



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

- Use only properly grounded electrical outlets matching the nameplate-rated voltage.
- Have a qualified person install the equipment in accordance with local codes and ordinances.
- Use equipment in a flat, level position.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- Unplug equipment and turn off before cleaning or moving.
- Do not spray controls or outside of equipment with liquids or cleaning agents.
- Do not clean the equipment with steel wool.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate unattended.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.

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 °F (0 °C)–46 °F (8 °C). They may also be used at ambient temperatures for displaying food that does not need to remain cold. 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.



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"

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 Requirements

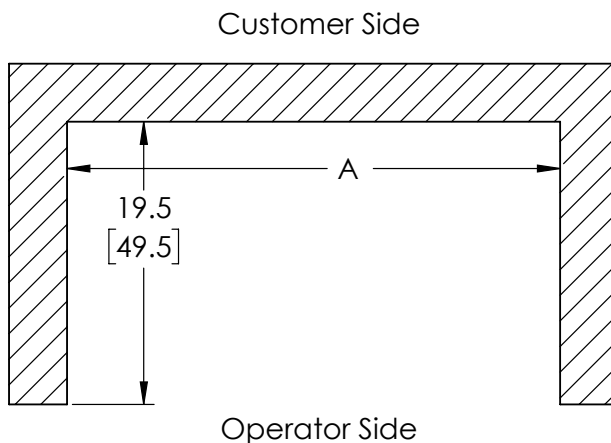
- Countertop cases allow for zero clearance.
- Carefully handle, move, and use the unit to avoid damaging the refrigerant tubing and/or increasing the risk of a leak.
- Operator side and top of unit must remain open and accessible for proper operation and service.
- Leave a minimum of 2" of airspace between product on the top shelf and the top glass.
- Sufficient air circulation is required for proper operation. Interior vents on the bottom platform must remain open and product cannot overhang shelves.

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

COUNTERTOP MODELS

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

DROP-IN MODELS



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

3. Seal base to the countertop with food-grade silicone. Optional 4" adjustable legs are available through Vollrath®.
4. Plug the equipment into a properly grounded electrical supply matching the nameplate rating.
5. After installation, the thin breather wires 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. Defrost Indicator—(❄) illuminates steadily when unit is defrosting and flashes when in delay cycle (flashing could last about two minutes and is normal).
- C. Glass Heater Indicator—(AUX) illuminates when defogging.
- D. Number Display—shows the current temperature or the temperature being programmed.
- E. Up Triangle/Controller Power—(▲ ⏻) turns controller ON or OFF or increases the temperature, dependent upon mode.
- F. Set—(set) turns temperature setting mode ON or OFF.
- G. Down Triangle/Heat—(▼ ≈) decreases temperature or activates glass heater defog, dependent upon mode.

OPERATION



⚠ 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.

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.

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; **HEt** should display or flash.
2. When glass is clear, push the Down Triangle/Heat (▼ ≈) again to turn off the glass heater. **HEt** 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.**
- **Operator must empty the case of any Temperature Controlled for Safety (TCS) or Potentially Hazardous Foods at the end of each day and shut the unit down.**
- **Unit must be emptied and shut down at least every other day to allow it to defrost; daily defrosting is recommended.**

AMBIENT TEMPERATURE, NON-CHILLED DISPLAY USE

1. Press Up Triangle Controller Power (▲ ⏻) until unit turns on and temperature displays (about 3 seconds).
2. Press **set** until temperature flashes.
3. Press Up Triangle (▲) to increase temperature above the ambient air.

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.

CLEANING AND MAINTENANCE

	<h3>WARNING</h3>
	<p>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.</p>

1. Unplug and allow unit to cool completely.
2. Dip a cloth in soapy water and wipe the unit; rinse and dry thoroughly; a non-toxic glass cleaner can be used for the glass.
3. 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.
7. Unit must be emptied and shut down at least every other day to allow it to defrost; daily defrosting is recommended.

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 Services 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.

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

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

For complete warranty information, product registration, and new product announcements, visit vollrathfoodservice.com.



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

Technical Services
techservicereps@vollrathco.com
Induction Products: 800.825.6036
Countertop Warming Products: 800.354.1970
Toasters: 1-800-309-2250
All Other Products: 800.628.0832

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.

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.

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise avec 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 s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.

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 °F (0 °C)—46 °F (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 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.



Vitrine encastrable incurvée



Vitrine de comptoir incurvée



Vitrine de comptoir carrée



Vitrine de comptoir carrée, libre-service

Article	Modèle	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" (152,4 cm)
RDCCV-36	RDC9236	Vitrine de comptoir incurvée—36" (91,5 cm)
RDCCV-48	RDC9248	Vitrine de comptoir incurvée—48" (121,9 cm)
RDCCV-60	RDC9260	Vitrine de comptoir incurvée—60" (152,4 cm)
RDCCB-36	RDC9336	Vitrine de comptoir carrée—36" (91,5 cm)
RDCCB-48	RDC9348	Vitrine de comptoir carrée—48" (121,9 cm)
RDCCB-60	RDC9360	Vitrine de comptoir carrée—60" (152,4 cm)
RDCCB-36SS	RDC9436	Vitrine de comptoir carrée, libre-service—36" (91,5 cm)
RDCCB-48SS	RDC9448	Vitrine de comptoir carrée, libre-service—48" (121,9 cm)
RDCCB-60SS	RDC9460	Vitrine de comptoir carrée, libre-service—60" (152,4 cm)

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

- 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 de l'appareil doivent rester libres et accessibles pour faciliter son utilisation et son entretien.
- Laissez un espace d'au minimum 2" (5 cm) entre les aliments placés sur l'étagère supérieure et la vitre du dessus.
- Une circulation d'air suffisante doit être assurée pour un fonctionnement correct. Les événements intérieurs de la plateforme inférieure doivent rester ouverts et les produits ne doivent pas déborder des étagères.

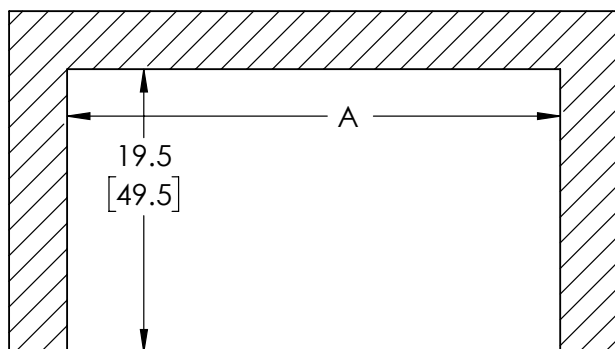
AVIS: L'utilisation d'une autre tension que celle indiquée sur la plaque signalétique ou toute modification apportée au câble ou aux composants électriques endommagera l'appareil et annulera la garantie.

MODÈLES SUR COMPTOIR

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

MODÈLES ENCASTRABLES

Côté client



Côté opérateur

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 de découpe (A)	34" (86,4 cm)	46" (116,8 cm)	58" (147,3 cm)

TOUS LES MODÈLES

3. Scellez la base sur le comptoir à l'aide de pâte à base de silicone de qualité alimentaire. Vollrath® propose en option des pieds réglables de 4" (10,2 cm).
4. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
5. Une fois l'installation terminée, les fils fins de l'évén 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 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 peut durer environ deux minutes).
- C. Voyant de désembuage de vitre—(AUX) s'éclaire en mode désembuage.
- D. Affichage numérique — affiche la température actuelle ou la température de consigne.
- E. Triangle vers le haut/thermostat—(▲) active ou désactive le thermostat ou augmente la température, selon le mode.
- F. Réglage—(set) permet d'activer ou de désactiver le mode de réglage de la température.
- G. Triangle vers le bas/Chauffage—(▼) diminue la température ou active le désembuage de la vitre, selon le mode.

MODE D'EMPLOI



⚠️ 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, ce soit par immersion ou vaporisation — cela pourrait entraîner un choc électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé ou a été modifié.

AVIS: Avant utilisation, nettoyez l'appareil selon les instructions.

AVIS: Les services d'hygiène publique des États-Unis préconisent le maintien des aliments froids à 41 °F (5 °C) maximum pour éviter la prolifération des bactéries; surveillez attentivement la température.

POIDS SUPPORTÉ PAR LA PLATEFORME DE FOND ET DES ÉTAGÈRES

AVIS: Le poids doit être réparti uniformément.

36"	48"	60"
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.

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.
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.

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. Il est donc recommandé, à la fin de chaque journée, de vider la vitrine de toute denrée alimentaire devant répondre aux normes américaines TCS ou potentiellement dangereuse et d'éteindre l'appareil.

AVIS: Si la vitrine fonctionne 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7, le dégivrage manuel doit être utilisé au moins une fois par semaine pour éviter la formation de givre.


AVIS: L'appareil doit être vidé et stoppé au moins un jour sur deux po lui permettre de dégivrer. Un dégivrage quotidien est recommandé.

UTILISATION DE LA VITRINE NON-RÉFRIGÉRÉE À TEMPÉRATURE AMBIANTE

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

AVIS : 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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

	AVERTISSEMENT Évitez toute 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. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Trempez un chiffon dans de l'eau savonneuse et nettoyez l'appareil avant de le rincer et de l'essuyer soigneusement. Un nettoyant pour vitres non toxique peut être utilisé pour la vitrine.
3. 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.
7. L'appareil doit être vidé et stoppé au moins un jour sur deux pour lui permettre de dégivrer. Un dégivrage quotidien est recommandé.

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 sauté.	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 eu une accumulation de givre.	L'appareil n'a pas été dégivré.	Videz l'appareil et dégivrez-le durant 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 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 la Vollrath Company LLC ne propose aucune garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations.

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

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



The Vollrath Company, L.L.C. 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 : techservicereps@vollrathco.com

Services techniques
techservicereps@vollrathco.com
Produits à induction : 800.825.6036
Réchauds de comptoir : 800.354.1970
Grille-pains : 1-800-309-2250
Tous les autres produits : 800.628.0832

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

- Use solo tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
- Haga que personal calificado instale el equipo en cumplimiento con los códigos y ordenanzas locales.
- Use el equipo en posición plana y nivelada.
- El elemento calefactor está diseñado para sumergirse en agua y tiene clasificación IPX7, pero el cabezal de control no tiene clasificación IP, no es a prueba de agua y debe instalarse de manera que el nivel del agua no pueda alcanzarlo.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- El artefacto no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Apague el equipo y desenchúfelo antes de limpiarlo, trasladarlo o sacarlo del agua.
- Después de desenchufarlo, el elemento calefactor y los componentes circundantes permanecerán calientes y no deben tocarse ni colocarse sobre superficies combustibles.
- 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.



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" (152,4 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" (152,4 cm)
RDCCB-36	RDC9336	Mostrador cúbico - 36" (91,5 cm)
RDCCB-48	RDC9348	Mostrador cúbico - 48" (121,9 cm)
RDCCB-60	RDC9360	Mostrador cúbico - 60" (152,4 cm)
RDCCB-36SS	RDC9436	Mostrador cúbico, autoservicio - 36" (91 cm)
RDCCB-48SS	RDC9448	Mostrador cúbico, autoservicio - 48" (121,9 cm)
RDCCB-60SS	RDC9460	Mostrador cúbico, autoservicio - 60" (152,4 cm)

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 de espacio

- 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 de la unidad deben permanecer abiertos y accesibles para su correcto funcionamiento y mantenimiento.
- Deje un mínimo de 2 pulgadas (5 cm) de espacio de circulación de aire entre el producto en la repisa superior y el vidrio superior.
- Se requiere una circulación de aire suficiente para que la unidad funcione en forma correcta. Las rejillas de ventilación interiores en la plataforma inferior deben permanecer abiertos y el producto no debe sobresalir de las repisas.

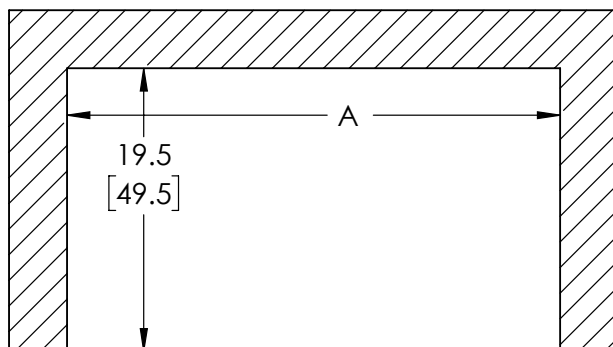
AVISO: Usar un voltaje diferente al voltaje nominal de la placa identificatoria o modificar el cable eléctrico o los componentes eléctricos dañará la unidad e invalidará la garantía.

MODELOS PARA MOSTRADOR

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

MODELOS EMPOTRADOS

Lado del cliente



Lado del operador

- Escoja un mostrador plano y nivelado para la superficie de montaje.
- 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

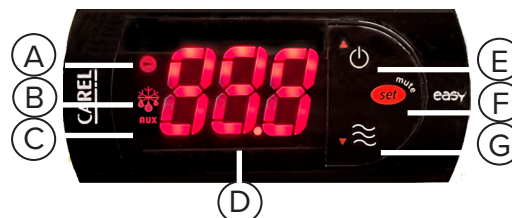
- Selle la base en el mostrador con sello de silicona apto para alimentos. Patas ajustables de 4" (10 cm) opcionales disponibles mediante Vollrath®.
- Enchufe el equipo en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.

- Tras la instalación, los cables delgados del respiradero en la esquina superior del vidrio pueden recortarse y engarzarse cerrados.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

- 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).
- Indicador de descongelamiento - (❄): se ilumina en forma continua cuando la unidad está descongelando y parpadea cuando está en el ciclo de retardo (el parpadeo podría durar unos dos minutos y es normal).
- Indicador del calentador del vidrio - (AUX): se ilumina durante el desempañado.
- Pantalla numérica: muestra la temperatura actual o la que se esté programando.
- Triángulo ascendente/encendido del controlador - (▲ ⏻): según el modo, enciende o apaga el controlador o aumenta la temperatura.
- Set (Fijar) - (set): enciende o apaga el modo de ajuste de temperatura.
- Triángulo descendente/calor - (▼ ⏶): según el modo, disminuye la temperatura o activa el desempañado del calentador del vidrio.

FUNCIONAMIENTO



⚠ 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.

AVISO: Antes de la 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.

CAPACIDAD DE PESO DE LA REPISA Y LA PLATAFORMA INFERIOR

AVISO: Distribuya el peso uniformemente.

36"—40 lb (18,1 kg)	48"—48 lb (21,7 kg)	60"—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 reanuda 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.

Desempeñado del calentador del vidrio.

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

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.
2. Para detener manualmente el descongelamiento, pulse nuevamente el triángulo descendente/calor (▼ ≈) y **set** hasta que la luz de descongelamiento se apague (unos 3 segundos).

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.

AVISO: Por lo tanto, recomendamos que el operador vacíe la vitrina de cualquier comida controlada por temperatura para la seguridad (TCS) o alimentos potencialmente peligrosos al final de cada día y apague la unidad.

AVISO: La unidad debe vaciarse y apagarse al menos cada dos días para permitir su descongelación; se recomienda descongelarla diariamente.

TEMPERATURA AMBIENTE, USO DE LA VITRINA NO ENFRIADA

1. Presione Triángulo hacia arriba (▲ ⏻) hasta que la unidad se encienda y aparezca la temperatura (unos 3 segundos).
2. Presione SET hasta que la temperatura parpadee.
3. Presione Triángulo hacia arriba (▲) para aumentar la temperatura por encima del aire ambiente.

AVISO: No descongele manualmente ni lo use en el modo de temperatura ambiente cuando se muestran alimentos que deben enfriarse para permanecer a temperaturas seguras para servir.

LIMPIEZA Y CUIDADO

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

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe por completo.
2. Use un paño húmedo sumergido en agua jabonosa para limpiar la unidad; enjuáguela y séquela completamente; se puede utilizar un limpiavidrios no tóxico para limpiar el vidrio.
3. 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 el funcionamiento y rendimiento al menos una vez al mes, limpie y reemplace el filtro del condensador según sea necesario.
7. La unidad debe vaciarse y apagarse al menos cada dos días para permitir su descongelación; se recomienda descongelarla diariamente.

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.

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.

