VOLLRATH

Operator's Manual

Model DHFL500CE Drop-In Half-Size Warmer CE

Thank you for purchasing this Vollrath® product! Save this manual for reference and the packaging in case shipping is necessary.

SAFETY PRECAUTIONS

To help ensure safe use, please read and fully understand this manual and all safety messages before operation!

WARNING

Warning indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION

Caution indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE: Addresses practices not related to physical injury.

To reduce risk of injury or damage to the unit

- Use only grounded electrical circuits matching the nameplate-rated voltage.
- Do not use extension cords or power strips of any kind.
- Use in a flat, level position.
- Turn off and let unit cool before cleaning, moving, and when not in use.
- Outside of unit should not be sprayed with liquid or foam.
- Clean unit with something other than steel wool.
- Keep unit and wires away from open flames, electric burners, and excessive heat.
- Only operate with water in the well.
- Operate in non-public areas, away from children—and attend the unit during use.
- Only operate properly-functioning, undamaged units.
- Clean the unit daily.
- Unit may be hot even if the indicator light is off.
- If wiring is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service agent, or similarly-qualified persons to avoid a hazard.
- Children under supervision shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above, persons with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way, and understand the hazards involved.

FUNCTION & PURPOSE

This unit is designed to keep food at proper serving temperatures. Food must be cooked and placed while hot. Unit is not intended to cook raw food or to reheat prepared food—nor for household, industrial or laboratory use.

Item	Description
FC-4H-HLF230	Drop-In Half-Size Warmer CE

UNPACKING THE UNIT

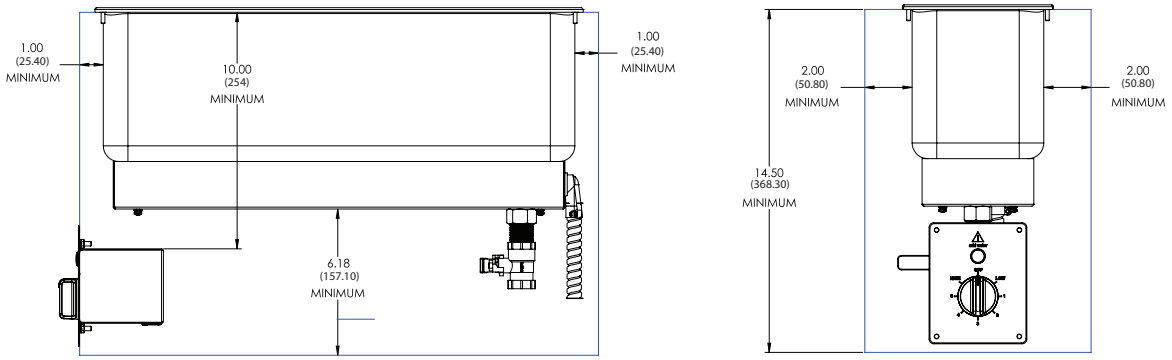
1. Remove packing material, tape, and protective plastic.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. When no longer needed, dispose of packaging in an environmentally responsible way.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

General Requirements

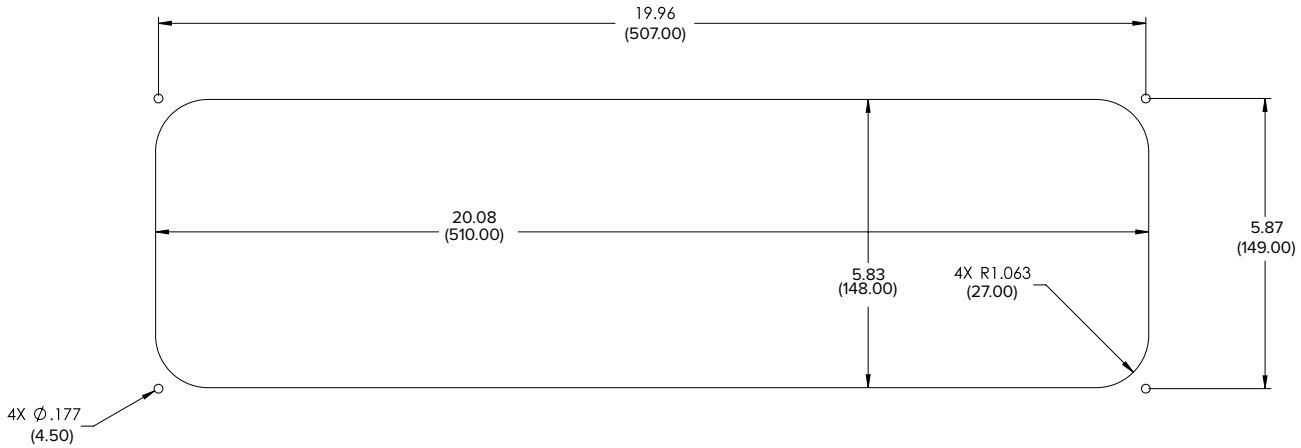
1. Enclosure must be accessible for servicing.
2. Unit must be connected to a circuit that matches the label rating found on the side of the warmer.
3. The warmer must only be used with the provided control box.
4. All wiring between the warmer and the control box must be enclosed immediately in UL-listed conduit or other suitable enclosure that meets state and local codes.
5. Refer to the following diagram for MINIMUM spacing requirements for warmer and control box, in both combustable and non-combustable enclosures.

Minimum Spacing	
Front of warmer to front wall of enclosure	1"
Back of warmer to back wall of enclosure	1"
Sides of warmer to side walls of enclosure	2"
Bottom of warmer flange (countertop) to bottom of enclosure	14.50"
If control box is mounted directly below warmer body: Bottom of warmer flange (countertop) to top of control box.	10"



Warmer Installation:

1. Create the cutout pattern for the warmer and the mounting studs in the countertop per the diagram below. Mounting-hole pattern must be centered around the warmer cutout. Mounting holes must be sized for M4 clearance.
2. Apply the provided rubber seal between the bottom of the warmer flange and the countertop. Secure the warmer to the countertop using the provided lock nuts.

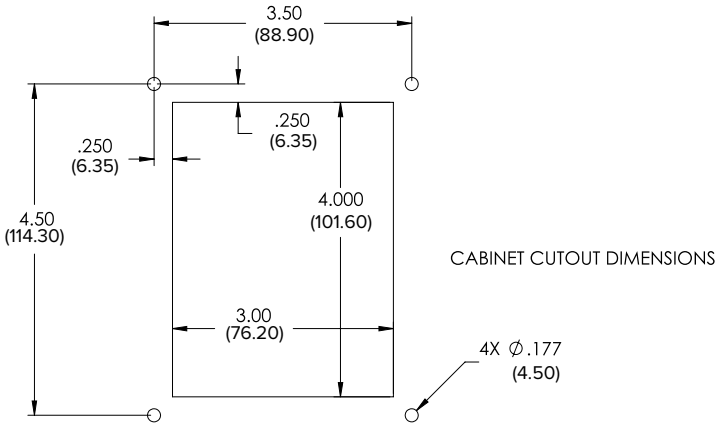


COUNTERTOP CUTOUT DIMENSIONS

3. Connect the included drain valve to the male fitting attached to the warmer. Use thread tape to prevent leaks. Connect additional pipe (not included) as desired.

Control box installation:

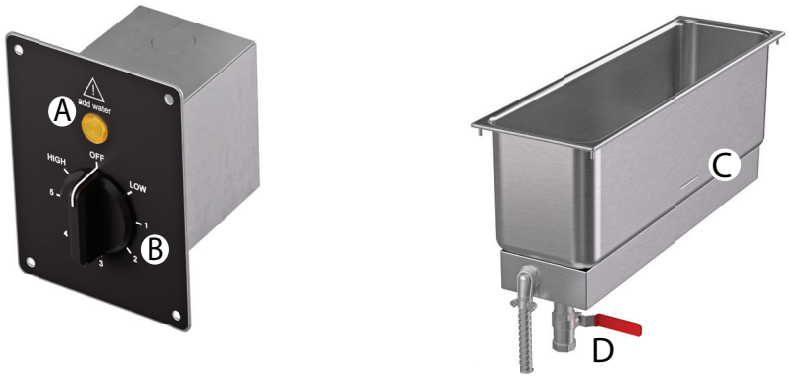
1. Create the cutout pattern for the control box and mounting screws in the cabinet per the diagram below. Mounting hole pattern must be centered around the control box cutout.



CABINET CUTOUT DIMENSIONS

2. Connect the four lead wires from the warmer to the control box by removing the back cover of the control box. Match the labels of the warmer wires with the corresponding labels of the control-box wires. The black wire labeled “LW” from the warmer connects to the wire labeled “LW” on the control box; the white wire labeled “NW” connects to the wire labeled “NW” on the control box; the wire labeled “LIGHT” from the warmer connects to the wire labeled “LIGHT” on the control box. The green ground wire from the warmer must be connected to the green ground wire of the control box. Ensure all wires from the warmer to the control box are enclosed in suitable conduit material.
3. Connect the incoming power wires and ground wire to the control box. Incoming power must match the label rating on the warmer. The incoming brown lead must attach to the control box lead labeled “L”. The incoming blue lead must attach to the control box lead labeled “N”. The incoming ground wire must be connected to the green ground wire of the control box. Ensure all wires from the incoming power to the control box are enclosed in suitable conduit material.
4. Once all wires are properly connected and enclosed, replace the back cover of the control box with the provided lock nuts. Mount the face of the control box to the outside of the cabinet using appropriate hardware for the application.

FEATURES AND CONTROLS



FC-4H-HLF230

A. Add Water Indicator Light— Illuminates when the water in the well needs to be refilled.
B. Control Dial— Push in and rotate dial to turn unit on and off and adjust temperature.
C. Water Fill Line— Indicates the correct water fill level, approximetly 8 cups.
D. Drain— Open to empty well water.

BEFORE FIRST USE

1. Clean the unit per the Cleaning section.

OPERATION

WARNING

Burn Hazard.
To avoid burns and splattering, do not touch cookware, heating surfaces, or food—or drop water onto cooking surfaces while operating.

WARNING

Electrical Shock Hazard.
Keep water and other liquids from entering the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock or short circuit.

Do not immerse the cord, plug, or unit in water or any other liquid—or operate if the unit or cord are damaged or altered.

1. Fill the well to about 1” (2.5 cm) or approximately 8 cups (1.9 L) with fresh water, being careful not to overfill.
2. Preheat unit for 25 minutes by covering the well with empty food containers or covers and turning the Control Dial to **HIGH**.
3. Place the container of hot food, above 140 °F (60 °C), into preheated unit.

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. Maintain correct water level and temperature setting. Periodically (approximately every 2 hours) remove food container and check the water level. Add water as needed.

During Operation

- Do not add cold food to hot food.
- Periodically (approximately every 2 hours) remove the container of food and check the water level. Add hot water as needed.

When Finished with the Unit

1. Turn the Control Dial to **OFF**.
2. Allow unit and water to completely cool.
3. Carefully empty water from the well.

CLEANING

⚠ WARNING

Burn Hazard.
To avoid burns and splattering, do not touch cookware, heating surfaces, or food—or drop water onto cooking surfaces while operating.

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.
Keep water and other liquids from entering the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock or short circuit.

Do not immerse the cord, plug, or unit in water or any other liquid—or operate if the unit or cord are damaged or altered.

NOTICE: Do not use caustic chemicals, steel wool, or commercial products to clean the unit.

1. Follow steps 1–3 under When Finished Using the Unit.
2. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water to wipe the unit.
3. Wet another cloth with clean water and wipe the soap away.

TROUBLESHOOTING

Problem	Potential Cause	Course of Action
Unit does not have power.	Circuit breaker tripped.	Reset the breaker.
	Unit is not wired properly or lead wires are damaged.	Contact Vollrath Technical Service.
	Control Dial malfunctioned.	
Unit has power but no heat.	Heating element or control malfunctioned.	
Add-Water Light does not turn on when well is empty.	Pilot Light or Add-Water Thermostat malfunctioned.	
Unit has power and heat but Power Switch is not illuminated.	Power-Switch Light burned out or malfunctioned.	
Circuit Breakers are tripping.	There are too many units on one circuit.	
Unit does not get hot enough.	There is too much water in the well.	Reduce water to the correct level.

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on vollrathfoodservice.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.

The Vollrath Company LLC warrants to the original commercial end user that each of Vollrath's foodservice products will be free from defects in materials and workmanship.

For warranty period, exclusions, and details, visit vollrathfoodservice.com/vollrath-resources/warranty-info/warranty-policy.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Pujadas Vollrath of China
Ctra. de Castanyet, Vollrath Shanghai Trading 132
P.O. Box 121 Limited
17430 Santa Coloma de Farners 23A
Time Square Plaza | 500
(Girona) – Spain Zhang Yang Road
Tel. +34 972 84 32 01 Pudong, Shanghai 200122
info@pujadas.es Tel: 86-21-5589580

Vollrath de Mexico S. de R.L.
de C.V. Periferico Sur No.
7980 Edificio 4-E Col. Santa
Maria Tequepexpan 45600
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

© 2026 The Vollrath Company L.L.C. 356886-1_ml_V101 04/2026

VOLLRATH®

MANUAL DEL OPERADOR

CALENTADOR EMPOTRADO DE MEDIO TAMAÑO MODELO DHFL500 CE

¡Gracias por comprar este producto Vollrath®! Guarde este manual para referencia y conserve el embalado en caso de que sea necesario realizar un envío.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

¡Para ayudar a garantizar un uso seguro, lea y comprenda completamente este manual y todos los mensajes de seguridad antes de la operación!

ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones graves o letales.

PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones leves o moderadas.

AVISO: Aborda las prácticas no relacionadas con lesiones personales.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la unidad

- Use solo circuitos eléctricos con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
- No use cables de extensión ni regletas eléctricas de ningún tipo.
- Use la unidad en posición plana y nivelada.
- Apague la unidad y deje que se enfríe antes de limpiarla, trasladarla y cuando no la use.
- El exterior de la unidad no debe rociarse con líquido ni espuma.
- Limpie la unidad con algo que no sea lana de acero.
- Mantenga la unidad y los cables lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos y calor excesivo.
- Opérela solamente si el receptáculo tiene agua.
- Opérela en áreas no públicas, lejos de los niños, y esté atento a la unidad durante su uso.
- Solo opere unidades que funcionen correctamente y no estén dañadas.
- Limpie la unidad diariamente.
- La unidad puede estar caliente incluso si la luz indicadora está apagada.
- Si el cableado está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- Los niños que necesiten supervisión no deben jugar con el artefacto.
- Este artefacto puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del artefacto de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Esta unidad está diseñada para mantener los alimentos a temperaturas de servicio apropiadas. Los alimentos deben cocinarse y luego colocarse mientras estén calientes. La unidad no tiene el propósito de cocer alimentos crudos, ni recalentar comida preparada, ni está diseñada para uso doméstico, industrial o de laboratorio.

Artículo	Description
FC-4H-HLF230	Calentador empotrado de medio tamaño CE

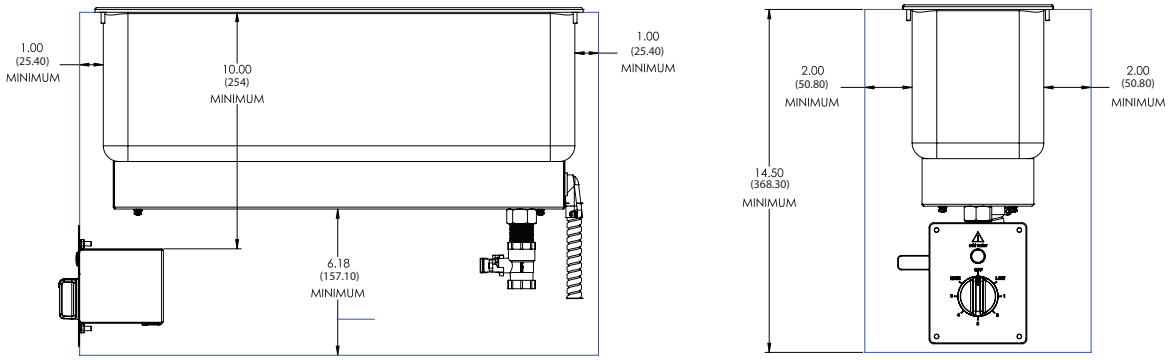
DESEMBALADO DE LA UNIDAD

1. Retire el material y la cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Cuando ya no los necesite, deseche los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

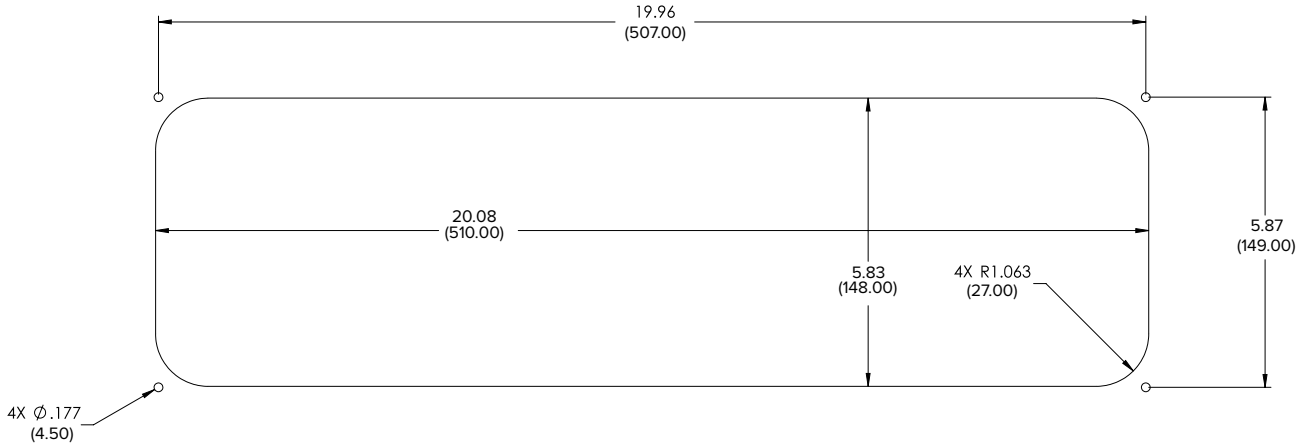
Requisitos generales

1. El recinto debe permanecer accesible para el mantenimiento.
2. Esta unidad debe conectarse a un circuito que coincida con el voltaje nominal indicado en el costado del calentador.
3. El calentador debe usarse exclusivamente con la caja de control suministrada.
4. Todo el cableado entre el calentador y la caja de control debe encapsularse inmediatamente en un portacables registrado por UL, u otra cubierta que cumpla con los códigos estatales y locales.
5. En el siguiente diagrama encontrará los requisitos MÍNIMOS de espacio libre para el calentador y la caja de control, tanto en recintos combustibles como incombustibles:
   a. Parte delantera del calentador a la pared delantera del recinto: Mínimo 1” (2,54 cm)
   b. Parte trasera del calentador a la pared trasera del recinto: Mínimo 1” (2,54 cm)
   c. Lados del calentador a los lados del recinto: Mínimo 2” (5,08 cm)
   d. Parte inferior de la brida del calentador (mostrador) a la parte inferior del recinto: Mínimo 14,5” (36,83 cm)
   e. Parte inferior de la brida del calentador (mostrador) a la parte superior de la caja de control: Mínimo 10” (25,4 cm).



Instalación del calentador:

1. Cree el patrón de recorte para el calentador y los puntales de montaje en el mostrador según el diagrama siguiente. El patrón de orificios de montaje debe quedar centrado alrededor del recorte del calentador. Los orificios de montaje deben tener el tamaño adecuado para el espacio libre M4.
2. Coloque el sello de caucho suministrado entre la parte inferior de la brida del calentador y el mostrador. Afiance el calentador al mostrador con las contratuercas suministradas.

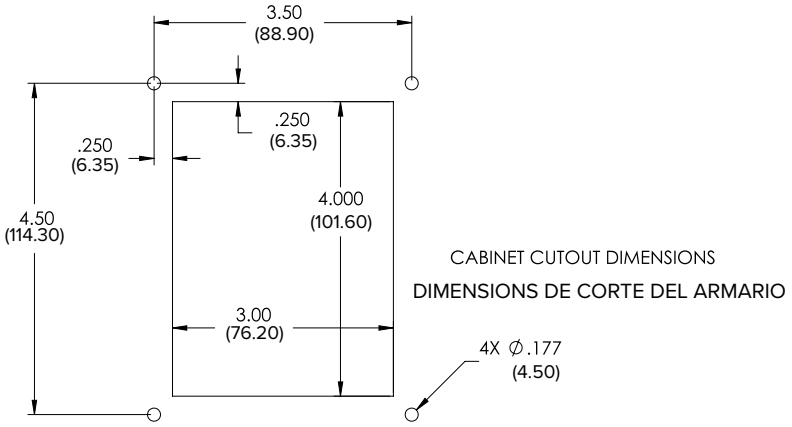


COUNTERTOP CUTOUT DIMENSIONS
DIMENSIONES DE CORTE DEL MOSTRADOR

3. Conecte la válvula de drenaje incluida a la conpara roscas a fin de evitar derrames. Conecte tubería adicional (no incluida) según se desee.

Instalación de la caja de control:

1. Cree el patrón de recorte para la caja de control y los tornillos de montaje en el armario según el diagrama siguiente. El patrón de orificios de montaje debe quedar centrado alrededor del recorte de la caja de control..

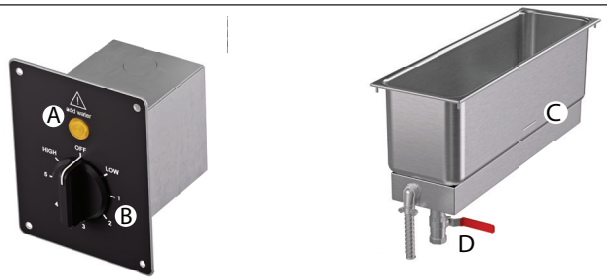


CABINET CUTOUT DIMENSIONS
DIMENSIONS DE CORTE DEL ARMARIO

2. Conecte los cuatro hilos desde el calentador hasta la caja de control quitando la tapa trasera de la caja de control. Haga coincidir los rótulos de los hilos del calentador con los rótulos correspondientes de los hilos de la caja de control. El hilo de línea rotulado "LW" del calentador se conecta al hilo rotulado "LW" en la caja de control; el hilo neutro rotulado "NW" se conecta al hilo rotulado "NW" en la caja de control; el hilo rotulado "LIGHT" del calentador se conecta al hilo rotulado "LIGHT" en la caja de control. El cable a tierra verde del calentador debe conectarse al cable a tierra verde de la caja de control. Cerciórese de que todos los hilos desde el calentador hasta la caja de control estén encapsulados en material portacables adecuado.
3. Conecte los cables de suministro entrantes y el cable a tierra a la caja de control. El suministro entrante debe coincidir con el voltaje nominal en el calentador. El hilo de línea de entrada debe conectarse al hilo de la caja de control rotulado "L". El hilo neutro de entrada debe conectarse al hilo de la caja de control rotulado "N". El cable a tierra de entrada debe conectarse al cable a tierra verde de la caja de control. Cerciórese de que todos los cables desde el suministro de entrada hasta la caja de control estén encapsulados en material portacables adecuado.
4. Una vez que todos los cables estén correctamente conectados y encapsulados, vuelva a colocar la tapa trasera de la caja de control con las contratuercas suministradas. Monte la cara de la caja de control en el exterior del armario con los herrajes adecuados para el uso

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

FC-4H-HLF230



A. Luz indicadora de agregar agua: se ilumina cuando se debe rellenar el receptáculo con agua.

B. Selector controlador: M ando de control: presione y gire el mando para encender y apagar el aparato y ajustar la temperatura. du compartiment.

C. Línea de llenado de agua: indica el nivel de llenado correcto del agua, unas 8 tazas.

D. Drenaje: se usa para vaciar el agua del receptáculo.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Limpie la unidad según las instrucciones de la sección Limpieza..

LIMPIE LA UNIDAD SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DE LA SECCIÓN LIMPIEZA.

	⚠ ADVERTENCIA
	Peligro de quemaduras. Para evitar quemaduras y salpicaduras, no toque los utensilios de cocina, las superficies de calentamiento ni la comida, ni deje caer agua sobre las superficies de cocción mientras la unidad esté en funcionamiento.
	⚠ ADVERTENCIA
	Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido a la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica o cortocircuito. No sumerja el cable, el enchufe o la unidad en agua ni en ningún otro líquido, ni opere la unidad si esta o el cable están dañados o alterados.

1. Llene el receptáculo hasta aproximadamente 1" (2,5 cm) o unas 8 tazas (1,9 L) con agua fresca, teniendo cuidado de no rebosarlo.
2. Precaliente la unidad durante 25 minutos cubriendo el receptáculo con recipientes de comida vacíos o tapas y girando el selector controlador a la posición de nivel alto (**HIGH**).
3. Coloque el recipiente de comida caliente por sobre los 140 °F (60 °C), en la unidad precalentada..

AVISO: Supervise estrechamente la temperatura de la comida para mantenerla segura. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos recomienda mantener los alimentos calientes a un mínimo de 140 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias. Mantenga correctamente el nivel del agua y el ajuste de la temperatura. Retire periódicamente (aproximadamente cada 2 horas) el recipiente de comida y revise el nivel del agua. Agregue agua según sea necesario. Este calentador ha sido certificado por UL Sanitation para cumplir la norma NSF4 de conservación de comida caliente en la posición de nivel alto (HIGH).

Durante la operación

- No agregue alimentos fríos a la comida caliente.
- Retire periódicamente (aproximadamente cada 2 horas) el recipiente de comida y revise el nivel del agua. Agregue agua caliente si es necesario.

Cuando termine de usar la unidad

1. Gire el selector controlador a la posición de apagado (**OFF**).
2. Deje que la unidad y el agua se enfríen totalmente.
3. Vacíe cuidadosamente el agua del receptáculo.

LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
Para evitar quemaduras y salpicaduras, no toque los utensilios de cocina, las superficies de calentamiento ni la comida, ni deje caer agua sobre las superficies de cocción mientras la unidad esté en funcionamiento..

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido a la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica o cortocircuito.

No sumerja el cable, el enchufe o la unidad en agua ni en ningún otro líquido, ni opere la unidad si esta o el cable están dañados o alterados

AVISO: No use productos cáusticos, lana de acero ni productos de uso comercial para limpiar la unidad.

1. Siga los pasos del 1 al 3 bajo la sección Cuando termine de usar la unidad.
2. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar la unidad.
3. Humedezca otro paño con agua limpia para eliminar el jabón restante.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa potencial	Curso de acción
La unidad no tiene suministro.	Cortacircuito disyuntado.	Reinícielo.
	La unidad no está correctamente cableada o los hilos están dañados.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Selector controlador defectuoso.	
La unidad tiene suministro, pero no se calienta.	Elemento calefactor o control defectuosos.	
La luz indicadora de agregar agua no se enciende cuando el receptáculo está vacío.	Luz piloto o termostato de agregar agua defectuosos.	
La unidad tiene suministro y se calienta, pero el interruptor de encendido no se ilumina.	Luz del interruptor de encendido quemada o defectuosa.	
Cortacircuitos disyuntados.	Hay demasiadas unidades en un solo circuito.	
La unidad no se calienta lo suficiente.	Hay demasiada agua en el receptáculo.	Reduzca el agua hasta el nivel correcto.

SERVICIO Y REPARACIÓN

En vollrathfoodservice.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.

The Vollrath Company LLC garantiza al usuario final comercial original que cada uno de los productos de Vollrath para el servicio de comidas no presentará defectos de materiales ni fabricación.

Para conocer el período de garantía, las exclusiones y los detalles, visite:
vollrathfoodservice.com/vollrath-resources/warranty-info/warranty-policy.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Pujadas Vollrath of China
Ctra. de Castanyet, Vollrath Shanghai Trading 132
P.O. Box 121 Limited
17430 Santa Coloma de Farners 23A
Time Square Plaza | 500
(Girona) – Spain Zhang Yang Road
Tel. +34 972 84 32 01 Pudong, Shanghai 200122
info@pujadas.es Tel: 86-21-5589580

Vollrath de Mexico S. de R.L.
de C.V. Periferico Sur No.
7980 Edificio 4-E Col. Santa
Maria Tequepexpan 45600
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

© 2026 The Vollrath Company L.L.C.

Part 356883-1 04/2026

VOLLRATH

MANUEL D'UTILISATION

RÉCHAUD ENCASTRABLE DEMI-TAILLE MODÈLE DHFL500 CE

Merci d'avoir acheté ce produit Vollrath®. Conservez ce manuel pour référence ultérieure et gardez l'emballage d'origine si une réexpédition s'avère nécessaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir une utilisation en toute sécurité, lisez attentivement ce manuel et tous les messages de sécurité avant de mettre en service l'appareil !

AVERTISSEMENT

Un message Avertissement indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque de se solder par la mort ou des blessures graves.

ATTENTION

Un message Attention indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou de gravité modérée.

AVIS : porte sur des pratiques n'entraînant pas de blessures physiques.

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

- Utilisez l'appareil uniquement sur des circuits électriques avec terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- N'utilisez pas de rallonges électriques ou barrettes d'alimentation de quelque type que ce soit.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- Éteignez l'appareil, puis laissez-le refroidir avant de le nettoyer de le déplacer, ou bien lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne vaporisez pas de liquide ou de mousse sur l'extérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas de laine d'acier pour nettoyer l'appareil.
- Tenez l'appareil et ses câbles à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques, ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil sans eau dans le compartiment.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants et restez toujours près l'appareil lorsqu'il est en service.
- N'utilisez que des appareils en parfait état et fonctionnant correctement.
- Nettoyez l'appareil tous les jours.
- N'oubliez pas que l'appareil peut être encore chaud même si le voyant est éteint.
- Si les câbles sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, l'agent de maintenance ou des personnes de même qualification afin d'éviter tout risque.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sans la supervision d'un adulte.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec cet appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances si elles sont sous la supervision d'une autre personne ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les risques présentés par un tel usage.

FONCTION & OBJET

Cet appareil est destiné au maintien des aliments à des températures de service adéquates. Les aliments doivent être déjà cuits et placés dans l'appareil alors qu'ils sont encore chauds. L'appareil n'est pas conçu pour cuire des aliments crus ou pour réchauffer des plats préparés, ni pour une utilisation domestique, industrielle, ou en laboratoire.

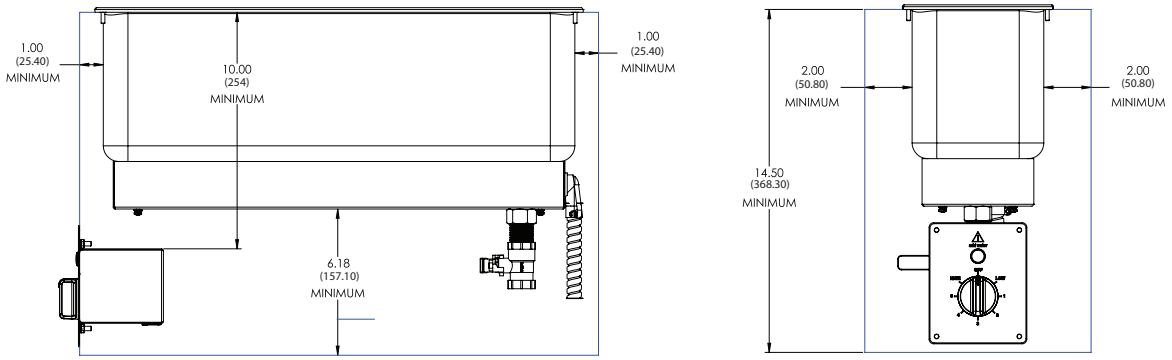
Article	Description
FC-4H-HLF230	Réchaud encastrable demi-taille CE

1. Retirez le matériel d'emballage, le ruban adhésif et le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

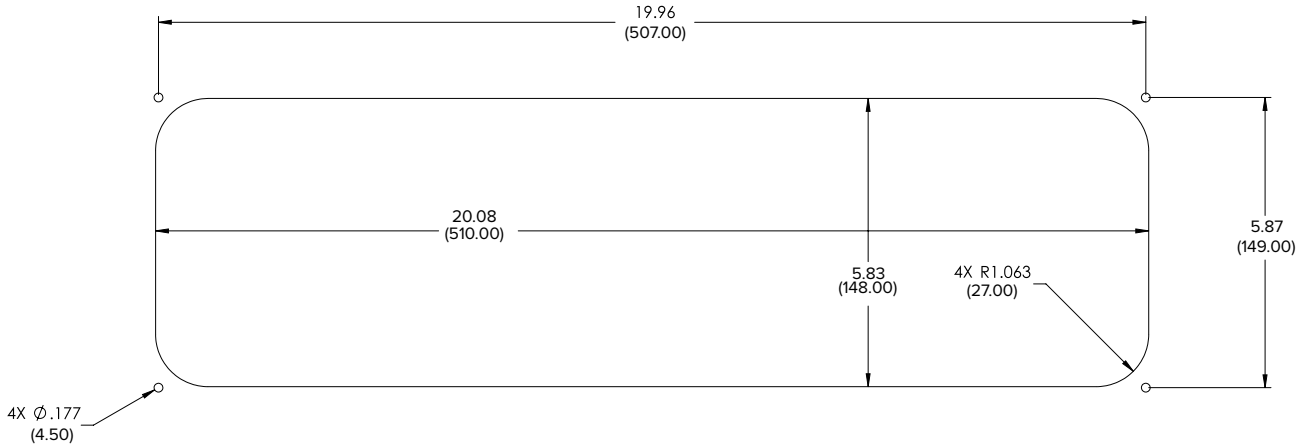
Critères généraux

1. L'enceinte doit être accessible pour la maintenance.
2. Cet appareil doit être raccordé à un circuit correspondant aux valeurs nominales indiquées sur la plaque signalétique se trouvant sur le côté du réchaud.
3. Le réchaud doit seulement être utilisé avec le boîtier de commande fourni.
4. Tous les câbles entre le réchaud et le boîtier de commande doivent être insérés immédiatement dans une gaine certifiée UL ou dans un tout autre droite conforme aux codes locaux et nationaux.
5. Se référer au diagramme suivant pour les normes de dégagement MINIMUM pour le réchaud et le boîtier de commande, tanto en recintos combustibles como no combustibles :
   a. De la face avant du réchaud à la paroi avant de l'enceinte : 1" (2,54 cm) minimum
   b. De la face arrière du réchaud à la paroi arrière de l'enceinte : 1" (2,54 cm) minimum
   c. Des faces latérales du réchaud aux parois latérales de l'enceinte : 2" (5,08 cm) minimum
   d. De la partie inférieure du rebord du réchaud (comptoir) à la partie inférieure de l'enceinte : 14,5" (36,8 cm) minimum
   e. Si le boîtier de commande est installé directement sous le corps du réchauffeur : la distance entre le bas de la bride du réchauffeur (plan de travail) et le haut du boîtier de commande doit être d'au moins 10" (25,4 cm).



Installation du réchaud :

1. Créez dans le comptoir le schéma de découpe pour le réchaud et les vis de fixation selon le diagramme ci-dessous. La position des trous de fixation doit être correctement prévue tout autour de la découpe du réchaud. Les trous de fixation doivent être dimensionnés pour des vis M4.
2. Mettez en place le joint en caoutchouc fourni entre la partie inférieure du rebord du réchaud et le comptoir. Fixez le réchaud au comptoir à l'aide des écrous fournis.

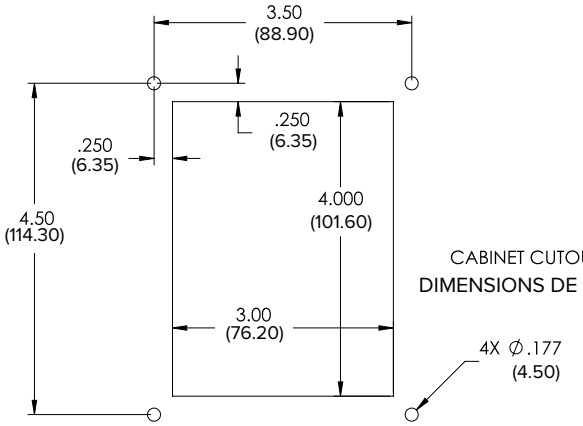


COUNTERTOP CUTOUT DIMENSIONS
DIMENSIONS DE DÉCOUPE DU COMPTOIR

3. Connectez la vanne de vidange fournie au raccord mâle fixé au réchaud. Utilisez du ruban d'étanchéité pour éviter les fuites. Raccordez des tuyaux supplémentaires (non inclus) selon vos besoins.

Installation du boîtier de commande :

1. Créez le schéma de découpe dans l'armoire pour le boîtier de commande et les vis de fixation selon le diagramme ci-dessous. position des trous de fixation doit être correctement prévue tout autour de la découpe du boîtier de commande.

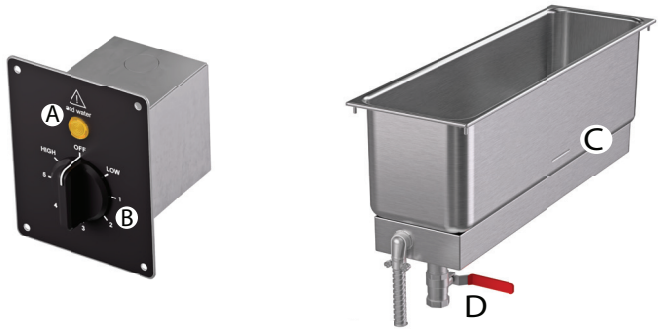


CABINET CUTOUT DIMENSIONS
DIMENSIONS DE DÉCOUPE DANS L'AMOIRE

2. Branchez les quatre fils du réchaud sur le boîtier de commande en retirant le cache arrière du boîtier de commande. Faites correspondre les étiquettes des fils du réchaud à celles des fils du boîtier de commande. Le fil d'alimentation étiqueté « LW » du réchaud se branche sur le fil « LW » du boîtier de commande ; le fil neutre « NW » se branche sur le fil « NW » du boîtier de commande; le fil « LIGHT » du réchaud se branche sur le fil « LIGHT » du boîtier de commande. Le fil de terre vert du réchaud doit être connecté au fil de terre vert du boîtier de commande. Assurez-vous que tous les fils du réchaud au boîtier de commande sont insérés dans une gaine d'un matériau approprié.
3. Branchez les fils d'alimentation entrants et le fil de terre sur le boîtier de commande. Les valeurs du courant d'alimentation doivent correspondre aux valeurs nominales indiquées sur le réchaud. Le fil d'alimentation entrant doit être branché sur le fil du boîtier de commande étiqueté « L ». Le fil neutre entrant doit être branché sur le fil du boîtier de commande étiqueté « N ». Le fil de terre entrant doit être connecté au fil de terre vert du boîtier de commande. Assurez-vous que tous les fils de l'alimentation au boîtier de commande sont insérés dans une gaine d'un matériau approprié.
4. Une fois que tous les fils sont correctement branchés et gainés, remettez en place le cache arrière du boîtier de commande avec les écrous fournis. Montez la face du boîtier de commande sur la face externe de l'armoire en utilisant la visserie nécessaire.

FONCTIONS ET COMMANDES

FC-4H-HLF230



A. Voyant Niveau bas d'eau — s'éclaire lorsque le compartiment doit être rempli en eau.
B. Bouton de commande — Poussez et tournez le cadran pour allumer et éteindre l'appareil et régler la température du compartiment.
C. Trait de remplissage d'eau — Indique le niveau d'eau correct, environ 1,9 L.
D. Vidange — Permet de vider l'eau du ou des compartiments.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyez l'appareil conformément aux instructions de la section Nettoyage.

MODE D'EMPLOI

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Pour éviter les brûlures et les projections, ne touchez pas le récipient de cuisson, les surfaces chauffantes ou les aliments et ne laissez pas tomber d'eau sur les surfaces de cuisson lorsque l'appareil est en marche.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution ou un court-circuit.

Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide — n'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son cordon a subi des dommages ou des modifications.

1. Remplissez d'eau douce le compartiment jusqu'à environ 1" (2,5 cm) ou approx. 1,9 L en prenant soin de ne pas dépasser le niveau.
2. Préchauffez l'appareil pendant 25 minutes en couvrant les compartiments avec des bacs à aliments vides ou des couvercles et en positionnant l'interrupteur d'alimentation sur (I).
3. Placez le bac contenant des aliments chauds à plus de 140 °F (60 °C) dans l'appareil préchauffé.

AVIS : Surveillez attentivement la température des aliments pour préserver la sécurité sanitaire 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. Maintenez l'eau et la température au niveau correct. Enlevez périodiquement (toutes les 2 heures environ) le récipient contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau au besoin.

En cours d'utilisation

- N'ajoutez pas d'aliments froids à des aliments chauds.
- Enlevez périodiquement (toutes les 2 heures environ) le récipient contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau chaude si besoin.

Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil

1. Tournez le bouton de commande OFF.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau.
3. Videz l'eau du compartiment avec précaution.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Pour éviter les brûlures et les projections, ne touchez pas le récipient de cuisson, les surfaces chauffantes ou les aliments et ne laissez pas tomber d'eau sur les surfaces de cuisson lorsque l'appareil est en marche.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution ou un court-circuit.

Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide — n'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son cordon a subi des dommages ou des modifications.

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

1. Suivez les étapes 1–3 de la section Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil.
2. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'appareil.
3. Imprégnez un autre chiffon avec de l'eau propre et retirez toute trace de savon.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Mesure corrective
L'appareil n'est pas alimenté.	Le disjoncteur a déclenché.	Réarmez le disjoncteur.
	L'appareil n'est pas câblé correctement ou les fils sont endommagés.	Contactez le support technique Vollrath.
	Bouton de commande en panne.	
L'appareil est alimenté mais ne chauffe pas.	L'élément chauffant ou le Commande ne fonctionne pas.	
Le voyant Niveau bas d'eau ne s'allume pas lorsque le compartiment est vide.	Le voyant ou le thermostat Niveau bas d'eau ne fonctionne pas.	
L'appareil est alimenté et chauffe, mais l'interrupteur d'alimentation ne s'allume pas.	Le voyant de l'interrupteur d'alimentation a grillé ou ne fonctionne pas.	
Les disjoncteurs ont déclenché.	Il y a trop d'appareils sur un seul circuit.	
L'appareil ne chauffe pas assez.	Il y a trop d'eau dans le compartiment.	Ramenez l'eau au niveau correct.

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur vollrathfoodservice.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.

The Vollrath Co, LLC., garantit à l'acheteur initial que tous les produits Vollrath pour la restauration commerciale sont dépourvus de défaut de matériel et vice de fabrication dans des conditions normales d'utilisation.

Pour plus d'informations sur la garantie, la période de garantie et les exclusions, consultez la page : vollrathfoodservice.com/vollrath-resources/warranty-info/warranty-policy.

United States
The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Spain
Vollrath Pujadas Sau
Ctra. de Castanyet, 132
P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
Girona
Spain
Tel. +34 972 843 201
info@pujadas.es

China
Vollrath (Shanghai) Trading Limited
Room 906, Building A
Hongwell Plaza
1308 Lianhua Road
Minhang District
Shanghai, 201102
Tel: 86-21-50589580
info@pujadad.es

Mexixo
Vollrath de Mexico S. de R.L.
de C.V. Periferico Sur No.
7980 Edificio 2-C Col. Santa
Maria Tequepexpan 45601
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: +52 33 3133 6767
Tel: +52 33 3133 6769
Fax: +52 33 3133 6768

© 2026 The Vollrath Company L.L.C.

Part 356886-1 04/2026