

BAIN MARIE HEATED DISPLAY CASE

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

- Only plug this unit directly into a grounded electrical outlet that matches the nameplate-rated voltage. Do not use extension cords or power strips of any kind.
- Unit must be installed by a qualified person in accordance with codes and ordinances.
- Use unit in a flat, level position.
- If supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service agent or similarly-qualified persons.
- Turn off, unplug, and let the unit cool before cleaning or moving and when not in use.
- Outside of unit should not be sprayed with liquid or foam.
- Clean unit with something other than steel wool.
- Keep unit and power cord away from open flames, electric burners, and excessive heat.
- Operate in non-public areas, away from children while attending the unit.
- Only operate properly functioning, undamaged units.

FUNCTION AND PURPOSE

This unit is designed for indoor use to display and keep food at proper serving temperatures. It is designed to be sealed to the countertop, sit on provided 4" legs, or be dropped in to a countertop. Food must be prepared and placed in cabinets at proper-serving temperatures. Units are not intended to cook raw food, reheat prepared food, or store food overnight—nor are they intended for household, industrial, or laboratory use.

UNPACKING THE UNIT

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

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



Item	Model No.	Description
BMHDC-3	BMA8003	Heated Display Case
Accessory	Description	
356074-1	Self-Serve Kit	

LOCATION & CLEARANCE

- Unit is for indoor use only.
- Maximum ambient temperature is 104 °F (40 °C).
- Maximum relative humidity for proper operation is 85%.
- Operator side must remain free from obstructions.

INSTALLATION

Countertop Installation

Install and Level 4" Adjustable Legs

NOTICE: Legs are included for easy cleaning and NSF compliance. Equipment is required to either use the provided 4" legs or be sealed to the countertop to establish proper sanitary operation.

For Countertop Installation Without Legs:

1. Ensure the countertop is flat and nonporous.
2. Apply silicone sealant certified by NSF to NSF/ANSI Standard #51 around the perimeter of unit to form a water-tight seal to the countertop; this will prevent nearby liquid spillage from seeping under the equipment.

For Countertop Installation With Legs:

1. Ensure unit is in a level location. Have one person carefully tip the unit while another screws in the front legs to the desired height. Do the same for the back legs.
2. Check that the unit is level and adjust the legs accordingly.

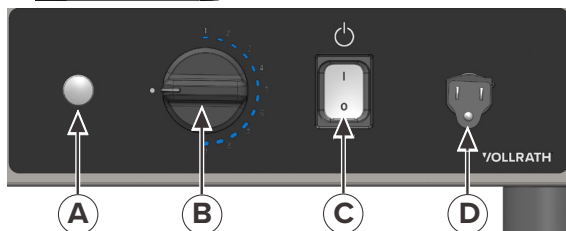
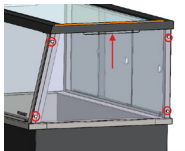
Drop-In Installation

1. Download the specification sheet for your drop-in from vollrathfoodservice.com. Reference this document for dimensions, clearance, venting and power requirements.
2. Verify proper electrical outlet is available at the installation site.
3. Know countertop manufacturer's requirements for preparing and installing equipment into the countertop prior to installation.
4. Cut required openings in the countertop and cabinet.
5. Clean debris from the cut out area.

Apply silicone sealant certified by NSF to NSF/ANSI Standard #51 around the perimeter of the unit to form a water-tight seal.

Install the Glass (optional—unit functions fully without the glass)

1. Install the two side panels by sliding them into the top channel and securing the included thumb screws and washers, four for each panel—eight total.



2. Install large front glass panel and 3 smaller operator side-panels by sliding them into the top channel then the bottom track.

Record Your Serial Number

To aid in product communication, please record the serial number from the nameplate located on the lower, right back corner of your unit.

Serial Number:	
----------------	--

FEATURES AND CONTROLS

- A. Indicator Light—illuminates when unit is heating; goes off when set temperature is reached and comes back on when unit cycles to maintain temperature. It is not a power indicator.
- B. Heat-Control Knob—sets or adjusts the temperature setting.
- C. Power Switch—turns the unit on (I) and off (O).
- D. Retractable Power Cord—connects unit to outlet/receptacle.

BEFORE FIRST USE

Clean unit according to the Cleaning section of this manual.

Connect to Power

Plug the unit into a properly grounded electrical supply that matches the voltage rating on the nameplate.

NOTICE: Using a voltage other than the nameplate rated voltage will damage the unit. Incorrect voltage, or modification to the power cord or electrical components can damage unit and will void the warranty.

OPERATION

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

	WARNING Electrical Shock Hazard. Keep water and other liquids from entering the electrical components.
--	--

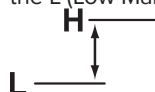
NOTICE: Food must be prepared and placed in display cabinets at proper serving temperatures. The United States Public Health Service recommends that hot food be held at a minimum of 140 °F (60 °C) to help prevent bacteria growth. Monitor temperatures closely for food safety.

Wet Operation

1. Rotate the drain-valve lever to the closed position as shown.



2. Fill the well with clean, fresh water until the level is between the L (Low Mark) and H (High Mark).



3. Switch the power ON or OFF as desired.
4. Preheat the water in the well by covering well with empty food containers or covers. Set Heat Control to the maximum setting; preheat for 30 minutes if water is filled to L or 75 minutes if water is filled to H.
5. Place containers of hot food, above 140 °F (60 °C), into preheated equipment.
6. Reduce heat to a level that maintains food safety and quality. **NOTICE: Monitor food temperature closely for food safety; see above for recommended range. Periodically remove food containers and check that water is between the L (Low Mark) and H (High Mark); refill as needed.** When finished, protect hands and remove hot food containers.
7. Rotate the Heat-Control Knob to Stand By/the dot (.) as shown for **B** in the Features and Controls section.
8. Unplug the equipment.
9. Allow the equipment and water to cool completely.
10. Place a suitable container directly under the drain valve.
11. Open drain valve so water in the well flows into the container
12. Close the drain valve.

Dry Operation

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

1. Turn the unit on with the Power Switch.
2. Preheat the well by covering the well with empty food containers or covers and ensure doors are closed. Set Heat Control to the maximum setting; preheat for 30 minutes.

Dry Operation Continued

- Place containers of hot food, above 140 °F (60 °C), into the preheated equipment empty, dry containers will be very hot
- Reduce heat to a level that maintains food safety and quality.
NOTICE: Monitor food temperature closely for food safety; see above for recommended range.

CLEANING

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

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

NOTICE: Do not use caustic cleaning chemicals, steel wool or commercial lime removal products to clean the equipment.

Daily

- Unplug the unit and allow it to cool completely.
- Wipe unit with a damp cloth or sponge dipped in soapy water, then rinse and dry thoroughly. A scouring pad may be used to clean difficult areas or remove mineral deposits.
- If using water, clean the heating element with white vinegar
- A high-quality, non-toxic glass cleaner may be used for glass.

Monthly or As Needed

Decalcify the Heating Element

- Complete daily cleaning as indicated above.
- Add water to the pan to completely cover the heating element.
- Add the recommended ratio of commercial de-liming cleaner or one gallon of white vinegar to the water and stir well.
- Set the heat control to the highest setting and allow the water to heat for 30 minutes.
- Rotate the heat-control knob to 0.
- Cover the well with empty food containers or covers.
- Allow the solution to soak for at least one hour or overnight for heavy buildups.
- Drain the solution from the pan and use a plastic scouring pad to clean any remaining mineral deposits.
- Rinse thoroughly with hot water, then dry completely.

TROUBLESHOOTING

Problem	Potential Cause	Course of Action
Unit is not turning on.	Outlet malfunctioned.	Contact Vollrath Technical Service.
	Circuit breaker tripped.	Reset the breaker.
Unit not heating	Heating element malfunctioned.	Contact Vollrath Technical Service.
	Controller malfunctioned.	
Condensation appears on glass during wet operation.	Max set point boiled the water and produced heavy steam.	Reduce heat to a level that maintains food quality and safety and/or remove the glass.
Light does not work	Power is out or there is a supply issue.	Contact Vollrath Technical Service.
	A connection is loose or connector malfunctioned.	

SERVICE AND REPAIR .

Serviceable parts are available on vollrathfoodservice.com. To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the unit or replace a damaged power cord yourself. Do not send units directly to The Vollrath Company LLC.

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

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

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.

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

Vollrath Pujadas Sau
Ctra. de Castanyet, 132
P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
Girona
Spain
Tel. +34 972 843 201
info@pujadas.es

Vollrath de Mexico S. de R.L.
de C.V. Periferico Sur No.
7980 Edificio 2-C Col. Santa
Maria Tequepexpan 45601
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: +52 33 3133 6767
Tel: +52 33 3133 6769
Fax: +52 33 3133 6768

Vollrath (Shanghai) Trading Limited
Room 906, Building A
Hongwell Plaza
1308 Lianhua Road
Minhang District, Shanghai 20102
Tel: 86-21-50589580

VITRINE CHAUFFANTE À BAIN-MARIE

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

- Ne branchez cet appareil que directement sur une prise avec terre correspondant à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique. N'utilisez pas de rallonges électriques ou barrettes d'alimentation de quelque type que ce soit.
- L'appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément à toutes les réglementations.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent de maintenance ou des personnes de même qualification.
- Éteignez et débranchez l'appareil, puis laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer, ou bien lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne vaporisez pas de liquide ou de mousse sur l'extérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas de laine d'acier pour nettoyer l'appareil.
- 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 dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants lorsqu'il est en service.
- N'utilisez que des appareils en parfait état et fonctionnant correctement.

FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné à la présentation et au maintien des aliments à des températures de service adéquates. Il est conçu pour être posé directement sur le comptoir avec un joint d'étanchéité, posé sur les pieds de 4 po fournis ou bien encastré dans un comptoir. Les aliments doivent être préparés et placés dans les vitrines aux températures correctes de service. Les appareils ne sont pas prévus pour cuire des aliments crus, pour réchauffer des plats préparés, ou pour stocker des aliments toute une nuit, et ne sont pas destinés à un usage domestique, industriel ou en laboratoire.



Article	N° de modèle	Description
BMHDC-3	BMA8003	Vitrine chauffante
Accessoire	Description	
356074-1	Kit self-service	

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

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

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

EMPLACEMENT ET DÉGAGEMENTS

- L'appareil est conçu uniquement pour un usage à l'intérieur.
- La température ambiante maximale doit être de 40 °C (104 °F)
- Pour un bon fonctionnement, l'humidité relative ne doit pas dépasser 85%.
- L'accès côté opérateur doit toujours rester libre.

INSTALLATION

Installation du modèle sur comptoir

Installez les pieds réglables de 4 po (10 cm) et réglez la hauteur pour caler l'appareil.

AVIS : Les pieds fournis permettent un nettoyage facile et sont conformes aux normes NSF. Pour une utilisation respectant les règles sanitaires, l'appareil doit soit être équipé des pieds de 4 po fournis, soit être posé directement sur le comptoir avec un joint d'étanchéité.

Pour une installation sur comptoir sans les pieds :

1. Assurez-vous que le comptoir est bien plat et non poreux.
2. Appliquez du mastic silicone certifié par NSF selon la norme 51 NSF/ANSI tout autour de l'appareil pour former un joint étanche sur le comptoir. Un liquide déversé à proximité ne pourra ainsi pas s'infiltrer sous l'appareil.

Pour une installation sur comptoir avec les pieds :

1. Assurez-vous que l'appareil est placé sur un comptoir bien horizontal. Demandez à une personne de basculer l'appareil avec précaution tandis qu'une autre personne visse les pieds avant à la hauteur désirée. Répétez l'opération pour les pieds arrière.
2. Vérifiez que l'appareil est bien à l'horizontale et réglez les pieds si besoin.

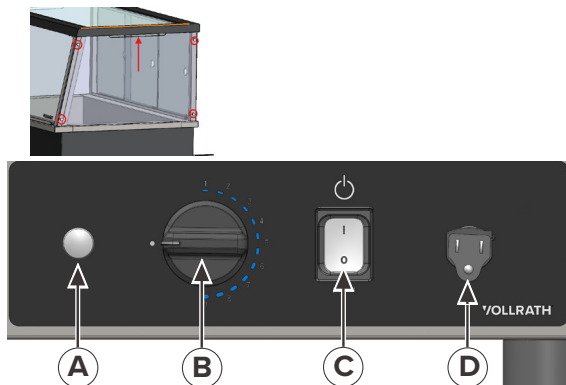
Installation encastrée

1. Téléchargez la fiche des caractéristiques techniques du module encastrable sur vollrathfoodservice.com. Consultez ce document pour en savoir plus sur les dimensions, les dégagements, la ventilation et l'alimentation électrique.
2. Assurez-vous qu'une prise électrique adéquate est disponible sur le site d'installation.
3. Avant l'installation, renseignez-vous sur les exigences du fabricant du comptoir pour la préparation et l'installation de l'équipement dans le comptoir.
4. Découpez les ouvertures requises dans le comptoir et le meuble.
5. Nettoyez les débris de la surface découpée.

Appliquez du mastic silicone certifié par NSF selon la norme 51 NSF/ANSI tout autour de l'appareil pour former un joint étanche.

Installez les vitres (optionnel)—l'appareil peut très bien fonctionner sans les vitres)

1. Installez les 2 panneaux vitrés latéraux en les faisant glisser dans la gorge supérieure et en les bloquant avec vis à oreilles et rondelles fournies, quatre par panneau—huit au total.



2. Installez les grandes vitres avant et les 3 petites vitres côté opérateur en les faisant glisser dans la gorge supérieure, puis dans le rail inférieur.

Notez votre numéro de série

Pour faciliter la communication, veuillez noter le numéro de série que vous trouverez sur la plaque signalétique se trouvant en bas à droite à l'arrière de la vitrine.

Numéro de série :

FONCTIONS ET COMMANDES

- A. Voyant—s'allume lorsque l'appareil chauffe ; s'éteint lorsque la température de consigne est atteinte et s'allume à nouveau lorsque l'appareil se met en chauffe pour maintenir la température. Ce n'est pas un témoin d'alimentation.
- B. Thermostat—permet de régler la température.
- C. Interrupteur d'alimentation—met l'appareil sous tension (I) ou hors tension (O).
- D. Cordon d'alimentation rétractable—permet le branchement de l'appareil sur la prise électrique.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyez l'appareil conform à la section Nettoyage de ce manuel.

Branchement sur secteur

Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique.

AVIS : L

entraînera l'annulation de la garantie.

MODE D'EMPLOI

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

	AVERTISSEMENT Risque d'électrocution. Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans les composants électriques.
--	---

AVIS : L
vitrines aux températures correctes de service. L

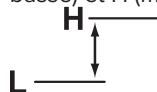
la prolifération des bactéries. Pour la sécurité alimentaire surveillez soigneusement la température des aliments.

Utilisation avec de l'eau

1. Tournez le robinet de vidange en position fermée, comme illustré.



2. Remplissez le compartiment d'eau douce propre jusqu'à ce que le niveau d'eau se situe entre les marques L (marque basse) et H (marque haute).



3. Mettez l'appareil sous tension (ON) ou hors tension (OFF) selon votre choix.
4. Préchauffez l'eau dans le compartiment en le couvrant avec des bacs GN vides ou des couvercles. Réglez le thermostat sur la valeur maximale ; préchauffez pendant 30 minutes si le niveau d'eau est bas (L) ou 75 minutes si le niveau d'eau est haut (H).
5. Placez les bacs d'aliments chauds à plus de 140 °F (60 °C) dans l'appareil préchauffé.
6. Réduisez la consigne du thermostat à la temp. nécessaire pour maintenir la qualité et la sécurité sanitaire des aliments.
AVIS : Surveillez attentivement la température des aliments pour préserver la sécurité sanitaire des aliments ; voir ci-dessus la plage de températures recommandée. Retirez régulièrement les bacs d'aliments et vérifiez que le niveau de l'eau se trouve entre L (marque basse) et H (marque haute) ; ajoutez de l'eau si nécessaire.
Une fois l'opération terminée, protégez vos mains et retirez les bacs à aliments chauds.
7. Tournez le thermostat jusqu'à la position Veille (Stand By)/ jusqu'au point (.) comme illustré pour B dans la section Fonctions et commandes.
8. Débranchez l'appareil.
9. Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau.
10. Placez un récipient adapté juste en dessous du robinet de vidange.
11. Ouvrez le robinet de vidange pour laisser l'eau du compartiment s'écouler dans le récipient.
12. Fermez le robinet de vidange.

Utilisation à sec

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

Utilisation à sec (suite)

1. Mettez l'appareil sous tension avec l'interrupteur d'alimentation.
2. Préchauffez le compartiment en le couvrant avec des bacs GN vides ou des couvercles et vérifiez que les portes sont bien fermées. Réglez le thermostat sur le réglage maximal ; préchauffez pendant 30 minutes.
3. Placez les bacs d'aliments chauds, à plus de 140 °F (60 °C), dans l'appareil préchauffé vide ; les bacs secs seront très chauds.
4. Réduisez la consigne du thermostat à la température nécessaire pour maintenir la qualité et la sécurité sanitaire des aliments.

AVIS : Surveillez attentivement la température des aliments pour préserver la sécurité sanitaire des aliments ; voir ci-dessus la plage de températures recommandée.

NETTOYAGE

	⚠️ AVERTISSEMENT
	Risque d'électrocution. Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

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

AVIS : N'utilisez pas de produits chimiques nettoyants caustiques, de laine d'acier ou de détartrants commerciaux pour nettoyer l'appareil.

Une fois par jour

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, puis rincez et essuyez bien. Un tampon à récurer peut être utilisé pour nettoyer les zones difficiles ou retirer les dépôts calcaires.
3. Si vous utilisez de l'eau, nettoyez l'élément chauffant avec du vinaigre blanc.
4. Un nettoyant pour vitres, non toxique et de haute qualité, peut être utilisé pour les vitres.

Une fois par mois ou selon les besoins

Détartrage de l'élément chauffant

1. Effectuez un nettoyage quotidien comme indiqué ci-dessus.
2. Ajoutez de l'eau dans le compartiment pour couvrir complètement l'élément chauffant.
3. Ajoutez à l'eau la proportion recommandée de détartrant commercial ou un gallon de vinaigre blanc et remuez bien.
4. Réglez le thermostat à la valeur maximale et laissez chauffer l'eau pendant 30 minutes.
5. Mettez le thermostat sur 0.
6. Couvrez le compartiment avec des bacs GN vides ou des couvercles.
7. Laissez la solution agir pendant une heure minimum ou toute une nuit en cas d'entartrage prononcé.
8. Vidangez la solution du compartiment et utilisez un tampon récurant pour retirer tout dépôt calcaire résiduel.
9. Rincez soigneusement à l'eau chaude, puis séchez complètement.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Mesure corrective
L'appareil n'est pas sous tension.	Mauvais fonctionnement de la prise.	Contactez le support technique Vollrath.
	Le disjoncteur a déclenché.	Réarmez le disjoncteur.
L'appareil ne chauffe pas.	Élément chauffant en panne.	Contactez le support technique Vollrath.
	Mauvais fonctionnement du thermostat.	
Apparition de condensation sur les vitres en mode utilisation avec de l'eau.	Le point de consigne max a fait bouillir l'eau et a produit une forte vapeur.	Réduisez la consigne du thermostat à la température nécessaire pour maintenir la qualité et la sécurité des aliments et/ou retirez les vitres.
L'éclairage ne marche pas	L'appareil est hors tension ou il y a un problème d'alimentation.	Contactez le support technique Vollrath.
	Une connexion est desserrée ou un connecteur fonctionne mal.	

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur : vollrathfoodservice.com.

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

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

GARANTIE DE LA VOLLRATH CO. L.L.C.

The Vollrath Co, LLC., garantit à l'acheteur initial que tous les produits Vollrath pour la restauration commerciale sont dépourvus de défaut de matériel et vice de fabrication dans des conditions normales d'utilisation.

Pour plus d'informations sur la garantie, la période de garantie et les exclusions, consultez la page vollrathfoodservice.com/vollrath-resources/warranty-info/warranty-policy.

The Vollrath Company, L.L.C. Siège social
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 États-Unis
Standard : 800-319-9549 ou 920-457-4851
Télécopieur : 800-752-5620 ou 920-459-6573
Service clientèle Canada : 800-695-8560
Services techniques :
techservices@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Vollrath Pujadas Sau
Ctra. de Castanyet, 132
P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
Girona
Espagne
Tél. : +34 972 84 843 201
info@pujadas.es

Vollrath de Mexico S. de R.L.
de C.V. Periferico Sur No.
7980 Edificio 2-C Col. Santa
Maria Tequepepan 45601
Tlaquepaque, Jalisco | Mexique
Tél. : +52 33 3133 6767
Tél. : +52 33 3133 6769
Télécopieur : +52 33 3133 6768

Vollrath (Shanghai) Trading Limited
Room 906, Building A
Hongwell Plaza
1308 Lianhua Road
Minhang District, Shanghai 20102
Tél. : 86-21-50589580

VOLLRATH

VITRINA CALENTADA CON BAÑO MARÍA

¡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

- Solo enchufe esta unidad directamente en un tomacorriente 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.
- La unidad debe ser instalada por una persona calificada en cumplimiento con los códigos y ordenanzas.
- Use la unidad en posición plana y nivelada.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o personas calificadas de manera similar.
- Apague la unidad, desenchúfela y deje que se enfríe antes de limpiarla o trasladarla cuando no la use.
- El exterior de la unidad no debe rociarse con líquido ni espuma.
- Limpie la unidad con algo que no sea lana de acero.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos y calor excesivo.
- Opere la unidad en áreas no públicas, lejos de los niños, mientras permanece atento a ella.
- Solo opere unidades que funcionen correctamente y no estén dañadas.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Esta unidad está diseñada para usarse en interiores a fin de exhibir y mantener alimentos a temperaturas de servicio apropiadas. Está diseñada para sellarse a un mostrador, asentarse en las patas de 4" (10 cm) que se proporcionan o empotrarse en un mostrador. Los alimentos deben prepararse y colocarse en las vitrinas a temperaturas de servicio apropiadas. Las unidades no tienen el propósito de cocer alimentos crudos, recalentar comida preparada o almacenar comida durante la noche, ni están diseñadas para uso doméstico, industrial o de laboratorio..



Artículo	N.º de modelo	Descripción
BMHDC-3	BMA8003	Vitrina calentada
Accesorio	Descripción	
356074-1	Juego de autoservicio	

DESEMBALADO DE LA UNIDAD

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

1. Retire el material y la cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Coloque la unidad en la ubicación deseada

UBICACIÓN Y ESPACIO LIBRE

- La unidad es para uso en interiores solamente.
- La temperatura ambiente máxima es de 104 °F (40 °C).
- La humedad relativa máxima para un funcionamiento adecuado es del 85%.
- El lado del operador debe permanecer sin obstrucciones.

INSTALACIÓN

Instalación en mostrador

Instale y nivele las patas ajustables de 4" (10 cm)

AVISO: Las patas incluidas simplifican la limpieza y cumplen la certificación NSF. A fin de garantizar un funcionamiento sanitario adecuado, el equipo debe instalarse ya sea con las patas de 4" (10 cm) suministradas o sellarse al mostrador.

Para la instalación en mostrador sin patas:

1. Cerciórese de que la superficie del mostrador esté plana y no tenga poros.
2. Aplique sellador de silicona (certificado por NSF según la norma NSF/ANSI n.º 51) alrededor del perímetro de la unidad a fin de formar un sello hermético en el mostrador; ello evitará que los derrames de líquido cercanos se filtren por debajo del equipo.

Para la instalación en mostrador con patas:

1. Cerciórese de que la unidad esté en una ubicación nivelada. Haga que una persona incline cuidadosamente la unidad mientras otra enrosca las patas delanteras a la altura deseada. Repita el procedimiento con las patas traseras.
2. Verifique que la unidad esté nivelada y ajuste las patas.

Instalación empotrada

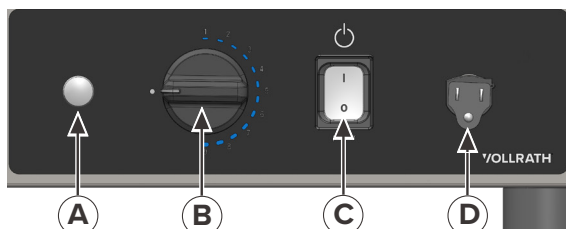
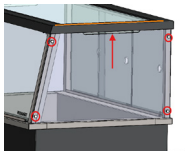
1. Descargue la hoja de especificaciones para su empotrado desde vollrathfoodservice.com. En este documento encontrará los requisitos de dimensiones, espacio libre, ventilación y suministro.
2. Verifique que el sitio de instalación cuente con un tomacorriente apropiado.
3. Antes la instalación conozca los requisitos del fabricante del mostrador a fin de preparar e instalar el equipo en el mismo.
4. Corte las aberturas requeridas en el mostrador y el armario.
5. Limpie los desechos del área de corte.

Aplique sellador de silicona (certificado por NSF según la norma NSF a NSF/ANSI n.º 51) alrededor del perímetro de la unidad a fin de formar un sello hermético.

Instale el vidrio

(opcional: la unidad funciona perfectamente sin el vidrio)

1. Instale los dos paneles laterales deslizándolos en el canal superior y fijándolos con los tornillos de mano y las arandelas que se incluyen, cuatro para cada panel, ocho en total.



2. Instale el panel de vidrio delantero grande y los 3 paneles más pequeños del lado del operador deslizándolos en el canal superior y luego en el riel inferior.

Registre su número de serie

Para facilitar la comunicación sobre el producto, registre el número de serie que aparece en la placa identificatoria situada en la esquina inferior derecha trasera de su unidad.

Número de serie:	
------------------	--

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

- A. Luz indicadora: se ilumina cuando la unidad está calentando; se apaga cuando se alcanza la temperatura fijada y se vuelve a encender cuando la unidad inicia un ciclo a fin de mantener la temperatura. No es un indicador de suministro.
- B. Perilla controladora de calor: fija o ajusta la configuración de la temperatura.
- C. Interruptor de encendido: enciende (I) o apaga (O) de la unidad.
- D. Cable eléctrico retráctil: conecta la unidad al enchufe/tomacorriente.

ANTES DEL PRIMER USO

Limpie la unidad como se indica en Limpieza de este manual.

Conecte la unidad al suministro

Enchufe la unidad en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.

A
identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto

puede dañar la unidad e invalidará la garantía.

FUNCIONAMIENTO

	ADVERTENCIA Peligro de quemaduras. No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando.
	ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido a los componentes eléctricos.

AVISO: L

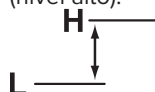
la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros.

Funcionamiento en húmedo

1. Gire la palanca de la válvula de drenaje hasta la posición cerrada como se muestra.



2. Llene el receptáculo con agua limpia y fresca, hasta que el nivel del agua se encuentre entre la L (nivel bajo) y la H (nivel alto).



3. Encienda o apague el suministro según desee.
4. Precaliente el agua en el receptáculo cubriéndolo con tapas o recipientes de comida vacíos. Coloque el control de calor en el ajuste máximo; precaliente durante 30 minutos si el agua está en el nivel L, o 75 minutos si está en el nivel H.
5. Coloque los recipientes de comida caliente por sobre los 140 °F (60 °C), en el equipo precalentado.

6. Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que mantenga la seguridad y calidad de la comida.

AVISO: Supervise estrechamente la temperatura de la comida para mantenerla segura; vea arriba el rango recomendado. Retire periódicamente los recipientes de comida y revise si el nivel del agua está entre la L (nivel bajo) y la H (nivel alto). Vuelva a llenar según sea necesario.

Cuando termine, protéjase las manos y retire los recipientes de comida caliente.

7. Gire la perilla controladora de calor al ajuste de espera/ el punto (.) como se muestra en la letra B de la sección Características y controles.
8. Desenchufe el equipo.
9. Deje que el equipo y el agua se enfríen totalmente.
10. Coloque un recipiente adecuado directamente debajo de la válvula de drenaje.
11. Abra la válvula de drenaje de modo que el agua del receptáculo fluya hacia el recipiente.
12. Cierre la válvula de drenaje.

Funcionamiento en seco

	ADVERTENCIA Peligro de quemaduras. No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando.
--	---

Funcionamiento en seco, continuación

1. Prenda la unidad con el interruptor de encendido.
2. Precaliente el receptáculo cubriéndolo con tapas o recipientes de comida vacíos y cerciórese de que las puertas estén cerradas. Coloque el control de calor en el ajuste máximo; precaliente durante 30 minutos.
3. Coloque los recipientes de comida caliente por sobre los 140 °F (60 °C) en el equipo precalentado vacío; los recipientes secos estarán muy calientes.
4. Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que mantenga la seguridad y calidad de la comida.

AVISO: Supervise estrechamente la temperatura de la comida para mantenerla segura; vea arriba el rango recomendado.

LIMPIEZA



ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.

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



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.

No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando.

AVISO: No use productos de limpieza cáusticos, lana de acero ni productos de uso comercial para la eliminación de carbonatos a fin de limpiar el equipo.

Diariamente

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe por completo.
2. Limpie la unidad con un paño húmedo o una esponja sumergida en agua jabonosa, luego enjuáguela y séquela completamente. Se puede usar una esponja metálica para limpiar áreas difíciles o para eliminar depósitos de minerales.
3. Si usa agua, limpie el elemento calefactor con vinagre blanco.
4. Se puede usar un limpiavidrios de alta calidad no tóxico para limpiar el vidrio.

Mensualmente o según sea necesario

Descalcifique el elemento calefactor

1. Complete la limpieza diaria como se indicó anteriormente.
2. Agregue agua a la fuente para cubrir totalmente el elemento calefactor.
3. Agregue al agua la proporción recomendada de limpiador descalcificador de uso comercial o un galón (3,8 litros) de vinagre blanco y revuelva bien.
4. Coloque el control de calor en la configuración más alta y deje que el agua se caliente durante 30 minutos.
5. Gire la perilla controladora de calor hasta el 0.
6. Cubra receptáculo con tapas o recipientes de comida vacíos.

7. Deje que la solución actúe por lo menos durante una hora o durante la noche para acumulaciones pesadas.
8. Drene la solución de la fuente y use una esponja de plástico para limpiar los depósitos de minerales restantes.
9. Enjuague bien la fuente con agua caliente y séquela completamente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa potencial	Curso de acción
La unidad no se enciende.	Tomacorriente defectuoso.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Cortacircuito disyuntado.	Reinicielo.
La unidad no calienta	Elemento calefactor defectuoso.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Controlador defectuoso.	
Aparece condensación en el vidrio durante el funcionamiento en húmedo.	El ajuste máximo hirvió el agua y produjo mucho vapor.	Reduzca el calor hasta un nivel que mantenga la seguridad y calidad de la comida y/o retire el vidrio.
La luz no funciona	No hay electricidad o hay un problema de suministro.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Hay una conexión suelta o falló el conector.	

SERVICIO Y REPARACIÓN

En vollrathfoodservice.com encontrará piezas de repuesto. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la unidad ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company LLC.

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

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

The Vollrath Company LLC garantiza al usuario final comercial original que cada uno de los productos de Vollrath para el servicio de comidas no presentará defectos de materiales ni fabricación.

Para conocer el período de garantía, las exclusiones y los detalles, visite vollrathfoodservice.com/vollrath-resources/warranty-info/warranty-policy.

The Vollrath Company, L.L.C. Sede central
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201, EE. UU.
Tel. principal: 800-319-9549 o 920-457-4851
Fax principal: 800-752-5620 o 920-459-6573
Servicio al cliente en Canadá: 800-695-8560
Servicios técnicos:
techservicereps@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Vollrath Pujadas Sau
Ctra. de Castanyet, 132
P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
Girona
España
Tel. +34 972 843 201
info@pujadas.es

Vollrath de México S. de R.L.
de C.V. Periférico Sur No.
7980 Edificio 2-C Col. Santa
María Tequepepan 45601
Tlaquepaque, Jalisco | México
Teléfono: +52 33 3133 6767
Teléfono: +52 33 3133 6769
Fax: +52 33 3133 6768

Vollrath (Shanghai) Trading Limited
Room 906, Building A
Hongwell Plaza
1308 Lianhua Road
Minhang District, Shanghai 20102
Teléfono: 86-21-50589580

VOLLRATH