

How to Prepare and Display Johnsonville® Products



WARMER

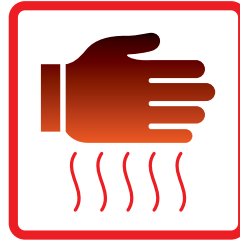
EQUIPMENT OPERATING INSTRUCTIONS

The information contained within this Equipment Operating Instructions manual is a recommendation from Johnsonville® Sausage. Operation/Maintenance of any equipment unit should be performed per the equipment manufacturer's instructions provided with the equipment.

EQUIPMENT GUIDELINES, SET-UP & OPERATION

Equipment Guidelines

- Plug unit into properly grounded electrical outlet of correct voltage, size and plug configuration for this unit.
- Unplug unit from power source and allow to cool completely before performing any maintenance or cleaning.
- Unit is not waterproof. Do not submerge in water. Do not operate if unit has been submerged in water.
- Exterior surfaces on unit may get hot. Use caution when touching these areas to avoid injury.



- This warmer is designed to maintain food product at or above optimum temperature. It is not designed or intended to heat up or cook food to serving temperature. Product is to be microwaved prior to placing in the warmer.

Equipment Set-Up & Operation

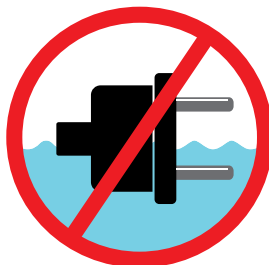
- Once unit has been unpacked, place on flat horizontal surface at desired location and check to make sure light bulb is securely in its socket.
- Always clean equipment thoroughly before first use. (See maintenance/merchandising.)
- The amount of product placed in the warmer will affect performance of the warmer. Periodically check internal temperature of warmer and adjust the temperature settings if necessary. Keep door(s) closed when not serving.



CONFIGURACIÓN Y OPERACIÓN DEL EQUIPO

Pautas del equipo

- Conecte la unidad en un tomacorriente debidamente conectado a tierra, con una configuración de voltaje, tamaño y enchufe correctos para esta unidad.
- Desconecte la unidad de la fuente de alimentación y déjela enfriar completamente antes de efectuar cualquier mantenimiento o limpieza.
- La unidad no es a prueba de agua. No la sumerja en agua. No opere la unidad si se ha sumergido en agua.
- Es posible que las superficies exteriores de la unidad se calienten. Tenga cuidado cuando toque estas áreas para evitar lesiones.



- Este calentador está diseñado para mantener productos alimenticios a la temperatura óptima o por encima de esta. No está diseñado ni destinado a calentar o cocinar alimentos hasta alcanzar la temperatura apropiada para el consumo. El producto debe calentarse en microondas antes de colocarse en el calentador.

Configuración y operación del equipo

- Una vez desempacada la unidad, colóquela sobre una superficie horizontal y plana en el lugar deseado y revise para asegurarse de que la bombilla eléctrica esté firmemente instalada en su casquillo.
- Siempre limpie el equipo a fondo antes de usarlo por primera vez. (Vea mantenimiento y elementos de comercialización.)
- La cantidad de producto colocada en el calentador afectará el desempeño de éste. Revise periódicamente la temperatura interna del calentador y modifique el ajuste de esta si es necesario. Mantenga la(s) puerta(s) cerrada(s) cuando no esté en servicio.

FOOD STORAGE & HANDLING

Receiving Product

- Product will arrive frozen.
- Date each carton with the date placed in refrigerator to thaw.
- Shelf life chart below shows how long product will stay fresh:

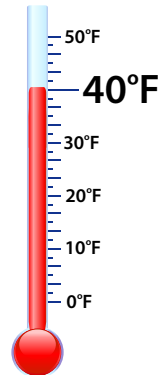


Shelf Life

Condition of Bag	Condition of Bag	Product Good Until
Frozen	Unopened	120 days from Manufacture Date for hand-held sandwiches
Refrigerated	Unopened	10 days from thaw date

Thawing Product

- Remove product from freezer and place in cooler. Remove product from case for optimal thawing.
- Allow product to thaw in cooler for at least 24 hours. Always thaw and microwave product before placing in warmer.
- Hand-held sandwiches may be heated in microwave from frozen or thawed state. Follow microwave heating directions on product package.
- Never leave at room temperature or thaw any other way.
- Never re-freeze product.



Thaw 24 hours at 40°F

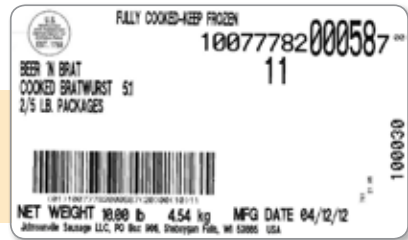
Never place products directly from the refrigerator to a warmer. Always heat product in a microwave until product internal temperature reaches 140°-150°F before placing in a warmer.



ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Recepción del producto

- El producto llegará congelado.
- Anote en cada caja la fecha de almacenamiento en el refrigerador para descongelación.
- La tabla de almacenamiento a continuación le muestra por cuánto tiempo se mantendrá fresco el producto:

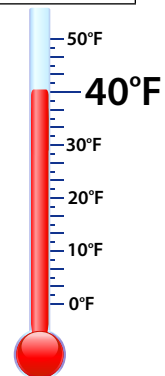


Almacenamiento

Condición de la bolsa	Condición de la bolsa	Producto en buen estado hasta
Congelado	Sin abrir	120 days from Manufacture Date for hand-held sandwiches
Refrigerado	Sin abrir	10 días desde la fecha de descongelación

Descongelación del producto

- Saque el producto del congelador y colóquelo en el refrigerador. Retire el producto de la caja para una descongelación óptima.
- Deje descongelar el producto en el refrigerador durante al menos 24 horas. Siempre descongele y caliente en microondas el producto antes de colocarlo en el calentador.
- Sándwiches de mano se puede calentar en microondas de un estado congelado o descongelado. Siga las instrucciones de calentamiento por microondas en el paquete del producto.
- Nunca lo deje a temperatura ambiente ni lo descongele de otra manera.
- Nunca vuelva a congelar el producto.



Descongele durante 24 horas a 40°F

Nunca coloque productos directamente del refrigerador a una más cálida. Producto siempre calor en un horno de microondas hasta que la temperatura interna del producto alcanza 140 ° -150 ° F antes de colocar en un calentador.

FOOD PREPARATION

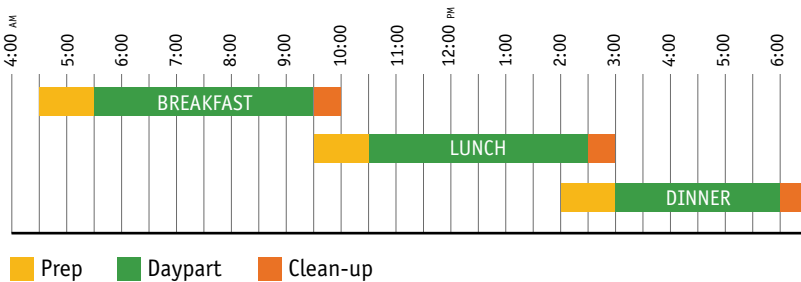
Preparing Warmer for Daily Sales

- Preheat warmer for 30 minutes at setting of 3 or 4 on thermostat dial.
- Always heat product in microwave before placing in warmer equipment. Follow microwave directions indicated on product packaging.



Placing Product in Warmer

- Place prepared product in preheated warmer.
- Adjust unit to desired temperature setting (use setting 3 or 4 for optimal results).
- Check temperature of warmer. Hold product at 140°F—150°F.
- During peak sales periods, keep warmer loaded with product.
- Remove/Replace product after 4 hours in warmer.
- Be prepared. Have product available during all day parts! Begin preparation an hour before meal periods.



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

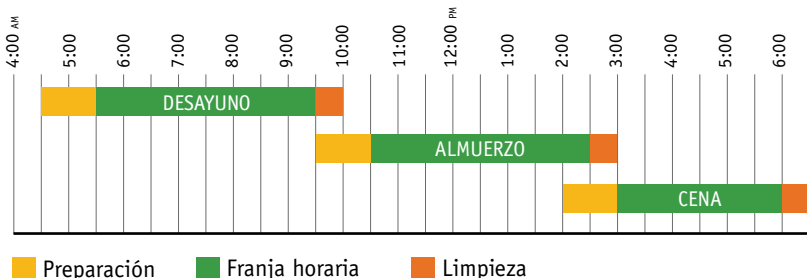
Preparación del calentador para las ventas diarias

- Precaliente el calentador durante 30 minutos con un ajuste de 3 o 4 en el dial del termostato.
- Siempre caliente el producto en microondas antes de colocarlo en el equipo calentador. Siga las instrucciones para microondas indicadas en el envase del producto.



Colocación del producto en el calentador

- Coloque el producto preparado en el calentador precalentado.
- Ajuste la temperatura de la unidad en la posición deseada (use las posiciones 3 o 4 para lograr óptimos resultados).
- Revise la temperatura del calentador. Mantenga el producto entre 140°F y 150°F.
- Durante las horas de mayores ventas, mantenga el calentador lleno del producto.
- Retire y/o reemplace el producto después de 4 horas en el calentador.
- Manténgase preparado. ¡Tenga el producto disponible durante todas las franjas horarias! Inicie la preparación una hora antes de los horarios de comida.



SAFE FOOD HANDLING

Food Safety Guidelines

- Always wash hands thoroughly with soap and warm water; use gloves when handling/ serving food.



Guidelines for Holding Hot Foods

- Prevent time-temperature abuse. Hold and serve food at correct temperature.
- We recommend Johnsonville® products (even pre-cooked products) be brought to an internal temperature of 160°F, then held between 140°F–150°F.
- Never use hot holding equipment to reheat food if it is not designed to do so.

MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

Pautas de seguridad para los alimentos

- Siempre lave sus manos minuciosamente con jabón y agua tibia; utilice guantes cuando manipule o sirva alimentos.



Pautas para mantener los alimentos calientes

- Evite el exceso de tiempo y temperatura. Mantenga y sirva los alimentos a la temperatura correcta.
- Recomendamos que los productos Johnsonville® (incluso los productos precocidos) se lleven a una temperatura interna de 160°F y luego se mantengan entre 140°F y 150°F.
- Nunca utilice equipos térmicos de conservación para recalentar alimentos si no están diseñados para hacerlo.

MAINTENANCE / MERCHANDISING

Equipment Maintenance

- To avoid personal injury or electrical shock, do not steam clean or use excessive water on unit.
- Unplug unit from power source and allow to cool completely before performing any maintenance or cleaning.
- Do not use abrasive cleansers or sanitizing solutions on warmer equipment.
- Clean warmer with warm, soapy water.



Equipment Merchandising

- Keep warmer merchandiser clean and visible.
- Clean point-of-sale materials help you sell more product.
- Suggest Johnsonville® products to your customers. You can make a difference in sales!



If you need new POS materials,
visit www.cstore.johnsonville.com



MANTENIMIENTO Y ELEMENTOS DE COMERCIALIZACIÓN

Mantenimiento del equipo

- Para evitar lesiones personales o descargas eléctricas, no limpie con vapor ni utilice demasiada agua en la unidad.
- Desconecte la unidad de la fuente de alimentación y déjela enfriar completamente antes de efectuar cualquier mantenimiento o limpieza.
- No utilice limpiadores abrasivos ni soluciones desinfectantes sobre el equipo calentador.
- Limpie el calentador con agua jabonosa tibia.



Materiales de comercialización del equipo

- Mantenga el material promocional del calentador limpio y visible.
- Los materiales de punto de venta limpios le ayudan a vender más el producto.
- Recomiende los productos Johnsonville® a sus clientes. ¡Usted puede hacer la diferencia en las ventas!



Si necesita nuevos materiales para el punto de venta, visite www.cstore.johnsonville.com





TROUBLESHOOTING

Equipment Troubleshooting

- Always check:
 - That unit is plugged in.
 - That circuit breaker has not been tripped.
 - That power source is switched on and pilot light is glowing.
 - Rating label to see if you are operating unit on proper voltage.
 - That supply cord is not damaged. If it is, it should be replaced only by an identical supply cord.
- If the above checks out and you still have problems, contact customer service.
- Unplug unit from power source and allow to cool completely before performing any maintenance.

Customer Service

If you have further questions with regard to this piece of equipment, please contact Wisco Industries at 800-999-4726. Please be sure to have the complete model number and serial number available.

Product Troubleshooting

- Sandwich bun is dry or hard
 - Package may have split open in microwave. Decrease time in microwave.
 - Warmer temperature may be too high. Temperature dial should be set at 3-4 to hold warmer temperature and product at 140°F–150°F.
- Bun is wet
 - Warmer temperature may be too high. Temperature dial should be set at 3-4 to hold warmer temperature and product at 140°F–150°F.

Product Customer Service

If there are product concerns or questions, please call your Johnsonville® representative. Please be sure to have the case and bag labels available with the product manufacture date.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Solución de problemas del equipo

- Siempre revise:
 - Que la unidad esté conectada.
 - Que el interruptor automático no se haya desconectado.
 - Que la fuente de alimentación esté encendida y la luz de piloto brille.
 - La etiqueta de clasificación, para comprobar si está operando la unidad con el voltaje correcto.
 - Que el cable de alimentación no esté dañado. Si lo está, sólo debe reemplazarse por uno idéntico.
- Si ya revisó los pasos anteriores y sigue teniendo problemas, comuníquese con el servicio al cliente.
- Desconecte la unidad de la fuente de alimentación y déjela enfriar completamente antes de efectuar cualquier mantenimiento.

Servicio al cliente

Si tiene preguntas adicionales con respecto a este equipo, comuníquese con Wisco Industries al 800-999-4726. Asegúrese de tener a mano los números de modelo y de serie completos.

Solución de problemas del producto

- El panecillo para sándwiches está seco o duro
 - Es posible que el envase se haya abierto en el microondas. Disminuya el tiempo en el microondas.
 - La temperatura del calentador puede estar demasiado alta. El dial de temperatura debe ajustarse en 3 o 4 para mantener la temperatura del calentador y del producto entre 140°F y 150°F.
- El panecillo está húmedo
 - La temperatura del calentador puede estar demasiado alta. El dial de temperatura debe ajustarse en 3 o 4 para mantener la temperatura del calentador y del producto entre 140°F y 150°F.

Product Customer Service

If there are product concerns or questions, please call your Johnsonville® representative. Please be sure to have the case and bag labels available with the product manufacture date.



POINT-OF-SALE

To order Johnsonville® POS for your warmer, call 1-800-419-9324, email johnsonvillecsr@johnsonville.com or visit www.cstore.johnsonville.com.

Hand-held Skillet POP Kit
kit includes:

- (1) 22"x28" Poster
- (1) Table Tent
- (1) Door Static Cling

- Southwestern Style
JVL-POPH-SWST
- Spicy Sunrise
JVL-POPH-BFST
- Sweet & Smokey
JVL-POPH-SWEET



Poster



Table Tent



Door Cling

Hand-held Tri-rama Dangler
JVL-POPH-DNGL



Dangler

PUNTO DE VENTA

Para ordenar punto de venta Johnsonville® para su calentador, llame al 1-800-419-9324, envíe un correo electrónico a johnsonvillecsr@johnsonville.com o visite www.cstore.johnsonville.com.

Kit de cazuela POP de manot

EL KIT INCLUYE:

- (1) Afiche de 22" x 28"
- (1) Anuncio para mesa
- (1) Adhesivo estático para puerta

- Estilo del suroeste
JVL-POPH-SWST
- Amanecer picante
JVL-POPH-BFST
- Dulce y ahumado
JVL-POPH-SWEET



Afiche



Anuncio para mesa



Adhesivo para puerta

Tríptico plegable de mano

JVL-POPH-DNGL



Tríptico

Cómo preparar y exhibir los productos Johnsonville®



CALENTADOR

INSTRUCCIONES PARA LA OPERACIÓN DEL EQUIPO

La información contenida en este manual de instrucciones para la operación del equipo es una recomendación de Johnsonville® Sausage. La operación y mantenimiento de cualquier equipo debe llevarse a cabo según las instrucciones del fabricante que vienen con el mismo.