

Hot Drop-ins with Dry Wells

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:

- This equipment must be installed by a qualified person.
- Use only grounded electrical outlets that match the rated voltage on the nameplate.

NOTICE: Do NOT modify the cord or plug on the drop-in. Modifying any component may damage the drop-in or cause injury, and will void the warranty. See the specification sheet on Vollrath.com for electrical specifications.

- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- This equipment should only be used in a flat, level position.
- Do not spray the controls or the outside of equipment with liquids or cleaning agents.
- Keep the equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not use food pans deeper than 6" (15.2 cm).
- Not for use with plastic pans.
- Do not operate equipment if it is damaged or malfunctioning.
- Do not operate unattended.
- Unplug and allow the equipment to cool before cleaning or moving.
- Do not clean this equipment with steel wool.



Item No.	No. of Wells
FC-4DH-01120-I	One
FC-4DH-01208-I	
FC-4DH-01120-T	
FC-4DH-01208-T	
FC-4DH-02120-I	Two
FC-4DH-02208-I	
FC-4DH-02120-T	
FC-4DH-02208-T	
FC-4DH-03120-I	Three
FC-4DH-03208-I	
FC-4DH-03120-T	
FC-4DH-03208-T	
FC-4DH-04208-I	Four
FC-4DH-04208-T	
FC-4DH-05208-I	Five
FC-4DH-05208-T	
FC-4DH-06208-I	Six
FC-4DH-06208-T	

FUNCTION AND PURPOSE

This drop-in is intended and designed to hold containers of food at proper serving temperatures. Hot food stations are not intended or designed to cook raw food or to reheat prepared food. Food must be prepared and placed in food stations at proper serving temperatures. This equipment is not intended for household, industrial or laboratory use.

FEATURES AND CONTROLS



- A** THUMBSCREW. Secures the drop-in to the mounting surface.
- B** TEMPERATURE CONTROL. Used to set or adjust the temperature of the well. The larger the number the higher the temperature, the smaller the number the lower the temperature. The "0" position is off.
- C** POWER INDICATOR LIGHT. Illuminates when the well is in the heating mode.

OPERATION



WARNING

Electrical Shock Hazard

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

Do not over fill pans or trays. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.



CAUTION

Burn Hazard

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

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

NOTICE: Do not use plastic pans.

1. Plug electrical power cord into a outlet that matches the rated voltage on the nameplate.
2. Turn the temperature control to the maximum heat setting. Cover the well(s). Preheat for 30 minutes.
3. Place containers of hot food, above 140 °F (60 °C), into preheated equipment.
4. Reduce 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 °F (60 °C) to help prevent bacteria growth.

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

CLEANING



CAUTION

Burn Hazard

Hot surfaces and food can burn skin. Allow the hot surfaces to cool before handling.

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

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.

1. Remove hot food containers. Use gloves, mitts or pot holders to protect hands
2. Turn the temperature control to the "0" setting.
3. Unplug the drop-in.
4. Allow the drop-in to cool completely.
5. Remove the shield from the bottom of the well.
6. Hand wash the shield in soapy water.
7. Dry the shield.
8. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water to clean the inside of the well and the outside of the equipment.
9. Use a damp cloth or sponge to thoroughly wipe off the soapy water.

TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Drop-in does not heat to the correct temperature.	Low or incorrect voltage to unit.	Verify that voltage rating on the drop-in matches the source voltage. If not, have a licensed electrician install proper source voltage.

This page intentionally left blank.

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: 1-800-309-2250
All Other Products: 800.628.0832

Bacs encastrables chauds avec compartiments secs

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 :

- Cet appareil doit être installé par un personnel qualifié.
- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique.

AVIS : NE PAS modifier le câble ou la fiche électrique du bac encastrable. La modification d'un quelconque composant risque d'endommager le bac encastrable ou de causer des blessures, et elle annulera la garantie. Pour les caractéristiques électriques, voir la fiche des caractéristiques techniques sur Vollrath.com.

- 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.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé en position horizontale sur une surface plane.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- 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 de bacs Gastronorm de plus de 6" (15,2 cm) de profondeur.
- N'utilisez pas avec bacs plastique.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne nettoyez pas cet appareil à la laine d'acier.



Num. d'art.	Compartiments
FC-4DH-01120-I	Un
FC-4DH-01208-I	
FC-4DH-01120-T	
FC-4DH-01208-T	
FC-4DH-02120-I	Deux
FC-4DH-02208-I	
FC-4DH-02120-T	
FC-4DH-02208-T	
FC-4DH-03120-I	Trois
FC-4DH-03208-I	
FC-4DH-03120-T	
FC-4DH-03208-T	
FC-4DH-04208-I	Quatre
FC-4DH-04208-T	
FC-4DH-05208-I	Cinq
FC-4DH-05208-T	
FC-4DH-06208-I	Six
FC-4DH-06208-T	

FONCTION ET OBJET

Ce bac encastrable est destiné et a été conçu pour maintenir les bacs Gastronorm contenant des aliments aux températures de service adéquates. Les stations pour aliments chauds ne sont pas prévues pour la cuisson d'aliments crus ou la remise en température de plats préparés. Les aliments doivent être préparés et placés dans les stations pour aliments aux températures correctes de service. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

FONCTIONS ET COMMANDES



- A** VIS À OREILLES. Fixe le bac encastrable à la surface de montage.
- B** THERMOSTAT. Permet de régler la température du bac. Plus le nombre est élevé, plus la température est haute, et inversement. À la position 0, l'appareil est arrêté.
- C** VOYANT MARCHE. S'allume quand le compartiment est en mode Chauffe.

MODE D'EMPLOI



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

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

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.



ATTENTION

Risque de brûlure

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

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

AVIS : Ne pas utiliser avec bacs plastique.

1. Branchez le câble électrique sur une prise indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.
2. Tournez le thermostat au réglage maximum. Couvrez le(s) compartiment(s). Préchauffez pendant 30 minutes.
3. Placez les récipients d'aliments chauds à plus de 140 °F (60 °C) dans l'appareil préchauffé.
4. 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 60 °C (140 °F) minimum pour éviter la prolifération des bactéries.

5. 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.

NETTOYAGE



ATTENTION

Risque de brûlure

Les surfaces et aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation.

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 ou de détartrants commerciaux pour nettoyer l'appareil. Rincez minutieusement l'appareil à l'eau après nettoyage.

1. Enlevez les bacs Gastronorm chauds. Utilisez des gants ou des maniques pour vous protéger les mains.
2. Mettez le thermostat à 0.
3. Débranchez le bac encastrable.
4. Laissez complètement refroidir le bac encastrable.
5. Enlevez l'écran du fond du compartiment.
6. Lavez l'écran à la main dans de l'eau savonneuse.
7. Essuyez l'écran.
8. 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.
9. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge, essuyez bien l'eau savonneuse.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Le bac encastrable ne chauffe pas à la température correcte.	Tension d'alimentation basse ou incorrecte.	Vérifiez si la tension nominale indiquée sur le bac encastrable correspond à la tension d'alimentation. Sinon, demandez à un électricien qualifié d'installer une alimentation de la tension correcte.

Page laissée vierge intentionnellement

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), 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 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
Tous les autres produits : 800.628.0832

Empotrados calientes con receptáculos secos

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

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

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

- Este equipo debe ser instalado por personal calificado.
- Enchúfelo sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- **AVISO: NO modifique el cable ni el enchufe en el empotrado. Modificar cualquier componente puede dañar el empotrado o provocar lesiones, e invalidará la garantía. Consulte la hoja de especificaciones en Vollrath.com para ver las especificaciones eléctricas.**
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Este equipo debe utilizarse sólo en posición plana y nivelada.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No use fuentes de más de 6" (15,2 cm) de profundidad.
- No debe usarse con fuentes plásticas.
- No opere el equipo si presenta daños o problemas de funcionamiento.
- No deje el equipo operando solo.
- Desenchufe el equipo y deje que se enfríe antes de limpiarlo o trasladarlo.
- No lo limpie con lana de acero.



Núm. de artículo	No. de receptáculos
FC-4DH-01120-I	Uno
FC-4DH-01208-I	
FC-4DH-01120-T	
FC-4DH-01208-T	
FC-4DH-02120-I	Dos
FC-4DH-02208-I	
FC-4DH-02120-T	
FC-4DH-02208-T	
FC-4DH-03120-I	Tres
FC-4DH-03208-I	
FC-4DH-03120-T	
FC-4DH-03208-T	
FC-4DH-04208-I	Cuatro
FC-4DH-04208-T	
FC-4DH-05208-I	Cinco
FC-4DH-05208-T	
FC-4DH-06208-I	Seis
FC-4DH-06208-T	

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este empotrado está diseñado para mantener recipientes de comida a temperaturas de servicio adecuadas. Las estaciones de alimentos calientes no están diseñadas ni tienen el propósito de cocer alimentos crudos ni de recalentar comida preparada. La comida debe prepararse y colocarse en las estaciones de alimentos a temperaturas de servicio adecuadas. Este equipo no está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A** TORNILLO DE MANO. Afianza el empotrado a la superficie de montaje.
- B** CONTROL DE TEMPERATURA. Se usa para fijar o ajustar la temperatura del receptáculo. Mientras más grande o más pequeño sea el número, más alta o más baja es la temperatura respectivamente. La posición de "0" corresponde a apagado.
- C** LUZ INDICADORA DE ENERGÍA. Se ilumina cuando el receptáculo está en el modo de calentamiento.

FUNCIONAMIENTO

	ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.
	No llene excesivamente las fuentes ni bandejas. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.
	PRECAUCIÓN Peligro de quemaduras No toque la comida y líquidos calientes ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.

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

AVISO: no debe usarse con fuentes plásticas

- Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
- Gire el control de temperatura hasta el ajuste máximo de calor. Cubra el o los receptáculos. Precaliente durante 30 minutos.
- Coloque los recipientes de comida caliente por sobre los 140 °F (60 °C), en el equipo precalentado.
- Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que permita mantener una temperatura de conservación segura y la calidad del alimento.

AVISO: Supervise atentamente 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.

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

LIMPIEZA

	PRECAUCIÓN Peligro de quemaduras Las superficies y comidas calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas.
--	--

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

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.

- Retire los recipientes de comida caliente. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos.
- Gire el control de temperatura hasta el ajuste "0".
- Desenchufe el empotrado.
- Deje que el empotrado se enfríe totalmente.
- Retire la protección desde la base del empotrado.
- Lave a mano la protección en agua jabonosa.
- Seque la protección.
- Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar el interior del receptáculo y la parte externa del equipo.
- Use una esponja o paño húmedo para eliminar el agua jabonosa.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Solución
El empotrado no calienta a la temperatura correcta.	Voltaje de la unidad bajo o incorrecto.	Verifique que el voltaje del empotrado coincida con el voltaje nominal indicado en la placa identificatoria. Si no es así, pida a un electricista calificado que instale el suministro de voltaje correcto.

Esta página se dejó intencionalmente en blanco

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.



Outperform every day.

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

Productos de inducción: 800.825.6036

Productos de calentamiento para mostrador:
800.354.1970

Todos los demás productos: 800.628.0832