



Operator's Manual

Forced Air Cold Pan Drop-ins

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 matching the nameplate rated voltage.

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.
- The equipment should only be used in a flat, level position.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate the equipment if it is damaged or is malfunctioning.
- Do not operate unattended.



Item No.	Description
FC-4C-03120-FA	3 Pan
FC-4C-04120-FA	4 Pan
FC-4C-05120-FA	5 Pan

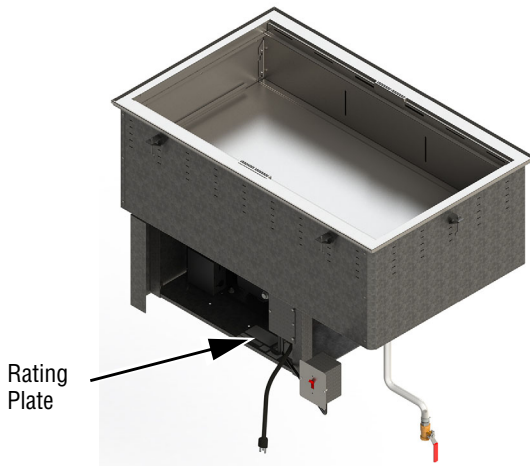
FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is intended to hold containers of pre-chilled cold food at the proper serving temperature. It is not intended to chill food. Food must be prepared and at proper serving temperature when placed into the equipment. For best performance, stainless steel containers are recommended. This equipment is not intended for household, industrial or laboratory use.

This equipment is intended for use in an ambient temperature below 86 °F (30 °C). Using the equipment in warmer temperatures will take the unit out of NSF compliance. Modifying refrigeration parameters may void the warranty.

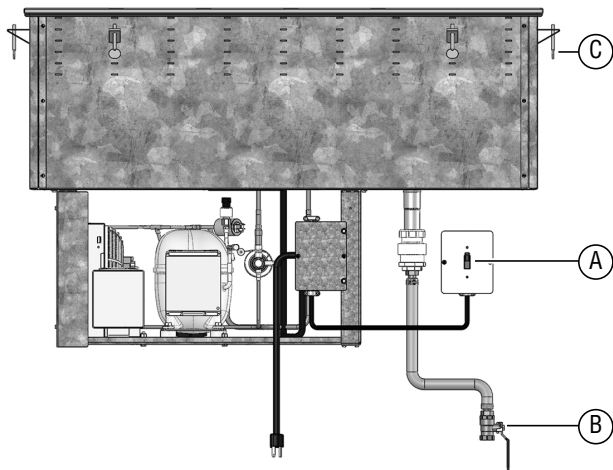
RECORD YOUR SERIAL NUMBER

The serial number for this equipment can be found on the rating plate located below the well, near the power cord. To aid in future communication about your product, please record the serial number in the space below.



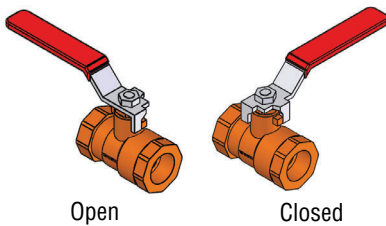
Serial Number

FEATURES AND CONTROLS



A ON/OFF Switch. Switches the equipment power ON or OFF.

B Drain Valve. Drains water from the well.



C Mounting Clip. Secures the unit to the mounting surface.

BEFORE FIRST USE

Before using this equipment it must be cleaned and dried thoroughly. See the Cleaning section in this manual.

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: The drop-in operates on the principle of positive fan pressure developed by the unit cooler fan located in the well. To ensure the cold air vents discharge the necessary flow of cold air over the food:

- Use all internal well components provided: drop sides, false bottom, false bottom support brackets and adapter bar support brackets.
- Adapter bars and/or templates must be used to eliminate air gaps between and around food pans.
- The drain valve must be kept closed.
- For best performance, prevent drafts and room air currents from disturbing the curtain of cold air immediately above the food pans.

Pre-Chill

1. Open the drain valve to allow any water in the well to drain.



2. Close the drain valve.



3. Plug the equipment into a properly grounded electrical outlet that matches the voltage on the rating plate.

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

4. Turn the power switch to the ON position.

Note: This equipment features a bump start, which starts the compressor in stages to protect the components. When the equipment is switched ON, the compressor will cycle on and off three times. After the third cycle the equipment should function as normal.

5. Allow the drop-in to run for approximately 30 minutes.

NOTICE: Do NOT use ice in the well.

OPERATION (CONTINUED)

Hold Chilled Food

1. Place containers of properly chilled food (38°F ((3° C)) or colder into the pre-chilled unit.



NOTICE: For proper distribution of cold air over the food, the tops of the food pans/containers must be at least 1" (2.5 cm) below the top surface of the unit.

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 °F (5 °C) to help prevent bacteria growth.

2. Stir food hourly for best food appearance and temperature maintenance.
3. When finished using the equipment, switch the power switch to the OFF position.
4. Remove the food containers.

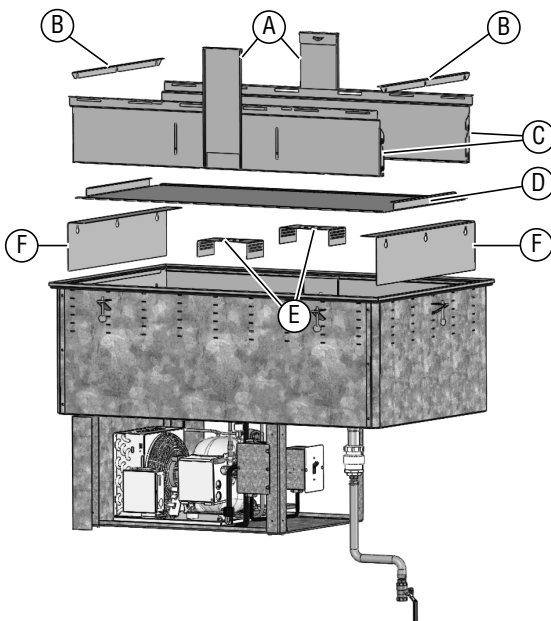
CLEANING

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

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

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

NOTICE: Vollrath recommends cleaning the unit after it has been turned off for several hours or overnight to allow time for any frozen condensation to melt.



- | | |
|---------------------------------------|--|
| A Air intake assemblies | D False bottom |
| B Adapter bar support brackets | E Air mixing boxes |
| C Drop sides | F False bottom support brackets |

1. Open the drain valve and drain the water. The valve is in the OPEN position when the handle of the valve is aligned with the body of the valve.



2. Remove the two air intake assemblies.
3. Use a flathead screwdriver to loosen the screws on the adapter bar support brackets. Remove the brackets.
4. Remove the false bottom.
5. Use a flathead screwdriver to loosen the screws securing the drop sides. Remove the drop sides.
6. Lift and remove the two air mixing boxes.
7. Use a flathead screwdriver to loosen the screws on each false bottom support bracket. Remove the brackets.
8. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water to clean the components and the inside of the well.
9. Thoroughly rinse the equipment with water after cleaning.
10. Reassemble the components. Adjust the false bottom support brackets to contact the bottoms of the drop sides at all 4 corners. Not doing so will allow cold air leaks which can freeze food to the pan and reduce cold discharge airflow over the food pans.
11. Close the drain valve. Rotate the valve to the CLOSED position, when the handle of the valve forms a "T" with the body of the valve.



TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Unit does not chill correctly.	Unit is not connected to an electrical outlet.	Plug cord into an electrical outlet.
	Internal well components not installed.	Use all internal well components provided: drop sides, false bottom, false bottom support brackets and adapter bar support brackets.
	Adapter bars and/or templates not in use.	Use adapter plates and/or templates.
	Drafts and room air currents disturbing the curtain of cold air immediately above the food pans.	Eliminate drafts and room air currents.
	Compressor is not functioning correctly.	Contact Vollrath Technical Services.
	Pans not being installed 1" below the top of the well/below the air vents.	Install pans 1" below the top of the well/below the air vents.
	High room relative humidity.	Room relative humidity should not exceed 60%, reduce humidity to the extent possible.

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.vollrathfoodservice.com.



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

Bacs encastrables pour aliments réfrigérés à air

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

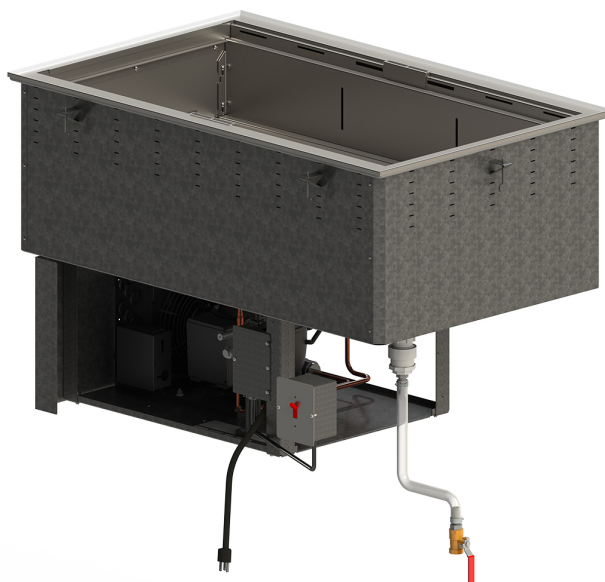
AVIS : Un avis met en évidence des informations qui sont importantes mais sans rapport avec un danger.

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

- Cet appareil doit être installé par un personnel qualifié.
- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de 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.
- L'appareil doit uniquement être utilisé en position horizontale sur une surface plane.
- 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.
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.



Num. d'article	Description
FC-4C-03120-FA	3 bacs
FC-4C-04120-FA	4 bacs
FC-4C-05120-FA	5 bacs

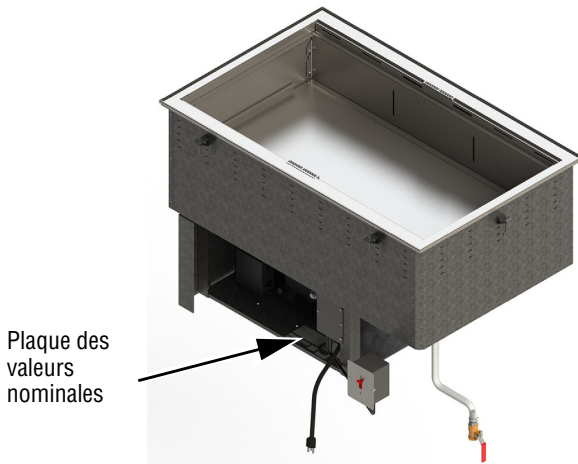
FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné au maintien des bacs à aliments froids prérefrigérés à des températures de service correctes. Il n'est pas destiné à la réfrigération des aliments. Les aliments doivent être préparés et à la température de service adéquate lorsqu'ils sont mis en place dans l'appareil. Pour une performance optimale, des bacs inox sont recommandés. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

Cet appareil est prévu pour une utilisation à température ambiante 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.

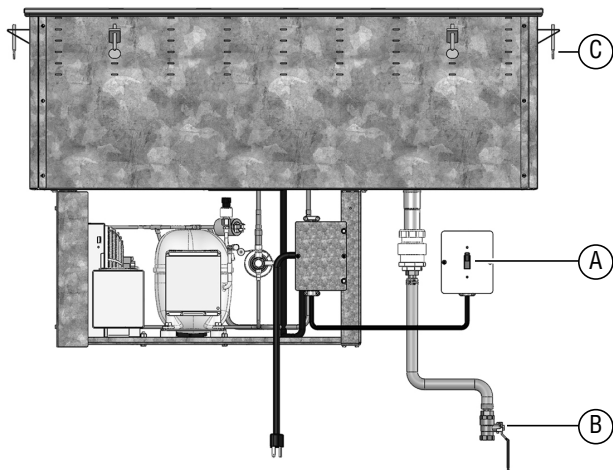
NOTEZ VOTRE NUMÉRO DE SÉRIE

Le numéro de série de cet appareil se trouve sur la plaque des valeurs nominales se trouvant le compartiment, près du câble électrique. Pour faciliter les communications futures sur votre produit, notez le numéro de série dans l'espace ci-dessous.



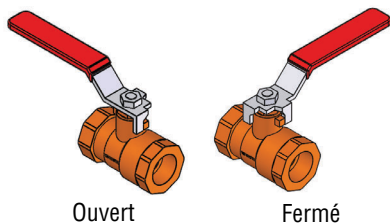
Numéro de série

FONCTIONS ET COMMANDES



A Interrupteur de marche/arrêt. Permet la mise en marche et l'arrêt de l'appareil.

B Robinet de vidange. Vide l'eau du compartiment.



C Clip de montage. Attachent l'appareil à la surface de fixation.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser cet appareil, il doit être minutieusement nettoyé et essuyé. Voir la section « Nettoyage » de ce manuel.

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 : Le bac encastrable fonctionne sur la base de la pression de ventilateur positive développée par le ventilateur du refroidisseur de l'appareil situé dans le compartiment. Pour être sûr que les bouches d'air froid refoulent le flux d'air froid nécessaire sur les aliments :

- Utilisez tous les composants de compartiment internes fournis : parois de descente, faux-fond, supports de faux-fond et supports de barre intermédiaire.
- Les barres intermédiaires et/ou les gabarits doivent être utilisés pour éliminer les poches d'air entre et autour des bacs Gastronorm.
- Le robinet de vidange doit rester fermé.
- Pour une performance optimale, évitez les courants d'air susceptibles de perturber le rideau d'air froid juste au-dessus des bacs Gastronorm.

Pré-réfrigération

1. Ouvrez le robinet de vidange pour évacuer toute l'eau du compartiment.



2. Fermez le robinet de vidange.



3. Branchez l'appareil sur une prise de terre qui correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

AVIS : L'utilisation d'une tension différente de la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique endommagera l'appareil. Une tension incorrecte ou la modification du câble ou des composants électriques risque d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.

4. Placez l'interrupteur d'alimentation en position Marche.

Remarque : Cet appareil démarre le compresseur par étapes pour protéger les composants. À la mise sous tension de l'appareil, le compresseur effectue trois cycles de mise sous/hors tension. Après le troisième cycle, l'appareil devrait fonctionner normalement.

5. Laissez fonctionner le bac encastrable pendant une trentaine de minutes.

AVIS : NE METTEZ PAS de glace dans le compartiment.

MODE D'EMPLOI (SUITE)

Maintien à température d'aliments réfrigérés

1. Placez les bacs contenant les aliments correctement réfrigérés (38 °F [3 °C] maximum) dans l'appareil prérefroidi.



AVIS : Pour une distribution correcte de l'air froid sur les aliments, le haut des bacs Gastronom doit se trouver à 1" (2.5 cm) minimum en dessous de la surface supérieure de l'appareil.

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 °F (5 °C) maximum pour éviter la prolifération des bactéries.

2. Mélangez les aliments toutes les heures pour préserver leur belle apparence et maintenir la température.
3. Une fois que vous aurez fini d'utiliser l'appareil, mettez l'interrupteur en position Arrêt.
4. Enlevez les bacs GN.

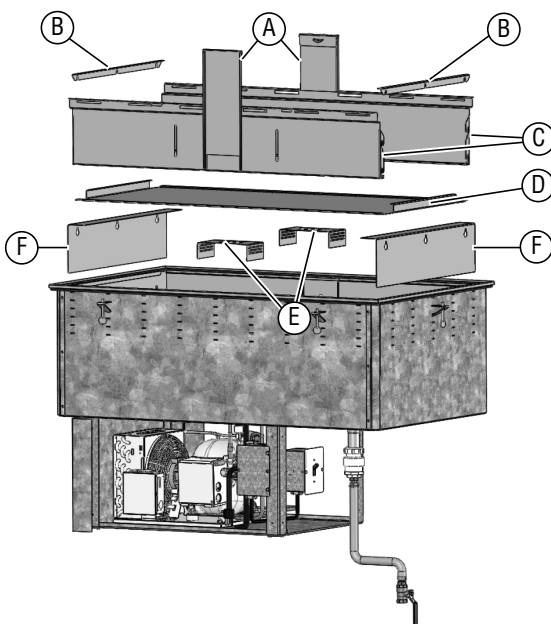
NETTOYAGE

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

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

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

AVIS : Vollrath recommande de nettoyer l'appareil en attendant quelques heures ou toute une nuit après sa mise hors tension pour lui laisser le temps de dégivrer.

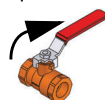


- | | |
|--|----------------------------------|
| A Ensembles d'admission d'air | D Faux-fond |
| B Supports de barre intermédiaire | E Boîtes de mélange d'air |
| C Parois de descente | F Supports de faux-fond |

1. Ouvrez le robinet de vidange et videz l'eau. Le robinet est en position OUVVERTE quand sa poignée est dans l'axe du corps du robinet.



2. Enlevez les deux ensembles d'admission d'air.
3. À l'aide d'un tournevis à lame plate, desserrez les vis sur les supports de barre intermédiaire. Enlevez les supports.
4. Enlevez le faux-fond.
5. À l'aide d'un tournevis à lame plate, desserrez les vis sur les parois de descente. Enlevez les parois de descente.
6. Soulevez et enlevez les deux boîtes de mélange d'air.
7. À l'aide d'un tournevis à lame plate, desserrez les vis sur chaque support de faux-fond. Enlevez les supports.
8. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez les composants et l'intérieur du compartiment.
9. Rincez minutieusement l'appareil à l'eau après nettoyage.
10. Remontez les composants. Ajustez les supports de faux-fond pour qu'ils touchent le bas des parois de descente aux 4 coins. Sinon, il y aura des fuites d'air froid susceptibles de congeler les aliments sur le bac et de réduire la circulation d'air froid refoulé au-dessus des bacs Gastronom.
11. Fermez le robinet de vidange. Le robinet est en position FERMÉE quand sa poignée forme un T avec le corps du robinet.



DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
L'appareil ne refroidit pas correctement.	L'appareil n'est pas branché sur une prise électrique.	Branchez le câble sur une prise électrique.
	Composants du compartiment interne pas installés.	Utilisez tous les composants de compartiment internes fournis : parois de descente, faux-fond, supports de faux-fond et supports de barre intermédiaire..
	Les barres intermédiaires et/ou gabarits ne sont pas utilisés.	Utilisez les barres intermédiaires et/ou gabarits.
	Des courants d'air perturbent le rideau d'air froid juste au-dessus des bacs Gastronorm.	Éliminez les courants d'air.
	Le compresseur fonctionne mal.	Contactez le support technique Vollrath.
	Bacs Gastronorm non installés à 1" en dessous du haut du compartiment/des bouches d'aération.	Installez les bacs Gastronorm à 1" en dessous du haut du compartiment/des bouches d'aération.
	Humidité ambiante relative élevée.	L'humidité ambiante relative ne doit pas dépasser 60 % ; réduisez-la au maximum.

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur Vollrath.com.

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

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

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

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

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

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



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

Empotrados fríos con aire forzado

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 leves o importantes si se ignora el aviso.

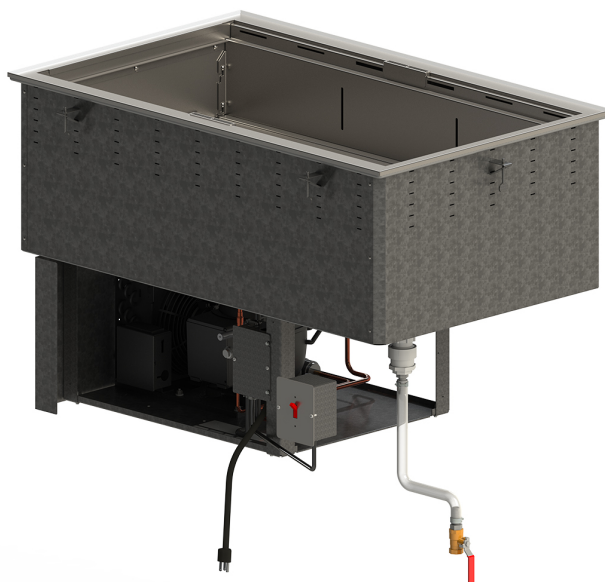
Aviso se usa para señalar información importante no relacionada con peligros.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo

- El equipo debe ser instalado por una persona calificada.
- Use solo 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.
- 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.
- No lo deje funcionando solo.



Número de artículo	Descripción
FC-4C-03120-FA	3 depósitos
FC-4C-04120-FA	4 depósitos
FC-4C-05120-FA	5 depósitos

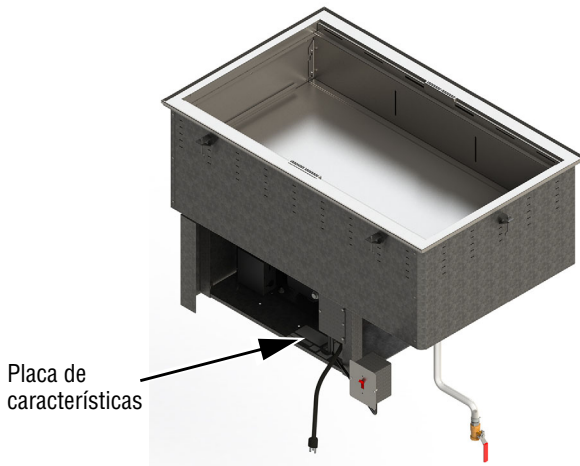
FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este equipo está diseñado para mantener recipientes de comida previamente enfriada a temperatura de servicio segura. No está diseñado para enfriar alimentos. Los alimentos deben estar preparados y a la temperatura de servicio adecuada al colocarlos en el equipo. Para obtener el mejor rendimiento, se recomiendan recipientes de acero inoxidable. Este equipo no está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

Está hecho para usarse en una temperatura ambiente inferior a 86 °F (30 °C). Si lo usa a temperaturas más cálidas no cumplirá la certificación NSF. El modificar los parámetros de refrigeración puede anular la garantía.

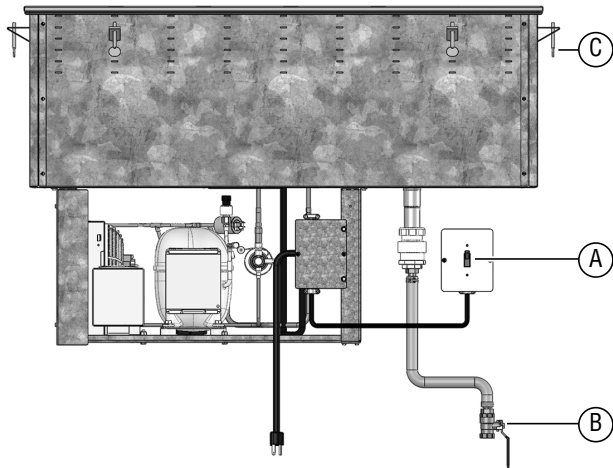
REGISTRE SU NÚMERO DE SERIE

En la placa de características debajo del receptáculo, cerca del cable eléctrico, encontrará el número de serie de este equipo. Para ayudar en futuras comunicaciones sobre su producto, por favor registre el número de serie en el espacio a continuación.

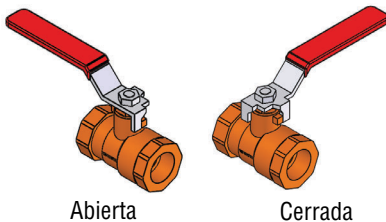


Número de serie

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A Interruptor de encendido/apagado.** Enciende y apaga el suministro del equipo.
- B Válvula de drenaje.** Drena el agua del receptáculo.



- C Presilla de montaje.** Afianza la unidad a la superficie de montaje.

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usarlo, el equipo debe limpiarse y secarse completamente. Consulte la sección Limpieza en este manual.

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: El empotrado funciona bajo el principio de presión positiva creada por el ventilador de la unidad ubicado en el receptáculo. Para garantizar que los orificios de ventilación de aire frío descarguen el flujo necesario de aire sobre la comida:

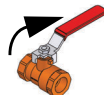
- Use todos los componentes internos del receptáculo que se proporcionan: lados descendentes, fondo falso, soportes del fondo falso y soportes de la barra adaptadora.
- Deben usarse barras adaptadoras y/o plantillas para eliminar los espacios de aire entre y alrededor de las fuentes.
- La válvula de drenaje debe mantenerse cerrada.
- Para obtener un mejor rendimiento, evite que los flujos y las corrientes de aire ambiente afecten la cortina de aire frío directamente encima de las fuentes de comida.

Enfriamiento previo

1. Abra la válvula de drenaje a fin de drenar toda el agua que haya en el desagüe.



2. Cierre la válvula de drenaje.



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

AVISO: Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto o modificar el cable o los componentes eléctricos puede dañar la unidad y anulará la garantía.

4. Coloque el interruptor de suministro en la posición de encendido.

Nota: Este equipo cuenta con un arranque asistido, que pone en marcha el compresor en etapas para proteger los componentes. Cuando el equipo se enciende, el compresor se enciende y se apaga tres veces. Después del tercer ciclo el equipo debe funcionar con normalidad.

5. Deje que el empotrado funcione durante aproximadamente 30 minutos.

AVISO: NO use hielo en el receptáculo.

FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

Conservar comida enfriada

1. Coloque los recipientes de comida correctamente refrigerada (38 °F [3 °C]) o más fría en la unidad previamente enfriada.



AVISO: Para distribuir correctamente el aire frío sobre la comida, la parte superior de las fuentes/recipientes de comida debe estar al menos a 1" (2,5 cm) por debajo de la superficie superior de la unidad.

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 °F (5 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias.

2. Revuelva la comida cada hora para lograr su mejor aspecto y mantener la temperatura.
3. Cuando termine de usar el equipo, gire el interruptor de suministro hasta la posición de apagado.
4. Retire los recipientes de comida.

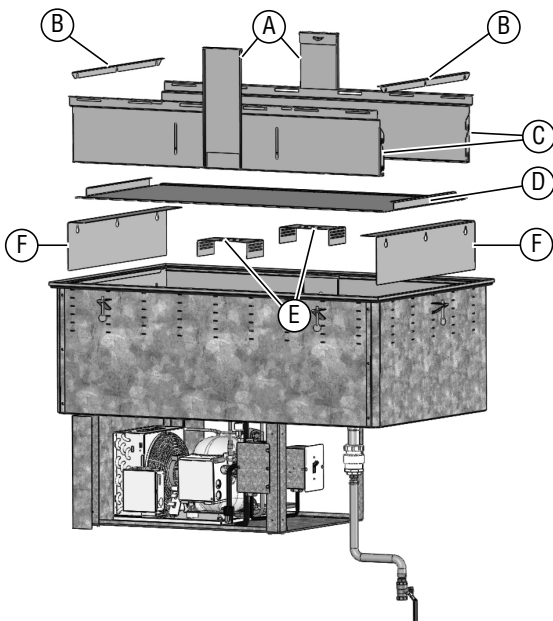
LIMPIEZA

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

	<h3>ADVERTENCIA</h3> <p>Peligro de descarga eléctrica</p> <p>No rocíe el equipo con agua ni productos de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.</p>
--	---

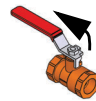
AVISO: No use productos de limpieza cáusticos, lana de acero ni productos de uso comercial para la eliminación de carbonatos a fin de limpiar el equipo.

AVISO: Vollrath recomienda limpiar la unidad después de que ha permanecido apagada durante varias horas o durante la noche para permitir que la condensación congelada se derrita.

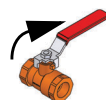


- | | |
|--|-----------------------------------|
| A Conjuntos de entrada de aire | D Fondo falso |
| B Soportes de la barra adaptadora | E Cajas de mezcla de aire |
| C Lados descendentes | F Soportes del fondo falso |

1. Abra la válvula de drenaje y drene el agua. La válvula está en la posición ABIERTA cuando su mango está alineado con el cuerpo de la misma.



2. Retire los dos conjuntos de entrada de aire.
3. Use un destornillador de cabeza plana para aflojar los tornillos en los soportes de la barra adaptadora. Retire los soportes.
4. Retire el fondo falso.
5. Use un destornillador de cabeza plana para aflojar los tornillos que fijan los lados descendentes. Retire los lados descendentes.
6. Levante y retire las dos cajas de mezcla de aire.
7. Use un destornillador de cabeza plana para aflojar los tornillos en cada soporte del fondo falso. Retire los soportes.
8. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar los componentes y el interior del receptáculo.
9. Enjuague completamente el equipo con agua tras limpiarlo.
10. Vuelva a montar los componentes. Ajuste los soportes del fondo falso para que hagan contacto con las partes inferiores de los lados descendentes en las 4 esquinas. No hacerlo producirá fugas de aire frío que pueden congelar la comida a la fuente y reducir el flujo de aire de descarga frío sobre las fuentes de comida.
11. Cierre la válvula de drenaje. Gire la válvula a la posición CERRADA cuando su mango forme una "T" con el cuerpo de la misma.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
La unidad no enfría correctamente.	La unidad no está conectada a un tomacorriente.	Enchufe el cable en un tomacorriente.
	No están instalados los componentes internos del receptáculo.	Use todos los componentes internos del receptáculo que se proporcionan: lados descendentes, fondo falso, soportes del fondo falso y soportes de la barra adaptadora.
	No se han usado barras adaptadoras y/o plantillas.	Use barras adaptadoras y/o plantillas.
	Los flujos y las corrientes de aire ambiente afectan la cortina de aire frío directamente encima de las fuentes de comida.	Elimine los flujos y las corrientes de aire ambiente.
	El compresor no funciona correctamente.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Las fuentes no se han instalado a 1" (2,5 cm) por debajo de la parte superior del receptáculo/debajo de los orificios de ventilación de aire.	Instálelas a 1" (2,5 cm) por debajo de la parte superior del receptáculo/debajo de los orificios de ventilación de aire.
	Alta humedad relativa ambiente.	La humedad relativa ambiente no debe exceder el 60%, reduzca la humedad en la medida de lo posible.

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.vollrathfoodservice.com.



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