Operator's Manual

Bain Marie Heated Display Case

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 rating on the nameplate.
- Have a qualified personnel install this equipment in accordance with local codes and ordinances.
- Use equipment in a flat, level position.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- 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 the equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate unattended.
- Do not operate equipment in public areas and/or around children.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.

FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is designed to display and keep food at proper serving temperatures. Food must be prepared and placed in the equipment at proper serving temperatures. This equipment is designed for indoor use only. It is designed to sit on the countertop or to be dropped into a countertop. It not intended to cook raw food or to reheat prepared food. This equipment is not intended for household, industrial or laboratory use.

Item No.	Model	Description
40732	BMA7103	Heated Display case

TABLE OF CONTENTS

Installation ..... page 2
Assembly ..... page 2
Features and Controls ..... page 4
Before First Use ..... page 4
Wet Operation ..... page 4
Dry Operation ..... page 5
Cleaning ..... page 5
Maintenance ..... page 6
Troubleshooting ..... page 7

© 2019 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 2350139-1 ml 6/7/19

INSTALLATION

Countertop Installation

Install the Legs

NOTICE: If this equipment will be set onto a countertop, the included legs must be installed.

Ensure that the equipment is level in all directions. Begin by tightening each leg securely. Then, as needed at each corner, rotate the adjustable foot.

Drop-in Installation

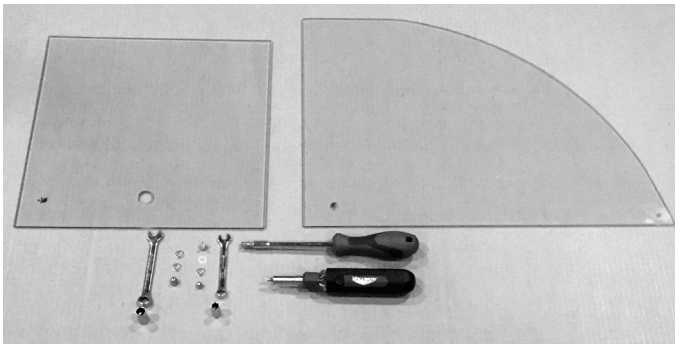
See the included Installation Instructions.

Record Your Serial Number

The serial number for your display case can be found on the rating plate located on the lower right corner of the back of the case. To aid in future communication about your product, please record the serial number in the space below.

Serial Number

ASSEMBLY



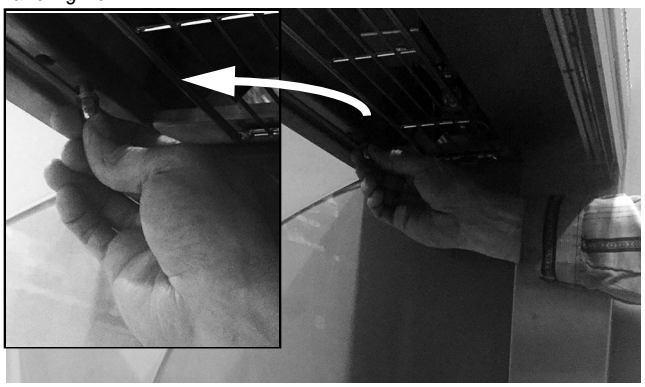
Tools you will Need

- 8mm socket and wrench
- 10mm socket and wrench
- Nut driver
- Phillips head screwdriver

Attach the Glass Panels

Secure the Front Glass

1. Use two metal washers and one acorn nut to secure the front glass. Hand tighten..

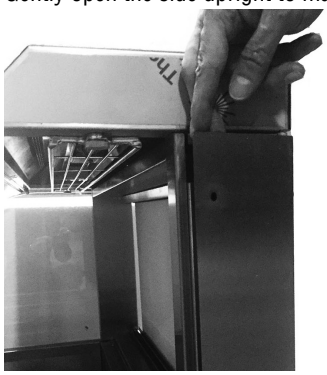


Curved Side Panels

1. Remove the top and bottom screws from the side of the side of the upright. Retain the hardware.

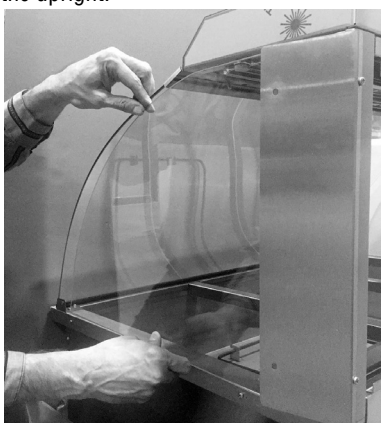
2. Loosen, but do not remove the top and bottom screws from the back of the upright.

3. Gently open the side upright to make space for the side panel glass.



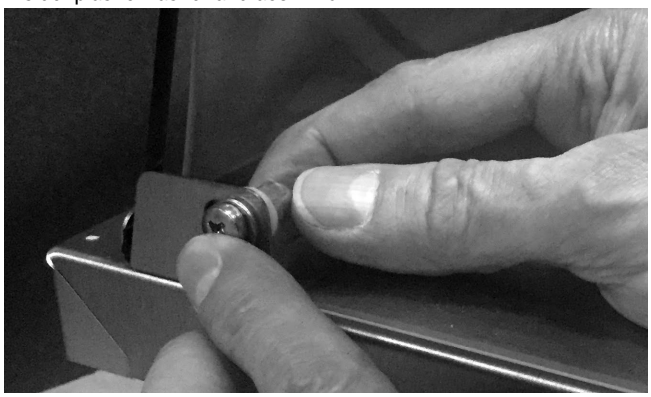
ASSEMBLY (CONTINUED)

4. Slide the side panel glass into the channel at the bottom and behind the upright.



5. Insert and tighten the hardware to secure the panel behind the upright.

6. Insert the hardware.
   Outside: screw and metal washer
   Inside: plastic washer and acorn nut

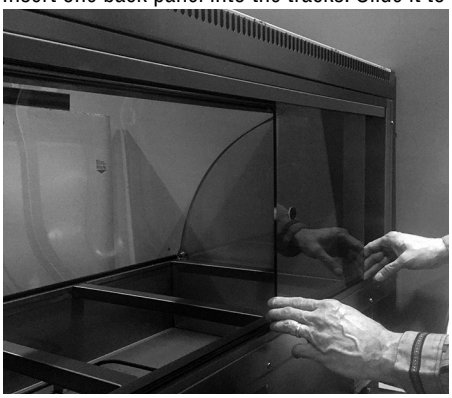


7. Tighten the hardware to secure the front corner of the panel.

8. Repeat the steps to install the other glass panel.

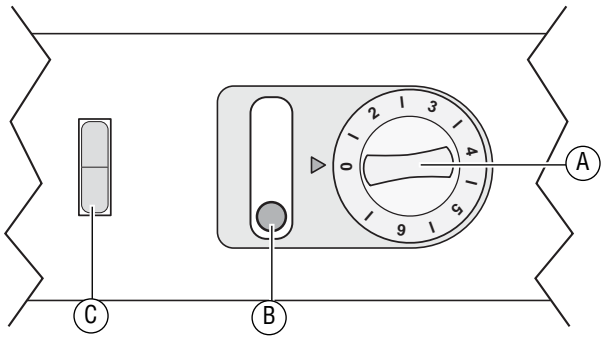
Sliding Back Panels

1. Insert one back panel into the tracks. Slide it to the side.



2. Insert the other two glass panels.

FEATURES AND CONTROLS



A **Heat Control.** The “0” position is “OFF.”

B **Indicator Light**. This light indicates the equipment is heating. Once the set heat level is reached, the light will go out. The light will cycle on and off as the equipment maintains heat. This is not a power indicator light.

C **Light Switch**

BEFORE FIRST USE

Clean this equipment before using. See the **CLEANING** section of this manual.

OPERATION

WARNING

Electrical Shock Hazard

Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock.

Do not spray the unit or controls with water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. Do not use unit if power cord is damaged or has been modified.

CAUTION

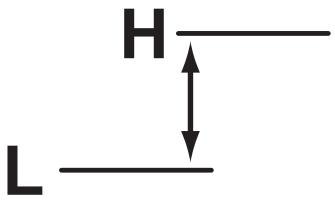
Burn Hazard

Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating.

Wet Operation

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

2. Fill the well with clean fresh water, until the water level is between the “L” (low) and “H” (high marks). Do not overfill. Always maintain water in the well.



3. Plug the electrical power cord into a grounded outlet that matches the voltage rating on the nameplate.
4. Switch the light switch “ON or “OFF” as desired.
5. Preheat the water in the well by covering well with empty food containers or covers. Set the heat control to the maximum heat setting. Preheat for 30 minutes.
6. Place containers of hot food, above 140 °F (60 °C), into the preheated equipment.
7. Reduce the heat setting to a level that will maintain a safe holding temperature and maintain food quality.

   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 ºF (60 ºC) to help prevent bacteria growth. Maintain correct water level and temperature setting. Periodically remove food containers and check the water level. Add water if needed.

TIP: To reduce fogging, position the rear glass panels so there is a small gap through which air can circulate.

8. Use gloves, mitts or pot holders to protect hands when removing hot food containers.

When Finished Using the Equipment

1. Rotate the temperature control to the “0” setting.
2. Unplug the equipment.
3. Remove the food containers. Use gloves, mitts or pot holders to protect your hands when removing hot food containers from the unit.
4. Allow the equipment and water to cool completely.
5. Place a suitable container directly under the drain valve. Turn the drain valve to the open position to drain the water from the well and into the container.
6. Turn the drain valve to the closed position.

OPERATION (CONTINUED)

Dry Operation

1. Plug the electrical power cord into a grounded outlet that matches the voltage rating on the nameplate.
2. Switch the light switch “ON or “OFF” as desired.
3. Preheat the well by covering the well with empty food containers or covers. Set the heat control to the maximum heat setting. Preheat for 30 minutes.
4. Place containers of hot food, above 140 °F (60 °C), into the preheated equipment.
5. Reduce the heat setting to a level that will maintain a safe holding temperature and maintain food quality.

   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 ºF (60 ºC) to help prevent bacteria growth.

TIP: To reduce fogging, position the rear glass panels so there is a small gap through which air can circulate.

6. Use gloves, mitts or pot holders to protect your hands when removing hot food containers from the unit.

When Finished Using the Equipment

1. Rotate the heat control knob to 0.
2. Unplug the equipment.
3. Remove the food containers. Use gloves, mitts or pot holders to protect your hands when removing hot food containers from the unit.
4. Allow the equipment to cool completely.

CLEANING

CAUTION

Burn Hazard
Allow equipment to cool before moving or cleaning.

WARNING

Electrical Shock Hazard
Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.

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

Daily

1. Unplug the equipment.
2. Allow the equipment to cool complete. If applicable, follow the procedures for draining water in the Wet Operation section of this manual.
3. Using a damp cloth, or a sponge dipped in soapy water to clean the equipment. Use a plastic scouring pad to clean difficult areas or to remove mineral deposits.

   If using water in the well, clean the heating element with white vinegar.
4. Rinse the thoroughly with clean water to remove all soap residue.
5. Dry completely to remove any hard water residue.

Monthly or as Needed

De-calcify the Heating Element

1. Perform the daily cleaning procedure.
2. Add enough water to the pan to cover the heating element.
3. Add the recommended ratio of commercial deliming cleaner or one gallon of white vinegar to the water. Stir well.
4. Set the heat control to the highest setting and allow the water to heat for 30 minutes.
5. Rotate the heat control knob to 0.
6. Cover the well with empty food containers or covers.
7. Allow the solution to soak for at least one hour, or overnight for heavy buildups.
8. Drain the solution from the pan.
9. Use a plastic scouring pad to clean any remaining mineral deposits.
10. Rinse thoroughly with hot water.
11. Dry completely.

Replace the light bulb

NOTICE: Wear clean gloves or handle the new bulb with a clean cotton cloth. Do not touch the halogen bulb with bare hands. This can damage the bulb and cause premature failure.

NOTICE: If the halogen bulb does come in contact with your skin, gently clean the bulb surface with an alcohol-based liquid.

1. Turn off and unplug the equipment.
2. Allow the light bulb to cool completely.
3. The light bulb is held in place under spring tension. To remove the light bulb, push the light bulb towards one end; this will release the other end. Lift the lamp out of the holder.
4. Remove and discard the old light bulb.
5. To install the new light bulb, push the light bulb towards one end and align the other end into the bulb holder. Slowly release the light bulb.

TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Light bulb does not work.	The bulb has burned out.	Replace the light bulb.
Equipment does not heat.	A problem with the heating element.	Contact Vollrath Technical Services.

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on 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.

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
Induction Products: 800.825.6036
Countertop Warming Products: 800.354.1970
Toasters: 800-309-2250
All Other Products: 800.628.0832

© 2019 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 2350139-1 ml 6/7/19

Manuel d'utilisation

Vitrine chauffée à bain-marie

Merci d'avoir acheté cet appareil Vollrath. Avant de l'utiliser, 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 nominale indiquée sur la plaque signalétique.
- Faites installer l'appareil par une personne qualifiée conformément à tous les décrets locaux.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Ne branchez pas cet appareil sur une barrette d'alimentation ou un cordon d'alimentation à prises multiples.
- 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 le 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 dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.

FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné à la présentation et au maintien des aliments à des températures de service adéquates. Les aliments doivent être préparés et placés dans l'appareil aux températures correctes de service. Cet appareil est réservé à une utilisation extérieure. Il a été conçu pour être posé sur un comptoir ou encastré dans un comptoir. Il n'est pas destiné à la cuisson d'aliments crus ou la remise en température de plats préparés. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

Num. d'art.	Modèle	Description
40732	BMA7103	Vitrine chauffée

TABLE DES MATIÈRES

Installation ..... page 2
Assemblage ..... page 2
Fonctions et commandes ..... page 4
Avant la première utilisation ..... page 4
Utilisation avec de l'eau ..... page 4
Utilisation à sec ..... page 5
Nettoyage ..... page 5
Maintenance ..... page 6
Dépannage ..... page 7

© 2019 The Vollrath Company L.L.C.

INSTALLATION

Installation du modèle sur comptoir

Installation des pieds

AVIS : Si cet appareil est posé sur un comptoir, les pieds inclus doivent être installés.

Assurez-vous que l'appareil est à niveau dans toutes les directions. Commencez par bien serrer chaque pied. Ensuite, à chaque coin, tournez le pied réglable.

Installation encastrée

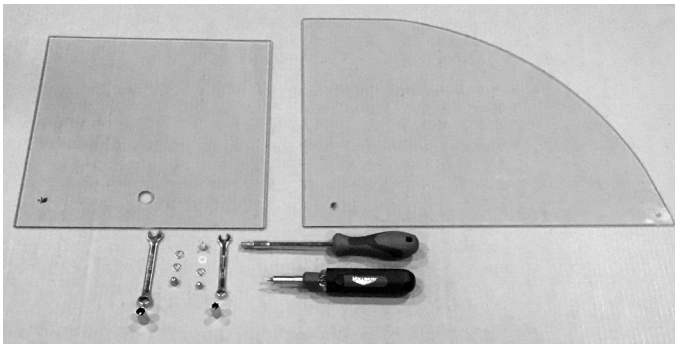
Référez-vous aux instructions d'installation incluses.

Notez votre numéro de série

Le numéro de série de votre vitrine se trouve sur la plaque des valeurs nominales se trouvant en bas à droite à l'arrière de la vitrine. Pour faciliter les communications futures sur votre produit, notez le numéro de série dans l'espace ci-dessous.

Numéro de série

ASSEMBLAGE



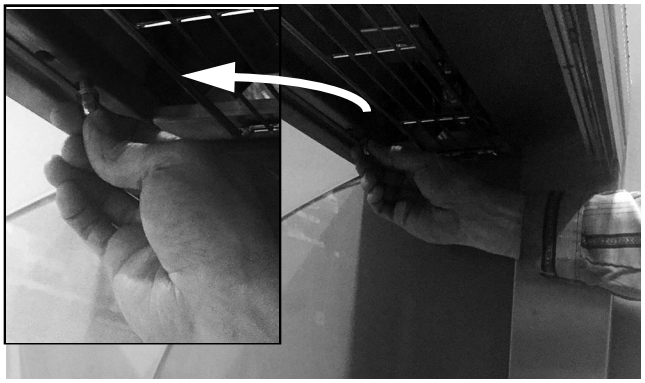
Matériel nécessaire

- Douille 8 mm et clé
- Douille 10mm et clé
- Tourne-écrou
- Tournevis cruciforme

Fixation des vitres

Fixation de la vitre avant

1. Utilisez deux rondelles métalliques et un écrou borgne pour fixer la vitre avant. Serrez à la main.



Panneaux latéraux incurvés

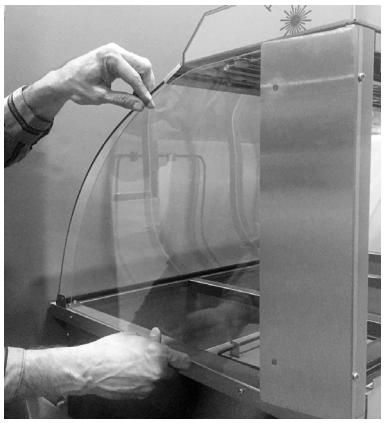
1. Enlevez les vis du bas et du haut sur le côté du montant. Mettez-les de côté.

2. Desserrez, mais n'enlevez pas les vis du bas et du haut à l'arrière du montant.

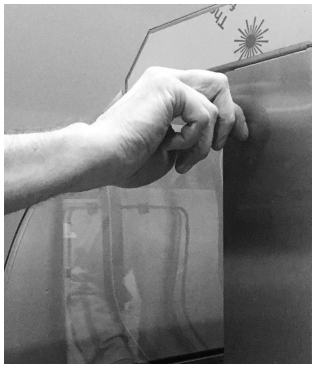
3. Ouvrez doucement le montant latéral pour faire de la place pour la vitre latérale.

ASSEMBLAGE (SUITE)

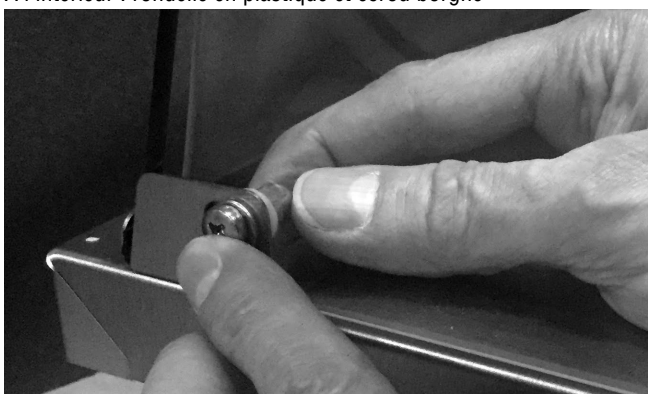
4. Glissez la vitre latérale dans le canal en bas du montant et derrière celui-ci.



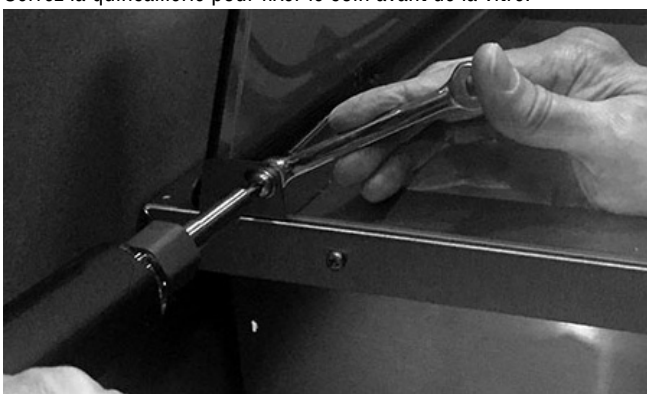
5. Enfilez et serrez la visserie pour fixer la vitre derrière le montant.



6. Enfilez la visserie.
   À l'extérieur : vis et rondelle métallique
   À l'intérieur : rondelle en plastique et écrou borgne



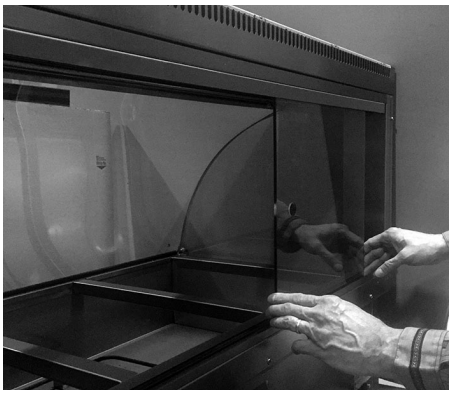
7. Serrez la quincaillerie pour fixer le coin avant de la vitre.



8. Répétez la procédure pour installer l'autre vitre.

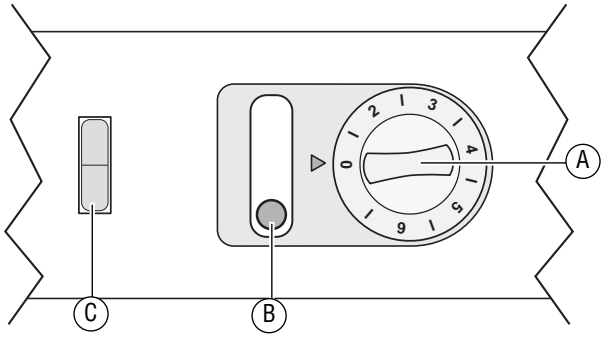
Vitres arrière coulissantes

1. Insérez une vitre arrière dans les rails. Glissez-la sur le côté.



2. Insérez les deux autres vitres.

FONCTIONS ET COMMANDES



A **Thermostat.** À la position 0, l'appareil est arrêté.

B **Voyant**. Ce voyant indique que l'appareil chauffe. Une fois la température de consigne atteinte, le voyant s'éteint. Le voyant s'allume et s'éteint pendant que l'appareil maintient la température. Ce n'est pas un voyant de marche/arrêt.

C **Interrupteur de lampe**

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyez l'appareil avant utilisation. Référez-vous à la section **NETTOYAGE** de ce manuel.

MODE D'EMPLOI

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

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

Ne vaporisez pas les commandes ou l'appareil avec de l'eau ou un produit nettoyant. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié.

ATTENTION

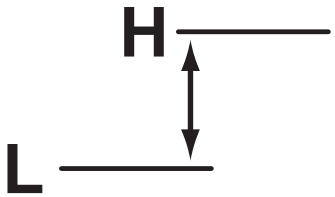
Risque de brûlure

Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces chauffantes quand l'appareil chauffe ou fonctionne.

Utilisation avec de l'eau

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

2. Remplissez le compartiment d'eau douce propre jusqu'à ce que le niveau d'eau se situe entre les marques « L » (min.) et « H » (max.). Ne remplissez pas trop. Maintenez toujours le niveau d'eau dans le compartiment.



3. Branchez le câble électrique sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.
4. Placez l'interrupteur de la lampe en position Marche ou Arrêt selon votre préférence.
5. Préchauffez l'eau dans le compartiment en le couvrant avec des bacs GN vides ou des couvercles. Réglez le thermostat au maximum. Préchauffez pendant 30 minutes.
6. Placez les récipients d'aliments chauds à plus de 140 °F (60 °C) dans l'appareil préchauffé.
7. Baissez la température à un niveau qui assurera le maintien des aliments à une température sûre et garantissant leur qualité.

   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 ºF (60 ºC) minimum pour éviter la prolifération des bactéries. Maintenez l'eau et la température au niveau correct. Enlevez périodiquement le bac GN et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau au besoin.

ASTUCE : Pour réduire la buée, positionnez les vitres arrière de sorte à ce qu'il y ait un léger espace par lequel de l'air pourra circuler.

8. Lorsque vous retirez des récipients d'aliments chauds de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.

Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil

1. Mettez le thermostat à 0.
2. Débranchez l'appareil.
3. Enlevez les bacs GN. Munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains lorsque vous retirez des bacs GN chauds de l'appareil.
4. Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau.
5. Placez un récipient adapté juste en dessous du robinet de vidange. Ouvrez le robinet de vidange pour vider le compartiment de son eau et la déverser dans le récipient.
6. Fermez le robinet de vidange.

MODE D'EMPLOI (SUITE)

Utilisation à sec

1. Branchez le câble électrique sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.
2. Placez l'interrupteur de la lampe en position Marche ou Arrêt selon votre préférence.
3. Préchauffez l'eau dans le compartiment en le couvrant avec des bacs GN vides ou des couvercles. Réglez le thermostat au maximum. Préchauffez pendant 30 minutes.
4. Placez les récipients d'aliments chauds à plus de 140 °F (60 °C) dans l'appareil préchauffé.
5. Baissez la température à un niveau qui assurera le maintien des aliments à une température sûre et garantissant leur qualité.

   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 ºF (60 ºC) minimum pour éviter la prolifération des bactéries.

ASTUCE : Pour réduire la buée, positionnez les vitres arrière de sorte à ce qu'il y ait un léger espace par lequel de l'air pourra circuler.

6. Munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains lorsque vous retirez des bacs GN chauds de l'appareil.

Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil

1. Mettez le thermostat à 0.
2. Débranchez l'appareil.
3. Enlevez les bacs GN. Munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains lorsque vous retirez des bacs GN chauds de l'appareil.
4. Laissez refroidir complètement l'appareil.

NETTOYAGE

ATTENTION

Risque de brûlure
Laissez refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le laver.

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution
Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.

AVIS : N'utilisez pas de produits chimiques nettoyants caustiques, de laine d'acier ou de détartrants commerciaux pour nettoyer l'appareil. Rincez minutieusement l'appareil à l'eau après nettoyage.

Une fois par jour

1. Débranchez l'appareil.
2. Laissez refroidir complètement l'appareil. S'il y a lieu, suivez les procédures de vidange d'eau de la section « Utilisation avec de l'eau » de ce manuel.
3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge trempée dans de l'eau savonneuse. Utilisez un tampon à récurer en plastique pour nettoyer les zones difficiles ou enlever les dépôts calcaires.

   Si vous utilisez de l'eau dans le compartiment, nettoyez l'élément chauffant avec du vinaigre blanc.
4. Rincez minutieusement à l'eau propre pour enlever les résidus de liquide-vaisselle.
5. Essuyez complètement pour enlever tout résidu calcaire.

Une fois par mois ou selon les besoins

Détartrage de l'élément chauffant

1. Effectuez la procédure quotidienne de nettoyage.
2. Ajoutez assez d'eau dans le bac pour couvrir l'élément chauffant.
3. Ajoutez le rapport recommandé de détartrant commercial ou un gallon de vinaigre blanc à l'eau. Mélangez bien.
4. Tournez le thermostat au réglage maximum et laissez chauffer l'eau pendant 30 minutes.
5. Mettez le thermostat à 0.
6. Couvrez le compartiment avec des bacs GN vides ou des couvercles.
7. Laissez tremper la solution pendant une heure minimum ou toute une nuit pour un entartrage prononcé.
8. Videz la solution du bac.
9. Utilisez un tampon plastic à récurer en plastique pour nettoyer tous les dépôts calcaires résiduels.
10. Rincez minutieusement à l'eau chaude.
11. Essuyez complètement.

Remplacement de la lampe

AVIS : Portez des gants propres ou manipulez la lampe neuve avec un chiffon en coton propre. Ne touchez pas la lampe halogène les mains nues sous peine d'abîmer la lampe et de causer sa défaillance prématurée.

AVIS : Si la lampe halogène entre en contact avec votre peau, nettoyez doucement sa surface avec un liquide à base d'alcool.

1. Arrêtez et débranchez l'appareil.
2. Laissez refroidir complètement la lampe.
3. La lampe est maintenue en place sous l'effet de la tension du ressort. Pour enlever la lampe, poussez-la vers une extrémité ; ceci permettra de libérer l'autre extrémité. Soulevez la lampe de la douille.
4. Enlevez et jetez la lampe usagée.
5. Pour installer la lampe neuve, poussez-la vers une extrémité et alignez l'autre extrémité sur la douille. Libérez lentement la lampe.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
L'ampoule ne marche pas.	L'ampoule a grillé.	Remplacez l'ampoule.
L'appareil ne chauffe pas.	Problème au niveau de l'élément chauffant.	Contacte Kohler EMEA Corporate ServicesZ le support technique Vollrath.

SAV ET RÉPARATIONS

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

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

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
Produits à induction : 800.825.6036
Réchauds de comptoir : 800.354.1970
Grille-pains : 800-309-2250
Tous les autres produits : 800.628.0832

© 2019 The Vollrath Company L.L.C. Num. d'art. 2350139-1 ml 6/7/19

Manual para operadores

Vitrina de baño maría

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. Léalas 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 con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- Haga que personal calificado instale el equipo en cumplimento 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 en áreas públicas ni cerca de los niños.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este equipo está diseñado para exhibir y mantener alimentos a temperaturas de servicio apropiadas. Los alimentos deben prepararse y colocarse en el equipo a temperaturas de servicio apropiadas. Este equipo está diseñado para uso en interiores solamente. Está diseñado para posarse o empotrase en un mostrador. No tiene el propósito de cocer alimentos crudos ni recalentar comida preparada. Este equipo no está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

Núm. art.	Modelo	Descripción
40732	BMA7103	Vitrina calentada

CONTENIDO

Instalación ..... página 2
Montaje ..... página 2
Características y controles ..... página 4
Antes del primer uso ..... página 4
Funcionamiento en húmedo ..... página 4
Funcionamiento en seco ..... página 5
Limpieza ..... página 5
Mantenimiento ..... página 6
Solución de problemas ..... página 7

© 2019 The Vollrath Company L.L.C. Núm. pieza 2350139-1 ml 6/7/19

INSTALACIÓN

Instalación en mostrador

Instale las patas

AVISO: Si este equipo se va a colocar sobre un mostrador, se deben instalar las patas incluidas.

Cerciórese de que el equipo esté nivelado en todas las direcciones. Comience apretando firmemente cada pata. Luego, según sea necesario en cada esquina, gire la pata ajustable.

Instalación empotrado

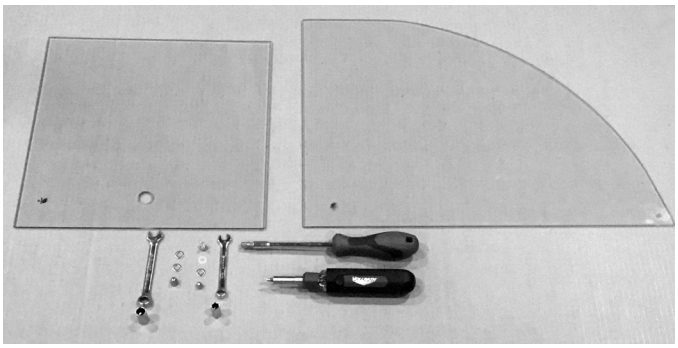
Consulte las instrucciones de instalación incluidas.

Registre su número de serie

El número de serie de su vitrina se encuentra en la placa de características ubicada en esquina inferior derecha en la parte posterior de la vitrina. Para ayudar en futuras comunicaciones sobre su producto, por favor registre el número de serie en el espacio a continuación.

Número de serie

MONTAJE



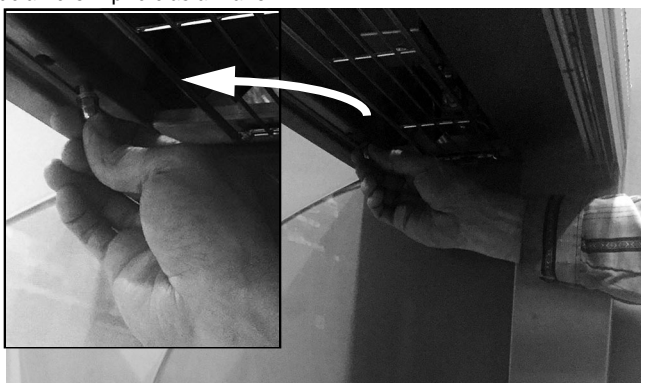
Herramientas que necesitará

- Cubo y llave de 8 mm
- Cubo y llave de 10 mm
- Llave de tuercas
- Destornillador Phillips

Fije los paneles de vidrio

Afiance el vidrio delantero

1. Use dos arandelas de metal y una tuerca ciega para afianzar el vidrio delantero. Apriételas a mano...

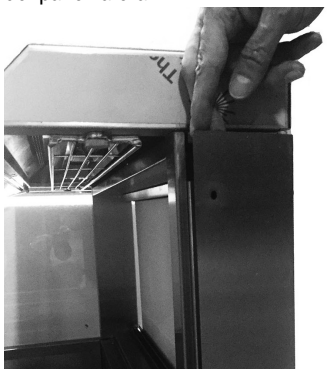


Paneles laterales curvos

1. Retire los tornillos superior e inferior del lado del vertical. Conserve los herrajes.

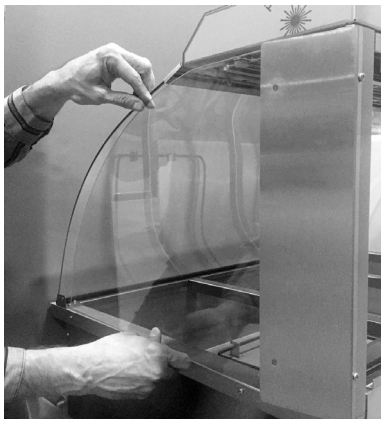
2. Afloje, pero no quite los tornillos superior e inferior de la parte posterior del vertical.

3. Abra suavemente el vertical lateral para dejar espacio para el vidrio del panel lateral.



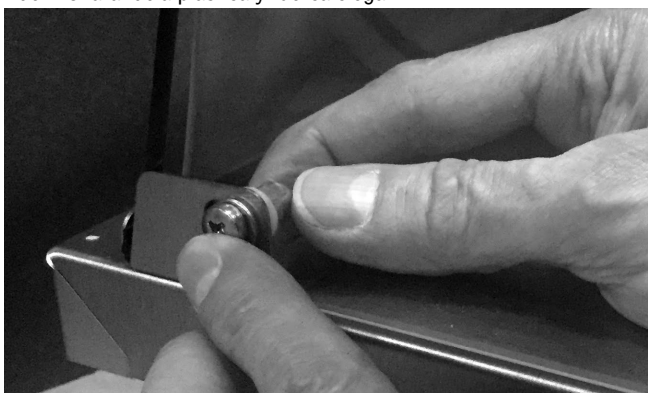
MONTAJE (CONTINUACIÓN)

4. Deslice el vidrio del panel lateral en el canal en la parte inferior y detrás del vertical.

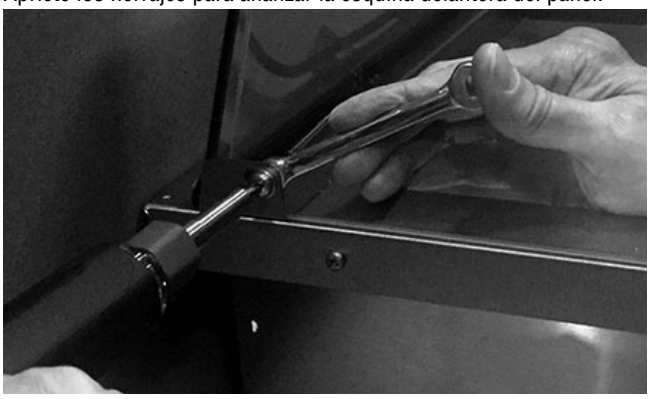


5. Inserte y apriete los herrajes para afianzar el panel detrás del vertical.

6. Inserte los herrajes.
   Afuera: tornillo y arandela de metal
   Adentro: arandela plástica y tuerca ciega



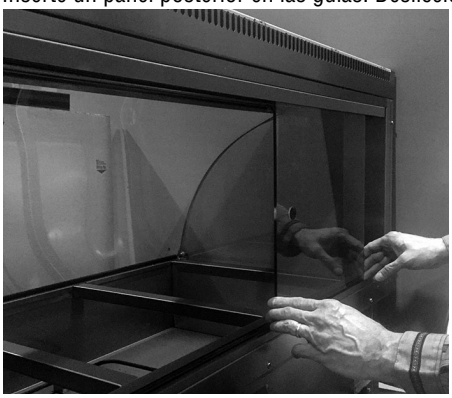
7. Apriete los herrajes para afianzar la esquina delantera del panel.



8. Repita los pasos para instalar el otro panel de vidrio.

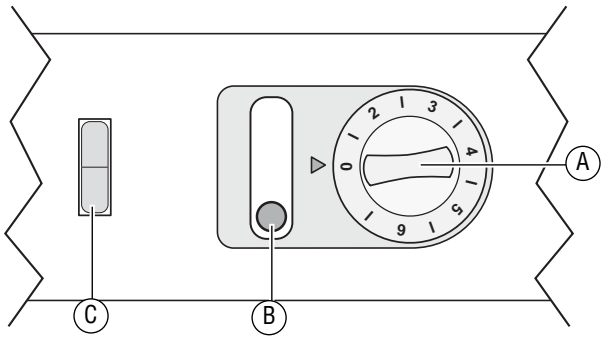
Deslice los paneles posteriores

1. Inserte un panel posterior en las guías. Deslícelo hacia el lado.



2. Inserte los dos paneles de vidrio restantes.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



A **Control de calor.** La posición “0” corresponde a apagado.

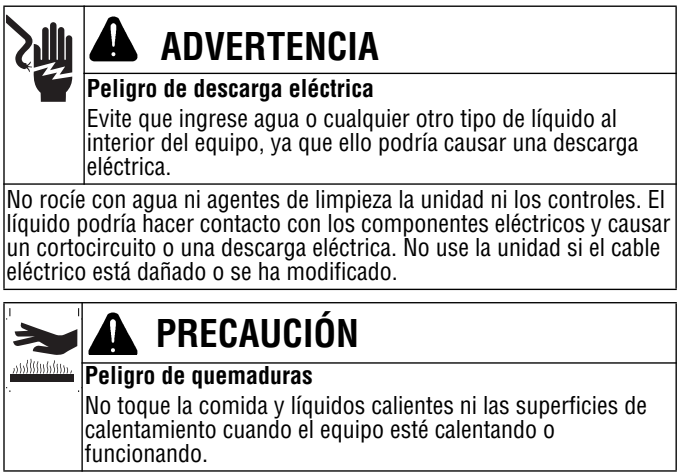
B **Luz indicadora**. Indica que el equipo está calentando. La luz se apaga una vez que se alcanza el nivel de calor fijado. La luz se encenderá y apagará a medida que el equipo mantenga el calor. Ésta no es una luz indicadora de suministro.

C **Interruptor de iluminación**

ANTES DEL PRIMER USO

Limpie este equipo antes de usarlo. Consulte la sección **LIMPIEZA** de este manual.

FUNCIONAMIENTO



ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

No rocíe con agua ni agentes de limpieza la unidad ni los controles. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica. No use la unidad si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado.

PRECAUCIÓN

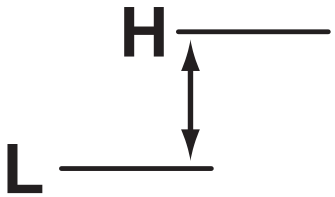
Peligro de quemaduras

No toque la comida y líquidos calientes ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.

Funcionamiento en húmedo

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

2. Llene el receptáculo con agua limpia y fresca, hasta que el nivel de agua se encuentre entre la “L” (nivel mínimo) y la “H” (nivel máximo). No lo llene excesivamente. Siempre mantenga agua en el receptáculo.



3. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
4. Si lo desea coloque el interruptor de iluminación en la posición de encendido o apagado.
5. Precaliente el agua en el receptáculo cubriéndolo con tapas o recipientes de comida vacíos. Fije el control de calor en su ajuste máximo de calor. Precaliente durante 30 minutos.
6. Coloque los recipientes de comida caliente por sobre los 140 °F (60 °C), en el equipo precalentado.
7. Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que permita mantener una temperatura de conservación segura y la calidad del alimento.

   AVISO: Supervise estrechamente la temperatura de la comida para mantenerla segura. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos calientes a un mínimo de 140 ºF (60 ºC) para prevenir el crecimiento de bacterias. Mantenga correctamente el nivel del agua y el ajuste de la temperatura. Retire periódicamente los recipientes de comida y revise el nivel del agua. Agregue agua si es necesario.

CONSEJO: Para reducir el empañamiento, coloque los paneles de vidrio posteriores de manera que quede un espacio pequeño a través del cual pueda circular el aire.

8. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire los recipientes de comida caliente.

Cuando termine de usar el equipo

1. Gire el control de temperatura hasta el ajuste “0”.
2. Desenchufe el equipo.
3. Retire los recipientes de comida. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire los recipientes de comida caliente de la unidad.
4. Deje que el equipo y el agua se enfríen totalmente.
5. Coloque un recipiente adecuado directamente debajo de la válvula de drenaje. Gire la válvula de drenaje hasta la posición abierta para drenar el agua del receptáculo que va a ingresar al recipiente.
6. Gire la válvula de drenaje a la posición cerrada.

Funcionamiento en seco

1. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
2. Si lo desea coloque el interruptor de iluminación en la posición de encendido o apagado.
3. Precaliente el receptáculo cubriéndolo con tapas o recipientes de comida vacíos. Fije el control de calor en su ajuste máximo de calor. Precaliente durante 30 minutos.
4. Coloque los recipientes de comida caliente por sobre los 140 °F (60 °C), en el equipo precalentado.
5. Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que permita mantener una temperatura de conservación segura y la calidad del alimento.

   AVISO: Supervise estrechamente la temperatura de la comida para mantenerla segura. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos calientes a un mínimo de 140 ºF (60 ºC) para prevenir el crecimiento de bacterias.

CONSEJO: Para reducir el empañamiento, coloque los paneles de vidrio posteriores de manera que quede un espacio pequeño a través del cual pueda circular el aire.

6. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire los recipientes de comida caliente de la unidad.

Cuando termine de usar el equipo

1. Gire la perilla controladora de calor hasta el 0.
2. Desenchufe el equipo.
3. Retire los recipientes de comida. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire los recipientes de comida caliente de la unidad.
4. Deje que se enfríe totalmente.

PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras
Deje que el equipo se enfríe antes de moverlo o limpiarlo.

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica
No lo rocíe con agua ni productos de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

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

Diariamente

1. Desenchufe el equipo.
2. Deje que se enfríe totalmente. Si corresponde, siga los procedimientos para drenar el agua descritos en la sección Funcionamiento en húmedo de este manual.
3. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar el equipo. Use una esponja de plástico para limpiar áreas difíciles o para eliminar depósitos de minerales.

   Si usa agua en el receptáculo, limpie el elemento calefactor con vinagre blanco.
4. Enjuáguelo bien con agua limpia para eliminar todo residuo de detergente.
5. Séquelo completamente para eliminar todo residuo de agua dura.

Mensualmente o según sea necesario

Descalcifique el elemento calefactor

1. Realice el proceso de limpieza diario.
2. Agregue suficiente agua a la fuente para cubrir el elemento calefactor.
3. Agregue la proporción recomendada de limpiador descalsificador de uso comercial o un galón (3,8 litros) de vinagre blanco al agua. Revuelva bien.
4. Coloque el control de calor en la configuración más alta y deje que el agua se caliente durante 30 minutos.
5. Gire la perilla controladora de calor hasta el 0.
6. Cubra el receptáculo con tapas o recipientes de comida vacíos.
7. Deje que la solución remoje por lo menos durante una hora, o durante la noche para acumulaciones pesadas.
8. Drene la solución de la fuente.
9. Use una esponja de plástico para limpiar los depósitos de minerales restantes.
10. Enjuáguelo bien con agua tibia limpia.
11. Séquelo completamente.

Reemplace la bombilla

AVISO: Use guantes limpios o manipule la bombilla nueva con un paño de algodón limpio. No toque la bombilla halógena con los dedos descubiertos, ya que puede dañar la bombilla y causar fallas prematuras.

AVISO: Si la bombilla halógena entra en contacto con su piel, limpie suavemente la superficie de la bombilla con un líquido a base de alcohol.

1. Apague y desenchufe el equipo.
2. Deje que la bombilla se enfríe totalmente.
3. La bombilla se mantiene en su lugar bajo tensión de resorte. Para quitar la bombilla, empújela hacia un extremo; esto liberará el extremo opuesto. Levante la lámpara para retirarla del soporte.
4. Retire y deseche la bombilla antigua.
5. Para instalar la bombilla nueva, empuje la bombilla hacia un extremo y alinee el extremo opuesto en el portabombilla. Afloje suavemente la bombilla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
La luz no funciona.	La bombilla se quemó.	Reemplace la bombilla
El equipo no calienta.	Problema con el elemento calefactor.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.

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.

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 EE. UU.
Tel. principal: 800.624.2051 o 920.457.4851
Fax principal: 800.752.5620 o 920.459.6573
Servicio al cliente: 800,628.0830
Servicio al cliente en Canadá: 800,695.8560

Servicios de asistencia técnica
techservicereps@vollrathco.com
Productos de inducción: 800,825.6036
Productos de calentamiento para mostrador: 800.354.1970
Tostadores: 800-309-2250
Todos los demás productos: 800.628.0832

© 2019 The Vollrath Company L.L.C. Núm. pieza 2350139-1 ml 6/7/19