

HOT FOOD MERCHANDISER

Thank you for purchasing this Vollrath® product! Save this manual for reference and the packaging in case shipping is necessary.

SAFETY PRECAUTIONS

To help ensure safe use, please read and fully understand this manual and all safety messages before operation!



WARNING

Warning indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



CAUTION

Caution indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE: Addresses practices not related to physical injury.

To reduce risk of injury or damage to the unit

- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate-rated voltage.
- Unit must be installed by a qualified person in accordance with local codes and ordinances.
- Use unit in a flat, level position.
- Do not use an extension cord with this unit. Do not plug this unit into a power strip or multi-outlet power cord.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Turn unit off and unplug before cleaning, moving, or removing the water.
- Do not spray controls or outside of unit with liquids or cleaning agents.
- Do not clean the unit with steel wool.
- Keep unit and power cord away from open flames, electric burners, or excessive heat.
- Do not operate unattended.
- Do not operate if unit has been damaged or is malfunctioning in any way.



Item	Model No.	Description
HFM-26	FMA7026	Hot Food Merchandiser - 26"
HFM-36	FMA7036	Hot Food Merchandiser - 36"
HFM-48	FMA7048	Hot Food Merchandiser - 48"

FUNCTION AND PURPOSE

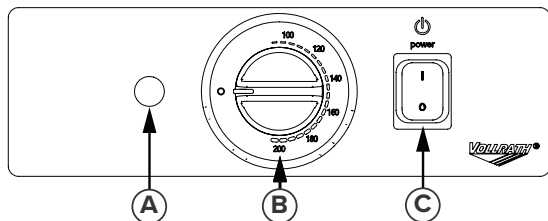
This unit is designed for illuminated display of food products at temperatures between 95 °F (35 °C) and 200 °F (93 °C). It is intended to keep food at proper serving temperatures while it is displayed for sale. Food must be prepared and placed in display cabinets at proper serving temperatures. It is not intended to cook raw food or to reheat prepared food. It is not intended for household, industrial, or laboratory use.

UNPACKING THE UNIT

When no longer needed, dispose of all packaging and materials in an environmentally responsible manner.

1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Place the unit in desired location.

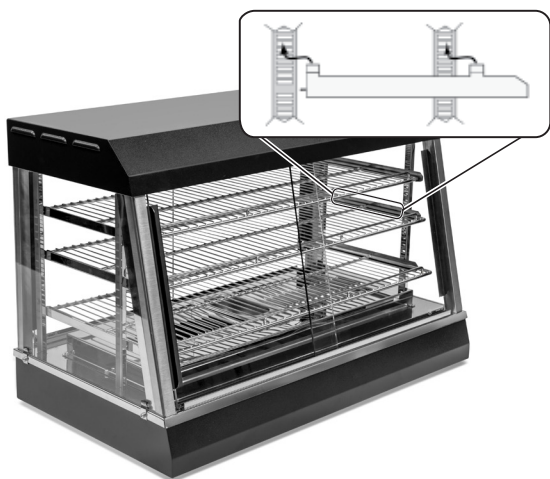
FEATURES AND CONTROLS



- A. Pilot Light — Indicates the display case is heating; it is not a power on/off indicator.
 - B. Thermostat Control Dial — Used to set or adjust temperature. Unit will only heat when dial is on.
 - C. Power Switch — Turns the lights and unit on or off.
- Water Pan (not shown) — Fill with water to add humidity.

INSTALLATION

Install Shelves



1. Place uprights into provided slots, ensuring longer tabs are on top and the flat side faces inward.
2. Install shelf supports at desired heights, then place shelves. Shelves can slope forward for presentation purposes.

Install Side Glass

1. Loosen screws on the side of unit to loosen mounting tabs.
2. Carefully unwrap glass; slide narrow end up between stainless steel supports and the top cover until bottom edge sits on lower edge.
3. Rotate mounting tabs so they hold glass in place; tighten screws to secure glass.

Install Doors

1. Face door handles toward outside of display case.
2. Place top edge of one door into top track; slide door up, then carefully lower into the bottom track. Repeat with the second door.

NOTICE: Vollrath® logo should be customer-facing on the bottom right. Door Locks and One-Piece Front Glass accessories are available for security and full-service operation. Visit vollrathfoodservices.com for details.

SANITARY REQUIREMENTS

NOTICE: HFM-48 must use the provided 4" legs or be sealed to the countertop to establish proper sanitary operation. A flat, nonporous countertop is required and silicone sealant certified by NSF to NSF/ANSI Standard #51 is recommended. Apply the sealant around the perimeter of the equipment to form a water-tight seal to the countertop. Following this procedure will prevent liquid spillage on adjacent surfaces from passing under the equipment.

	WARNING
	Electrical Shock Hazard. Liquid inside the unit could cause an electrical shock. If liquid spills inside the unit, turn the unit off and unplug it immediately.

For all models, if water or liquid spills inside the unit, turn off and unplug unit, remove the side panel, then use a rag to soak up the spilled water.

CONNECT TO POWER

Plug the unit into a properly grounded electrical supply that matches the voltage rating on the nameplate. **Using a voltage other than the nameplate rated voltage will cause damage to the unit. Incorrect voltage, or modification to the power cord or electrical components can damage unit and will void the warranty.**

OPERATION

	WARNING
	Burn Hazard. Do not touch cookware, heating surface, food, or liquid while heating.
	WARNING
	Electrical Shock Hazard. Keep water and other liquids from entering the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock.

NOTICE: Food must be prepared and placed in display cabinets at proper serving temperatures. 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. Monitor temperatures closely for food safety.

1. Toggle the Power Switch to the on position.
 2. Adjust the Thermostat Control Dial to the desired temperature. The Pilot Light illuminates to indicate the case is heating.
 3. To add humidity, fill the pan with water to a depth of approximately ½" (1.3 cm). Monitor the water level during operation.
 4. Allow unit to preheat for 30 minutes before placing prepared food. The pilot light will turn off when the unit reaches the set temperature.
 5. Place containers of food heated to serving temperature onto shelves, distributing weight evenly.
- NOTICE:** Distribute the weight evenly across the shelves.
6. When unit is not being used, turn the Thermostat Control Dial off (O), toggle the Power Switch to off (O) and unplug the unit.
 7. Use dry towels, oven gloves/mitts when removing food.
 8. If Water Pan is used, allow water to cool completely before emptying.
 9. Clean unit daily; see the following CLEANING section for details.

CLEANING

	 WARNING
	Burn Hazard. Do not touch cookware, heating surface, food, or liquid while heating. Allow unit to cool before moving or cleaning.

	 WARNING
	Electrical Shock Hazard. Keep water and other liquids from entering the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock.

Daily Maintenance

1. Unplug the unit.
2. Allow the unit to cool completely before cleaning.
3. Clean the unit with a damp cloth or sponge dipped in soapy water, then rinse and dry thoroughly.
4. A high-quality, non-toxic glass cleaner may be used to clean glass components.

TROUBLESHOOTING

Problem	Potential Cause	Course of Action
No power to the unit	Problem with the outlet	Contact an authorized service agent.
	Circuit breaker tripped	Reset the breaker.
Unit not heating	Problem with the heating element	Contact an authorized service agent.
	Problem with the controller	
Pilot light dose not illuminate after increasing the temperature	Display case is not plugged in	Plug in the display case.
	Problem with the pilot light	Contact an authorized service agent.
Light does not work	Problem with the light(s) or not installed correctly	Check the connection and install replacements if necessary.
	Problem with the power supply	Contact an authorized service agent.
	Loose connection or problem with the connector	

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on vollrathfoodservice.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 announcements, visit vollrathfoodservice.com.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservices@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Pujadas Vollrath of China
Ctra. de Castanyet, Vollrath Shanghai Trading 132
P.O. Box 121 Limited
17430 Santa Coloma de Farners 23A
Time Square Plaza | 500
(Girona) – Spain Zhang Yang Road
Tel. +34 972 84 32 01 Pudong, Shanghai 200122
info@pujadas.es Tel: 86-21-5589580

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

PRÉSENTOIR DE PLATS CHAUDS

Merci d'avoir acheté ce produit Vollrath®. Conservez ce manuel pour référence ultérieure et gardez l'emballage d'origine si une réexpédition s'avère nécessaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir une utilisation en toute sécurité, lisez attentivement ce manuel et tous les messages de sécurité avant de mettre en service l'appareil !



AVERTISSEMENT

Un message Avertissement indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque de se solder par la mort ou des blessures graves.



ATTENTION

Un message Attention indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou de gravité modérée.

AVIS : porte sur des pratiques n'entraînant pas de blessures physiques.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise avec terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- L'appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément à toutes les réglementations locales.
- 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.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un dispositif de commande à distance indépendant.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent de maintenance ou des personnes de même qualification afin d'éviter tout risque.
- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant de le nettoyer, de le déplacer ou de retirer l'eau.
- 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 cette machine sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.



Article	Modèle	Description
HFM-26	FMA7026	Présentoir de plats chauds - 26" (66 cm)
HFM-36	FMA7036	Présentoir de plats chauds - 36" (91,4 cm)
HFM-48	FMA7048	Présentoir de plats chauds - 48" (121,9 cm)

FONCTION ET OBJET

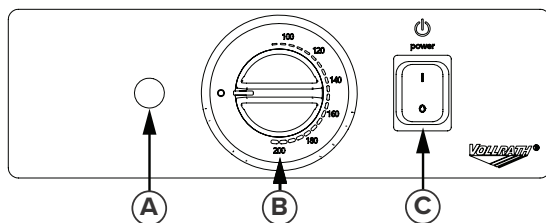
Cet appareil est destiné à la présentation sous lampes de produits alimentaires à des températures comprises entre 95 °F (35 °C) et 200 °F (93 °C). Il a été conçu pour maintenir les aliments présentés à la vente aux températures de service adéquates. Les aliments doivent être préparés et placés dans les vitrines aux températures correctes de service. Il n'est pas destiné à la cuisson d'aliments crus ou la remise en température de plats préparés. Il n'est pas destiné à une utilisation domestique, industrielle, ou en laboratoire.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Placez l'appareil à l'endroit souhaité

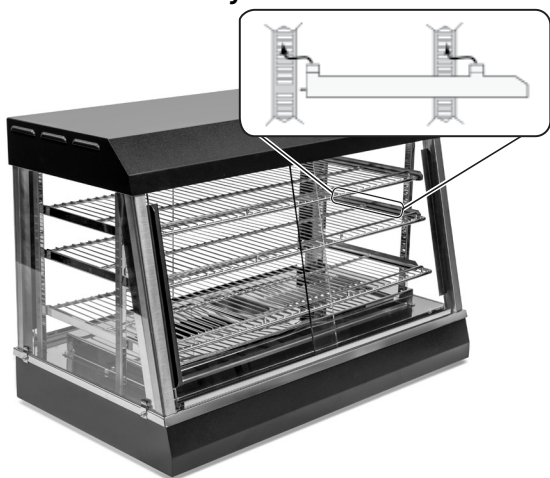
FONCTIONS ET COMMANDES



- A. Voyant — Indique que la vitrine chauffe : ce n'est pas un voyant de marche/arrêt.
 - B. Bouton du thermostat — Permet de régler ou modifier la température. L'appareil chauffera uniquement si le bouton du thermostat n'est pas sur 0.
 - C. Interrupteur d'alimentation — Met les lampes et l'appareil sous tension ou hors tension.
- Bac à eau (non illustré) — À remplir d'eau pour augmenter l'humidité.

INSTALLATION

Installation des clayettes



- Placez les montants dans les fentes prévues à cet effet, en veillant à ce que les longues pattes soient sur le dessus et que le côté plat soit tourné vers l'intérieur.
- Positionnez les supports de clayette aux hauteurs souhaitées, puis mettez en place les clayettes. Les clayettes peuvent être inclinées à des fins de présentation.

Installation des vitres latérales

- Desserrez les vis sur le côté de l'appareil afin de desserrer les pattes de fixation.
- Déballiez soigneusement la vitre et faites glisser l'extrémité étroite vers le haut, entre les supports en acier inoxydable et le couvercle supérieur, jusqu'à ce que le bord inférieur repose dans la partie inférieure de la vitrine.
- Faites pivoter les pattes de fixation de sorte qu'ils maintiennent bien en place la vitre ; serrez les vis pour bloquer la vitre.

Installation des portes

- Orientez les poignées de porte vers l'extérieur de la vitrine.
- Placez le bord supérieur d'une porte dans le rail supérieur ; faites glisser la porte vers le haut, puis abaissez-la doucement jusqu'à son insertion dans le rail inférieur. Répétez l'opération avec la seconde porte.

AVIS : Le logo Vollrath® doit se trouver face au client en bas à droite de l'appareil. Des verrous de porte et une vitre avant monobloc sont des accessoires disponibles pour la sécurité et une utilisation à service complet. Pour plus d'informations, consultez le site Vollrath.com.

EXIGENCES SANITAIRES

AVIS : L'HFM-48 doit être équipé des pieds de 4 po fournis ou bien être scellé sur le comptoir. Le comptoir doit être plat et non poreux, et il est recommandé d'utiliser un mastic silicone certifié par NSF selon la norme 51 NSF/ANSI. Appliquez le mastic tout autour de l'appareil pour former un joint étanche sur le comptoir. Le respect de cette procédure évitera qu'un liquide déversé à proximité ne s'infiltre sous l'appareil.

	AVERTISSEMENT Risque d'électrocution. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. Si du liquide s'infiltre dans l'appareil, éteignez l'appareil et débranchez-le immédiatement.
--	---

Pour tous les modèles, si de l'eau ou tout autre liquide s'infiltre dans l'appareil, éteignez et débranchez l'appareil, retirez le panneau latéral, puis utilisez un chiffon pour éponger l'eau.

BRANCHEMENT SUR SECTEUR

Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique. **L'utilisation d'une autre tension que celle indiquée sur la plaque signalétique endommagera l'appareil. Une tension incorrecte ou bien la modification du cordon d'alimentation ou des composants électriques risque d'endommager l'appareil et entraînera l'annulation de la garantie.**

FONCTIONNEMENT

	AVERTISSEMENT Risque de brûlure. Ne touchez pas le récipient de cuisson, la surface chauffante, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil est en marche.
	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.

AVIS : Les aliments doivent être préparés et placés dans les vitrines aux températures correctes de service. 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. Pour la sécurité alimentaire, surveillez soigneusement la température des aliments.

- Placez l'interrupteur d'alimentation en position Marche.
- Réglez le bouton du thermostat à la température souhaitée. Le voyant s'allume pour indiquer que la vitrine chauffe.
- Pour augmenter l'humidité, remplissez le bac d'eau à ½" (1,3 cm) de hauteur. Surveillez le niveau d'eau en cours d'utilisation.
- Laissez préchauffer l'appareil pendant 30 minutes avant de mettre les plats préparés. Le voyant s'éteint lorsque l'appareil atteint la température de consigne.

- Placez sur les clayettes les plats réchauffés à la température de service, en répartissant uniformément le poids.

AVIS : Répartissez uniformément le poids sur les clayettes.

- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, mettez le bouton du thermostat ainsi que l'interrupteur d'alimentation en position Arrêt (O), puis débranchez l'appareil.
- Utilisez des torchons secs, des gants pour four ou des maniques pour retirer les plats.
- Si le bac à eau est utilisé, laissez refroidir l'eau complètement avant de vider l'eau.
- Nettoyez l'appareil chaque jour ; se reporter à la section NETTOYAGE pour plus d'informations.

NETTOYAGE

	 AVERTISSEMENT
	Risque de brûlure. Ne touchez pas le récipient de cuisson, la surface chauffante, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil est en marche. Laissez refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le laver.

Entretien quotidien

1. Débranchez l'appareil.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
3. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, puis rincez et essuyez bien.
4. Un nettoyant pour vitres, non toxique de haute qualité, peut être utilisé pour nettoyer les vitres.

	 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.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Mesure corrective
L'appareil n'est pas alimenté	Problème au niveau de la prise électrique	Contactez un agent de maintenance.
	Le disjoncteur a déclenché	Réarmez le disjoncteur.
L'appareil ne chauffe pas	Problème au niveau de l'élément	Contactez un agent de maintenance agréé.
	Problème au niveau du thermostat	
Le voyant ne s'allume pas après avoir augmenté la température	La vitrine n'est pas branchée	Branchez la vitrine.
	Problème au niveau du voyant	Contactez un agent de maintenance .
L'éclairage ne marche pas	Problème au niveau de l'ampoule ou des ampoules, ou l'ampoule est mal installée	Vérifiez le branchement et remplacez l'ampoule si nécessaire.
	Problème avec l'alimentation électrique	Contactez un agent de maintenance agréé.
	Mauvais branchement ou problème au niveau du connecteur	

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur vollrathfoodservice.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 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 LLC 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 bien 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 vollrathfoodservice.com.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservices@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Pujadas Vollrath of China
Ctra. de Castanyet, Vollrath Shanghai Trading 132
P.O. Box 121 Limited
17430 Santa Coloma de Farners 23A
Time Square Plaza | 500
(Girona) – Spain Zhang Yang Road
Tel. +34 972 84 32 01 Pudong, Shanghai 200122
info@pujadas.es Tel: 86-21-5589580

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

EXHIBIDOR DE COMIDA CALIENTE

¡Gracias por comprar este producto Vollrath®! Guarde este manual para referencia y conserve el embalado en caso de que sea necesario realizar un envío.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

¡Para ayudar a garantizar un uso seguro, lea y comprenda completamente este manual y todos los mensajes de seguridad antes de la operación!



ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones graves o letales.



PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones leves o moderadas.

AVISO: Aborda las prácticas no relacionadas con lesiones personales.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la unidad

- Use solo tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
- La unidad debe ser instalada por personal calificado en cumplimiento con los códigos y ordenanzas locales.
- Use la unidad en posición plana y nivelada.
- No use un cable de extensión con esta unidad. No enchufe esta unidad en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- El artefacto no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Apague la unidad y desenchúfela antes de limpiarla, trasladarla o extraer el agua.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa de la unidad.
- No limpie la unidad con lana de acero.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No la deje funcionando sola.
- No opere la unidad si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.



Artículo	Modelo	Descripción
HFM-26	FMA7026	Exhibidor de comida caliente - 26" (66 cm)
HFM-36	FMA7036	Exhibidor de comida caliente - 36" (91,4 cm)
HFM-48	FMA7048	Exhibidor de comida caliente - 48" (121,9 cm)

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

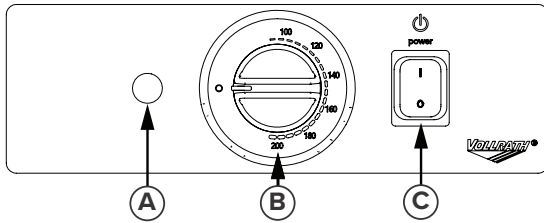
Esta unidad está diseñada para la exhibición iluminada de alimentos a temperaturas entre 95 °F (35 °C) y 200 °F (93 °C). Está diseñada para mantener los alimentos a temperaturas de servicio adecuadas mientras son exhibidos para la venta. Los alimentos deben prepararse y colocarse en las vitrinas a temperaturas de servicio apropiadas. No está diseñada para cocer alimentos crudos ni recalentar comida preparada. No está diseñada para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

DESEMBALADO DE LA UNIDAD

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

1. Retire 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. Coloque la unidad en la ubicación deseada.

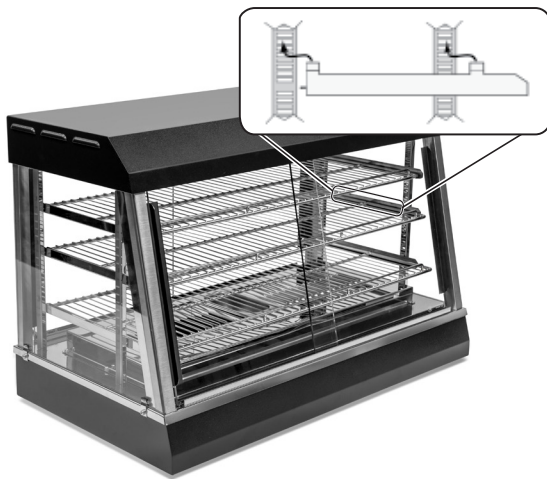
CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A. Luz piloto — indica que la vitrina está calentando; no es un indicador de encendido/apagado
- B. Selector del control de termostato —se usa para ajustar la temperatura. La unidad solo calentará cuando el selector esté encendido.
- C. Interruptor de suministro — enciende o apaga las luces y la unidad.
Fuente de agua (no se muestra) — llénela con agua para agregar humedad.

INSTALACIÓN

Instale las repisas



- Coloque los postes verticales en las ranuras proporcionadas, cerciorándose de que las lengüetas más largas estén en la parte superior y el lado plano esté orientado hacia adentro.
- Instale los soportes de las repisas a las alturas deseadas, luego coloque las repisas. Las repisas pueden inclinarse hacia adelante para fines de presentación.

Instale el vidrio lateral

- Afloje los tornillos en el costado de la unidad para soltar las lengüetas de montaje.
- Desenvuelva con cuidado el vidrio y deslice el extremo angosto hacia arriba entre los soportes de acero inoxidable y la cubierta superior hasta que el borde inferior del vidrio se asiente sobre el borde inferior.
- Gire las lengüetas de montaje de modo que sujeten el vidrio en su lugar y apriete los tornillos para fijar el vidrio.

Instale las puertas

- Orienta las manijas de las puertas hacia el exterior de la vitrina.
- Coloque el borde superior de una puerta en la guía superior; deslice la puerta hacia arriba, luego bájela cuidadosamente en la guía inferior. Repita el procedimiento con la segunda puerta.

AVISO: El logotipo de Vollrath® debe estar orientado hacia el cliente en la parte inferior derecha. Se ofrecen cerraduras de puertas y accesorios de vidrio delantero de una sola pieza para brindar seguridad y operación de servicio completo. Visite vollrathfoodservices.com para obtener más detalles.

REQUISITOS SANITARIOS

AVISO: Los alimentos deben prepararse y colocarse en las vitrinas a temperaturas de servicio apropiadas. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos calientes a un mínimo de 140 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias. Supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros.

	ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica. El líquido dentro de la unidad podría causar una descarga eléctrica. Si se derrama líquido dentro de la unidad, apáguela y desenchúfela inmediatamente.
--	--

Para todos los modelos, si se derrama agua o líquido dentro de la unidad, apáguela y desenchúfela, retire el panel lateral, y luego use un trapo para absorber el agua derramada.

CONECTE EL SUMINISTRO

Enchufe la unidad en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. **Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable eléctrico o los componentes eléctricos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.**

FUNCIONAMIENTO

	ADVERTENCIA Peligro de quemaduras. No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando.
	ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido a la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

AVISO: Los alimentos deben prepararse y colocarse en las vitrinas a temperaturas de servicio apropiadas. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos calientes a un mínimo de 140 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias. Supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros.

- Coloque el interruptor de suministro en la posición de encendido.
- Ajuste el selector del control de termostato en la temperatura deseada. La luz piloto se ilumina para indicar que la vitrina está calentando.
- Para agregar humedad, llene la fuente con agua hasta una profundidad de aproximadamente 1/2" (1,3 cm). Supervise el nivel del agua durante el funcionamiento.
- Deje que la unidad se precaliente durante 30 minutos antes de colocar la comida preparada. La luz piloto se apagará cuando la unidad haya alcanzado la temperatura fijada.
- Coloque en las repisas los recipientes de alimento calentados a la temperatura de servicio, distribuyendo el peso de manera uniforme.

AVISO: Distribuya el peso de manera uniforme en las repisas.

- Cuando no se esté usando la unidad, gire el selector del control de termostato a la posición de apagado (O), apague el interruptor de encendido (O) y desenchufe la unidad.
- Use toallas secas y guantes/mitones para horno cuando saque los alimentos.
- Si usa la fuente de agua, deje que el agua se enfríe por completo antes de vaciarla.
- Limpie la unidad diariamente; en la sección LIMPIEZA a continuación encontrará más detalles.

LIMPIEZA



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando. Deje que la unidad se enfríe antes de trasladarla o limpiarla.

Mantenimiento diario

1. Desenchufe la unidad.
2. Deje que la unidad se enfríe totalmente antes de limpiarla.
3. Limpie la unidad con un paño húmedo o una esponja sumergida en agua jabonosa, luego enjuáguela y séquela completamente.
4. Se puede usar un limpiavidrios de alta calidad no tóxico para limpiar los componentes de vidrio de la unidad.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido a la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa potencial	Curso de acción
Unidad sin suministro	Problema con el tomacorriente	Comuníquese con un agente de servicio
	Cortacircuito disyuntado	Reinicielo.
La unidad no calienta	Problema con el elemento calefactor	Comuníquese con un agente de servicio autorizado.
	Problema con el controlador	
La luz piloto no se ilumina después de aumentarse la temperatura	La vitrina no está enchufada	Enchúfela.
	Problema con la luz piloto	Comuníquese con un agente de servicio
La luz no funciona	Problema con la o las luces o estas no están instaladas correctamente	Revise la conexión y reemplácelas si es necesario.
	Problema con el suministro eléctrico	Comuníquese con un agente de servicio autorizado.
	Conexión suelta o problema con el conector	

SERVICIO Y REPARACIÓN

En vollrathfoodservice.com encontrará piezas de repuesto.

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.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservices@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Pujadas Vollrath of China
Ctra. de Castanyet, Vollrath Shanghai Trading 132
P.O. Box 121 Limited
17430 Santa Coloma de Farners 23A
Time Square Plaza | 500
(Girona) – Spain Zhang Yang Road
Tel. +34 972 84 32 01 Pudong, Shanghai 200122
info@pujadas.es Tel: 86-21-5589580

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