



Outperform every day.™

# Operator's Manual

## Modular Induction Dry Well 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.** Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

### SAFETY PRECAUTIONS

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.

#### **WARNING**

Warning is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause severe personal injury or death.

#### **CAUTION**

Caution is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause minor or major personal injury if the caution is ignored.

**NOTICE:** Notice is used to note information that is important but not hazard-related.

#### To reduce risk of injury or damage to the equipment

- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- This equipment requires a dedicated circuit.
- Use this equipment in a flat, level position.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- As a precaution, persons using a pacemaker should stand back 12" (30 cm) from operating equipment. Studies have shown that the induction element will not disrupt a pacemaker.
- Keep all credit cards, driver licenses and other items with a magnetic strip away from operating equipment. The equipment's magnetic field will damage the information on these strips.
- Do not put water in the well. It is intended to run dry.
- Use only Vollrath induction-ready steam table pans with this equipment. Failure to use Vollrath induction-ready steam table pans may damage equipment and void the warranty.
- Do not spray the controls or outside of equipment with liquids or cleaning agents.
- Do not clean equipment with steel wool.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.



Item No.	Description
FC-6IH-01120	One Well, 120V
FC-6IH-01208	One Well, 208-240V
FC-6IH-02120	Two Well, 120V
FC-6IH-02208	Two Well, 208-240V
FC-6IH-03120	Three Well, 120V
FC-6IH-03208	Three Well, 208-240V
FC-6IH-04208	Four Well, 208-240V
FC-6IH-05208	Five Well, 208-240V
FC-6IH-06208	Six Well, 208-240V

### TABLE OF CONTENTS

Record Your Serial Number ..... page 2  
 Features and Controls ..... page 2  
 Operation ..... page 3  
 Cleaning ..... page 7  
 Troubleshooting ..... page 8

### FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is intended to hold prepared hot food at proper serving temperatures. It is designed to work with Vollrath induction-ready steam table pans.

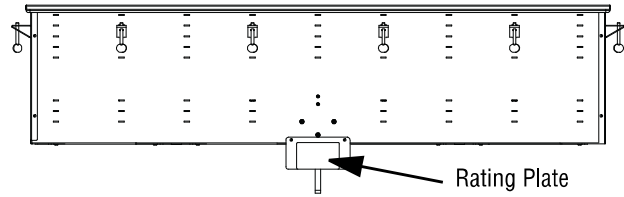
Hot food drop-ins are not intended to cook raw food or to reheat chilled food.

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

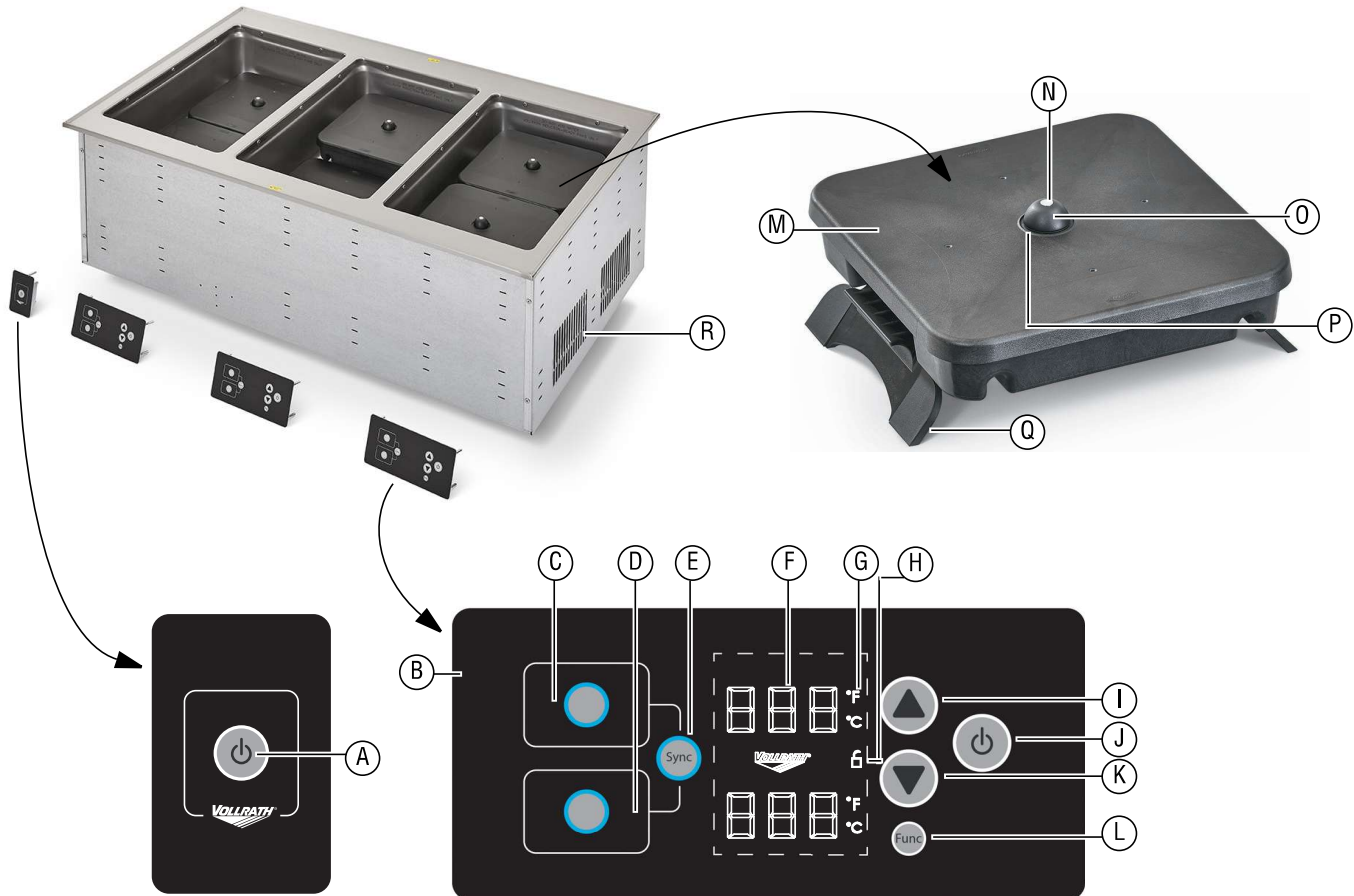
Register your product at [Vollrath.com/registration](http://Vollrath.com/registration) and become eligible to win a free 10" Vollrath Tribute® fry pan.

## RECORD YOUR SERIAL NUMBER

The serial number for your Modular Induction Dry Well Drop-in can be found on the rating plate. To aid in future communication about your product, please record the serial number in the space below.



## FEATURES AND CONTROLS



- A Main Power.** Included on only multi-well drop-ins. Turns on power to the drop-in.
- B Individual Well Control Panel.** Controls the induction capsules in each well.
- C Back Induction Capsule.** Selects the back induction capsule.
- D Front Induction Capsule.** Selects the front induction capsule.
- E Sync.** Sets the front and back induction capsules to the same temperature or power level.
- F Display.** Displays the settings.
- G Temperature LEDs.** °F or °C illuminate to indicate the temperature setting.
- H Lock Symbol.** Illuminates when the induction capsule settings are locked.
- I Up.** Increases the temperature or power level setting.
- J Induction Capsule On/Off Power.** Turn on/off power for each induction capsule or well.
- K Down.** Decreases the temperature or power level setting.
- L Function.** Switch between temperature and power level modes and between temperature display in °F and °C.
- M Induction Capsule.** Houses the induction heating element.
- N Sensor.** Detects the temperature of the Vollrath induction-ready pan.
- O Thermistor Assembly.** Houses the sensor.
- P Gasket.**
- Q Riser.** Adjusts to accommodate 2½" and 4" deep pans.
- R Air Intake.** DO NOT BLOCK. Required for proper ventilation of electrical components. May be located in multiple positions on the drop-in.

## OPERATION



### WARNING

#### Electrical Shock Hazard

Keep water and other liquids from entering the inside of the induction capsules. Liquid inside the induction capsules 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, pans or the equipment while the equipment is operating.

**NOTICE:** Do not put water in the well. It is intended to run dry. Water in the well will damage the equipment and void the warranty.

**NOTICE:** Do not operate if the well(s) are dirty. Verify the well(s) are clean and do not contain food debris. See the Cleaning section in this manual for instructions.

**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.

**NOTICE:** Do not add cold food to hot food.

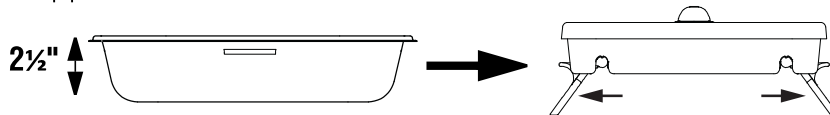
**NOTICE:** Do not hang the induction capsules over the edge of the countertop.



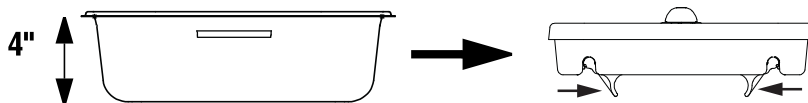
### Adjust the Induction Capsules to Accommodate the Pan(s)

The wells accept 2½" and 4" Vollrath induction-ready pan(s). Adjust the risers under the induction capsules:

2½" deep pan - unfold the risers

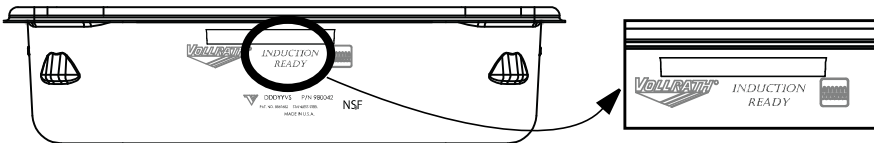


4" deep pan - fold the risers



### Insert Pans of Prepared Hot Food

1. Fill the Vollrath induction-ready pan with food pre-heated to above 155 °F (68 °C).

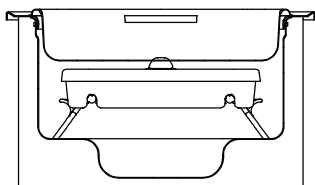


2. Verify the well(s) are dry and clean. Do not operate this equipment if there is liquid or food debris in the well(s).

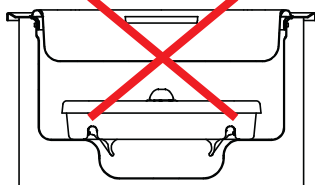
3. Place the Vollrath induction-ready pan(s) in the well(s). The bottom of the pan(s) must be in contact with the sensor(s) and the top of the pan(s) flush with the top of the drop-in.

2½ Inch Pan

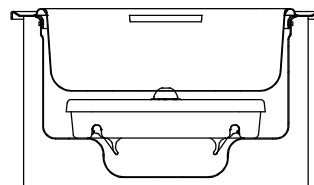
4 Inch Pan



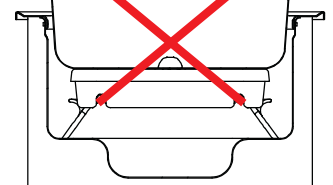
Correct



Incorrect



Correct



Incorrect

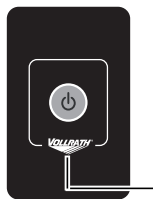
## OPERATION (CONTINUED)

### Plug in the Equipment

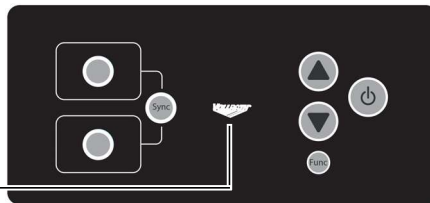
Plug the equipment into a grounded electrical outlet that matches the rating on the name plate.

**NOTICE:** Using a voltage other than the nameplate rated voltage, or modifying the power cord or electrical components, may damage equipment and will void the warranty.

**NOTICE:** This equipment requires a dedicated electrical circuit.




The Vollrath logo on the control panel(s) and main power switch (multi-well drop-ins only) will illuminate and remain lit while the drop-in is plugged in, even if the induction capsules are turned off.



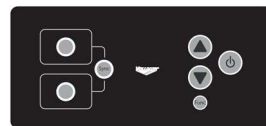
### Turn On Main Power


#### Multi-well drop-ins



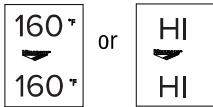

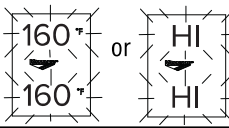

1. Press  to turn on power to the drop-in.
2. The induction capsules and wells will default to the settings from the previous use.

#### Single well drop-ins



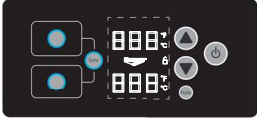
1. Press  to turn on well.
2. The induction capsules will default to the settings from the previous use.

### The Display Will Show

Display	Description	Status
	The display for one or both induction capsules shows a <b>STEADY</b> temperature or power level.	A Vollrath induction-ready pan is making contact with induction capsule and the capsule is warming the pan.
	The display for one or both induction capsules show <b>OFF</b> .	Power to the corresponding induction capsule is turned off.
	The display for one or both induction capsules is <b>FLASHING</b> a temperature or power level.	<p>There is not a pan in the well.</p> <p>There is a 2½" inch deep pan in the well but the induction capsule is set for a 4" deep pan, therefore the pan is not detected. See "Adjust the Induction Capsules to Accommodate the Pan(s)" on page 3.</p>
	The display for one or both induction capsules is <b>FLASHING BAD PAN</b> .	The pan in the well is not a Vollrath induction-ready pan. See "Insert Pans of Prepared Hot Food" on page 3.

## OPERATION (CONTINUED)


### Turn On/Off Power to an Induction Capsule(s)



#### Turn on/off a single induction capsule

1. Press  to select induction capsule.
2. Press .

#### Turn on/off both induction capsules at once

1. Press .
2. Press .

### Set the Temperature or Power Level

Use the control panel to select settings for each induction capsule.

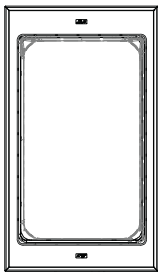
Press  to switch between temperature and power level modes or change the temperature control to °F or °C.




**Note:** This equipment monitors the temperature of the induction-ready pan and automatically adjusts the output to maintain the user controlled set point. Temperatures displayed may vary from actual food temperatures depending on the type of food and stirring frequency. For best results adjust the settings as needed to achieve the desired temperature of each menu item. Some foods may require a higher setting to hold at the desired temperature.

**Note:** The efficient induction technology of this drop-in heats the bottom of the pan. Heat will radiate up the pan to warm the sides, but they will not be as hot as the bottom. This is normal operation.

#### One pan / same temperature or power level for both induction capsules

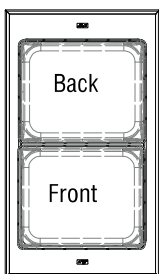
When using a single full-size pan, the sync function enables both induction capsules to operate as one.









1. Press  to sync the induction capsules. The border around the button will turn blue to indicate the induction capsules are in sync mode. In sync mode, settings apply to both induction capsules.
2. Press  or  to select a temperature or power level. The setting for both induction capsules will change.

#### Two pans / different temperature or power level for each induction capsule

Each induction capsule can be individually turned on and off, and have different heat settings. The heat mode, temperature or power will be the same for both induction capsules.



1. Press  to select a induction capsule. The border around the button will turn blue to indicate the induction capsule is selected.
2. Press  or  to set a temperature or power level.
3. Press the other  to select the other induction capsule. The border around the button will turn blue to indicate the induction capsule is selected.
4. Press  or  to set a temperature or power level.

---

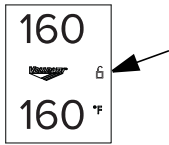
## OPERATION (CONTINUED)

---

### Lock and unlock a control panel (optional)

A control panel can be locked to prevent accidental changes.

1. To lock, simultaneously press and momentarily hold  and . The display will show the lock icon.






2. To unlock, repeat step 1. The lock icon will disappear from the display.

### Use the Master On/Off button to Set Defaults

Automatically set which wells and/or induction capsules turn on and the setting for each when the drop-in is turned on.


#### To set or reset the defaults:


1. Press to  turn on the drop-in.
2. Use the individual control panels to turn on or off each well and induction capsule, and set the power/temp level.
3. Press  to turn off the drop-in.
4. Press to  turn on the drop-in. The heating zones that were off in step 2 will remain off, and the heating zones in step 2 that were on will turn on. The temperature and power settings last used will be the new default settings.

Note: Control panels that are locked when the drop-in is turned off by pressing the master power button, will remain locked the next time the drop-in is turned on.

## CLEANING

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

	<b>WARNING</b> <b>Electrical Shock Hazard</b> Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock. Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.
---	--

	<b>CAUTION</b> <b>Burn Hazard</b> Hot surfaces and food can burn skin. Allow the hot surfaces to cool before handling.
---	--

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

**NOTICE:** Do not immerse the cord, plug or equipment in water or any other liquid.

1. Turn off power to the drop-in.

**Single-well drop-ins:**

a. Press  .

b. Press  .

**Multi-well drop-ins:** Press  the main power button.

2. Remove the food containers. Use gloves, mitts or pot holders to protect your hands.
3. Allow the drop-in to cool completely.
4. Lift the induction capsules and set them on the edge of the drop-in.



**NOTICE:** Do not hang the induction capsules over the edge of the countertop.

5. Inspect the top, bottom and side of each induction capsule for food debris. If needed, use a soft cloth to clean each induction capsule. A small soft-bristle brush may be used to remove any debris caught under the lip.
6. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water to clean the inside of the well and the top of the drop-in and the induction capsules.
7. Use a clean soft cloth moistened with clean warm water to wipe any detergent from the well and induction capsules.
8. Use a soft clean cloth to thoroughly dry the well and the induction capsules.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Vollrath logo on control panel does not illuminate when USB is plugged into control panel.	Display not communicating with drop-in because the USB cables are disconnected or damaged.	Check the USB cables on the back of the control box to make sure they are connected.
	An issue with the electric power to the drop-in.	Verify the equipment is plugged into an electrical outlet with the correct voltage, and that is on its own separate circuit.
	Damage to the control panel.	Contact an authorized service agent.
	A problem with internal components.	
Display for one or more warming zones on the control panel is not illuminated.	Warming zone(s) may have turned off after 10 minutes because there is not a pan(s) in the well(s).	See “Insert Pans of Prepared Hot Food” on page 3.
Pan is not heating.	The induction capsule(s) may not be properly adjusted to accommodate the depth of the pan.	Set the induction capsule risers to the correct position to match the pan(s). See “Adjust the Induction Capsules to Accommodate the Pan(s)” on page 3.
	Food pan may be too cold.	Do not place a cool pan into the well. Food must be preheat to NSF safe temperatures before placing the pan(s) into the well.
	One or both warming zones may not be turned on.	Check the control panel to make sure the zone(s) are turned on. See “Set the Temperature or Power Level” on page 5.
	The pan is not a Vollrath induction-ready pan.	Check the display. If it shows <b>Bad Pan</b> , replace with an Vollrath induction-ready pan. For information about Vollrath induction-ready pans see “Insert Pans of Prepared Hot Food” on page 3.
	Damage to one of the induction module risers.	Order a replacement riser kit. Contact Vollrath.com.
Food temperature is cooler than the setting on the control panel.	Control panel setting might need to be higher or the food may need to be stirred more often.	See “Set the Temperature or Power Level” on page 5.
	The thermistor assembly may be stuck or broken and is therefore not making proper contact with the bottom of the pan.	Remove the food pan(s). Inspect the thermistor assembly on the induction capsule. Press and release the thermistor assembly (See “Features and Controls” on page 2.) to verify it moves down and springs back into place. If it does not push down or spring back, inspect the gasket around the thermistor assembly to verify the gasket is in place and is free from food debris. Clean the area if food debris is preventing the thermistor from moving. If the gasket is damaged or missing, order a replacement part. See Vollrath.com.
		Inspect the thermistor assembly on the induction capsule. If it is loose or fall out of the induction capsule and cannot be snapped back into place, contact an Authorized Service Agent for repair.
Food temperature is hotter than the setting.	The thermistor assembly may be stuck or broken and is therefore not making proper contact with the bottom of the pan.	Refer to instructions above for checking the thermistor assembly.
Warming zone settings do not adjust together.	Sync button was not pressed.	See “Set the Temperature or Power Level” on page 5.
Warming zone settings do not adjust individually.	The Sync feature is in use.	
Settings do not return to previous selections when the drop-in is turned on.	Power to the drop-in may have been disrupted.	Settings will be saved when the user uses the control power button(s) to turn off zones or the entire drop-in. However, the settings may not save if the power is disrupted.
	Missing a step while setting the defaults.	See “Use the Master On/Off button to Set Defaults” on page 6.
Induction capsules are turned off, but the Vollrath logo on the control panel is still illuminated.	This is normal.	To turn off the illumination, unplug the drop-in from the electrical outlet.

## TROUBLESHOOTING (CONTINUED)

Display Message	Might be Caused By	Course of Action
Power level or temperature is flashing.	There is not a pan(s) over the induction capsule(s).	Place a Vollrath induction-ready steam table pan over the induction capsule(s).
	The induction capsule(s) may not be adjusted to fit the pan.	Set the induction capsule risers to the correct position to match the pan(s). See "Adjust the Induction Capsules to Accommodate the Pan(s)" on page 3.
	The pan is not a Vollrath induction-ready pan.	Replace the pan with an Vollrath induction-ready pan. For information about Vollrath induction-ready pans see "Insert Pans of Prepared Hot Food" on page 3.
	The induction capsule(s) may be tilted and therefore preventing adequate contact with the pan.	Inspect the induction capsule(s). Reposition if one or both are tilted in the well.
BAD PAN	The pan is not a Vollrath induction-ready pan.	Replace the pan with an Vollrath induction-ready pan. For information about Vollrath induction-ready pans see "Insert Pans of Prepared Hot Food" on page 3.
	The induction capsule(s) may be tilted and therefore preventing adequate contact with the pan.	Inspect the induction capsule(s). Reposition if one or both are tilted in the well.
	The induction capsule(s) may not be adjusted to fit the pan.	Adjust the capsule(s) to fit the pan. See "Adjust the Induction Capsules to Accommodate the Pan(s)" on page 3.
HOT	If the equipment is in use, the pan may be too hot.	Remove the pan. Allow the pan and equipment to cool before resuming use. Do not place excessively hot food into the pan. Do not place an excessively hot pan into the equipment. Contact Vollrath Technical Services if the problem persists.
F-2	The pan may be too hot.	
F-1	The equipment may have overheated.	Relocate the equipment away from external heat sources. Clear any obstructions to the air intake. Contact Vollrath Technical Services if the problem persists.
F-8	The equipment may have overheated.	Specified installation clearances could be violated, reinstall following specified clearances. Refer to the specification sheet on Vollrath.com.
F-14	Trouble with the electrical connection.	Make sure the plug is fully inserted into an electrical outlet that matches the rating on the equipment's nameplate.
		Make sure the electrical circuit is not overloaded.
—	The supply voltage is incorrect for the equipment.	Plug the equipment into an outlet with the correct voltage.
	A USB cable is disconnected or is not being recognized.	Check the connections on the back of the control to verify the USB cables are connected. If the problem continues, contact Vollrath Technical Services.
—	A problem with the control panel.	Contact Vollrath Technical Services.
	Other error codes	Internal error.
		Contact Vollrath Technical Services.

This page intentionally left blank.

This page intentionally left blank.

---

## FCC STATEMENT

---

This equipment has been tested and found to comply with Part 18 of FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna
- Increase the separation between the equipment and receiver
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help

To assure continued compliance, any changes or modifications not expressly approved by the party Responsible for compliance could void the user's authority to operate this equipment.

---

## SERVICE AND REPAIR

---

Serviceable parts are available on [Vollrath.com](http://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](http://www.vollrath.com).



Outperform every day.™

[www.vollrath.com](http://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](mailto: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

## Modules encastrables secs à induction

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:**

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- Cet appareil exige un circuit dédié.
- Utilisez cet appareil bien calé à l'horizontale.
- 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.
- Par mesure de précaution, les personnes ayant un stimulateur cardiaque devront se tenir à 12" (30 cm) minimum de l'appareil en marche. Des études ont montré que l'élément d'induction ne perturbera pas les stimulateurs cardiaques.
- Maintenez toutes les cartes de crédit, permis de conduire et autres articles à bande magnétique à l'écart de l'appareil en marche. Le champ magnétique de l'appareil endommagera les informations présentes sur ces bandes.
- Ne mettez pas d'eau dans le compartiment. Il est censé fonctionner à sec.
- Utilisez uniquement des bacs pour table à vapeur « spécial induction » Vollrath avec cet appareil sous peine d'abîmer l'appareil et d'annuler la garantie.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.
- Tenez l'appareil et 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.



Num. d'art.	Description
FC-6IH-01120	Un compartiment, 120 V
FC-6IH-01208	Un compartiment, 208-240 V
FC-6IH-02120	Deux compartiments, 120 V
FC-6IH-02208	Deux compartiments, 208-240 V
FC-6IH-03120	Trois compartiments, 120 V
FC-6IH-03208	Trois compartiments, 208-240 V
FC-6IH-04208	Quatre compartiments, 208-240 V
FC-6IH-05208	Cinq compartiments, 208-240 V
FC-6IH-06208	Six compartiments, 208-240 V

### TABLE DES MATIÈRES

Relevé du numéro de série .....	page 2
Fonctions et commandes .....	page 2
Mode d'emploi .....	page 3
Nettoyage .....	page 7
Dépannage .....	page 8

### FONCTION ET OBJET

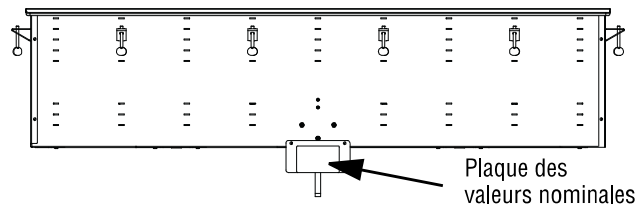
Cet appareil est destiné au maintien des plats préparés chauds à des températures de service sûres. Il est destiné à fonctionner avec les bacs pour table à vapeur « spécial induction » de Vollrath.

Les modules encastrables pour aliments chauds ne sont pas prévus pour la cuisson d'aliments crus ou la remise en température d'aliments réfrigérés.

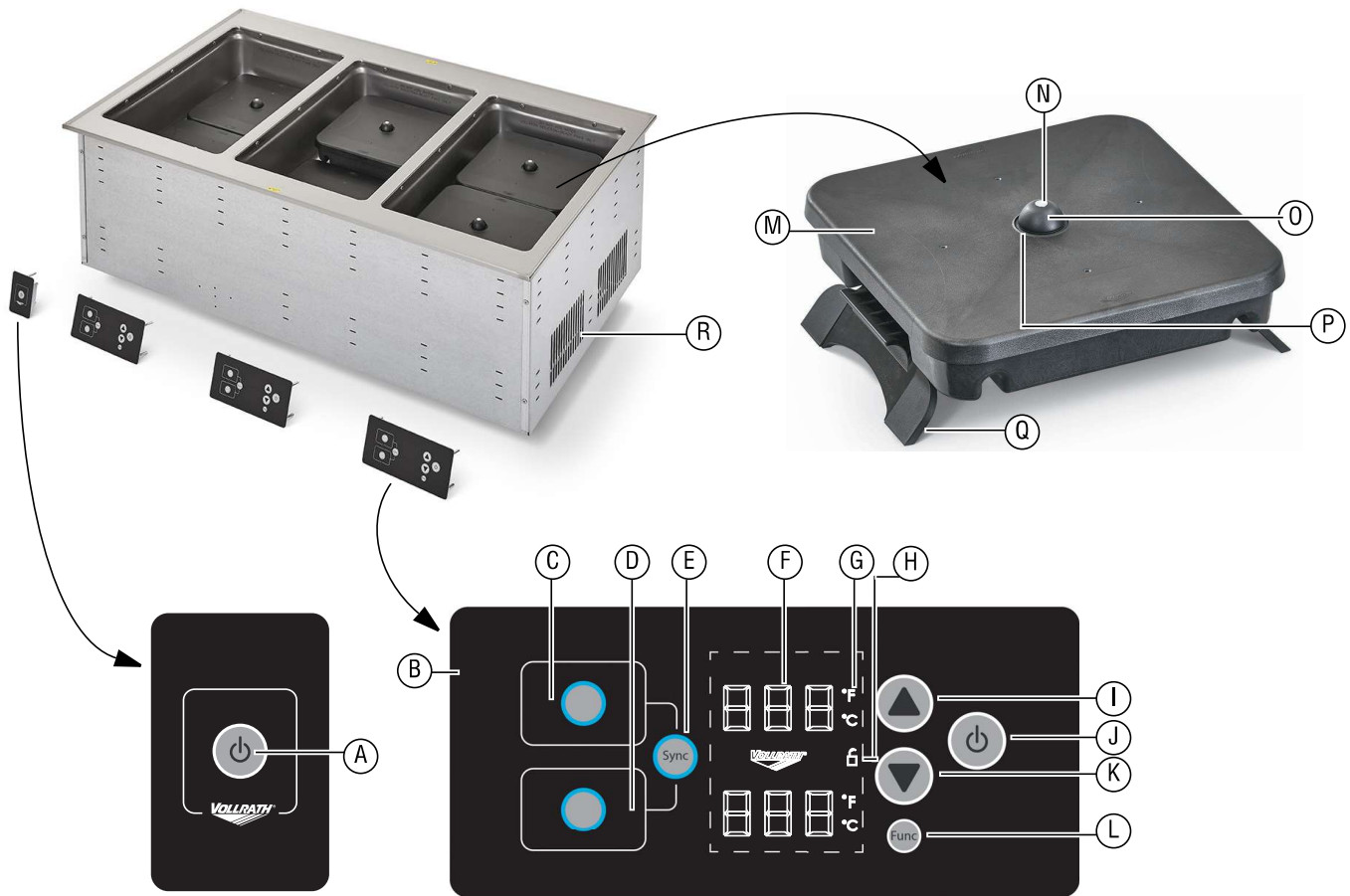
Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

## RELEVÉ DU NUMÉRO DE SÉRIE

Le numéro de série du module encastrable sec à induction se trouve sur la plaque signalétique. Pour faciliter les communications futures sur votre produit, notez le numéro de série dans l'espace ci-dessous.




## FONCTIONS ET COMMANDES



- A Marche.** Seulement sur les modules encastrables à bacs multiples. Permet la mise sous tension du module encastrable.
- B Panneau de commande de compartiment individuel.** Commande les capsules à induction dans chaque compartiment.
- C Capsule à induction arrière.** Permet la sélection de la capsule à induction arrière.
- D Capsule à induction avant.** Permet la sélection de la capsule à induction avant.
- E Synchronisation.** Permet de régler les capsules à induction avant et arrière à la même température ou niveau de puissance.
- F Affichage.** Affiche les réglages.
- G Voyants de température.** °F ou °C s'allume pour indiquer le réglage de température.
- H Symbole du cadenas.** S'allume lorsque les réglages des capsules à induction sont verrouillés.
- I Flèche vers le haut.** Permet d'augmenter le réglage de température ou de puissance.
- J Marche/arrêt de la capsule à induction.** Mise sous/hors tension de chaque capsule à induction ou compartiment.
- K Flèche vers le bas.** Permet de diminuer le réglage de température ou de puissance.
- L Fonction.** Permutez entre les modes température et niveau de puissance et entre l'affichage des températures en °F et °C.
- M Capsule à induction.** Renferme l'élément chauffant à induction.
- N Capteur.** Détecte la température du bac Vollrath « spécial induction ».
- O Thermistance.** Renferme le capteur.
- P Joint.**
- Q Socle.** Permet l'ajustement nécessaire pour accommoder des bacs GN de 2.5" et 4" (6,3 et 10,1 cm) de profondeur.
- R Admission d'air.** NE PAS BOUCHER. Requisite pour la ventilation adéquate des composants électriques. Peut être placée en plusieurs endroits du module encastrable.

## MODE D'EMPLOI

	<b>AVERTISSEMENT</b> <b>Risque d'électrocution</b> Empêchez toute infiltration d'eau et d'autres liquides dans les capsules à induction. L'infiltration de liquide dans les capsules à induction risque de causer un choc électrique. 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.
---	--

	<b>ATTENTION</b> <b>Risque de brûlure</b> Ne touchez pas des aliments, liquides, bacs ou équipements chauds en cours de fonctionnement.
---	---

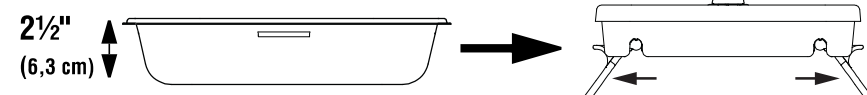
- AVIS :** Ne mettez pas d'eau dans le compartiment. Il est censé fonctionner à sec. L'eau dans le compartiment abîmera l'appareil et annulera la garantie.
- AVIS :** N'utilisez pas si le ou les compartiments sont sales. Vérifiez si le ou les compartiments sont propres et ne contiennent pas de particules alimentaires. Reportez-vous aux instructions dans la section « Nettoyage » de ce manuel.
- 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.
- AVIS :** N'ajoutez pas d'aliments froids à des aliments chauds.
- AVIS :** Ne suspendez pas les capsules à induction sur le bord du comptoir.



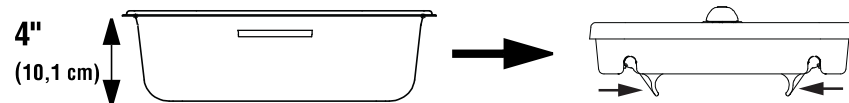
### Réglage des capsules à induction en fonction du bac GN

Les compartiments acceptent des bacs GN 2½" et 4" (6,3 et 10,1 cm) « spécial induction » de Vollrath. Ajustez les socles sous les capsules à induction :

Bac de 2½" (6,3 cm) de profondeur - déployez le socle

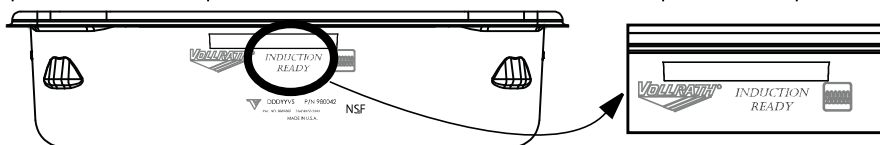


4" (10,1 cm) de profondeur - repliez le socle



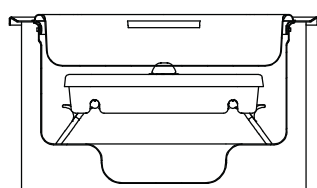
### Insertion des bacs de plats préparés chauds

1. Remplissez le bac GN « spécial induction » de Vollrath avec des aliments préchauffés à plus de 155 °F (68 °C).

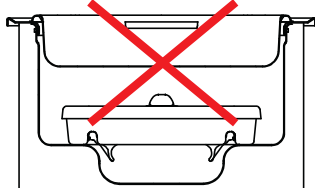


2. Vérifiez si le ou les compartiments sont secs et propres. N'utilisez pas cet appareil si un liquide ou des particules alimentaires se trouvent dans le(s) compartiments.
3. Placez le(s) bac(s) GN « spécial induction » de Vollrath dans le(s) compartiments. Le fond du bac doit être en contact avec le capteur et le haut du bac doit affleurer avec le haut du module encastrable.

Bac GN 2½" (6,3 cm)

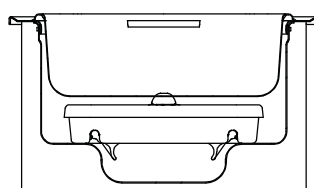


Correct

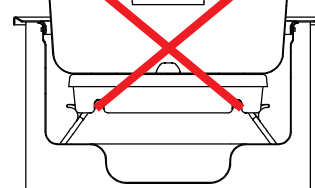


Incorrect

Bac GN 4" (10,1 cm)



Correct



Incorrect

## MODE D'EMPLOI (SUITE)

### Branchement de l'appareil

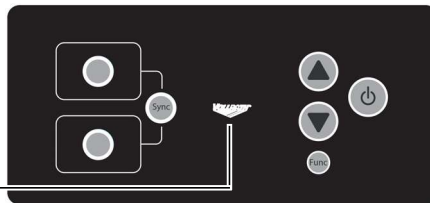
Branchez l'appareil sur une prise de terre qui correspond aux valeurs nominales indiquées sur la plaque signalétique.

**AVIS :** L'utilisation d'une tension autre que celle indiquée sur la plaque signalétique ou la modification du câble ou des composants électriques risque d'endommager l'équipement et annulera la garantie.

**AVIS :** Cet appareil exige un circuit électrique dédié.




Le logo de Vollrath sur le panneau de commande et l'interrupteur général (modules encastrables à compartiments multiples seulement) s'allument et restent allumés lorsque le module encastrable est branché, même si les capsules à induction sont hors tension.



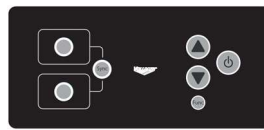
### Mise sous tension


#### Modules encastrables à compartiments multiples



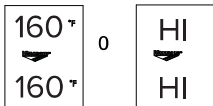

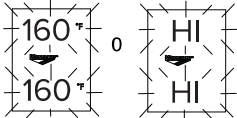
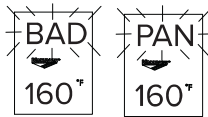
1. Appuyez sur  pour mettre sous tension le module encastrable.
2. Les capsules à induction et les compartiments utilisent par défaut les réglages issus de l'utilisation précédente.

#### Modules encastrables à compartiment simple

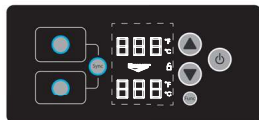


1. Appuyez sur  pour mettre le compartiment sous tension.
2. Les capsules à induction utilisent par défaut les réglages issus de l'utilisation précédente.



### Contenu de l'affichage

Affichage	Description	Statut
	L'affichage pour une capsule à induction minimum indique une température ou un niveau de puissance <b>STABLE</b> .	Un bac GN « spécial induction » Vollrath est en contact avec la capsule à induction et la capsule chauffe le bac.
	L'affichage pour une capsule à induction minimum indique <b>OFF</b> .	L'alimentation de la capsule à induction correspondante est coupée.
	L'affichage pour une capsule à induction minimum fait <b>CLIGNOTER</b> une température ou un niveau de puissance.	Il n'y a pas de bac GN dans le compartiment. Il y a un bac GN de 2½" (6,3) de profondeur dans le compartiment, mais comme la capsule à induction est réglée pour un bac GN de 4" (10,1 cm) de profondeur, le bac n'est pas détecté. Voir « Réglage des capsules à induction en fonction du bac GN », à la page 3.
	L'affichage pour une capsule à induction minimum indique <b>BAD PAN</b> et <b>CLIGNOTE</b> .	Le bac GN dans le compartiment n'est pas un bac « spécial induction » Vollrath. Voir « Insertion des bacs de plats préparés chauds », à la page 3.



### Mise sous/hors tension d'une capsule à induction



#### Mise sous/hors tension d'une seule capsule à induction

1. Appuyez sur  pour sélectionner la capsule à induction.
2. Appuyez sur .

#### Mise sous/hors tension des deux capsules à induction à la fois

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur .

### Réglage de la température ou du niveau de puissance

Utilisez le panneau de commande pour sélectionner les réglages pour chaque capsule à induction.

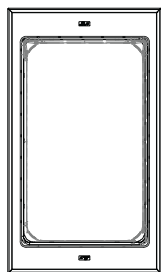
Appuyez sur  pour basculer entre les modes température et niveau de puissance ou changer d'unité de température (°F ou °C).




**Remarque :** Cet appareil surveille la température du bac GN « spécial induction » et ajuste automatiquement sa puissance pour maintenir la température de consigne définie par l'utilisateur. Les températures affichées peuvent varier des températures réelles des aliments, selon le type d'aliment et la fréquence à laquelle il est mélangé. Pour les meilleurs résultats, ajustez les réglages si nécessaire pour atteindre la température souhaitée pour chaque plat. Certains aliments pourront exiger un réglage supérieur pour être maintenus à la température de consigne.

**Remarque :** La technologie efficace de l'induction utilisée par ce module encastrable chauffe le fond du bac GN. La chaleur rayonne en remontant les parois du bac GN, mais ces parois ne seront pas aussi chaudes que le fond. C'est normal.

#### Un bac GN / même température ou niveau de puissance pour les deux capsules à induction

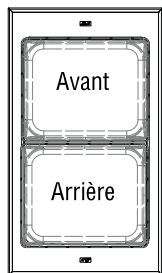
Lorsque vous utilisez un bac GN 1/1, la fonction SYNC permet le fonctionnement des deux capsules à induction comme une.









1. Appuyez sur  pour synchroniser les capsules à induction. La bordure du bouton devient bleue pour indiquer que les capsules à induction sont synchronisées. En mode SYNC, les réglages s'appliquent aux deux capsules à induction.
2. Appuyez sur  ou sur  pour sélectionner une température ou un niveau de puissance. Le réglage des deux capsules à induction change.

#### Deux bacs GN / température ou niveau de puissance différent(e) pour chaque capsule à induction

Chaque capsule à induction peut être individuellement mise sous ou hors tension, et avoir des réglages de température différents. Le mode de chauffage, la température ou la puissance seront les mêmes pour les deux capsules à induction.



1. Appuyez sur  pour sélectionner une capsule à induction. La bordure du bouton devient bleue pour indiquer que la capsule à induction est sélectionnée.
2. Appuyez sur  ou sur  pour régler une température ou un niveau de puissance.
3. Appuyez sur l'autre bouton  pour sélectionner l'autre capsule à induction. La bordure du bouton devient bleue pour indiquer que la capsule à induction est sélectionnée.
4. Appuyez sur  ou sur  pour définir une température ou un niveau de puissance.



---

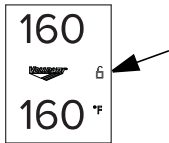
## MODE D'EMPLOI (SUITE)

---

### Verrouillage et déverrouillage d'un panneau de commande (facultatif)

Un panneau de commande peut être verrouillé pour empêcher les modifications accidentelles.

1. Pour verrouiller, appuyez simultanément et momentanément sur  et . L'affichage fait apparaître l'icône du cadenas.






2. Pour déverrouiller, répétez l'étape 1. L'icône du cadenas disparaît de l'affichage.

### Utilisation de l'interrupteur général pour définir les réglages par défaut

Permet de définir automatiquement quels compartiments et/ou capsules à induction se mettent sous tension et le réglage pour chacun à la mise sous tension du module encastrable.

#### Pour définir ou redéfinir les réglages par défaut :

1. Appuyez sur  pour mettre le module encastrable sous tension.
2. Utilisez les panneaux de commande individuels pour mettre sous ou hors tension chaque compartiment et capsule à induction, et définir le niveau de puissance.
3. Appuyez sur  pour mettre le module encastrable hors tension.
4. Appuyez sur  pour mettre le module encastrable sous tension. Les zones chauffantes qui étaient hors tension à l'étape 2 restent hors tension, et celles de l'étape 2 qui étaient sous tension le restent. Les derniers réglages de température et de puissance utilisés seront les nouveaux réglages par défaut.

Remarque : Les panneaux de commande qui sont verrouillés à la mise sous tension du module encastrable en appuyant sur l'interrupteur général resteront verrouillés à la prochaine mise sous tension du module encastrable.

## NETTOYAGE

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


	<b>AVERTISSEMENT</b> <b>Risque d'électrocution</b> Empêchez toute infiltration d'eau et d'autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. Ne vaporisez pas 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.
	<b>ATTENTION</b> <b>Risque de brûlure</b> Les surfaces et aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation.


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

**AVIS :** Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.

1. Permet la mise hors tension du module encastrable.

**Modules encastrables à compartiment simple :**

a. Appuyez sur .

b. Appuyez sur .

**Modules encastrables à compartiments multiples :** Appuyez sur le bouton Marche .

2. Enlevez les bacs GN. Utilisez des gants ou des maniques pour vous protéger les mains.

3. Laissez complètement refroidir le bac encastrable.

4. Soulevez les capsules à induction et posez-les sur le bord du module encastrable.



**AVIS :** Ne suspendez pas les capsules à induction sur le bord du comptoir.

- Inspectez le dessus, le fond et la paroi de chaque capsule à induction pour vous assurer qu'il n'y a pas de débris alimentaires. Si nécessaire, utilisez un chiffon doux pour nettoyer chaque capsule à induction. Utilisez éventuellement une petite brosse à soies souples pour enlever toutes les particules piégées sous le rebord.
- À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'intérieur du compartiment et le dessus du module encastrable et des capsules à induction.
- Utilisez un chiffon doux propre humecté d'eau chaude propre pour enlever tout le détergent du compartiment et des capsules à induction.
- Utilisez un chiffon doux propre pour essuyer complètement le compartiment et les capsules à induction.

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Le logo Vollrath sur le panneau de commande ne s'allume pas lorsque la fiche USB est branchée sur le panneau de commande.	L'affichage ne communique pas avec le module encastrable car les câbles USB sont débranchés ou abîmés.	Vérifiez les câbles USB à l'arrière du boîtier de commande pour vous assurer qu'ils sont branchés.
	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.
	Panneau de commande endommagé.	Contactez un agent de maintenance agréé.
	Problème au niveau des composants internes.	
L'affichage d'au moins une zone chauffante sur le panneau de commande n'est pas allumé.	La ou les zones chauffantes ont peut-être été désactivées au bout de 10 minutes en l'absence d'un bac GN dans le ou les compartiments.	Voir « Insertion des bacs de plats préparés chauds », à la page 3.
Le bac GN ne chauffe pas.	Il est possible que la ou les capsules à induction ne soient pas correctement réglées pour accommoder la profondeur du bac GN.	Réglez le socle de la capsule à induction pour adapter la position au bac GN. Voir « Réglage des capsules à induction en fonction du bac GN », à la page 3.
	Le bac GN est peut-être trop froid.	Ne placez pas de bac GN réfrigéré dans le compartiment. Les aliments doivent être préchauffés à des températures sûres selon NSF avant l'installation du bac GN dans le compartiment.
	Une zone de chauffage minimum n'est pas sous tension.	Vérifiez le panneau de commande pour vous assurer que les zones sont sous tension. Voir « Réglage de la température ou du niveau de puissance », à la page 5.
	Le bac GN n'est pas un bac spécial induction Vollrath.	Vérifiez l'affichage. Si le message <b>Bad Pan</b> s'affiche, remplacez par un bac GN « spécial induction » Vollrath. Pour en savoir plus sur les bacs GN « spécial induction » Vollrath, voir « Insertion des bacs de plats préparés chauds », page 3.
	Un des socles du module à induction a été endommagé.	Commandez un kit de socle de rechange. Contactez Vollrath.com.
La température des aliments est inférieure au réglage sur le panneau de commande.	Il est possible que vous deviez monter le réglage sur le panneau de commande ou mélanger les aliments plus souvent.	Voir « Réglage de la température ou du niveau de puissance », à la page 5.
	La thermistance est peut-être coincée ou cassée et, par conséquent, elle n'entre pas correctement en contact avec le fond du bac GN.	Enlevez le(s) bac(s) GN. Inspectez la thermistance sur la capsule à induction. Appuyez sur la thermistance et relâchez la pression (Voir « Fonctions et commandes », à la page 2.) pour vous assurer qu'elle bouge vers le bas et remonte en place. Si vous n'arrivez pas à l'abaisser ou qu'elle ne remonte pas, inspectez le joint autour de la thermistance pour vérifier que le joint est en place et dépourvu de particules alimentaires. Nettoyez la zone si des débris alimentaires empêchent la thermistance de bouger. Si le joint est abîmé ou manquant, commandez une pièce de rechange. Voir Vollrath.com.
		Inspectez la thermistance sur la capsule à induction. Si elle est desserrée ou tombe de la capsule à induction et qu'elle ne peut pas être remise en place, contactez un agent de maintenance agréé pour réparation.
La température des aliments est supérieure au réglage.	La thermistance est peut-être coincée ou cassée et, par conséquent, elle n'entre pas correctement en contact avec le fond du bac GN.	Pour vérifier la thermistance, reportez-vous aux instructions ci-dessus.
Les réglages des zones de chauffage ne s'ajustent pas ensemble.	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton SYNC.	Voir « Réglage de la température ou du niveau de puissance », à la page 5.
Les réglages des zones de chauffage ne s'ajustent pas individuellement.	La fonction SYNC est utilisée.	
Les réglages ne retournent pas aux sélections précédentes à la mise sous tension du module encastrable.	Il est possible que l'alimentation du module encastrable ait subi des coupures.	Les réglages sont enregistrés lorsque l'utilisateur utilise les boutons de marche/arrêt de la commande pour mettre les zones hors tension ou l'ensemble du module encastrable. Toutefois, il est possible que les réglages ne soient pas enregistrés en cas de coupure de courant.
	Omission d'une étape lors de la définition des réglages par défaut.	Voir « Utilisation de l'interrupteur général pour définir les réglages par défaut », à la page 6.
Les capsules à induction sont hors tension, mais le logo Vollrath sur le panneau de commande est toujours allumé.	Ceci est normal.	Pour éteindre l'éclairage, débranchez le module encastrable de la prise électrique.

## DÉPANNAGE (SUITE)

Message affiché	Cause possible	Mesure corrective
Le niveau de puissance ou la température clignote.	Il n'y a pas de bac GN sur la capsule à induction.	Placez un bac pour table à vapeur « spécial induction » Vollrath sur la capsule à induction.
	Il est possible que la ou les capsules à induction ne soient pas correctement réglées pour le bac GN.	Réglez le socle de la capsule à induction pour adapter la position au bac GN. Voir « Réglage des capsules à induction en fonction du bac GN », à la page 3.
	Le bac GN n'est pas un bac spécial induction Vollrath.	Remplacez-le par un bac spécial induction Vollrath. Pour en savoir plus sur les bacs GN « spécial induction » Vollrath, voir « Insertion des bacs de plats préparés chauds », à la page 3.
	La capsule à induction est peut-être inclinée et, par conséquent, elle empêche un contact adéquat avec le bac GN.	Inspectez la ou les capsules à induction. Repositionnez si une ou les deux sont inclinées dans le compartiment.
BAD PAN	Le bac GN n'est pas un bac spécial induction Vollrath.	Remplacez-le par un bac spécial induction Vollrath. Pour en savoir plus sur les bacs GN « spécial induction » Vollrath, voir « Insertion des bacs de plats préparés chauds », à la page 3.
	La capsule à induction est peut-être inclinée et, par conséquent, elle empêche un contact adéquat avec le bac GN.	Inspectez la ou les capsules à induction. Repositionnez si une ou les deux sont inclinées dans le compartiment.
	Il est possible que la ou les capsules à induction ne soient pas correctement réglées pour le bac GN.	Ajustez la ou les capsules en fonction du bac GN. Voir « Réglage des capsules à induction en fonction du bac GN », à la page 4.
HOT	Si l'appareil est en cours d'utilisation, le bac GN est peut-être trop chaud.	Enlevez le bac GN. Laissez complètement refroidir le bac GN et l'appareil avant de reprendre l'utilisation. Ne mettez pas d'aliments trop chauds dans le bac GN. Ne mettez pas un bac GN trop chaud dans l'appareil. Si le problème persiste, contactez les services techniques Vollrath.
F-2	Le bac GN est peut-être trop chaud.	
F-1	L'appareil a peut-être surchauffé.	Éloignez l'appareil de toute source de chaleur externe. Écartez tout ce qui peut boucher la prise d'air. Si le problème persiste, contactez les services techniques Vollrath.
F-8	L'appareil a peut-être surchauffé.	Il est possible que les dégagements d'installation spécifiés n'aient pas été respectés ; réinstaller en respectant les dégagements spécifiés. Référez-vous à la fiche des caractéristiques techniques sur Vollrath.com.
F-14	Problème de branchement électrique.	Assurez-vous que la fiche est insérée à fond dans une prise électrique correspondant aux valeurs nominales indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
		Assurez-vous que le circuit électrique n'est pas surchargé.
	La tension d'alimentation est incorrecte pour l'appareil.	Branchez l'appareil sur une prise électrique de la tension correcte.
—	Un câble USB est débranché ou non reconnu.	Vérifiez les branchements à l'arrière du boîtier de commande pour vérifier si les câbles USB sont branchés. Si le problème persiste, contactez les services techniques Vollrath.
	Problème au niveau du panneau de commande.	Contactez le support technique Vollrath.
Autres codes d'erreur	Erreur interne.	Contactez le support technique Vollrath.

Page vierge.

Page vierge.

---

## DÉCLARATION FCC

---

Cet équipement a été testé et jugé conforme à la partie 18 des règles de la FCC. Ces limites sont destinées à assurer une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil produit, utilise et peut émettre des radiofréquences et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il risque de causer des interférences nuisibles aux communications radio. Il est cependant toujours possible que des interférences se produisent dans le cadre d'une installation particulière. Si cet appareil produit des interférences nuisibles à la réception des programmes de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé par la mise hors puis sous tension de l'appareil, l'utilisateur est encouragé à mettre en œuvre une ou plusieurs des mesures suivantes pour remédier à ces interférences :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur
- Brancher l'appareil sur une prise d'un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché
- Prendre conseil auprès du revendeur ou d'un technicien radio/TV expérimenté

Pour assurer la conformité constante, tout changement ou modification non expressément approuvé par la partie responsable des mesures de conformité peut amener l'utilisateur à se voir interdire l'usage de l'appareil.

---

## SAV ET RÉPARATIONS

---

Des pièces détachées sont disponibles sur [Vollrath.com](http://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](http://www.vollrath.com).

---



Outperform every day.™

[www.vollrath.com](http://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](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
Produits à induction : 800.825.6036  
Réchauds de comptoir : 800.354.1970  
Tous les autres produits : 800.628.0832



Outperform every day.™

# Manual para operadores

## Empotrados de inducción modulares con receptáculo seco

Gracias por comprar este equipo Vollrath. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

#### **ADVERTENCIA**

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones graves o letales.

#### **PRECAUCIÓN**

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

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

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

- Use solo tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
- Este equipo requiere un circuito dedicado.
- Use el equipo en posición plana y nivelada.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Como medida de precaución, las personas que usen marcapasos deben permanecer a 12" (30 cm) del equipo funcionando. Los estudios han demostrado que los elementos de inducción no alteran los marcapasos.
- Mantenga lejos del equipo funcionando todas las tarjetas de crédito, licencias de conducir y demás artículos con banda magnética. El campo magnético del equipo dañará la información contenida en las bandas.
- No coloque agua en el receptáculo. Está diseñado para funcionar en seco.
- Use solamente fuentes de baño maría aptas para inducción Vollrath con este equipo. No usar las fuentes de baño maría correctas puede dañar el equipo y anular la garantía
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- No limpie el equipo con lana de acero.
- 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 de algún modo.



Núm. de artículo	Descripción
FC-6IH-01120	Un receptáculo, 120 V
FC-6IH-01208	Un receptáculo, 208-240 V
FC-6IH-02120	Dos receptáculos, 120 V
FC-6IH-02208	Dos receptáculos, 208-240 V
FC-6IH-03120	Tres receptáculos, 120 V
FC-6IH-03208	Tres receptáculos, 208-240 V
FC-6IH-04208	Cuatro receptáculos, 208-240 V
FC-6IH-05208	Cinco receptáculos, 208-240 V
FC-6IH-06208	Seis receptáculos, 208-240 V

### CONTENIDO

Registre su número de serie .....	página 2
Características y controles .....	página 2
Funcionamiento .....	página 3
Limpieza .....	página 7
Solución de problemas .....	página 8

### FUNCIÓN Y PROPÓSITO

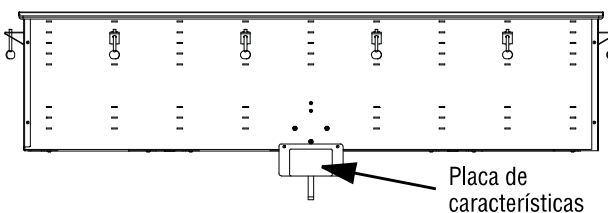
Este equipo está diseñado para mantener caliente la comida preparada a temperatura de servicio apropiada. Está diseñado para funcionar con fuentes de baño maría aptas para inducción Vollrath.

Los empotrados de comida caliente no están diseñados ni tienen el propósito de cocer alimentos crudos ni de recalentar comida enfriada.

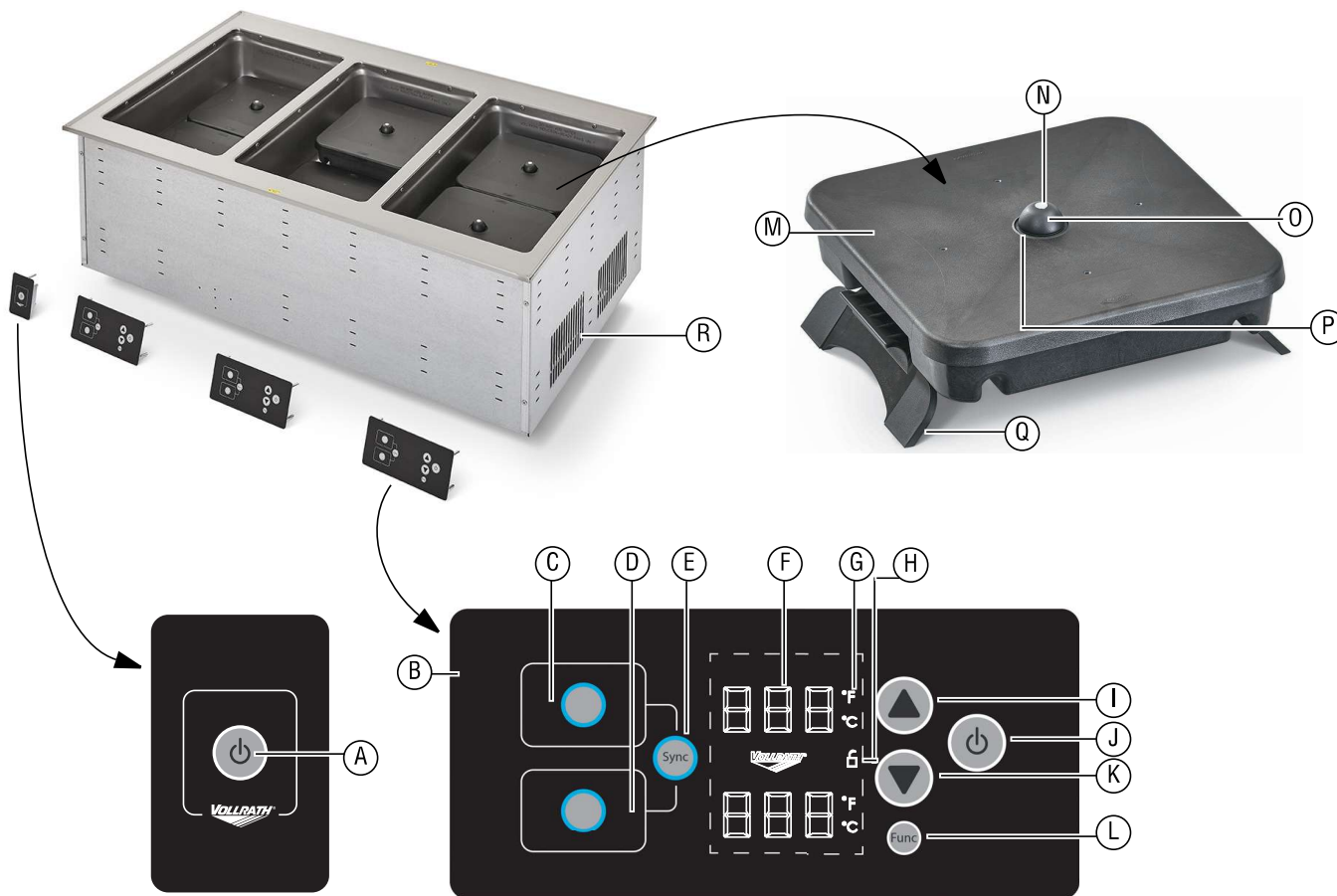
Este equipo no está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

## REGISTRE SU NÚMERO DE SERIE

En la placa de características encontrará el número de serie de su empotrado de inducción modular con receptáculo seco. Para ayudar en futuras comunicaciones sobre su producto, por favor registre el número de serie en el espacio a continuación.



## CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A Suministro principal.** Solo incluido en los empotrados de varios receptáculos. Enciende el suministro del empotrado.
- B Panel de control de receptáculo individual.** Controla las cápsulas de inducción en cada receptáculo.
- C Cápsula de inducción trasera.** Selecciona la cápsula de inducción trasera.
- D Cápsula de inducción delantera.** Selecciona la cápsula de inducción delantera.
- E Sync (Sincronizar).** Fija las cápsulas de inducción delantera y trasera a la misma temperatura o nivel de potencia.
- F Visor.** Muestra los ajustes.
- G Los diodos LED de temperatura.** °F o °C se iluminan para indicar el ajuste de temperatura.
- H Símbolo de bloqueo.** Se ilumina cuando los ajustes de la cápsula de inducción están bloqueados.
- I Botón arriba.** Aumenta la temperatura o el nivel de potencia.
- J Encendido/apagado de la cápsula de inducción.** Enciende/apaga el suministro de cada cápsula o receptáculo.
- K Botón abajo.** Disminuye la temperatura o el nivel de potencia.
- L Función.** Cambia entre los modos de temperatura y nivel de potencia y entre la visualización de temperatura en °F y °C.
- M Cápsula de inducción.** Alberga el elemento calefactor por inducción.
- N Sensor.** Detecta la temperatura de la fuente de baño maría apta para inducción Vollrath.
- O Conjunto del termistor.** Alberga el sensor.
- P Junta.**
- Q Montante.** Se ajusta para adaptarse a fuentes con profundidad de 2.5" y 4" (6,3 y 10,1 cm).
- R Entrada de aire.** NO LA BLOQUEE. Se requiere para ventilar adecuadamente los componentes eléctricos. Se puede ubicar en varias posiciones en el empotrado.

## FUNCIONAMIENTO



### ADVERTENCIA

#### Peligro de descarga eléctrica

Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de las cápsulas de inducción, 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 alimentos, líquidos, fuentes calientes ni el equipo mientras este esté funcionando.

**AVISO:** No coloque agua en el receptáculo. Está diseñado para funcionar en seco. El agua dañará el equipo y anulará la garantía.

**AVISO:** No lo opere si el o los receptáculos están sucios. Verifique que los receptáculos estén limpios y no contengan restos de comida. En la sección Limpieza de este manual encontrará instrucciones.

**AVISO:** Supervise estrechamente 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.

**AVISO:** No agregue alimentos fríos a la comida caliente.

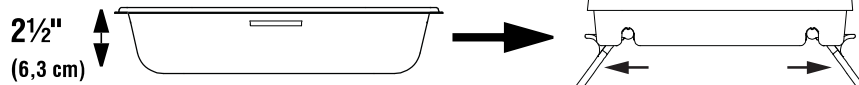
**AVISO:** No cuelgue las cápsulas de inducción sobre el borde del mostrador.



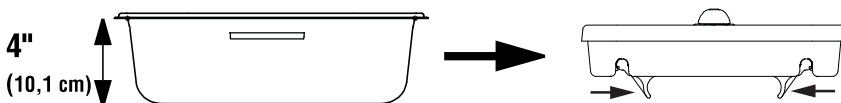
## Ajuste las cápsulas de inducción para que se adapten a las fuentes

Los receptáculos aceptan fuentes aptas para inducción Vollrath de 2½" y 4" (6,3 y 10,1 cm). Ajuste los montantes debajo de las cápsulas de inducción:

Fuente con profundidad de 2½" (6,3 cm) - despliegue los montantes

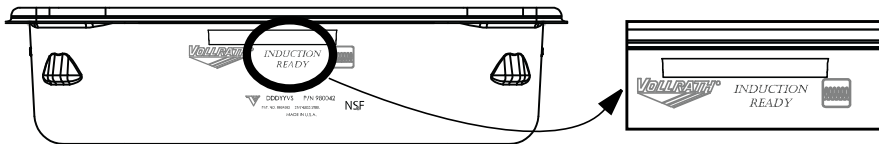


Fuente con profundidad de 4" (10,1 cm) - pliegue los montantes



## Inserte las fuentes de comida preparada caliente

1. Llene la fuente apta para inducción Vollrath con comida precalentada a más de 155 °F (68 °C).

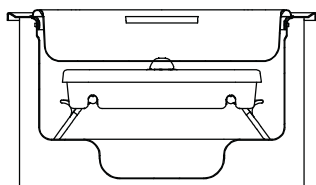


2. Verifique que el o los receptáculos estén secos. No opere este equipo si hay restos de líquido o comida en los receptáculos.

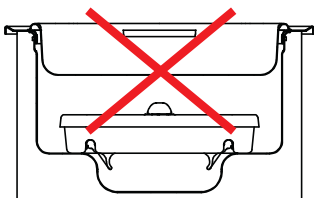
3. Coloque la o las fuentes aptas para inducción Vollrath en el o los receptáculos. La parte inferior de las fuentes debe estar en contacto con el o los sensores y la parte superior a ras con la parte superior del empotrado.

Fuente de 2½" (6,3 cm)

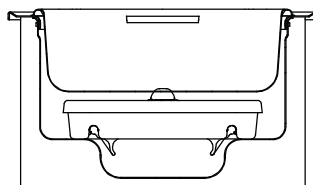
Fuente de 4" (10,1 cm)



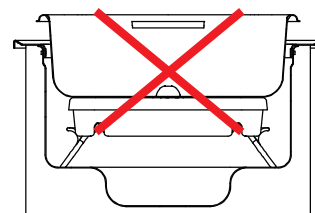
Correcto



Incorrecto



Correcto



Incorrecto

## FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

### Enchufe el equipo

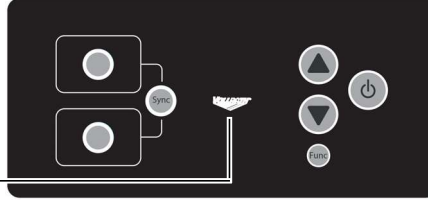
Enchufe el equipo en un tomacorriente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.

**AVISO:** Usar un voltaje diferente al voltaje nominal de la placa, o modificar el cable eléctrico o los componentes eléctricos, puede dañar el equipo y anulará la garantía.

**AVISO:** Este equipo requiere un circuito eléctrico dedicado.




El logo tipo de Vollrath en el o los paneles de control y el interruptor principal (solo empotrados de varios receptáculos) se iluminarán y permanecerán encendidos mientras el receptáculo esté enchufado, incluso si las cápsulas de inducción están apagadas.



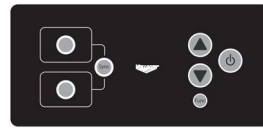
### Encienda el suministro principal


#### Empotrados de varios receptáculos



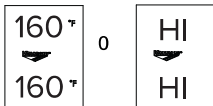

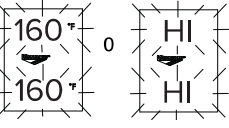
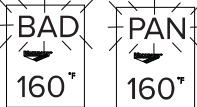
1. Pulse  para encender el suministro del empotrado.
2. Las cápsulas y receptáculos de inducción se ajustarán por defecto a la configuración del uso anterior.

#### Empotrados de un solo receptáculo



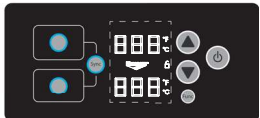
1. Pulse  para encender el receptáculo.
2. Las cápsulas de inducción se ajustarán por defecto a la configuración del uso anterior.

### El visor mostrará



Visor	Descripción	Estado
	El visor de una o ambas cápsulas de inducción muestra una temperatura o nivel de potencia <b>ESTABLE</b> .	Una fuente apta para inducción Vollrath está haciendo contacto con la cápsula de inducción y la cápsula está calentando la fuente.
	El visor de una o ambas cápsulas de inducción muestra OFF ( <b>APAGADO</b> ).	El suministro de la cápsula de inducción correspondiente está apagado.
	El visor de una o ambas cápsulas de inducción <b>DESTELLA</b> una temperatura o nivel de potencia.	No hay una fuente en el receptáculo. En el receptáculo hay una fuente con profundidad de 2½" (6,3 cm), pero la cápsula de inducción está configurada para una cápsula con profundidad de 4" (10,1 cm), por lo tanto no se ha detectado la fuente. Consulte "Ajuste las cápsulas de inducción para que se adapten a las fuentes" en la página 3.
	El visor de una o ambas cápsulas de inducción <b>DESTELLA BAD PAN (FUENTE INCORRECTA)</b> .	La fuente en el receptáculo no es una fuente apta para inducción Vollrath. Consulte "Inserte las fuentes de comida preparada caliente" en la página 3.

## FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)



### Encendido/apagado del suministro de una o más cápsulas de inducción



#### Encendido/apagado de una cápsula de inducción individual


1. Pulse  para seleccionar la cápsula de inducción.
2. Pulse .

#### Encendido/apagado simultáneo de ambas cápsulas de inducción

1. Pulse .
2. Pulse .

### Fije la temperatura o el nivel de potencia

Use el panel de control para seleccionar los ajustes de cada cápsula de inducción.

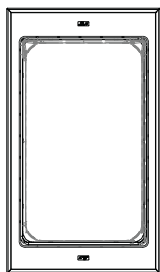
Pulse  para cambiar entre los modos de temperatura y nivel de potencia o cambiar el control de temperatura a °F o °C.




**Nota:** Este equipo supervisa la temperatura de la fuente apta para inducción y ajusta automáticamente la salida a fin de mantener el valor predeterminado controlado por el usuario. Las temperaturas mostradas pueden variar de las temperaturas reales de los alimentos según el tipo de alimento y la frecuencia con que se revuelve. Para obtener los mejores resultados, ajuste la configuración según sea necesario a fin de lograr la temperatura deseada de cada menú. Algunos alimentos pueden requerir un ajuste más alto para alcanzar la temperatura deseada.

**Nota:** La tecnología de inducción eficiente de este empotrado calienta el fondo de la fuente. El calor irradiará la fuente para calentar los lados, pero estos no estarán tan calientes como el fondo. Esto es normal.

#### Una fuente / la misma temperatura o nivel de potencia para ambas cápsulas de inducción

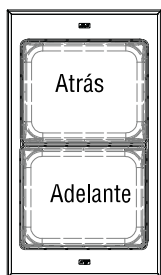
Cuando se utiliza una fuente de tamaño completo, la función de sincronización permite que ambas cápsulas de inducción funcionen como una sola.









1. Pulse  para sincronizar las cápsulas de inducción. El borde alrededor del botón se tornará azul para indicar que las cápsulas de inducción están en el modo de sincronización. En el modo de sincronización, los ajustes se aplican a ambas cápsulas de inducción.
2. Pulse  o  para seleccionar una temperatura o nivel de potencia. Cambiarán los ajustes de ambas cápsulas de inducción.

#### Dos fuentes / temperatura o nivel de potencia distinto para cada cápsula de inducción

Cada cápsula de inducción puede encenderse y apagarse individualmente, y tener diferentes ajustes de calor. El modo de calor, la temperatura o la potencia serán los mismos para ambas cápsulas de inducción.



1. Pulse  para seleccionar una cápsula de inducción. El borde alrededor del botón se tornará azul para indicar que se seleccionó la cápsula de inducción.
2. Pulse  o  para fijar una temperatura o nivel de potencia.
3. Pulse el otro  para seleccionar la otra cápsula de inducción. El borde alrededor del botón se tornará azul para indicar que se seleccionó la cápsula de inducción.
4. Pulse  o  para fijar una temperatura o nivel de potencia.

---

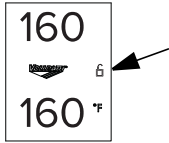
## FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

---

### Bloquee y desbloquee un panel de control (opcional)

Es posible bloquear un panel de control para evitar cambios accidentales.

1. Para ello, simultáneamente mantenga pulsados  y . El visor mostrará el icono de bloqueo.






2. Para desbloquear, repita el paso 1. El icono de bloqueo desaparecerá del visor.

### Use el botón maestro de encendido/apagado para fijar los ajustes por defecto

Fije automáticamente qué receptáculos y/o cápsulas de inducción se encenderán y el ajuste de cada uno(a) cuando se prenda el empotrado.


#### Para fijar o reiniciar los ajustes por defecto:

1. Pulse  para encender el empotrado.
2. Use los paneles de control individuales a fin de encender o apagar cada receptáculo y cápsula de inducción, y fijar el nivel de potencia/temperatura.
3. Pulse  para apagar el empotrado.
4. Pulse  para encender el empotrado. Las zonas de calentamiento que estaban apagadas en el paso 2 permanecerán apagadas, y las que estaban encendidas se encenderán. Los ajustes de temperatura y potencia utilizados por última vez serán los nuevos ajustes por defecto.

Nota: Los paneles de control que se bloquean cuando se pulsa el botón maestro de encendido para apagar el empotrado, permanecerán bloqueados la próxima vez que se prenda el empotrado.

## LIMPIEZA

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

	<b>ADVERTENCIA</b> <b>Peligro de descarga eléctrica</b> Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una 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.
	<b>PRECAUCIÓN</b> <b>Peligro de quemaduras</b> Las superficies y comidas calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas.

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

**AVISO:** No sumerja el cable, el enchufe ni el equipo en agua ni en ningún otro líquido.

1. Apague el suministro del empotrado.  
**Empotrados con un solo receptáculo:**

a. Pulse .

b. Pulse .

**Empotrados de varios receptáculos:** Pulse el botón de encendido principal .

2. Retire los recipientes de alimento. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos.
3. Deje que el empotrado se enfríe totalmente.
4. Levante las cápsulas de inducción y colóquelas en el borde del empotrado.



**AVISO:** No cuelgue las cápsulas de inducción sobre el borde del mostrador.

5. Inspeccione la parte superior, inferior y lateral de cada cápsula de inducción por si tienen restos de comida. Si es necesario, use un paño suave para limpiar cada cápsula de inducción. Se puede usar un cepillo pequeño de cerdas suaves para eliminar la suciedad atrapada debajo del reborde.
6. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar el interior del receptáculo y la parte superior del empotrado y las cápsulas de inducción.
7. Use un paño suave y limpio humedecido con agua tibia limpia para eliminar todo el detergente del receptáculo y las cápsulas de inducción.
8. Use un paño suave y limpio para secar totalmente el receptáculo y las cápsulas de inducción.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
El logotipo de Vollrath en el panel de control no se ilumina cuando se enchufa el USB en el panel de control.	El visor no se comunica con el empotrado porque los cables USB están desconectados o dañados.	Revise los cables USB en la parte posterior de la caja de control para asegurarse de que estén conectados.
	Problema con el suministro del empotrado.	Verifique que el equipo esté enchufado en un tomacorriente con el voltaje correcto, y que esté en su propio circuito aparte.
	Daño en el panel de control.	Comuníquese con un agente de servicio autorizado.
	Problema con los componentes internos.	
El visor de una o más zonas de calentamiento en el panel de control no está iluminado.	La o las zonas de calentamiento pueden haberse apagado después de 10 minutos porque no hay una o más fuentes en el o los receptáculos.	Consulte "Inserte las fuentes de comida preparada caliente" en la página 3.
La fuente no se calienta.	Puede que la o las cápsulas de inducción no estén adecuadamente ajustadas para acomodarse a la profundidad de la fuente.	Coloque los montantes de la cápsula de inducción en la posición correcta para que coincidan con la o las fuentes. Consulte "Ajuste las cápsulas de inducción para que se adapten a las fuentes" en la página 3.
	Puede que la fuente de comida esté demasiado fría.	No coloque una fuente fría en el receptáculo. La comida debe precalentarse según las temperaturas seguras de NSF antes de colocar la o las fuentes dentro del receptáculo.
	Puede que una o ambas zonas de calentamiento no estén encendidas.	Revise el panel de control para asegurarse de que la o las zonas estén encendidas. Consulte "Fije la temperatura o el nivel de potencia" en la página 5.
	La fuente no es una fuente apta para inducción Vollrath.	Revise el visor. Si muestra <b>Bad Pan</b> (Fuente incorrecta), reemplácela por una fuente apta para inducción Vollrath. Para obtener información sobre las fuentes aptas para inducción Vollrath consulte "Inserte las fuentes de comida preparada caliente" en la página 3.
	Daño en uno de los montantes del módulo de inducción.	Pida un juego de montantes de repuesto. Comuníquese con Vollrath.com.
La temperatura de la comida es más fría que el ajuste en el panel de control.	Es posible que el ajuste en el panel de control deba ser más alto o la comida deba revolverse más a menudo.	Consulte "Fije la temperatura o el nivel de potencia" en la página 5.
	Puede que el conjunto del termistor esté atascado o roto y, por lo tanto, no está haciendo un contacto adecuado con el fondo de la fuente.	Retire la o las fuentes de comida. Inspeccione el conjunto del termistor en la cápsula de inducción. Presione y suelte el conjunto del termistor (Consulte "CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES" en la página 2.) para verificar que se mueve hacia abajo y regresa a su lugar. Si no se mueve hacia abajo ni regresa, inspeccione la junta alrededor del conjunto del termistor para verificar que la junta esté en su lugar y no contenga restos de comida. Limpie el área si los restos de comida impiden que el termistor se mueva. Si la junta está dañada o falta, pida una de repuesto. Consulte Vollrath.com.
		Inspeccione el conjunto del termistor en la cápsula de inducción. Si está suelto o se cae de la cápsula de inducción y no se puede volver a encajar en su sitio, comuníquese con un agente de servicio autorizado a fin de repararlo.
La temperatura de la comida es más alta que el ajuste.	Puede que el conjunto del termistor esté atascado o roto y, por lo tanto, no está haciendo un contacto adecuado con el fondo de la fuente.	Consulte las instrucciones anteriores para revisar el conjunto del termistor.
Los ajustes de la zona de calentamiento no se configuran juntos.	No se pulsó el botón Sync (Sincronizar).	Consulte "Fije la temperatura o el nivel de potencia" en la página 5.
Los ajustes de la zona de calentamiento no se configuran individualmente.	La función de sincronización está en uso.	
Los ajustes no regresan a las selecciones anteriores cuando se enciende el empotrado.	Puede que se haya interrumpido el suministro del empotrado.	Los ajustes se guardarán cuando el usuario use el o los botones de encendido del control a fin de apagar las zonas o el empotrado completo. Sin embargo, puede que los ajustes no se guarden si se interrumpe el suministro.
	Falta un paso mientras se configuran los ajustes por defecto.	Consulte "Use el botón maestro de encendido/apagado para fijar los ajustes por defecto" en la página 6.
Las cápsulas de inducción están apagadas, pero el logotipo de Vollrath en el panel de control todavía está iluminado.	Eso es normal.	Para apagar la iluminación, desenchufe el empotrado del tomacorriente.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONTINUACIÓN)

Mensaje del visor	Podría deberse a	Curso de acción
El nivel de potencia o la temperatura destella.	No hay una o más fuentes sobre la o las cápsulas de inducción.	Coloque una fuente de baño maría apta para inducción Vollrath sobre la o las cápsulas de inducción.
	Puede que la o las cápsulas de inducción no estén ajustadas para calzar en la fuente.	Coloque los montantes de la cápsula de inducción en la posición correcta para que coincidan con la o las fuentes. Consulte "Ajuste las cápsulas de inducción para que se adapten a las fuentes" en la página 3.
	La fuente no es una fuente apta para inducción Vollrath.	Reemplácela por una fuente apta para inducción Vollrath. Para obtener información sobre las fuentes aptas para inducción Vollrath consulte "Inserte las fuentes de comida preparada caliente" en la página 3.
	Puede que la o las cápsulas de inducción estén inclinadas y, por lo tanto, impidiendo el contacto adecuado con la fuente.	Inspeccione la o las cápsulas de inducción. Reubíquelas si una o ambas están inclinadas en el receptáculo.
BAD PAN (FUENTE INCORRECTA)	La fuente no es una fuente apta para inducción Vollrath.	Reemplácela por una fuente apta para inducción Vollrath. Para obtener información sobre las fuentes aptas para inducción Vollrath consulte "Inserte las fuentes de comida preparada caliente" en la página 3.
	Puede que la o las cápsulas de inducción estén inclinadas y, por lo tanto, impidiendo el contacto adecuado con la fuente.	Inspeccione la o las cápsulas de inducción. Reubíquelas si una o ambas están inclinadas en el receptáculo.
	Puede que la o las cápsulas de inducción no estén ajustadas para calzar en la fuente.	Ajuste la o las cápsulas para que calcen en la fuente. Consulte "Ajuste las cápsulas de inducción para que se adapten a las fuentes" en la página 3.
HOT (CALIENTE)	Si el equipo está en uso, es posible que la fuente esté demasiado caliente.	Retire la fuente. Deje que la fuente y el equipo se enfríen antes de reanudar su uso. No coloque comida excesivamente caliente en la fuente. No coloque una fuente excesivamente caliente en el equipo. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath si el problema persiste.
F-2	Puede que la fuente esté demasiado caliente.	
F-1	Es posible que el equipo se haya sobrecalentado.	Reubíquelo lejos de toda fuente de calor externa. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath si el problema persiste.
F-8	Es posible que el equipo se haya sobrecalentado.	Puede que se hayan infringido los espacios libres de instalación especificados. Vuelva a instalarlo acatando los espacios libres especificados. Consulte la hoja de especificaciones en Vollrath.com.
F-14	Problema con la conexión eléctrica.	Cerciórese de que el enchufe esté completamente introducido en un tomacorriente eléctrico cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria del equipo. Cerciórese de que el circuito eléctrico no esté sobrecargado.
	El voltaje de suministro es incorrecto para el equipo.	Enchufe el equipo en un tomacorriente con el voltaje correcto.
—	Hay un cable USB desconectado o no se ha reconocido.	Revise las conexiones en la parte posterior del control para verificar que los cables USB estén conectados. Si el problema persiste, comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Problema con el panel de control.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
Otros códigos de error	Error interno.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.

Esta página se dejó en blanco intencionalmente.

Esta página se dejó en blanco intencionalmente.

---

## DECLARACIÓN DE LA FCC

---

Este equipo ha sido probado y se ha encontrado que cumple las reglas del apartado 18 de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar protección razonable contra interferencia dañina en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala ni utiliza de conformidad con las instrucciones, puede causar interferencias dañinas a las comunicaciones radiales. Sin embargo, no se garantiza que no ocurran interferencias en una instalación específica. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar al apagar y encender el equipo, se recomienda al usuario probar la interferencia adoptando una de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor
- Conecte el equipo en un tomacorriente distinto del circuito en el cual está conectado el receptor
- Consulte al distribuidor o solicite ayuda a un técnico de radio/TV experimentado

Para garantizar el cumplimiento continuado, todo cambio o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

---

## 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](http://www.vollrath.com).

---



Outperform every day.™

[www.vollrath.com](http://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](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
Productos de inducción: 800.825.6036  
Productos de calentamiento para mostrador:  
800.354.1970  
Todos los demás productos: 800.628.0832