

## HOT-FOOD 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 all local and state codes and ordinances.
- Use unit in a flat, level position.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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—and attend the unit during use.
- Only operate properly functioning, undamaged units.



HCM-4

Item	Model No.	Description
HHM-3P	HCM-3	3-Pan
HHM-4P	HCM-4	4-Pan
HHM-SS	HCM-SS	Self-Service
Accessory	For Models	Description
60200	HCM-3 & HCM-4	Replacement Shelf Rack

### UNPACKING THE UNIT

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

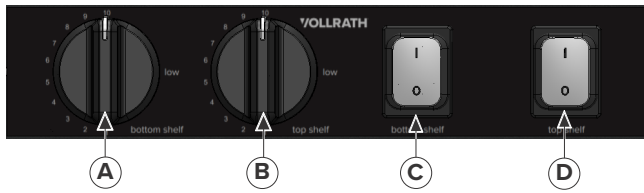
1. Remove all packing material, tape, and protective plastic.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Place the unit in desired location.

### FUNCTION AND PURPOSE

Models HCM-3 and HCM-4 are designed to hold food at desired temperatures in a range from 135 °F–165 °F (57.2 °C–73.9 °C) depending on setting and type of food—patent pending. Food must be prepared and placed in display 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.

**NOTICE:** Self-Serve unit (model HCM-SS) is designed for short-term holding of packaged food and is not classified for the storage or display of time/temperature control for safety foods.

## FEATURES AND CONTROLS



- A. Lower-Shelf Control Dial—controls Lower-Shelf overhead radiant heat.
- B. Upper-Shelf Control Dial—controls Upper-Shelf overhead radiant heat.
- C. Lower-Shelf Toggle Switch—turns the lower shelf heater, lights, and humidity fans (3-pan and 4-Pan only) on (I) or off (O).
- D. Upper-Shelf Toggle Switch—turns the lower shelf heater, lights, and humidity fans (3-pan and 4-Pan only) on (I) or off (O).

## 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.

**NOTICE: When installing a standalone self-serve unit (HCM-SS) to the counter, fill in the bottom of open slots at the base of unit with sealant. These slots are only used when HCM-SS is attached to another unit with a self-serve attachment kit (item 60193, sold separately).**

#### 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.



### Install Doors



1. Face the door handles toward the outside of the case.
2. Place top edge of one door into the top track; slide the door up, then carefully lower into bottom track. Repeat with all doors.

### Connect to Power

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

**NOTICE: Using 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

	<b>WARNING</b> <b>Burn Hazard.</b> Do not touch cookware, heating surface, food, or liquid while heating.
	<b>WARNING</b> <b>Electrical Shock Hazard.</b> Keep water and other liquids from entering the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock.

**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.**

**NOTICE: Use setting 10 to meet agency requirements for holding time/temperature control of safety foods**

1. Turn unit on with Upper and Lower shelf toggle switch(es)
2. Adjust the overhead heat control dial(s) to desired setting. Vollrath recommends placing the provided thermometer on the end of a wire shelf.
3. Preheat unit for at least 30 minutes with the doors closed.
4. Place hot food directly onto wire racks, or place food into pans (not included) and place pans onto shelves. Distribute food evenly.  
**NOTICE: Food is not intended to be placed directly onto shelves. NOTICE: These units are not intended for use with plastic food storage containers, plates, or bags. Cardboard food storage containers with or without cellophane windows are acceptable.**
5. When unit is not in use, toggle the Upper and Lower shelf switches to **OFF** and unplug the unit.
6. Use tongs and oven mitts to remove food.
7. Clean unit daily per the following CLEANING section.

## CLEANING

	<b>⚠ WARNING</b>		<b>⚠ WARNING</b>
	<b>Burn Hazard.</b> Do not touch cookware, heating surface, food, or liquid while heating. Allow unit to cool before moving or cleaning.		<b>Electrical Shock Hazard.</b> Keep water and other liquids from entering the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock.

### Daily

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

## TROUBLESHOOTING

Problem	Potential Cause	Course of Action
No power to the unit	Power switch malfunctioned.	Contact Vollrath® Technical Service.
	Circuit breaker tripped.	Reset the breaker.
Unit not heating	Heating element malfunctioned.	Contact Vollrath® Technical Service.
	Thermostat or control malfunctioned.	
Lights do not work	Power supply malfunctioned.	Contact Vollrath® Technical Service.
	Light malfunctioned.	
Heat is low.	Overhead-heater setting is too low.	Adjust overhead-heat control dial to a higher setting.
	Doors are open or the glass is not installed.	Close doors and ensure front glass is properly installed.
	Food is not evenly distributed.	Redistribute the food.
Unit is overheating.	Shelf heater setting is too high.	Adjust shelf control dial to a lower setting.
	Food is directly on the shelf.	Place food on wire racks, into pans, or into appropriate containers.
	The thermostat or control malfunctioned.	Contact Vollrath® Technical Service.

## SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on [vollrathfoodservice.com](http://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](http://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](mailto:techservices@vollrathco.com)  
[vollrathfoodservice.com](http://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](mailto: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

# VOLLRATH® MANUEL D'UTILISATION

## VITRINE DE PLATS CHAUDS

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 locales et nationales.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un dispositif de commande à distance indépendant.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent de maintenance ou des personnes de même qualification afin d'éviter tout risque.
- 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 – et restez toujours près de l'appareil lorsqu'il est en service.
- N'utilisez que des appareils en parfait état et fonctionnant correctement.



HCM-4

Article	No de modèle	Description
HHM-3P	HCM-3	3 bacs
HHM-4P	HCM-4	4 bacs
HHM-SS	HCM-SS	Self-Service
Accessoire	Pour modèles	Description
60200	HCM-3 & HCM-4	Remplacement d'une grille

### 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 du plastique ou du ruban adhésif.
3. Placez l'appareil à l'endroit souhaité.

### FONCTION ET OBJET

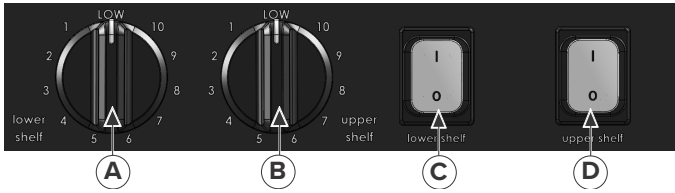
Les modèles HCM-3 et HCM-4 sont conçus pour maintenir des poulets frits et tout autre aliment chaud aux températures de service adéquates au-dessus de 140 °F (60 °C) alors que ces produits sont en vitrine pour la vente—brevet en instance. Les aliments doivent être préparés et placés dans les présentoirs 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.

**AVIS : L**

**et n**

**alimentaire.**

## FONCTIONS ET COMMANDES



- Bouton de commande du plateau inférieur—commande la puissance de la résistance supérieure du plateau inférieur.
- Bouton de commande du plateau supérieur—commande la puissance de la résistance supérieure du plateau supérieur.
- Interrupteur du plateau inférieur—met sous tension (I) ou hors tension (O) la résistance du plateau inférieur, les lampes et les ventilateurs humidificateurs (sur modèles 3 bacs et 4 bacs seulement).
- Interrupteur du plateau supérieur—met sous tension (I) ou hors tension (O) la résistance du plateau supérieur, les lampes et les ventilateurs humidificateurs (sur modèles 3 bacs et 4 bacs seulement).

## 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 être équipé des pieds de 4 po fournis ou bien être scellé sur le comptoir.**

**Pour une installation sur comptoir sans les pieds :**

- Assurez-vous que le comptoir est bien plat et non poreux.
- 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.

**AVIS : Si vous installez un seul appareil self-service (HCM-SS) sur le comptoir, remplissez de joint les orifices à la base de l'appareil. Ces orifices sont seulement utiles lorsque le HCM-SS est monté sur un autre appareil avec le kit de fixation self-service (article 60193, vendu séparément).**

**Pour une installation sur comptoir avec les pieds :**

- 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.
- Vérifiez que l'appareil est bien à l'horizontale et réglez les pieds si besoin.



### Installation des portes

- Placez la porte face à vous avec les poignées tournées vers l'extérieur du présentoir.
- Placez le bord supérieur d'une porte dans le rail supérieur ; faites glisser avec précaution la porte en position verticale jusqu'à son insertion dans le rail inférieur. Répétez l'opération pour toutes les portes.

## 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

	<p><b>AVERTISSEMENT</b></p> <p><b>Risque de brûlure.</b> Ne touchez pas le récipient de cuisson, la surface chauffante, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil est en marche.</p>
	<p><b>AVERTISSEMENT</b></p> <p><b>Risque d'électrocution.</b> Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.</p>

**AVIS : L**

présentoirs aux températures correctes de service. **L**



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

**A**

**maintien des aliments.**

- Mettez l'appareil en service avec l'interrupteur du plateau supérieur et/ou l'interrupteur du plateau inférieur.
- Tournez le(s) bouton(s) de commande de la résistance supérieure jusqu'au réglage souhaité. Vollrath recommande de placer le thermomètre fourni au fond d'une grille.
- Préchauffez l'appareil pendant au moins 30 minutes avec les portes fermées.
- Placez les aliments chauds directement sur les grilles, ou placez les aliments dans les bacs (non inclus) et placez les bacs sur les plateaux. Les aliments doivent être répartis uniformément. **AVIS : Les aliments ne sont pas destinés à être placés directement sur les plateaux.**  
**AVIS : Ces appareils ne sont pas prévus pour des assiettes, sacs ou récipients pour aliments en plastique. Il est possible d'utiliser des récipients en carton avec ou sans fenêtre en cellophane.**
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, mettez les interrupteurs des plateaux supérieur et inférieur sur **OFF** et débranchez l'appareil.
- Utilisez des pinces et des gants de four pour retirer les aliments.
- Nettoyez l'appareil tous les jours conformément aux instructions de la section NETTOYAGE.

## NETTOYAGE

	<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>		<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>
	<b>Risque de brûlure.</b> Ne touchez pas le récipient de cuisson, la surface chauffante, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil est en marche. Laissez refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le laver.		<b>Risque d'électrocution.</b> Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

### Une fois par jour

1. Débranchez l'appareil.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
3. 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.
4. Un nettoyant pour vitres, non toxique de haute qualité, peut être utilisé pour nettoyer les vitres.

## DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Mesure corrective
L'appareil n'est pas alimenté	Mauvais fonctionnement de l'interrupteur d'alimentation secteur.	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 ou de la commande.	
L'éclairage ne marche pas	Mauvais fonctionnement de l'alimentation secteur.	Contactez le support technique Vollrath®.
	Voyant en panne.	
Température trop basse.	La consigne de température de la résistance supérieure est trop basse.	Tournez le bouton de commande de la résistance supérieure jusqu'à une consigne plus haute.
	Les portes sont ouvertes ou les vitres ne sont pas installées.	Fermez les portes et assurez-vous que les vitres avant sont bien en place.
	Les aliments ne sont pas bien répartis.	Répartissez mieux les aliments.
L'appareil est en surchauffe.	La consigne du chauffage du plateau est trop élevée.	Tournez le bouton thermostat du plateau jusqu'à une consigne plus basse.
	Les aliments sont placés directement sur le plateau.	Placez les aliments sur des casiers métalliques, dans des bacs ou dans des récipients adaptés.
	Mauvais fonctionnement du thermostat ou de la commande.	Contactez le support technique Vollrath®.

## SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur [vollrathfoodservice.com](http://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](http://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](mailto:techservices@vollrathco.com)  
[vollrathfoodservice.com](http://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](mailto:info@pujadas.es)

Vollrath de Mexico S. de R.L.  
de C.V. Periferico Sur No.  
7980 Edificio 2-C Col. Santa  
María 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

# VOLLRATH

# VOLLRATH® MANUAL DEL OPERADOR

## VITRINA DE COMIDA CALIENTE

¡Gracias por comprar este producto Vollrath®! Guarde este manual para referencia y conserve el embalado en caso de que sea necesario realizar un envío.

### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

¡Para ayudar a garantizar un uso seguro, lea y comprenda completamente este manual y todos los mensajes de seguridad antes de la operación!



#### ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones graves o letales.



#### PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones leves o moderadas.

**A**  
personales.

**P**  
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 todos los códigos y ordenanzas locales y estatales.
- Use la unidad en posición plana y nivelada.
- 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 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.
- Opérela en áreas no públicas, lejos de los niños, y esté atento a la unidad durante su uso.
- Solo opere unidades que funcionen correctamente y no estén dañadas.



HCM-4

Artículo	N.º de modelo	Descripción
HHM-3P	HCM-3	3 fuentes
HHM-4P	HCM-4	4 fuentes
HHM-SS	HCM-SS	Autoservicio
Accesorio	Para los modelos	Descripción
60200	HCM-3 y HCM-4	Rejilla de repisa de repuesto

### DESEMBALADO DE LA UNIDAD

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

1. Retire todo 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.

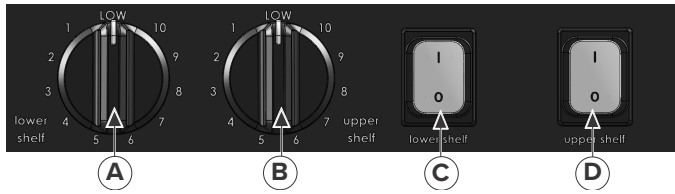
### FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Los modelos HCM-3 y HCM-4 están diseñados para mantener el pollo frito y otros alimentos calientes a temperaturas de servicio apropiadas superiores a 140 °F (60 °C) mientras el producto se exhibe para la venta. Patente pendiente. La comida debe 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.

**AVISO: L**  
diseñada para conservar alimentos envasados a corto plazo

de alimentos cuya seguridad requiere control de tiempo/  
temperatura.

## CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- Selector controlador de la repisa inferior — controla el calor radiante superior de la repisa inferior.
- Selector controlador de la repisa superior — controla el calor radiante superior de la repisa superior.
- Conmutador de la repisa inferior — enciende (I) o apaga (O) el calentador, las luces y los ventiladores de humedad de la repisa inferior (modelos de 3 y 4 fuentes solamente).
- Conmutador de la repisa superior — enciende (I) o apaga (O) el calentador, las luces y los ventiladores de humedad de la repisa superior (modelos de 3 y 4 fuentes solamente).

## 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 con las patas de 4" (10 cm) suministradas o sellarse al mostrador.

Para la instalación en mostrador sin patas:

- Cerchiórese de que la superficie del mostrador esté plana y no tenga poros.
- Aplique sellador de silicona (certificado por 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.

**AVISO:** Cuando instale una unidad de autoservicio autónoma (HCM-SS) en el mostrador, deberá llenar con sellador la parte inferior de las ranuras abiertas en la base de la unidad. Estas ranuras se utilizan exclusivamente cuando la unidad HCM-SS se une a otra unidad mediante un juego de accesorios para autoservicio (artículo 60193, se vende por separado).

Para la instalación en mostrador con patas:

- Cerchiórese 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.
- Verifique que la unidad esté nivelada y ajuste las patas según corresponda.

### Instale las puertas

- Orienta las manijas de las puertas hacia el exterior de la vitrina.



- Coloque el borde superior de una puerta en la guía superior; deslice la puerta hacia arriba, luego bájela cuidadosamente en la guía inferior. Repita el procedimiento con todas las puertas.

## Conecte el suministro

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

**AVISO:** identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto

puede dañar la unidad e invalidará la garantía.

## FUNCIONAMIENTO

	<p><b>ADVERTENCIA</b></p> <p><b>Peligro de quemaduras.</b> No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando.</p>
	<p><b>ADVERTENCIA</b></p> <p><b>Peligro de descarga eléctrica.</b> Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido a la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.</p>

**AVISO:** L





la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros.

**AVISO:**

la agencia en cuanto a control de tiempo de conservación/ temperatura para la seguridad de los alimentos.

- Encienda la unidad con el o los conmutadores de la repisa superior o inferior.
- Gire el o los selectores controladores de calor superior hasta el ajuste deseado. Vollrath recomienda colocar el termómetro suministrado en el extremo de una repisa de alambre.  
**AVISO:** Se recomienda a los operadores comenzar ajustando las repisas en la posición de calor **BAJO (LOW)** e ir subiendo el ajuste según sea necesario.
- Precalente la unidad durante al menos 30 minutos con las puertas cerradas.
- Coloque la comida caliente directamente en rejillas de alambre, o bien en fuentes (no se incluyen) y luego coloque las fuentes en las repisas. Distribuya la comida uniformemente. **AVISO:** La comida no debe colocarse directamente sobre las repisas.  
**AVISO:** Estas unidades no están diseñadas para usarse con recipientes, platos o bolsas de plástico a fin de almacenar alimentos. Para este propósito se pueden usar recipientes de cartón con o sin ventanas de celofán.
- Cuando la unidad no esté en uso, coloque los conmutadores de las repisas superior e inferior en la posición de apagado (**OFF**) y desenchufe la unidad.
- Use pinzas y mitones de horno para retirar la comida.
- Limpie la unidad diariamente de acuerdo con la sección LIMPIEZA.

## LIMPIEZA

	 <b>ADVERTENCIA</b>		 <b>ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro de quemaduras.</b> No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando. Deje que la unidad se enfríe antes de trasladarla o limpiarla.		<b>Peligro de descarga eléctrica.</b> Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido a la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

### Diariamente

1. Desenchufe la unidad.
2. Deje que se enfríe totalmente antes de limpiarla.
3. Límpiela con un paño húmedo o una esponja sumergida en agua jabonosa, luego enjuáguela y séquela 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	Causa potencial	Curso de acción
Unidad sin suministro	Interruptor de encendido defectuoso.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath®.
	Cortacircuito disyuntado.	Reinícielo.
La unidad no calienta	Elemento calefactor defectuoso.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath®.
	Termostato o control defectuoso.	
Las luces no funcionan	Suministro eléctrico defectuoso.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath®.
	Luz defectuosa.	
Calor bajo.	El calentador superior está ajustado demasiado bajo.	Fije el selector controlador de calor superior en un ajuste más alto.
	Las puertas están abiertas o el vidrio no está instalado.	Cierre las puertas y cerciórese de que el vidrio delantero esté instalado correctamente.
	La comida no está distribuida uniformemente.	Vuelva a distribuirla.
La unidad se sobrecalienta.	El calentador de la repisa está ajustado demasiado alto.	Fije el selector controlador de repisa en un ajuste más bajo.
	La comida está directamente sobre la repisa.	Coloque la comida en rejillas de alambre, en fuentes o en recipientes adecuados.
	Termostato o control defectuoso.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath®.

### SERVICIO Y REPARACIÓN

En [vollrathfoodservice.com](http://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.

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](http://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: [techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
[vollrathfoodservice.com](http://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](mailto: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

# VOLLRATH®