



Operator's Manual

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.

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 operate equipment if it is damaged or malfunctioning.
- Unplug and allow the equipment to cool before cleaning.
- Do not clean this equipment with steel wool.

FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is intended to hold plated, pre-cooked, hot food for short periods of time. It is not intended to heat food or for direct contact with food. It is not intended for household, industrial or laboratory use.

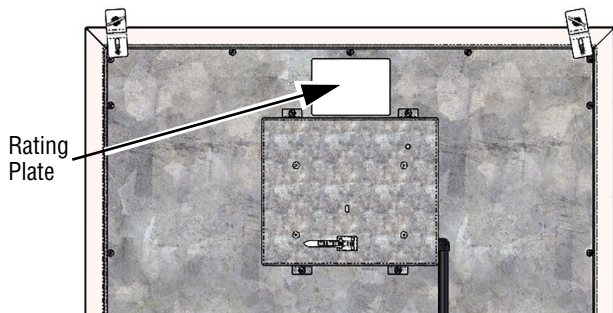
Heated Shelf Drop-in



Item No.	Shelf Material	Mounting Type	Length In (cm)
FC-4HS-24120-SSR	Natural Stainless Steel Finish	Recessed	24" (61)
FC-4HS-30120-SSR			30" (76.2)
FC-4HS-36120-SSR			36" (91.4)
FC-4HS-42120-SSR			42" (106.7)
FC-4HS-48120-SSR			48" (121.9)
FC-4HS-54120-SSR			54" (137.2)
FC-4HS-60120-SSR			60" (152.4)
FC-4HS-66120-SSR			66" (167.6)
FC-4HS-72120-SSR		72" (182.9)	
FC-4HS-24120-SSF		Flush Mount	24" (61)
FC-4HS-30120-SSF			30" (76.2)
FC-4HS-36120-SSF			36" (91.4)
FC-4HS-42120-SSF			42" (106.7)
FC-4HS-48120-SSF			48" (121.9)
FC-4HS-54120-SSF			54" (137.2)
FC-4HS-60120-SSF			60" (152.4)
FC-4HS-66120-SSF	66" (167.6)		
FC-4HS-72120-SSF	72" (182.9)		
FC-4HS-24120-BKR	Black Aluminum Hardcoat Finish	Recessed	24" (61)
FC-4HS-30120-BKR			30" (76.2)
FC-4HS-36120-BKR			36" (91.4)
FC-4HS-42120-BKR			42" (106.7)
FC-4HS-48120-BKR			48" (121.9)
FC-4HS-54120-BKR			54" (137.2)
FC-4HS-60120-BKR			60" (152.4)
FC-4HS-66120-BKR			66" (167.6)
FC-4HS-72120-BKR		72" (182.9)	
FC-4HS-24120-BKF		Flush Mount	24" (61)
FC-4HS-30120-BKF			30" (76.2)
FC-4HS-36120-BKF			36" (91.4)
FC-4HS-42120-BKF			42" (106.7)
FC-4HS-48120-BKF			48" (121.9)
FC-4HS-54120-BKF			54" (137.2)
FC-4HS-60120-BKF			60" (152.4)
FC-4HS-66120-BKF	66" (167.6)		
FC-4HS-72120-BKF	72" (182.9)		

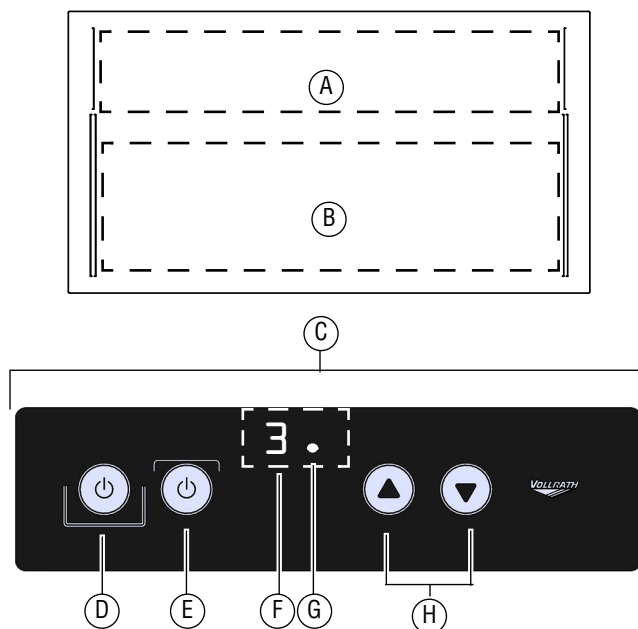
RECORD YOUR SERIAL NUMBER

The serial number for your Heated Shelf Drop-in can be found on the rating plate located on the underside of the heated shelf. To aid in future communication about your product, please record the serial number in the space below.



Serial Number

FEATURES AND CONTROLS



- A Heat zone 2
- B Heat zone 1
- C Control panel
- D Heat zone 2 power button
- E Heat zone 1 power button
- F Current heat setting
- G Heating indicator light. This is not a power-indicator light.
- H Heat control buttons. Settings 1 to 9.
Low: 1-3
Medium: 4-6
High: 7-9

OPERATION



CAUTION

Burn Hazard

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

- NOTICE:** Food must be plated. Do not place food directly onto the heated shelf.
- NOTICE:** Do not place low-temperature rated materials on the shelf. The heat could damage these materials.
- NOTICE:** Do not slide plates, pans, cookware, etc. across the hardcoat finish. This could create damage to the finish that is not covered under warranty.

Tip: To extend the duration at which food is held at optimal holding temperatures, use a Vollrath heat strip in conjunction with the heated shelf.

1. Press the heat zone(s) power buttons to turn on the heated-shelf. The button(s) will illuminate. The heat zone setting(s) will default to the settings from the previous use.
2. Press the heat control button(s) to select a heat setting.
Note: The heat setting will apply to both zones.
3. The control panel will display the selected heat setting and the heating indicator light will illuminate



4. The light will cycle on and off as the shelf periodically heats to maintain the heat setting.



5. Plate pre-cooked food, heated to proper serving temperature. Place the plated food onto the pre-heated shelf.

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.

6. Monitor food and adjust the heat settings as needed.
7. When finished using the shelf, remove the food and turn off the shelf.

Note: Black Aluminum Hardcoat Finish Heated Shelves. Aluminum pots and pans may leave a discolored marks on the heated shelf. These marks can be easily removed. See the cleaning section in the manual.

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

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. Press the heat zone button(s) to turn off the equipment.
2. Unplug the equipment.
3. Use gloves, mitts or pot holders to protect hands when removing containers of hot food.
4. Allow the equipment to cool completely before cleaning.
5. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water to clean the equipment.
6. Use a damp cloth or sponge dipped in clean water to rinse the equipment.
7. Use a soft cloth to thoroughly dry the equipment.

Removing Discolored Marks from Black Hardcoat

Aluminum pots and pans may leave discolored marks on the black hardcoat heated shelf. These marks can be easily removed.

1. Make a paste using water and a stainless steel cookware cleaner, such as Bar Keepers Friend® or Cameo™.
2. Apply the paste to the stained/discolored area.
3. Use a non-abrasive scouring pad to lightly scrub the stained/discolored area. Scrub in the direction of the material grain. Repeat as needed.
4. Thoroughly rinse the area.

TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Shelf temperatures is too high, too low or is heating unevenly.	The spaces between the internal heating coil loops.	The heating element loops through the heated shelf. There will naturally be some variation between the loops. If there is a 60°F (15.6°C) difference in temperature over a 5" (12.7 cm) span, there may be a problem with an internal component. Contact Vollrath Technical Services.
	Problem with an internal component.	Contact Vollrath Technical Services.
	Problem with the heating element.	
	Problem with the thermistor.	
Shelf does not heat, but control panel is illuminated.	Electrical failure	Contact Vollrath Technical Services.
	Heating element failure	
Shelf suddenly turns off.	Problem with an internal component.	Contact Vollrath Technical Services.
	Power cord is disconnected	Plug in the power cord
	USB control cable is disconnected	Check the USB cable connections to the control panel and the power box mounted to the bottom of the shelf.
Control panel does not illuminate.	Control panel is not communicating with shelf because USB cable is disconnected or damaged	Check the USB cable connections to the control panel and the power box mounted to the bottom of the shelf.
	Issue with the electrical power to the drop-in	Verify the equipment is plugged into an electrical outlet with the correct voltage, and on its own separate circuit
	Problem with internal components	Contact Vollrath Technical Services.
	Damage to control panel	
Control panel is beeping.	A problem with a sensor or heating element.	Contact Vollrath Technical Services.

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.vollrathfoodservice.com.

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.



www.vollrathfoodservice.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

Étagère chauffante encastrable

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.

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 modifiez PAS le câble ou la fiche électrique du module encastrable. La modification d'un quelconque composant risque d'endommager le module 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 l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne nettoyez pas cet appareil à la laine d'acier.

FONCTION ET OBJET

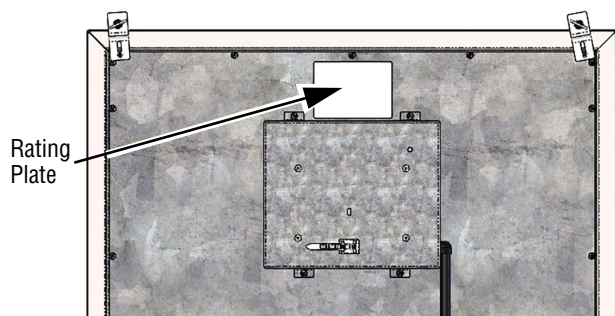
Cet appareil est destiné à conserver les aliments chauds, préculs ou mis en assiette pendant de courtes périodes. Il n'est pas destiné à chauffer les aliments, ni prévu pour un contact direct avec les aliments. Il n'est pas destiné à une utilisation domestique, industrielle ou en laboratoire.



Numéro d'article	Étagère material	Type de montage	Longueur po (cm)
FC-4HS-24120-SSR	Naturel Inox Fini	Encastré	24" (61)
FC-4HS-30120-SSR			30" (76,2)
FC-4HS-36120-SSR			36" (91,4)
FC-4HS-42120-SSR			42" (106,7)
FC-4HS-48120-SSR			48" (121,9)
FC-4HS-54120-SSR			54" (137,2)
FC-4HS-60120-SSR			60" (152,4)
FC-4HS-66120-SSR			66" (167,6)
FC-4HS-72120-SSR			72" (182,9)
FC-4HS-24120-SSF		Affleurant	24" (61)
FC-4HS-30120-SSF			30" (76,2)
FC-4HS-36120-SSF			36" (91,4)
FC-4HS-42120-SSF			42" (106,7)
FC-4HS-48120-SSF			48" (121,9)
FC-4HS-54120-SSF			54" (137,2)
FC-4HS-60120-SSF			60" (152,4)
FC-4HS-66120-SSF			66" (167,6)
FC-4HS-72120-SSF			72" (182,9)
FC-4HS-24120-BKR	Noir Revêtement dur en aluminium Fini	Encastré	24" (61)
FC-4HS-30120-BKR			30" (76,2)
FC-4HS-36120-BKR			36" (91,4)
FC-4HS-42120-BKR			42" (106,7)
FC-4HS-48120-BKR			48" (121,9)
FC-4HS-54120-BKR			54" (137,2)
FC-4HS-60120-BKR			60" (152,4)
FC-4HS-66120-BKR			66" (167,6)
FC-4HS-72120-BKR			72" (182,9)
FC-4HS-24120-BKF		Affleurant	24" (61)
FC-4HS-30120-BKF			30" (76,2)
FC-4HS-36120-BKF			36" (91,4)
FC-4HS-42120-BKF			42" (106,7)
FC-4HS-48120-BKF			48" (121,9)
FC-4HS-54120-BKF			54" (137,2)
FC-4HS-60120-BKF			60" (152,4)
FC-4HS-66120-BKF			66" (167,6)
FC-4HS-72120-BKF			72" (182,9)

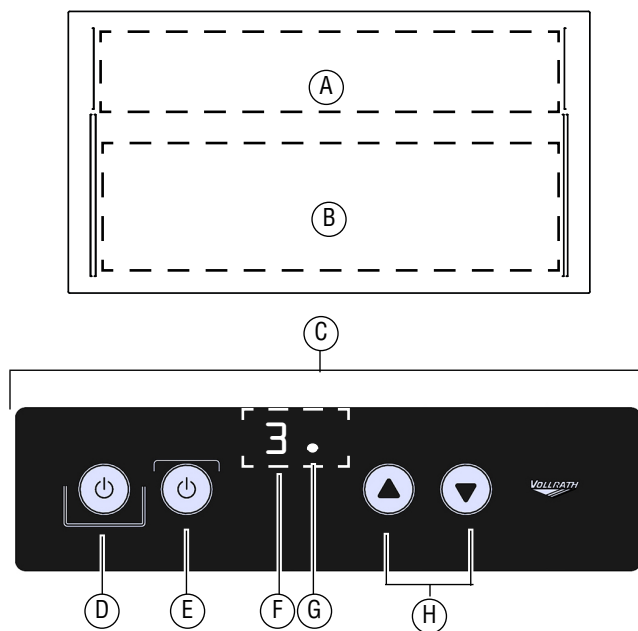
NOTEZ VOTRE NUMÉRO DE SÉRIE

Le numéro de série de votre étagère chauffante encastrable se trouve sur la plaque des valeurs nominales se trouvant sous l'étagère chauffante. Pour faciliter les communications futures sur votre produit, notez le numéro de série dans l'espace ci-dessous.



Numéro de série

FONCTIONS ET COMMANDES



- A Zone chauffée 2
- B Zone chauffée 1
- C Panneau de commande
- D Bouton d'alimentation de la zone chauffée 2
- E Bouton d'alimentation de la zone chauffée 1
- F Température de consigne actuelle
- G Voyant de chauffage. Ce n'est pas un voyant de marche/arrêt.
- H Boutons de réglage de la température. Réglages 1 à 9.
Bas : 1-3
Moyen : 4-6
Haut : 7-9

MODE D'EMPLOI



ATTENTION

Risque de brûlure

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

- AVIS :** Les aliments doivent être mis en assiette. Ne placez pas les aliments directement sur l'étagère chauffante.
- AVIS :** Ne posez pas de matériaux supportant seulement des basses températures sur l'étagère. La chaleur risque de les endommager.
- AVIS :** Ne glissez pas d'assiettes, bacs, batteries de cuisine, etc. à travers le revêtement dur sous peine d'abîmer le fini, qui n'est pas couvert par la garantie.

Conseil : Pour prolonger la durée de maintien des aliments à des températures optimales, utilisez une rampe chauffante Vollrath en conjonction avec l'étagère chauffante.

1. Appuyez sur les boutons d'alimentation des zones chauffées pour mettre l'étagère chauffante sous tension. Les boutons s'allument. Les zones chauffées utilisent par défaut les réglages issus de l'utilisation précédente.
2. Appuyez sur les boutons de réglage de la température pour sélectionner un réglage de température.
Remarque : Le réglage de température s'appliquera aux deux zones.
3. Le panneau de commande affichera le réglage de température sélectionné et le voyant de chauffage s'allumera.



4. Le voyant s'allume et s'éteint pendant que l'étagère chauffe périodiquement pour maintenir la température de consigne.



5. Mettez en assiette les aliments préculs et chauffés à la température de service adéquate. Placez les aliments mis en assiette sur l'étagère préchauffée.

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

6. Surveillez les aliments et ajustez les réglages de température au besoin.
7. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'étagère, enlevez les aliments et éteignez l'étagère.

Remarque : Étagères chauffantes à revêtement dur en aluminium noir Les casseroles et faitouts en aluminium peuvent laisser des marques de décoloration sur l'étagère chauffante. Ces marques s'enlèvent facilement. Voir la section « Nettoyage » de ce manuel.

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
 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.**

- Appuyez sur les boutons des zones chauffées pour éteindre l'appareil.
- Débranchez l'appareil.
- Pour retirer les contenants d'aliments chauds de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.

- Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'appareil.
- À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau propre, rincez l'appareil.
- Utilisez un chiffon doux pour bien essuyer l'appareil.

Retrait des marques de décoloration du revêtement dur noir

Les casseroles et faitouts en aluminium peuvent laisser des marques de décoloration sur l'étagère chauffante à revêtement dur noir. Ces marques s'enlèvent facilement.

- Formez une pâte avec de l'eau et un nettoyant pour batterie de cuisine inox, tel que Bar Keepers Friend® ou Cameo™.
- Appliquez la pâte à la zone tachée/décolorée.
- Utilisez un tampon récurant non abrasif pour frotter légèrement la zone tachée/décolorée. Frottez dans le sens du grain du métal. Répétez si nécessaire.
- Rincez bien la zone.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
La température des étagères est trop élevée, trop basse ou inégale.	Les espaces entre les bobines internes de l'élément chauffant.	Les bobines internes de l'élément chauffant à travers l'étagère chauffante. Il y aura naturellement des différences d'une bobine à l'autre. Une différence de température de 60 °F (15,6 °C) sur une distance de 5" (12,7 cm) peut indiquer un problème au niveau d'un composant interne. Contactez le support technique Vollrath.
	Problème au niveau d'un composant interne	Contactez le support technique Vollrath.
	Problème au niveau de l'élément chauffant.	
	Problème au niveau de la thermistance.	
L'étagère ne chauffe pas, mais le panneau de commande est allumé.	Panne électrique	Contactez le support technique Vollrath.
	Élément chauffant en panne	
L'étagère s'éteint subitement.	Problème au niveau d'un composant interne	Contactez le support technique Vollrath.
	Câble électrique débranché	Branchez le câble électrique.
	Câble USB débranché	Vérifiez les branchements de câble USB sur le panneau de commande et le boîtier d'alimentation monté sous l'étagère.
Le panneau de commande ne s'allume pas.	Le panneau de commande ne communique pas avec l'étagère car le câble USB est débranché ou endommagé.	Vérifiez les branchements de câble USB sur le panneau de commande et le boîtier d'alimentation monté sous l'étagère.
	Problème d'alimentation électrique du module encastrable	Vérifiez que l'appareil est branché sur une prise électrique de la tension correcte et qu'il est sur son propre circuit.
	Problème au niveau des composants internes	Contactez le support technique Vollrath.
	Panneau de commande endommagé	
Le panneau de commande bippe.	Problème au niveau d'un capteur ou d'un élément chauffant.	Contactez le support technique Vollrath.

GARANTIE DE LA VOLLRATH CO. L.L.C.

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

La 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.vollrathfoodservice.com.

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.



www.vollrathfoodservice.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

Empotrado con repisa calentada

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.

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:

- El equipo debe ser instalado por una persona calificada.
- Enchúfelo solo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.

AVISO: NO modifique el cable ni el enchufe del empotrado. Modificar cualquier componente puede dañar el empotrado o causar lesiones y anulará la garantía. En la hoja de especificaciones en Vollrath.com encontrará 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 solo 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 opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente.
- Desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- No limpie este equipo con lana de acero.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

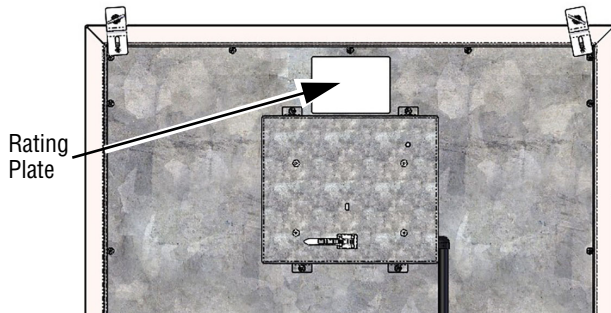
Este equipo está diseñado para mantener alimentos calientes, precocidos y en platos durante cortos períodos de tiempo. No está diseñado para calentar comida ni entrar en contacto directo con ella. No está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.



Número de artículo	Material de la repisa	Tipo de montaje	Longitud (cm)
FC-4HS-24120-SSR	Natural Acero inoxidable Acabado	Empotrado	24" (61)
FC-4HS-30120-SSR			30" (76,2)
FC-4HS-36120-SSR			36" (91,4)
FC-4HS-42120-SSR			42" (106,7)
FC-4HS-48120-SSR			48" (121,9)
FC-4HS-54120-SSR			54" (137,2)
FC-4HS-60120-SSR			60" (152,4)
FC-4HS-66120-SSR			66" (167,6)
FC-4HS-72120-SSR			72" (182,9)
FC-4HS-24120-SSF		Montaje a ras	24" (61)
FC-4HS-30120-SSF			30" (76,2)
FC-4HS-36120-SSF			36" (91,4)
FC-4HS-42120-SSF			42" (106,7)
FC-4HS-48120-SSF			48" (121,9)
FC-4HS-54120-SSF			54" (137,2)
FC-4HS-60120-SSF			60" (152,4)
FC-4HS-66120-SSF			66" (167,6)
FC-4HS-72120-SSF			72" (182,9)
FC-4HS-24120-BKR	Negro Revestiment o duro de aluminio Acabado	Empotrado	24" (61)
FC-4HS-30120-BKR			30" (76,2)
FC-4HS-36120-BKR			36" (91,4)
FC-4HS-42120-BKR			42" (106,7)
FC-4HS-48120-BKR			48" (121,9)
FC-4HS-54120-BKR			54" (137,2)
FC-4HS-60120-BKR			60" (152,4)
FC-4HS-66120-BKR			66" (167,6)
FC-4HS-72120-BKR			72" (182,9)
FC-4HS-24120-BKF		Montaje a ras	24" (61)
FC-4HS-30120-BKF			30" (76,2)
FC-4HS-36120-BKF			36" (91,4)
FC-4HS-42120-BKF			42" (106,7)
FC-4HS-48120-BKF			48" (121,9)
FC-4HS-54120-BKF			54" (137,2)
FC-4HS-60120-BKF			60" (152,4)
FC-4HS-66120-BKF			66" (167,6)
FC-4HS-72120-BKF			72" (182,9)

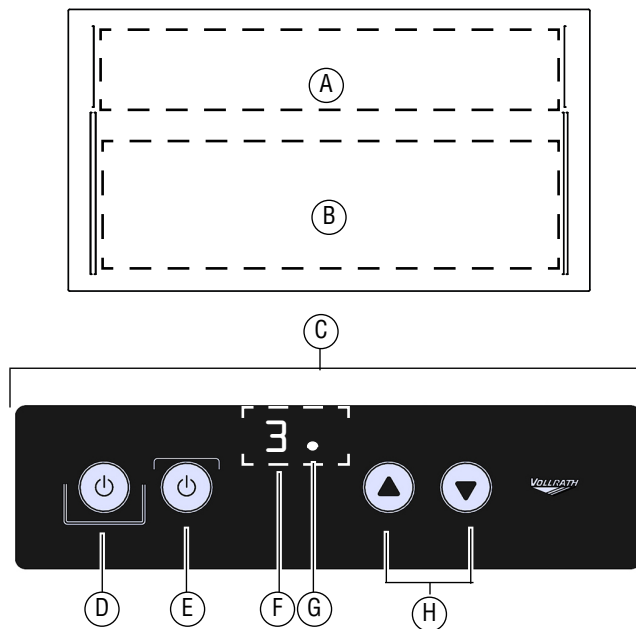
REGISTRE SU NÚMERO DE SERIE

El número de serie de su empotrado con repisa calentada se encuentra en la placa de características ubicada en la parte inferior de la repisa. Para ayudar en futuras comunicaciones sobre su producto, por favor registre el número de serie en el espacio a continuación.



Número de serie

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A Zona de calor 2
- B Zona de calor 1
- C Panel de control
- D Botón de encendido de la zona de calor 2
- E Botón de encendido de la zona de calor 1
- F Ajuste de calor actual
- G Luz indicadora de calor. Ésta no es una luz indicadora de suministro.
- H Botones controladores de calor. Ajustes del 1 al 9.
Bajo: 1-3
Medio: 4-6
Alto: 7-9

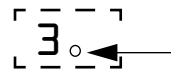
FUNCIONAMIENTO

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

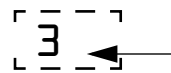
- AVISO:** La comida debe colocarse en platos: No la coloque directamente sobre la repisa calentada.
- AVISO:** No coloque materiales clasificados para baja temperatura sobre la repisa, ya que el calor podría dañarlos.
- AVISO:** No deslice platos, fuentes, utensilios de cocina, etc. sobre el acabado de revestimiento duro, ya que podría dañar el acabado que no está cubierto por la garantía.

Consejo: Para prolongar la duración en la que los alimentos se mantienen a temperaturas de conservación óptimas, use una tira calentadora Vollrath junto con la repisa calentada.

1. Pulse los botones de encendido de la o las zonas de calor para encender la repisa calentada. Se iluminará el o los botones. Las zonas de calor se ajustarán por defecto a la configuración del uso anterior.
2. Pulse el o los botones controladores de calor para seleccionar un ajuste de calor.
Nota: El ajuste de calor se aplicará a ambas zonas.
3. El panel de control mostrará el ajuste de calor seleccionado y se iluminará la luz indicadora de calor



4. La luz se encenderá y apagará a medida que la repisa se calienta periódicamente para mantener el ajuste de calor.



5. Plato de comida precocida, calentada a la temperatura de servicio adecuada. Coloque el plato de comida en la repisa precalentada.
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 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias.

6. Supervise la comida y fije los ajustes de calor según sea necesario.
7. Cuando termine de usar la repisa, retire la comida y apague la repisa.

Nota: Repisas calentadas con acabado de revestimiento duro de aluminio negro. Las ollas y fuentes de aluminio pueden dejar marcas descoloridas en la repisa calentada. Estas marcas pueden eliminarse fácilmente. Consulte la sección Limpieza en este manual.

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 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.

1. Pulse el o los botones de las zonas de calor para apagar el equipo.
2. Desenchufe el equipo.
3. Use guantes, mitones o tomaallas para protegerse las manos cuando retire los recipientes de comida caliente.

4. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
5. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar el equipo.
6. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua limpia para enjuagarlo.
7. Use un paño suave para secarlo totalmente.

Cómo eliminar las marcas descoloridas del revestimiento duro negro

Las ollas y fuentes de aluminio pueden dejar marcas descoloridas en la repisa calentada con revestimiento duro negro. Estas marcas pueden eliminarse fácilmente.

1. Haga una pasta con agua y limpiador para baterías de cocina de acero tales como Bar Keepers Friend® o Cameo™.
2. Aplique la pasta al área manchada/descolorida.
3. Use una esponja metálica no abrasiva para frotar levemente el área manchada/descolorida. Frote en la dirección de la veta del material. Repita según sea necesario.
4. Enjuague bien el área.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
La temperatura de la repisa es demasiado alta, demasiado baja o caliente de manera desigual.	Los espacios entre los bucles internos de la bobina calentadora.	El elemento calefactor recorre la repisa calentada. Naturalmente habrá alguna variación entre los bucles. Si hay una diferencia de 60 °F (15,6 °C) en la temperatura en un tramo de 5" (12,7 cm), puede haber un problema con un componente interno. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Problema con un componente interno.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Problema con el elemento calefactor.	
	Problema con el transmisor.	
La repisa no calienta, pero el panel de control está iluminado.	Falla eléctrica	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Falla en el elemento calefactor	
La repisa se apaga de repente.	Problema con un componente interno.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Cable eléctrico desconectado	Conéctelo.
	El cable del control USB está desconectado	Verifique las conexiones del cable USB al panel de control y la caja de suministro montada en la parte inferior de la repisa.
El panel de control no se ilumina.	El panel de control no se comunica con la repisa porque el cable USB está desconectado o dañado	Verifique las conexiones del cable USB al panel de control y la caja de suministro montada en la parte inferior de la repisa.
	Problema con el suministro eléctrico del empotrado.	Verifique que el equipo esté enchufado en un tomacorriente con el voltaje correcto, y que esté en su propio circuito aparte
	Problema con los componentes internos	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Daño en el panel de control	
El panel de control emite un tono.	Problema con un sensor o un elemento calefactor.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.

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.vollrathfoodservice.com.

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.



www.vollrathfoodservice.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