



Outperform every day.™

# Operator's Manual

## Down Draft Vent Module with Induction Range(s)

Thank you for purchasing this Vollrath equipment. Before operating the equipment, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. **SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.** Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

### SAFETY PRECAUTIONS

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

#### **WARNING**

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

#### **CAUTION**

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

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

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

- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Have the equipment installed by a qualified personnel in accordance with local codes and ordinances.
- Use the equipment in a flat, level position.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- Unplug the equipment, turn off and let it cool before cleaning or moving.
- Do not spray controls or outside of the equipment with liquids or cleaning agents.
- Do not operate unattended.
- Do not operate if the equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.

### FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is intended for cooking food and removing grease-laden air. It includes integrated fire suppression. It is intended for use in commercial foodservice operations only. It is not intended for household, industrial or laboratory use. No other use is recommended or authorized by the manufacturer or its agents.



Item No.	Description
9718C-1-VCL	V-Class Custom, 18" Food Guard, 1-Hob, Operator Left
69718C-1-VCR	V-Class Custom, 18" Food Guard, 2-Hob, Operator Right
69718C-2-VC	V-Class Custom, 18" Food Guard, 2-Hob
69722C-1-VCL	V-Class Custom, 22" Food Guard, 1-Hob, Operator Left
69722C-1-VCR	V-Class Custom, 22" Food Guard, 1-Hob, Operator Right
69722C-2-VC	V-Class Custom, 22" Food Guard, 2-Hob
69718C-1-SL	Signature Server®, 18" Food Guard, 1-Hob, Operator Left
69718C-1-SR	Signature Server®, 18" Food Guard, 1-Hob, Operator Right
69718C-2-S	Signature Server®, 18" Food Guard, 2-Hob
69722C-1-SL	Signature Server®, 22" Food Guard, 1-Hob, Operator Left
69722C-1-SR	Signature Server®, 22" Food Guard, 1-Hob, Operator Right
69722C-2-S	Signature Server®, 22" Food Guard, 2-Hob

#### Table of Contents

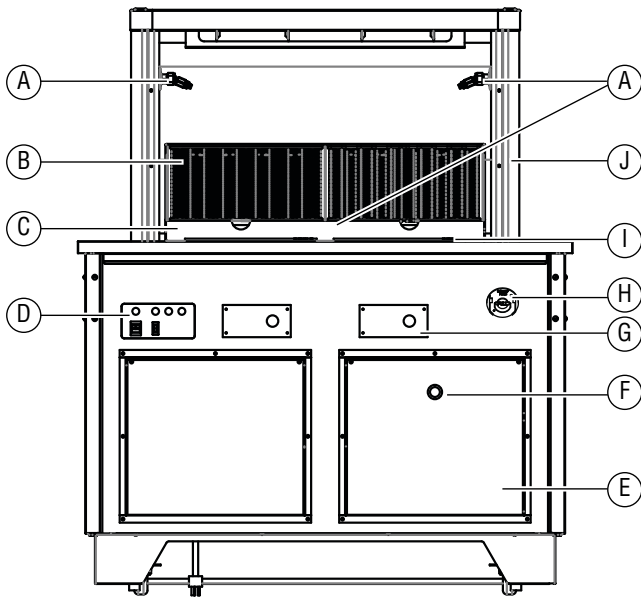
System Overview .....	2
Unpacking .....	3
Setting Up the Equipment .....	3
Fire Suppression System Installation .....	4
Downdraft Vent Operation .....	5
Fire Suppression System Operation .....	7
Induction Range Operation .....	8

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

## SYSTEM OVERVIEW

The Downdraft Vent Module consists of three integrated systems:

- Downdraft Vent
- ANSUL® R-102 Restaurant Fire Suppression System
- Cooking Appliance(s)



- A Discharge Nozzles (4 total)**
- B Grease Filters (2 total)**
- C Grease Tray Location (1 total)**
- D Downdraft Vent Module Control Panel**
- E Agent Tank Location**
- F Fire Suppression System Arming View Window**
- G Induction Range Control Panel(s)**
- H Manual Pull Station**
- I Particulate Filters (2 total)**
- J Downdraft Vent Shroud**

## UNPACKING

**NOTICE:** Do not discard the carton or other packing materials until you have inspected the equipment and tested it for proper operation.

1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the equipment. When no longer needed, dispose of all packaging and materials in an environmentally responsible manner.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Read and understand all labels and diagrams installed on equipment.
4. Carefully check for and account for all components and accessories before discarding packaging materials.
5. Place the Downdraft Vent Module on a stable, level surface.
6. Level the Downdraft Vent Module. The included adjustable legs can be used to level the Downdraft Vent Module or align it with other equipment. Leg length is adjusted by rotating the leg. Adjust each leg until the Downdraft Vent Module sets firmly on all legs and is level front-to-back and side-to-side.
7. If applicable, install the included toe kicks.
8. Ensure a properly grounded electrical supply matching the nameplate rating is available to the unit.
9. Contact your local ANSUL dealer to install the fusible links, apply power, test, charge, arm, and commission the ANSUL Fire Suppression System. Go to [ANSUL.com](http://ANSUL.com) to find a local dealer.

## SETTING UP THE EQUIPMENT

### Toe Kick Installation

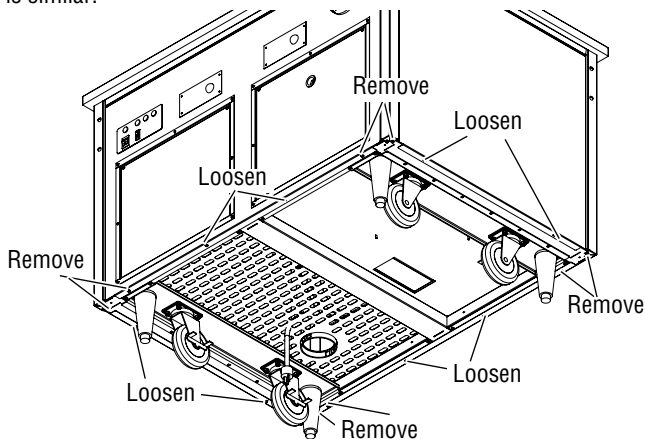
If your Downdraft Vent Module includes toe kicks, they will need to be installed. There are four toe kicks, one for each side of the base. The operator side toe kick is open in the middle.

### Tools Required

Right-angle drill

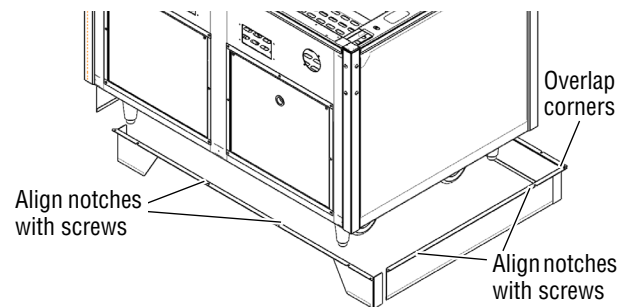
### Remove or Loosen Screws from the Base

The V-Class base is illustrated. Installation on a Signature Server® base is similar.



1. Remove the corner screws from the base. There are two in each corner. Retain for installing the toe kicks.
2. On the operator and customer sides of the base, remove the screw adjacent to the corner. Retain for installing the toe kicks.
3. Loosen the remaining screws – two on each side of the base.

### Install the Toe Kicks



1. **Install the customer side toe kick:** Align the notches on the toe kick to the middle screws on the base. Slide the toe kick onto the middle screws. Insert the screws adjacent to the corner. Tighten the screws just enough to hold the toe kick in place.
2. **Install the end toe kicks:** Position the end of the toe kick so it is overlapped by the customer side toe kick. Align the notches on the toe kicks to the middle screws. Tighten the screws just enough to hold the toe kick in place. Follow the same process to install the other toe kick to the other end of the base.
3. Reinstall and tighten the corner screws on the customer side of the base.
4. **Install the operator side toe kick:** Position the end of the toe kick so it overlaps the end toe kicks. Align the notches on the toe kick to the middle screws on the base. Slide the toe kick onto the middle screws. Insert the screws adjacent to the corner. Tighten the screws just enough to hold the toe kick in place.
5. Reinstall and tighten the corner screws on the operator side of the base.
6. Tighten all screws until the toe kicks are securely installed.

## FIRE SUPPRESSION SYSTEM INSTALLATION



### **WARNING**

#### **Fire, Injury, Death Hazard**

This equipment must be installed and adjusted by a qualified technician in accordance with all federal, state and local codes. Failure to install, adjust or maintain this equipment properly can result in property damage, injury or death.

**NOTICE:** The ANSUL Fire Suppression System must be charged by an authorized ANSUL representative. The Downdraft Vent Module will not operate and cooking appliance will not be energized until the ANSUL Fire Suppression System has been charged.

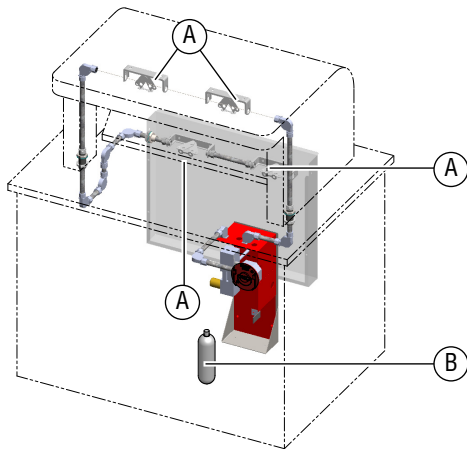
**NOTICE:** It is the installer's responsibility to verify that this equipment installation is in compliance with the specifications listed in this manual, ANSUL documentation, local code requirements, and NFPA standards.

The following instructions are for use only by authorized ANSUL representatives. Refer to ANSUL documentation for the following steps.

ANSUL representative to supply:

- CO<sub>2</sub> or nitrogen cartridge
- ANSULEX Low pH Liquid Fire Suppressant

### Fusible Links and Gas Cartridges

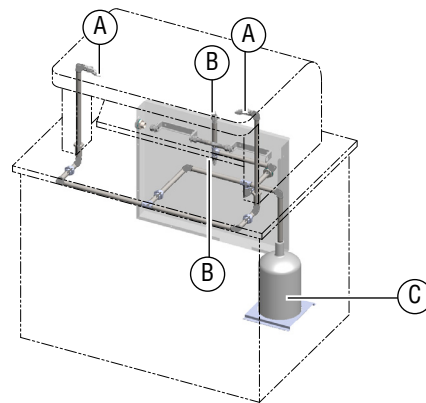


**A** ANSUL Model SL Fusible Link 165° F

**B** LT-20-R Cartridge

1. Replace the four temporary test links with the supplied 165°F SL Fusible Links. Refer to **Particulate Filter Replacement** on page 6 for instructions for removing the particulate filters.
2. Install the CO<sub>2</sub> or nitrogen cartridges onto the ANSUL automatic release/bracket assembly.

### Fire Extinguishing Tank and Nozzles



**A** ANSUL R-102 1W Nozzle (Appliance)

**B** ANSUL R-102 1W Nozzle (Duct)

**C** ANSUL R-102 1½ Gallon Tank

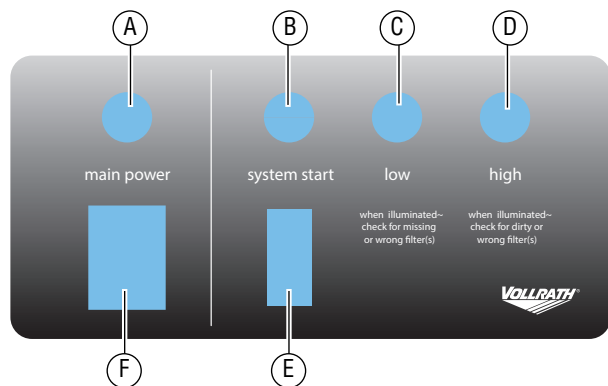
Fill the agent tank with ANSULEX low pH Liquid Fire Suppressant.

## DOWNDRAFT VENT OPERATION

### Overview

The Downdraft Vent Module control panel will be operational only when:

- The ANSUL Fire Suppression System is charged.
- The grease filters and the particulate filters are in position.



- A Main Power Light.** Indicates power to the Downdraft Vent Module is ON.
- B Vent Light.** Indicates the downdraft vent is ON.
- C Low Light.** Troubleshooting light. Indicates a filter is missing, installed incorrectly or is the wrong filter.
- D High Light.** Troubleshooting light. Indicates the filters are dirty or are the wrong filter for this unit.
- E System Start Switch.** Switches ON the downdraft vent.
- F Main Power Switch.** Switches the Downdraft Vent Module ON or OFF.

### Operation


1. Press the Main Power switch to the ON position.
2. Press and release the momentary System Start switch.
3. When the Low indicator light is no longer illuminated, you can begin using the induction hob(s) for cooking.


### Shutdown

1. Turn off the cooking appliance.
2. Press the Main Power switch to the OFF position.

### Cleaning

Clean your Downdraft Vent Module daily.

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

	<b>CAUTION</b> <b>Burn Hazard</b> Do not touch hot liquid or heating surfaces while unit is heating or operating. Hot liquids and food can burn skin. Induction heating surfaces heat very rapidly. Allow the heating surface to cool before handling.
---	---

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

### Wipe the Equipment Exterior

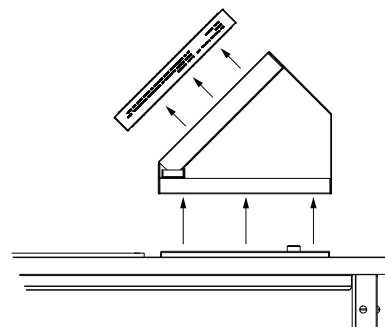
1. Wipe the equipment exterior.
2. Unplug the equipment and let it completely cool.
3. Use a clean damp cloth. If needed, use a mild soap only.
4. Thoroughly wipe off any mild soap. Residue could corrode the surface of the unit.

### Wash grease filters, grease tray and downdraft vent shroud

**NOTICE:** Failure to install grease tray will allow grease and moisture from grease tray to drop into the vent, creating both a safety hazard and a health hazard

**NOTICE:** DO NOT wash particulate filters. Washing will clog the filter and cause the cooking appliance to be disabled. Dirty particulate filters must be replaced. See Maintenance on page 6.

1. Remove the grease filters, grease tray and downdraft vent shroud. Components lift off. No tools are required.



2. Empty the grease tray into an appropriate grease collection receptacle.
3. Wash the components in a dish washing machine or in a sink with mild detergent and warm water.
4. Rinse the components with clean water.
5. Dry the components with a clean non-abrasive cloth.
6. Re-install the components.
7. Visually inspect the four discharge nozzles. Verify the nozzle caps are in place. Contact your local ANSUL authorized representative if the caps are missing and/or the nozzles need to be repositioned.

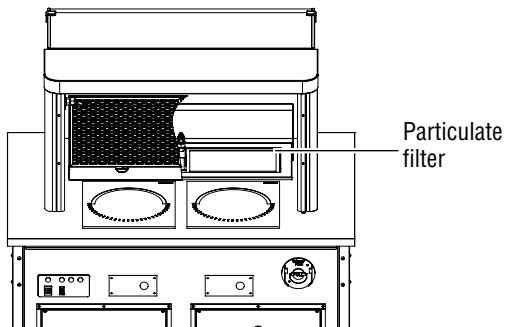
## DOWNDRAFT VENT OPERATION (CONTINUED)

### Maintenance

#### Particulate Filter Replacement

**NOTICE: Replace filters every six months or sooner if they become clogged.**

1. Remove the grease filters to access the particulate filters.



2. To install a replacement filter, note the air flow direction arrow on the particulate filter. Position the filter so the airflow arrow points down.

3. Place the filter into the base of the downdraft vent shroud.

4. Re-install the grease filters.

### Troubleshooting

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Downdraft Vent Module will not operate. Main Power light is not illuminated.	No power.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconnect to electrical power.</li> <li>Reset circuit breaker for unit.</li> <li>Contact Vollrath Technical Services.</li> </ul>
	ANSUL Fire Suppression System not properly commissioned or in need of service.	Contact an authorized ANSUL representative for repair.
Low indicator light illuminated and cooking unit will not turn on.	Particulate or grease filters not in position, missing or incorrect type.	Properly install correct filters.
High indicator light illuminated and cooking unit will not turn on.	Particulate or grease filters dirty or incorrect type.	Install correct clean filters.

## FIRE SUPPRESSION SYSTEM OPERATION

**NOTICE:** Please refer to the included ANSUL Owner's Guide for more detailed information.

### Owners Role in Fire Protection

- Keep all kitchen equipment free of grease build-up.
- Never use or store flammable solvents or cleaners on or near the equipment.
- Keep utensils, pots, pans cooking material, etc., stored in areas that do not obstruct the Fire Suppression System discharge.
- Never tamper with the system components (i.e., detectors, nozzles, agent storage container(s), releasing mechanism).
- DO NOT remove or reposition the nozzles. All nozzles have been factory installed and aligned in the proper operating position. Be sure that all nozzles have nozzle caps assembled to them. Contact your local ANSUL authorized representative if caps are missing and/or nozzles need to be repositioned.

### Controls and Operation

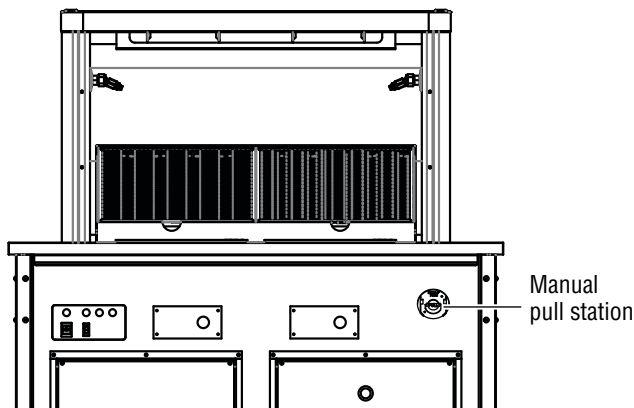
In the unlikely event of a fire:

- The integrated ANSUL Fire Suppression System will automatically deploy.
- Power to the cooking appliance and the entire Downdraft Vent Module will be shut off.

### Manual Activation



The ANSUL Fire Suppression System can also be manually activated.

1. Pull the ring on the red manual pull station with enough force to activate the ANSUL Fire Suppression System.



2. When the ANSUL Fire Suppression System is manually activated, power to the cooking appliance and the entire Downdraft Vent Module will shut off.

### After Fire Suppression System Discharge

	<b>WARNING</b> <b>Electrical Shock Hazard</b> Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock. Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.
	<b>CAUTION</b> <b>Burn Hazard</b> Make certain all surfaces to be cleaned have cooled down to room temperature. Do not use water to clean any appliances that contain hot grease or cooking oils. Doing so may result in violent steaming and/or spattering.

After discharge, the Downdraft Vent Module will not operate until the ANSUL Fire Suppression System is serviced by an authorized ANSUL representative.

1. Immediately after discharge, call your authorized ANSUL representative to inspect and recharge the ANSUL Fire Suppression System.

**NOTICE: The ANSUL Fire Suppression System must be serviced by authorized ANSUL representative per ANSUL documentation, and in accordance with local code requirements and NFPA standards.**

2. Clean the Downdraft Vent Module and surrounding area within 24 hours.
3. Wear rubber gloves during cleanup as sensitive skin may become irritated. If the ANSULEX agent or its residue comes in contact with skin or eyes, flush thoroughly with clean water.
4. Remove as much of the agent as possible using hot soapy water and sponges or clean rags. Dispose of sponges or rags in a local sanitary land fill site in accordance to local regulations.
5. After thoroughly cleaning all affected surfaces, adequately rinse with clean water. Dry with a soft cloth.

**NOTICE: The Fire Suppression System agent is non-toxic. However, food product and cooking grease/oil that has come in contact with the agent will no longer be suitable for human consumption and should be discarded.**

### Maintenance

System maintenance must be performed semi-annually by an authorized ANSUL distributor.

**NOTICE: All ANSUL Fire Suppression System maintenance must be performed by an authorized ANSUL representative, per ANSUL documentation, and in accordance with local code requirements and NFPA standards. Contact your local ANSUL representative for maintenance details.**

## INDUCTION RANGE OPERATION

### For Your Safety

These precautions should be followed at all times. Failure to follow these precautions could result in injury to yourself and others.

#### To reduce risk of injury or damage to the unit:

- 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.
- Do not leave an empty pan on an operating unit.
- Do not touch the cooking surface. It remains hot after the unit is turned off.
- Do not place any objects inside the air intake or exhaust panels.
- Do not place weight on the control knob.

### Overview

This equipment is intended for use 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.

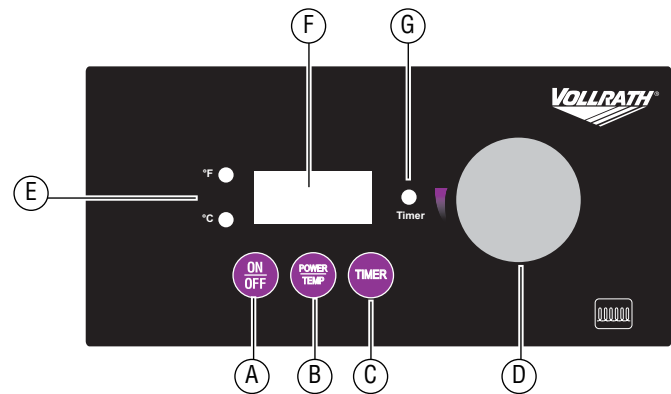
#### Induction-Ready Cookware

- Flat base measuring 4½" (11.4 cm) to 10¼" (26 cm) wide
- Ferrous stainless steel
- Iron
- Cast iron

#### Unsuitable Cookware

- Cookware with a base less than 4½" (11.4 cm)
- Pottery, glass, aluminum, bronze or copper cookware
- Cookware with any type of footed base


### Features and Controls



- A On/Off Button.**
- B Power/Temp Button.** Press to toggle between power level (1-100) and temperature control, and Fahrenheit and Celsius.
- C Timer Button.** Starts the timer.
- D Control Knob.** Selects the temperature, power level or time, depending on the mode.
- E °F and °C LEDs.** Illuminate to indicate which temperature is displaying.
- F Display Panel.** Displays the power level, temperature, timer time or an error code.
- G Timer LED Light.** Illuminates when timer function is operating.

## INDUCTION RANGE OPERATION (CONTINUED)

### Operation

	<b>CAUTION</b> <b>Burn Hazard</b> 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 as they may explode.

### Turn On the Induction Range

Press and release .


### Adjust the Power Level or Temperature

#### Increase or decrease

Rotate the control knob.

- Clockwise increases the numbers.
- Counterclockwise decreases the numbers.

### Switch between power and temperature modes

Press and release .

### Switch between Fahrenheit and Celsius



Press and release  two times.

### Cook Food

The display should remain constant during operation. If the display is flashing, see the Troubleshooting section in this manual.

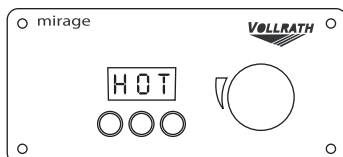
Removing cookware from the cooking surface for more than ten minutes will cause the unit to automatically turn off. Removing cookware for less than ten minutes will not interrupt operation.

### Use the Timer

1. Press and release . The timer LED will flash.
2. Rotate the control knob to set the time in full minutes (1-180).
3. When the timer cycle is complete, the range turn off.
4. To cancel the timer, press . The range will return to power or temperature mode.


### Turn off the Induction Range

1. Press and release .
2. The control panel will display HOT until the surface has cooled.




### Cleaning

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

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

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

**NOTICE:** Do not use abrasive materials, scratching cleansers or scouring pads 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.

## INDUCTION RANGE OPERATION (CONTINUED)

### Troubleshooting

Problem	Might be Caused By	Course of Action
The unit turned off after 10 minute(s).	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.	Make sure the pot/pan is induction ready. See "Overview" on page 8.
The unit is on, but not heating.	The cookware may be too small or may not be induction-ready.	Make sure the pot/pan is induction ready. See "Overview" on page 8.
The digital display is flashing F2.	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.

### 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.

This page intentionally left blank.

---

## SERVICE AND REPAIR

---

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

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

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

---

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

---

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

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

For complete warranty information, product registration and new product announcement, visit [www.vollrath.com](http://www.vollrath.com).

ANSUL components are warranted by ANSUL. For details please visit [www.ansul.com](http://www.ansul.com).

ANSUL® is a registered trademark of Tyco Fire Protection Products.



Outperform every day.™

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

### The Vollrath Company, L.L.C.

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

### Technical Services

[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
Induction Products: 800.825.6036  
Countertop Warming Products: 800.354.1970  
All Other Products: 800.628.0832

## Module de ventilation vers le bas avec plaque(s) de cuisson à induction

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 :

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- Faites installer l'appareil par un personnel qualifié conformément aux codes et décrets locaux.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Ne branchez pas cet appareil sur une barrette d'alimentation ou un cordon d'alimentation à prises multiples.
- Débranchez l'appareil, éteignez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.

#### Table des matières

Présentation du système .....	2
Déballage .....	3
Installation de l'appareil .....	3
Installation du système extincteur .....	4
Fonctionnement de la ventilation vers le bas .....	5
Fonctionnement du système extincteur .....	7
Fonctionnement des plaques de cuisson à induction ..	8



Num. d'art.	Description
9718C-1-VCL	V-Class Custom, paravent de 18" (45,7 cm) de hauteur, 1 inducteur, commandes opérateur à gauche
69718C-1-VCR	V-Class Custom, paravent de 18" (45,7 cm) de hauteur, 2 inducteurs, commandes opérateur à droite
69718C-2-VC	V-Class Custom, paravent de 18" (45,7 cm) de hauteur, 2 inducteurs
69722C-1-VCL	V-Class Custom, paravent de 22" (55,9 cm) de hauteur, 1 inducteur, commandes opérateur à gauche
69722C-1-VCR	V-Class Custom, paravent de 22" (55,9 cm) de hauteur, 2 inducteurs, commandes opérateur à droite
69722C-2-VC	V-Class Custom, paravent de 22" (55,9 cm) de hauteur, 2 inducteurs
69718C-1-SL	Signature Server®, paravent de 18" (45,7 cm) de hauteur, 1 inducteur, commandes opérateur à gauche
69718C-1-SR	Signature Server®, paravent de 18" (45,7 cm) de hauteur, 1 inducteur, commandes opérateur à droite
69718C-2-S	Signature Server®, paravent de 18" (45,7 cm) de hauteur, 2 inducteurs
69722C-1-SL	Signature Server®, paravent de 22" (55,9 cm) de hauteur, 1 inducteur, commandes opérateur à gauche
69722C-1-SR	Signature Server®, paravent de 22" (55,9 cm) de hauteur, 1 inducteur, commandes opérateur à droite
69722C-2-S	Signature Server®, paravent de 22" (55,9 cm) de hauteur, 2 inducteurs

Enregistrez votre produit sur [Vollrath.com/registration](http://Vollrath.com/registration) et participez à un tirage au sort pouvant vous faire gagner une poêle Vollrath Tribute® 10" (25,4 cm)

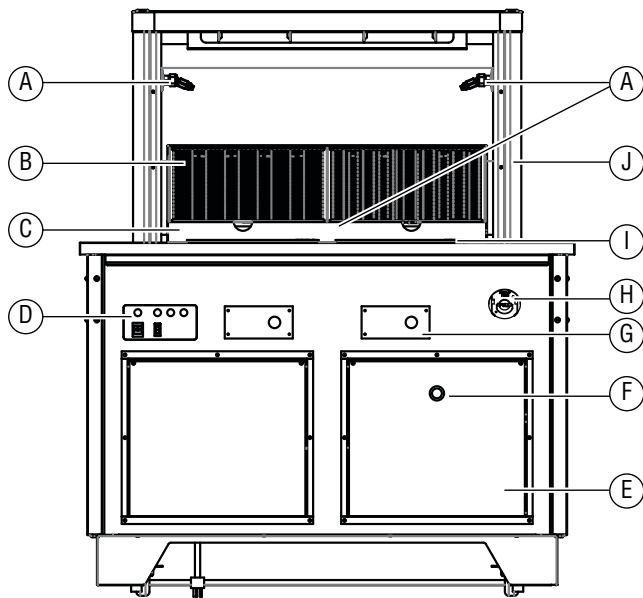
## FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné à la cuisson des aliments et à l'extraction de l'air chargé de graisse. Il inclut un extincteur incendie intégré. Il est réservé à une utilisation dans les opérations de restauration commerciales. Il n'est pas prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire. Aucune autre utilisation n'est recommandée ou autorisée par le fabricant ou ses agents.

## PRÉSENTATION DU SYSTÈME

Le module de ventilation vers le bas comporte trois systèmes intégrés :

- Ventilation vers le bas
- Système extincteur pour restaurant ANSUL® R-102
- Appareil(s) de cuisson



- A Buses de décharge (4 au total)**
- B Filtres à graisse (2 au total)**
- C Emplacement du plateau à graisse (1 au total)**
- D Panneau de commande du module de ventilation vers le bas**
- E Emplacement du réservoir d'agent extincteur**
- F Regard d'armement du système extincteur**
- G Panneau(x) de commande des plaques à induction**
- H Avertisseur d'incendie manuel**
- I Filtres à particules (2 au total)**
- J Enceinte de ventilation vers le bas**

## DÉBALLAGE

**AVIS :** Ne jetez pas le carton ou le reste du matériel d'emballage avant d'avoir inspecté l'appareil et vérifié son fonctionnement correct.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection. Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Lisez et comprenez toutes les étiquettes et tous les diagrammes installés sur l'appareil.
4. Vérifiez minutieusement tous les composants et accessoires avant de jeter le matériel d'emballage et assurez-vous que rien ne manque.
5. Placez le module de ventilation vers le bas sur une surface de niveau et stable.

6. Mettez le module de ventilation vers le bas de niveau. Les pieds réglables inclus peuvent être utilisés pour caler le module de ventilation vers le bas ou l'aligner sur un autre appareil. La longueur des pieds se règle en les tournant. Réglez chaque pied jusqu'à ce que le module de ventilation vers le bas soit bien calé sur tous ses pieds et de niveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.
7. Le cas échéant, installez les plinthes incluses.
8. Assurez-vous qu'une alimentation électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs nominales de la plaque signalétique est disponible pour l'appareil.
9. Contactez votre revendeur ANSUL local pour l'installation d'éléments fusibles, la mise sous tension, la vérification, le chargement, l'armement et la mise en service du système extincteur ANSUL. Allez à [ANSUL.com](http://ANSUL.com) pour trouver un revendeur local.

## INSTALLATION DE L'APPAREIL

### Installation des plinthes

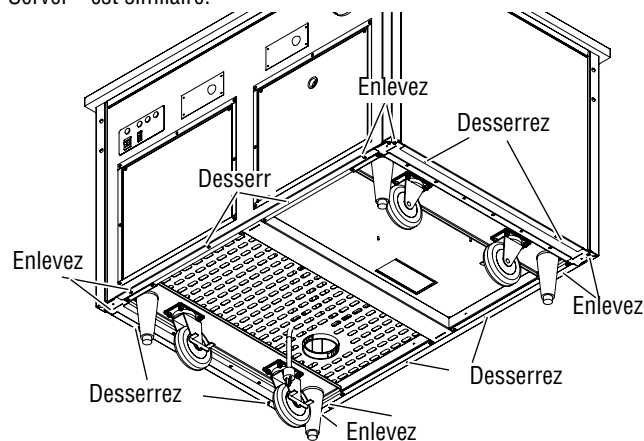
Si votre module de ventilation vers le bas inclut des plinthes, elles devront être installées. Il y a quatre plinthes, une pour chaque côté de la base. La plinthe côté opérateur a une ouverture au milieu.

#### Outils requis

Perceuse à angle droit

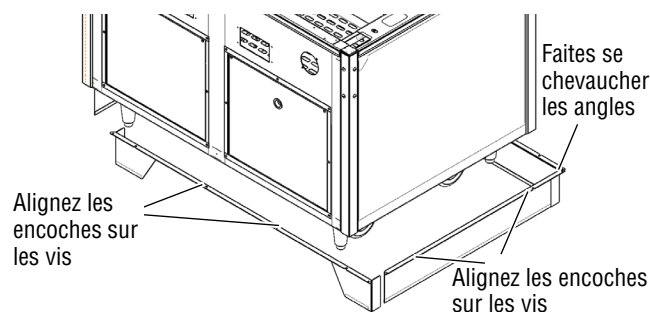
#### Enlevez ou desserrez les vis de la base

La base V-Class est illustrée. L'installation sur une base Signature Server® est similaire.



1. Enlevez les vis d'angle de la base. Il y en a deux à chaque angle. Mettez-les de côté pour l'installation des plinthes.
2. Côtés opérateur et client de la base, enlevez la vis adjacente à l'angle. Mettez-les de côté pour l'installation des plinthes.
3. Desserrez les vis restantes – deux de chaque côté de la base.

#### Installez les plinthes



1. **Installez la plinthe côté client :**  
Alignez les encoches de la plinthe sur les vis centrales de la base. Glissez la plinthe sur les vis centrales. Insérez les vis adjacentes à l'angle. Serrez les vis juste assez pour maintenir la plinthe en place.
2. **Installez les plinthes d'extrémité :**  
Positionnez l'extrémité de la plinthe de sorte que la plinthe côté client la chevauche. Alignez les encoches des plinthes sur les vis centrales. Serrez les vis juste assez pour maintenir la plinthe en place. Procédez de la même manière pour installer l'autre plinthe à l'autre extrémité de la base.
3. Réinstallez et serrez les vis d'angle côté client de la base.
4. **Installez la plinthe côté opérateur :**  
Positionnez l'extrémité de la plinthe de sorte qu'elle chevauche la plinthe d'extrémité. Alignez les encoches de la plinthe sur les vis centrales de la base. Glissez la plinthe sur les vis centrales. Insérez les vis adjacentes à l'angle. Serrez les vis juste assez pour maintenir la plinthe en place.
5. Réinstallez et serrez les vis d'angle côté opérateur de la base.
6. Serrez toutes les vis jusqu'à ce que les plinthes soient bien installées.

## INSTALLATION DU SYSTÈME EXTINCTEUR



### AVERTISSEMENT

#### Risque de départ de feu, blessures ou danger de mort

L'appareil doit être installé et ajusté par un technicien qualifié conformément à tous les codes locaux, provinciaux et nationaux. L'installation, l'ajustement ou l'entretien inadéquat de l'appareil peut causer des dégâts matériels, des blessures, voire la mort.

**AVIS :** Le système extincteur ANSUL doit être chargé par un représentant ANSUL agréé. Le module de ventilation vers le bas ne fonctionnera pas et l'appareil de cuisson ne sera pas sous tension tant que le système extincteur ANSUL ne sera pas chargé.

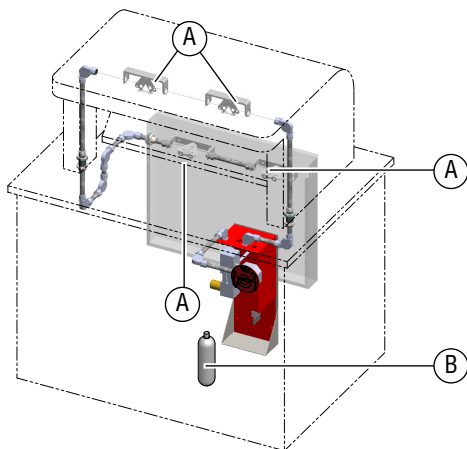
**AVIS :** Il incombe à l'installateur de vérifier que l'installation de cet appareil est conforme aux spécifications indiquées dans ce manuel, la documentation ANSUL, les exigences du code local et les normes NFPA.

Les instructions suivantes sont réservées aux représentants ANSUL agréés. Pour les étapes suivantes, référez-vous à la documentation ANSUL.

Le représentant ANSUL fournira :

- Cartouche de CO<sub>2</sub> ou d'azote
- L'agent extincteur liquide à pH faible ANSULEX

### Éléments fusibles et cartouches de gaz

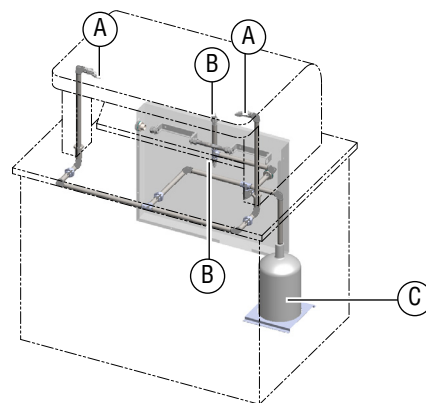


**A** Élément fusible ANSUL modèle SL 165 °F (73,8 °C)

**B** Cartouche LT-20-R

1. Remplacez les quatre barrettes d'essai temporaires par les éléments fusibles SL 165 °F (73,8 °C). Reportez-vous à **Remplacement du filtre à particules** à la page 6 pour les instructions de dépose des filtres à particules.
2. Installez les cartouches de CO<sub>2</sub> ou d'azote sur l'assemblage du support/libération automatique ANSUL.

### Bouteille d'agent extincteur et buses



**A** Buse ANSUL R-102 1W (appareil)

**B** Buse ANSUL R-102 1W (conduite)

**C** Bouteille ANSUL R-102 1 $\frac{1}{2}$ x gallon

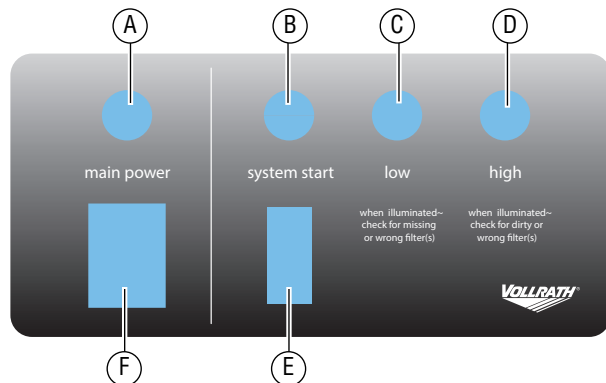
Remplissez la bouteille d'agent extincteur liquide à pH faible ANSULEX.

## FONCTIONNEMENT DE LA VENTILATION VERS LE BAS

### Présentation

Le panneau de commande du module de ventilation vers le bas sera opérationnel seulement quand :

- Le système extincteur ANSUL sera chargé.
- Les filtres à graisse et le filtre à particules sont en position.



- A Voyant Main Power.** Indique que le module de ventilation vers le bas est sous tension.
- B Voyant System Start.** Indique que la ventilation vers le bas est en marche.
- C Voyant Low.** Voyant de dépannage. Indique qu'un filtre est manquant, mal installé ou incorrect.
- D Voyant High.** Voyant de dépannage. Indique que les filtres sont sales ou incorrects pour cet appareil.
- E Interrupteur System Start.** Permet la mise en marche de la ventilation vers le bas.
- F Interrupteur Main Power.** Permet la mise sous et hors tension du module de ventilation vers le bas.

### Mode d'emploi

1. Placez l'interrupteur Main Power en position Marche.
2. Appuyez brièvement sur l'interrupteur à rappel System Start.
3. Lorsque le voyant Low s'éteint, vous pouvez commencer à utiliser les inducteur(s) pour cuisiner.

### Arrêt

1. Arrêtez l'appareil de cuisson.
2. Placez l'interrupteur Main Power en position Arrêt.

### Nettoyage

Nettoyez chaque jour le module de ventilation vers le bas.

	<b>AVERTISSEMENT</b>
<b>Risque d'électrocution</b>	
Empêchez toute infiltration d'eau et d'autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.	

	<b>ATTENTION</b>
<b>Risque de brûlure</b>	
Ne touchez pas les surfaces de chauffe ou le liquide quand l'appareil chauffe ou fonctionne.	
Les aliments et les liquides chauds peuvent causer des brûlures. Les inducteurs chauffent très rapidement. Laissez refroidir l'inducteur avant manipulation.	

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

### Essuyez l'extérieur de l'appareil

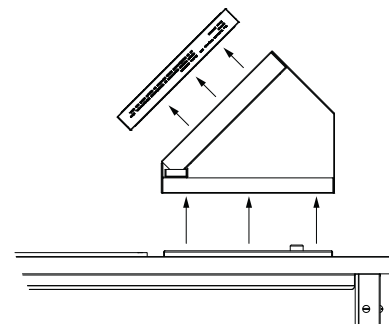
1. Essuyez l'extérieur de l'appareil.
2. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
3. Utilisez un chiffon humide propre. Si nécessaire, utilisez un savon doux seulement.
4. Essuyez bien tout résidu de savon doux. Les résidus risquent de corroder la surface de l'appareil.

### Lavez les filtres à graisse, le plateau à graisse et l'enceinte de ventilation vers le bas

**AVIS :** Sans le plateau à graisse, la graisse et l'humidité du plateau à graisse tombera dans la ventilation, créant à la fois un danger pour la sécurité et pour la santé.

**AVIS :** NE LAVEZ PAS les filtres à particules. Leur lavage bouchera le filtre et causera la désactivation de l'appareil de cuisson. Les filtres à particules sales doivent être remplacés. Voir « Maintenance » à la page 6.

1. Enlevez les filtres à graisse, le plateau à graisse et l'enceinte de ventilation vers le bas. Les composants s'enlèvent en se soulevant. Aucun outil n'est requis.



2. Videz le plateau à graisse dans un récipient approprié pour la graisse.
3. Lavez les composants au lave-vaisselle ou dans un évier avec un détergent doux et de l'eau chaude.
4. Rincez les composants à l'eau propre.
5. Essuyez les composants avec un chiffon propre non abrasif.
6. Réinstallez les composants.
7. Inspectez visuellement les quatre buses de décharge. Vérifiez si les bouchons de buse sont en place. Contactez votre représentant ANSUL agréé local si les bouchons manquent et/ou que les buses doivent être repositionnées.

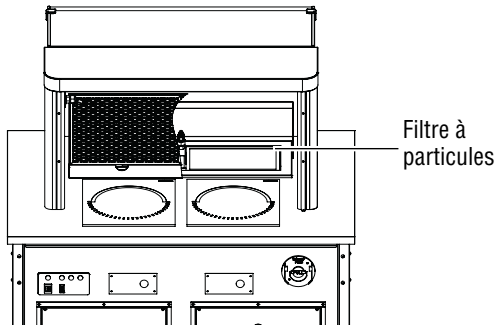
## FONCTIONNEMENT DE LA VENTILATION VERS LE BAS (SUITE)

### Entretien

#### Remplacement du filtre à particules

**AVIS :** Remplacez les filtres tous les six mois ou plus tôt s'ils se bouchent.

1. Enlevez les filtres à graisse pour accéder aux filtres à particules.



2. Pour installer un filtre de rechange, regardez la flèche de direction de circulation d'air sur le filtre à particules. Positionnez le filtre de sorte que la flèche pointe vers le bas.

3. Placez le filtre dans la base de l'enceinte de ventilation vers le bas.

4. Réinstallez les filtres à graisse.

### Dépannage

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Le module de ventilation vers le bas ne fonctionne pas. Le voyant Main Power est éteint.	Pas d'alimentation.	<ul style="list-style-type: none"><li>Rebranchez sur l'alimentation secteur.</li><li>Réarmez le disjoncteur de l'appareil.</li><li>Contactez le support technique Vollrath.</li></ul>
	Le système extincteur ANSUL n'a pas été correctement mis en service ou doit être réparé.	Contactez un représentant ANSUL agréé pour réparation.
Le voyant Low est allumé et l'appareil de cuisson ne se met pas en marche.	Les filtres à particules ou à graisse ne sont pas en position, manquent ou sont du type incorrect.	Installez correctement les bons filtres.
Le voyant High est allumé et l'appareil de cuisson ne se met pas en marche.	Les filtres à particules ou à graisse sont sales ou du type incorrect.	Installez des filtres correct propres.

## FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME EXTINCTEUR

**AVIS :** Pour des informations plus détaillées, reportez-vous au guide du propriétaire ANSUL.

### Rôle du propriétaire en matière de protection incendie

- Gardez toute la batterie de cuisine sans accumulation de graisse.
- N'utilisez ou n'entreposez jamais de solvants ou nettoyants inflammables sur ou près de l'appareil.
- Gardez les ustensiles, faitouts, casseroles, batterie de cuisine en général entreposés à des endroits qui n'obstruent pas la décharge du système extincteur.
- N'altérez jamais les composants du système (à savoir, détecteurs, buses, bouteille d'entreposage d'agent, mécanisme de libération).
- N'ENLEVEZ OU NE REPOSITIONNEZ PAS les buses. Toutes les buses ont été installées et alignées dans la position de fonctionnement correcte à l'usine. Assurez-vous que toutes les buses ont leur bouchon en place. Contactez votre représentant ANSUL agréé local si les bouchons manquent et/ou que les buses doivent être repositionnées.

### Commandes et utilisation

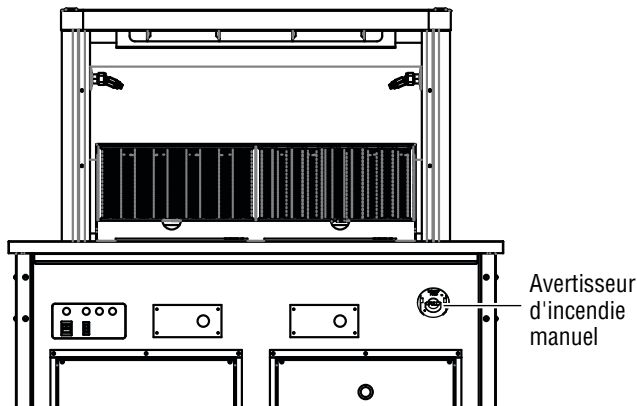
Dans l'éventualité peu probable d'un incendie :

- Le système extincteur ANSUL intégré se déploiera automatiquement.
- L'alimentation de l'appareil de cuisson et l'ensemble du module de ventilation vers le bas s'arrêteront.

#### Activation manuelle

Le système extincteur ANSUL peut aussi être manuellement activé.

1. Tirez sur l'anneau de l'avertisseur d'incendie manuel rouge avec assez de force pour activer le système extincteur ANSUL.



2. Lorsque le système extincteur ANSUL est manuellement activé, l'alimentation de l'appareil de cuisson et l'ensemble du module de ventilation vers le bas s'arrêtent.

### Après la décharge du système extincteur

	<b>AVERTISSEMENT</b> <b>Risque d'électrocution</b> Empêchez toute infiltration d'eau et d'autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.
	<b>ATTENTION</b> <b>Risque de brûlure</b> Assurez-vous que toutes les surfaces à nettoyer ont refroidi à température ambiante. N'utilisez pas d'eau pour nettoyer des appareils qui contiennent de la graisse ou de l'huile de cuisson sous peine de formation de vapeur violente et/ou de projections.

Après une décharge, le module de ventilation vers le bas cesse de fonctionner tant que le système extincteur ANSUL n'est pas révisé par un représentant ANSUL agréé.

1. Juste après la décharge, appelez votre représentant ANSUL agréé pour inspecter et recharger le système extincteur ANSUL.

**AVIS :** Le système extincteur ANSUL doit être révisé par un représentant ANSUL agréé conformément à la documentation ANSUL et aux exigences des codes locaux et des normes NFPA.

2. Nettoyez le module de ventilation vers le bas et la zone avoisinante sous 24 heures.
3. Portez des gants en caoutchouc durant le nettoyage car la peau sensible peut s'irriter. Si l'agent ANSULEX ou ses résidus entrent en contact avec la peau ou les yeux, rincez bien à l'eau claire.
4. Enlevez le maximum d'agent possible à l'aide d'eau savonneuse et d'éponges ou de chiffons propres. Jetez les éponges ou les chiffons dans une décharge contrôlée locale conformément aux réglementations locales.
5. Après le nettoyage minutieux de toutes les surfaces affectées, rincez bien à l'eau claire. Essuyez avec un chiffon propre.

**AVIS :** L'agent du système extincteur n'est pas toxique. Toutefois, un produit alimentaire et de la graisse ou de l'huile de cuisson qui est entré(e) en contact avec l'agent ne sera plus adapté(e) à la consommation humaine et devra être jeté(e).

### Maintenance

La maintenance du système doit être effectuée deux fois par an par un distributeur ANSUL agréé.

**AVIS :** Toute la maintenance du système extincteur ANSUL doit être effectuée par un représentant ANSUL agréé conformément à la documentation ANSUL et aux exigences des codes locaux et des normes NFPA. Pour plus d'informations, contactez votre représentant ANSUL local.

## FONCTIONNEMENT DES PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION

### Pour votre sécurité

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures.

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

- 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 une casserole vide sur l'appareil en marche.
- Ne touchez pas la surface de cuisson. Elle reste chaude après l'arrêt de l'appareil.
- Ne placez aucun objet derrière les panneaux d'admission ou d'évacuation d'air.
- Ne placez aucun poids sur le bouton de commande.

### Présentation

Cet appareil est réservé à une utilisation dans les opérations de restauration commerciales. Il n'est pas prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire. Il est destiné à une utilisation avec une batterie de cuisine prête pour l'induction.

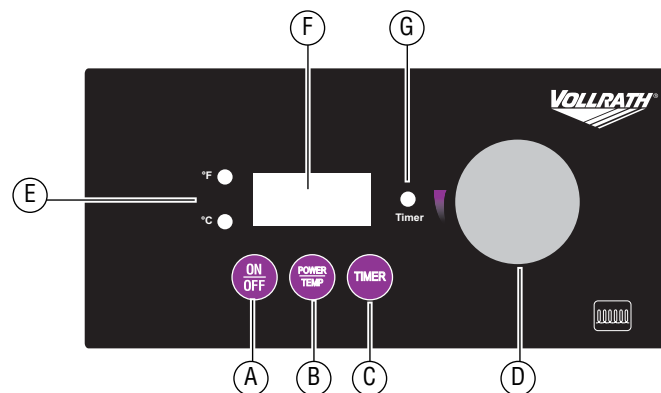
### Batterie de cuisine pour plaques de cuisson à induction

- Fond plat mesurant entre 4½" (11,4 cm) et 10¼" (26 cm) de diamètre
- Acier inoxydable ferreux
- Fer
- Fonte

### Batterie de cuisine inadaptée

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

### Fonctions et commandes



- A Bouton Marche/Arrêt.**
- B Bouton Puissance/Température.** Appuyez pour basculer entre la commande de niveau de puissance (1-100) et la commande de température, et les degrés Fahrenheit et Celsius.
- C Bouton Minuterie.** Démarre la minuterie.
- D Bouton de commande.** Permet de sélectionner la température, la puissance ou le temps, selon le mode.
- E Voyants °F et °C.** S'allument pour indiquer quelle unité de température s'affiche.
- F Panneau d'affichage.** Affiche le niveau de puissance, la température, le temps de la minuterie ou un code d'erreur.
- G Voyant Timer.** S'allume quand la minuterie fonctionne.

## FONCTIONNEMENT DES PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION (SUITE)

### Mode d'emploi



#### 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 sur .


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

#### Augmentez ou diminuez


Tournez le bouton de commande.

- Dans le sens horaire pour augmenter la valeur.
- Dans le sens anti-horaire pour diminuer la valeur.

### Permutez entre les modes Puissance et Température

Appuyez sur .

### Permutez entre degrés Fahrenheit et Celsius



Appuyez deux fois sur .

### Cuisson d'aliments


L'affichage devrait rester constant en cours de fonctionnement. S'il clignote, reportez-vous à la section Dépannage dans ce manuel.

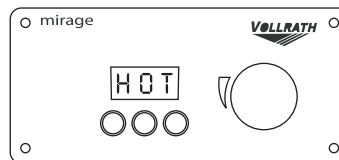
Si vous retirez la casserole de l'inducteur pendant plus de dix minutes, la plaque s'arrêtera automatiquement. En revanche, si vous la retirez moins de dix minutes, le fonctionnement de la plaque ne sera pas interrompu.

### Utilisation de la minuterie

1. Appuyez sur . Le voyant Timer clignote.
2. Tournez le bouton de commande pour régler l'heure en minutes complètes (1-180).
3. Une fois le cycle de minuterie terminé, l'appareil s'éteint.
4. Pour annuler la minuterie, appuyez sur .  
L'appareil repasse en mode Puissance ou Température.

### Mise hors tension de la plaque à induction

1. Appuyez sur .
2. Le panneau de commande affiche le mot « HOT » jusqu'à ce que la surface ait refroidi.



### 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.

**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 récurants pour nettoyer l'appareil sous peine d'endommager la finition.

1. Appuyez sur .
2. Débranchez le cordon de la prise secteur.
3. Laissez refroidir l'appareil.
4. Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide propre.
5. Essuyez bien tout résidu de savon doux ou de nettoyants chimiques.

## FONCTIONNEMENT DES PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION (SUITE)

### Dépannage

Problème	Cause possible	Mesure corrective
L'appareil s'est éteint au bout de dix 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 « Présentation », à la page 8.
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 « Présentation », à la page 8.
« F2 » clignote sur l'affichage numérique.	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.

### 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.

Cette page intentionnellement vierge.

---

## SAV ET RÉPARATIONS

---

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

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

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

---

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

---

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

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

Pour des informations complètes sur la garantie, l'enregistrement des produits et l'annonce de nouveaux produits, consultez [www.vollrath.com](http://www.vollrath.com)

Les composants ANSUL sont garantis par ANSUL. Pour des détails, visitez [www.ansul.com](http://www.ansul.com).

ANSUL® est une marque déposée de Tyco Fire Protection Products.



Outperform every day.™

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

### The Vollrath Company, L.L.C.

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

### Services techniques

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



Outperform every day.™

# Manual del operador

## Módulo de ventilación descendente con cocina(s) de inducción

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:**

- Use solo tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
- Haga que personal calificado instale el equipo en cumplimiento con los códigos y ordenanzas locales.
- Use el equipo en posición plana y nivelada.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Apague el equipo, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo o trasladarlo.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- No lo deje funcionando solo.
- No lo opere si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.

#### **Contenido**

Generalidades del sistema .....	2
Desembalado .....	3
Montaje del equipo .....	3
Instalación del sistema de supresión de incendios .....	4
Funcionamiento de la ventilación descendente .....	5
Funcionamiento del sistema de supresión de incendios .....	7
Funcionamiento de la estufa de inducción .....	8



Núm. art.	Descripción
9718C-1-VCL	V-Class personalizado, protección contra aliento de 18" (45,7 cm), 1 quemador, al lado izquierdo del operador
69718C-1-VCR	V-Class personalizado, protección contra aliento de 18" (45,7 cm), 2 quemadores, al lado derecho del operador
69718C-2-VC	V-Class personalizado, protección contra aliento de 18" (45,7 cm), 2 quemadores
69722C-1-VCL	V-Class personalizado, protección contra aliento de 22" (55,9 cm), 1 quemador, al lado izquierdo del operador
69722C-1-VCR	V-Class personalizado, protección contra aliento de 22" (55,9 cm), 2 quemadores, al lado derecho del operador
69722C-2-VC	V-Class personalizado, protección contra aliento de 22" (55,9 cm), 2 quemadores
69718C-1-SL	Signature Server® , protección contra aliento de 18" (45,7 cm) 1 quemador, al lado izquierdo del operador
69718C-1-SR	Signature Server® , protección contra aliento de 18" (45,7 cm) 1 quemador, al lado derecho del operador
69718C-2-S	Signature Server® , protección contra aliento de 18" (45,7 cm) 2 quemadores
69722C-1-SL	Signature Server® , protección contra aliento de 22" (55,9 cm) 1 quemador, al lado izquierdo del operador
69722C-1-SR	Signature Server® , protección contra aliento de 22" (55,9 cm) 1 quemador, al lado derecho del operador
69722C-2-S	Signature Server® , protección contra aliento de 22" (55,9 cm) 2 quemadores

Inscriba su producto en [Vollrath.com/registration](http://Vollrath.com/registration) y participe para ganar una sartén de 10" (25,4 cm) Tribute® de Vollrath.

---

## FUNCIÓN Y PROPÓSITO

---

Este equipo está diseñado para cocinar alimentos y eliminar el aire cargado de grasa. Incluye supresión de incendios integrada. Está diseñado para usarse únicamente en operaciones comerciales de servicio de comidas. No está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio. Ningún otro uso es recomendado o autorizado por el fabricante ni sus agentes.

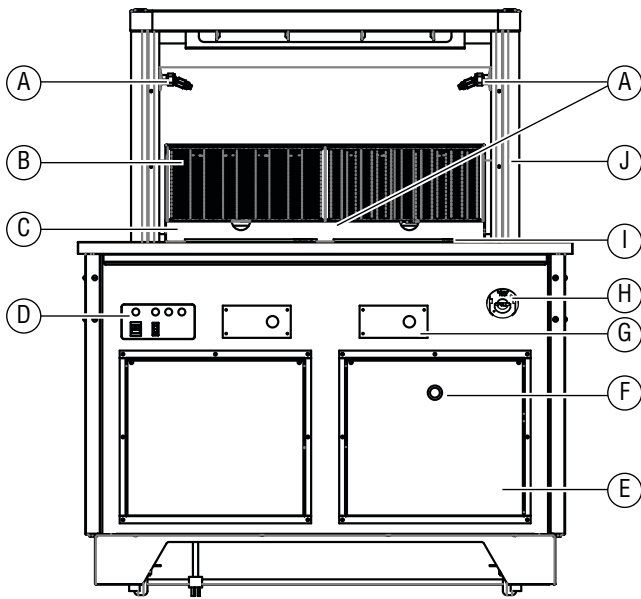
---

## GENERALIDADES DEL SISTEMA

---

El módulo de ventilación descendente consta de tres sistemas integrados:

- Ventilación descendente
- Sistema de supresión de incendios ANSUL® R-102 para restaurantes
- Artefacto(s) de cocción



- A** Boquillas de descarga (total 4)
- B** Filtros de grasa (total 2)
- C** Ubicación de la bandeja para grasa (total 1)
- D** Panel de control del módulo de ventilación descendente
- E** Ubicación del tanque de agente
- F** Ventana de visualización de habilitación del sistema de supresión de incendios
- G** Panel(es) de control de la estufa de inducción
- H** Estación de extracción manual
- I** Filtros de partículas (total 2)
- J** Cubierta de la ventilación descendente

## DESEMBALADO

**AVISO:** No deseche la caja ni demás materiales de embalaje hasta que haya inspeccionado el equipo y probado que funciona correctamente.

1. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector. Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Lea y comprenda todas las etiquetas y diagramas instalados en el equipo.
4. Revise cuidadosamente y cuente todos los componentes y accesorios antes de desechar los materiales de embalado.
5. Coloque el módulo de ventilación descendente en una superficie plana y nivelada.
6. Nivele el módulo. Use las patas ajustables que se incluyen para nivelar el módulo de ventilación descendente o alinearlo con otro equipo. Gire las patas para ajustar su longitud. Ajuste cada pata hasta que el módulo de ventilación descendente quede firmemente fijo en todas las patas y nivelado de adelante hacia atrás y de lado a lado.
7. Si corresponde, instale las molduras inferiores incluidas.
8. Cerciórese de que la unidad cuente con un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
9. Comuníquese con su distribuidor ANSUL local para instalar los eslabones fusibles, aplicar el suministro, efectuar pruebas, cargar, habilitar y poner en servicio el sistema de supresión de incendios ANSUL. En ANSUL.com encontrará un distribuidor local.

## MONTAJE DEL EQUIPO

### Instalación de las molduras inferiores

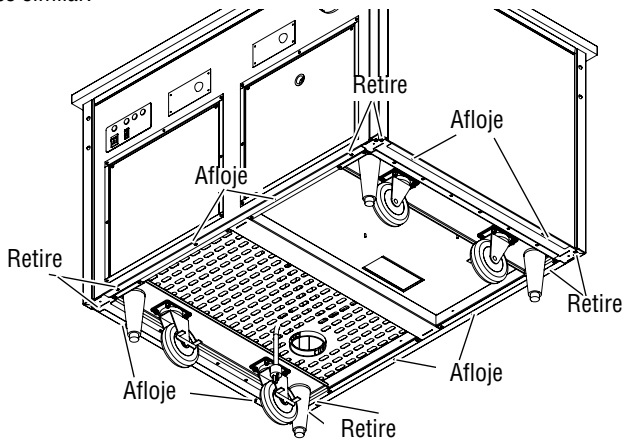
Si su módulo de ventilación descendente incluye molduras inferiores, estas deberán instalarse. Hay cuatro molduras inferiores, una para cada lado de la base. La moldura inferior del lado del operador está abierta en el medio.

### Herramientas necesarias

Taladro en ángulo recto

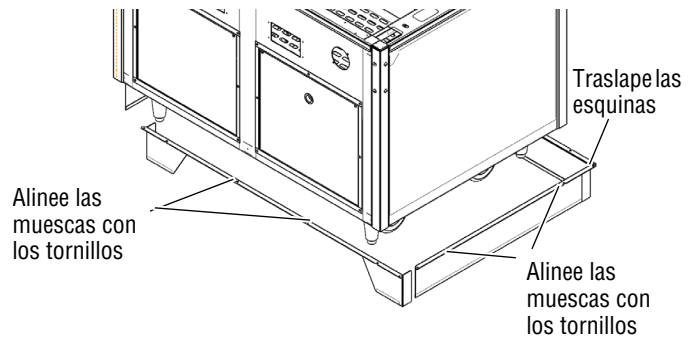
### Retire o afloje los tornillos de la base

Se ilustra la base V-Class. La instalación en una base Signature Server® es similar.



1. Retire de la base los tornillos de las esquinas. Hay dos en cada esquina. Consérvelos para instalar las molduras inferiores.
2. En los lados del operador y del cliente de la base, retire los tornillos adyacentes a las esquinas. Consérvelos para instalar las molduras inferiores.
3. Afloje los tornillos restantes – dos en cada lado de la base.

### Instale las molduras inferiores



1. **Instale la moldura inferior del lado del cliente:**  
Alinee las muescas en la moldura inferior con los tornillos centrales en la base. Deslice la moldura inferior sobre los tornillos centrales. Inserte los tornillos adyacentes a la esquina. Apriete los tornillos lo suficiente para mantener la moldura inferior en su lugar.
2. **Instale las molduras inferiores extremas:**  
Coloque el extremo de la moldura inferior de modo que quede traslapada por la moldura inferior del lado del cliente. Alinee las muescas en las molduras inferiores con los tornillos centrales. Apriete los tornillos lo suficiente para mantener la moldura inferior en su lugar. Siga el mismo proceso para instalar la otra moldura inferior en el otro extremo de la base.
3. Vuelva a instalar y a apretar los tornillos de las esquinas en el lado del cliente de la base.
4. **Instale la moldura inferior del lado del operador:**  
Coloque el extremo de la moldura inferior de modo que traslape la moldura inferior extrema. Alinee las muescas en la moldura inferior con los tornillos centrales en la base. Deslice la moldura inferior sobre los tornillos centrales. Inserte los tornillos adyacentes a la esquina. Apriete los tornillos lo suficiente para mantener la moldura inferior en su lugar.
5. Vuelva a instalar y a apretar los tornillos de las esquinas en el lado del operador de la base.
6. Apriete todos los tornillos hasta que las molduras queden bien instaladas.

## INSTALACIÓN DEL SISTEMA DE SUPRESIÓN DE INCENDIOS



### ADVERTENCIA

#### Peligro de incendio, lesiones o la muerte

Este equipo debe ser instalado y ajustado por un técnico calificado de acuerdo con todos los códigos federales, estatales y locales. El no instalar, ajustar o mantener correctamente este equipo puede causar daños materiales, lesiones o la muerte.

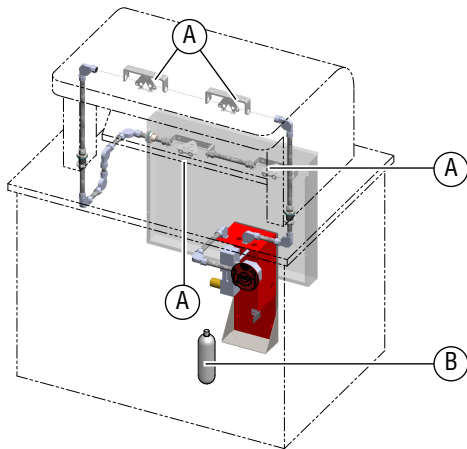
- AVISO:** El sistema de supresión de incendios ANSUL debe ser cargado por un representante autorizado de ANSUL. El módulo de ventilación descendente no funcionará y el artefacto de cocción no se energizará sino hasta que se haya cargado el sistema de supresión de incendios ANSUL.
- AVISO:** El instalador tiene la responsabilidad de verificar que la instalación de este equipo cumpla con especificaciones indicadas en este manual, la documentación de ANSUL, los requisitos de los códigos locales y las normas de NFPA.

Las siguientes instrucciones son para uso exclusivo de representantes autorizados de ANSUL. Consulte la documentación de ANSUL para los siguientes pasos.

El representante de ANSUL debe proporcionar:

- Cartucho de CO<sub>2</sub> o nitrógeno
- Supresor de incendios líquido ANSULEX de pH bajo

### Eslabones fusibles y cartuchos de gas

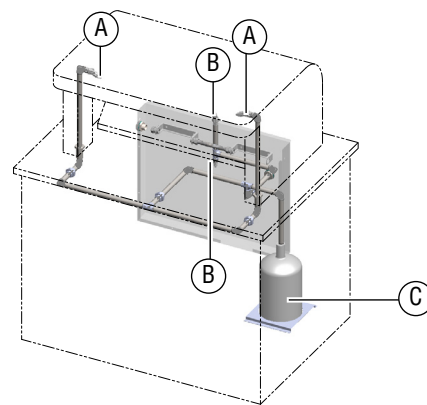


**A** Eslabón fusible ANSUL modelo SL, 165° F (73,8° C)

**B** Cartucho LT-20-R

1. Reemplace los cuatro eslabones fusibles provisorios por los eslabones fusibles de 165° F (73,8° C) que se proporcionan. En la sección **Reemplazo del filtro de partículas** en la página 6 encontrará las instrucciones para retirar los filtros de partículas.
2. Instale los cartuchos de CO<sub>2</sub> o nitrógeno en el conjunto de soporte/desenganche automático ANSUL.

### Tanque extintor de incendios y boquillas



**A** Boquilla ANSUL R-102 1W (artefacto)

**B** Boquilla ANSUL R-102 1W (conducto)

**C** Tanque de 2x galones (5,7 L) ANSUL R-102

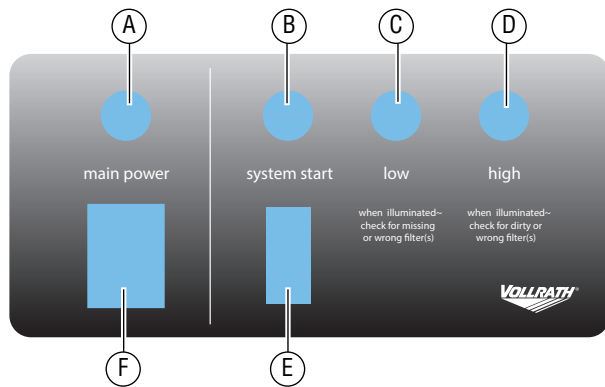
Llene el tanque de agente con supresor de incendios líquido ANSULEX de pH bajo.

# FUNCIONAMIENTO DE LA VENTILACIÓN DESCENDENTE

## Generalidades

El panel de control del módulo de ventilación descendente solamente estará operativo cuando:

- Esté cargado el sistema de supresión de incendios ANSUL.
- Los filtros de grasa y de partículas estén en su posición.



- A Luz del suministro principal.** Indica que el suministro del módulo de ventilación descendente está encendido.
- B Luz de ventilación.** Indica que la ventilación descendente está encendida.
- C Luz baja.** Luz de solución de problemas. Indica que falta un filtro, que se instaló incorrectamente o que es el filtro incorrecto.
- D Luz alta.** Luz de solución de problemas. Indica que los filtros están sucios o no son los correctos para esta unidad.
- E Interruptor de arranque del sistema.** Enciende la ventilación descendente.
- F Interruptor principal.** Enciende o apaga el módulo de ventilación descendente.

## Funcionamiento


1. Coloque el interruptor principal en la posición de encendido (ON).
2. Pulse y suelte el interruptor momentáneo de arranque del sistema.
3. Cuando la luz indicadora baja ya no esté iluminada, se pueden comenzar a usar los calentadores de inducción a fin de cocinar.


## Apagado

1. Apague el artefacto de cocción.
2. Coloque el interruptor principal en la posición de apagado (OFF).

## Limpieza

Limpie diariamente el módulo de ventilación descendente.

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

	<b>PRECAUCIÓN</b> Peligro de quemaduras No toque las superficies de calentamiento ni los líquidos calientes cuando la unidad esté calentando o funcionando. Los alimentos 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.
---	--

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

## Limpie con un paño el equipo exterior

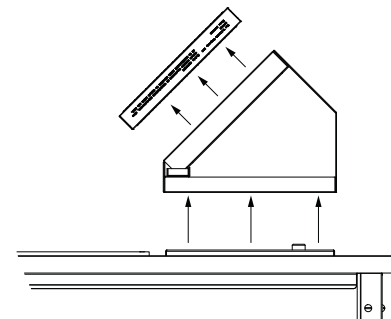
1. Limpie con un paño el equipo exterior.
2. Desenchufe el equipo y deje que se enfríe totalmente.
3. Use un paño húmedo limpio. Si es necesario use detergente suave solamente.
4. Elimine totalmente los restos de detergente suave, ya que los residuos podrían corroer la superficie de la unidad.

## Lave los filtros de grasa, la bandeja para grasa y la cubierta de la ventilación descendente

**AVISO:** Si no se instala la bandeja para grasa, la grasa y la humedad provenientes de la misma caerán en el orificio de ventilación, creando un peligro de seguridad y para la salud.

**AVISO:** NO lave los filtros de partículas, ya que obstruirá el filtro y hará que el artefacto de cocción se desactive. Los filtros de partículas deben reemplazarse. Consulte la sección Mantenimiento en la página 6.

1. Retire los filtros de grasa, la bandeja para grasa y la cubierta de la ventilación descendente. Los componentes se levantan para retirarlos. No se requieren herramientas.



2. Vacíe la bandeja de grasa en un recipiente para grasa apropiado.
3. Lave los componentes en un lavavajillas o en un fregadero con detergente suave y agua tibia.
4. Enjuague los componentes en agua tibia limpia.
5. Séquelos con un paño limpio no abrasivo.
6. Vuelva a instalar los componentes.
7. Inspeccione visualmente las cuatro boquillas de descarga. Verifique que las tapas de las boquillas estén en su lugar. Comuníquese con su representante autorizado de ANSUL local si faltan las tapas y/o las boquillas deben reubicarse.

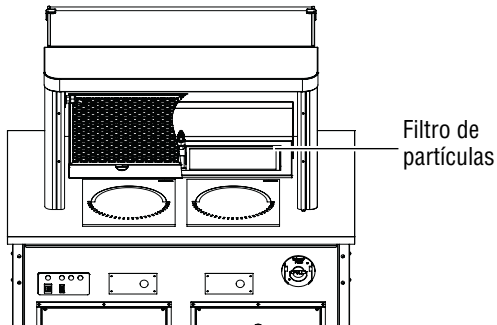
## FUNCIONAMIENTO DE LA VENTILACIÓN DESCENDENTE (CONTINUACIÓN)

### Mantenimiento

#### Reemplazo del filtro de partículas

**AVISO: Reemplace los filtros cada seis meses o antes si se obstruyen.**

1. Retire los filtros de grasa para acceder a los filtros de partículas.



2. Para instalar un filtro de repuesto, fíjese en la flecha de dirección del flujo de aire en el filtro de partículas. Coloque el filtro de modo que la flecha de flujo de aire apunte hacia abajo.

3. Coloque el filtro en la base de la cubierta de la ventilación descendente.

4. Vuelva a instalar los filtros de grasa.

### Solución de problemas

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
El módulo de ventilación descendente no funciona. La luz del suministro principal no se ilumina.	No hay suministro.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vuelva a conectarlo al suministro eléctrico.</li><li>• Reinicie el cortacircuito de la unidad.</li><li>• Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.</li></ul>
	El sistema de supresión de incendios ANSUL no se puso en servicio correctamente o necesita mantenimiento.	Comuníquese con un representante autorizado de ANSUL para que lo repararen.
La luz indicadora baja se iluminó y la unidad de cocción no se enciende.	Los filtros de partículas o grasa no están en posición, faltan o son del tipo incorrecto.	Instale apropiadamente los filtros correctos.
La luz indicadora alta se iluminó y la unidad de cocción no se enciende.	Los filtros de partículas o grasa están sucios o son del tipo incorrecto.	Instale los filtros limpios correctos.

## FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE SUPRESIÓN DE INCENDIOS

**AVISO:** En la guía del propietario de ANSUL que se incluye encontrará información más detallada.

### Papel del propietario en la protección contra incendios

- Mantenga todo el equipo de cocina libre de grasa acumulada.
- Nunca use ni almacene disolventes ni limpiadores inflamables sobre o cerca del equipo.
- Mantenga los utensilios, ollas, sartenes, material de cocción, etc. almacenados en áreas que no obstruyan la descarga del sistema de supresión de incendios.
- Nunca altere los componentes del sistema (es decir, los detectores, boquillas, recipientes de almacenamiento de agentes, mecanismo de liberación).
- NO retire ni cambie la posición de las boquillas. Todas las boquillas vienen instaladas y alineadas de fábrica en la posición de funcionamiento adecuada. Cerciórese de que todas las boquillas tengan sus tapas montadas. Comuníquese con su representante autorizado de ANSUL local si faltan las tapas y/o las boquillas deben reubicarse.

### Controles y funcionamiento

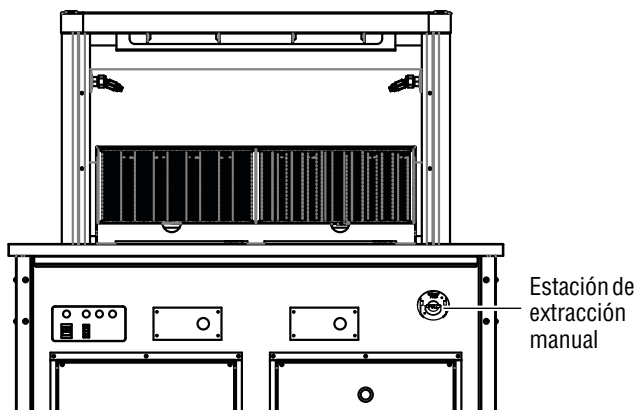
En el caso improbable de incendio:

- El sistema de supresión de incendios ANSUL integrado se implementará automáticamente.
- Se apagará el suministro del artefacto de cocción y de todo el módulo de ventilación descendente.

### Activación manual



El sistema de supresión de incendios ANSUL también se puede activar manualmente.

1. Tire del anillo en la estación de extracción manual roja con la fuerza suficiente para activar el sistema.



2. Cuando el sistema de supresión de incendios ANSUL se activa manualmente, se apaga el suministro del artefacto de cocción y de todo el módulo de ventilación descendente.

### Después de la descarga del sistema de supresión de incendios

	<b>ADVERTENCIA</b> <b>Evite el peligro de descarga eléctrica</b> Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. No lo rocíe con agua ni productos de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.
	<b>PRECAUCIÓN</b> <b>Peligro de quemaduras</b> Cerciórese de que todas las superficies que se van a limpiar se hayan enfriado a temperatura ambiente. No use agua para limpiar los artefactos que contengan grasa o aceites de cocina calientes, ya que puede ocasionar un vaporizado y/o salpicado violento.

Después de la descarga, el módulo de ventilación descendente no funcionará hasta que un representante autorizado de ANSUL revise el sistema de supresión de incendios ANSUL.

1. Inmediatamente después de la descarga, llame a su representante autorizado de ANSUL para que inspeccione y recargue el sistema de supresión de incendios.

**AVISO:** El sistema de supresión de incendios ANSUL debe ser reparado por un representante autorizado de ANSUL según la documentación de ANSUL, y de acuerdo con los requisitos de los códigos locales y las normas de NFPA.

2. Limpie el módulo de ventilación descendente y el área circundante dentro de 24 horas.
3. Use guantes de goma durante la limpieza ya que la piel sensible puede irritarse. Si el agente ANSULEX o sus residuos entran en contacto con la piel o los ojos, enjuague bien con agua limpia.
4. Elimine la mayor cantidad de agente posible con solución detergente caliente y esponjas o trapos limpios. Deseche las esponjas o trapos en un relleno sanitario local de acuerdo con los reglamentos locales.
5. Después de limpiar a fondo todas las superficies afectadas, enjuague adecuadamente con agua limpia. Seque con un paño limpio y suave.

**AVISO:** El agente del sistema de supresión de incendios no es tóxico. Sin embargo, los productos alimenticios y la grasa/aceite para cocinar que han entrado en contacto con el agente ya no serán aptos para el consumo humano y deben desecharse.

### Mantenimiento

El mantenimiento del sistema debe ser realizado semestralmente por un distribuidor autorizado de ANSUL.

**AVISO:** Todo el mantenimiento del sistema de supresión de incendios ANSUL debe ser realizado por un representante autorizado de ANSUL según la documentación de ANSUL, y de acuerdo con los requisitos de los códigos locales y las normas de NFPA. Diríjase a su representante de ANSUL local para obtener detalles.

## FUNCIONAMIENTO DE LA ESTUFA DE INDUCCIÓN

### Por su propia seguridad

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas.

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

- 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.
- No deje una olla/fuente vacía en la unidad mientras la esté usando.
- No toque la superficie de cocción, pues permanece caliente tras apagarse la unidad.
- No coloque ningún objeto dentro de los paneles de entrada o salida de aire.
- No coloque peso en la perilla de control.

### Generalidades

Este equipo está diseñado para usarse únicamente 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.

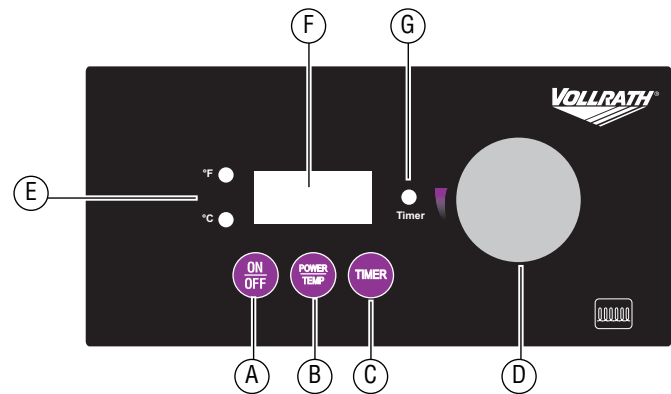
### Inducción, baterías de cocina

- Base plana con ancho de 4½" (11,4 cm) a 10¼" (26 cm)
- Acero inoxidable ferroso
- Hierro
- Hierro fundido

### Baterías de cocina no aptas para la inducción

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

### Características y controles



- A Botón de encendido/apagado (On/Off).**
- B Botón de potencia/temperatura (Power/Temp).** Púlselo para alternar entre el control de potencia (1-100) y temperatura, y entre Fahrenheit y centígrados.
- C Botón de temporización (Timer).** Inicia la función de temporización.
- D Perilla de control.** Selecciona la temperatura, el nivel de potencia o el tiempo, dependiendo del modo.
- E Diodos LED de °F y °C.** Se iluminan para indicar qué temperatura se está mostrando.
- F Pantalla.** Muestra el nivel de potencia, la temperatura, el tiempo del temporizador o un código de error.
- G Luz LED del temporizador.** Se ilumina cuando está operando la función de temporización.

## FUNCIONAMIENTO DE LA ESTUFA DE INDUCCIÓN (CONTINUACIÓN)

### Funcionamiento



#### 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 el botón .


### Ajuste el nivel de potencia o la temperatura

#### Aumentar o disminuir

Gire la perilla de control.

- En sentido horario los números aumentan.
- En sentido antihorario los números disminuyen.

### Para cambiar entre los modos de potencia y temperatura

Pulse y suelte el botón .

### Para cambiar entre Fahrenheit y centígrados



Pulse y suelte el botón  dos veces.

### Cocine comida


La pantalla debe permanecer constante durante la operación. Si destella, consulte la sección Solución de problemas del manual.

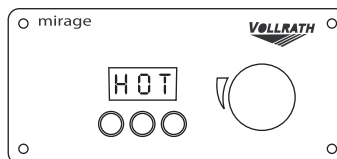
Si se retira la olla/fuente de la superficie de cocción por más de diez minutos, la unidad se apagará automáticamente. El retirar la olla/fuente por menos de diez minutos no interrumpirá la operación de la unidad.

### Use el temporizador

1. Pulse y suelte el botón . Destellará el LED del temporizador.
2. Gire la perilla de control para fijar el tiempo en minutos enteros (1-180).
3. La estufa se apagará tras completarse el ciclo fijado en el temporizador.
4. Para cancelar el temporizador, pulse el botón . La estufa volverá al modo de potencia o temperatura.

### Apague la estufa de inducción

1. Pulse y suelte el botón .
2. El panel de control mostrará HOT (CALIENTE) hasta que la superficie se haya enfriado.



### Limpeza

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.

**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,

## FUNCIONAMIENTO DE LA ESTUFA DE INDUCCIÓN (CONTINUACIÓN)

### 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. Esto es normal.	Vea que la olla/fuente sea apta para la inducción. Consulte "Generalidades" en la página 8.
La unidad está encendida, pero no calienta.	Puede que la olla/fuente sea demasiado pequeña o no sea apta para la inducción.	Vea que la olla/fuente sea apta para la inducción. Consulte "Generalidades" en la página 8.
En la pantalla digital está destellando F2.	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.

### 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.

Esta página se dejó en blanco intencionalmente.

---

## SERVICIO Y REPARACIÓN

---

En Vollrath.com encontrará las piezas que puedan ser reparadas.

Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la unidad ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company LLC. Pida instrucciones a los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.

Al comunicarse con los servicios, esté listo para proporcionar el número de artículo, número de modelo (si corresponde), número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

---

## CLÁUSULA DE GARANTÍA DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

---

Esta garantía no se aplica a los productos adquiridos para uso personal, familiar ni doméstico, y The Vollrath Company LLC no ofrece una garantía por escrito a los compradores para dichos usos.

The Vollrath Company LLC garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación, según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite [www.vollrath.com](http://www.vollrath.com).

Los componentes ANSUL están garantizados por ANSUL.  
En [www.ansul.com](http://www.ansul.com). encontrará más detalles.

ANSUL® es una marca comercial registrada de Tyco Fire Protection Products.



Outperform every day.™

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

### The Vollrath Company, L.L.C.

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

### Servicios de asistencia técnica:

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