VOLLRATH®

Operator's Manual

Hot/Cold Well Modular Drop-ins

(NSF7 Cold Food Holding and NSF4 Hot Food Holding)

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 matching the nameplate rated voltage.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate if equipment is damaged or is malfunctioning in any way.
- Use this equipment only in a flat, level position.
- Do not operate the hot well without water.
- Do not use food pans deeper than 6" (15.2 cm).
- Do not place any hot items on the top surface.

FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is intended to keep food at proper serving temperatures. It is intended for use in locations with an ambient temperature below 86 °F (30 °C). Using it locations with warmer temperatures will take the equipment out of NSF compliance. Modifying refrigeration parameters may void the warranty.

Hot food stations are not intended to cook raw food or to reheat prepared food. Cold food stations are not intended to cool or chill food. Food must be prepared and placed in food stations at proper serving temperatures. Refrigerated cold stations are best used for holding periods up to four hours. For best performance, stainless steel containers are recommended.

This equipment is not intended for household, industrial or laboratory use.



Item No.	Wells	Drain	Voltage
FC-6HC-01120-AD	1	Auto	120
FC-6HC-01208-AD			120/ 208-240
FC-6HC-02120	2	Manual	120
FC-6HC-02120-AD		Auto	
FC-6HC-02208		Manual	120/ 208-240
FC-6HC-02208-AD		Auto	
FC-6HC-03120	3	Manual	120
FC-6HC-03120-AD		Auto	
FC-6HC-03208		Manual	120/ 208-240
FC-6HC-03208-AD		Auto	
FC-6HC-04208	4	Manual	
FC-6HC-04208-AD		Auto	

© 2019 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 351818-1 ml 1/30/19

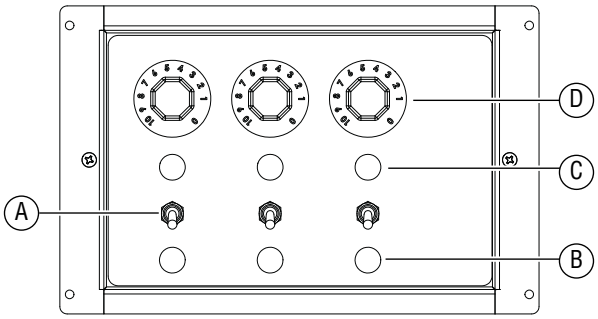
INSTALLATION

Refer to the included installation instructions and the specification sheet which can be found on Vollrath.com

BEFORE FIRST USE

Before using this equipment it must be cleaned and dried thoroughly.

CONTROLS



A Selector Switch(es). One per well.

UP

Hot mode. Auto-drain closes.

Middle

Off. Auto-drain closes.

Down

Cold mode.Auto-drain opens.

B Cold Mode Indicator Light. Illuminates when the equipment is in cold mode.

C Hot Mode Indicator Light. Illuminates when the equipment is in hot mode

D Temperature Control Dial. (Hot mode only). Used to adjust the temperature of the well.

OPERATION

WARNING

Electrical Shock Hazard

Keep water and other liquids from entering the inside of the unit. Do not over fill pans or trays. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.

NOTICE: For best performance, For best performance, prevent drafts or room air currents from flowing over the food pans.

NOTICE: Drain the water in the well(s) before switching from hot mode to cold mode.

NOTICE: Do not use food pans deeper than 6" (15.2 cm).

NOTICE: Do not place any hot items on the top surface.

Cold Mode

Pre-chill the Well

1. Flip the selector switch down.
   - Auto drain models: this will open the drain to allow any water in the well to drain.
   - Manual drain models: remove the drain plug to allow any water to drain.
2. Allow the equipment to run for approximately 60 minutes.

   Tip: When using ice, for best performance run the equipment for approximately 2 hours before adding ice. This will help the ice remain solid.

Hold Cold Food

1. Place containers of properly chilled food into the pre-chilled well.

   NOTICE: Do NOT mound the food in the pans or elevate the food pans. This will remove the protection provided by the blanket of cold air and nullify NSF compliance.
2. For best temperature maintenance and food quality, regularly check the food temperature and stir the food.

   NOTICE: Monitor food temperature closely for food safety. The United States Public Health Service recommends that cold food be held at a maximum of 41 ºF (5 ºC) to help prevent bacteria growth.

When Finished Using the Equipment

1. Flip the selector switch to the center position to turn off the well.
2. Remove the food containers.

OPERATION (CONTINUED)

Hot Mode

CAUTION

Burn Hazard
Hot water and steam in the well can burn skin. Use protective gloves, mitts or potholders when removing food containers or covers. Hot food can also cause burns. Handle hot food carefully.

NOTICE: Do NOT operate in hot mode without water in the well.

Pre-heat the Wells

1. Pour clean, fresh water into the bottom of the well to a depth of about 1" (2.5 cm).
   NOTICE: Always maintain water in the well. Do not over fill.
2.  Flip the selector switch up.
3. Cover the well with empty food containers or covers. Turn the heat control to the maximum heat setting. Preheat for 60 minutes.

Hold Hot Food

1. Place containers of hot food product, above 140 °F (60 °C), into the preheated well.
2. 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 container and check the water level. Add water if needed.
3. Maintain the water level. Approximately every 2 hours, remove the containers of food and check the water level in the well. Add hot water to the well if needed.

When Finished Using the Equipment

1.  Flip the selector switch to the center position to turn off the well.
2. Remove the food containers. Use gloves, mitts or pot holders to protect hands.

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.

CAUTION

Burn Hazard
Allow equipment to cool before moving or cleaning.

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

NOTICE: Do not use caustic cleaning chemicals, steel wool, scratching cleansers or commercial lime removal products to clean the equipment.

Well Was Operating In	
Hot Mode	**Cold Mode**
1. Remove the food containers.	
2.  Flip the selector switch to the center position to turn off power to the well.	
3. Allow the equipment and water to cool.	3. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water to clean the inside of the well and the outside of the equipment.
4. Drain the well. • Auto-drain drop-ins:  Flip selector switch down to open the drain. • Manual drain drop-ins: remove the drain plug.	4. Thoroughly rinse the equipment with clean water.
5.  After the water has drained, flip the selector switch to the middle position to turn off the well.	
6. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water to clean the inside of the well and the outside of the equipment.	
7. Thoroughly rinse equipment with water after cleaning.	

TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
The drop-in does not have power.	Equipment is not plugged in.	Plug in the equipment.
	Circuit breaker is tripped.	Reset the circuit breaker.
	Defective circuit or in-adequate power supply.	Call licensed electrician.
The drop-in has power but is not operating.	Unknown.	Contact Vollrath Technical Services.
The wells do not heat or chill correctly.	Drafts or room air currents may be impacting performance of the equipment.	For best performance, prevent drafts or room air currents from flowing over the food pans.

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.

VOLLRATH®

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. 351818-1 ml 1/30/19

VOLLRATH®

Manuel d'utilisation

Encastrables modulaires pour aliments chauds/froids

(NSF7 - Maintien au froid des aliments et NSF4 - Maintien au chaud des aliments)

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 de la plaque signalétique.
- 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.
- 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 s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.
- Utilisez cet appareil uniquement lorsqu'il est bien calé à l'horizontale.
- N'utilisez pas le compartiment chaud sans eau.
- N'utilisez pas de bacs GN de plus de 6" (15.2 cm) de profondeur.
- Ne posez rien de chaud sur la surface du dessus.

FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné au maintien des aliments à des températures de service adéquates. Il est destiné à une utilisation dans des lieux où la température ambiante est inférieure à 86 °F (30 °C). L'utilisation de l'appareil à une température supérieure le rendra non conforme à NSF. La modification des paramètres de réfrigération risque d'annuler la garantie.

Les stations pour aliments chauds ne sont pas prévues pour faire cuire des aliments crus ou réchauffer des plats préparés. Les stations pour aliments froids ne sont pas prévues pour refroidir ou rafraîchir les aliments. Les aliments doivent être préparés et placés dans les stations pour aliments aux températures correctes de service. Les stations réfrigérées pour aliments froids s'utilisent de préférence pour des périodes de maintien au froid de 4 heures maximum. Pour une performance optimale, des bacs inox sont recommandés.

Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.



Numéro d'article	Compartiments	Vidange	Tension
FC-6HC-01120-AD	1	Automatique	120
FC-6HC-01208-AD			120/ 208-240
FC-6HC-02120	2	Manuelle	120
FC-6HC-02120-AD		Automatique	
FC-6HC-02208		Manuelle	120/ 208-240
FC-6HC-02208-AD		Automatique	
FC-6HC-03120	3	Manuelle	120
FC-6HC-03120-AD		Automatique	
FC-6HC-03208		Manuelle	120/ 208-240
FC-6HC-03208-AD		Automatique	
FC-6HC-04208	4	Manuelle	
FC-6HC-04208-AD		Automatique	

© 2019 The Vollrath Company L.L.C. Num. d'art. 351818-1 ml 1/30/19

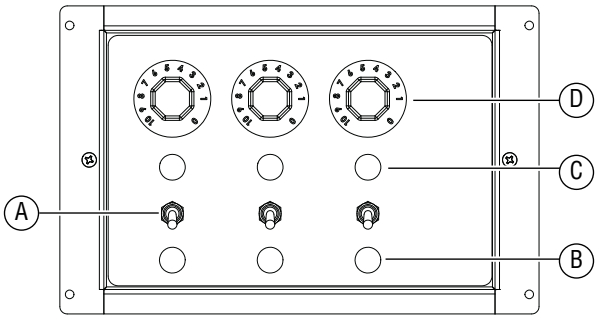
INSTALLATION

Référez-vous aux instructions d'installation incluses et à la fiche des caractéristiques techniques sur Vollrath.com

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser cet appareil, il doit êtreminutieusement nettoyé et essuyé.

COMMANDES



A **Sélecteur(s).** Un par compartiment.

Position haute

Mode « Chaud ». L'orifice de vidange automatique se ferme.

Position centrale

Arrêt. L'orifice de vidange automatique se ferme.

Position basse

Mode « Froid ». L'orifice de vidange automatique s'ouvre.

B **Voyant mode Froid.** S'allume quand l'appareil est en mode Froid.

C **Voyant mode Chaud.** S'allume quand l'appareil est en mode Chaud.

D **Cadran du thermostat** (mode Chaud seulement). Permet de régler la température du compartiment.

MODE D'EMPLOI

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. Ne remplissez pas trop les bacs ou les plateaux. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.

AVIS : Pour une performance optimale, évitez les courants d'air susceptibles de circuler juste au-dessus des bacs GN.

AVIS : Évacuez l'eau des compartiments avant de passer du mode Chaud au mode Froid.

AVIS : N'utilisez pas de bacs Gastronorm de plus de 6" (15,2 cm) de profondeur.

AVIS : Ne posez rien de chaud sur la surface du dessus.

Mode Froid

Pré-réfrigération des compartiments

1. Abaissez le sélecteur.
   - Modèles à vidange automatique : l'orifice de vidange s'ouvre pour permettre l'évacuation de l'eau du compartiment.
   - Modèles à vidange manuelle : enlevez le bouchon de l'orifice de vidange pour vider le compartiment.
2. Laissez fonctionner l'appareil pendant 60 minutes environ.

   Conseil : Lorsque vous utilisez de la glace, pour les meilleurs résultats, faites fonctionner l'appareil pendant 2 heures environ avant d'ajouter de la glace. Ceci permettra à la glace de rester solide.

Maintien au froid des aliments réfrigérés

1. Placez les bacs contenant les aliments correctement réfrigérés dans le compartiment pré-réfrigéré.

   AVIS : Ne disposez PAS les aliments dans les bacs GN sous forme de monticule ou ne surélevez PAS les bacs GN. Ceci éliminera la protection offerte par le rideau d'air froid et annulera la conformité NSF.
2. Pour le meilleur maintien de la température et préserver la qualité des aliments, vérifiez régulièrement la température des aliments et mélangez-les.

   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 à 41 ºF (5 ºC) maximum pour éviter la prolifération des bactéries.

Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil

1. Basculez le sélecteur à la position centrale pour éteindre le compartiment.
2. Enlevez les bacs.

MODE D'EMPLOI (SUITE)

Mode Chaud

ATTENTION

Risque de brûlure

L'eau chaude et la vapeur peuvent brûler la peau. Utilisez des gants de protection ou des maniques pour enlever des bacs GN ou des couvercles. Les aliments chauds peuvent aussi causer des brûlures. Manipulez les aliments chauds avec précaution.

AVIS : N'utilisez PAS l'appareil en mode Chaud sans eau dans le compartiment.

Pré-chauffage des compartiments

1. Versez de l'eau fraîche et claire au fond du compartiment à 1" (2.5 cm) de profondeur maximum.

   AVIS : Maintenez toujours le niveau d'eau dans le compartiment. Ne remplissez pas trop.

2.  Relevez le sélecteur.
3. Couvrez le compartiment avec des bacs GN vides ou des couvercles. Tournez le thermostat au réglage maximum. Préchauffez pendant 60 minutes.

Maintien à température d'aliments chauds

1. Placez les bacs GN contenant des aliments chauds à plus de 140 °F (60 °C) dans le compartiment préchauffé.
2. 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 deş 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 contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau au besoin.

3. Maintenez le niveau d'eau. Enlevez périodiquement (toutes les 2 heures environ) les bacs GN contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau dans le compartiment. Ajoutez de l'eau chaude au compartiment si nécessaire.

Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil

1.  Basculez le sélecteur à la position centrale pour éteindre le compartiment.
2. Enlevez les bacs GN. Utilisez des gants ou des maniques pour vous protéger les mains.

NETTOYAGE

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.

ATTENTION

Risque de brûlure

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

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

AVIS : N'utilisez pas de produits chimiques nettoyants caustiques, de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de détartrants commerciaux pour nettoyer l'appareil.

Mode dans lequel fonctionnait le compartiment	
Mode Chaud	**Mode Froid**
1. Enlevez les bacs GN.	
2.  Basculez le sélecteur à la position centrale pour éteindre le compartiment.	
3. Laissez refroidir l'appareil et l'eau.	3. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'intérieur du compartiment et l'extérieur de l'appareil.
4. Vidangez le compartiment. • Modèles à vidange automatique :  Abaissez le sélecteur pour ouvrir l'orifice de vidange. • Modèles à vidange manuelle : enlevez le bouchon de l'orifice de vidange.	4. Rincez minutieusement l'appareil à l'eau claire.
5.  Une fois l'eau évacuée, basculez le sélecteur à la position centrale pour éteindre le compartiment..	
6. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'intérieur du compartiment et l'extérieur de l'appareil.	
7. Rincez minutieusement l'appareil à l'eau après nettoyage.	

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
L'appareil n'est pas alimenté.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez-le.
	Le disjoncteur a sauté.	Réarmez le disjoncteur.
	Circuit défectueux ou alimentation inadéquate.	Appelez un électricien qualifié.
L'appareil est alimenté mais ne fonctionne pas.	Inconnue.	Contactez le support technique Vollrath.
Les compartiments ne chauffent ou ne réfrigèrent pas correctement.	Il est possible que des courants d'air entravent la performance de l'appareil.	Pour une performance optimale, évitez les courants d'air susceptibles de circuler juste au-dessus des bacs GN.

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 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), l e 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 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. 351818-1 ml 1/30/19

VOLLRATH®

Manual para operadores

Empotrados modulares con receptáculos calientes/fríos

(NSF7 Conservación de comida fría y NSF4 Conservación de comida caliente)

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 personales o daños materiales leves 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

- Use solo tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No opere el equipo si está dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.
- Úselo solamente en posición plana y nivelada.
- No opere el receptáculo caliente sin agua.
- No use fuentes de más de 6" (15,2 cm) de profundidad.
- No coloque artículos calientes en la superficie superior.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este equipo está diseñado para mantener los alimentos a temperaturas de servicio apropiadas. Está diseñado para usarse en lugares con una temperatura ambiente inferior a 86 °F (30 °C). Si lo usa en lugares con temperaturas más cálidas no cumplirá la certificación NSF. El modificar los parámetros de refrigeración puede anular la garantía.

Las estaciones para comida caliente no están diseñadas para cocer alimentos crudos ni recalentar comida preparada. Las estaciones para comida fría no están diseñadas para enfriar ni helar la comida. La comida debe prepararse y colocarse en las estaciones a temperaturas de servicio apropiadas. Las estaciones frías refrigeradas se usan mejor para períodos de conservación de hasta cuatro horas. Para obtener el mejor rendimiento, se recomiendan recipientes de acero inoxidable.

Este equipo no está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.



Número de artículo	Receptáculos	Drenaje	Voltaje
FC-6HC-01120-AD	1	Automático	120
FC-6HC-01208-AD			120/ 208-240
FC-6HC-02120	2	Manual	120
FC-6HC-02120-AD		Automático	
FC-6HC-02208		Manual	120/ 208-240
FC-6HC-02208-AD		Automático	
FC-6HC-03120	3	Manual	120
FC-6HC-03120-AD		Automático	
FC-6HC-03208		Manual	120/ 208-240
FC-6HC-03208-AD		Automático	
FC-6HC-04208	4	Manual	
FC-6HC-04208-AD		Automático	

© 2019 The Vollrath Company L.L.C. Núm art. 351818-1 ml 1/30/19

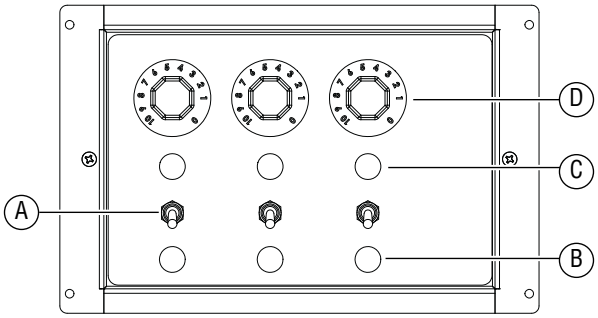
INSTALACIÓN

Consulte las instrucciones de instalación incluidas y la hoja de especificaciones que se encuentra en Vollrath.com

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usarlo, el equipo debe limpiarse y secarse completamente.

CONTROLES



A Interruptor(es) selector(es). Uno por receptáculo

Arriba

 Modo caliente. Se cierra el drenaje automático.

Central

 Apagado. Se cierra el drenaje automático.

Abajo

 Modo frío. Se abre el drenaje automático.

B Luz indicadora del modo frío. Se ilumina cuando el equipo está en el modo frío.

C Luz indicadora del modo caliente. Se ilumina cuando la unidad está en el modo caliente.

D Control de temperatura. (Modo caliente solamente). Se usa para ajustar la temperatura del receptáculo.

FUNCIONAMIENTO



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, No llene excesivamente las fuentes ni bandejas. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

AVISO: Para obtener el mejor rendimiento, evite que los flujos o las corrientes de aire ambiente fluyan encima de las fuentes de comida.

AVISO: Drene el agua de los receptáculos antes de cambiar del modo caliente al frío.

AVISO: No use fuentes de más de 6" (15,2 cm) de profundidad.

AVISO: No coloque artículos calientes en la superficie superior.

Modo frío

Enfríe previamente el receptáculo.

1.  Mueva el interruptor selector hacia abajo.
   - Modelos de drenaje automático: esto abrirá el drenaje para permitir que salga el agua del receptáculo.
   - Modelos de drenaje manual: retire el tapón de drenaje para que salga el agua.
2. Deje que el equipo funcione durante aproximadamente 60 minutos.

   Consejo: Cuando use hielo, para obtener el mejor rendimiento, haga funcionar el equipo durante aproximadamente 2 horas antes de agregar el hielo. Ello ayudará a mantener el hielo sólido.

Conservar comida fría

1. Coloque los recipientes de comida correctamente enfriada en el receptáculo previamente enfriado.

   AVISO: NO amontone la comida en las bandejas ni levante estas últimas. Esto eliminará la protección brindada por el manto de aire frío y anulará el cumplimiento de la certificación NSF.
2. Para obtener el mejor mantenimiento de la temperatura y la calidad de la comida, revise regularmente la temperatura de la comida y revuelva la comida.

   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 fríos a un máximo de 41 ºF (5 ºC) para prevenir el crecimiento de bacterias.

Cuando termine de usar el equipo.

1.  Mueva el interruptor selector a la posición central para apagar el receptáculo.
2. Retire los recipientes de comida.

FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

Modo caliente



⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras

El agua y el vapor calientes en el receptáculo pueden quemar la piel. Use guantes, mitones o tomaollas protectores cuando retire los recipientes o tapas de comida. La comida caliente también puede causar quemaduras. Manipúlela cuidadosamente.

AVISO: NO opere en modo caliente si no hay agua en el receptáculo.

Precaliente los receptáculos

1. Vierta agua limpia y fresca en el fondo del receptáculo a una profundidad de aproximadamente 1" (2,5 cm).

   AVISO: Siempre mantenga agua en el receptáculo. No lo llene excesivamente.

2.  Mueva el interruptor selector hacia arriba.
3. Cubra el receptáculo con tapas o recipientes de comida vacíos. Gire el control térmico a su ajuste máximo de calor. Precaliente el agua durante 60 minutos.

Conservar comida caliente

1. Coloque los recipientes de comida caliente por sobre los 140 °F (60 °C), en el receptáculo precalentado.
2. 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 el recipiente de comida y revise el nivel del agua. Agregue agua si es necesario.

3. Mantenga constante el nivel del agua. Aproximadamente cada 2 horas, retire los recipientes de comida y revise el nivel del agua en el receptáculo. Agregue agua caliente al receptáculo si es necesario.

Cuando termine de usar el equipo.

1.  Mueva el interruptor selector a la posición central para apagar el receptáculo.
2. Retire los recipientes de comida. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos.

LIMPIEZA



⚠ 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.



⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras

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

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

AVISO: No use productos de limpieza cáusticos, lana de acero, limpiadores que rayen ni productos de uso comercial para la eliminación de carbonatos a fin de limpiar el equipo.

El receptáculo estaba funcionando en el	
Modo caliente	**Modo frío**
1. Retire los recipientes de comida.	
2.  Mueva el interruptor selector a la posición central para apagar el suminsitro del receptáculo.	
3. Deje que el equipo y el agua se enfríen.	3. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar el interior del receptáculo y la parte externa del equipo.
4. Drene el receptáculo. • Empotrados de drenaje automático:  Mueva el interruptor selector hacia abajo para abrir el drenaje. • Empotrados de drenaje manual: quite el tapón de drenaje.	4. Enjuague bien el equipo con agua limpia.
5.  Una vez que se haya drenado el agua, mueva el interruptor selector a la posición central para apagar el receptáculo.	
6. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar el interior del receptáculo y la parte externa del equipo.	
7. Enjuague completamente el equipo con agua tras limpiarlo.	

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
El empotrado no se enciende.	El equipo no está enchufado.	Enchúfelo.
	Cortacircuitos disyuntado.	Reinícielo.
	Circuito defectuoso o suministro eléctrico inadecuado.	Llame a un electricista calificado.
El empotrado se enciende pero no funciona.	Desconocido.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
Los receptáculos no calientan ni enfrían correctamente.	Es posible que los flujos o las corrientes de aire ambiente estén afectando el rendimiento del equipo.	Para obtener el mejor rendimiento, evite que los flujos o las corrientes de aire ambiente fluyan encima de las fuentes de comida.

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.

VOLLRATH®

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 art. 351818-1 ml 1/30/19