera à maintenir la chaleur et la température avec cycles d'allumage/extinction du voyant. Ce n'est pas un voyant de marche/arrêt.
- D Plaque de Cuisson en Céramique.** Surface de cuisson.
- E Poignée de Porte.** Permet d'ouvrir et de fermer le four.
- F Porte.** Porte du four.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant sa première utilisation, le four à pain/pizza Cayenne® doit être minutieusement nettoyé et rodé.


Nettoyage de l'appareil

1. Suivez la section « Nettoyage » de ce manuel

Rodage de l'appareil

1. Assurez-vous que les plaques en céramiques sont propres et sèches.
2. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
NOTICE: L'appareil risque d'être abîmé s'il est alimenté par une alimentation non conforme.
3. Tournez le thermostat sur 400 °F (204 °C) et laissez-le à cette position pendant 45 minutes à 1 heure avec la porte du four ouverte. Vous pourrez remarquer une odeur causée par la chauffe de la plaque en céramique (surface de cuisson). Ceci est normal.
4. Fermez la porte et tournez le thermostat 500 °F (260 °C). Faites chauffer le four pendant 2 heures.

MODE D'EMPLOI

| | |
|--|--|
|  | 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. | |

Instructions et conseils de cuisson de pizzas et de pains

Suivez les instructions de cuisson fournies sur la pizza et autres produits alimentaires prêts à cuire.


La température requise pour la cuisson des pizzas est généralement supérieure à celle d'une cuisson de pain générale. De préférence, la pizza doit cuire entre 260 °C (500 °F) et 301 °C (575 °F).

La pizza doit cuire jusqu'à ce que le fromage commence à faire des bulles et que la croûte soit dorée.

1. Assurez-vous toujours que les produits alimentaires ou la croûte de la pizza sont entièrement décongelés avant la cuisson.
2. La rotation de la pizza en cours de cuisson est vivement recommandée.
3. Les pizzas très garnies exigent un temps de cuisson plus long à plus basse température.
4. Faites cuire les aliments de la manière souhaitée.

NETTOYAGE

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

| | |
|--|--|
|  | ATTENTION 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 : Ne nettoyez pas les plaques en céramiques à l'eau.

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

| | |
|---|---|
|  | 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. | |

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

3. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'extérieur de l'appareil.
4. Utilisez des torchons pour essuyer complètement l'appareil ou laissez sécher entièrement à l'air.

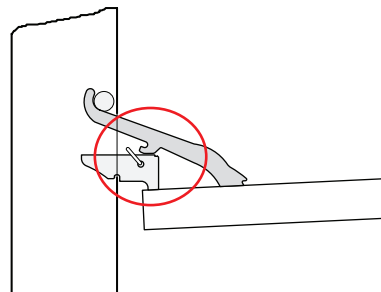
Tout déversement sur les plaques en céramique doit être périodiquement nettoyé. Généralement, il faut racler, mais pour les déversements plus tenaces, il est recommandé de s'y prendre comme suit :

1. Laissez fonctionner l'appareil à la température maximum pendant 30 minutes.
2. Laissez refroidir l'appareil.
3. Retirez à la brosse les résidus de la plaque.

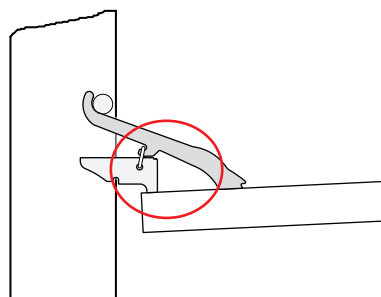
La porte du four peut être enlevé pour nettoyage

Pour enlever et installer la porte du four :

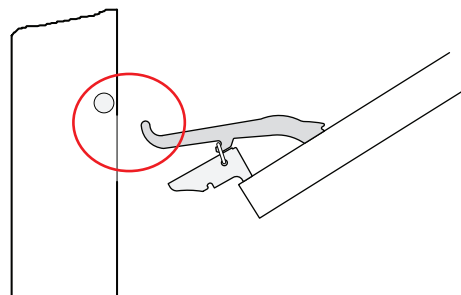
1. Laissez complètement refroidir l'appareil avant d'enlever la porte.
2. Ouvrez la porte.
3. Notez la position basse ou arrière des loquets de charnière. Assurez-vous qu'ils sont dans cette position des deux côtés.



4. Placez le loquet de charnière pardessus le bras de charnière, comme illustré. Reprenez de l'autre côté.



5. Inclinez légèrement la porte du four vers le haut et sortez la porte en soulevant.
6. La porte peut être nettoyée.
7. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez la porte.
8. Utilisez des torchons pour essuyer complètement la porte ou laissez-la sécher entièrement à l'air.
9. Installez avec précaution la porte dans le four. Placez le bras de manière à ce qu'il soit en appui sous la goupille.



10. Tournez le loquet de charnière à l'écart du bras de charnière, comme illustré. Reprenez de l'autre côté.
11. Ouvrez et fermez la porte avec précaution pour vous assurer qu'elle fonctionne correctement. Sinon, reprenez les étapes 9 et 10.

DÉPANNAGE

| Problèm | La cause en est peut-être..... | Mesure corrective |
|--|--------------------------------|--------------------------------|
| Le voyant se s'allume pas quand le thermostat est monté. | L'appareil n'est pas branché. | Branchez-le. |
| | Voyant en panne. | Remplacez le voyant. |
| | Thermostat en panne. | Remplacez le thermostat. |
| Le voyant s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas. | Élément chauffant en panne. | Remplacez l'élément chauffant. |

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 del operador

Cayenne® Horno para pizzas

Gracias por comprar este equipo Vollrath para el procesamiento de alimentos. 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 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.

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.
- Haga que personal calificado instale el equipo 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.
- Apague el equipo, 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 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 piloto esté apagada.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.



| Artículo | Modelo | Descripción |
|----------|---------|-------------------|
| 40848 | POA8002 | Horna para pizzas |

FUNCIÓN Y PROPÓSITO



Este equipo está diseñado para cocinar pizza y productos de panadería en contacto directo con pisos cerámicos. No está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

INSTALACIÓN

Desembalado del equipo

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.

Instale las patas que se incluyen

| | |
|---|---|
|  | ADVERTENCIA |
|  | Peligro de incendio No instale ni use la unidad sin las patas de 4" (10 cm). El usar este equipo sin las patas puede hacer que el artefacto se sobrecaliente y cause un incendio. |

Las patas incluidas deben instalarse de modo que cumplan con las normas NSF. Gire las patas para ajustarlas hasta que el equipo esté nivelado.

Inscriba su producto en Vollrath.com/Product Register

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A Temporizador.** El temporizador se puede fijar en 1 a 15 minutos. El temporizador no se conecta al termostato.
- B Selector del Control de Termostato.** Se usa para fijar o ajustar la temperatura del horno. Los números en el selector corresponden a la temperatura del horno. La posición de "0" corresponde a apagado.
- C Luz Piloto.** Indica que el horno está calentando. La luz se apaga una vez que se alcanza la temperatura fijada. El equipo continúa manteniendo el calor y la temperatura con la luz encendiéndose y apagándose. Ésta no es una luz indicadora de suministro "encendido".
- D Piso Cerámico de Cocción.** La superficie de cocción/horneado.
- E Mango de la Puerta.** Se usa para abrir y cerrar el horno.
- F Puerta.** Puerta del horno.

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usarlo, el horno Cayenne® para pizzas/hornear debe limpiarse completamente y someterse a un calentamiento inicial.

Limpie el equipo

1. Consulte la sección Limpieza en este manual.


Calentamiento inicial del equipo

1. Verifique que los pisos cerámicos estén limpios y secos.
2. Enchufe el equipo en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.

AVISO: El equipo puede resultar dañado si recibe suministro eléctrico incorrecto.

3. Gire el control de termostato hasta los 400° F (204° C) durante 45 minutos a 1 hora con la puerta del horno abierta. Notará que emanará olor debido al ardor del piso cerámico (superficie de cocción/horneado). Esto es normal.
4. Cierre la puerta y gire el control de termostato hasta los 500° F (260° C). Haga funcionar el horno durante 2 horas.

OPERACIÓN

| | |
|--|--|
|  | PRECAUCIÓN Peligro de quemaduras. No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando. |
| Las superficies, el vapor y los alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfrien antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras. | |

Instrucciones y consejos para cocinar pizza y hornear:


Siga las instrucciones de cocción/horneado que vienen en la pizza precocida y los demás alimentos.

El margen de temperatura que se requiere para hornear pizza suele ser más alto que el que se requiere para el horneado en general. Una pizza debiera hornearse idealmente entre los 260°C y 301°C (500°F y 575°F).

1. Siempre cerciórese de que los alimentos o la corteza de la pizza estén descongelados antes de hornearlos.
2. Se recomienda encarecidamente hacer girar la pizza durante el ciclo de horneado.
3. Una pizza con muchos ingredientes requiere un tiempo de horneado más largo a temperatura más baja.
4. Cocine los alimentos como desee.


LIMPIEZA

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

| | |
|--|-------------------|
|  | PRECAUCIÓN |
| Peligro de quemaduras. No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando. | |
| Las superficies, el vapor y los alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras. | |

AVISO: No use agua para limpiar los pisos cerámicos.

1. Desenchufe el equipo.
2. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de 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 rocíe agua ni agentes de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. No use el equipo si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado. | |

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

3. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar la parte externa del equipo.
4. Use toallas para secar completamente el equipo o deje que seque al aire.

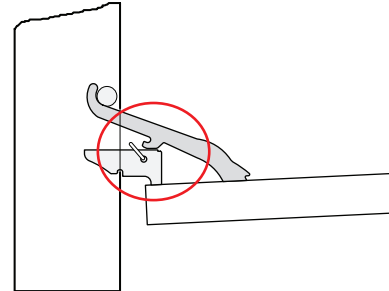
Limpie periódicamente los derrames en los pisos cerámicos. En general los pisos se pueden raspar, pero para los derrames difíciles de limpiar se recomienda lo siguiente:

1. Encienda la unidad a temperatura máxima durante 30 minutos.
2. Deje que la unidad se enfríe.
3. Elimine los residuos del piso con un cepillo.

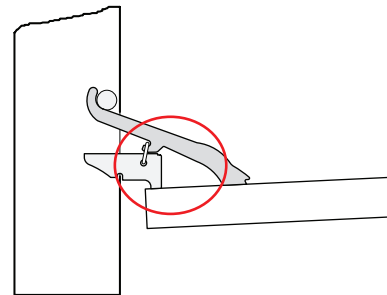
Puede retirar la puerta del horno para efectuar la limpieza

Para retirar e instalar la puerta del horno:

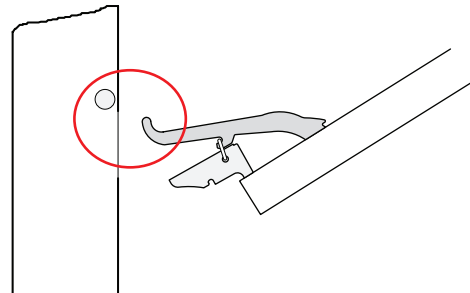
1. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de retirar la puerta.
2. Abra la puerta.
3. Fíjese en la posición abajo o atrás de las trabas de bisagra. Verifique que ambos lados estén en esta posición.



4. Coloque la traba de bisagra sobre el brazo de la bisagra tal como se muestra. Repita el paso en ambos lados.



5. Incline levemente la puerta del horno y levántela para retirarla.
6. La puerta se puede limpiar.
7. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiarla.
8. Use toallas para secar completamente la puerta o deje que seque al aire.
9. Fije cuidadosamente la puerta en el horno. Coloque el brazo de modo que quede fijo debajo del pasado.



10. Gire la traba de bisagra para retirarla del brazo de la misma tal como se muestra. Repita el paso en ambos lados.
11. Abra y cierre cuidadosamente la puerta para verificar que funciona correctamente. Si no es así, repita los pasos 9 y 10.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Podría deberse a | Solución |
|---|----------------------------------|--------------|
| La luz piloto no se enciende cuando el control de temperatura está girado hacia arriba. | El equipo no está enchufado. | Enchúfelo. |
| | Luz piloto defectuosa. | Reemplácela. |
| | Control de termostato defectuoso | Reemplácela. |
| La luz se enciende, el equipo no calienta. | Elemento calefactor defectuoso. | Reemplácela. |

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