



Outperform every day.™

# Operator's Manual

## Cayenne® Heated Angled Display Cases

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

### SAFETY PRECAUTIONS

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

#### **WARNING**

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

#### **CAUTION**

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

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

#### **To reduce risk of injury or damage to the equipment**

- Use only grounded electrical outlets that match the voltage on the nameplate.
- Equipment must be installed by a qualified person and 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.
- Turn off and unplug equipment 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.



Item No.	Model No.	Description
40733	FMA7026	26" Hot Food Merchandiser
40734	FMA7036	36" Hot Food Merchandiser
40735	FMA7048	48" Hot Food Merchandiser

### FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is designed for illuminated display of food products at temperatures between 85°F (29°C) and 175°F (66°C). It is intended and to keep food at proper serving temperatures. while it is displayed for sale. Food must be prepared and placed in display cabinets at proper serving temperatures. It is not intended to cook raw food or to reheat prepared food. It is not intended for household, industrial or laboratory use.

### UNPACK THE EQUIPMENT

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

1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the equipment.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.

Register your product at [Vollrath.com/registration](http://Vollrath.com/registration) and become eligible to win a free 10" Vollrath Tribute® fry pan.

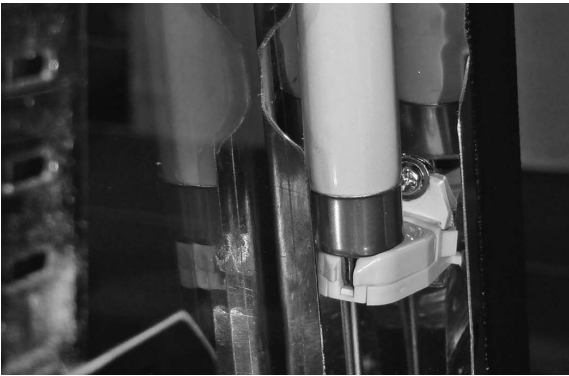
## INSTALLATION

### Install the Light Bulbs and Light Covers



Prior to installing the shelves and doors, install the lights and light covers.

1. Remove the light covers and light bulbs from their packaging.
2. Slide one light bulb in the lower receptacle slot.



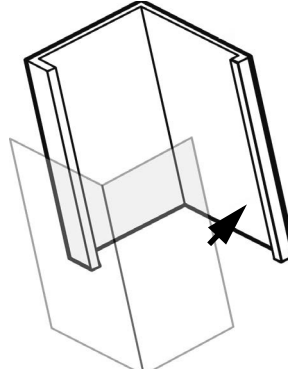
3. Slide the light bulb into the upper receptacle slot.



4. Rotate the light bulb until it snaps into place correctly, seating into the receptacles.

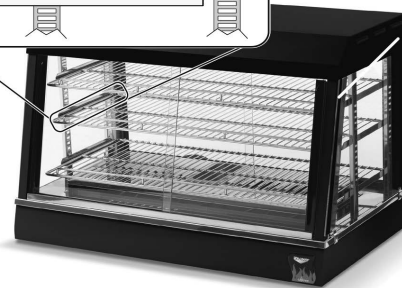
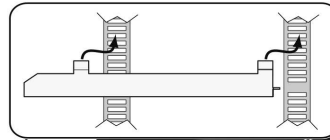


5. Install the light cover into the bracket. Set the cover edge on the inside of bracket edge. Starting at the bottom, press the light cover edge on the inside of light bracket, continue to the top.



6. Repeat the steps to install the other light bulb and light cover.

### Install the Shelves



1. Place the uprights into the provided slots making sure that the longer tab is on top and the flat sides face inward.
2. Place the shelf supports at the desired locations and position the shelf on these supports. The shelf supports and shelves can be positioned level or sloping forward for improved presentation.

### Install the Doors

The longer doors are for the customer/sloped side and the shorter doors are for the operator/straight side.

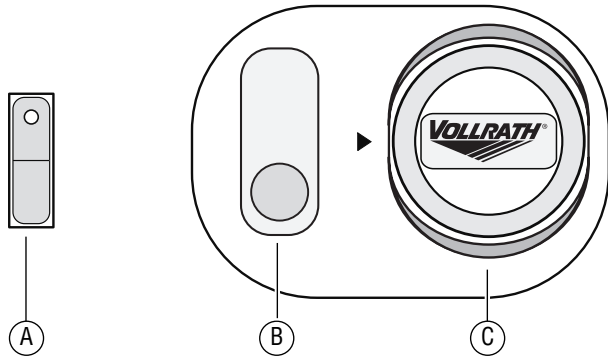
1. Face door the handles toward the outside of the display case.
2. Place the top of each door into the top track and slide the door up to clear, and then lower it into the bottom track.

### Connect to Power

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

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

## FEATURES AND CONTROLS



- A Light switch.** Switches the lights “ON” or “OFF”.
- B Pilot light.** Indicates the display case is heating. Not an ON/OFF light.
- C Thermostat control dial.** Used to set or adjust the temperature.
- Water pan (not shown).** Fill with water to add humidity.

## OPERATION

	<b>CAUTION</b> <b>Burn Hazard</b> Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating.
--	--

	<b>WARNING</b> <b>Electrical Shock Hazard</b> Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock.
--	--

**NOTICE:** Allow the display case to preheat for approximately 15 minutes before placing food into the case.

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

**NOTICE:** Monitor food temperature closely for food safety. The United States Public Health Service recommends that hot food be held at a minimum of 140 °F (60 °C) to help prevent bacteria growth.

1. Adjust the thermostat control to the desired temperature, the pilot light illuminates to indicate the case is heating.
2. Switch the light switch to the on position if desired.
3. To add humidity, fill the pan with water to a depth of approximately ½" (1.3 cm). Monitor the water level during operation.
4. Allow the display case to preheat for 15 minutes before placing prepared, hot food into the case. When the display case has heated to the set temperature, the pilot light will go out.

5. Place containers of food, at proper serving temperature onto the shelves.

**NOTICE:** Distribute the weight evenly across the shelves.

6. When finished using the display case, turn the thermostat control to lowest setting, switch the light switch to the “OFF” position and unplug unit.
7. Use gloves, mitts or pot holders to protect hands when removing pans of food.
8. If the water pan is used, allow the water to cool completely before disposing of the water.
9. Follow the CLEANING section of this manual.

## CLEANING

	<b>CAUTION</b> <b>Burn Hazard</b> Allow equipment to cool before moving or cleaning.
--	--

	<b>WARNING</b> <b>Electrical Shock Hazard</b> Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock.
--	--

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

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

---

## TROUBLESHOOTING

---

Problem	Might be Caused By	Course of Action
No power to the equipment.	Problem with outlet.	Contact an authorized service agent.
	Circuit breaker tripped.	Reset the breaker.
Equipment not heating.	Problem with the heating element.	Contact an authorized service agent.
	Problem with the circulation fan.	
	Problem with the controller.	
	Problem with the temperature safety fuse.	
Pilot light does not illuminate after increasing the temperature.	Display case is not plugged in.	Plug in the display case.
	Problem with the pilot light.	Contact an authorized service agent.
Light does not work.	Problem with light(s) or not installed correctly.	Check the installation. See the procedure in this manual.
	Problem with the starter(s).	Contact an authorized service agent.
	Problem with the ballast(s).	
	Loose connection or problem with the socket.	

---

## SERVICE AND REPAIR

---

Serviceable parts are available on [Vollrath.com](http://Vollrath.com).

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

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

---

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

---

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

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

For complete warranty information, product registration and new product announcement, visit [www.vollrath.com](http://www.vollrath.com).



Outperform every day.™

[www.vollrath.com](http://www.vollrath.com)

### The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street  
Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.  
Main Tel: 800.624.2051 or 920.457.4851  
Main Fax: 800.752.5620 or 920.459.6573  
Customer Service: 800.628.0830  
Canada Customer Service: 800.695.8560

### Technical Services

[techservicereps@vollrathco.com](mailto: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 chauffées inclinées Cayenne®

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

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

#### AVERTISSEMENT

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

#### ATTENTION

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

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

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

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit être installé 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.
- Éteignez et débranchez l'appareil 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.



Num. d'art.	Modèle	Description
40733	FMA7026	Présentoir de plats chauds 26" (66 cm)
40734	FMA7036	Présentoir de plats chauds 36" (91,4 cm)
40735	FMA7048	Présentoir de plats chauds 48" (121,9 cm)

### FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné à la présentation sous lampes de produits alimentaires à des températures comprises entre 85 °F (29 °C) et 175 °F (66 °C). Il a été conçu pour maintenir les aliments présentés à la vente aux températures de service adéquates. Les aliments doivent être préparés et placés dans les vitrines aux températures correctes de service. Il n'est pas destiné à la cuisson d'aliments crus ou la remise en température de plats préparés. Il n'est pas destiné à une utilisation domestique, industrielle ou en laboratoire.

### DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

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

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.



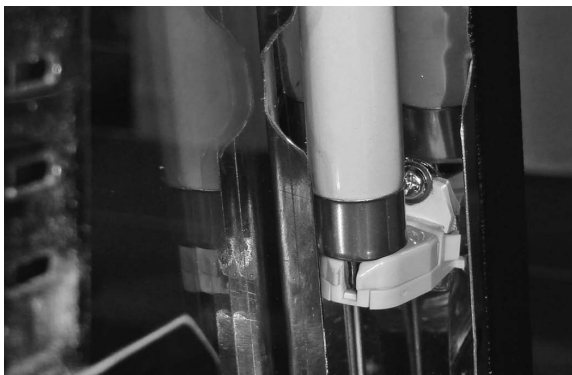
## INSTALLATION

### Installation des lampes et des caches



Avant d'installer les étagères et les portes, installez les lampes et les caches.

1. Enlevez les caches et les lampes de leur emballage.
2. Glissez une extrémité de la lampe dans la fente du renforcement inférieur.



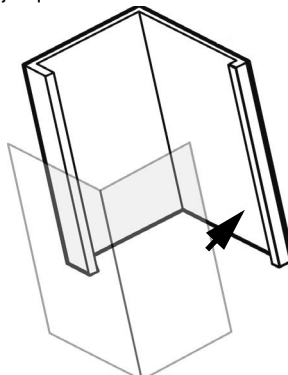
3. Glissez l'autre extrémité de la lampe dans la fente du renforcement supérieur.



4. Tournez la lampe jusqu'à ce qu'elle s'enclenche correctement en position, bien calée dans les renforcements.

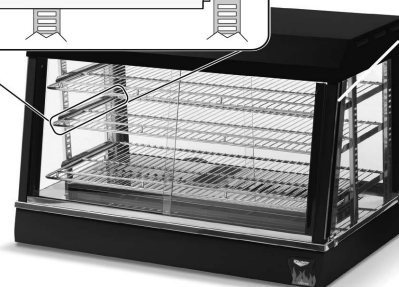
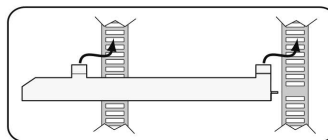


5. Installez le cache dans le support. Placez le bord du cache sur l'intérieur du bord du support. En partant du bas, appuyez sur le bord du cache sur l'intérieur du support de lampe, et continuez ainsi jusqu'en haut.



6. Répétez la procédure pour installer l'autre lampe et son cache.

### Installation des étagères



1. Placez les montants dans les fentes prévues à cet effet, en veillant à ce que l'ergot long soit sur le dessus et que les côtés plats soient tournés vers l'intérieur.
2. Placez les supports d'étagère aux hauteurs souhaitées et placez l'étagère dessus. Les supports d'étagère et les étagères peuvent être positionnés à l'horizontale ou inclinés pour une meilleure présentation.

### Installation des portes

La porte haute s'installe côté client/incliné et l'autre côté opérateur/vertical.

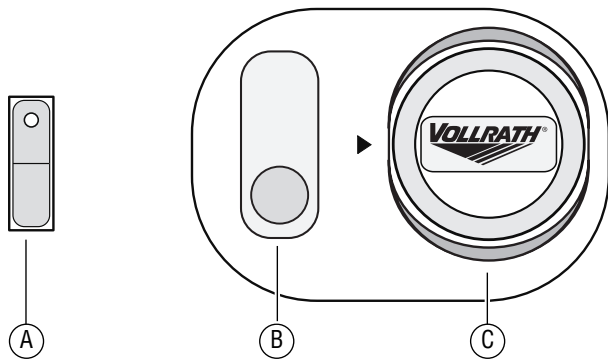
1. Placez la porte face à vous avec les poignées tournées vers l'extérieur de la vitrine.
2. Placez le haut de chaque porte dans le rail supérieur et glissez la porte vers le haut pour la dégager, puis rabaissez-la dans le rail inférieur.

### 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, la modification du cordon d'alimentation ou les composants électriques risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.

## FONCTIONS ET COMMANDES



**A Interrupteur de la lampe.** Permet d'allumer et d'éteindre la lampe.

**B Voyant.** Indique que la vitrine chauffe. Ce n'est pas un voyant de marche/arrêt.

**C Cadran du thermostat.** Permet de régler la température.

**Bac à eau (non illustré).** Remplissez d'eau pour ajouter de l'humidité dans la vitrine.

## MODE D'EMPLOI

	<b>ATTENTION</b>
<b>Risque de brûlure</b>	
Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.	

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

**AVIS :** Laissez préchauffer la vitrine pendant une quinzaine de minutes avant d'y placer des aliments.

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

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

1. Tournez le thermostat à la température souhaitée ; le voyant s'allume pour indiquer que la vitrine chauffe.
2. Placez l'interrupteur des lampes en position Marche si vous souhaitez les allumer.
3. Pour ajouter de l'humidité, remplissez le bac d'eau à ½" (1.3 cm) de hauteur. Surveillez le niveau d'eau en cours d'utilisation.
4. Laissez préchauffer la vitrine pendant 15 minutes avant d'y placer des plats préparés chauds. Lorsque la vitrine atteint la température de consigne, le voyant s'éteint.
5. Placez les contenants d'aliments à la température de service correcte sur les étagères.

**AVIS :** Répartissez uniformément le poids à travers les étagères.

6. Lorsque vous avez fini d'utiliser la vitrine, tournez le thermostat au réglage le plus bas, placez l'interrupteur de la lampe en position Arrêt et débranchez l'appareil.

7. Pour retirer les contenants d'aliments de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
8. Si le bac à eau est utilisé, laissez refroidir l'eau complètement avant de jeter l'eau.
9. Suivez la section NETTOYAGE de ce manuel.

## NETTOYAGE

	<b>ATTENTION</b>
<b>Risque de brûlure</b>	
Laissez refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le laver.	

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

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

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

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
L'appareil n'est pas alimenté.	Problème au niveau de la prise électrique.	Contactez un agent de maintenance agréé.
	Le disjoncteur a sauté.	Réarmez le disjoncteur.
L'appareil ne chauffe pas.	Problème au niveau de l'élément chauffant.	Contactez un agent de maintenance agréé.
	Problème au niveau du ventilateur de circulation.	
	Problème au niveau du contrôleur.	
	Problème au niveau du thermorupteur.	
Le voyant ne s'allume pas après avoir augmenté la température.	La vitrine n'est pas branchée.	Branchez la vitrine.
	Problème au niveau du voyant.	Contactez un agent de maintenance agréé.
La lampe ne marche pas.	Problème au niveau de la lampe ou lampe mal installée.	Vérifiez l'installation. Voir la procédure dans ce manuel.
	Problème au niveau du démarreur.	Contactez un agent de maintenance agréé.
	Problème au niveau du ballast.	
	Mauvais branchement ou problème au niveau de la douille.	

## SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur [Vollrath.com](http://Vollrath.com).

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

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

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

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

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

Pour des informations complètes sur la garantie, l'enregistrement des produits et l'annonce de nouveaux produits, consultez [www.vollrath.com](http://www.vollrath.com).



Outperform every day.™

[www.vollrath.com](http://www.vollrath.com)

### The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street  
Sheboygan, WI 53081-3201 États-Unis  
Standard : 800.624.2051 ou 920.457.4851  
Télécopieur : 800.752.5620 ou 920.459.6573  
Service clientèle : 800.628.0830  
Service clientèle Canada : 800.695.8560

### Services techniques

[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
Produits à induction : 800.825.6036  
Réchauds de comptoir : 800.354.1970  
Tous les autres produits : 800.628.0832





Outperform every day.™

# Manual para operadores

## Vitrinas angulares calentadas Cayenne®

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

### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

#### ADVERTENCIA

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

#### PRECAUCIÓN

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

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

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

- Enchúfelo sólo en tomacorrientes o circuitos con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- El equipo debe ser instalado por una persona calificada en cumplimiento con los códigos y ordenanzas locales.
- Use el equipo en posición plana y nivelada.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Apague el equipo y desenchúfelo antes de limpiarlo o trasladarlo.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- No lo limpie con lana de acero.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No lo deje funcionando solo.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.



Núm. art.	Modelo	Descripción
40733	FMA7026	Exhibidor de comida caliente de 26" (66 cm)
40734	FMA7036	Exhibidor de comida caliente de 36" (91,4 cm)
40735	FMA7048	Exhibidor de comida caliente de 48" (121,9 cm)

### FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este equipo está diseñado para la exhibición iluminada de alimentos a temperaturas entre 85 °F (29 °C) y 175 °F (66 °C). Está diseñado para mantener los alimentos a temperaturas de servicio adecuadas mientras son exhibidos para la venta. Los alimentos deben prepararse y colocarse en las vitrinas a temperaturas de servicio apropiadas. No está diseñado para cocer alimentos crudos ni recalentar comida preparada. No está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

### DESEMBALADO DEL EQUIPO

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

1. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.

Inscriba su producto en [Vollrath.com/registration](http://Vollrath.com/registration) y participe para ganar una sartén de 10" (25,4 cm) Tribute® de Vollrath.

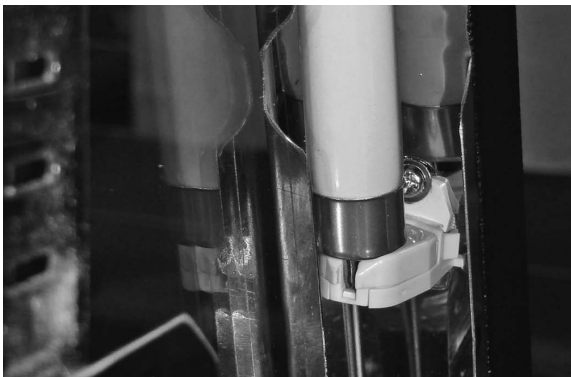
## INSTALACIÓN

### Instale las bombillas y las cubiertas de las luces



Antes de instalar las repisas y puertas, instale las luces y sus cubiertas.

1. Retire del embalado las cubiertas de las luces y las bombillas.
2. Deslice una bombilla en la ranura del tomacorriente inferior.



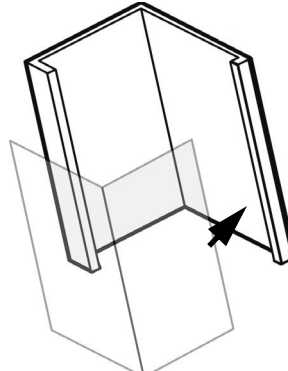
3. Deslice una bombilla en la ranura del tomacorriente superior.



4. Gire la bombilla hasta que encaje en su sitio correctamente, asentándose en los tomacorrientes.

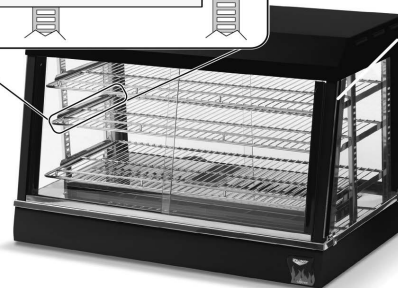
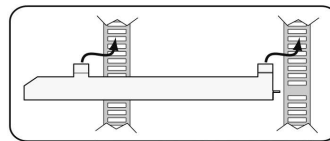


5. Instale la cubierta de la luz en el soporte. Coloque el borde de la cubierta dentro del borde del soporte. Comenzando en la parte inferior, presione el borde de la cubierta en el interior del soporte de la luz y continúe hacia arriba.



6. Repita los pasos para instalar la otra bombilla y cubierta de la luz.

### Instale las repisas



1. Coloque los postes verticales en las ranuras proporcionadas cerciorándose de que la lengüeta más larga esté en la parte superior y los lados planos estén hacia adentro.
2. Coloque los soportes de repisas en las ubicaciones deseadas y ponga las repisas en dichos soportes. Los soportes y las repisas se pueden colocar nivelados o inclinados hacia adelante para una mejor presentación.

### Instale las puertas

Las puertas más largas son para el lado del cliente/inclinado y las más cortas para el lado del operador/recto.

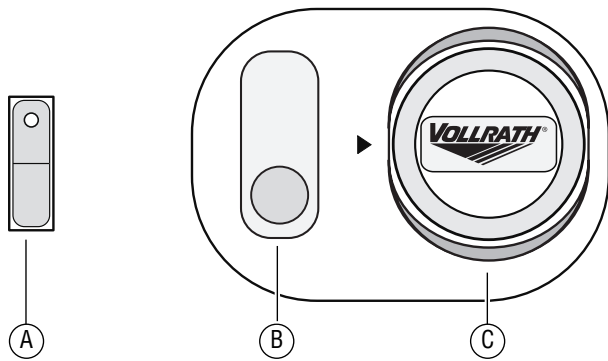
1. Coloque las manijas de la puerta hacia el exterior de la vitrina.
2. Coloque la parte superior de cada puerta en la guía superior y deslice la puerta hacia arriba para despejarla, luego bájela en la guía inferior.

### Conecte el suministro

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

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

## CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A Interruptor de iluminación.** Enciende o apaga las luces.
- B Luz piloto.** Indica que la vitrina se está calentando. No es una luz de encendido/apagado.
- C Selector del control de termostato.** Se usa para fijar o ajustar la temperatura.

**Fuente de agua (no se muestra).** Llénela con agua para agregar humedad a la vitrina.

## FUNCIONAMIENTO

	<b>PRECAUCIÓN</b>
	<b>Peligro de quemaduras</b> No toque la comida y líquidos calientes ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.

	<b>ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro de descarga eléctrica</b> Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

**AVISO:** Deje que la vitrina se precaliente aproximadamente 15 minutos antes de colocar los alimentos en su interior.

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

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

1. Ajuste el control de termostato en la temperatura deseada; la luz piloto se ilumina para indicar cuando la vitrina se está calentando.
2. Si lo desea coloque el interruptor de iluminación en la posición de encendido.
3. Para agregar humedad, llene la fuente con agua hasta una profundidad de aproximadamente 1/2" (1,3 cm). Supervise el nivel del agua durante el funcionamiento.
4. Deje que la vitrina se precaliente durante 15 minutos antes de colocar la comida preparada caliente en su interior. Cuando la vitrina se haya calentado a la temperatura fijada, la luz piloto se apagará.
5. Coloque sobre las repisas los recipientes de comida a la temperatura de servicio adecuada.

**AVISO:** Distribuya el peso de manera uniforme en las repisas.

6. Cuando termine de usar la vitrina, gire el control de termostato al ajuste más bajo, coloque el interruptor de iluminación en la posición de apagado (OFF) y desenchufe la unidad.

7. Use guantes, mitones o tomaoallas para protegerse las manos cuando retire las fuentes de comida.
8. Si usa la fuente de agua, deje que el agua se enfríe por completo antes de desecharla.
9. Siga la sección LIMPIEZA en este manual.

## LIMPIEZA

	<b>PRECAUCIÓN</b>
	<b>Peligro de quemaduras</b> Deje que el equipo se enfríe antes de moverlo o limpiarlo.

	<b>ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro de descarga eléctrica</b> Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

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

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

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
Equipo sin suministro.	Problema con el tomacorriente.	Comuníquese con un agente de servicio autorizado.
	Cortacircuito disyuntado.	Reinícielo.
El equipo no calienta.	Problema con elemento calefactor	Comuníquese con un agente de servicio autorizado.
	Problema con el ventilador circulante.	
	Problema con el controlador.	
	Problema con el fusible de seguridad de temperatura.	
La luz piloto no se ilumina después de aumentarse la temperatura.	La vitrina no está enchufada.	Enchúfela.
	Problema con la luz piloto.	Comuníquese con un agente de servicio autorizado.
La luz no funciona.	Problema con la o las luces o estas no están instaladas correctamente.	Revise la instalación. Consulte el procedimiento en este manual.
	Problema con el o los arrancadores.	Comuníquese con un agente de servicio autorizado.
	Problema con el o los balastos.	
	Conexión floja o problema con el casquillo.	

## SERVICIO Y REPARACIÓN

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

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

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

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

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

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

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite [www.vollrath.com](http://www.vollrath.com).



Outperform every day.™

[www.vollrath.com](http://www.vollrath.com)

### The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street  
Sheboygan, WI 53081-3201 EE. UU.  
Tel. principal: 800.624.2051 ó 920.457.4851  
Fax principal: 800.752.5620 ó 920.459.6573  
Servicio al cliente: 800.628.0830  
Servicio al cliente en Canadá: 800.695.8560

Servicios de asistencia técnica:  
[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
Productos de inducción: 800.825.6036  
Productos de calentamiento para mostrador:  
800.354.1970  
Todos los demás productos: 800.628.0832