VOLLRATH®

Operator's Manual

Mirage® Countertop and Drop-in Induction Ranges

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



SAFETY PRECAUTIONS

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

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

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

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

Item No.	Description	Plug
59500	Mirage® Countertop Induction Range, US	NEMA 5-15P
59510	Mirage® Countertop Induction Range, US, Canada	
59650	Mirage® Countertop Induction Range	Schuko
59651		UK
59652		China
59655		AU
59501	Mirage® Drop-in Induction Range	NEMA 5-15P
59601		Schuko
59602		UK
59603		China
59605		AU

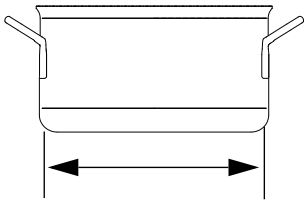
FUNCTION AND PURPOSE

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.

© 2020 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 351044-1 ml 1/10/20

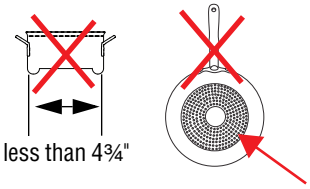
COOKWARE REQUIREMENTS

Compatible



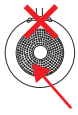
- **Drop-in Ranges:** Flat base 4¾" to 12" (12.1 to 30.5 cm) in diameter
- **Countertop Ranges:** Flat base 4¾" to 10¼" (12.1 to 26.0 cm) in diameter
- Ferrous stainless steel, iron, cast iron

Incompatible



- Base is not flat
- Base is less than 4¾" (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.

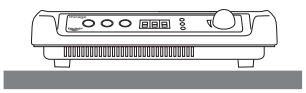
FCC STATEMENT

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.

COUNTERTOP RANGE INSTALLATION



Clearance and Environment Requirements

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

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

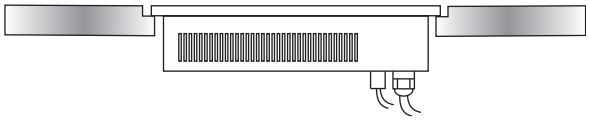
Installation

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

   NOTICE: This equipment requires a dedicated circuit.

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

DROP-IN RANGE INSTALLATION



Before you begin

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

   NOTICE: This equipment requires a dedicated circuit.

   NOTICE: Do NOT modify the cord or plug on the drop-in. Modifying any component may damage the drop-in or cause injury, and will void the warranty. See the specification sheet on Vollrath.com for electrical specifications.

3. Know the countertop manufacturer's requirements for preparing and installing equipment into the countertop prior to starting installation.

Prepare the Countertop and Cabinet

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

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

NOTICE: Exposed wood or particle board edges must be sealed with an appropriate waterproofing material. Seal the edge between the glass and the countertop with silicone or similar material. Failure to do so may result in damage to the countertop.

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

Mount the Drop-in

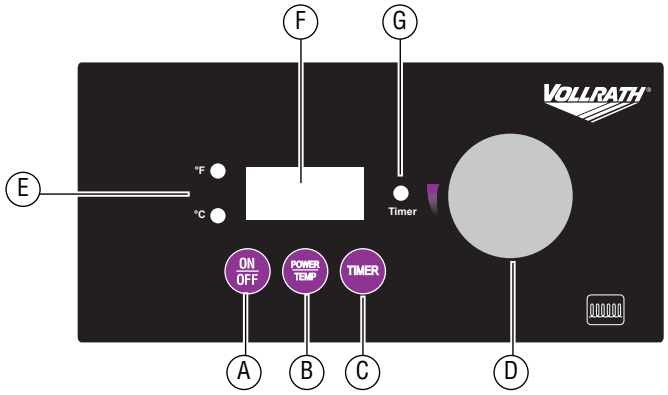
1. Choose a flat, level countertop for the mounting surface.
2. Measure the area for the cutout, including the countersink area. The unit is designed to be countersunk. The depth of the surface around the cutout must be reduced to allow for the countersink. See the specification sheet.

Mount the Control Box

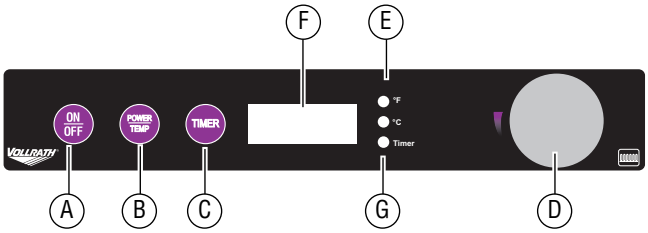
1. Measure the area for the control box cutout.
2. Apply sealant to the space between the control box and the mounting surface to prevent moisture penetration.
3. Secure the control box to the mounting surface.
4. Plug the USB cable from the control box into the bottom of the range.

FEATURES AND CONTROLS

Drop-in Range Control Panel



Countertop Range Control Panel



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 **ºF and ºC 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.** Illuminates when timer function is operating.

OPERATION

WARNING

Electrical Shock Hazard

Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock.

CAUTION

Burn Hazard

Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating.

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

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

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

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

Turn on the Induction Range

Press and release ON OFF .

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 POWER TEMP .

Switch between Fahrenheit and Celsius

Press and release POWER TEMP .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 TIMER . 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 TIMER. The range will return to power or temperature mode.

CLEANING

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



WARNING

Electrical Shock Hazard

Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.



CAUTION

Burn Hazard

Allow equipment to cool before moving or cleaning.

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 ON/OFF.
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 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 the Function and Purpose section of this manual.
The unit is on, but not heating.	The cookware may be too small or may not be induction-ready.	Make sure the pot/pan is induction ready. See the Function and Purpose section of this manual.
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.

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on Vollrath.com.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

© 2020 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 351044-1 ml 1/10/20

Manuel d'utilisation

Plaques à induction encastrables et de comptoir Mirage®

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 suiven. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.





Modèle	Description	Fiche
59500	Plaque à induction de comptoir Mirage®, États-Unis	NEMA 5-15P
59510	Plaque à induction de comptoir Mirage®, États-Unis, Canada	
59650	Plaque à induction de comptoir Mirage®	Schuko
59651		R.-U.
59652		Chine
59655		AU
59501	Plaque à induction encastrable Mirage®	NEMA 5-15P
59601		Schuko
59602		R.-U.
59603		Chine
59605		AU

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.

Un avis met en évidence des informations qui sont importantes mais sans rapport avec un danger.

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

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

FONCTION ET OBJET

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.

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 :

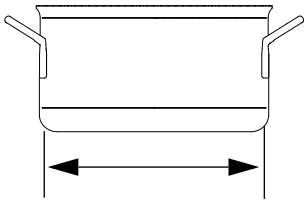
- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur
- Brancher l'appareil sur une prise d'un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché
- Prendre conseil auprès du revendeur ou d'un technicien radio/TV expérimenté

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.

© 2020 The Vollrath Company L.L.C. Num. d'art. 351044-1 ml 1/10/20

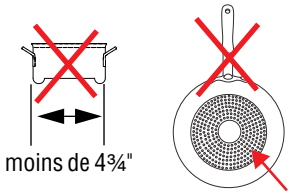
BATTERIE DE CUISINE EXIGÉE

Compatible



- **Encastrable:** Fond plat 12,1 à 30,5 cm (4¾" à 12") de diamètre
- **Comptoir:** Fond plat 12,1 to 26,0 cm (4¾" à 10¼")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.



AVIS: Risque d'endommagement de l'équipement

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

INSTALLATION DU MODÈLE SUR COMPTOIR



Exigences en matière de dégagement et de conditions ambiantes

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

- Distance de l'arrière de l'appareil à toute surface avoisinante : 4" (10 cm)
- Distance du bas de l'appareil à toute surface avoisinante : ½" (1.3 cm)
- Utilisez uniquement à l'intérieur.
- Ne placez pas l'appareil sur un appareil produisant de la chaleur ou à proximité d'un tel appareil.

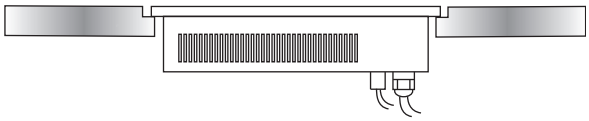
Installation

1. Placez la plaque/le réchaud à induction sur 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 dédié.

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

INSTALLATION DU MODÈLE SUR COMPTOIR



Avant de commencer

1. Téléchargez la fiche des caractéristiques techniques du modèle encastrable sur Vollrath.com. Vous devrez vous référer à ce document pour les dimensions, le dégagement, la ventilation et les exigences d'alimentation
2. Vérifiez si la prise électrique adéquate est disponible au site d'installation.

   AVIS : Cet appareil exige un circuit dédié.

   AVIS : NE PAS modifier le câble ou la fiche électrique du bac encastrable. La modification d'un quelconque composant risque d'endommager le bac encastrable ou de causer des blessures, et elle annulera la garantie. Pour les caractéristiques électriques, voir la fiche des caractéristiques techniques sur Vollrath.com.
3. Renseignez-vous sur les exigences du fabricant du comptoir pour préparer et installer l'équipement dans le comptoir avant de commencer l'installation.

Préparation du comptoir et du meuble

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

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

AVIS: Les bords de bois ou de contreplaqué exposés doivent être scellés avec un imperméabilisant approprié. Scellez le bord entre le verre et le comptoir avec de la silicone ou un produit similaire sous peine d'endommager le comptoir.

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

Montage du modèle encastrable

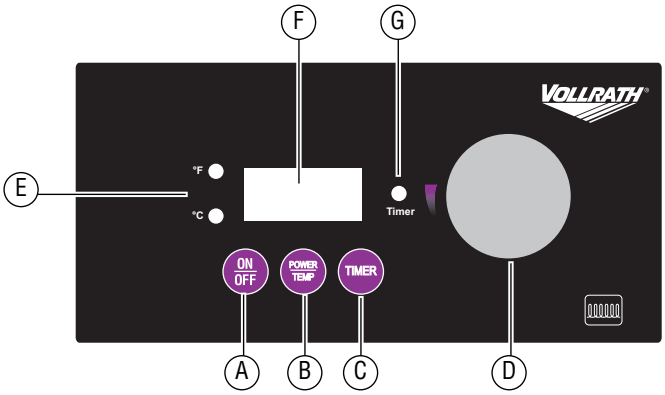
1. Choisissez un comptoir plat et horizontal pour la surface de montage.
2. Mesurez la surface à découper, en incluant la surface de fraisage. L'appareil a été conçu pour ne pas dépasser du comptoir. Pour cela, la profondeur de la surface autour de la découpe doit être réduite. Référez-vous à la fiche des caractéristiques techniques.

Montage de la boîte de commande

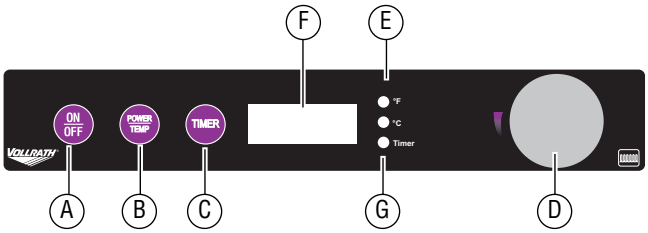
1. Mesurez la surface à découper pour la boîte de commande.
2. Appliquez du mastic à l'espace entre la boîte de commande et la surface de montage pour empêcher l'infiltration d'humidité.
3. Fixez la boîte de commande à la surface de montage.
4. Branchez le câble USB sur la boîte de commande et en bas de la plaque.

FONCTIONS ET COMMANDES

Panneau de commande de la plaque encastrable



Panneau de commande de la plaque de comptoir



A **Bouton On/Off.**

B **Bouton Power/Temp.** 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 Timer.** Démarre la minuterie.

D **Bouton de commande.** Permet de sélectionner la température, la puissance ou le temps, selon le mode.

E **Voyants ºF et ºC.** 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.

MODE D'EMPLOI

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

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

ATTENTION

Risque de brûlure

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

AVIS : Ne préchauffez pas une casserole ou poêle vide. Étant donné la vitesse et l'efficacité de la plaque à induction, la casserole ou la poêle peut très vite surchauffer et s'abîmer.

AVIS : Ne faites pas tomber d'ustensiles de cuisson ou d'autres objets sur la surface de cuisson. La surface pleine non poreuse se cassera. La garantie ne couvre pas ce type d'utilisation abusive.

AVIS : Ne laissez pas une casserole vide sur l'appareil en marche.

AVIS : Ne faites pas chauffer des boîtes de conserve ou d'autres boîtes fermées sous peine de les faire exploser.

Mise sous tension de la plaque à induction

Appuyez sur ON OFF .

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 POWER TEMP .

Permutez entre degrés Fahrenheit et Celsius

Appuyez deux fois sur POWER TEMP .

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 TIMER . 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 TIMER . L'appareil repasse en mode Puissance ou Température.

NETTOYAGE

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



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

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



ATTENTION

Risque de brûlure

Laissez refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le laver.

AVIS : La surface de cuisson reste chaude, même une fois l'appareil hors tension.

AVIS : N'utilisez pas de produits ou nettoyants abrasifs, ni de tampons à récurer pour nettoyer l'appareil sous peine d'endommager le fini.

1. Appuyez sur ON OFF .
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.

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 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 la section « Fonction et objet » dans ce manuel.
L'appareil est sous tension, mais il ne chauffe pas.	La casserole est peut-être trop petite ou inadaptée aux plaques à induction.	Assurez-vous que la casserole ou la poêle posée est adaptée aux plaques à induction. Voir la section « Fonction et objet » dans ce manuel.
« 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.

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur Vollrath.com.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

© 2020 The Vollrath Company L.L.C. Num. d'art. 351044-1 ml 1/10/20

VOLLRATH®

Manual del operador

Cocinas de inducción Mirage® empotradas y 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 se usa para señalar información importante no relacionada con peligros.

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

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





Núm. art.	Descripción	Enchufe
59500	Estufa de inducción Mirage® para mostrador, EE. UU.	NEMA 5-15P
59510	Estufa de inducción Mirage® para mostrador, EE. UU. y Canadá	
59650	Estufa de inducción Mirage® para mostrador	Schuko
59651		Reino Unido
59652		China
59655		AU
59501	Estufa de inducción Mirage® empotrada	NEMA 5-15P
59601		Schuko
59602		Reino Unido
59603		China
59605		AU

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

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.

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:

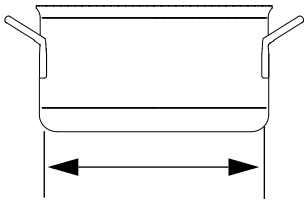
- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor
- Conecte el equipo en un tomacorriente distinto del circuito en el cual está conectado el receptor
- Consulte al distribuidor o solicite ayuda a un técnico de radio/TV experimentado

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.

© 2020 The Vollrath Company L.L.C. Núm. pieza 351044-1 ml 1/10/20

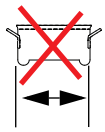
REQUISITOS DE LA OLLA/FUENTE

Compatible

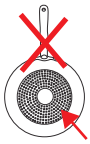


- **Emoptrada:** Base plana de 12,1 a 30,5 cm (4¾" to 12") de diámetro
- **Mostrador:** Base plana de 12.1 a 26.0 cm (4¾" to 10¼") de diámetro
- Acero inoxidable ferroso, hierro hierro fundido

Incompatible

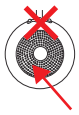


menos de 4¾"
(12,1 cm)



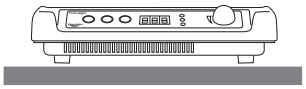
- La base no es plana
- La base tiene menos de 4¾" (12,1 cm) de diámetro
- Ollas/fuentes de cerámica, vidrio, aluminio, latón o cobre
- Ollas/fuentes con un diámetro de base mayor, sin embargo

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



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

INSTALACIÓN DE LA ESTUFA PARA MOSTRADOR



Requisitos ambientales y distanciado

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

- Parte trasera entre la estufa de inducción y toda superficie circundante: 4" (10 cm)
- Parte inferior entre la estufa de inducción y toda superficie circundante: ½" (1.3 cm)
- Para uso en interiores solamente.
- No coloque la unidad sobre o cerca de equipos que producen calor.

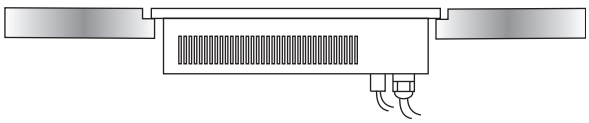
INSTALACIÓN

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

AVISO: Este equipo requiere un circuito dedicado.

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

INSTALACIÓN DE LA ESTUFA EMPOTRADA



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

AVISO: Este equipo requiere un circuito dedicado.

AVISO: NO modifique el cable ni el enchufe del empotrado. Modificar cualquier componente puede dañar el empotrado o causar lesiones y anulará la garantía. En la hoja de especificaciones en Vollrath.com encontrará las especificaciones eléctricas.

3. Antes de comenzar la instalación conozca los requisitos del fabricante del mostrador para preparar e instalar el equipo en el mismo.

Prepare el mostrador y el armario

AVISO: En la hoja de especificaciones del empotrado encontrará los requisitos de las dimensiones de corte, flujo de aire y ventilación, así como los requisitos de distancias de separación mínimas y medioambientales.

AVISO: Los materiales del mostrador requieren una preparación especifica. Solicite al fabricante del mostrador las instrucciones relacionadas con la instalación adecuada del equipo en el material.

AVISO: La madera o los bordes de madera aglomerada expuestos deben sellarse con un material impermeable apropiado. Selle el borde entre el vidrio y el mostrador con silicona o un material similar. De lo contrario el mostrador podría dañarse.

1. Corte las aberturas requeridas en el mostrador y el armario.
2. Limpie los desechos de las áreas de corte.
3. Refuerce el apoyo del mostrador según sea necesario de acuerdo con las pautas del fabricante del mostrador y el peso del equipo.

Monte el empotrado

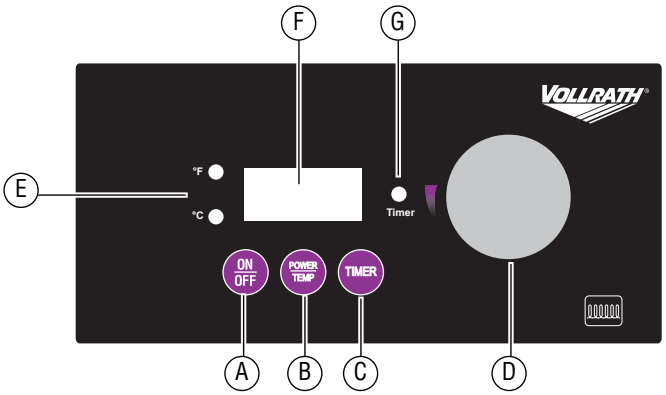
1. Escoja un mostrador plano y nivelado para la superficie de montaje.
2. Mida el área de corte, incluyendo el área de encaje. La unidad está diseñada para empotrarse. Se debe reducir la profundidad de la superficie alrededor del corte para poder empotrarla. Consulte la hoja de especificaciones.

Monte la caja de control

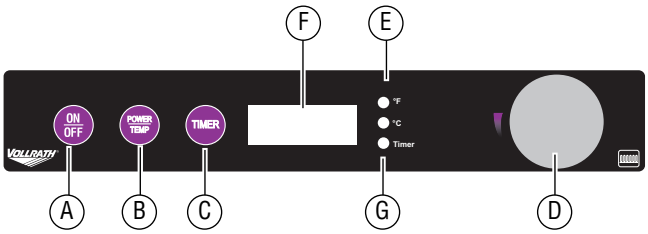
1. Mida el área para el corte de la caja de control.
2. Aplique sellador al espacio entre la caja de control y la superficie de montaje para evitar la penetración de humedad.
3. Afiance la caja de control a la superficie de montaje.
4. Conecte el cable USB desde la caja de control en la parte inferior de la estufa.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

Panel de control de la estufa empotrada



Panel de control de la estufa para mostrador



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 ºF y ºC.** 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 **LED del temporizador.** Se ilumina cuando está operando la función de temporización.

FUNCIONAMIENTO



⚠ ADVERTENCIA

Evite el peligro de descarga eléctrica

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



⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras

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

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

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

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

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

Encienda la estufa de inducción

Pulse y suelte el botón ON OFF .

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 POWER TEMP .

Para cambiar entre Fahrenheit y centígrados

Pulse y suelte el botón POWER TEMP 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 TIMER . 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 TIMER.
   La estufa volverá al modo de potencia o temperatura.

LIMPIEZA

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



⚠ ADVERTENCIA

Evite el peligro de descarga eléctrica

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



⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras

Deje que el equipo se enfríe antes de moverlo o limpiarlo.

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

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

1. Pulse y suelte el botón 

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

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
La unidad se apagó tras 10 minutos.	No hay una olla/fuente en la estufa de inducción o ésta no es apta para la inducción. La estufa de inducción se apagó. Esto es normal.	Vea que la olla/fuente sea apta para la inducción. Consulte la sección FUNCIÓN Y PROPÓSITO de este manual.
La unidad está encendida, pero no calienta.	Puede que la olla/fuente sea demasiado pequeña o no sea apta para la inducción.	Vea que la olla/fuente sea apta para la inducción. Consulte la sección FUNCIÓN Y PROPÓSITO de este manual.
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.

SERVICIO Y REPARACIÓN

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

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

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

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

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

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

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite www.vollrath.com..

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

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

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

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

© 2020 The Vollrath Company L.L.C. Núm. pieza 351044-1 ml 1/10/20