

HEATED DELI DISPLAY CASES

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 properly grounded electrical outlets matching the nameplate-rated voltage.
- Have a qualified person install the equipment 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 and turn off 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 if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.



Curved
Countertop



Cubed
Countertop

Item	Model	Description
HDCCV-36	HDC9236	Curved Countertop—36"
HDCCV-48	HDC9248	Curved Countertop—48"
HDCCV-60	HDC9260	Curved Countertop—60"
HDCCB-36	HDC9336	Cubed Countertop—36"
HDCCB-48	HDC9348	Cubed Countertop—48"
HDCCB-60	HDC9360	Cubed Countertop—60"

FUNCTION AND PURPOSE

These 120V units are designed to illuminate and display prepared, preheated food—deli (TCS-Time/Temperature Control for Safety) products—at proper serving temperatures between 104 °F (40 °C) and 165 °F (74 °C). They may also be used at ambient temperatures for displaying food that does not need to remain hot. Heated Deli Display Cases are not intended or designed to cook raw food or reheat prepared food—nor are they intended for household, industrial or laboratory use.

UNPACKING THE UNIT

1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic; dispose of in an environmentally-responsible way when no longer needed.
2. Remove bolts that secure the unit to the pallet.
3. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
4. If adjusting shelf positions, remove the screws above the shelves and cover open slots with silicone plugs.

INSTALLATION

Clearance Requirements

- Countertop cases allow for zero clearance.
- Operator side and top of unit must remain open and accessible for proper operation and service.
- Leave a minimum of 2" of airspace between product on the top shelf and the top glass.
- Sufficient air circulation is required so the unit operates as intended. Do not cover vents on bottom platform or allow product to overhang shelves.

NOTICE: Using voltage other than the nameplate-rated voltage or modifying the power cord or electrical components will damage unit and void the warranty.

1. Place the unit on a flat stable surface.
2. Ensure control panel is accessible for operation.
3. Seal base to the countertop with food-grade silicone. Optional 4" adjustable legs are available through Vollrath®.
4. Plug the equipment into a properly grounded electrical supply matching the nameplate rating.
5. After installation, the thin breather wires on the top of the side glass panels may be trimmed and crimped closed.

ALL MODELS

NOTICE: Equipment is required to either use the provided 4" legs or be sealed to the countertop to establish proper sanitary operation. To seal the equipment to the countertop, a flat and nonporous countertop is required. 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.

FEATURES AND CONTROLS

- A. Heat On Indicator—(☹) illuminates when unit is heating.
- B. Number Display—shows the current temperature or the temperature being programmed.
- C. Up Triangle/Controller Power—(▲ ⏻) turns controller ON or OFF or increases the temperature, dependent upon mode.
- D. Set—(set) turns temperature setting mode ON or OFF.
- E. Down Triangle/Heat—(▼ ⏹) decreases temperature.



OPERATION

	WARNING
	Burn Hazard. Do not touch cookware, heating surface, food, or liquid while heating or operating.

	WARNING
	Electrical Shock Hazard. Keep liquids from getting inside the unit. Do not immerse in or spray cord, plug, or unit with liquid or foam—this could cause an electrical shock. Do not use if the power cord is damaged or modified.

NOTICE: Before operation, clean the unit as directed.

NOTICE: Food must be prepared and placed in display cabinets at proper serving temperatures.

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.

SHELF & BOTTOM PLATFORM WEIGHT CAPACITY

NOTICE: Distribute weight evenly over the shelves.

36"	48"	60"
40 lb (18.1 kg)	48 lb (21.7 kg)	55 lb (24.9 kg)

PREPARED, HOT FOOD DISPLAY USE

1. Press Up Triangle/Controller Power (▲ ⏻) until unit turns on and temperature displays (about 3 seconds).
2. Press (set) until the temperature flashes.
3. Adjust the temperature by pressing the Up Triangle (▲) to increase or the Down Triangle (▼) to decrease.
4. Press (set); heating will resume at selected temperature.
5. Preheat for about 30 minutes, then place prepared, warm food heated to proper serving temperature.

LIGHTS



1. Press Up Triangle/Controller Power (▲ ⏻) and Down Triangle/Heat (▼ ⏹) together to turn LED lights on or off; Lt should display or flash.



AMBIENT TEMPERATURE, NON-HEATED DISPLAY USE

1. Press Up Triangle/Controller Power (▲ ⏻) until unit turns on and temperature displays (about 3 seconds).
2. Press (set) until temperature flashes.
3. Press Down Triangle (▼) to decrease temperature below the ambient air.

NOTICE: Do not use this mode to store foods that could be hazardous when not maintained at proper serving temperatures.

CLEANING AND MAINTENANCE

	 WARNING
	Burn Hazard. Do not touch cookware, heating surface, food, or liquid while heating.

	 WARNING
	Electrical Shock Hazard. Keep liquids from getting inside the unit. Do not immerse in or spray cord, plug, or unit with liquid or foam—this could cause an electrical shock. Do not use if the power cord is damaged or modified.

1. Unplug and allow unit to cool completely.
2. Dip a cloth in soapy water and wipe the unit; rinse and dry thoroughly; a non-toxic glass cleaner can be used for the glass.
3. Inspect door rollers and gasket monthly; clean and replace as needed.

TROUBLESHOOTING

Problem	Potential Cause	Course of Action
Unit does not have power.	Unit is not plugged in or switched on.	Plug the unit in and turn it on.
	Outlet is faulty.	Have a qualified person replace the outlet.
	Circuit breaker tripped.	Reset the circuit breaker.
Unit is not heating.	Heating element, circulation fan, or controller is faulty.	Contact Vollrath® Technical Services.
Controller does not work.	Controller is faulty.	

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.

VOLLRATH

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: techservicereps@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 Tequepaque 45600
 Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
 Tel: (52) 333-133-6767
 Tel: (52) 333-133-6769
 Fax: (52) 333-133-6768

VITRINES CHAUFFÉES POUR PRÉPARATIONS TRAITEUR

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

- N'utilisez que des prises électriques correctement mises à la terre et correspondant à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Faites installer l'appareil par une personne qualifiée 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 et éteignez-le 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.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.



Vitrine de comptoir incurvée



Vitrine de comptoir carrée

Article	Modèle	Description
HDCCV-36	HDC9236	Vitrine de comptoir incurvée — 36" (91,4 cm)
HDCCV-48	HDC9248	Vitrine de comptoir incurvée — 48" (121,9 cm)
HDCCV-60	HDC9260	Vitrine de comptoir incurvée — 60" (152,4 cm)
HDCCB-36	HDC9336	Vitrine de comptoir carrée — 36" (91,4 cm)
HDCCB-48	HDC9348	Vitrine de comptoir carrée — 48" (121,9 cm)
HDCCB-60	HDC9360	Vitrine de comptoir carrée — 60" (152,4 cm)

FONCTION ET OBJET

Ces appareils 120V sont conçus pour présenter et éclairer des aliments préparés et préchauffés—des produits traiteur devant répondre aux normes de sécurité alimentaire américaines TCS (Contrôle de temps/température pour la sécurité alimentaire)—aux températures de service adéquates, entre 104 °F (40 °C) et 165 °F (74 °C). Ils peuvent également être utilisés à des températures ambiantes pour présenter des denrées alimentaires n'ayant pas besoin d'être conservées au chaud. Ces vitrines chauffées pour préparations traiteur ne sont pas prévues pour cuire des aliments crus ou pour réchauffer des plats préparés et ne sont pas destinées à un usage domestique, industriel ou en laboratoire.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection. Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.
2. Retirez les boulons qui fixent l'appareil sur la palette.
3. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
4. Si vous modifiez la position des clayettes, retirez les vis au-dessus des clayettes et obturez les orifices de bouchons en silicone.

INSTALLATION

Dégagements minimums

- Il est possible d'installer les vitrines de comptoir sans dégagement.
- La partie supérieure et la partie côté opérateur de l'appareil doivent rester libres et accessibles pour faciliter son utilisation et son entretien.
- Laissez un espace d'au minimum 2" (5 cm) entre les aliments placés sur la clayette supérieure et la vitre supérieure.
- Une circulation d'air suffisante doit être assurée pour que l'appareil fonctionne correctement. Ne couvrez pas les orifices de ventilation sur la plateforme inférieure et ne laissez pas les produits dépasser des clayettes.

AVIS : L'utilisation d'une autre tension que celle indiquée sur la plaque signalétique ou toute modification apportée au câble ou aux composants électriques endommagera l'appareil et annulera la garantie.

1. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
2. Assurez-vous que le panneau de commande est bien accessible.
3. Scellez la base sur le comptoir à l'aide de pâte à base de silicone de qualité alimentaire. Vollrath® propose en option des pieds réglables de 4" (10,2 cm).
4. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
5. Une fois l'installation terminée, les fils fins de l'évent sur le dessus des panneaux en verre latéraux peuvent être coupés et fermés par sertissage.

TOUS LES MODÈLES

AVIS : Pour une utilisation respectant les règles sanitaires, l'appareil doit être équipé des pieds de 4 po fournis ou bien être scellé sur le comptoir. Pour sceller l'appareil sur le comptoir, il est nécessaire que le comptoir soit plat et non poreux. 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'infilte sous l'appareil.

FONCTIONS ET COMMANDES

- A. Voyant de chauffage — (☺) s'éclaire lorsque l'appareil chauffe.
- B. Affichage numérique — affiche la température actuelle ou la température de consigne.
- C. Triangle vers le haut/thermostat—(▲ ⏻) active ou désactive le thermostat ou augmente la température, selon le mode.
- D. Réglage—(set) permet d'activer ou de désactiver le mode de réglage de la température.
- E. Triangle vers le bas/Chauffage—(▼ ⏻) diminue la température.




MODE D'EMPLOI



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 ou en chauffe.



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Évitez toute infiltration de liquide dans l'appareil. Ne mettez pas le cordon, la fiche ou l'appareil en contact avec de l'eau ou de la mousse, que ce soit par immersion ou vaporisation — cela pourrait entraîner un choc électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé ou a été modifié.

AVIS : A
instructions.

AVIS : L
vitrines aux températures correctes de service

AVIS :
pour préserver la sécurité sanitaire des aliments. L

POIDS SUPPORTÉ PAR LA PLA ET LES CLAYETTES

AVIS : Répartissez uniformément le poids sur les clayettes.

36 po (91,4 cm)	48 po (121,9 cm)	60 po (152,4 cm)
40 lb (18,1 kg)	48 lb (21,7 kg)	55 lb (24,9 kg)

UTILISATION DE LA VITRINE POUR DES PLATS PRÉPARÉS CHAUDS

1. Appuyez sur le Triangle vers le haut/Thermostat (▲ ⏻) jusqu'à ce que l'appareil soit en service et que la température s'affiche (environ 3 secondes).
2. Appuyez sur (set) jusqu'à ce que la température clignote.
3. Réglez la température en appuyant sur le bouton Triangle vers le haut (▲) pour l'augmenter ou sur le bouton Triangle vers le bas (▼) pour la diminuer.
4. Appuyez sur (set); le chauffage reprendra à la température sélectionnée.
5. Préchauffez la vitrine pendant environ 30 minutes, puis placez les plats chauds préparés et chauffés à la température de service adéquate.

ÉCLAIRAGE

1. Appuyez en même temps sur le Triangle vers le haut/Thermostat (▲ ⏻) et sur le Triangle vers le bas / Chauffage (▼ ⏻) pour allumer ou éteindre les lampes LED ; Lt doit s'afficher ou clignoter.

UTILISATION DE LA VITRINE NON CHAUFFÉE (TEMPÉRATURE AMBIANTE)

1. Appuyez sur le Triangle vers le haut/Thermostat (▲ ⏻) jusqu'à ce que l'appareil soit en service et que la température s'affiche (environ 3 secondes).
2. Appuyez (**set**) jusqu'à ce que la température clignote.
3. Appuyez sur le Triangle vers le bas (▼) pour diminuer la température sous la température ambiante.

AVIS : Ne pas utiliser ce mode pour conserver des aliments qui pourraient s'avérer dangereux s'ils n'étaient pas maintenus à la température de service appropriée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

	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. Évitez toute infiltration de liquide dans l'appareil. Ne mettez pas le cordon, la fiche ou l'appareil en contact avec de l'eau ou de la mousse, que ce soit par immersion ou vaporisation — cela pourrait entraîner un choc électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé ou a été modifié.
---	---

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Trempez un chiffon dans de l'eau savonneuse et nettoyez l'appareil avant de le rincer et de l'essuyer soigneusement. Un nettoyant pour vitres non toxique peut être utilisé pour la vitrine.
3. Inspectez chaque mois les joints et galets de porte. Si nécessaire, les nettoyer ou les remplacer.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Mesure corrective
L'appareil n'est pas alimenté.	L'appareil n'est pas branché ou pas en marche.	Branchez l'appareil et mettez-le en marche.
	La prise est défectueuse.	Faites remplacer la prise par une personne qualifiée.
	Le disjoncteur a déclenché.	Réarmez le disjoncteur.
L'appareil ne chauffe pas.	L'élément chauffant, le ventilateur de circulation, ou le pressostat est en défaut.	Contactez le support technique Vollrath®.
Le thermostat ne marche pas.	Le pressostat est en défaut.	

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.

VOLLRATH

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 Tequepaque 45600
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

VITRINAS CALENTADAS PARA PRODUCTOS DE CHARCUTERÍA

¡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.

A
personales.

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

- Use solo tomacorrientes correctamente puestos a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al 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.
- Desenchufe el equipo y apáguelo antes de limpiarlo o moverlo.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- No lo limpie con lana de acero.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No lo deje funcionando solo.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.



Mostrador curvo



Mostrador cúbico

Artículo	Modelo	Descripción
HDCCV-36	HDC9236	Mostrador curvo - 36" (91,4 cm)
HDCCV-48	HDC9248	Mostrador curvo - 48" (121,9 cm)
HDCCV-60	HDC9260	Mostrador curvo - 60" (152,4 cm)
HDCCB-36	HDC9336	Mostrador cúbico - 36" (91,4 cm)
HDCCB-48	HDC9348	Mostrador cúbico - 48" (121,9 cm)
HDCCB-60	HDC9360	Mostrador cúbico - 60" (152,4 cm)

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Estas unidades de 120 V están diseñadas para iluminar y exhibir alimentos preparados y precalentados —productos de charcutería (control de tiempo/temperatura para la seguridad, TCS por sus siglas en inglés)— a temperaturas de servicio adecuadas entre 104 °F (40 °C) y 165 °F (74 °C). También pueden utilizarse a temperatura ambiente para exhibir comidas que no necesitan permanecer calientes. Las vitrinas calentadas para productos de charcutería no están diseñadas ni tienen el propósito de cocer alimentos crudos ni de recalentar comida preparada. Tampoco están diseñadas para uso doméstico, industrial o de laboratorio.

DESEMBALADO DE LA UNIDAD

1. Retire todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector; deséchelos de forma responsable con el medio ambiente cuando ya no los necesite.
2. Retire los pernos que afianzan la unidad a la tarima.
3. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
4. Si va a ajustar las posiciones de las repisas, retire los tornillos situados encima de estas y cubra las ranuras abiertas con tapones de silicona.

INSTALACIÓN

Requisitos de espacio

- Las vitrinas de mostrador no requieren espaciado.
- El lado del operador y la parte superior de la unidad deben permanecer abiertos y accesibles para su correcto funcionamiento y mantenimiento.
- Deje un mínimo de 2 pulgadas (5 cm) de espacio de circulación de aire entre el producto en la repisa superior y el vidrio superior.
- Se requiere una circulación de aire suficiente para que la unidad funcione según lo previsto. No cubra los orificios de ventilación en la plataforma inferior ni permita que el producto sobresalga de las repisas.

AVISO: Usar un voltaje diferente al voltaje nominal de la placa identificatoria o modificar el cable eléctrico o los componentes eléctricos dañará la unidad e invalidará la garantía.

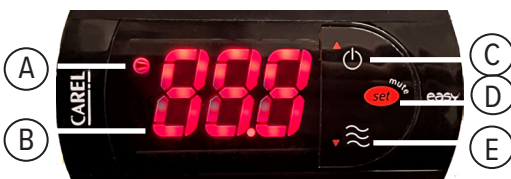
1. Coloque la unidad en una superficie plana y estable.
2. Cerciórese de que el panel de control esté accesible para su funcionamiento.
3. Selle la base en el mostrador con sello de silicona apto para alimentos. Vollrath® ofrece patas ajustables de 4" (10 cm) opcionales.
4. Enchufe el equipo en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
5. Tras la instalación, los cables delgados del respiradero en la parte superior de los paneles de vidrio laterales pueden recortarse y engarzarse cerrados.

TODOS LOS MODELOS

AVISO: A fin de garantizar un funcionamiento sanitario adecuado, el equipo debe instalarse con las patas de 4" (10 cm) suministradas o sellarse al mostrador. Para sellar el equipo al mostrador, se requiere un mostrador plano que no contenga poros. Se recomienda un sellador de silicona certificado por NSF según la norma NSF/ANSI n.º 51. Aplique el sellador alrededor del perímetro del equipo para formar un sello hermético con el mostrador. Seguir este procedimiento evitará que el derrame de líquidos en superficies adyacentes pase por debajo del equipo.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

- A. Indicador de calor encendido (☹) — se ilumina cuando la unidad está calentando.
- B. Pantalla numérica — muestra la temperatura actual o la que se esté programando.
- C. Triángulo ascendente/encendido del controlador: — (▲ ⏻) según el modo, enciende o apaga el controlador o aumenta la temperatura.
- D. Set (Fijar) (set) — enciende o apaga el modo de ajuste de temperatura.
- E. Triángulo descendente/calor — (▼ ≈) disminuye la temperatura.



FUNCIONAMIENTO

	ADVERTENCIA
	<p>Peligro de quemaduras. No toque la olla/fuente, la superficie de cocción, los alimentos ni los líquidos mientras esté funcionando.</p>

	ADVERTENCIA
	<p>Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingresen líquidos al interior de la unidad. No sumerja ni rocíe el cable, el enchufe o la unidad con líquido o espuma, ya que podría causar una descarga eléctrica. No use la unidad si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado.</p>

AVISO: indica.

AVISO: L

AVISO:

de los Estados Unidos (United S

140 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias.

CAPACIDAD DE PESO DE LA REPIS LA PLATAFORMA INFERIOR

AVISO: Distribuya el peso uniformemente sobre las repisas.

36" (91,4 cm)	48" (121,9 cm)	60" (152,4 cm)
40 lb (18,1 kg)	48 lb (21,7 kg)	55 lb (24,9 kg)

USOS DE LA VITRINA CON ALIMENTOS PREPARADOS Y CALIENTES

1. Pulse el triángulo ascendente/encendido del controlador (▲ ⏻) hasta que la unidad se encienda y aparezca la temperatura (unos 3 segundos).
2. Pulse (set) (Fijar) hasta que la temperatura parpadee.
3. Ajuste la temperatura pulsando el triángulo ascendente (▲) para aumentarla o el triángulo descendente (▼) para disminuirla.
4. Pulse (set) (Fijar); el calentamiento se reanudará a la temperatura seleccionada.
5. Precaliente durante 30 minutos y luego coloque la comida preparada y calentada a la temperatura de servicio apropiada.

LUCES


1. Pulse simultáneamente el triángulo ascendente/encendido del controlador (▲ ⏻) y el triángulo descendente/calor (▼ ≈) a fin de encender o apagar las luces LED; Lt debe aparecer o parpadear.


TEMPERATURA AMBIENTE, USO DE LA VITRINA NO CALENTADA

1. Pulse el triángulo ascendente/encendido del controlador (▲ ⏻) hasta que la unidad se encienda y aparezca la temperatura (unos 3 segundos).
2. Pulse **set** (Fijar) hasta que la temperatura parpadee.
3. Pulse el triángulo descendente (▼) para disminuir la temperatura por debajo del aire ambiente.

AVISO: No use este modo para almacenar alimentos que podrían ser peligrosos cuando no se mantienen a temperaturas de servicio adecuadas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

	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 ingresen líquidos al interior de la unidad. No sumerja ni rocíe el cable, el enchufe o la unidad con líquido o espuma, ya que podría causar una descarga eléctrica. No use la unidad si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado.
---	---

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe por completo.
2. Use un paño húmedo sumergido en agua jabonosa para limpiar la unidad; enjuáguela y séquela completamente; se puede utilizar un limpiavidrios no tóxico para limpiar el vidrio.
3. Inspeccione mensualmente los rodillos y la junta de la puerta; límpielos y reemplácelos según sea necesario.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa potencial	Curso de acción
La unidad no tiene suministro.	La unidad no está enchufada o encendida.	Enchúfela y enciéndala.
	El tomacorriente está defectuoso.	Haga que personal calificado reemplace el tomacorriente.
	Cortacircuito disyuntado.	Reinícielo.
La unidad no calienta.	El elemento calefactor, el ventilador de circulación o el controlador están defectuosos.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath®.
El controlador no funciona.	El controlador está defectuoso	

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.

VOLLRATH®

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: techservicereps@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 Tequepepan 45600
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768