

HUMIDITY-CONTROLLED 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	Description
HHM-3P	HCM-3	3-Pan Hot-Food Display Case
HHM-4P	HCM-4	4-Pan Hot-Food Display Case
HHM-SS	HCM-SS	Self-Service Hot-Food Display Case
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.

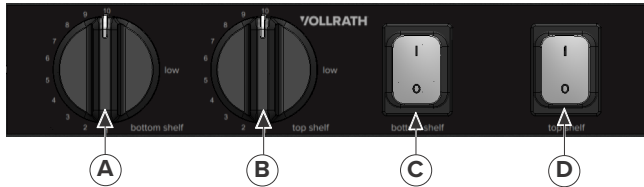
1. Remove all packing material, tape, and protective plastic.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Place the unit in desired location.

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. Bottom-Shelf Control Dial— used to set or adjust the bottom-shelf overhead radiant heater setting. Bottom-shelf overhead radiant heater can only be adjusted when the Bottom-Shelf Toggle Switch (C) is on. When Shelf-Control Dial is set to LOW, only the bottom shelf heater will operate.
- B. Top-Shelf Control Dial—used to set or adjust the top-shelf overhead radiant heater setting. Top-shelf overhead radiant heater can only be adjusted when the Top-Shelf Toggle Switch (D) is on. When Shelf-Control Dial is set to LOW, only the top shelf heater will operate.
- C. Bottom-Shelf Toggle Switch — used to turn the bottom shelf heater on (I) or off (O). When the Bottom Shelf Toggle Switch is on, humidity fans (3-Pan and 4-Pan only) and bottom-shelf LED lights also turn on.
- D. Top-Shelf Toggle Switch — used to turn the top shelf heater on (I) or off (O). When the Top-Shelf Toggle Switch is on, humidity fans (3-Pan and 4-Pan only) and top-shelf LED lights also turn on.

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.

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

	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 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 for safety foods.

1. Turn unit on with the Upper and/or Lower Shelf Toggle Switch(es).
2. Adjust the Shelf-Control Dial(s) to desired setting. If no additional heat is desired, dials can be left on **LOW** so that only the overhead radiant heater operates.
NOTICE: It is recommended operators start with shelves on LOW and adjust to higher settings as needed.
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

	 WARNING		 WARNING
	Burn Hazard. Do not touch cookware, heating surface, food, or liquid while heating. Allow unit to cool before moving or cleaning.		Electrical Shock Hazard. 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 shelf-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.

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

VITRINA DE COMIDA CALIENTE CON CONTROL DE HUMEDAD

¡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 circuitos eléctricos 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 locales y nacionales.
- 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	Modelo	Descripción
HHM-3P	HCM-3	Vitrina para comida caliente, 3 fuentes
HHM-4P	HCM-4	Vitrina para comida caliente, 4 fuentes
HHM-SS	HCM-SS	Vitrina para comida caliente, autoservicio
Accesorio	Modelo	Descripción
60200	HCM-3 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.

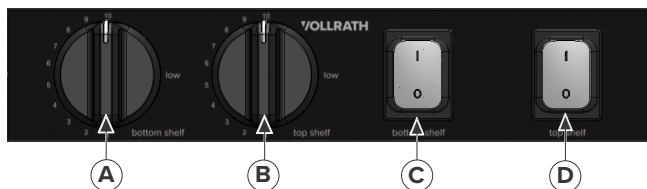
1. Retire todo el material y la cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Coloque la unidad en la ubicación deseada.

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 135 °F - 165 °F (57,2 °C - 73,9 °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: La unidad de autoservicio (modelo HCM-SS) está diseñada para conservar alimentos envasados a corto plazo. No está clasificada para el almacenamiento ni la exhibición de alimentos cuya seguridad requiere control de tiempo/temperatura.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A. Selector controlador de la repisa inferior: se usa para fijar o ajustar la configuración del calentador de la repisa inferior. Para ajustar el calentador de la repisa inferior, el conmutador (C) debe estar encendido. Cuando el selector controlador de la repisa esté fijo en LOW (Bajo), solamente funcionará el calentador radiante superior.
- B. Selector controlador de la repisa superior: se usa para fijar o ajustar la configuración del calentador de la repisa superior. Para ajustar el calentador de la repisa superior, el conmutador (D) debe estar encendido. Cuando el selector controlador de la repisa esté fijo en LOW (Bajo), solamente funcionará el calentador radiante superior.
- C. Conmutador de la repisa inferior: se usa para encender (I) o apagar (O) el calentador radiante superior en la repisa inferior. Cuando el conmutador de la repisa inferior está encendido, los ventiladores de humedad (modelos de 3 y 4 fuentes solamente) y las luces LED de la repisa inferior también se encienden.
- D. Conmutador de la repisa superior: se usa para encender (I) o apagar (O) el calentador radiante superior en la repisa superior. Cuando el conmutador de la repisa superior está encendido, los ventiladores de humedad (modelos de 3 y 4 fuentes solamente) y las luces LED de la repisa superior también se encienden.

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 (certif. 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.

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.



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

- Orienté 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 las tres puertas siguientes.

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: Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable eléctrico o los componentes electrónicos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.

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 la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

AVISO: La comida debe prepararse y colocarse en las vitrinas a temperaturas de servicio apropiadas. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos recomienda mantener los alimentos calientes a un mínimo de 140 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias. Supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros.

AVISO: Estos ajustes mínimos cumplen con los requisitos de 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 repisa hasta el ajuste deseado. Si no se desea calor adicional, los selectores pueden dejarse en la posición de calor BAJO

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.

- Precaliente 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

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

Diariamente

- Desenchufe la unidad.
- Deje que se enfríe totalmente antes de limpiarla.
- Límpiala con un paño húmedo o una esponja sumergida en agua jabonosa, luego enjuáguela y séquela completamente.
- 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
No hay electricidad a la unidad.	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 de la repisa está ajustado demasiado bajo.	Fije el selector controlador de repisa 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 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.

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 DE PLATS CHAUDS AVEC CONTRÔLE D'HUMIDITÉ

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 et d'endommagement de 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	Modèle	Description
HHM-3P	HCM-3	Vitrine de plats chauds, 3 bacs
HHM-4P	HCM-4	Vitrine de plats chauds, 4 bacs
HHM-SS	HCM-SS	Vitrine de plats chauds, Self-Service
Accessoire	Modèles	Description
60200	HCM-3 HCM-4	Remplacement d'une grille

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

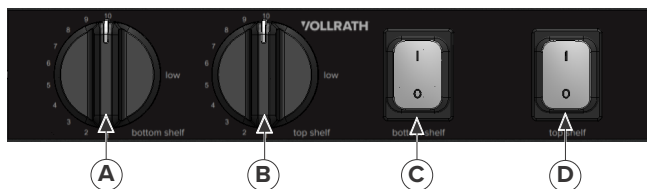
Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que 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

AVIS : Le modèle Self-service (HCM-SS) est prévu pour le maintien au chaud à court terme d'aliments emballés et n'est pas conçu pour le stockage ou la mise en vitrine avec un contrôle de température et de temps de maintien à température pour le respect des normes de sécurité alimentaire.

FONCTIONS ET COMMANDES



- A. Bouton thermostat du plateau inférieur — pour régler ou modifier le réglage du chauffage du plateau inférieur. Le réglage du le grill plateau supérieur peut seulement se faire si l'interrupteur du plateau inférieur (C) est sur I. Lorsque le bouton thermostat du plateau est réglé sur LOW (BAS), seul le grill inférieur fonctionnera.
- B. Bouton thermostat du plateau supérieure — pour régler ou modifier le réglage du chauffage du plateau inférieur. Le réglage du chauffage du plateau supérieure peut seulement se faire si l'interrupteur du plateau inférieur (D) est sur I. Lorsque le bouton thermostat du plateau est réglé sur LOW (BAS), seul le grill supérieur fonctionnera.
- C. Interrupteur du plateau inférieur — pour mettre en service (I) ou hors service (O) le grill du plateau inférieur. Lorsque l'interrupteur du plateau inférieur est sur I, les ventilateurs humidificateurs (seulement sur les modèles à 3 bacs et 4 bacs) et les voyants LED du plateau inférieur seront aussi en service.
- D. Interrupteur du plateau supérieur — pour mettre en service (I) ou hors service (O) le grill du plateau supérieur. Lorsque l'interrupteur du plateau supérieur est sur I, les ventilateurs humidificateurs (seulement sur les modèles à 3 bacs et 4 bacs) et les voyants LED du plateau inférieur seront aussi en service.

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 avec 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.

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.



Pour une installation sur comptoir avec les pieds :

1. 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 des portes

1. Placez la porte face à vous avec les poignées tournées vers l'extérieur du présentoir.
2. 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 les trois autres 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'utilisation d'une autre tension que celle indiquée sur la plaque signalétique endommagera l'appareil. Une tension incorrecte ou bien la modification du cordon d'alimentation ou des composants électriques risque d'endommager l'appareil et 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 l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

AVIS : Les aliments doivent être préparés et placés dans les présentoirs aux températures correctes de service. Les services d'hygiène publique des États-Unis préconisent le maintien des aliments chauds à 140°F (60°C) minimum pour éviter la prolifération des bactéries. Pour la sécurité alimentaire, surveillez soigneusement la température des aliments.

AVIS : Ces minimums répondent aux exigences des agences en matière de contrôle de température et de temps de maintien des aliments.

1. Mettez l'appareil en service avec l'interrupteur du plateau supérieur et/ou l'interrupteur du plateau inférieur.
2. Tournez le(s) bouton(s) thermostat(s) des plateaux jusqu'au réglage souhaité. Si aucun chauffage complémentaire n'est nécessaire, les boutons peuvent être laissés sur **LOW**.
AVIS : Recommandé aux opérateurs de commencer avec un réglage des plateaux sur **LOW** et de passer à des réglages plus élevés si besoin.
3. Préchauffez l'appareil pendant au moins 30 minutes avec les portes fermées.
4. 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.
5. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, mettez les interrupteurs des plateaux supérieur et inférieur sur **OFF** et débranchez l'appareil.
6. Utilisez des pinces et des gants de four pour retirer les aliments.
7. Nettoyez l'appareil tous les jours conformément aux instructions de la section NETTOYAGE.

NETTOYAGE

	 AVERTISSEMENT		 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.		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.

Tous les jours

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 nettoyeur 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 du chauffage du plateau est trop basse.	Tournez le bouton thermostat du plateau 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.

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.

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. 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