VOLLRATH®

Outperform every day.™

Operator's Manual

Heated Display Cases

Thank you for purchasing this Vollrath equipment. Before operating the equipment, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

SAFETY PRECAUTIONS

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.

⚠ WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

Caution is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause minor or major personal injury if the caution is ignored.

NOTICE: Notice is used to note information that is important but not hazard-related.

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Have 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 equipment in public areas and/or around children.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.

Drop-in Case

Curved Case

Front Access Curved Case

Cubed Case

Item No.	Model No.	Description		Volts	Amps	Watts	Hz	Plug
40845	HDE7136	Drop-In	36"	120	5.6	670	60	5-15P
40846	HDE7148		48"		5.9	710		
40847	HDE7160		60"		6.3	750		
4084505	HDE1136		36"	220-240	4.7	752	50/60	UK/ Schuko/ China*
4084605	HDE1148		48"		4.9	792		
4084705	HDE1160		60"		5.2	832		
40855	HDE8136	Countertop Curved	36"	120	5.6	670	60	5-15P
40856	HDE8148		48"		5.9	710		
40857	HDE8160		60"		6.3	750		
4085505	HDE1236		36"	220-240	4.7	752	50/60	UK/ Schuko/ China*
4085605	HDE1248		48"		4.9	792		
4085705	HDE1260		60"		5.2	832		
40865	HDE8236	Countertop Cubed	36"	120	6.1	730	60	5-15P
40866	HDE8248		48"		6.6	790		
40867	HDE8260		60"		7.1	850		
4086505	HDE1336		36"	220-240	5.0	810	50/60	UK/ Schuko/ China*
4086605	HDE1348		48"		5.4	870		
4086705	HDE1360		60"		5.8	930		
40883	HDE8336	Self-Serve Countertop Curved	36"	120	5.6	670	60	5-15P
40884	HDE8348		48"		5.9	710		
40885	HDE8360		60"		6.3	750		
4088305	HDE1436		36"	220-240	3.4	770	50/60	UK/ Schuko/ China*
4088405	HDE1448		48"		3.5	810		
4088505	HDE1460		60"		3.7	850		
40890	HDE8436	Self-Serve Countertop Cubed	36"	120	6.1	730	60	5-15P
40891	HDE8448		48"		6.6	790		
40892	HDE8460		60"		7.1	850		
4089005	HDE1536		36"	220-240	3.6	830	50/60	UK/ Schuko/ China*
4089105	HDE1548		48"		3.9	890		
4089205	HDE1560		60"		4.1	950		

Please register your product at Vollrath.com

© 2016 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 2350050-1 ml 5/31/16

FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is designed for illuminated display of food products at temperatures between 104°F (40°C) and 158°F (70°C). This equipment is intended and designed to keep food at proper serving temperatures. while it is displayed for sale. Food must be prepared and placed in display cabinets at proper serving temperatures. Heated display cabinets are not intended or designed to cook raw food or to reheat prepared food. It is not intended for household, industrial or laboratory use.

UNPACK THE EQUIPMENT

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

1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the equipment.
2. Remove bolts that secure the equipment to the pallet.
3. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
4. After the installation is complete the thin breather wires on the top of the side glass panels may be trimmed and crimped closed.

COUNTERTOP MODEL INSTALLATION

Clearance Requirements

Countertop cases require a minimum of 4" (10.2 cm) between the equipment and any surrounding walls. Surrounding walls must be made of non-combustible materials.

1. Place the equipment on a flat stable surface.
2. Plug the equipment into a properly grounded electrical supply matching the nameplate rating. Damage to the equipment can occur if incorrect power is supplied to equipment.

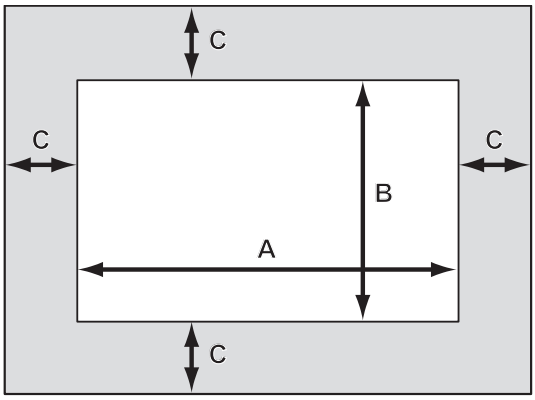
   NOTICE: Using a voltage other than the nameplate rated voltage will cause damage to the unit. Incorrect voltage, modification to the power cord or electrical components can damage unit and will void the warranty.
3. After the installation is complete the thin breather wires on the top of the side glass panels may be trimmed and crimped closed.

DROP-IN MODEL INSTALLATION

Clearance Requirements

Drop-in cases require a minimum of 4" (10.2 cm) of non-combustible countertop to support the unit and a minimum of 6" (15.2 cm) clearance on all sides of the drop-in for proper air circulation.

1. Choose a flat, level countertop for the mounting surface.
2. Measure the area for the cutout. See the illustration below.

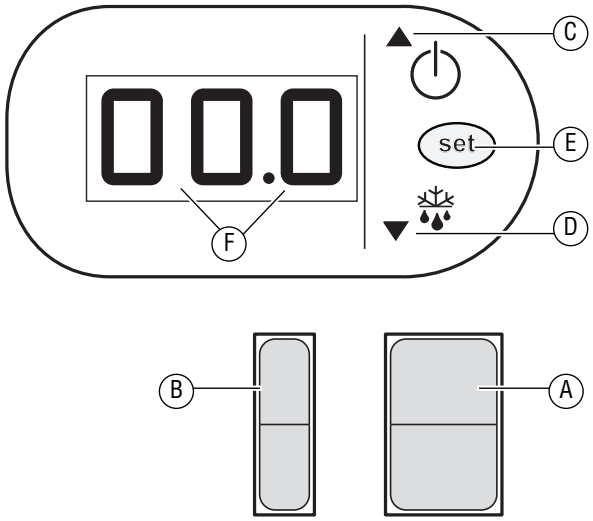


Display Cabinet	A	B	C (Minimum Countertop Support)
36"	34" (86.3 cm)	19" (48.6 cm)	4" (10 cm)
48"	45" (114.3 cm)		
60"	58" (147.3 cm)		

3. Seal the base of the equipment to the countertop with food grade silicone seal.
4. Plug the equipment into a properly grounded electrical supply matching the nameplate rating.

   NOTICE: Using a voltage other than the nameplate rated voltage will cause damage to the unit. Incorrect voltage, modification to the power cord or electrical components can damage unit and will void the warranty.
5. After the installation is complete, the thin breather wires on the top of the side glass panels may be trimmed and crimped closed.

FEATURES AND CONTROLS



A **Main Power Switch.** Illuminated switch turns the power ON or OFF to the equipment.

B **Light Switch.** Switches the lights ON or OFF.

C **Multi-Function Button.** Depending on the mode this button turns the power ON or OFF to the controller or increases the temperature.

D **Down Button.** This button decreases the temperature.

E **Set Button.** Switches the temperature setting mode ON or OFF.

F **Number Display.** Displays the current temperature or the temperature being programed.

OPERATION

⚠ CAUTION

Burn Hazard

Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating.

Hot surfaces and food can burn skin. Allow the hot surfaces to cool before handling. Do not drop or spill water into the cooking surface as it can spray or splatter.

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock.

Do not spray the unit or controls with water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. Do not use unit if power cord is damaged or has been modified.

NOTICE: Before using, clean this equipment as described in the CLEANING section of this document.

NOTICE: Allow the display case to preheat for approximately 30 minutes before placing food into the case.

NOTICE: Food must be prepared and placed in display cabinets at proper serving temperatures. Regularly check the food temperature.

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 ºF (60 ºC) to help prevent bacteria growth.

Bottom Shelf Weight Capacity

Weight must be distributed evenly over the bottom shelf.

36" models	48" models	60" models
40 lbs. (18.1 Kg)	48 lbs. (21.7 Kg)	55 lbs. (24.9 Kg)

Prepared, Hot Food Display Use

1. Switch the main power switch to the ON position.
2. Switch the light switch to the on position if desired.

Turn ON the Controller

Press the multi-function button for three seconds. When the display is showing a temperature the controller is in the ON mode and will heat.

Set the Temperature

1. Press and hold the set button for two seconds. The controller is now switched ON. The display flashes the set temperature.
2. To adjust the temperature, press the multi-function button to increase the temperature, or press the down button to decrease the temperature.
3. Press the set button. The display will show current temperature.
4. The unit will now operate to the programmed temperatures.
5. Allow the display case to preheat for approximately 30 minutes before placing food into the case.

Ambient Temperature, Non-Heated Display Use

1. Turn the controller to the OFF mode.
2. Press and hold the multi-function button for three seconds. When the display flashes “OFF”, the controller is in the OFF mode and will not heat. The unit may be used as an ambient display.

CLEANING

CAUTION

Burn Hazard

Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating.

WARNING

Electrical Shock Hazard

Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock.

Do not spray the unit or controls with water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. Do not use unit if power cord is damaged or has been modified.

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

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
No power to the equipment.	Faulty outlet.	Have a qualified person replace the outlet.
	Circuit breaker tripped.	
Equipment not heating.	Faulty heating element.	Have a qualified person service the equipment.
	Faulty circulation fan.	
	Faulty controller.	
	Faulty temperature safety fuse.	
Main power and light switch function, controller does not function.	Faulty controller.	Have a qualified person service the equipment.

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on Vollrath.com.

To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the unit or replace a damaged power cord yourself. Do not send units directly to The Vollrath Company LLC. Please contact Vollrath Technical Services for instructions.

When contacting Vollrath Technical Services, please be ready with the item number, model number (if applicable), serial number, and proof of purchase showing the date the unit was purchased.

WARRANTY STATEMENT FOR THE VOLLRATH CO. L.L.C.

This warranty does not apply to products purchased for personal, family or household use, and The Vollrath Company LLC does not offer a written warranty to purchasers for such uses.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures or distributes against defects in materials and workmanship as specifically described in our full warranty statement. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase date found on the receipt. Any damages from improper use, abuse, modification or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covered under warranty.

For complete warranty information, product registration and new product announcement, visit www.vollrath.com.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 800-624-2051 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
www.vollrath.com

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
23A, Time Square Plaza | 500
Zhang Yang Road
Pudong, Shanghai 200122
Tel: 86-21-50589580

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

© 2016 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 2350050-1 ml 5/31/16

VOLLRATH®

Outperform every day.™

Manuel d'utilisation

Vitrines chauffées

Merci d'avoir acheté cet appareil Vollrath. Avant de l'utiliser, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

Vitrine encastrable

Vitrine incurvée

Vitrine incurvée pour self

Vitrine carrée

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

⚠ AVERTISSEMENT

Un avertissement permet d'indiquer la présence d'un danger qui causera ou peut causer des blessures personnelles graves ou la mort.

⚠ ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui causera ou pourra causer des blessures mineures ou majeures si elle est ignorée.

AVIS: Un avis met en évidence des informations qui sont importantes mais sans rapport avec un danger.

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

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- 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 dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.

Num. art.	Modèle	Description		Tension	A	W	Hz	Fiche
40845	HDE7136	Encastrable	36"	120	5,6	670	60	5-15P
40846	HDE7148		48"		5,9	710		
40847	HDE7160		60"		6,3	750		
4084505	HDE1136		36"	220-240	4,7	752	50/60	R.-U / Schuko/ China*
4084605	HDE1148		48"		4,9	792		
4084705	HDE1160		60"		5,2	832		
40855	HDE8136	Incurvée sur comptoir	36"	120	5,6	670	60	5-15P
40856	HDE8148		48"		5,9	710		
40857	HDE8160		60"		6,3	750		
4085505	HDE1236		36"	220-240	4,7	752	50/60	R.-U / Schuko/ China*
4085605	HDE1248		48"		4,9	792		
4085705	HDE1260		60"		5,2	832		
40865	HDE8236	Carrée sur comptoir	36"	120	6,1	730	60	5-15P
40866	HDE8248		48"		6,6	790		
40867	HDE8260		60"		7,1	850		
4086505	HDE1336		36"	220-240	5,0	810	50/60	R.-U / Schuko/ Chine*
4086605	HDE1348		48"		5,4	870		
4086705	HDE1360		60"		5,8	930		
40883	HDE8336	Incurvée sur comptoir pour self	36"	120	5,6	670	60	5-15P
40884	HDE8348		48"		5,9	710		
40885	HDE8360		60"		6,3	750		
4088305	HDE1436		36"	220-240	3,4	770	50/60	R.-U./ Schuko/ Chine*
4088405	HDE1448		48"		3,5	810		
4088505	HDE1460		60"		3,7	850		
40890	HDE8436	Carrée sur comptoir pour self	36"	120	6,1	730	60	5-15P
40891	HDE8448		48"		6,6	790		
40892	HDE8460		60"		7,1	850		
4089005	HDE1536		36"	220-240	3,6	830	50/60	R.-U/ Schuko/ Chine*
4089105	HDE1548		48"		3,9	890		
4089205	HDE1560		60"		4,1	950		

Veuillez enregistrer votre produit sur Vollrath.com

© 2016 The Vollrath Company L.L.C. Num. d'art. 2350050-1 ml 5/31/16

FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné à la présentation sous lampes de produits alimentaires à des températures comprises entre 32°F (0 °C) et 68°F (20 °C). Il a été conçu pour maintenir les aliments réfrigérés présentés à la vente aux températures de service adéquates. Les aliments doivent être préparés et placés dans les vitrines aux températures correctes de service. Les vitrines ne sont pas prévues ou conçues pour refroidir ou réfrigérer les aliments. Elles ne sont pas destinées au stockage d'aliments périssables toute une nuit. Non prévues pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

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

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
2. Enlevez les boulons qui fixent l'appareil sur la palette.
3. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
4. Nettoyez l'appareil avant utilisation. Voir la procédure de nettoyage dans ce document.

INSTALLATION DU MODÈLE SUR COMPTOIR

Dégagements minimums

Il doit y avoir au moins 4” (10,2 cm) entre les vitrines sur comptoir et les murs avoisinants. Les murs voisins doivent être en matériaux non combustibles.

Installation

1. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
2. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique. L'appareil risque d'être abîmé s'il est alimenté par une alimentation non conforme.

   AVIS : L’utilisation d’une tension différente de la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique endommagera l’appareil. Une tension incorrecte, la modification du cordon d'alimentation ou les composants électriques risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.

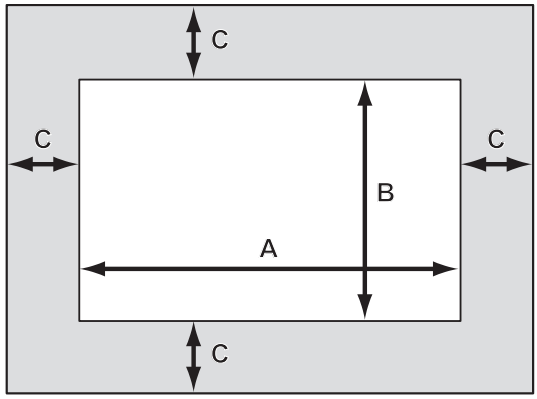
Une fois l'installation terminée, les fils fins du reniflard sur le dessus des panneaux en verre latéraux peuvent être coupés et fermés par sertissage.

INSTALLATION DU MODÈLE ENCASTRABLE

Dégagements minimums

Les vitrines encastrables exigent un comptoir d'une épaisseur minimum de 4” (10,2 cm) pour soutenir l'appareil et un dégagement minimum de 6” (15,2 cm) de tous les côtés pour une bonne circulation de l'air.

1. Choisissez un comptoir plat et horizontal pour la surface de montage.
2. Mesurez la surface pour la découp. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.



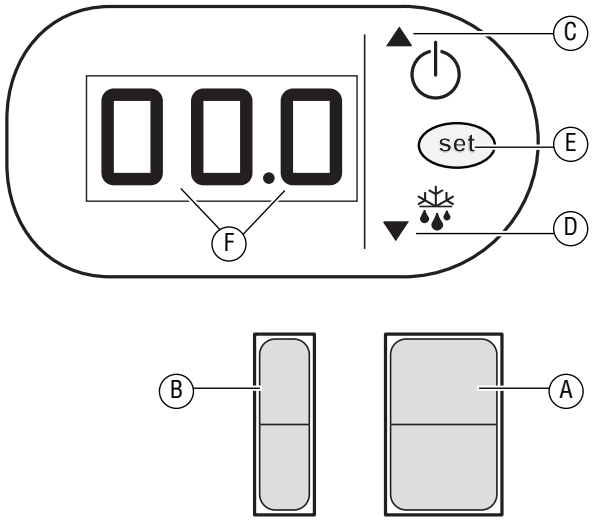
Vitrine	A	B	C (Support min. sur comptoir)
36"	34" (86,3 cm)	19" (48,6 cm)	4" (10 cm)
48"	45" (114,3 cm)		
60"	58" (147,3 cm)		

3. Scellez la base de l'appareil sur le comptoir à l'aide de pâte à base de silicone de qualité alimentaire.
4. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique. L'appareil risque d'être abîmé s'il est alimenté par une alimentation non conforme.

   AVIS : L’utilisation d’une tension différente de la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique endommagera l’appareil. Une tension incorrecte, la modification du cordon d'alimentation ou les composants électriques risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.

5. Une fois l'installation terminée, les fils fins du reniflard sur le dessus des panneaux en verre latéraux peuvent être coupés et fermés par sertissage.

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES



A **Interrupteur d'alimentation secteur.** L'interrupteur lumineux permet de mettre l'appareil sous ou hors tension.

B **Interrupteur des lampes.** Permet d'allumer et d'éteindre les lampes.

C **Bouton multifonction.** Selon le mode, ce bouton met le contrôleur sous ou hors tension ou augmente la température.

D **Bouton de bas.** Ce bouton active la fonction de dégivrage ou diminue la température.

E **Bouton de réglage.** Permet d'activer ou de désactiver le mode de réglage de la température.

F **Affichage.** Affiche la température actuelle ou la température en cours de programmation.

MODE D'EMPLOI

⚠ ATTENTION

Risque de brûlure

Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.

Les surfaces et aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation. Ne faites pas tomber de l'eau sur la surface de cuisson sous peine de projections de graisse.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer un choc électrique.

Ne vaporisez pas les commandes ou l'appareil avec de l'eau ou un produit nettoyant. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié.

AVIS : Avant d'utiliser cet appareil, nettoyez-le comme décrit à la section NETTOYAGE de ce document.

AVIS : Laisser refroidir la vitrine pendant une trentaine de minutes avant d'y placer des aliments.

AVIS : Les aliments doivent être préparés et placés dans les vitrines aux températures correctes de service. Vérifiez régulièrement la température des aliments.

AVIS: Surveillez de près la température des aliments pour maintenir la sécurité des aliments. Les services d'hygiène publique des États-Unis préconisent le maintien des aliments chauds à 140 ºF (60 ºC) minimum pour éviter la prolifération des bactéries.

Capacité de l'étagère du bas

Le poids doit être uniformément réparti sur l'étagère du bas.

Modèles 36"	Modèles 48"	Modèles60"
40 lbs. (18,1 Kg)	48 lbs. (21,7 Kg)	55 lbs. (24,9 Kg)

Utilisation de la vitrine pour des plats préparés chauffées

1. Placez l'interrupteur d'alimentation en position Marche.
2. Placez l'interrupteur des lampes en position Marche si vous souhaitez les allumer.

Mise sous tension du contrôleur

Appuyez sur le bouton multifonction pendant trois secondes. Lorsque l'affichage indique une température, le contrôleur est en marche et chauffe.

Réglage de la température

1. Appuyez sur le bouton de réglage pendant deux secondes. Le contrôleur est désormais sous tension. La température programmée clignote sur l'affichage.
2. Pour ajuster la température, appuyez sur la flèche vers le haut pour monter la température ou sur la flèche vers le bas pour la baisser.
3. Appuyez sur le bouton de réglage. L'affichage numérique est constant, indiquant la température actuelle.
4. L'appareil fonctionne désormais à la température de consigne.
5. Laisser chauffer la vitrine pendant une trentaine de minutes avant d'y placer des aliments.

Utilisation de la vitrine non chauffée (température ambiante)

1. Mettez le contrôleur hors tension.
2. Appuyez sur le bouton multifonction pendant trois secondes. Lorsque l'affichage clignote, le contrôleur est arrêté et ne chauffe pas. L'appareil peut être utilisé comme vitrine à température ambiante.

NETTOYAGE

⚠ ATTENTION

Risque de brûlure

Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer un choc électrique.

Ne vaporisez pas les commandes ou l'appareil avec de l'eau ou un produit nettoyant. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié.

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

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

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
L'appareil n'est pas alimenté.	Prise électrique défectueuse.	Faites remplacer la prise par une personne qualifiée.
	Le disjoncteur a sauté.	
L'appareil ne chauffe pas.	Élément chauffant défectueux.	Faites réparer l'appareil par une personne qualifiée.
	Ventilateur de circulation défectueux.	
	Contrôleur défectueux.	
	Fusible thermique défectueux.	
L'alimentation secteur et l'interrupteur des lampes fonctionnent, mais pas le contrôleur.	Contrôleur défectueux.	Faites réparer l'appareil par une personne qualifiée.

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur Vollrath.com.

Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company LLC. Pour des instructions, contactez les services techniques de Vollrath.

Lorsque vous contacterez les services techniques de Vollrath, tenez-vous prêt à fournir le numéro d'article, le numéro de modèle (s'il y a lieu), le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

GARANTIE DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

Cette garantie ne s'applique pas aux produits achetés pour un usage personnel, familial ou ménager, et The Vollrath Company LLC ne propose aucune garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations.

The Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons, comme indiqué dans notre déclaration complète de garantie. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d'une modification ou d'un emballage inadapté lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

Pour des informations complètes sur la garantie, l'enregistrement des produits et l'annonce de nouveaux produits, consultez www.vollrath.com.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 800-624-2051 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
www.vollrath.com

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
23A, Time Square Plaza | 500
Zhang Yang Road
Pudong, Shanghai 200122
Tel: 86-21-50589580

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

© 2016 The Vollrath Company L.L.C. Num. d'art. 2350050-1 ml 5/31/16

VOLLRATH®

Outperform every day.™

Manual del operador

Vitrinas calentadas

Gracias por comprar este equipo Vollrath. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

⚠ ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones graves o letales.

⚠ PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones leves o importantes si se ignora el aviso.

NOTICE: Aviso se usa para señalar información importante no relacionada con peligros.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo:

- Enchúfelo sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- Haga que personal calificado instale el equipo en cumplimento 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 deje el equipo operando solo.
- No opere el equipo en áreas públicas ni cerca de los niños.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.

Vitrina empotrada

Vitrina curva

Vitrina curva c/acceso delantero

Vitrina cúbica

Num. art.	Modelo	Descripción		Voltaje	A	HP	Hz	Enchufe
40845	HDE7136	Empotrada	36”	120	5,6	670	60	5-15P
40846	HDE7148		48”		5,9	710		
40847	HDE7160		60”		6,3	750		
4084505	HDE1136		36”	220-240	4,7	752	50/60	RU/ Schuko/ China*
4084605	HDE1148		48”		4,9	792		
4084705	HDE1160		60”		5,2	832		
40855	HDE8136	Curva para mostrador	36”	120	5,6	670	60	5-15P
40856	HDE8148		48”		5,9	710		
40857	HDE8160		60”		6,3	750		
4085505	HDE1236		36”	220-240	4,7	752	50/60	RU/ Schuko/ China*
4085605	HDE1248		48”		4,9	792		
4085705	HDE1260		60”		5,2	832		
40865	HDE8236	Cúbica para mostrador	36”	120	6,1	730	60	5-15P
40866	HDE8248		48”		6,6	790		
40867	HDE8260		60”		7,1	850		
4086505	HDE1336		36”	220-240	5,0	810	50/60	RU/ Schuko/ China*
4086605	HDE1348		48”		5,4	870		
4086705	HDE1360		60”		5,8	930		
40883	HDE8336	Curva de autoservicio para mostrador	36”	120	5,6	670	60	5-15P
40884	HDE8348		48”		5,9	710		
40885	HDE8360		60”		6,3	750		
4088305	HDE1436		36”	220-240	3,4	770	50/60	RU/ Schuko/ China*
4088405	HDE1448		48”		3,5	810		
4088505	HDE1460		60”		3,7	850		
40890	HDE8436	Cúbica de autoservicio para mostrador	36”	120	6,1	730	60	5-15P
40891	HDE8448		48”		6,6	790		
40892	HDE8460		60”		7,1	850		
4089005	HDE1536		36”	220-240	3,6	830	50/60	RU/ Schuko/ China*
4089105	HDE1548		48”		3,9	890		
4089205	HDE1560		60”		4,1	950		

Inscriba su producto en Vollrath.com

© 2016 The Vollrath Company L.L.C. Num. pieza 2350050-1 ml 5/31/16

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este equipo está diseñado para la exhibición iluminada de alimentos a temperaturas entre 104 °F (40 °C) y 158 °F (70 °C). Este equipo está diseñado y tiene el propósito de mantener los alimentos a temperatura de servicio adecuada mientras son exhibidos para la venta. Los alimentos deben prepararse y colocarse en las vitrinas a temperaturas de servicio apropiadas. Las vitrinas calentadas no están diseñadas ni tienen el propósito de cocer alimentos crudos ni de recalentar comida preparada. El equipo no está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

DESEMBALADO DEL EQUIPO

Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

1. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Retire los pernos que afianzan el equipo a la tarima.
3. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
4. Una vez finalizada la instalación los cables delgados del respiradero en la parte superior de los paneles de vidrio laterales pueden recortarse y engarzarse cerrados.
5. Selle la base de la unidad en el mostrador con sello de silicona apto para alimentos.

INSTALACIÓN DEL MODELO PARA MOSTRADOR

Requisitos de espacio

Las vitrinas de mostrador requieren un mínimo de 4” (10,2 cm) entre el equipo y toda pared circundante. Las paredes circundantes deben estar hechas de materiales incombustibles.

1. Coloque el equipo en una superficie plana y estable.
2. Enchufe el equipo en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. El equipo puede resultar dañado si recibe suministro eléctrico incorrecto.

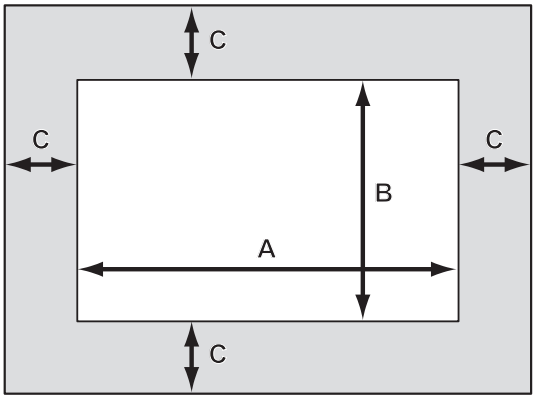
   AVISO: Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable eléctrico o los componentes electrónicos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.
3. Una vez finalizada la instalación los cables delgados del respiradero en la parte superior de los paneles de vidrio laterales pueden recortarse y engarzarse cerrados.

INSTALACIÓN DEL MODELO EMPOTRADO

Requisitos de espacio

Las vitrinas empotradas requieren un mínimo de 4” (10,2 cm) de mostrador incombustible para soportar la unidad y un mínimo de 6” (15,2 cm) de espacio en todos los lados del empotrado para la circulación correcta del aire.

1. Escoja un mostrador plano y nivelado para la superficie de montaje.
2. Mida el área para el corte. Consulte el diagrama de arriba.

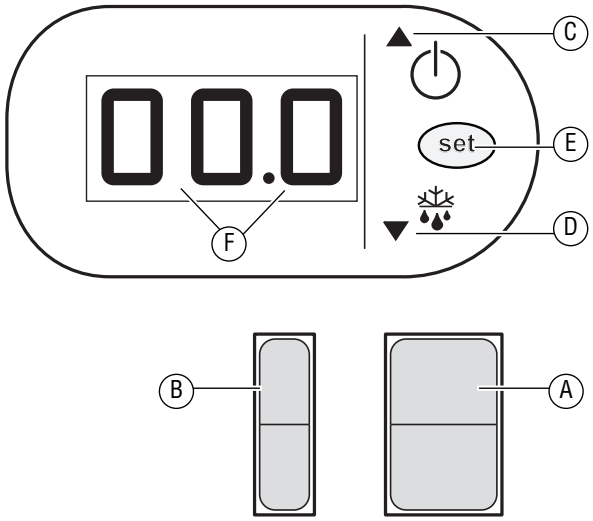


Vitrina	A	B	C (Resistencia mostrador mín.)
36"	34" (86,3 cm)	19" (48,6 cm)	4" (10 cm)
48"	45" (114,3 cm)		
60"	58" (147,3 cm)		

3. Selle la base de la unidad en el mostrador con sello de silicona apto para alimentos.
4. Enchufe el equipo en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.

   AVISO: Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable eléctrico o los componentes electrónicos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.
5. Una vez finalizada la instalación los cables delgados del respiradero en la parte superior de los paneles de vidrio laterales pueden recortarse y engarzarse cerrados.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



A **Interruptor principal.** Interruptor iluminado para encender y apagar el equipo.

B **Interruptor de iluminación.** Enciende o apaga las luces.

C **Botón de múltiples funciones.** Según el modo, este botón enciende o apaga el controlador o aumenta la temperatura.

D **Botón descendente.** Este botón disminuye la temperatura.

E **Botón fijar.** Enciende o apaga el modo de la temperatura.

F **Presentan el número.** Muestra la temperatura o la temperatura siendo programada.

OPERACIÓN

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras

No toque la comida y líquidos calientes ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.

Las superficies y comidas calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua en la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.

⚠ ADVERTENCIA

Evite el peligro de descarga eléctrica

Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

No rocíe con agua ni agentes de limpieza la unidad ni los controles. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica. No use la unidad si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado.

AVISO: Antes de usar este equipo, límpielo tal como se describe en la sección LIMPIEZA de este documento.

AVISO: Deje que la vitrina se enfríe aproximadamente 30 minutos antes de colocar los alimentos en su interior.

AVISO: Los alimentos deben prepararse y colocarse en las vitrinas a temperaturas de servicio apropiadas. Revise regularmente la temperatura de los alimentos.

AVISO: Supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos a un mínimo de 140 ºF (60 ºC) para prevenir el crecimiento de bacterias.

Capacidad de peso de la repisa inferior

El peso debe distribuirse uniformemente sobre la repisa inferior.

Modelos 36"	Modelos 48"	Modelos 60"
40 lbs. (18,1 Kg)	48 lbs. (21,7 Kg)	55 lbs. (24,9 Kg)

Usos de la vitrina con alimentos preparados y caliente

1. Coloque el interruptor principal en la posición de encendido (ON).
2. Si lo desea coloque el interruptor de iluminación en la posición de encendido (ON).

Encienda el controlador.

Pulse el botón de múltiples funciones durante tres segundos. Cuando la pantalla muestra una temperatura, el controlador está en el modo de encendido y calentará.

Fije la temperatura

1. Mantenga pulsado el botón Set (Fijar) durante dos segundos. Ahora el controlador está encendido. La pantalla destella la temperatura programada.
2. Para ajustar la temperatura, pulse el botón de múltiples funciones a fin de aumentarla, u oprima el botón de hacia abajo para disminuirla.
3. Pulse el botón Set (Fijar). El número exhibido es constante, y muestra la temperatura actual.
4. Ahora la unidad funcionará a la temperatura fijada.
5. Deje que la vitrina se enfríe aproximadamente 30 minutos antes de colocar los alimentos en su interior.

Temperatura ambiente, uso de la vitrina no calentada

1. Gire el controlador al modo de apagado.
2. Mantenga pulsado el botón de múltiples funciones durante tres segundos. Cuando la pantalla destella la palabra OFF (APAGADO), el controlador está en el modo de apagado y no calentará. La unidad puede usarse para mostrar la temperatura ambiente.

LIMPIEZA

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras

No toque la comida y líquidos calientes ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.

⚠ ADVERTENCIA

Evite el peligro de descarga eléctrica

Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

No rocíe con agua ni agentes de limpieza la unidad ni los controles. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica. No use la unidad si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado.

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

1. Desenchúfelo.
2. Deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
3. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiarlo; enjuáguelo y séquelo completamente.
4. Se puede usar un limpiavidrios de alta calidad no tóxico para limpiar los componentes de vidrio de la unidad.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Solución
Equipo sin suministro.	Tomacorriente defectuoso.	Haga que personal calificado reemplace el tomacorriente.
	Cortacircuito disyuntado.	
El equipo no calienta.	Elemento calefactor defectuoso.	Haga que personal calificado dé servicio al equipo.
	Ventilador de circulación defectuoso.	
	Controlador defectuoso.	
	Fusible de seguridad de temperatura defectuoso.	
Función de suministro principal e interruptor de iluminación, el controlador no funciona.	Controlador defectuoso.	Haga que personal calificado dé servicio al equipo.

SERVICIO Y REPARACIÓN

En Vollrath.com encontrará las piezas que puedan ser reparadas.

Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la unidad ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company LLC. Pida instrucciones a los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.

Al comunicarse con los servicios, esté listo para proporcionar el número de artículo, número de modelo (si corresponde), número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

CLÁUSULA DE GARANTÍA DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

Esta garantía no se aplica a los productos adquiridos para uso personal, familiar ni doméstico, y The Vollrath Company LLC no ofrece una garantía por escrito a los compradores para dichos usos.

The Vollrath Company LLC garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación, según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite www.vollrath.com.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 800-624-2051 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
www.vollrath.com

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
23A, Time Square Plaza | 500
Zhang Yang Road
Pudong, Shanghai 200122
Tel: 86-21-50589580

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

© 2016 The Vollrath Company L.L.C. Num. pieza 2350050-1 ml 5/31/16