



# Operator's Manual

## Mirage<sup>®</sup> Cadet Countertop Induction Range

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

### SAFETY PRECAUTIONS

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

#### **WARNING**

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

#### **CAUTION**

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

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

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

- Read all instructions before using the equipment.
- Plug only into grounded electrical outlets that match the voltage on the rating label.
- This equipment requires a dedicated circuit.
- Do not use extension cords, power strips or surge protectors with this equipment.
- Unplug this equipment from the wall outlet when not in use.
- Use this equipment only in a flat, level position.
- To protect against electrical shock do not immerse the cord or plug in water. Keep the cord away from heated surface. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
- As a precaution, persons using a pacemaker should stand back 12" (30 cm) from an operating unit. Studies have shown that the induction element will not disrupt a pacemaker.
- Keep all credit cards, driver licenses and other items with a magnetic strip away from an operating unit. The unit's magnetic field will damage the information on these strips.
- The heating surface is made of a strong, non-porous material. However, should it crack or break, stop using and immediately unplug the unit. Cleaning solutions and spills could penetrate the broken cook-top and create a risk of electrical shock.
- Do not operate this equipment with a damaged cord or plug or if it is not functioning properly.
- Do not leave an empty pan on an operating unit.
- Do not touch the cooking surface. It remains hot after the unit is turned off.



Model	Description
59300	Countertop Induction Range, 1800 Watts
59310	Countertop Induction Range, 1440 Watts

- Do not spray controls or outside of unit with liquids or cleaning agents.
- Do not heat sealed cans or containers as they may explode.
- Do not operate unattended. Closely supervise units operating in public areas and/or around children.
- Do not place any objects inside the air intake or exhaust panels.
- Do not attach any accessory objects to this equipment.

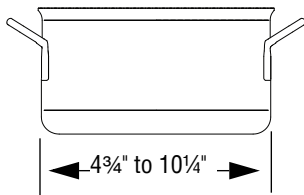
### FUNCTION AND PURPOSE

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

Performance is optimized with Vollrath induction-ready cookware. Other cookware may have different properties which may alter performance.

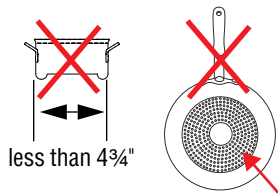
## COOKWARE REQUIREMENTS

### Compatible



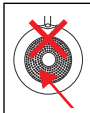
- Flat base 4 $\frac{3}{4}$ " to 10 $\frac{1}{4}$ " (12.1 to 26 cm) in diameter
- Ferrous stainless steel, iron, cast iron

### Incompatible



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

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



#### **NOTICE: Equipment Damage Hazard**

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

## FCC STATEMENT

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

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

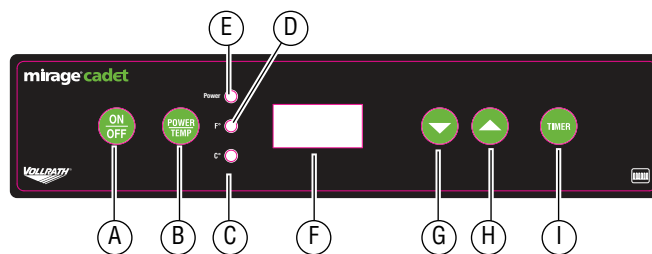
To assure continued compliance, any changes or modifications not expressly approved by the party Responsible for compliance could void the user's authority to operate this equipment.

## CLEARANCE AND ENVIRONMENT REQUIREMENTS

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


- Rear of the range to any surrounding surface: 4" (10 cm)
- Bottom of the range to any surrounding surface:  $\frac{1}{2}$ " (2 cm)
- Indoor use only.
- Do not place the equipment on or near heat-producing equipment.


## FEATURES AND CONTROLS



- A On/Off Button.** Press to turn unit on. The Power LED and the three digit Display panel will illuminate when switched on.
- B Power/Temp Button.** Press to toggle between Power and Temperature control, and Fahrenheit and Celsius.
- C °C LED Light.** Illuminates when the temperature in being displayed in degrees Centigrade.
- D °F LED Light.** Illuminates when the temperature in being displayed in degrees Fahrenheit.
- E Power On LED Light.** Illuminates when the unit is on. This light will blink until induction-ready cookware is detected. Once induction cookware is detected the light will remain on.
- F Display Panel.** Displays the power level, temperature, timer time or an error code.
- G Down Button.** Press to decrease the power level, temperature or time,
- H Up Button.** Press to increase the power level, temperature or time,
- I Timer Button.** Press to start the timer function.

## OPERATION

	<b>WARNING</b> <b>Electrical Shock Hazard</b> Keep water and other liquids from entering the inside of the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock.
If liquid spills or boils over onto the unit, immediately unplug the unit and remove cookware. Wipe up any liquid with a padded cloth.	

	<b>CAUTION</b> <b>Burn Hazard</b> Do not touch cookware, heating surface, food, or liquid while heating. Remove cookware containing hot food or liquid from the induction range before moving the induction range.
Hot food and liquids can burn skin. Induction heating surfaces heat very rapidly. Use caution when adding pre-heated oil, liquid or other food already in the cookware.	

### Turn on the Induction Range


1. Place the induction range on a flat stable surface.
2. Plug the power cord into a grounded electrical outlet that matches the voltage on rating label.

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


**NOTICE:** Using a voltage other than the nameplate rated voltage will cause damage to the unit. Incorrect voltage, modification to the power cord or electrical components can damage unit and will void the warranty. Place the induction-ready cookware containing food in the center of the induction range.

**NOTICE:** Do not pre-heat 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.

3. Press and release . The Display panel will show a power level. This indicates the unit is heating.




### Adjust Power or Temperature To Switch Between Power and Temperature Modes

Press and release .

#### To Switch Between Fahrenheit and Celsius

Press and release  two times.

#### To Adjust the Power Level or Temperature





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

### Cook Food

The display window 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 display will show “1” with a flashing dot in the lower right corner.
2. Press and release  or  to set the timer in full-minute increments.
3. When the timer cycle is complete, the range will beep three times and then turn off.
4. To cancel the timer, press . The range will return to power or temperature mode.


### Overheat Protection

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

## CLEANING


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

	<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> Allow equipment to cool before moving or cleaning. Cleaning a hot surface with a wet sponge could result in a burn from the steam. Some cleaning products can produce noxious fumes when applied to a hot surface.
---	--

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

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

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

**NOTICE:** Residue could corrode the surface of the unit.

---

## TROUBLESHOOTING

---

Problem	Might be Caused By	Course of Action
The unit turned off after 10 minutes.	There is not a pot/pan on the induction range or the pot/pan is not induction-ready cookware, so the induction range turned off. This is normal.	Verify the pot/pan is induction ready. See “Induction Ready Cookware” on page 2.
The unit is on, but not heating.	The cookware may be too small or may not be induction-ready.	
The digital display lights are flashing.	The cookware may be too small or may not be induction-ready.	
F5 or F6 errors are displayed	The overheat-protection feature may have activated.	See “Overheat Protection” on page 3.
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.

---

## 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).



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

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

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

### Technical Services

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

## Plaque à induction de comptoir Mirage<sup>®</sup> Cadet

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 :

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension indiquée sur l'étiquette des valeurs nominales.
- Cet appareil exige un circuit dédié.
- N'utilisez pas de rallonges électriques, barrettes d'alimentation ou parasurtenseurs avec cet appareil.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Utilisez cet appareil uniquement lorsqu'il est bien calé à l'horizontale.
- Pour protéger contre un choc électrique, ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau. Tenez le cordon à l'écart de la surface chauffée. Ne laissez pas pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir.
- Par mesure de précaution, les personnes ayant un stimulateur cardiaque doivent se tenir à au moins 12" (30 cm) d'un appareil en marche. Des études ont montré que l'élément d'induction ne perturbera pas les stimulateurs cardiaques.
- Maintenez toutes les cartes de crédit, permis de conduire et autres articles à bande magnétique à l'écart de l'appareil en marche. Le champ magnétique de l'appareil endommagera les informations présentes sur ces bandes.
- La surface de chauffe est faite d'un matériau robuste non poreux. Toutefois, si elle se fissure ou se casse, cessez de l'utiliser et débranchez immédiatement l'appareil. Les solutions de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique.



Modèle	Description	Puissance (W)
59300	Plaque à induction de comptoir	1800
59310	Plaque à induction de comptoir	1440

- N'utilisez pas cet appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e) ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- 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 vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- 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.
- Ne placez aucun objet derrière les panneaux d'admission ou d'évacuation d'air.
- N'attachez aucun objet accessoire à cet appareil.

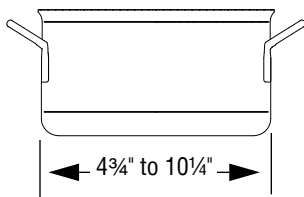
### FONCTION ET OBJET

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

La performance est optimisée avec les batteries de cuisine pour l'induction Vollrath. Les autres batteries de cuisine peuvent avoir différentes propriétés susceptibles d'altérer la performance..

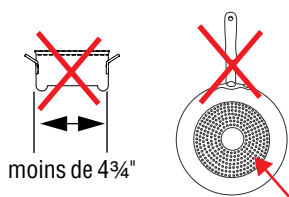
## BATTERIE DE CUISINE EXIGÉE

### Compatible



- Fond plat 4¾" to 10¼" (12,1 à 26 cm) de diamètre
- Acier inoxydable ferreux, fer, fonte

### Incompatible



- Le fond n'est pas plat
- Le fond mesure moins de 4¾" (12,1 cm) de diamètre
- Batterie de cuisine en terre cuite, verre, alu, bronze ou cuivre
- Casseroles en aluminium comportant un disque métallique au fond.

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

	<b>AVIS : Risque d'endommagement de l'équipement</b> Non destiné à une utilisation avec des casseroles en aluminium comportant un disque métallique au fond. Exposé à de hautes températures, le disque métallique se dissociera de la casserole. Ces casseroles risquent d'abîmer votre appareil et d'annuler la garantie.
--	--

## DÉCLARATION FCC

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

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

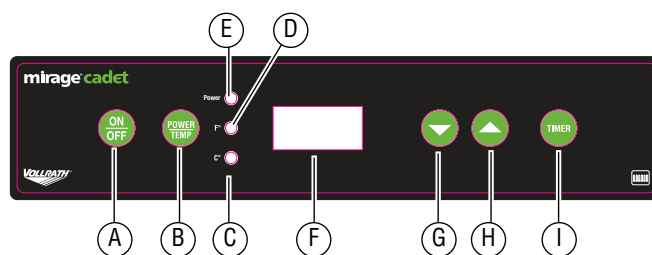
Pour assurer la conformité constante, tout changement ou modification non expressément approuvé par la partie responsable des mesures de conformité peut amener l'utilisateur à se voir interdire l'usage de l'appareil.

## EXIGENCES EN MATIÈRE DE DÉGAGEMENT ET DE CONDITIONS AMBIANTES

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


- Distance de l'arrière de l'appareil à toute surface avoisinante : 4" (10 cm)
- Distance du bas de l'appareil à toute surface avoisinante : ½" (2 cm)
- Utilisez uniquement à l'intérieur.
- Ne placez pas l'appareil sur un appareil produisant de la chaleur ou à proximité d'un tel appareil.


## FONCTIONS ET COMMANDES



- A Bouton On/Off (marche/arrêt).** Appuyez sur ce bouton pour allumer l'appareil. Le voyant Power et l'affichage à trois chiffres s'allument à la mise en marche de l'appareil.
- B Bouton Puissance/Température.** Appuyez pour basculer entre la commande Puissance et la commande Température, et les degrés Fahrenheit et Celsius.
- C Voyant °C.** S'allume quand la température s'affiche en degrés Celsius.
- D Voyant °F.** S'allume quand la température s'affiche en degrés Fahrenheit.
- E Voyant de mise sous tension.** S'allume quand l'appareil est sous tension. Ce voyant clignote jusqu'à détection de la casserole ou de la poêle prête pour l'induction. Une fois la casserole ou la poêle pour induction détectée, le voyant reste allumé en continu.
- F Panneau d'affichage.** Affiche le niveau de puissance, la température, le temps de la minuterie ou un code d'erreur.
- G Bouton flèche vers le bas.** Appuyez pour diminuer le niveau de puissance, la température ou le temps.
- H Bouton flèche vers le haut.** Appuyez pour augmenter le niveau de puissance, la température ou le temps.
- I Bouton Minuterie.** Appuyez pour démarrer la fonction Minuterie.

## MODE D'EMPLOI

	<b>AVERTISSEMENT</b> <b>Risque d'électrocution</b> Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.
Si un liquide déborde et se déverse sur l'appareil, débranchez-le immédiatement et retirez l'article de cuisson. Essayez le liquide déversé avec un chiffon épaïs.	

	<b>ATTENTION</b> <b>Risque de brûlure</b> Ne touchez pas l'article de cuisson, l'inducteur, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil est en marche. Enlevez la casserole contenant les aliments ou le liquide chaud de la plaque à induction avant de déplacer la plaque à induction.
Les aliments et les liquides chauds peuvent causer des brûlures. Les inducteurs chauffent très rapidement. Faites attention en ajoutant des aliments dans de l'huile ou un liquide préchauffé ou d'autres aliments déjà présents dans la casserole.	

### Mise sous tension de la plaque à induction


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

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

**AVIS :** L'utilisation d'une autre tension que celle indiquée sur la plaque signalétique endommagera la machine. Une tension incorrecte ou la modification du câble ou des composants électriques risque d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie. Placez la casserole pour induction contenant les aliments au centre de la plaque à induction.

**AVIS :** Ne préchauffez pas un article de cuisson vide. Étant donné la vitesse et l'efficacité de la plaque à induction, l'article de cuisson 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.

3. Appuyez sur . Le panneau d'affichage indique un niveau de puissance, indiquant que l'appareil est en train de chauffer.




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

Appuyez sur .

### Pour commuter entre degrés Fahrenheit et Celsius

Appuyez deux fois sur .

### Pour régler le niveau de puissance ou la température





1. Appuyez sur  pour sélectionner le mode Puissance ou Température.
2. Appuyez sur  ou sur  pour augmenter ou diminuer la température ou la puissance.

### Cuisson d'aliments

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

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

### Utilisation de la minuterie


1. Appuyez sur . L'affichage indique 1, avec un point clignotant en bas à droite.
2. Appuyez sur  ou sur  pour régler la minuterie par incréments d'une minute.
3. Une fois le cycle de minuterie terminé, trois bips retentissent et l'appareil s'éteint.
4. Pour annuler la minuterie, appuyez sur . L'appareil repasse en mode Puissance ou Température.

### Protection contre la surchauffe

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

### NETTOYAGE


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

	<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> Laissez refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le laver. Le nettoyage d'une surface chaude avec une éponge mouillée dégage de la vapeur, ce qui peut causer des brûlures. Certains produits de nettoyage peuvent produire des vapeurs toxiques lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
---	--

**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. Essayez l'extérieur avec un chiffon humide propre.
  5. Essayez bien tout résidu de savon doux ou de nettoyants chimiques.
- AVIS :** Les résidus risquent de corroder la surface de l'appareil.

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
L'appareil s'est éteint au bout de 10 minutes.	Aucune casserole ou poêle n'a été placée sur la plaque à induction ou il s'agit d'une casserole ou poêle inadaptée aux plaques à induction, par conséquent la plaque à induction s'est mise hors tension. Ceci est normal.	Assurez-vous que la casserole ou la poêle posée est adaptée aux plaques à induction. Voir « Batterie de cuisine pour plaques de cuisson à induction », à la page 2.
L'appareil est sous tension, mais il ne chauffe pas.	L'article de cuisson est peut-être trop petit ou inadapté aux plaques à induction.	
Les voyants de l'affichage numérique clignotent.	La casserole est peut-être trop petite ou inadaptée aux plaques à induction.	
L'erreur F5 ou F6 s'affiche.	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée.	Voir « Protection contre la surchauffe », à la page 3.
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](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).



[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

## Estufa de inducción Mirage<sup>®</sup> Cadet para mostrador

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:

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



Modelo	Descripción	Vatios
59300	Estufa de inducción para mostrador	1800
59310	Estufa de inducción para mostrador	1440

- No opere este equipo si el cable o el enchufe están dañados, o si no funciona correctamente.
- No deje una fuente vacía en la unidad mientras la esté usando.
- No toque la superficie de cocción, pues permanece caliente tras apagarse la unidad.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa de la unidad.
- No caliente latas ni envases sellados, ya que pueden explotar.
- No deje la unidad operando sola. Supervise de cerca las unidades en áreas públicas y/o cerca de niños.
- No coloque ningún objeto dentro de los paneles de entrada o salida de aire.
- No coloque en este equipo ningún objeto a modo de accesorio.

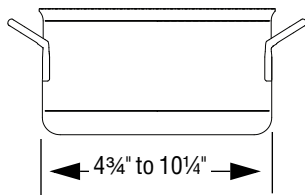
### FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Este equipo está diseñado para calentar alimentos solamente en operaciones comerciales de servicio de comidas. No está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio. Está diseñado para utilizarse con ollas/fuentes aptas para la inducción.

El rendimiento se optimiza con ollas/fuentes Vollrath aptas para la inducción. Otras ollas/fuentes pueden tener diferentes propiedades que pueden alterar el rendimiento.

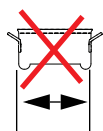
## REQUISITOS DE LA OLLA/FUENTE

### Compatible



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

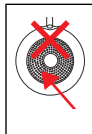
### Incompatible



menos de 4 3/4" (12,1 cm)

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

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



#### AVISO: Peligro de daños al equipo

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

## DECLARACIÓN DE LA FCC

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

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

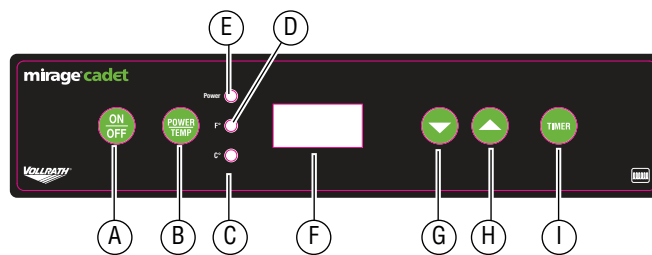
Para garantizar el cumplimiento continuado, todo cambio o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

## REQUISITOS AMBIENTALES Y DISTANCIADO

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


- Parte trasera entre la estufa de inducción y toda superficie circundante: 4" (10 cm)
- Parte inferior entre la estufa de inducción y toda superficie circundante: 1/2" (2 cm)
- Para uso en interiores solamente.
- No coloque el equipo sobre o cerca de equipos que producen calor.


## CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES




- A Botón de On/Off (encendido/apagado).** Púselo para encender la unidad. El LED de potencia y la pantalla de tres dígitos se iluminarán al encenderse la unidad.
- B Botón de potencia/temperatura (Power/Temp).** Púselo para alternar entre el control de potencia y temperatura, y entre Fahrenheit y centígrados.
- C Luz LED de °C.** Se ilumina cuando la temperatura se muestra en grados centígrados.
- D Luz LED de °F.** Se ilumina cuando la temperatura se muestra en grados Fahrenheit.
- E Luz LED de encendido.** Se ilumina cuando la unidad está encendida. Esta luz parpadea hasta que se detecta la olla/fuente apta para inducción. Tras la detección ésta permanecerá encendida.
- F Pantalla.** Muestra el nivel de potencia, la temperatura, el tiempo del temporizador o un código de error.
- G Botón descendente.** Púselo para disminuir el nivel de potencia, la temperatura o el tiempo.
- H Botón ascendente.** Púselo para aumentar el nivel de potencia, la temperatura o el tiempo.
- I Botón de temporización.** Púselo para iniciar la función de temporización.

## OPERACIÓN

	<b>ADVERTENCIA</b> <b>Evite el peligro de descarga eléctrica</b> Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.
Si se derrama o rebosa líquido sobre la unidad, desenchúfela inmediatamente, retire la olla/fuente y seque todo lo mojado con un paño suave.	


	<b>PRECAUCIÓN</b> <b>Peligro de quemaduras</b> No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando. Retire la olla/fuente que contiene alimentos calientes o líquidos de la estufa de inducción antes de mover la estufa.
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, líquido u otros alimentos ya precalentados en la olla/fuente.	

### Encienda la estufa de inducción

- Coloque la estufa en una superficie plana y estable.
- Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.  
**AVISO:** Este equipo requiere un circuito eléctrico dedicado.  
**AVISO:** Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable eléctrico o los componentes electrónicos puede dañar la unidad e invalidará la garantía. Coloque una olla/fuente apta para la inducción con alimento en el centro de la estufa.  
**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.
- Pulse y suelte el botón . La pantalla mostrará un nivel de potencia o se encenderá el LED de la pantalla de calentamiento. Ello indica que la unidad se está calentando.

### Ajuste la potencia o la temperatura




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

Pulse y suelte el botón .

#### Para cambiar entre Fahrenheit y centígrados

Pulse y suelte el botón  dos veces.

#### Para ajustar el nivel de potencia o temperatura





- Pulse y suelte el botón  para seleccionar el modo de potencia o temperatura.
- Pulse el botón  o  para aumentar o disminuir la potencia o temperatura.

### 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


- Pulse y suelte el botón . Aparecerá el "1" con un punto destellando en la esquina inferior derecha de la pantalla.
- Pulse y suelte el botón  o  para fijar el temporizador en incrementos de minutos enteros.
- La estufa se apagará tras completarse el ciclo fijado en el temporizador y emitir tres tonos.
- Para cancelar el temporizador, pulse el botón . La estufa volverá al modo de potencia o temperatura.


### Protección contra sobrecalentamiento

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

### LIMPIEZA


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

	<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> Deje que el equipo se enfríe antes de moverlo o limpiarlo. Limpiar una superficie caliente con una esponja húmeda podría provocar una quemadura debido al vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir humos nocivos cuando se aplican a una superficie caliente.
---	--

**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.

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

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

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
La unidad se apagó tras 10 minutos.	No hay una olla/fuente en la estufa de inducción o ésta no es apta para la inducción, por lo que la estufa se apagó. Esto es normal.	Verifique que la olla/fuente sea apta para la inducción. Consulte "Requisitos de la olla/fuente" en la página 2.
La unidad está encendida, pero no calienta.	Puede que la olla/fuente sea demasiado pequeña o no sea apta para la inducción.	
Las luces de la pantalla digital destellan.	Puede que la olla/fuente sea demasiado pequeña o no sea apta para la inducción.	
Se muestran los errores F5 o F6	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Consulte "Protección contra sobrecalentamiento" en la página 3.
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.

## 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).



[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