

Operator's Manual

Mirage® Pro Induction Range

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:

- Plug only into grounded electrical outlets that match the voltage on the rating label.
- This equipment requires a dedicated circuit.
- Do not use extension cords, power strips or surge protectors with this equipment.
- Unplug this equipment from the wall outlet when not in use.
- Use this equipment only in a flat, level position.
- To protect against electrical shock do not immerse the cord or plug in water. Keep the cord away from heated surface. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
- As a precaution, persons using a pacemaker should stand back 12" (30 cm) from an operating unit. 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 an operating unit. The unit's magnetic field will damage the information on these strips.
- The heating surface is made of a strong, non-porous material. However, should it crack or break, stop using and immediately unplug the unit. Cleaning solutions and spills could penetrate the broken cook-top and create a risk of electrical shock.
- Do not operate this equipment with a damaged cord or plug or if it is not functioning properly.
- Do not operate unattended. Closely supervise units operating in public areas and/or around children.
- Do not place any objects inside the air intake or exhaust panels.
- Do not attach any accessory objects to this equipment.



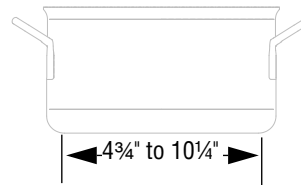
Model	Description
59500P	Countertop Induction Range, 1800 watts
59510P	Countertop Induction Range, 1440 watts

FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is intended to cook food in commercial food service operations only. It is not intended for household, industrial or laboratory use. It is intended to be used with induction-ready cookware.

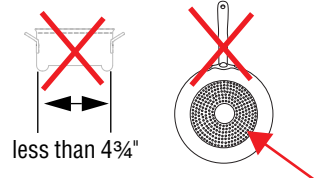
COOKWARE REQUIREMENTS

Compatible



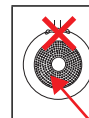
- Flat base 4 $\frac{3}{4}$ " to 10 $\frac{1}{4}$ " (12.1 to 26 cm) in diameter
- Ferrous stainless steel, iron, cast iron

Incompatible



- Base is not flat
- Base is less than 4 $\frac{3}{4}$ " (12.1 cm) in diameter
- Pottery, glass, aluminum, bronze or copper cookware
- Metal disk on bottom of pan

Note: Cookware with inferior construction or material may not perform well. Cookware with a larger base diameter can be used, however only the area of the cookware above the induction coil will heat. The more cookware extends past the coil, the more the overall performance will be reduced.



NOTICE: Equipment Damage Hazard

Not intended for use with aluminum pans with a metal disk on the bottom. Under high heat, the metal disk will separate from the pan. These pans may damage your unit and void your warranty.

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.

INSTALLATION

Clearance and Environment Requirements

NOTICE: This unit is not designed to be enclosed or built into any area. Sufficient airflow must be allowed around the unit. Blocking the airflow could cause the unit to overheat.

- Rear of the range to any surrounding surface: 4" (10 cm)
- Bottom of the range to any surrounding surface: ½" (2 cm)
- Indoor use only.
- Do not place the equipment on or near heat-producing equipment.

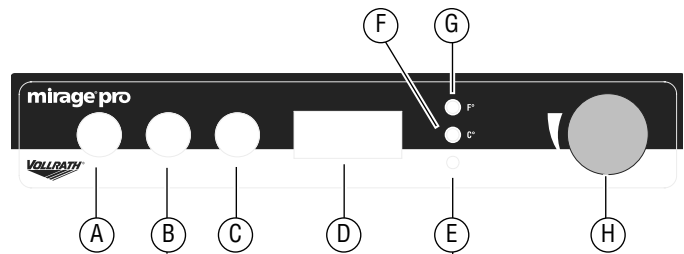
Installation

NOTICE: This equipment requires a dedicated circuit.

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


1. Place the induction range/warmer on a flat stable surface.
2. Plug the power cord into a grounded electrical outlets that match the voltage on the rating label.


FEATURES AND CONTROLS



- A On/Off Button.** Press to turn on the range.
- B Power/Temp Button.** Press to toggle between Power and Temperature control, and Fahrenheit and Celsius.
- C Timer Button.** Press to set the timer.
- D Display Panel.** Displays the power level, set temperature, or time depending upon the selected mode.
- E Timer LED Light.** Illuminates when timer function is operating.
- F °C LED Light.** Illuminates when the temperature in being displayed in degrees Centigrade.
- G °F LED Light.** Illuminates when the temperature in being displayed in degrees Fahrenheit.
- H Control Knob.** Rotate to set temperature, power level or time,

OPERATION

	WARNING Electrical Shock Hazard Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock.
---	--

	CAUTION Burn Hazard Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating.
---	--

NOTICE: Do not preheat empty cookware. Because of the speed and efficiency of the induction range, cookware can very quickly overheat and be damaged.

NOTICE: Do not drop cooking utensils or other objects onto the cooking surface. The strong, non-porous surface will break. The warranty does not cover this type of abuse.

NOTICE: Do not leave an empty pan on an operating unit.

NOTICE: Do not heat sealed cans or containers, they may explode.


Turn on the Induction Range

Press and release . The display panel will show a power level.

This indicates the unit is heating.

Adjust Power or Temperature


To Switch Between Power and Temperature Modes

Press and release .

To Switch Between Fahrenheit and Celsius

Press and release  two times.

To Adjust the Power Level or Temperature



1. Press and release  to select Power or Temperature mode.
2. Rotate the control knob to increase or decrease the power or temperature.

Cook Food

The display window should remain constant during operation. If the display is flashing or showing an error message, see the Troubleshooting section in this manual.

Removing cookware from the cooking surface for more than ten minutes will cause the unit to automatically turn off. Removing cookware for less than ten minutes will not interrupt operation.

Use the Timer


1. Press and release . The timer LED will illuminate.
2. Rotate the control knob to set the timer in full-minute increments.
3. When the timer cycle is complete, the range will beep three times and then turn off.
4. To cancel the timer, press . The range will return to power or temperature mode.


Overheat Protection

This induction range is equipped with an over-heat protection feature. If the temperature of the cooking surface becomes too hot, the unit will turn off. The display will flash "F5" or "F6" to indicate the equipment is in "over-heating protection" mode. After the equipment has cooled, press the ON/OFF button. If display does not show "F5" or "F6", the equipment has cooled and it is ready to resume cooking.

CLEANING


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

	WARNING Electrical Shock Hazard Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock.
---	--

	CAUTION Burn Hazard Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating.
---	--

NOTICE: The cooking surface remains hot even when this equipment is turned off.

NOTICE: Do not use abrasive materials, scratching cleansers or scouring pad to clean the equipment. These can damage the finish.

1. Press and release .
2. Unplug the cord from the wall outlet.
3. Allow the equipment to cool.
4. Wipe the exterior with a clean damp cloth.
5. Thoroughly wipe off any mild soap or chemical cleaners.

NOTICE: Residue could corrode the surface of the unit.

TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
The unit turned off after 10 minutes.	There is not a pot/pan on the induction range or the pot/pan is not induction-ready cookware. The induction range turned off. This is normal.	Verify the pot/pan is induction ready. See the FUNCTION and PURPOSE Section of this manual.
The unit is on, but not heating.	The cookware may be too small or may not be induction-ready.	Verify the pot/pan is induction ready. See the FUNCTION and PURPOSE of this manual.
The digital display lights are flashing.	The overheat-protection feature may have activated.	Remove cookware. Let cooking surface cool.
The unit suddenly stopped working.	The unit may be too close to an external heat source or the air intake may be restricted.	Relocate the unit away from any external heat source. Clear any obstructions to the air intake.
ADD PAN	A pot/pan has not been detected on the induction range.	Place induction-ready cookware on the heating surface.
BAD PAN, F9	The cookware may be too small or may not be induction-ready.	Verify the pot/pan is induction ready. See the FUNCTION and PURPOSE of this manual.
TOO HOT, F2	The overheat-protection feature may have activated.	Remove cookware. Let cooking surface cool. Clear any obstructions to the air intake.
BAD FLO, F8	The unit may be too close to an external heat source or the air intake may be restricted.	Relocate the unit away from any external heat source. Clear any obstructions to the air intake.
HT SNC, F4	The overheat-protection feature may have activated.	Remove cookware. Let cooking surface cool. Clear any obstructions to the air intake.
HT TH, F5	The overheat-protection feature may have activated.	Remove cookware. Let cooking surface cool. Clear any obstructions to the air intake.
HOT	No defect. Indicates the cooking surface is hot after a heating cycle has completed.	Restart with pan on surface. Allow time for the cooking surface to cool.

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on Vollrath.com.

To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the unit or replace a damaged power cord yourself. Do not send units directly to The Vollrath Company LLC. Please contact Vollrath Technical Services for instructions.

When contacting Vollrath Technical Services, please be ready with the item number, model number (if applicable), serial number, and proof of purchase showing the date the unit was purchased.

WARRANTY STATEMENT FOR THE VOLLRATH CO. L.L.C.

This warranty does not apply to products purchased for personal, family or household use, and The Vollrath Company LLC does not offer a written warranty to purchasers for such uses.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures or distributes against defects in materials and workmanship as specifically described in our full warranty statement. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase date found on the receipt. Any damages from improper use, abuse, modification or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covered under warranty.

For complete warranty information, product registration and new product announcement, visit www.vollrath.com.



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.
Main Tel: 800.624.2051 or 920.457.4851
Main Fax: 800.752.5620 or 920.459.6573
Customer Service: 800.628.0830
Canada Customer Service: 800.695.8560

Technical Services

techservicereps@vollrathco.com
Induction Products: 800.825.6036
Countertop Warming Products: 800.354.1970
Toasters: 800-309-2250
All Other Products: 800.628.0832

Manuel d'utilisation

Plaque à induction Mirage[®] Pro

Merci d'avoir acheté cet appareil Vollrath. 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 :

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension indiquée sur l'étiquette des valeurs nominales.
- Cet appareil exige un circuit dédié.
- N'utilisez pas de rallonges électriques, barrettes d'alimentation ou parasurtenseurs avec cet appareil.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Utilisez cet appareil uniquement lorsqu'il est bien calé à l'horizontale.
- Pour protéger contre un choc électrique, ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau. Tenez le cordon à l'écart de la surface chauffée. Ne laissez pas pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir.
- Par mesure de précaution, les personnes ayant un stimulateur cardiaque doivent se tenir à au moins 12" (30 cm) d'un 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.
- La surface de chauffe est faite d'un matériau robuste non poreux. Toutefois, si elle se fissure ou se casse, cessez de l'utiliser et débranchez immédiatement l'appareil. Les solutions de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique.
- N'utilisez pas cet appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e) ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance. Surveillez de près les appareils utilisés dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- Ne placez aucun objet derrière les panneaux d'admission ou d'évacuation d'air.
- N'attachez aucun objet accessoire à cet appareil.



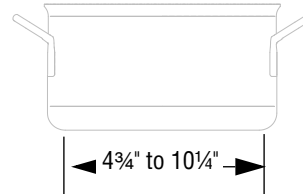
Modèle	Description
59500P	Plaque à induction de comptoir, 1800 watts
59510P	Plaque à induction de comptoir, 1440 watts

FONCTION ET OBJET

Cet appareil permet de faire cuire les aliments dans les opérations de restauration commerciales seulement. Il n'est pas destiné à une utilisation domestique, industrielle ou en laboratoire. Il est destiné à une utilisation avec une batterie de cuisine prête pour l'induction.

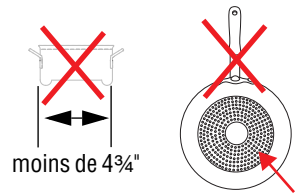
BATTERIE DE CUISINE EXIGÉE

Compatible



- Fond plat 4 $\frac{3}{4}$ " to 10 $\frac{1}{4}$ " (12,1 à 26 cm) de diamètre
- Acier inoxydable ferreux, fer, fonte

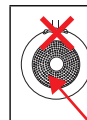
Incompatible



moins de 4 $\frac{3}{4}$ "

- Le fond n'est pas plat
- Le fond mesure moins de 4 $\frac{3}{4}$ " (12,1 cm) de diamètre
- Batterie de cuisine en terre cuite, verre, alu, bronze ou cuivre
- Casseroles en aluminium comportant un disque métallique au fond.

Remarque : Les batteries de cuisine de construction inférieure ou avec des matériaux de moindre qualité risquent de ne pas donner de bons résultats. Des batteries de cuisine à fond de grand diamètre peuvent être utilisées, mais seule la surface du contenant placée au-dessus de l'inducteur chauffera. Plus le contenant dépassera de l'inducteur, plus la performance globale sera diminuée.



AVIS: Risque d'endommagement de l'équipement

Non destiné à une utilisation avec des casseroles en aluminium comportant un disque métallique au fond. Exposé à de hautes températures, le disque métallique se dissociera de la casserole. Ces casseroles risquent d'abîmer votre appareil et d'annuler la garantie.

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.

INSTALLATION

Exigences en matière de dégagement et de conditions ambiantes

AVIS : Il n'est pas conçu pour être enfermé ou encastré. Une quantité d'air suffisante doit pouvoir circuler autour de l'appareil. Une circulation d'air insuffisante risque d'entraîner la surchauffe de l'appareil.

- Distance de l'arrière de l'appareil à toute surface avoisinante : 4" (10 cm)
- Distance du bas de l'appareil à toute surface avoisinante : 1/2" (2 cm)
- Utilisez uniquement à l'intérieur.
- Ne placez pas l'appareil sur un appareil produisant de la chaleur ou à proximité d'un tel appareil.

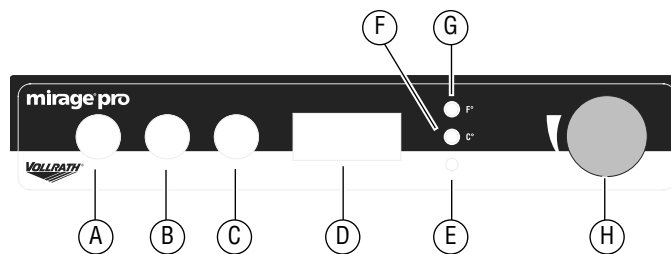
Installation

AVIS : Cet appareil exige un circuit dédié.

AVIS : L'utilisation d'une tension différente de la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique endommagera l'appareil. Une tension incorrecte, la modification du cordon d'alimentation ou les composants électriques risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.


1. Placez la plaque/le réchaud à induction sur une surface stable et plane.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre correspondant à la tension indiquée sur l'étiquette des valeurs nominales.


FONCTIONS ET COMMANDES



- A Touche Marche/Arrêt.** Appuyez pour mettre la plaque sous tension.
- B Touche Puissance/Température.** Appuyez pour basculer entre la commande Puissance et la commande Température, et les degrés Fahrenheit et Celsius.
- C Touches de minuterie.** Appuyez pour régler la minuterie.
- D Panneau d'affichage.** Affiche le niveau de puissance, la température de consigne ou le temps, selon le mode sélectionné.
- E Voyant Timer.** S'allume quand la minuterie fonctionne.
- F Voyant °C.** S'allume quand la température s'affiche en degrés Celsius.
- G Voyant °F.** S'allume quand la température s'affiche en degrés Fahrenheit.
- H Bouton de commande.** Tournez pour régler la température, le niveau de puissance ou le temps.


MODE D'EMPLOI

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

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

- AVIS :** Ne préchauffez pas une casserole ou poêle vide. Étant donné la vitesse et l'efficacité de la plaque à induction, la casserole ou la poêle peut très vite surchauffer et s'abîmer.
- AVIS :** Ne faites pas tomber d'ustensiles de cuisson ou d'autres objets sur la surface de cuisson. La surface pleine non poreuse se cassera. La garantie ne couvre pas ce type d'utilisation abusive.
- AVIS :** Ne laissez pas une casserole vide sur l'appareil en marche.
- AVIS :** Ne faites pas chauffer des boîtes de conserve ou d'autres boîtes fermées sous peine de les faire exploser.


Mise sous tension de la plaque à induction

Appuyez brièvement sur . Le panneau d'affichage indique un niveau de puissance, ce qui signifie que l'appareil est en train de chauffer.


Réglage de la puissance ou de la température Pour permuter entre les modes Puissance et Température

Appuyez brièvement sur .

Pour permuter entre degrés Fahrenheit et Celsius

Appuyez deux fois sur .

Pour régler le niveau de puissance ou la température



- Appuyez sur  pour sélectionner le mode Puissance ou Température.
- Tournez le bouton de commande pour augmenter ou diminuer la température ou la puissance.

Cuisson d'aliments

L'affichage doit rester constant en cours de fonctionnement. S'il clignote ou affiche un message d'erreur, reportez-vous à la section Dépannage dans ce manuel.

Si vous retirez la casserole de l'inducteur pendant plus de dix minutes, la plaque s'arrêtera automatiquement. En revanche, si vous la retirez moins de dix minutes, le fonctionnement de la plaque ne sera pas interrompu.

Utilisation de la minuterie

- Appuyez brièvement sur . Le voyant Timer s'allume.
- Tournez le bouton de commande pour régler la minuterie par incréments de minute complète.
- Une fois le cycle de minuterie terminé, trois bips retentissent et l'appareil s'éteint.
- Pour annuler la minuterie, appuyez sur . L'appareil repasse en mode Puissance ou Température.

Protection contre la surchauffe


Cette plaque à induction est équipée d'une protection anti-surchauffe. Si la température de la surface de cuisson devient trop chaude, l'appareil s'éteindra. F5 ou F6 clignote sur l'affichage pour indiquer que la fonction de protection anti-surchauffe est activée. Une fois l'appareil refroidi, appuyez sur le bouton ON/OFF. Si F5 ou F6 n'apparaît pas sur l'affichage, l'appareil a refroidi et il est prêt à reprendre la cuisson.

NETTOYAGE

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service de la plaque à induction, nettoyez-la chaque jour.

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

	ATTENTION Risque de brûlure Laissez refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le laver.
---	--

- AVIS :** La surface de cuisson reste chaude, même une fois l'appareil hors tension.
- AVIS :** N'utilisez pas de produits ou nettoyants abrasifs, ni de tampons à récurer pour nettoyer l'appareil sous peine d'endommager le fini.
- Appuyez sur .
 - Débranchez le cordon de la prise secteur.
 - Laissez refroidir l'appareil.
 - Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide propre.
 - Essuyez bien tout résidu de savon doux ou de nettoyants chimiques.
- AVIS :** Les résidus risquent de corroder la surface de l'appareil.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
L'appareil s'est éteint au bout de 10 minutes.	Aucune casserole ou poêle n'a été placée sur la plaque à induction ou il s'agit d'un article de cuisson inadapté aux plaques à induction. L'appareil s'est arrêté. Ceci est normal.	Assurez-vous que la casserole ou la poêle posée est adaptée aux plaques à induction. Voir la section FONCTION et OBJET dans ce manuel.
L'appareil est sous tension, mais il ne chauffe pas.	La casserole est peut-être trop petite ou inadaptée aux plaques à induction.	Assurez-vous que la casserole ou la poêle posée est adaptée aux plaques à induction. Voir la section FONCTION et OBJET dans ce manuel.
Les voyants de l'affichage numérique clignotent.	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée.	Retirez la casserole. Laissez refroidir la surface.
L'appareil s'est subitement arrêté.	L'appareil est peut-être trop près d'une source externe de chaleur ou l'admission d'air est peut-être bouchée.	Éloignez l'appareil de toute source externe de chaleur. Écartez tout ce qui peut boucher la prise d'air.
ADD PAN	Aucune casserole n'a été détectée sur la plaque à induction.	Placez une casserole pour induction sur la plaque chauffante.
BAD PAN, F9	La casserole est peut-être trop petite ou inadaptée aux plaques à induction.	Assurez-vous que la casserole ou la poêle posée est adaptée aux plaques à induction. Voir la section FONCTION et OBJET dans ce manuel.
TOO HOT, F2	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée.	Retirez la casserole. Laissez refroidir la surface. Écartez tout ce qui peut boucher la prise d'air.
BAD FLO, F8	L'appareil est peut-être trop près d'une source externe de chaleur ou l'admission d'air est peut-être bouchée.	Éloignez l'appareil de toute source externe de chaleur. Écartez tout ce qui peut boucher la prise d'air.
HT SNC, F4	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée.	Retirez la casserole. Laissez refroidir la surface. Écartez tout ce qui peut boucher la prise d'air.
HT TH, F5	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée.	Retirez la casserole. Laissez refroidir la surface. Écartez tout ce qui peut boucher la prise d'air.
HOT	Pas de défaut. Indique que la surface de cuisson est encore chaude suite à un cycle de chauffage.	Recommencez après avoir placé une casserole sur la surface. Attendez que la surface de cuisson refroidisse.

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur Vollrath.com.

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

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

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

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

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

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



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 États-Unis
Standard : 800.624.2051 ou 920.457.4851
Télécopieur : 800.752.5620 ou 920.459.6573
Service clientèle : 800.628.0830
Service clientèle Canada : 800.695.8560

Services techniques

techservicereps@vollrathco.com
Produits à induction : 800.825.6036
Réchauds de comptoir : 800.354.1970
Grilles pains : 800.309.2250
Tous les autres produits : 800.628.0832

Manual para operadores

Estufa de inducción Mirage® Pro

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 personales o daños materiales leves si se ignora el aviso.

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

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

- Enchúfelo solo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- Este equipo requiere un circuito dedicado.
- No utilice cables de extensión, regletas eléctricas ni protectores contra sobretensión con este equipo.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso.
- Úselo solamente en posición plana y nivelada.
- Para brindar protección contra sobrecarga, no sumerja el cable ni el enchufe en agua. Mantenga el cable lejos de la superficie calentada. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador.
- Como precaución, las personas que utilizan marcapasos deben mantenerse a 12" (30 cm) de la unidad mientras se esté usando. Los estudios han demostrado que los elementos de inducción no alteran los marcapasos.
- Mantenga lejos de la unidad todas las tarjetas de crédito, licencias de conducir y demás artículos con banda magnética. El campo magnético de la unidad dañará la información contenida en las bandas.
- La superficie de calentamiento está hecha de un resistente material no poroso. Sin embargo, si se agrieta o rompe deje de usarla de inmediato y desenchufe la unidad. Las soluciones de limpieza y los derrames podrían penetrar la superficie de cocción rota y crear un peligro de descarga eléctrica.
- No opere este equipo si el cable o el enchufe están dañados, o si no funciona correctamente.
- No lo deje funcionando solo. Supervise de cerca las unidades en áreas públicas y/o cerca de niños.
- No coloque ningún objeto dentro de los paneles de entrada o salida de aire.
- No coloque en este equipo ningún objeto a modo de accesorio.



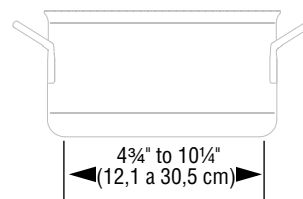
Núm.art.	Descripción
59500P	Estufa de inducción para mostrador, 1800 vatios
59510P	Estufa de inducción para mostrador, 1440 vatios

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este equipo está diseñado para cocinar alimentos solamente en operaciones comerciales de servicio de comidas. No está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio. Está diseñado para utilizarse con baterías de cocina aptas para la inducción.

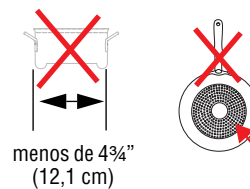
REQUISITOS DE LA OLLA/FUENTE

Compatible



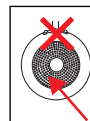
- Base plana de 4 3/4" to 10 1/4" (12,1 to 30,5 cm) de diámetro
- Acero inoxidable ferroso, hierro
hierro fundido

Incompatible



- La base no es plana
- La base tiene menos de 4 3/4" (12,1 cm) de diámetro
- Ollas/fuentes de cerámica, vidrio, aluminio, latón o cobre
- Ollas/fuentes con un diámetro de base mayor, sin embargo

Nota: Puede que las ollas/fuentes de construcción o material inferior no funcionen bien. Se pueden usar ollas/fuentes con un diámetro de base mayor, sin embargo, solo se calentará el área de la olla/fuente que está sobre la bobina de inducción. Mientras más lejos de la bobina se extienda la olla/fuente, más se reducirá el rendimiento general.



AVISO: Peligro de daños al equipo

No está diseñado para utilizarse con ollas/fuentes de aluminio dotadas de un disco metálico en el fondo. A fuego alto, el disco metálico se separará de la olla/fuente. Estas ollas/fuentes pueden dañar su unidad y anular la garantía.

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.

INSTALACIÓN

Requisitos ambientales y distanciado

AVISO: Esta unidad no está diseñada para ser empotrada ni incorporada en espacios cerrados. Debe haber un flujo de aire suficiente a su alrededor. Bloquear el flujo de aire podría sobrecalentarla.

- Parte trasera entre la estufa de inducción y toda superficie circundante: 4" (10 cm)
- Parte inferior entre la estufa de inducción y toda superficie circundante: ½" (2 cm)
- Para uso en interiores solamente.
- No coloque la unidad sobre o cerca de equipos que producen calor.

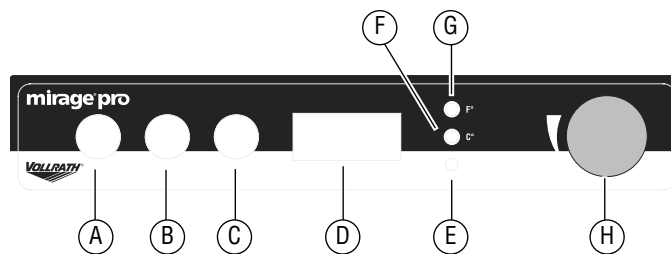
Instalación

AVISO: Este equipo requiere un circuito dedicado.

AVISO: Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable eléctrico o los componentes electrónicos puede dañar la unidad e invalidará la garantía


1. Coloque la estufa/calentador de inducción en una superficie plana y estable.
2. Enchufe el cable eléctrico en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.


CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



- A Botón de encendido/apagado (On/Off).** Púlselo para encender la estufa.
- B Botón de potencia/temperatura (Power/Temp).** Púlselo para alternar entre el control de potencia y temperatura, y entre Fahrenheit y centígrados.
- C Botón de temporización.** Púlselo para fijar el temporizador.
- D Pantalla.** Muestra el nivel de potencia, el ajuste de temperatura o el tiempo dependiendo del modo seleccionado.
- E Luz LED del temporizador.** Se ilumina cuando está operando la función de temporización.
- F Luz LED de °C.** Se ilumina cuando la temperatura se muestra en grados centígrados.
- G Luz LED de °F.** Se ilumina cuando la temperatura se muestra en grados Fahrenheit.
- H Perilla de control.** Gírela para fijar la temperatura, el nivel de potencia o el tiempo.

FUNCIONAMIENTO

	ADVERTENCIA Evite el peligro de descarga eléctrica Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.
---	--

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


AVISO: No precaliente ninguna olla/fuente vacía. Debido a la velocidad y eficiencia de la estufa de inducción, la olla/fuente podría sobrecalentarse rápidamente y dañarse.

AVISO: No deje caer utensilios de cocina ni otros objetos sobre la superficie de cocción, pues se romperá la superficie no porosa. La garantía no cubre este tipo de uso indebido.

AVISO: No deje una olla/fuente vacía en la unidad mientras la esté usando.

AVISO: No caliente latas ni envases sellados, ya que pueden explotar.

Encienda la estufa de inducción

Pulse y suelte . La pantalla mostrará un nivel de potencia. Ello indica que la unidad se está calentando.


Ajuste la potencia o la temperatura Para cambiar entre los modos de potencia y temperatura

Pulse y suelte .

Para cambiar entre Fahrenheit y Centígrados

Pulse y suelte el botón  dos veces.

Para ajustar el nivel de potencia o temperatura



1. Pulse y suelte el botón  para seleccionar el modo de potencia o temperatura.
2. Gire la perilla de control para aumentar o disminuir el nivel de potencia o la temperatura.

Cocine comida

La pantalla debe permanecer constante durante la operación. Si destella o muestra un mensaje de error, consulte la sección Solución de problemas del manual.

Si se retira la olla/fuente de la superficie de cocción por más de diez minutos, la unidad se apagará automáticamente. El retirar la olla/fuente por menos de diez minutos no interrumpirá la operación de la unidad.

Use el temporizador

1. Pulse y suelte . Se iluminará el LED del temporizador.
2. Gire la perilla de control para fijar el tiempo en minutos enteros.
3. La estufa se apagará tras completarse el ciclo fijado en el temporizador y emitir tres tonos.
4. Para cancelar el temporizador, pulse el botón . La estufa volverá al modo de potencia o temperatura.


Protección contra sobrecalentamiento

Esta estufa de inducción viene equipada con una función de protección contra sobrecalentamiento. Si la temperatura de la superficie de cocción se torna muy caliente, la unidad se apagará. La pantalla destellará "F5" o "F6" para indicar que el equipo está en el modo de protección contra sobrecalentamiento. Una vez que el equipo se haya enfriado, pulse el botón de encendido/apagado ON/OFF. Si la pantalla no muestra "F5" o "F6", el equipo se ha enfriado y está listo para reanudar la cocción.

LIMPIEZA


Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente la estufa de inducción.

	ADVERTENCIA Evite el peligro de descarga eléctrica No rocíe con agua ni productos de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.
---	--

	PRECAUCIÓN Peligro de quemaduras Deje que el equipo se enfríe antes de moverlo o limpiarlo.
---	---

AVISO: La superficie de cocción permanece caliente incluso cuando este equipo está apagado.

AVISO: No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas para limpiar el equipo, ya que pueden dañar el acabado.

1. Pulse y suelte el botón .
2. Desenchufe el cable del tomacorriente mural.
3. Deje que el equipo se enfríe.
4. Limpie el exterior del equipo con un paño húmedo y limpio.
5. Elimine totalmente los restos de detergente o limpiadores químicos suaves,

AVISO: ya que los residuos podrían corroer la superficie de la unidad.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
La unidad se apagó tras 10 minutos.	No hay una olla/fuente en la estufa de inducción o ésta no es apta para la inducción. La estufa de inducción se apagó. Eso es normal.	Verifique que la olla/fuente sea apta para la inducción. Consulte la sección FUNCIÓN y PROPÓSITO de este manual.
La unidad está encendida, pero no calienta.	Puede que la olla/fuente sea demasiado pequeña o no sea apta para la inducción.	Verifique que la olla/fuente sea apta para la inducción. Consulte la sección FUNCIÓN y PROPÓSITO de este manual.
Las luces de la pantalla digital destellan.	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Retire la olla/fuente. Deje que la superficie de cocción se enfríe.
La unidad dejó de funcionar repentinamente.	Puede que la unidad esté muy cerca de una fuente de calor externa o la entrada de aire esté restringida.	Reubique la unidad lejos de toda fuente de calor externa. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.
ADD PAN (AGREGAR OLLA/FUENTE)	No se ha detectado una olla/fuente en la estufa de inducción.	Coloque la olla/fuente apta para la inducción en la superficie de calentamiento.
BAD PAN, F9 (OLLA/FUENTE INCORRECTA, F9)	Puede que la olla/fuente sea demasiado pequeña o no sea apta para la inducción.	Verifique que la olla/fuente sea apta para la inducción. Consulte la sección FUNCIÓN y PROPÓSITO de este manual.
(TOO HOT, F2) (DEMASIADO CALIENTE, F2)	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Retire la olla/fuente. Deje que la superficie de cocción se enfríe. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.
(BAD FLOW, F8) (FLUJO INCORRECTO, F8)	Puede que la unidad esté muy cerca de una fuente de calor externa o la entrada de aire esté restringida.	Reubique la unidad lejos de toda fuente de calor externa. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.
HT SNC, F4	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Retire la olla/fuente. Deje que la superficie de cocción se enfríe. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.
HT TH, F5	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Retire la olla/fuente. Deje que la superficie de cocción se enfríe. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.
HOT (CALIENTE)	Sin defectos. Indica que la superficie de cocción está caliente tras completarse el ciclo de calentamiento.	Reinicie la unidad con la olla/fuente en la superficie. Deje que la superficie de cocción se enfríe.

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.



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 EE. UU.
Tel. principal: 800.624.2051 ó 920.457.4851
Fax principal: 800.752.5620 ó 920.459.6573
Servicio al cliente: 800.628.0830
Servicio al cliente en Canadá: 800.695.8560

Servicios de asistencia técnica:
techservicereps@vollrathco.com
Productos de inducción: 800.825.6036
Productos de calentamiento para mostrador:
800.354.1970
Tostadores: 800.309.2250
Todos los demás productos: 800.628.0832