VOLLRATH®

Outperform every day.™

Operator's Manual

Mirage® Induction Buffet Warmers

Standard Glass

16"x 16" (40.6 x 40.6 cm) Warmers		
Item No.	**Model**	**Description**
5950275	59502	Countertop Standard Glass, Black
595027502		
595027503		
595027504		
595027505		
5950280		Countertop, Standard Glass, Natural
595028002		
595028003		
595028004		
595028005		
59502DW		Drop-in Warmer, Standard Glass
59502DW02		
59502DW03		
59502DW04		
59502DW05		
16"x 23" (40.6 x 58.4 cm) Warmers		
5950875	59508	Countertop Warmer, Black
595087502		
595087503		
595087504		
595087505		
5950880		Countertop Warmer, Natural
595088002		
595088003		
595088004		
595088005		
59508DW		Drop-in Warmer
59508DW02		
59508DW03		
59508DW04		
59508DW05		

Decorative Glass

16"x 16" (40.6 x 40.6 cm) Warmers		
Item No.	**Model**	**Description**
59503LN75	59503	Countertop, Linen Glass, Black
59503LN7502		
59503LN85		Countertop, Linen Glass, Champagne
59503LN8502		
59503LNDW		Drop-in, Linen Glass
59503LNDW02		
59503SB75		Countertop, Sunburst Glass, Black
59503SB7502		
59503SB85		Countertop, Sunburst Glass, Champagne
59503SB8502		
59503SBDW		Drop-in, Sunburst Glass
59503SBDW02		

Register your product at Vollrath.com/registration and become eligible to win a free 10" Vollrath Tribute® fry pan

© 2018 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 2350248-1 ml 4/4/18

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 matching the nameplate rated voltage.
- 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 license 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 equipment.
- Do not leave an empty vessel on an operating unit.
- equipment should only be used in a flat, level position.
- Unplug equipment and let it cool before cleaning or moving.
- Do not touch the heating surface. It remains hot after the equipment is turned off.
- Unplug when not in use.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not heat sealed cans or containers as they may explode.
- Do not operate unattended.
- Closely supervise equipment operating in public areas and/or around children.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.
- Do not place any objects inside the air intake or exhaust panels.

FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is intended to hold heated prepared food at serving temperatures. It is intended for use in commercial foodservice operations only. It is not intended for household, industrial or laboratory use. This equipment is designed to work with a maximum of one induction-ready chafer or serving vessel.

Induction Ready Serving Vessel

- Vessel base must be flat
- Vessel base size must be:

Warmer Size	Minimum Base	Maximum Base
16" x 16"	4½"(11.4 cm)	10¼"(26 cm)
16" x 23"		10¼"x 17¼" (26 x 43.8cm)

- Material construction must be: ferrous stainless steel, iron, cast iron

Unsuitable Serving Vessel

- Vessel with a base less than 4½" (11.4 cm)
- Pottery, glass, aluminum, bronze or copper serving vessels
- Serving vessel with any type of footed base

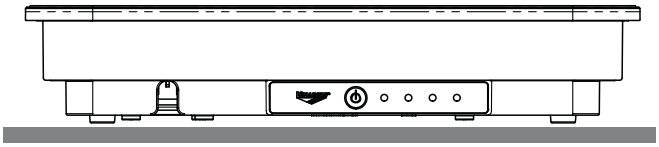
FCC STATEMENT

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.

COUNTERTOP WARMER INSTALLATION



Clearance and Environment Requirements

This equipment is not designed to be enclosed or built into any area. There must be a minimum clear space of:

- Under the warmer, a distance equal to the height of the feet of the warmer.
- Sufficient airflow must be allowed around the equipment. Warmer must not be placed on a soft surface that could restrict airflow to the bottom of the warmer. Blocking the airflow could cause the equipment to overheat.
- The maximum intake temperature must not exceed 104°F (40°C). Temperatures are measured in ambient air while all appliances in the kitchen are in operation.

Installation

1. Place the equipment on a hard flat stable surface.
2. Plug the power cord into a grounded electrical outlet with the matching nameplate rated voltage.

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

DROP-IN WARMER INSTALLATION

Before you begin

1. Download the specification sheet from Vollrath.com. You will need to refer to this document for dimensions, clearance, venting and power requirements.
2. Verify the proper electrical outlet is available at the installation site.

   NOTICE: Do NOT modify the cord or plug on the drop-in. Modifying any component may damage the drop-in or cause injury, and will void the warranty. See the specification sheet on Vollrath.com for electrical specifications.
3. Know the countertop manufacturer's requirements for preparing and installing equipment into the countertop prior to starting installation.

Prepare the countertop and cabinet

NOTICE: Refer to the specification sheet for cutout dimensions, air flow and venting requirements, minimum clearance distances and environment requirements.

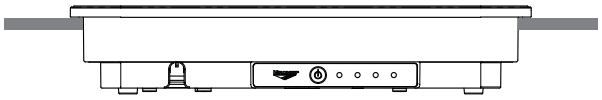
NOTICE: Countertop materials require specific preparation. Refer to the countertop manufacturer for instructions regarding proper installation of equipment into the material.

1. Cut required openings in the countertop and cabinet.
2. Clean debris from the cut out area(s).
3. Reinforce the countertop support as needed per the countertop manufacturer guidelines and the weight of the equipment.

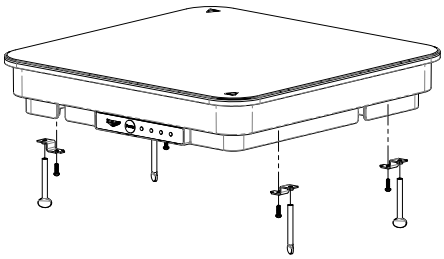
Mount the Drop-in

Drop-in Mirage® Buffet Induction Warmers can be installed with the top of the warmer overhanging the countertop or countersunk. Use the following instructions for mounting the 16"x 16" and the 16"x 23" warmers.

Overhung

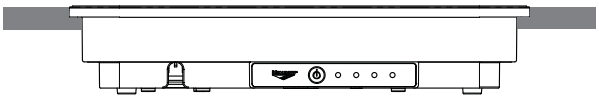


1. Choose a flat, level countertop for the mounting surface.
2. Measure the area for the cutout.
3. Apply sealant to the cutout area to prevent moisture from penetrating the exposed surfaces.
4. Secure the warmer to the countertop. Use the included four brackets and screws on the SIDES of the warmer. Brackets are not for use on the front and back sides of the warmer.

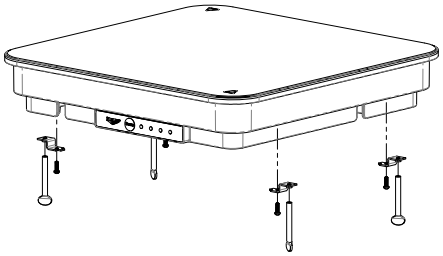


5. Plug the power cord into a grounded electrical outlet with the matching nameplate rated voltage.

Countersunk



1. Choose a flat, level countertop for the mounting surface.
2. Measure the area for the cutout.
3. Apply sealant to the cutout area to prevent moisture from penetrating the exposed surfaces.
4. Secure the warmer to the countertop. Use the included four brackets and screws on the SIDES of the warmer. Brackets are not for use on the front and back sides of the warmer.



5. Plug the power cord into a grounded electrical outlet with the matching nameplate rated voltage.

Mount the Control Box

1. Measure the area for the control box cutout.
2. Apply sealant to the space between the control box and the mounting surface to prevent moisture penetration.
3. Use the included four nuts and screws to secure the control box to the mounting surface.
4. Plug the USB cable from the control box into the bottom of the Mirage® Buffet Induction Warmer.

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. Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. If liquid spills or boils over onto the unit, immediately unplug the unit and remove serving vessel. Wipe up any liquid with a padded cloth.

CAUTION

Burn Hazard

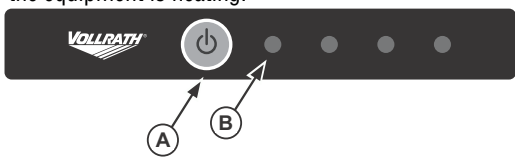
Do not touch serving vessel, heating surface, food or liquid while heating. Hot food and liquids can burn skin. Induction heating surfaces heat very rapidly. Use caution when adding pre-heated oil or liquid to other food already in the serving vessel.

1. Place a maximum of one induction-ready serving vessel containing food in the center of the warmer.

   NOTICE: Do not pre-heat empty serving vessels. Because of the speed and efficiency of the induction warmer, serving vessels can very quickly overheat and be damaged.

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

2. Press the POWER button. The DISPLAY panel will show a power level. When an induction ready serving vessel is placed on the heating surface, the DISPLAY panel will remain on. This indicates the equipment is heating.



A POWER button. Press to turn on the warmer. The button illuminates.

B POWER LEVEL LEDs. Indicate the power level setting.

Power Level	Description	LEDs
1	Low heat	☼ ○ ○ ○
2	Low-medium heat	☼ ☼ ○ ○
3	Medium-high heat	☼ ☼ ☼ ○
4	High heat	☼ ☼ ☼ ☼

Adjusting the Power Level

1. Press the POWER button to turn on the equipment.
2. Place an induction-ready serving vessel on the warmer.
3. Press the POWER button to increase or decrease the power level.

Suggested Power Level Settings

The ideal power level is dependent on the size and density of the food, desired serving temperature, serving vessel, ambient temperature, etc. The following are general guidelines.

To use a serving vessel directly on the induction warmer:

1. Place the serving vessel containing food directly on the induction warmer.
2. Select a power level to hold the food at serving temperature.

To use a chafer on the induction warmer:

1. Fill the chafer bath with clean, hot water. Refer to the chafer manufacturer's operator's manual for proper fill level.
2. Place the chafer with water bath on the induction warmer.
3. Select power level 4 to preheat the water.
4. When the water reaches the desired temperature, add the food pan containing hot food.
5. Change the power level setting to a power level to hold the food at serving temperature.

Turning Off the Warmer

1. Press and hold the POWER button until the equipment turns off, at which time the POWER button will no longer be illuminated.

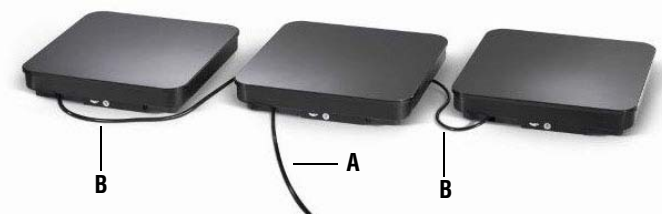
Over Heat Protection

This equipment is equipped with an Over Heat Protection feature. If the heating surface becomes too hot, the warmer will stop heating. The four LED power level lights will flash to indicate the Over Heat Protection feature has activated. If the LEDs are flashing, see the Troubleshooting section in this manual.

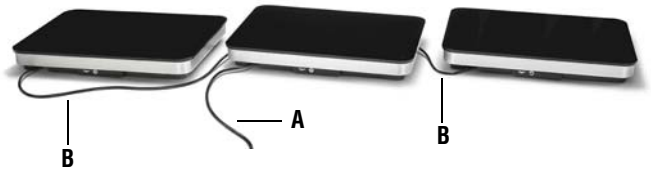
CONNECTING THE WARMERS

Connect up to three warmers with the included interconnect cords. The center warmer must be connected to the electrical outlet.

16 x 16 Warmers



16 x 23 Warmers



A Power Supply Cord
B Interconnect Cable

1. Plug one warmer into a grounded electrical outlet with the matching nameplate rated voltage.
2. Plug one end of the interconnect cable into the side of the warmer connected to the electrical outlet.
3. Plug the other end of the interconnect cable into the operator side of the second warmer.

   NOTICE: The induction warmer connected to electrical supply must remain turned on to supply power to side-connected equipment.

CLEANING

To maintain the appearance and increase the service life, clean your Mirage® Buffet Induction Warmer 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. Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. If liquid spills or boils over onto the unit, immediately unplug the unit and remove serving vessel. Wipe up any liquid with a padded cloth.

⚠ CAUTION

Burn Hazard

Do not touch serving vessel, heating surface, food or liquid while heating. Hot food and liquids can burn skin. Induction heating surfaces heat very rapidly. Allow the heating surface to cool before handling.

1. Unplug the equipment and let it completely cool.
2. Wipe the equipment exterior with a clean damp cloth.

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

   NOTICE: Do not spray controls or outside of equipment with liquids or cleaning agents.
3. Thoroughly wipe off any mild soap or chemical cleaners. Residue could corrode the surface of the equipment.

TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
The equipment turned off after 10 minutes.	There is not a serving vessel on the induction warmer or the vessel is not induction ready. The induction warmer turned off. This is normal.	Make sure the serving vessel is induction ready. See the Function and Purpose section of this manual.
The equipment is on, but not heating.	The serving vessel may be too small or may not be induction ready.	Make sure the serving vessel is induction ready. See the Function and Purpose section of this manual.
The Power Level LEDs are flashing.	The overheat-protection feature may have activated.	Remove the serving vessel. Let the equipment cool for approximately 15 minutes. When the overheat condition has cleared, the equipment will return to normal function.
The equipment suddenly stopped working.	The equipment may be too close to an external heat source or the air intake may be restricted.	Relocate the equipment away from any external heat source. Clear any obstructions to the air intake.

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.

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.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 800-624-2051 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
www.vollrath.com

Pujadas
Ctra. de Castanyet,
132 P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
(Girona) – Spain
Tel. +34 972 84 32 01
info@pujadas.es

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
23A, Time Square Plaza | 500 Zhang Yang Road
Pudong, Shanghai 200122
Tel: 86-21-50589580

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

© 2018 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 2350248-1 ml 4/4/18

VOLLRATH®

Outperform every day.™

Manuel de l'opérateur

Réchauds à induction pour buffet Mirage®

Verre standard

16"x 16" (40.6 x 40.6 cm)		
Num. d'art.	**Modèle**	**Description**
5950275	59502	Comptoir verre standard, noir
595027502		
595027503		
595027504		
595027505		
5950280		Comptoir, verre standard, naturel
595028002		
595028003		
595028004		
595028005		
59502DW		Encastrable, verre standard
59502DW02		
59502DW03		
59502DW04		
59502DW05		
16"x 23" (40.6 x 58.4 cm)		
5950875	59508	Comptoir, verre standard, noir
595087502		
595087503		
595087504		
595087505		
5950880		Comptoir, verre standard, naturel
595088002		
595088003		
595088004		
595088005		
59508DW		Encastrable, verre standard
59508DW02		
59508DW03		
59508DW04		
59508DW05		

Verre décoratif

16"x 16" (40.6 x 40.6 cm)		
Num. d'art.	**Model**	**Description**
59503LN75	59503	Comptoir, verre lin, noir
59503LN7502		
59503LN85		Comptoir, verre lin, champagne
59503LN8502		
59503LNDW		Encastrable, verre lin
59503LNDW02		
59503SB75		Comptoir, verre brûlé, noir
59503SB7502		
59503SB85		Comptoir, verre brûlé, champagne
59503SB8502		
59503SBDW		Encastrable, verre brûlé
59503SBDW02		

Inscrivez votre produit sur Vollrath.com/registration pour avoir une chance de gagner une poêle Tribute® Vollrath de 10" (25 cm).

© 2018 The Vollrath Company L.L.C.

Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suiven. 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 nominale de la plaque signalétique.
- Par mesure de précaution, les personnes ayant un stimulateur cardiaque devront se tenir à au moins 12" (30 cm) 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.
- 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.
- Ne laissez pas un récipient vide sur l'appareil en marche.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé à plat et à l'horizontale.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne touchez pas la surface chauffante. Elle reste chaude après l'arrêt de l'appareil.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne comptez pas l'utiliser.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- Ne faites pas chauffer des boîtes de conserve ou d'autres boîtes fermées sous peine de les faire exploser.
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- Surveillez de près les appareils utilisés dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.
- Ne placez aucun objet derrière les panneaux d'admission ou d'évacuation d'air.

FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné à maintenir les plats préparés chauffés aux températures de service. Il est réservé à une utilisation dans les opérations de restauration commerciales. Non prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire. Cet appareil a été conçu avec un maximum de un chafer ou plat de service pour induction.

Plat de service pour induction

- Le fond du plat doit être plat
- La taille du fond du plat doit être de :

Taille du réchaud	Taille minimum du fond	Taille maximum du fond
16" x 16"	4½"(11,4 cm)	10¼"(26 cm)
16" x 23"		10¼"x 17¼" (26 x 43,8 cm)

- Le matériau de construction doit être un des matériaux suivants : inox ferreux, fer, fonte

Plat de service inadapté

- Plat dont le fond mesure moins de 4½" (11,4 cm)
- Plats de service en terre cuite, verre, aluminium, bronze ou cuivre
- Plats de service avec tout type de socle à pieds

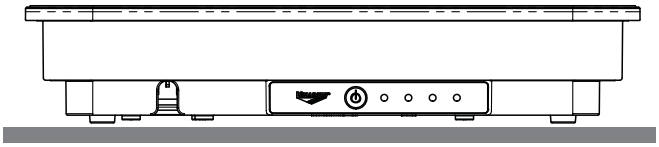
DÉCLARATION FCC

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 DU RÉCHAUD DE COMPTOIR



Exigences en matière de dégagement et de conditions ambiantes

Cet appareil n'est pas conçu pour être enfermé ou encastré. Les distances de dégagement minimums sont les suivantes :

- Sous le réchaud, une distance égale à la hauteur des pieds du réchaud.
- Une quantité d'air suffisante doit pouvoir circuler autour de l'appareil. Le réchaud ne doit pas être placé sur une surface molle susceptible d'entraver la circulation d'air sous le réchaud. Une circulation d'air insuffisante risque d'entraîner la surchauffe de l'appareil.
- La température maximum d'admission d'air ne doit pas dépasser 104 °F (40 °C). Les températures se mesurent dans l'air ambiant pendant que tous les appareils de cuisine fonctionnent.

Installation

1. Placez l'appareil sur une surface dure stable et plane.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.

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

INSTALLATION DU RÉCHAUD ENCASTRABLE

Avant de commencer

1. Téléchargez la fiche des caractéristiques techniques de votre bac encastrable sur Vollrath.com. Vous devrez vous y référer pour les dimensions et les exigences en matière de dégagement, ventilation et alimentation.
2. Vérifiez si la prise électrique adéquate est disponible au site d'installation.

   AVIS : NE PAS modifier le câble ou la fiche électrique du bac encastrable. La modification d'un quelconque composant risque d'endommager le bac encastrable ou de causer des blessures, et elle annulera la garantie. Pour les caractéristiques électriques, voir la fiche des caractéristiques techniques sur Vollrath.com.

3. Renseignez-vous sur les exigences du fabricant du comptoir pour préparer et installer l'équipement dans le comptoir avant de commencer l'installation..

Préparation du comptoir et du meuble

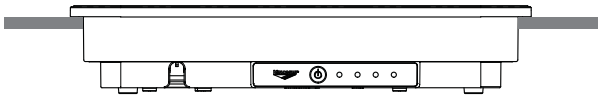
AVIS : Pour les dimensions de découpe, les exigences de ventilation et circulation d'air, les distances minimums de dégagement et les exigences environnementales, voir la fiche des caractéristiques techniques du bac encastrable.

AVIS : Les matériaux du comptoir exigent une préparation spécifique. Pour les instructions d'installation correcte de l'équipement dans le matériau, voir les consignes du fabricant du comptoir.

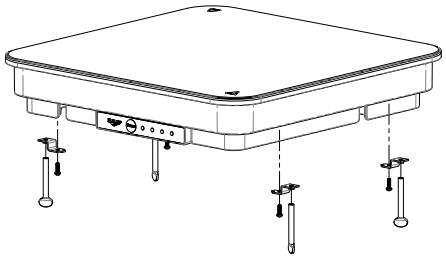
1. Découpez les ouvertures requises dans le comptoir et le meuble.
2. Nettoyez les débris de la ou des surfaces découpées.
3. Renforcez le support du comptoir si nécessaire, conformément aux consignes du fabricant du comptoir et au poids de l'équipement.

Les réchauds à induction pour buffet Mirage® encastrables peuvent êtres installés avec le haut du réchaud dépassant du comptoir ou encastré. Suivez les instructions suivantes pour monter les réchauds 16"x 16" (40,6, x 40,6) et 16"x 23" (40,6 x 58,4).

En suspension

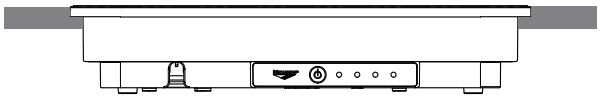


1. Choisissez un comptoir plat et horizontal pour la surface montage.
2. Mesurez la surface pour la découpe.
3. Appliquez un mastic silicone à la zone de découpe pour éviter que de l'humidité ne pénètres dans les surfaces exposées.
4. Attachez le réchaud au comptoir. Utilisez les quatre supports et vis inclus sur les CÔTÉS du réchaud. Le supports ne s'utilisent pas sur l'avant et l'arrière du réchaud.

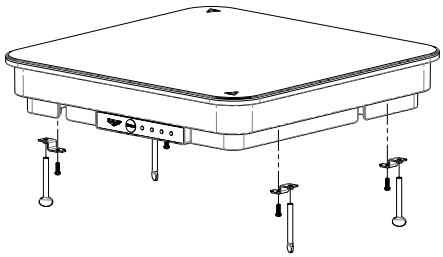


5. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.

Encastré



1. Choisissez un comptoir plat et horizontal pour la surface de montage.
2. Mesurez la surface pour la découpe.
3. Appliquez un mastic silicone à la zone de découpe pour éviter que de l'humidité ne pénètres dans les surfaces exposées.
4. Attachez le réchaud au comptoir. Utilisez les quatre supports et vis inclus sur les CÔTÉS du réchaud. Le supports ne s'utilisent pas sur l'avant et l'arrière du réchaud.



5. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.

Montez le boîtier de commande

1. Mesurez la surface à découper pour le boîtier de commande.
2. Appliquez du mastic à l'espace entre le boîtier de commande et la surface de montage pour empêcher l'entrée d'humidité.
3. Utilisez les quatre écrous et vis inclus pour fixer le boîtier de commande sur la surface de montage.
4. Branchez le câble USB entre le boîtier de commande et le dessous du réchaud à induction pour buffet Mirage®.

⚠ 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. 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. Si du liquide déborde et se déverse sur l'appareil, débranchez-le immédiatement et retirez le plat de service. Essuyez le liquide déversé avec un chiffon épais.

⚠ ATTENTION

Risque de brûlure

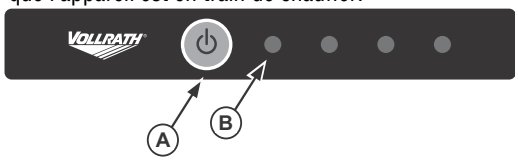
Ne touchez pas le plat de service, la surface chauffante, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil chauffe. Les aliments et les liquides chauds peuvent causer des brûlures. Les inducteurs chauffent très rapidement. Faites attention en ajoutant de l'huile ou un liquide préchauffé à d'autres aliments déjà présents dans le plat de service.

1. Placez un maximum de un plat de service pour induction contenant les aliments au centre du réchaud.

   AVIS : Ne préchauffez pas un plat de service vide. Étant donné la vitesse et l'efficacité du réchaud à induction, les plats de service peut très vite surchauffer et s'abîmer.

   AVIS : Ne faites pas tomber d'ustensiles ou d'autres objets sur la surface chauffante. La surface solide non poreuse peut se casser. La garantie ne couvre pas ce type d'utilisation abusive.

2. Appuyez sur le bouton Marche. L'affichage indique un niveau de puissance. Quand un plat de service pour induction est posé sur la surface chauffante, le panneau d'affichage reste allumé. Ceci indique que l'appareil est en train de chauffer.



A **Bouton MARCHE.** Appuyez dessus pour allumer le réchaud. Le bouton s'allume.

B **VOYANTS DE NIVEAU DE PUISSANCE.** Indique le réglage de niveau de puissance.

Niveau de puissance	Description	Voyants
1	Feu doux	☼ ○ ○ ○
2	Feu doux-moyen	☼ ☼ ○ ○
3	Feu moyen-fort	☼ ☼ ☼ ○
4	Feu fort	☼ ☼ ☼ ☼

Réglage du niveau de puissance

1. Appuyez sur le bouton ARRÊTpour éteindre l'appareil.
2. Posez un plat de service pour induction sur le réchaud.
3. Appuyez sur le bouton MARCHE pour augmenter ou diminuer le niveau de puissance.

Réglages de niveau de puissance suggérés

Le niveau de puissance idéal dépend du volume et de la densité des aliments, de la température de service souhaitée, du plat de service, de la température ambiante, etc. Les consignes suivantes sont d'ordre général.

Pour utiliser un plat de service directement sur le réchaud à induction :

1. Posez le plat de service contenant les aliments directement sur le réchaud à induction.
2. Sélectionnez un niveau de puissance pour maintenir les aliments à température de service.

Pour utiliser un chauffe-plat sur le réchaud à induction :

1. Remplissez le bain-marie du chauffe-plat d'eau chaude propre. Pour le niveau de remplissage correct, reportez-vous au manuel d'utilisation du chauffe-plat.
2. Placez le chauffe-plat et son bain-marie sur le réchaud à induction.
3. Sélectionnez le niveau de puissance 4 pour préchauffer l'eau.
4. Lorsque l'eau atteint la température souhaitée, ajoutez le bac GN contenant les aliments chauds.
5. Baissez le réglage de niveau de puissance pour maintenir les aliments à température de service.

Mise hors tension du réchaud

1. Appuyez sur le bouton MARCHE jusqu'à l'arrêt de l'appareil, qui sera confirmé par l'extinction du bouton.

Protection anti-surchauffe

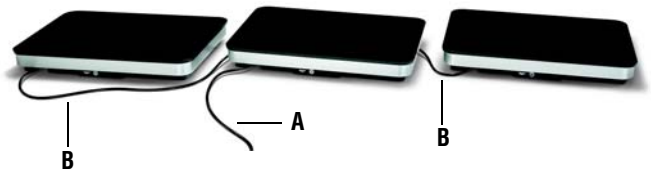
L'appareil est équipé d'une protection anti-surchauffe. Si la surface chauffante devient trop chaude, le réchaud s'arrêtera automatiquement. Les quatre voyants de niveau de puissance clignoteront pour indiquer l'activation de la fonction de protection anti-surchauffe. Si les voyants clignotent, reportez-vous à la section « Dépannage » dans ce manuel.

INTERCONNEXION DES RÉCHAUDS

Branchez trois réchauds maximum à l'aide des câbles d'interconnexion fournis. Le réchaud central doit êtretre branché sur la prise électrique.

Réchauds 16 x 16 (40,6 x 40,6 cm)

Réchauds 16 x 23 (40,6 x 58,4 cm)



A Câble électrique
B Câble d'interconnexion

1. Branchez un réchaud sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.
2. Branchez une extrémité du câble d'interconnexion sur le côté du réchaud branché sur secteur.
3. Branchez l'autre extrémité du câble d'interconnexion sur le côté opérateur du second réchaud.

AVIS : Le réchaud à induction branché sur secteur doit rester sous tension pour alimenter l'appareil branché sur son côté.

NETTOYAGE

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service du réchaud à induction pour buffet Mirage®, nettoyez-le chaque jour.

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. 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. Si du liquide déborde et se déverse sur l'appareil, débranchez-le immédiatement et retirez le plat de service. Essuyez le liquide déversé avec un chiffon épais.

ATTENTION

Risque de brûlure

Ne touchez pas le plat de service, la surface chauffante, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil chauffe. Les aliments et les liquides chauds peuvent causer des brûlures. Les inducteurs chauffent très rapidement. Laissez refroidir l'inducteur avant manipulation.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide propre.

AVIS : N'utilisez pas de produits ou nettoyants abrasifs, ni de tampons récurants pour nettoyer l'appareil sous peine d'endommager la finition.

AVIS : Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.

3. Essuyez bien tout résidu de savon doux ou de nettoyants chimiques. 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.	Il n'y a pas de plat de service sur le réchaud à induction ou le plat de service n'est pas un plat pour induction. Le réchaud à induction s'est arrêté. Ceci est normal.	Assurez-vous que le plat de service est adapté à l'induction. Reportez-vous à la section « FONCTION ET OBJET » dans ce manuel.
L'appareil est sous tension, mais il ne chauffe pas.	Le plat de service est peut-être trop petit ou inadapté à l'induction.	Assurez-vous que le plat de service est adapté à l'induction. Reportez-vous à la section « FONCTION ET OBJET » dans ce manuel.
Les voyants de niveau de puissance clignotent.	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée.	Enlevez le plat de service. Laissez refroidir l'appareil pendant une quinzaine de minutes. Une fois l'état de surchauffe éliminé, l'appareil reprendra son fonctionnement normal.
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.

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.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 800-624-2051 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
www.vollrath.com

Pujadas
Ctra. de Castanyet,
132 P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
(Girona) – Spain
Tel. +34 972 84 32 01
info@pujadas.es

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
23A, Time Square Plaza | 500 Zhang Yang Road
Pudong, Shanghai 200122
Tel: 86-21-50589580

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

© 2018 The Vollrath Company L.L.C. Num. d'art 2350248-1 ml 4/4/18

VOLLRATH®

Outperform every day.™

Manual del operador

Calentadores de inducción Mirage® para banquetes

Cristal estándar

16"x 16" (40.6 x 40.6 cm)		
Núm. art.	**Model**	**Descripción**
5950275	59502	Mostrador,cristal estándar, negro
595027502		
595027503		
595027504		
595027505		
5950280		Mostrador, cristal estándar, natural
595028002		
595028003		
595028004		
595028005		
59502DW		Empotrado, cristal estándar
59502DW02		
59502DW03		
59502DW04		
59502DW05		
16"x 23" (40.6 x 58.4 cm)		
5950875	59508	Mostrador, cristal estándar, negro
595087502		
595087503		
595087504		
595087505		
5950880		Mostrador, vidrio estándar natural
595088002		
595088003		
595088004		
595088005		
59508DW		Empotrado,, Vidrio estándar
59508DW02		
59508DW03		
59508DW04		
59508DW05		

Cristal decorativo

16"x 16" (40.6 x 40.6 cm)		
Núm. art.	**Model**	**Descripción**
59503LN75	59503	Mostrador, cristal de lino, negro
59503LN7502		
59503LN85		Mostrador, cristal de lino, champaña
59503LN8502		
59503LNDW		Empotrado, cristal de lino
59503LNDW02		
59503SB75		Mostrador, cristal bronceado, negro
59503SB7502		
59503SB85		Mostrador, cristal bronceado, champaña
59503SB8502		
59503SBDW		Empotrado, cristal bronceado
59503SBDW02		

Inscriba su producto en Vollrath.com/registration y participe para ganar una sartén Tribute® de 10" (25 cm) de Vollrath.

©2018 The Vollrath Company L.L.C.

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 sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
- 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 y desenchufe inmediatamente el equipo.
- No deje un recipiente vacío en la unidad mientras la esté usando.
- Este equipo debe utilizarse sólo en posición plana y nivelada.
- Desenchufe el equipo y deje que se enfríe antes de limpiarlo o trasladarlo.
- No toque la superficie de calentamiento, pues permanece caliente tras apagarse el equipo.
- Desenchúfelo cuando no esté en uso.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No caliente latas ni envases sellados, ya que pueden explotar.
- No deje el equipo operando solo.
- Supervise de cerca los equipos en áreas públicas y/o cerca de niños.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.
- No coloque ningún objeto dentro de los paneles de entrada o salida de aire.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este equipo está diseñado para mantener los alimentos preparados a temperaturas de servicio. Está diseñado para usarse únicamente en operaciones comerciales de servicio de comidas. No está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio. Este equipé est diseñado para funcionar con un máximo de un chafer o recipiente de servicio apto para la inducción.

Recipientes de servicio aptos para inducción

- La base del recipiente debe ser plana
- El tamaño de la base del recipiente debe ser:

Tamaño del calentador	Base mínima	Base máxima
16" x 16"	4½"(11,4 cm)	10¼"(26 cm)
16" x 23"		10¼"x 17¼" (26 x 43,8 cm)

- La construcción del material debe ser: acero inoxidable ferroso, hierro, hierro fundido

Recipientes de servicio no aptos

- Recipientes con base inferior a 4½" (11,4 cm)
- Recipientes de servicio de cerámica, vidrio, aluminio, latón o cobre
- Recipientes de servicio con cualquier tipo de base con patas

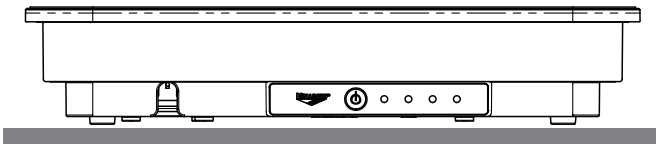
DECLARACIÓN DE LA FCC

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 DEL CALENTADOR PARA MOSTRADOR



Requisitos ambientales y distanciado

Este equipo no está diseñado para ser empotrado ni incorporado en espacios cerrados. Requisitos de espacio libre mínimo:

- Por debajo del equipo, una distancia equivalente a la altura de las patas del calentador.
- Debe haber un flujo de aire suficiente alrededor del equipo. El calentador no debe colocarse en una superficie blanda que pudiera restringir el flujo de aire hacia la parte inferior del equipo. Bloquear el flujo de aire podría sobrecalentar el equipo.
- La temperatura de ingreso máxima no debe exceder los 104°F (40°C). Las temperaturas se miden en aire ambiente con todos los artefactos funcionando en la cocina.

Instalación

1. Coloque el equipo en una superficie sólida plana y estable.
2. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.

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

INSTALACIÓN DEL CALENTADOR EMPOTRADO

Antes de comenzar

1. Descargue la hoja de especificaciones para su empotrado desde Vollrath.com. En este documento encontrará las dimensiones y los requisitos de energía, ventilación y espacio libre.
2. Verifique que el sitio de instalación cuente con un tomacorriente adecuado.

   AVISO: NO modifique el cable ni el enchufe en el empotrado. Modificar cualquier componente puede dañar el empotrado o provocar lesiones, e invalidará la garantía. Consulte la hoja de especificaciones en Vollrath.com para ver las especificaciones eléctricas.
3. Antes de comenzar la instalación conozca los requisitos del fabricante del mostrador para preparar e instalar el equipo en el mostrador.

Prepare el mostrador y armario

AVISO: Consulte la hoja de especificaciones para su empotrado a fin de ver las dimensiones de corte, requisitos de ventilación y flujo de aire, distancias de espacio libre mínimo y requisitos ambientales.

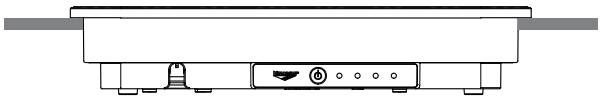
AVISO: Los materiales del mostrador requieren una preparación especial. En las instrucciones del fabricante del mostrador encontrará información relacionada con la instalación correcta del equipo en el material.

1. Corte las aberturas necesarias en el mostrador y armario.
2. Limpie todos los desechos de las áreas de corte.
3. Refuerce el apoyo del mostrador según sea necesario conforme a las instrucciones del fabricante del mostrador y el peso del equipo.

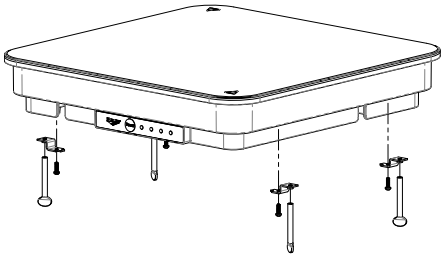
Monte el empotrado

Los calentadores de inducción empotrados Mirage® para banquetes pueden instalarse con la parte superior del calentador ya sea sobresaliendo o bien a ras del mostrador. Utilice las siguientes instrucciones para montar los calentadores de 16"x 16" (40,6 x 40,6 cm) y 16"x 23" (40,6 x 58,4 cm).

Sobresaliendo

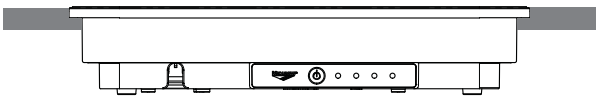


1. Escoja un mostrador plano y nivelado para la superficie de montaje.
2. Mida el área para el corte.
3. Aplique sellador de silicona en el área de corte para evitar que la humedad penetre en las superficies expuestas.
4. Afiance el calentador en el mostrador. Utilice los cuatro soportes y tornillos (incluidos) en los COSTADOS del calentador. Los soportes no deben usarse en la parte delantera ni trasera del calentador.

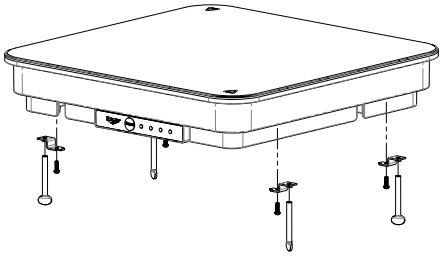


5. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.

A ras



1. Escoja un mostrador plano y nivelado para la superficie de montaje.
2. Mida el área para el corte.
3. Aplique sellador de silicona en el área de corte para evitar que la humedad penetre en las superficies expuestas.
4. Afiance el calentador en el mostrador. Utilice los cuatro soportes y tornillos (incluidos) en los COSTADOS del calentador. Los soportes no deben usarse en la parte delantera ni trasera del calentador.



5. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.

Monte la caja de control

1. Mida el área para el corte de la caja de control.
2. Aplique sellador en el espacio entre la caja de control y la superficie de montaje para evitar que penetre la humedad.
3. Use las cuatro tuercas y tornillos incluidos para fijar la caja de control a la superficie de montaje.
4. Conecte el cable USB de la caja de control en la parte inferior del calentador de inducción Mirage® para banquetes.

⚠ ADVERTENCIA

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. 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. Si se derrama o rebosa líquido sobre la unidad, desenchúfela inmediatamente, retire el recipiente de servicio y seque todo lo mojado con un paño suave.

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras

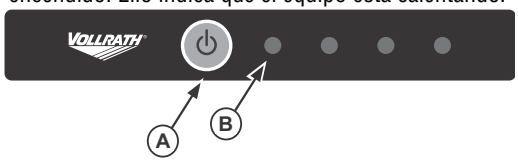
No toque el recipiente de servicio, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando. La comida y líquidos calientes pueden quemar la piel. Las superficies de cocción de las estufas de inducción se calientan muy rápidamente. Tenga cuidado al agregar aceite o líquido precalentados a otros alimentos que ya estén en el recipiente de servicio.

1. Coloque un máximo de uno recipiente de servicio apto para la inducción con alimento en el centro del calentador.

   AVISO: No precaliente ningún recipiente de servicio vacío. Debido a la velocidad y eficiencia del calentador de inducción, los recipientes de servicio podrían sobrecalentarse rápidamente y dañarse.

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

2. Pulse el botón de POTENCIA. El VISOR mostrará un nivel de potencia. Tras colocarse un recipiente de servicio apto para la inducción en la superficie de calentamiento, el VISOR permanecerá encendido. Ello indica que el equipo está calentando.



A **Botón de POTENCIA.** Púlselo para encender el calentador. El botón se iluminará.

B **LUCES LED DE NIVEL DE POTENCIA.** Indican el ajuste del nivel de potencia.

Nivel de potencia	Descripción	Luces LED
1	Calor bajo	☼ ○ ○ ○
2	Calor bajo a medio	☼ ☼ ○ ○
3	Calor medio a alto	☼ ☼ ☼ ○
4	Calor alto	☼ ☼ ☼ ☼

Ajustar el nivel de potencia

1. Pulse el botón de POTENCIA para encender el equipo.
2. Coloque un recipiente de servicio apto para la inducción en el calentador.
3. Pulse el botón de POTENCIA para aumentar o disminuir el nivel de potencia.

Ajustes sugeridos para el nivel de potencia

El nivel de potencia ideal depende del tamaño y densidad del alimento, temperatura de servicio deseada, recipiente de servicio, temperatura ambiente, etc. Las siguientes son pautas generales.

Para usar un recipiente de servicio directamente en el calentador de inducción:

1. Coloque el recipiente de servicio con alimento directamente en el calentador de inducción.
2. Seleccione el nivel de potencia para mantener el alimento a temperaturas de servicio.

Para usar un chafer en el calentador de inducción:

1. Llene la cubeta del chafer con agua caliente limpia. En el manual del operador del fabricante del chafer encontrará información sobre el nivel de llenado adecuado.
2. Coloque el chafer con su cubeta de agua en el calentador de inducción.
3. Seleccione el nivel de potencia 4 para precalentar el agua.
4. Cuando el agua alcance la temperatura deseada, agregue la fuente de alimentos con la comida caliente.
5. Cambie el ajuste de potencia a un nivel que permita mantener el alimento a temperaturas de servicio.

Apagar el calentador

1. Mantenga pulsado el botón de POTENCIA hasta que se apague el equipo, tras lo cual el botón de POTENCIA ya no estará iluminado.

Protección contra sobrecalentamiento

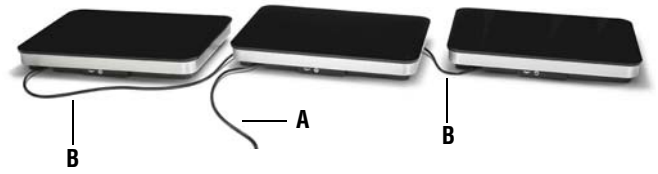
Este equipo incluye una función de protección contra sobre-calentamiento. Si la superficie de calentamiento se torna excesivamente caliente, el calentador dejará de funcionar. Las cuatro luces LED de nivel de potencia comenzarán a parpadear para indicar que se ha activado la protección contra sobrecalentamiento. Si estas luces parpadean, consulte la sección “Solución de problemas” en este manual.

INTERCONECTAR LOS CALENTADORES

Conecte hasta tres calentadores con los cables de interconexión incluidos. El calentador del centro debe enchufarse en el tomacorriente.

Calentadores de 16 x 16 (40,6 x 40,6 cm)

Calentadores de 16 x 23 (40,6 x 40,6 cm)



A Cable eléctrico
B Cable de interconexión

1. Enchufe un calentador en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
2. Conecte un extremo del cable de interconexión en el costado del calentador que está enchufado en el tomacorriente.
3. Conecte el otro extremo del cable de interconexión en el lado del operador del segundo calentador.

AVISO: El calentador de inducción enchufado al suministro eléctrico debe permanecer encendido para potenciar el equipo interconectado.

LIMPIEZA

A fin de conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente el calentador de inducción Mirage® para banquetes.

⚠ ADVERTENCIA

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. 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. Si se derrama o rebosa líquido sobre la unidad, desenchúfela inmediatamente, retire el recipiente de servicio y seque todo lo mojado con un paño suave.

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras

No toque el recipiente de servicio, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando. La comida y líquidos calientes pueden quemar la piel. Las superficies de cocción de las estufas de inducción se calientan muy rápidamente. Deje enfriar la superficie de cocción antes de manipular cualquier elemento.

1. Desenchufe el equipo y deje que se enfríe totalmente.
2. Limpie el exterior del equipo con un paño húmedo y limpio.

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

AVISO: No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.

3. Elimine totalmente los restos de detergente o limpiadores químicos suaves, ya que los residuos podrían corroer la superficie del equipo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Solución
El equipo se apagó tras 10 minutos.	No hay un recipiente de servicio en el calentador de inducción o el recipiente no es apto para la inducción. El calentador de inducción se apagó. Esto es normal.	Cerciórese de que el recipiente de servicio sea apto para la inducción. Consulte la sección FUNCIÓN y PROPÓSITO de este manual.
El equipo está encendido, pero no calienta.	Puede que el recipiente de servicio sea demasiado pequeño o no sea apto para la inducción.	Cerciórese de que el recipiente de servicio sea apto para la inducción. Consulte la sección FUNCIÓN y PROPÓSITO de este manual.
Parpadean las luces LED de nivel de potencia.	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Retire el recipiente de servicio. Deje enfriar el equipo aproximadamente durante 15 minutos. Cuando haya desaparecido la condición de sobrecalentamiento, el equipo se restablecerá a su funcionamiento normal.
El equipo dejó de funcionar repentinamente.	Puede que el equipo esté muy cerca de una fuente de calor externa o la entrada de aire esté restringida.	Reubique el equipo lejos de toda fuente de calor externa. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.

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.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 800-624-2051 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
www.vollrath.com

Pujadas
Ctra. de Castanyet,
132 P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
(Girona) – Spain
Tel. +34 972 84 32 01
info@pujadas.es

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
23A, Time Square Plaza | 500 Zhang Yang Road
Pudong, Shanghai 200122
Tel: 86-21-50589580

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

© 2018 The Vollrath Company L.L.C. Núm. pieza 2350248-1 ml 4/4/18