VOLLRATH®

Operator's Manual

Refrigerated 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

- Equipment must be installed by a qualified person.
- Use only grounded electrical circuits and outlets that match the nameplate-rated voltage. Do not use extension cords or power strips of any kind.
- Never modify the wiring, cord, or plug. This could damage the unit and cause injury and will void the warranty.
- Use in a flat, level position.
- Unplug unit and let it cool completely before cleaning or moving.
- Closely supervise unit when operating in public areas and/or around children and unplug after use.
- Keep unit and power cord away from open flames, electric burners, and excessive heat.
- Only operate properly functioning, undamaged units.
- Always attend the unit when operating.

UL GUIDANCE FOR PRODUCTS WITH R290 REFRIGERANT

This product utilizes R290 Refrigerant. Follow all safety precautions for use of R290.

UL GUIDANCE FOR PRODUCTS WITH R290 REFRIGERANT CONTINUED

WARNING

Keep clear of obstruction all ventilation openings in the appliance enclosure or in the structure for building-in.

WARNING

Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process.

WARNING

Do not damage the refrigerating circuit.

WARNING

Do not use electrical appliances inside the food/ice storage compartments.

WARNING

Component parts shall be replaced with like components so as to minimize the risk of possible ignition due to incorrect parts.

WARNING

Appliance is to be installed in accordance with the Safety Standard for Refrigeration Systems, ANSI/ASHRAE 15.

WARNING

- Do not use means to clean, other than those recommended by Vollrath®.
- The appliance shall be stored in a room without continuously operating ignition sources (for example: open flames, an operating gas appliance or an operating electric heater.
- Do not pierce or burn.
- Be aware that refrigerants may not contain an odor.

WARNING

Prior to beginning work on systems containing FLAMMABLE REFRIGERANTS, safety checks are necessary to ensure that the risk of ignition is minimized. For repair to the REFRIGERATING SYSTEM, the following steps shall be completed prior to conducting work on the system.

Work procedure

- Work shall be undertaken under a controlled procedure so as to minimize the risk of a flammable gas or vapour being present while the work is being performed.

General work area

- All maintenance staff and others working in the local area shall be instructed on the nature of work being carried out. Work in confined spaces shall be avoided.

Checking for presence of refrigerant

- The area shall be checked with an appropriate refrigerant detector prior to and during work, to ensure the technician is aware of potentially toxic or flammable atmospheres. Ensure that the leak detection equipment being used is suitable for use with all applicable refrigerants, i.e., non-sparking, adequately sealed, or intrinsically safe.

Presence of fire extinguisher

- If any hot work is to be conducted on the refrigerating equipment or any associated parts, appropriate fire extinguishing equipment shall be available on hand. A dry chemical or CO2 fire extinguisher should be adjacent to the charging area.

No ignition sources

- No person carrying out work in relation to a REFRIGERATING SYSTEM which involves exposing any pipe work shall use any sources of ignition in such a manner that it may lead to the risk of fire or explosion. All possible ignition sources, including cigarette smoking, should be kept sufficiently far away from the site of installation, repairing, removing and disposal, during which refrigerant can possibly be released to the surrounding space. Prior to work taking place, the area around the equipment shall be surveyed to make sure that there are no flammable hazards or ignition risks. “No Smoking” signs shall be displayed.

Ventilated area

- Ensure that the area is in the open or that it is adequately ventilated before breaking into the system or conducting any hot work. A degree of ventilation shall continue during the period that the work is carried out. The ventilation should safely disperse any released refrigerant and preferably expel it externally into the atmosphere.

Checks to the refrigerating equipment

- Where electrical components are being changed, they shall be fit for the purpose and to the correct specification. At all times, Vollrath® maintenance and service guidelines shall be followed. If in doubt, consult the Vollrath® technical department for assistance.

The following checks shall be applied to installations using FLAMMABLE REFRIGERANTS:

A. The actual REFRIGERANT CHARGE is in accordance with the room size within which the refrigerant containing parts are installed,

B. The ventilation machinery and outlets are operating adequately and are not obstructed,

C. If an indirect refrigerating circuit is being used, the secondary circuit shall be checked for the presence of refrigerant,

D. Marking to the equipment continues to be visible and legible. Markings and signs that are illegible shall be corrected,

E. Refrigerating pipe or components are installed in a position where they are unlikely to be exposed to any substance which may corrode refrigerant containing components, unless the components are constructed of materials which are inherently resistant to being corroded or are suitably protected against being so corroded.

Checks to electrical devices

Repair and maintenance to electrical components shall include initial safety checks and component inspection procedures. If a fault exists that could compromise safety, then no electrical supply shall be connected to the circuit until it is satisfactorily dealt with. If the fault cannot be corrected immediately but it is necessary to continue operation, an adequate temporary solution shall be used. This shall be reported to the owner of the equipment, so all parties are advised. Initial safety checks shall include:

A. That capacitors are discharged: this shall be done in a safe manner to avoid possibility of sparking;

B. That no live electrical components and wiring are exposed while charging, recovering or purging the system;

C. That there is continuity of earth bonding.

UL GUIDANCE FOR PRODUCTS WITH R290 REFRIGERANT CONTINUED

WARNING

Repairs to sealed components

- During repairs to sealed components, all electrical supplies shall be disconnected from the equipment being worked upon prior to any removal of sealed covers, etc. If it is absolutely necessary to have an electrical supply to equipment during servicing, then a permanently operating form of leak detection shall be located at the most critical point to warn of a potentially hazardous situation.
- Particular attention shall be paid to the following to ensure that by working on electrical components, the casing is not altered in such a way that the level of protection is affected. This shall include damage to cables, excessive number of connections, terminals not made to original specification, damage to seals, incorrect fitting of glands, etc.

Ensure that the apparatus is mounted securely.

- Ensure that seals or sealing materials have not degraded to the point that they no longer serve the purpose of preventing the ingress of flammable atmospheres. Replacement parts shall be in accordance with the manufacturer's specifications.

Cabling

- Check that cabling will not be subject to wear, corrosion, excessive pressure, vibration, sharp edges, or any other adverse environmental effects. The check shall als**o take into account the effects of aging or continual vibration** from sources such as compressors or fans.

Detection of flammable refrigerants

Under no circumstances shall potential sources of ignition be used in the searching for or detection of refrigerant leaks. A halide torch (or any other detector using a naked flame) shall not be used.

The following leak detection methods are deemed acceptable for all refrigerant systems:

- Electronic leak detectors may be used to detect refrigerant leaks but, in the case of FLAMMABLE REFRIGERANTS, the sensitivity might not be adequate, or might need re-calibration. (Detection equipment shall be calibrated in a refrigerant-free area.) Ensure that the detector is not a potential source of ignition and is suitable for the refrigerant used. Leak detection equipment shall be set at a percentage of the LFL of the refrigerant and shall be calibrated to the refrigerant employed, and the appropriate percentage of gas (25 % maximum) is confirmed.
- Leak detection fluids are also suitable for use with most refrigerants but the use of detergents containing chlorine shall be avoided as the chlorine can react with the refrigerant and corrode the copper pipe-work.
- If a leak is suspected, all naked flames shall be removed/extinguished.
- If a leakage of refrigerant is found which requires brazing, all of the refrigerant shall be recovered from the system, or isolated (by means of shut off valves) in a part of the system remote from the leak.

UL GUIDANCE FOR PRODUCTS WITH R290 REFRIGERANT CONTINUED

WARNING

Decommissioning

Before carrying out this procedure, it is essential that the technician is completely familiar with the equipment and all its detail. It is recommended good practice that all refrigerants are recovered safely. Prior to the task being carried out, an oil and refrigerant sample shall be taken in case analysis is required prior to re-use of recovered refrigerant. It is essential that electrical power is available before the task is commenced.

A. Become familiar with the equipment and its operation.

B. Isolate the system electrically.

C. Before attempting the procedure, ensure that:

   i. Mechanical handling equipment is available, if required, for handling refrigerant cylinders;

   ii. All personal protective equipment is available and being used correctly;

   iii. The recovery process is supervised at all times by a competent person;

   iv. Recovery equipment and cylinders conform to the appropriate standards.

D. Pump down refrigerant system, if possible.

E. If a vacuum is not possible, make a manifold so that refrigerant can be removed from various parts of the system.

F. Make sure that cylinder is situated on the scales before recovery takes place.

G. Start the recovery machine and operate in accordance with instructions.

H. Do not overfill cylinders (no more than 80 % volume liquid charge).

I. Do not exceed the maximum working pressure of the cylinder, even temporarily.

J. When the cylinders have been filled correctly and the process completed, make sure that the cylinders and the equipment are removed from site promptly and all isolation valves on the equipment are closed off.

K. Recovered refrigerant shall not be charged into another REFRIGERATING SYSTEM unless it has been cleaned and checked.

L. Labelling: Equipment shall be labelled stating that it has been de-commissioned and emptied of refrigerant. The label shall be dated and signed. For appliances containing FLAMMABLE REFRIGERANTS, ensure that there are labels on the equipment stating the equipment contains FLAMMABLE REFRIGERANT.

FUNCTION AND PURPOSE

Vollrath® Refrigerated Deli Display Cases keep chilled, prepared foods—deli (TCS-Time/Temperature Control for Safety) products—at proper serving temperatures 32–41 °F (0–5 °C) and have a temperature range of 32–46 °F (0–7.8 °C). They may also be used at ambient temperatures for displaying food that does not need to remain cold. Self-Serve models are available with customer-side sliding doors for product unloading and operator-side doors for product loading. Refrigerated cases are **not intended or designed to cool or chill food, or for overnight storage of perishable food**—nor are they intended for household, industrial or laboratory use.

UNPACKING THE UNIT

If the unit has been transported in a non-vertical position, allow at least one hour before operating.

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 and Environmental Requirements

- Units are for indoor use only.
- Place unit away from direct sunlight.
- Countertop cases allow for zero clearance.
- Carefully handle, move, and use the unit to avoid damaging the refrigerant tubing and/or increasing the risk of a leak.
- Operator side and top must remain open and accessible for proper operation and service. Blocking intake or exhaust vents can cause reduced performance or damage; maintain at least 12" (30.5 cm) clearance between operator side vent and wall.
- Leave at least 2" of airspace between product on the top shelf and the top glass.
- Sufficient air circulation is required for proper operation. Interior bottom platform vents must remain open, product cannot overhang shelves, and the middle shelf must have openings between products to allow airflow to the top shelf.
- Relative humidity should be a maximum of 60%.
- Maximum ambient temperature is 86 °F (30 °C) in < 61% humidity. Higher humidity reduces maximum ambient temp.

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

COUNTERTOP MODELS

1. Place unit on a flat, stable surface.
2. Ensure back vent and control panel are accessible for ventilation. Proceed to step 3.

Curved Drop-In

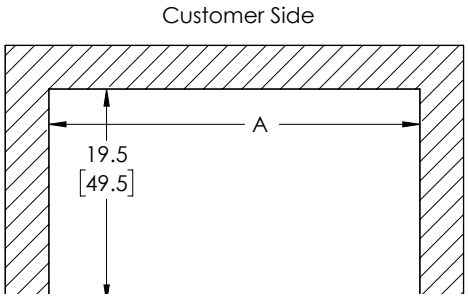
Curved Countertop

Cubed Countertop

Cubed Countertop, Self-Serve

Item	Model	Description
RDCCV-36DI	RDC9136	Curved Drop-In—36"
RDCCV-48DI	RDC9148	Curved Drop-In—48"
RDCCV-60DI	RDC9160	Curved Drop-In—60"
RDCCV-36	RDC9236	Curved Countertop—36"
RDCCV-48	RDC9248	Curved Countertop—48"
RDCCV-60	RDC9260	Curved Countertop—60"
RDCCB-36	RDC9336	Cubed Countertop—36"
RDCCB-48	RDC9348	Cubed Countertop—48"
RDCCB-60	RDC9360	Cubed Countertop—60"
RDCCB-36SS	RDC9436	Cubed Countertop, Self-Serve—36"
RDCCB-48SS	RDC9448	Cubed Countertop, Self-Serve—48"
RDCCB-60SS	RDC9460	Cubed Countertop, Self-Serve—60"

DROP-IN MODELS



1. Choose a flat, level countertop for the mounting surface.
2. Measure cutout area; see drawing above. Leave operator side open for ventilation and access to control panel.

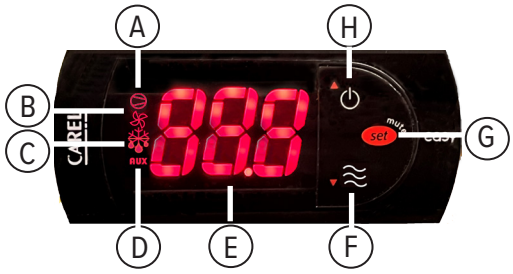
Cabinet Width	36"	48"	60"
Cutout Width (A)	34" (86.4 cm)	46" (116.8 cm)	58" (147.3 cm)

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.

1. Seal base to countertop with food-grade silicone. Optional 4" adjustable legs are available through Vollrath®.
2. Plug the equipment into a properly grounded electrical supply matching the nameplate rating.
3. After installation, the thin breather wires at the upper corner of the glass may be trimmed and crimped closed.

FEATURES AND CONTROLS



A. Compressor Cycle Light—(⊖) illuminates steadily when the compressor is running and flashes when in Delay Cycle (flashing could last about two minutes and is normal).

B. Fan Indicator (✲)—Blinks when unit is turned on and is in Delay Mode. Illuminates steadily when the fan is on and stays lighted during Cooling Mode, Defrost Cycle, and when the compressor is on or off. Indicator is off in Ambient Mode.

C. Defrost Indicator—(❄) illuminates steadily when unit is defrosting and flashes when in delay cycle (flashing lasts about two minutes and is normal). Display case enters auto-defrost mode approximately every 3 hours for 10 minutes.

D. Glass Heater Indicator—(AUX) illuminates when defogging.

E. Number Display—shows the current temperature or the temperature being programed.

F. Down Triangle/Heat—(▾ ≋) decreases temperature or activates glass heater defog, dependent upon mode.

G. Set—(set) turns temperature setting mode ON or OFF.

H. Up Triangle/Controller Power—(▲ ⏻) turns controller ON or OFF or increases the temperature, dependent upon mode.

OPERATION

NOTICE: Before operation, clean the unit as directed.

NOTICE: The United States Public Health Service recommends cold food be held at a maximum of 41 °F (5 °C) to help prevent bacteria growth; monitor temperature closely.

⚠ WARNING

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

SHELF & BOTTOM PLATFORM WEIGHT CAPACITY

NOTICE: Distribute weight evenly.

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

PREPARED, COLD 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; cooling will resume at selected temperature.
5. Let unit cool for about 30 minutes, then **place prepared food chilled to the 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.

Glass Heater Defog

1. Press Down Triangle/Heat (▾ ≋) until AUX illuminates (about 3 seconds) to turn defog on; **HE** should display or flash.
2. When glass is clear, push the Down Triangle/Heat (▾ ≋) again to turn off the glass heater. **HE** should display or flash.

Manual Defrost

1. Press Down Triangle/Heat (▾ ≋) and set together until Defrost Light illuminates (about 3 seconds); **dF** should display or flash. Cycle stops automatically when unit is defrosted (approximately 10 minutes).
2. To manually stop defrosting, press Down Triangle/Heat (▾ ≋) and set again until Defrost Light turns off—about 3 seconds; **dF** should display or flash.

NOTICE:

- **The Refrigerated Deli Display Case is intended to display cold food for a limited amount of time. It is not designed nor intended to be used as a storage refrigerator.**
- **Unit must be completely emptied and shut down daily to allow it to defrost.**

AMBIENT TEMPERATURE, NON-CHILLED DISPLAY USE

1. Turn on lights by pressing Defrost and Controller Power (⏻) together. Display will flash "En" in Ambient Temperature mode. **NOTICE: Do not manually defrost or use unit in Ambient Temperature mode when displaying foods that need to be chilled to remain at safe serving temperatures. Unit enters Ambient mode as soon as the unit is plugged in.**

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ WARNING

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

1. Empty and unplug unit; allow it to cool completely. **Unit must be emptied and shut down daily to allow it to defrost.**
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. As needed, remove the back panel to clean the condenser filter and carefully remove debris from coil fins with a stiff brush.
4. Inspect door rollers and gasket monthly; clean and replace as needed.
5. Have a qualified person inspect and clean the condenser coil, evaporator, compressor compartment, fans, and condensate drain and pan twice a year or as necessary.
6. Check function and performance at least monthly, clean and replace condenser filter 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
Compressor does not run.	Controller, compressor, or capacitor are faulty.	Contact Vollrath® Technical Services.
Compressor runs; cabinet is too warm.	Ambient temperature is too high.	Decrease ambient temperature.
	Evaporator has excessive ice/frost.	Defrost the unit (see above).
	Condenser or evaporator fan is dirty or faulty.	Contact Vollrath Technical Services.
There is a buildup of frost.	Unit has not been defrosted.	Empty unit and defrost overnight.

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 Service for instructions. **Component parts shall be replaced with like components and servicing shall be done by factory-authorized service personnel, so as to minimize the risk of possible ignition due to incorrect parts or improper service.**

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.

The Vollrath Company LLC warrants to the original commercial end user that each of Vollrath's foodservice products will be free from defects in materials and workmanship.

For warranty period, exclusions, and details, visit vollrathfoodservice.com/vollrath-resources/warranty-info/warranty-policy.

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

© 2025 The Vollrath Company L.L.C.

Part 354185-1 ml 6/24/25

VOLLRATH®

MANUAL DEL OPERADOR

VITRINAS REFRIGERADAS 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.

AVISO: Aborda las prácticas no relacionadas con lesiones personales.

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

- El equipo debe ser instalado por una persona calificada.
- Use solo circuitos eléctricos y tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. No use cables de extensión ni regletas eléctricas de ningún tipo.
- Nunca modifique el cableado, el cable ni el enchufe, ya que podría dañar la unidad y causar lesiones, anulando así la garantía.
- Use la unidad en posición plana y nivelada.
- Desenchúfela y deje que se enfríe totalmente antes de limpiarla o trasladarla.
- Supervise de cerca la unidad cuando se use en áreas públicas y/o cerca de niños, y desenchúfela después de usarla.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos y calor excesivo.
- Solo opere unidades que funcionen correctamente y no estén dañadas.
- Esté siempre atento a la unidad cuando la esté usando.

PAUTA DE UL PARA PRODUCTOS CON REFRIGERANTE R290

Este producto usa refrigerante R290. Siga todas las precauciones de seguridad para el uso de R290.

N.º de pieza 354185-1 ml 6/24/25

PAUTA DE UL PARA PRODUCTOS CON REFRIGERANTE R290 (CONTINUACIÓN)

ADVERTENCIA

Mantenga despejadas de obstrucciones todas las aberturas de ventilación en el recinto del aparato o en la estructura para empotrar.

ADVERTENCIA

No use dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelamiento.

ADVERTENCIA

No dañe el circuito de refrigeración.

ADVERTENCIA

No use aparatos eléctricos dentro de los compartimientos para el almacenamiento de alimento/hielo.

ADVERTENCIA

Para minimizar el riesgo de posible ignición debido a piezas incorrectas, los componentes deben ser reemplazados por otros similares..

ADVERTENCIA

El aparato debe instalarse de acuerdo con la norma de seguridad para sistemas de refrigeración ANSI/ASHRAE 15.

ADVERTENCIA

- No use medios de limpieza que no sean los recomendados por Vollrath®.
- El aparato debe guardarse en una habitación donde no haya fuentes de ignición en funcionamiento continuo (por ejemplo: llamas expuestas, un artefacto a gas o un calentador eléctrico funcionando).
- No lo perfore ni incinere.
- Tenga en cuenta que los refrigerantes no siempre tienen olor.

ADVERTENCIA

Antes de empezar a trabajar en sistemas que contienen REFRIGERANTES INFLAMABLES, se deben realizar verificaciones de seguridad a fin de minimizar el riesgo de ignición. Para reparar el SISTEMA DE REFRIGERACIÓN, se deben seguir los pasos que se indican a continuación antes de efectuar trabajos en él.

Procedimiento de trabajo

- El trabajo debe llevarse a cabo siguiendo un procedimiento controlado a fin de minimizar el riesgo de presencia de gases o vapores inflamables durante la ejecución del mismo.

Área de trabajo en general

- Todo el personal de mantenimiento y demás personas que trabajen en el área deberán recibir instrucciones sobre la naturaleza del trabajo que se está realizando. Se recomienda evitar trabajar en espacios estrechos.

Verificación de la presencia de refrigerante

- Es preciso que el técnico revise el área con un detector de refrigerante antes y durante el trabajo para garantizar la ausencia de atmósferas potencialmente tóxicas o inflamables. Cerciórese de que el equipo de detección de fugas que se emplee sea adecuado para todos los refrigerantes pertinentes, es decir, que no produzca chispas, que esté adecuadamente sellado o sea intrínsecamente seguro.

Presencia de extintor de incendios

- Si se van a realizar trabajos en caliente en el equipo de refrigeración o en cualquier pieza asociada, se deberá tener a mano un equipo extintor de incendios. Junto al área de carga debe haber un extintor de incendios de polvo químico seco o CO2.

Sin fuentes de ignición

- Ninguna persona que realice trabajos relacionados con un SISTEMA DE REFRIGERACIÓN que implique exponer tuberías debe utilizar fuentes de ignición de manera que puedan generar riesgo de incendio o explosión. Todas las posibles fuentes de ignición, incluido fumar cigarrillos, deben mantenerse lo suficientemente alejadas del lugar de instalación, reparación, retirada y eliminación, durante las cuales es posible que se libere refrigerante al espacio circundante. Antes de iniciar los trabajos, se debe inspeccionar el área alrededor del equipo para cerciorarse de que no existan peligros inflamables ni riesgos de ignición. Se deben colocar carteles de “No fumar”.

Área ventilada

- Antes de intervenir en el sistema o realizar cualquier trabajo en caliente, cerciórese de que el área esté al aire libre o adecuadamente ventilada. Debe mantenerse cierto grado de ventilación durante el período en que se lleve a cabo el trabajo. La ventilación debe dispersar de forma segura cualquier refrigerante liberado, idealmente expulsándolo al exterior.

Verificaciones al equipo de refrigeración

- Los componentes eléctricos que se vayan a cambiar deben ser aptos para el fin previsto y cumplir las especificaciones correctas. En todo momento, deben seguirse las pautas de mantenimiento y servicio de Vollrath®. Si tiene dudas, consulte al departamento de asistencia técnica de Vollrath® a fin de obtener asistencia.

En las instalaciones en las que se utilicen REFRIGERANTES INFLAMABLES se debe verificar lo siguiente:

A. La CARGA DE REFRIGERANTE debe ser adecuada al tamaño de la sala en la que se instalen las piezas que contienen refrigerante.

B. La maquinaria de ventilación y las salidas deben funcionar adecuadamente y no estar obstruidas.

C. Si se está usando un circuito de refrigeración indirecto, se debe revisar el circuito secundario por si contiene refrigerante.

D. Las marcas en el equipo deben mantenerse visibles y legibles. Se deben corregir las marcas y signos ilegibles.

E. A menos que los componentes que contengan refrigerante estén construidos con materiales intrínsecamente resistentes a la corrosión o estén convenientemente protegidos contra esta, las tuberías o los componentes de refrigeración deben estar instalados en una posición en la que sea improbable que queden expuestos a cualquier sustancia que pudiera corroerlos.

Verificación de dispositivos eléctricos

La reparación y el mantenimiento de los componentes eléctricos deben incluir verificaciones iniciales de seguridad y procedimientos de inspección de los componentes. Si existe una falla que pudiera comprometer la seguridad, no se debe conectar ningún suministro eléctrico al circuito hasta que la falla se haya solucionado satisfactoriamente. Si la falla no se puede corregir inmediatamente, pero es necesario continuar con la operación, debe usarse una solución provisoria adecuada. Se deberá informar al propietario del equipo de modo que todas las partes estén informadas. Las verificaciones de seguridad iniciales deben incluir lo siguiente:

A. Que los condensadores estén descargados: esto debe hacerse en forma segura para evitar la posibilidad chispas.

B. Que no queden expuestos componentes eléctricos y cableado bajo tensión mientras se carga, recupera o purga el sistema.

C. Que haya continuidad en la conexión a tierra.

ADVERTENCIA

Reparaciones de los componentes sellados

- Durante las reparaciones de los componentes sellados, y antes de retirar las cubiertas selladas, etc., se deben desconectar todos los suministros eléctricos del equipo en el que se vayan a efectuar trabajos. Si durante la reparación es absolutamente necesario mantener el suministro eléctrico del equipo, se colocará un sistema de detección de fugas de funcionamiento permanente en el punto más crítico a fin de advertir de una situación potencialmente peligrosa.
- Se debe prestar especial atención a lo siguiente para garantizar que, al trabajar en componentes eléctricos, no se altere el bastidor de manera que afecte el nivel de protección. Ello debe incluir daños en los cables, número excesivo de conexiones, terminales que no cumplan las especificaciones originales, daños en los sellos, montaje incorrecto de prensaestopas, etc..

Cerciórese de que el aparato esté montado correctamente.

- Cerciórese de que los sellos o los materiales de sellado no se hayan degradado hasta el punto de que ya no sirvan para impedir el ingreso de atmósferas inflamables. Los repuestos deben cumplir las especificaciones del fabricante.

Cableado

- Verifique que el cableado no esté sujeto a desgaste, corrosión, presión excesiva, vibración, bordes afilados o cualquier otro efecto ambiental adverso. La verificación también debe considerar los efectos del envejecimiento o la vibración continua proveniente de fuentes como compresores o ventiladores..

Detección de refrigerantes inflamables

Al buscar o detectar fugas de refrigerante, bajo ninguna circunstancia deben utilizarse fuentes potenciales de ignición. No debe usarse un soplete de haluro (ni ningún otro detector que utilice una llama activa).

Los siguientes métodos de detección de fugas se consideran aceptables para todos los sistemas de refrigeración:

- Se pueden usar detectores electrónicos a fin de localizar posibles fugas de refrigerante; sin embargo, en el caso de los REFRIGERANTES INFLAMABLES es posible que la sensibilidad no sea la adecuada o que sea necesario recalibrarlos (el equipo de detección debe calibrarse en un área donde no haya refrigerantes). Cerciórese de que el detector no sea una fuente potencial de ignición y sea adecuado para el refrigerante que se esté usando. El equipo de detección de fugas debe ajustarse a un porcentaje del límite inferior de inflamabilidad (LFL por sus siglas en inglés) del refrigerante y debe calibrarse para el refrigerante empleado, confirmándose el porcentaje adecuado de gas (25% como máximo).
- Los líquidos de detección de fugas también son adecuados para la mayoría de los refrigerantes, pero debe evitarse el uso de detergentes que contengan cloro, ya que este elemento puede reaccionar con el refrigerante y corroer las tuberías de cobre.
- Si se sospecha de fugas, deben retirarse/apagarse todas las llamas activas.
- Si se detecta una fuga de refrigerante que requiera soldadura, se deberá recuperar todo el refrigerante del sistema o bien aislarlo (mediante válvulas de cierre) en una parte del sistema lejos de la fuga.

ADVERTENCIA

Desmantelamiento

Antes de llevar a cabo este procedimiento, es esencial que el técnico esté completamente familiarizado con el equipo y todos sus detalles. Como buena práctica, se recomienda que todos los refrigerantes sean recuperados de manera segura. Antes de llevar a cabo la tarea, se debe tomar una muestra de aceite y refrigerante por si fuera necesario someterlos a análisis antes de reutilizar el refrigerante recuperado. Es fundamental disponer de suministro eléctrico antes de comenzar la tarea.

A. Familiarícese con el equipo y su funcionamiento.

B. Aísle eléctricamente el sistema.

C. Antes de intentar el procedimiento, cerciórese de lo siguiente:

   i. Que se disponga de equipo de manipulación mecánica, si es necesario, a fin de manejar los cilindros de refrigerante.

   ii. Que se disponga de todo el equipo de protección personal y se use correctamente.

   iii. Que el proceso de recuperación sea supervisado en todo momento por una persona competente.

   iv. Que los equipos de recuperación y los cilindros cumplan las normas correspondientes.

D. Bombee el refrigerante del sistema, si es posible.

E. Si no es posible hacer vacío, prepare un colector para que se pueda extraer refrigerante de diversas partes del sistema.

F. Antes de iniciar la recuperación, cerciórese de que el cilindro esté situado en las básculas.

G. Ponga en marcha la máquina de recuperación y opérela de acuerdo con las instrucciones.

H. No recargue excesivamente los cilindros (no más del 80% de volumen de carga líquida).

I. No exceda la presión máxima de trabajo del cilindro, ni siquiera temporalmente.

J. Tras llenar correctamente los cilindros y finalizar el proceso, cerciórese de que los cilindros y el equipo sean retirados rápidamente del sitio, y que todas las válvulas de aislamiento del equipo estén cerradas.

K. El refrigerante recuperado no debe cargarse en otro SISTEMA DE REFRIGERACIÓN a menos que se haya limpiado y verificado.

L. Rotulado: Se debe rotular el equipo indicando que ha sido retirado de servicio y que se vació el refrigerante. El rótulo debe estar fechado y firmado. Para aparatos que contengan REFRIGERANTES INFLAMABLES, cerciórese de que haya rótulos en el equipo que indiquen que el equipo contiene REFRIGERANTE INFLAMABLE..

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Las vitrinas refrigeradas para productos de charcutería Vollrath® mantienen las comidas preparadas refrigeradas — productos de charcutería (control de tiempo/temperatura para la seguridad, TCS por sus siglas en inglés)— a temperaturas de servicio apropiadas de 32 -41 °F (0-5 °C) y tienen un margen de temperatura de 32-46 °F (0-7.8 °C). También pueden utilizarse a temperatura ambiente para exhibir comidas que no necesitan permanecer frías. Los modelos de autoservicio se ofrecen con puertas corredizas en el lado del cliente para descargar los productos y puertas en el lado del operador a fin de cargarlos. Las vitrinas refrigeradas **no están diseñadas ni destinadas a enfriar o refrigerar comidas, ni al almacenamiento de alimentos perecederos durante la noche**. Tampoco están diseñadas para uso doméstico, industrial o de laboratorio.

DESEMBALADO DE LA UNIDAD

Si la unidad ha sido transportada en una posición no vertical deje pasar al menos una hora antes de hacerla funcionar.

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 ambientales y distanciado

- Las unidades son para uso en interiores solamente.
- Coloque la unidad lejos de la luz directa del sol.
- Las vitrinas de mostrador no requieren espaciado.
- Manipule, mueva y utilice la unidad con cuidado para evitar dañar la tubería de refrigeración y/o aumentar el riesgo de fugas.
- El lado del operador y la parte superior deben permanecer abiertos y accesibles para su correcto funcionamiento y mantenimiento. Obstruir las entradas o salidas de los orificios de ventilación puede reducir el rendimiento o dañar la unidad. Mantenga al menos 12 pulgadas (30,5 cm) de espacio libre entre el orificio de ventilación del lado del operador y la pared.
- Deje al menos 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 en forma correcta. Los orificios de ventilación interiores en la plataforma inferior deben permanecer abiertos y el producto no puede sobresalir de las repisas; además, la repisa central debe tener aberturas entre los productos para permitir el flujo de aire hacia la repisa superior.
- La máxima humedad relativa debe ser del 60%.
- La temperatura ambiente máxima es de 86 °F (30 °C) con una humedad inferior al 61%. Una mayor humedad reduce la temperatura ambiente máxima..

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.

MODELOS PARA MOSTRADOR

1. Coloque la unidad en una superficie plana y estable.
2. Cerciórese de que el orificio de ventilación trasero y el panel de control cuenten con acceso para ventilación. Continúe en el paso 3.

Empotrado curvo

Mostrador curvo

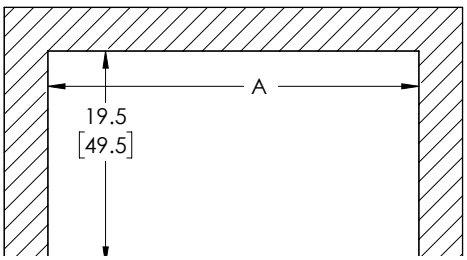
Mostrador cúbico

Mostrador cúbico, autoservicio

Artículo	Modelo	Descripción
RDCCV-36DI	RDC9136	Empotrado curvo - 36" (91.5 cm)
RDCCV-48DI	RDC9148	Empotrado curvo - 48" (121.9 cm)
RDCCV-60DI	RDC9160	Empotrado curvo - 60" (151,9 cm)
RDCCV-36	RDC9236	Mostrador curvo - 36" (91.5 cm)
RDCCV-48	RDC9248	Mostrador curvo - 48" (121.9 cm)
RDCCV-60	RDC9260	Mostrador curvo - 60" (151.9 cm)
RDCCB-36	RDC9336	Mostrador curvo - 36" (91.5 cm)
RDCCB-48	RDC9348	Mostrador curvo - 48" (121.9 cm)
RDCCB-60	RDC9360	Mostrador cúbico - 60" (151.9 cm)
RDCCB-36SS	RDC9436	Mostrador cúbico, autoservicio - 36" (91 cm)
RDCCB-48SS	RDC9448	Mostrador cúbico, autoservicio - 48"(122 cm)
RDCCB-60SS	RDC9460	Mostrador cúbico, autoservicio - 60" (151.9 cm)

MODELOS EMPOTRADOS

Lado del cliente



1. Escoja un mostrador plano y nivelado para la superficie de montaje.
2. Mida el área para el recorte; vea el dibujo de arriba. Deje el lado del operador abierto para la ventilación y el acceso al panel de control.

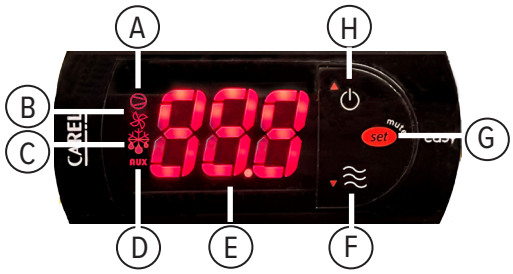
Anchura del gabinete	36"	48"	60"
Anchura del recorte (A)	34" (86.4 cm)	46" (116.8 cm)	58" (147.3 cm)

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.

1. Selle la base en el mostrador con sello de silicona apto para alimentos. Patas ajustables de 4" (10 cm) opcionales disponibles mediante Vollrath®.
2. Enchufe el equipo en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
3. Tras la instalación, los cables delgados del respiradero en la esquina superior del vidrio pueden recortarse y engarzarse cerrados.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



A. Luz de ciclo del compresor - (⊖): se ilumina en forma continua cuando el compresor está funcionando y parpadea cuando está en el ciclo de retardo (el parpadeo podría durar unos dos minutos y es normal).

B. Indicador del ventilador (✲)—Parpadea cuando la unidad está encendida y en el modo de retardo. Se ilumina en forma continua cuando el ventilador está encendido y permanece así durante el modo de enfriamiento, el ciclo de descongelamiento y cuando el compresor está encendido o apagado. El indicador está apagado en modo de ambiente.

C. Indicador de descongelamiento —(❄): se ilumina en forma continua cuando la unidad está descongelando y parpadea cuando está en el ciclo de retardo (el parpadeo dura unos dos minutos y es normal). La vitrina entra en modo de descongelamiento automático aproximadamente cada 3 horas durante 10 minutos.

D. Indicador del calentador del vidrio — (**AUX**) se ilumina durante el desempañado.

E. Pantalla numérica: muestra la temperatura actual o la que se esté programando.

F. Triángulo descendente/calor—(▾≋) según el modo, disminuye la temperatura o activa el desempañado del calentador del vidrio.

G. Set (Fijar)—(set) enciende o apaga el modo de ajuste de temperatura..

H. Triángulo ascendente/encendido del controlador—(▴ ⏻) según el modo, enciende o apaga el controlador o aumenta la temperatura.

FUNCIONAMIENTO

AVISO: Antes de operación, limpie la unidad como se indica.

AVISO: El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos a un máximo de 41 °F (5 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias. Supervise estrechamente la temperatura.

⚠ 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, ya que podría causar una descarga eléctrica. No use la unidad si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado..

CAPACIDAD DE PESO DE LA REPISA Y LA PLATAFORMA INFERIOR

AVISO: Distribuya el peso uniformemente.

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

USO DE LA VITRINA CON COMIDAS PREPARADAS Y FRÍAS

1. Pulse el triángulo ascendente/encendido del controlador (▴ ⏻) hasta que la unidad se encienda y aparezca la temperatura (unos 3 segundos).
2. Pulse set hasta que la temperatura parpadee.
3. Ajuste la temperatura pulsando el triángulo ascendente (▴) para aumentarla o el triángulo descendente (▾) para disminuirla.
4. Pulse set ; el enfriamiento se reanudará a la temperatura seleccionada.
5. Deje que la unidad se enfríe durante unos 30 minutos y luego **coloque la comida preparada fría 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.

Desempañado del calentador del vidrio

1. Pulse el triángulo descendente/calor (▾ ≋) hasta que **AUX** se ilumine (unos 3 segundos) para encender el desempañado; **HEt** debe aparecer o parpadear.
2. Cuando el vidrio esté transparente, pulse nuevamente el triángulo descendente/calor (▾ ≋) para apagar el calentador del vidrio. **HEt** debe aparecer o parpadear.

Descongelamiento manual

1. Pulse simultáneamente el triángulo descendente/calor (▾ ≋) y set hasta que se ilumine la luz de descongelamiento (unos 3 segundos); **dF** debe aparecer o parpadear. El ciclo se detiene automáticamente una vez que la unidad se haya descongelado (aprox. 10 min.)
2. Para detener manualmente el descongelamiento, pulse el triángulo descendente/calor (▾ ≋) y set nuevamente hasta que la luz de descongelamiento se apague (unos 3 segundos); **dF** debe aparecer o parpadear.

AVISO:

- **La vitrina refrigerada para productos de charcutería está diseñada para exhibir comidas frías durante un tiempo limitado. No está diseñada ni tiene el propósito de utilizarse como refrigerador de almacenamiento.**
- **La unidad debe vaciarse completamente y apagarse todos los días para permitir su descongelamiento.**

TEMPERATURA AMBIENTE, USO DE LA VITRINA NO ENFRIADA

1. Encienda las luces pulsando simultáneamente Defrost (Descongelar) y Controller Power (Encendido del controlador)(⏻). La pantalla destellará "En" en el modo de temperatura ambiente.
   AVISO: No descongele manualmente ni use la unidad en el modo de temp. ambiente cuando se exhiban comidas que deben enfriarse para permanecer a temp. de servicio seguras. La unidad entra en el modo de ambiente tan pronto como se enchufa.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ 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, ya que podría causar una descarga eléctrica. No use la unidad si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado.

1. Vacíe y desenchufe la unidad; deje que se enfríe completamente. **La unidad debe vaciarse y apagarse diariamente para permitir su descongelamiento.**
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. Según sea necesario, retire el panel trasero para limpiar el filtro del condensador y elimine cuidadosamente los desechos de las aletas de las bobinas con un cepillo duro.
4. Inspeccione mensualmente los rodillos y la junta de la puerta; límpielos y reemplácelos según sea necesario.
5. Haga que una persona calificada inspeccione y limpie la bobina del condensador, el evaporador, el compartimento del compresor, los ventiladores y el desagüe y la bandeja de condensados dos veces al año o según sea necesario.
6. Revise funcionamiento y rendimiento al menos una vez al mes, limpie y reemplace filtro del condensador 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.
El compresor no funciona.	El controlador, el compresor o el condensador están defectuosos.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath®.
El compresor funciona; el gabinete está demasiado caliente.	Temperatura ambiente muy alta.	Disminúyala.
	El evaporador tiene exceso de hielo/escarcha.	Descongele la unidad (vea arriba).
	El ventilador del condensador o del evaporador está sucio o defectuoso.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
Hay acumulación de escarcha.	La unidad no se ha descongelado.	Vacíela y descongélela durante la noche.

SERVICIO Y REPARACIÓN

En vollrathfoodservice.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. **Para minimizar el riesgo de ignición debido a piezas incorrectas o servicio inadecuado, los componentes serán reemplazados por otros similares y el mantenimiento será realizado exclusivamente por personal de servicio autorizado por la fábrica.**

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.

The Vollrath Company LLC garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación. Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite vollrathfoodservice.com/vollrath-resources/warranty-info/warranty-policy.

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

© 2025 The Vollrath Company L.L.C.

N.º de pieza 354185-1 ml 6/24/25

VOLLRATH®

MANUEL D'UTILISATION

VITRINES RÉFRIGÉRÉES 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 corporelles et de dommages sur l'appareil

- Cet appareil doit être installé par un personnel qualifié.
- Utilisez l’appareil uniquement sur des circuits électriques et prises avec terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique. N'utilisez pas de rallonges électriques ou barrettes d'alimentation de quelque type que ce soit.
- Ne modifiez jamais le câblage, les cordons ou les fiches. Cela pourrait endommager l'appareil ou causer des blessures, et annulerait la garantie.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- Débranchez l’appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Surveillez de près l'appareil lorsqu’il est utilisé dans des lieux publics et/ou à proximité d’enfants et débranchez-le après chaque utilisation.
- Tenez l'appareil et son cordon d’alimentation à l’écart des flammes nues, des brûleurs électriques, ou d’une chaleur excessive.
- N’utilisez que des appareils en parfait état et fonctionnant correctement.
- Surveillez toujours l'appareil lorsqu'il est en service.

GUIDE UL POUR LES MACHINES UTILISANT DU FLUIDE FRIGORIGÈNE R290

Cet appareil utilise du fluide frigorigène R290. Suivez toutes les consignes de sécurité concernant l’usage du R290.

GUIDE UL POUR LES MACHINES UTILISANT DU FLUIDE FRIGORIGÈNE R290 (SUITE)

AVERTISSEMENT

Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation de l'enceinte de l'appareil ou de la structure d'encastrement.

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou tout autre moyen pour accélérer le dégivrage.

AVERTISSEMENT

Ne pas endommager le circuit frigorifique.

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments réfrigérateur/à glace.

AVERTISSEMENT

Les pièces de l'appareil devront être remplacées par des pièces similaires de manière à réduire le risque d'une potentielle inflammation due à l'emploi de mauvaises pièces

AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé conformément à la norme de sécurité pour les installations frigorifiques ANSI/ASHRAE 15.

AVERTISSEMENT

- Pour le nettoyage, n'utiliser que les moyens recommandés par Vollrath®.
- L'appareil doit être installé dans une pièce sans source d'inflammation fonctionnant en continu (par exemple : flammes nues, un appareil au gaz ou un chauffage électrique en service).
- Ne pas percer ou brûler.
- Ne pas oublier que les fluides frigorigènes peuvent avoir une odeur.

AVERTISSEMENT

Avant de débuter tout travail sur des installations contenant des FLUIDES FRIGORIGÈNES INFLAMMABLES, il est nécessaire d'effectuer des contrôles de sécurité pour s'assurer que le risque d'inflammation est réduit au minimum. Pour effectuer des réparations sur une INSTALLATION FRIGORIFIQUE, suivez les étapes suivantes avant de commencer les travaux sur l'installation.

Procédure de travail

- Les travaux doivent être entrepris selon une procédure de contrôle afin de limiter au maximum le risque de présence de vapeur ou gaz inflammable au cours des travaux.

General work area

- Tout le personnel de maintenance et toute autre personne travaillant dans la zone doivent être informés de la nature des travaux réalisés. Les travaux en espaces confinés doivent être évités.

Détection de fluide frigorigène

- La zone doit être contrôlée avec un détecteur de fluide frigorigène adéquat avant et durant les travaux afin que le technicien puisse être averti en cas d'atmosphère potentiellement toxique ou inflammable. Assurez-vous que l'appareil de détection des fuites utilisé est adapté à un usage pour tous les équipements à fluide frigorigène concernés, notamment anti-étincelles, à joints ou à sécurité intrinsèque.

Présence d'un extincteur incendie

- En cas de travaux à chaud sur l'installation frigorifique ou tout élément associé, un extincteur incendie approprié doit toujours être à portée de main. Un extincteur à poudre ou à CO2 doit se trouver près de la zone de travail.

Aucune source d'inflammation

- Aucune personne effectuant des travaux sur une INSTALLATION FRIGORIFIQUE impliquant l'intervention sur des tuyaux ne devra utiliser de sources d'inflammation susceptibles de représenter un risque d'incendie ou d'explosion. Toute source d'inflammation potentielle, y compris les cigarettes, devra être tenue suffisamment à distance du site d'installation, de réparation, de démontage et d'élimination, ces opérations impliquant une possible libération du fluide frigorigène dans l'espace environnant. Avant le début des travaux, la zone autour de l'appareil sera contrôlée afin de s'assurer qu'elle ne présente aucun risque d'inflammabilité et de départ de feu. Des panneaux « Ne pas fumer » doivent être installés.

Zone ventilée

- Assurez-vous que la zone soit à découvert ou qu'elle soit ventilée de manière adéquate avant de démonter le circuit ou de mener des travaux à chaud. Un certain degré de ventilation sera prévu durant toute la période de réalisation des travaux. La ventilation doit disperser efficacement tout fluide frigorigène libéré et de préférence, le rejeter dans l'atmosphère à l'extérieur.

Contrôles de l'installation frigorifiquet

- Si des composants électriques ont été remplacés, ils doivent être adaptés à l'usage voulu et être conformes aux spécifications. Les directives de maintenance et d'entretien Vollrath® doivent être suivies à tout moment. En cas de doute, consultez le service technique Vollrath® qui vous apportera son assistance.

Les contrôles suivants doivent être effectués sur les installations utilisant FLUIDES FRIGORIFÈRES INFLAMMABLES :

A. La CHARGE DE FLUIDES FRIGORIFÈRE est adaptée à la taille du local dans lequel sont installés les éléments contenant le fluide frigorigène.

B. Le dispositif de ventilation et les sorties associées fonctionnent correctement et ne sont pas obstrués.

C. En cas d'utilisation de circuit frigorifique indirect, il faut contrôler l'absence de fluide frigorigène dans le circuit secondaire.

D. Le marquage sur l'équipement est toujours visible et bien lisible. Les marquages et affichettes qui ne sont pas lisibles doivent être remplacés.

E. Les éléments et les tuyaux de réfrigération sont installés de telle manière qu'ils ne sont pas susceptibles d'être en contact avec une substance qui pourrait corroder les matériaux des éléments contenant le fluide frigorigène, à moins que les éléments ne soient en matériau anti-corrosion ou bien protégés contre une telle corrosion.

Contrôles sur les installations électriques

Les opérations de réparation et de maintenance des composants électriques doivent comporter des contrôles de sécurité et des procédures d'inspection des composants. En cas de défaut pouvant compromettre la sécurité, aucune connexion au réseau électrique ne devra être effectuée avant que le problème ne soit réglé de manière satisfaisante. Si le défaut ne peut être corrigé immédiatement mais qu'il est nécessaire de continuer les opérations, une solution temporaire adéquate doit être utilisée. Le propriétaire de l'appareil doit en être informé de sorte que toutes les parties soient au courant. Pour les contrôles de sécurité initiaux, il faudra vérifier :

A. Que les condensateurs sont déchargés : ce contrôle sera effectué selon les règles de sécurité pour éviter la production d'étincelles ;

B. Qu'aucun câble ou composant électrique sous tension ne soient exposés lors de la charge, la récupération du fluide ou la purge du circuit ;

C. Qu'il y a bien continuité de la mise à la terre.

AVERTISSEMENT

- **Réparations sur les éléments avec joint**
- Lors de réparations sur des éléments comportant des joints, toutes les alimentations électriques doivent être déconnectées de l'équipement en cours de réparation avant tout démontage des caches avec joints, etc. S'il est absolument nécessaire que l'alimentation électrique reste branchée durant les opérations d'entretien, un dispositif de détection électrique fonctionnant en permanence doit se trouver au point le plus critique pour avertir d'une situation potentiellement dangereuse.
- En travaillant sur les composants électriques, il faut bien veiller à n'apporter aucune modification au niveau du boîtier afin de ne pas affecter le niveau de protection. Il peut s'agir de dommages sur les câbles, d'un trop grand nombre de branchements, de terminaux ne respectant pas les spécifications d'origine, de dommages sur les joints, d'une mauvaise installation de presse-étoupes, etc.

Assurez-vous que l'appareil est solidement monté.

- Assurez-vous que les joints ou dispositifs d'étanchéité n'ont pas été endommagés au point de ne plus empêcher l'intrusion d'atmosphères inflammables. Les pièces de rechange doivent être conformes aux spécifications du fabricant.

Câblage

- Vérifiez que le câblage ne sera pas soumis à l'usure, la corrosion, une pression excessive, des vibrations, des bords tranchants out tout autre impact négatif de l'environnement. Ce contrôle **devra aussi prendre en compte les effets du vieillissement ou de vibrations continues causées**, par exemple, par des compresseurs ou des ventilateurs.

Détection de fluides frigorigènes inflammables

En aucun cas, des sources potentielles d'inflammation ne seront utilisées pour la recherche ou la détection de fuites de fluide frigorigène. Il ne faut pas utiliser de torche haloïde (ou tout autre détecteur utilisant une flamme nue).

Les méthodes de détection de fuites suivantes sont jugées acceptables pour toutes les installations frigorifiques :

- Les détecteurs électroniques de fuite peuvent être utilisés pour détecter les fuites de fluide frigorigène mais, en cas de FLUIDE FRIGORIGÈNE INFLAMMABLE, la sensibilité peut ne pas convenir, ou peut devoir être recalibrée. (Un appareil de détection doit être calibré dans une zone sans fluide frigorigène). Assurez-vous que le détecteur n'est pas une source d'inflammation potentielle et est adapté au fluide frigorigène utilisé. L'appareil de détection des fuites doit être réglé à un pourcentage de la limite inférieure d'inflammabilité du fluide frigorigène, il doit être calibré selon le fluide frigorigène employé, et le pourcentage approprié de gaz (25% maximum) doit être confirmé.
- Les fluides de détection de fuite sont adaptés à un usage pour la plupart des fluides frigorigènes, mais l'emploi de détergents contenant du chlore doit être évité car le chlore peut réagir avec le fluide frigorigène et corroder les tuyaux en cuivre.
- Si une fuite est suspectée, il faut supprimer/éteindre toute flamme nue.
- Si la découverte d'une fuite de fluide frigorigène implique la réalisation d'une brasure, tout le fluide frigorigène devra être récupéré, ou isolé (au moyen de vannes d'arrêt) dans une partie du circuit éloignée de la fuite.

GUIDE UL POUR LES MACHINES UTILISANT DU FLUIDE FRIGORIGÈNE R290 (SUITE)

AVERTISSEMENT

Mise à l'arrêt définiti

Avant de suivre cette procédure, il est essentiel que le technicien connaisse très bien l'équipement dans tous ses détails. Selon les bonnes pratiques, il est recommandé que tout le fluide frigorigène soit récupéré de manière sûre. Avant de réaliser cette tâche, un échantillon d'huile et un échantillon de fluide frigorigène doivent être prélevés au cas où il serait nécessaire de faire des analyses avant de réutiliser le fluide frigorigène récupéré. Il est indispensable qu'une alimentation électrique soit disponible avant de commencer la procédure.

A. Familiarisez-vous avec l'équipement et son fonctionnement.

B. Isolez électriquement l'installation.

C. Avant de commencer, assurez-vous que :

   i. Un équipement mécanique de manutention est disponible, si besoin, pour les bouteilles de fluide frigorigène ;

   ii. Tous les équipements de protection individuelle sont disponibles et sont correctement utilisés ;

   iii. Le processus de récupération est supervisé à tout moment par une personne compétente ;

   iv. Le matériel de récupération et les bouteilles sont conformes aux normes appropriées.

D. Vidangez le circuit de frigorigène, si possible.

E. S'il n'est pas possible de faire le vide, utilisez un manifold afin que le fluide frigorigène puisse être vidangé depuis différents points du circuit.

F. Assurez-vous que la bouteille est bien placée sur la balance avant de commencer la récupération.

G. Démarrez la machine de récupération et utilisez-la conformément aux instructions.

H. Ne remplissez pas trop les bouteilles (pas plus de 80% du volume en charge liquide).

I. Ne dépassez pas la pression de service maximale de la bouteille, même de manière temporaire.

J. Lorsque les bouteilles sont correctement remplies et que le processus est terminé, assurez-vous que les bouteilles et l'équipement sont évacués rapidement du site et que toutes les vannes d'arrêt de l'équipement sont fermées.

K. Le fluide frigorigène récupéré ne devra pas être utilisé pour la charge d'une autre INSTALLATION FRIGORIFIQUE à moins qu'il n'ait été nettoyé et contrôlé.

L. Étiquetage : L'équipement doit comporter des étiquettes mentionnant qu'il a été définitivement mis à l'arrêt et vidangé de son fluide frigorigène. L'étiquette doit être datée et signée. Pour les appareils contenant des FLUIDES FRIGORIGÈNES, assurez-vous que des étiquettes indiquant que l'équipement contient du FLUIDE FRIGORIGÈNE sont bien apposées sur l'équipement.

FONCTION ET OBJET

Les vitrines réfrigérées pour préparations traiteur Vollrath® conservent les plats préparés réfrigérés—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 32– 41 °F (0 – 5 °C) et offrent une gamme de températures de 32 – 46 °F (0– 7,8 °C). Elles peuvent également être utilisées à des températures ambiantes pour présenter des denrées alimentaires n'ayant pas besoin d'être conservées au froid. Les modèles Self-service sont proposés avec des portes coulissantes côté client pour le service et des portes côté opérateur pour la mise en place des produits. Les vitrines réfrigérées ne sont **pas prévues ou conçues pour refroidir ou réfrigérer des denrées alimentaires, ni pour stocker pour la nuit des produits périssables**. Elles ne sont pas non plus destinées à un usage domestique, industriel ou en laboratoire.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

Si l'appareil a été transporté dans une position non verticale, comptez une heure minimum avant de l'utiliser.

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 étagères, retirez les vis au-dessus des étagères et obturez les orifices de bouchons en silicone.

INSTALLATION

Dégagements minimums et conditions ambiantes exigées

- Ces appareils sont conçus unique pour un usage à l'intérieur.
- Ne pas laisser l'appareil à l'exposition directe du soleil.
- Il est possible d'installer les vitrines de comptoir sans dégagement.
- Manipulez, déplacez et utilisez l'appareil avec précaution pour éviter d'endommager les tubes de réfrigération et/ou d'augmenter le risque de fuites.
- La partie supérieure et la partie côté opérateur doivent rester libres et accessibles pour faciliter l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Le blocage des évents d'admission ou d'évacuation d'air peut réduire les performances ou endommager l'appareil. Maintenez un espace d'au moins 12" (30,5 cm) entre l'évent côté opérateur et le mur.
- Laissez un espace d'au moins 2'' (5 cm) entre les aliments placés sur l'étagère supérieure et la vitre du dessus.
- Une circulation d'air suffisante doit être assurée pour le bon fonctionnement de la vitrine. Les évents intérieurs de la plateforme de fond doivent rester ouverts, les produits ne doivent pas déborder des étagères, et les produits doivent être espacés sur l'étagère du milieu afin de permettre la libre circulation de l'air jusqu'à l'étagère supérieure.
- L'humidité relative doit être au maximum de 60%.
- La température ambiante maximale doit être de 30 °C (86 °F) pour une humidité < 61%. Une humidité plus élevée réduirait la limite maximale de température ambiante.

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.

MODÈLES SUR COMPTOIR

1. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
2. Assurez-vous que l'évent arrière et le panneau de commande sont accessibles pour ventilation. Passez à l'étape 3 ci-dessous.

Vitrine encastrable incurvée

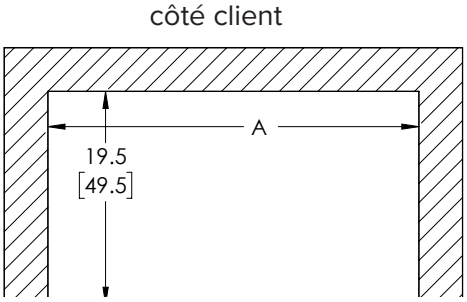
Vitrine de comptoir incurvée

Vitrine de comptoir carrée

Vitrine de comptoir carrée, libre-service

Item	Model	Description
RDCCV-36DI	RDC9136	Vitrine encastrable incurvée, 36'' (91,5 cm)
RDCCV-48DI	RDC9148	Vitrine encastrable incurvée, 48'' (121,9 cm)
RDCCV-60DI	RDC9160	Vitrine encastrable incurvée, 60'' (151,9 cm)
RDCCV-36	RDC9236	Vitrine de comptoir incurvée, 36'' (91,5 cm)
RDCCV-48	RDC9248	Vitrine de comptoir incurvée, 48'' (121,5 cm)
RDCCV-60	RDC9260	Vitrine de comptoir incurvée, 60'' (151.9 cm)
RDCCB-36	RDC9336	Vitrine de comptoir carrée 36'' (91,5 cm)
RDCCB-48	RDC9348	Vitrine de comptoir carrée 48'' (121,5 cm)
RDCCB-60	RDC9360	Vitrine de comptoir carrée 60'' (151,9 cm)
RDCCB-36SS	RDC9436	Vitrine de comptoir carrée libre-service, 36'' (91,5 cm)
RDCCB-48SS	RDC9448	Vitrine de comptoir carrée, libre-service, 48'' (121,5 cm)
RDCCB-60SS	RDC9460	Vitrine de comptoir carrée, libre-service, 60'' (151,9 cm)

LES MODÈLES ENCASTRABLES



1. Choisissez un comptoir plat et horizontal pour la surface de montage.
2. Mesurez la surface à découper ; voir schéma ci-dessus. Laissez une ouverture côté opérateur pour la ventilation et l'accès au panneau de commande.

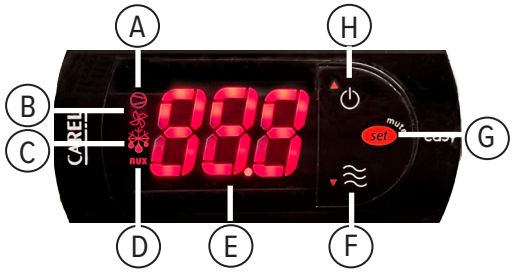
Largeur de la vitrine	36"	48"	60"
Largeur la découpe (A)	34" (86,4 cm)	46" (116,8 cm)	58" (147,3 cm)

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'infiltre sous l'appareil.

1. 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).
2. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
3. Une fois l'installation terminée, les fils fins de l'évent au coin supérieur de la vitre peuvent être coupés et fermés par sertissage.

FONCTIONS ET COMMANDES



A. Voyant cycle du compresseur— (⊖) S'allume en continu quand le compresseur fonctionne et clignote lorsqu'il est en cycle de temporisation (Le clignotement est normal et peut durer environ deux minutes).

B. Voyant ventilateur — (✲) — Clignote lorsque l'appareil est mis en service et est en mode temporisation. S'allume en continu lorsque le ventilateur est en service et reste allumé en mode réfrigération, en cycle dégivrage et lorsque le compresseur est mis en service ou arrêté. Le voyant est éteint en mode Temp. ambiante.

C. Voyant dégivrage — (❄) s'allume en continu lorsque l'appareil est en dégivrage et clignote lorsqu'il est en cycle de temporisation (Le clignotement est normal et dure environ deux minutes). La vitrine entre en mode auto-dégivrage à peu près toutes les trois heures et ce, pendant 10 minutes.

D. Voyant de désembuage de vitre — (**AUX**) s'éclaire en mode désembuage.

E. Affichage numérique — affiche la température actuelle ou la température de consigne.

F. Triangle vers le bas/Chauffage — (▾≋) diminue la température ou active le désembuage de la vitre, selon le mode.

G. Réglage — (set) permet d'activer ou de désactiver le mode de réglage de la température.

H. Triangle vers le haut/thermostat — (▲⏻) active ou désactive le contrôleur ou augmente la température, selon le mode.

MODE D'EMPLOI

AVIS : A
instructions.

AVIS : L

attentivement la température.

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 un liquide, 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.

POIDS SUPPORTÉ PAR LA PLATEFORME DE FOND ET DES ÉTAGÈRES

AVIS : Le poids doit être réparti uniformément.

36 po	48" po	60" po
40 lb (18,1 kg)	48 lb (21,7 kg)	55 lb (24,9 kg)

UTILISATION DE LA VITRINE POUR DES PLATS PRÉPARÉS FROIDS

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. 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 ; la réfrigération reprendra à la température sélectionnée.
5. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes, puis **placez les plats préparés froids 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.

Désembueur de vitre

1. Appuyez sur le Triangle vers le bas/Chauffage (▾≋) jusqu'à ce que **AUX** s'allume (environ 3 secondes) pour lancer le désembuage; **HEt** doit s'afficher ou clignoter.
2. Lorsque la vitre est désembuée, appuyez à nouveau sur le Triangle vers le bas/Chauffage (▾≋) pour stopper le désembueur de vitre. **HEt** doit s'afficher ou clignoter.

Dégivrage manuel

1. Appuyez en même temps sur le Triangle vers le bas/Chauffage(▾≋) et set jusqu'à le voyant de dégivrage. s'allume (environ 3 secondes); **dF** doit s'afficher ou clignoter. Le cycle s'arrête automatiquement lorsque l'appareil est dégivré (environ 10 minutes).
2. Pour stopper manuellement le dégivrage, appuyez à nouveau sur le Triangle vers le bas/Chauffage (▾≋) et set jusqu'à ce que le voyant de dégivrage s'éteigne— environ 3 secondes ; **dF** doit s'afficher ou clignoter.

AVIS:

- **La vitrine réfrigérée pour produits traiteur est prévue pour présenter des plats froids pendant un temps limité. Elle n'est ni conçue ni prévue pour être utilisée comme un réfrigérateur de stockage.**
- **L'appareil doit être complètement vidé et stoppé chaque jour pour qu'il puisse dégivrer.**

UTILISATION DE LA VITRINE NON-RÉFRIGÉRÉE À TEMPÉRATURE AMBIANTE

1. Allumez les lampes en appuyant en même temps sur Dégivrage (Defrost) et Thermostat (Controller Power) (⏻). En » clignote alors en mode Température ambiante.
   NOTICE : Ne procédez pas à un dégivrage manuel et n'utilisez pas l'appareil en mode Température ambiante en cas de présentation de plats devant être réfrigérés pour rester à des températures de service garantissant la sécurité alimentaire. L'appareil se met en mode Température ambiante dès que l'appareil est branché.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ 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 un liquide, 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. Vider et débrancher l'appareil ; le laisser refroidir complètement. **L'appareil doit être vidé et éteint quotidiennement pour permettre son dégivrage.**
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. Si besoin, retirez le panneau arrière.pour nettoyer le filtre du condenseur et les ailettes des serpentins avec une brosse à soies raides.
4. Inspectez chaque mois les joints et galets de porte. Si nécessaire, les nettoyer ou les remplacer.
5. Une personne qualifiée devra inspecter et nettoyer les serpentins du condenseur, l'évaporateur, le compartiment du compresseur, les ventilateurs ainsi que la purge d'eau de condensation et le bac deux fois par an ou plus si nécessaire.
6. Vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil au moins une fois par mois, nettoyez et remplacez le filtre de condenseur si nécessaire.

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.
Le compresseur ne fonctionne pas.	Le thermostat, le compresseur ou le condensateur sont en défaut.	Contactez le support technique Vollrath®.
Le compresseur fonctionne ; l'armoire est trop chaude.	Température ambiante trop élevée.	Diminuez la température ambiante.
	L'évaporateur a trop de glace/givre.	Dégivrez l'appareil (voir ci-dessus).
	Le condenseur ou le ventilateur de l'évaporateur est sale ou en défaut.	Contactez le support technique Vollrath.
Il y a une accumulation de givre.	L'appareil n'a pas été dégivré.	Videz l'appareil et dégivrez pendant la nuit.

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 The Vollrath Company LLC. Pour des instructions, contactez les services techniques de Vollrath. **Les pièces de l'appareil devront être remplacées par des pièces similaires et les opérations de maintenance seront réalisées par un personnel technique agréé par le fabricant de manière à réduire le risque de potentielle inflammation due à de mauvaises pièces ou à une maintenance incorrecte.**

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.

The 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.

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
Tél : 800-319-9549 ou 920-457-4851
Fax : 800-752-5620 ou 920-459-6573
Canada service clientèle : 800-695-8560
Services tech : 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 Tequepexpan 45600
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

© 2025 The Vollrath Company L.L.C.

Part 354185-1 ml 6/24/25