Operator's Manual

Commercial Induction Range

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

SAFETY PRECAUTIONS

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

WARNING

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

CAUTION

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

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

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

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



Item No.	Description
6950020	Commercial Countertop Induction Range (US)
6951020	Commercial Countertop Induction Range (US and Canada)

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 with a flat, ferrous base measuring 4¾" (12.1 cm) to 10¼" (26 cm) wide.

CLEARANCE AND ENVIRONMENT REQUIREMENTS

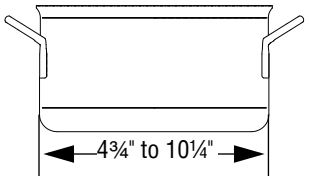
This unit is not designed to be enclosed or built into any area. Sufficient airflow must be allowed around the unit. Blocking the airflow could cause the unit to overheat.

- Rear of the range to any surrounding surface: 4" (10 cm)
- Bottom of the range to any surrounding surface: ¾" (1.9 cm)
- Indoor use only.
- Do not place the equipment on or near heat-producing equipment.

© 2020 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 351043-1 ml 1/10/20

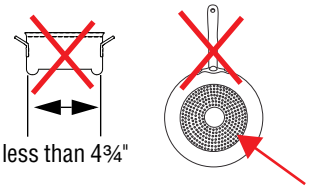
COOKWARE REQUIREMENTS

Compatible



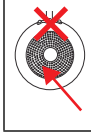
- Flat base 4¾" to 10¼" (12.1 to 26 cm) in diameter
- Ferrous stainless steel, iron, cast iron

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

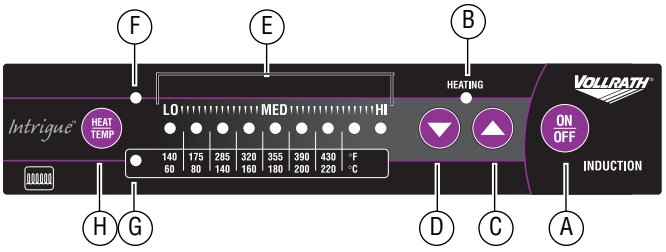
Note: Cookware with inferior construction or material may not perform well. Cookware with a larger base diameter can be used, however only the area of the cookware above the induction coil will heat. The more cookware extends past the coil, the more the overall performance will be reduced.



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.

FEATURES AND CONTROLS



A **On/Off button.** Press to turn equipment on.

B **Heating LED.** Illuminates when induction read-cookware is detected and the equipment is heating.

C **Up button.** Increases the power level or temperature.

D **Down button.** Decreases the power level or temperature.

E **Heat/Temperature Range LEDs.** Shows a heat range between low and high (nine settings). Or, shows a temperature value using temperature (seven settings).

F **Heat LED.** Illuminates when the heat range display mode has been selected.

G **Temperature LED.** Illuminates when the unit is in temperature mode. This light is constant or blinks depending on the model.

H **Heat/Temp button.** Switches between temperature and heat level modes.

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: This equipment requires a dedicated circuit.

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

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

1. Place the equipment on a hard flat stable surface.
2. Plug the power cord into a grounded electrical outlet with the matching nameplate rated voltage.
3. Press and release ON OFF.
4. Place the induction-ready cookware containing food in the center position of a heating surface, The heating LED will illuminate to indicate the range is heating.

Adjust the Power Level or Temperature

1. Press and release HEAT TEMP to switch between heat level and temperature modes.
2. Press and release ▼ **or** ▲ to change the heat level or temperature.

Cook Food

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.

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 ten minute(s).	There is not a pot or pan on the induction range or the cookware is not induction-ready. The induction range turned off. This is normal.	Make sure the cookware is induction ready. See the Function and Purpose section of this manual.
The digital display lights are flashing.	The unit is not detecting a pan.	Make sure there is a pot or pan on the range, Make sure the cookware is induction ready. See the Function and Purpose section of this manual.
The heating LED is flashing.	If the LED flashes twice, pauses and then repeats the pattern, the unit is in overheat protection mode.	Remove cookware. Let the cooking surface cool.
	If the LED flashes 9 times, pauses and then repeats the pattern, the cookware is not induction ready.	Use induction-ready cookware. See the Function and Purpose section of this manual.
	If the LED flashes 6 times, pauses and then repeats the pattern, there is problem with the coil core.	Contact Vollrath Technical Services.
The unit suddenly stopped working.	The unit may be too close to an external heat source or the air intake may be restricted.	Relocate the unit away from any external heat source. Clear any obstructions to the air intake.

FCC STATEMENT

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

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

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

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.

VOLLRATH®

www.vollrath.com

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

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

© 2020 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 351043-1 ml 1/10/20

Manuel d'utilisation

Plaque de cuisson à induction commerciale

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.

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.



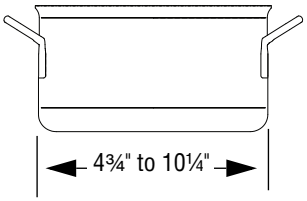
Modèle	Description
6950020	Plaque à induction sur comptoir commerciale (US)
6951020	Plaque à induction sur comptoir commerciale (US et Canada)

FONCTION ET OBJET

Cet appareil est réservé à une utilisation dans les opérations de restauration commerciales. Non prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire. Cet appareil s'utilise avec des casseroles et poêles « pour induction » (voir plus bas) au fond plat ferreux mesurant entre 4¾"" (12,1 cm) et 10¼" (26 cm) de diamètre.

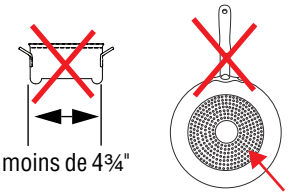
BATTERIE DE CUISINE EXIGÉE

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.



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.

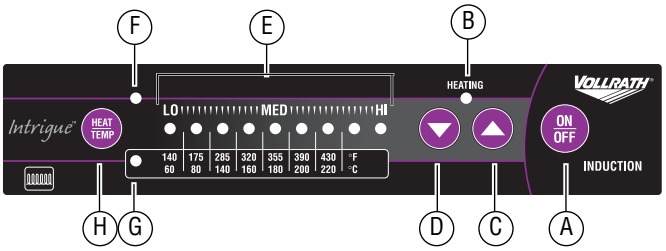
© 2020 The Vollrath Company L.L.C. Num. d'art. 351043-1 ml 1/10/20

EXIGENCES EN MATIÈRE DE DÉGAGEMENT ET DE CONDITIONS AMBIANTES

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 : ¾" (1.9 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.** Appuyez sur ce bouton pour allumer l'appareil.

B **Voyant HEATING.** S'allume quand la casserole pour induction est détectée et que l'appareil chauffe.

C **Bouton flèche vers le haut.** Augmente le niveau de puissance ou la température.

D **Bouton flèche vers le bas.** Diminue le niveau de puissance ou la température.

E **Voyants de plage de températures/chaleur.** Indique un intervalle de chaleur entre niveau bas et niveau élevé (neuf réglages). Ou bien, affiche une valeur de température en degrés (sept réglages).

F **Voyant de chaleur.** S'allume quand le mode d'affichage de l'intervalle de chaleur a été sélectionné.

G **Voyant de température.** S'allume quand l'appareil est en mode Température. Ce voyant est allumé en continu ou clignote, selon le modèle.

H **Bouton HEAT/TEMP.** Bascule entre les modes Température et Niveau de chaleur.

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 : Cet appareil exige un circuit dédié.

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

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

1. Placez l'appareil sur une surface dure, stable et plane.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.
3. Appuyez sur ON OFF .
4. Placez la casserole pour induction contenant les aliments au centre d'un inducteur. Le voyant HEATING s'allume pour indiquer que la plaque chauffe.

Réglage du niveau de puissance ou de la température

1. Appuyez sur HEAT TEMP pour permuter entre les modes Niveau de chaleur et Température.
2. Appuyez sur ▼ **ou sur** ▲ pour modifier le niveau de chaleur ou la température.

Cuisson d'aliments

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.

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'une casserole ou poêle inadaptée aux plaques à induction. L'appareil s'est arrêté. Ceci est normal.	Assurez-vous que la casserole ou la poêle est adaptée aux plaques à induction. Voir la section dans ce manuel.
Les voyants de l'affichage numérique clignotent.	L'appareil ne détecte pas de casserole.	Assurez-vous qu'il y a une casserole ou une poêle sur la plaque. Assurez-vous que la casserole est faite pour l'induction. Voir la section « Fonction et objet » dans ce manuel.
Le voyant HEATING clignote.	Si le voyant clignote 2 fois, marque une pause puis reprend le schéma, l'appareil est en mode Anti-surchauffe.	Retirez la casserole. Laissez refroidir la surface.
	Si le voyant clignote 9 fois, marque une pause puis reprend le schéma, la casserole n'est pas adaptée à l'induction.	Utilisez une casserole " spécial induction ". Voir la section dans ce manuel.
	Si le voyant clignote 6 fois, marque une pause puis reprend le schéma, il y a un problème au niveau du noyau de la bobine.	Contactez le support technique Vollrath.
L'appareil s'est subitement arrêté.	L'appareil est peut-être trop près d'une source externe de chaleur ou l'admission d'air est peut-être bouchée.	Éloignez l'appareil de toute source externe de chaleur. Écartez tout ce qui peut boucher la prise d'air.

DÉCLARATION FCC

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

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

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

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.

VOLLRATH®

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wi 53081-3201 États-Unis
Standard : 800.624.2051 ou 920.457.4851
Télécopieur : 800.752.5620 ou 920.459.6573
Service clientèle : 800.628.0830
Service clientèle Canada : 800.695.8560

Services techniques
techservicereps@vollrathco.com
Produits à induction : 800.825.6036
Réchauds de comptoir : 800.354.1970
Tous les autres produits : 800.628.0832

© 2020 The Vollrath Company L.L.C. Num. d'art. 351043-1 ml 1/10/20

Manual del operador

Estufa de inducción comercial

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.



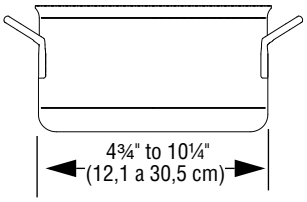
Núm.art.	Descripción
6950020	Estufa de inducción comercial para mostrador (US)
6951020	Estufa de inducción comercial para mostrador (US y Canadá)

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 (ver más abajo) con base ferrosa y plana de 4¾" (12,1 cm) a 10¼" (26 cm) de ancho.

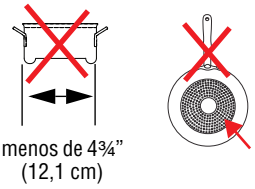
REQUISITOS DE LA OLLA/FUENTE

Compatible



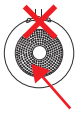
- Base plana de 4¾" to 10¼" (12,1 to 30,5 cm) de diámetro
- Acero inoxidable ferroso, hierro hierro fundido

Incompatible



- La base no es plana
- La base tiene menos de 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.

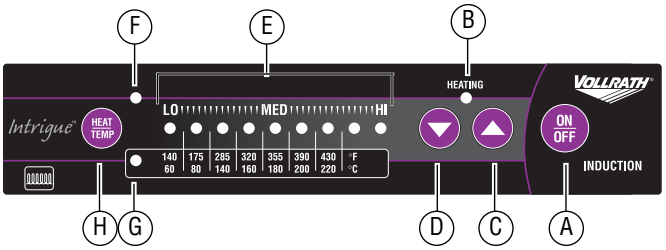
© 2020 The Vollrath Company L.L.C. Núm. pieza 351043-1 ml 1/10/20

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: ¾" (1,9 cm)
- Para uso en interiores solamente.
- No coloque la unidad sobre o cerca de equipos que producen calor.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



A **Botón de encendido/apagado (ON/OFF).** Púlselo para encender el equipo.

B **LED de calentamiento.** Se ilumina cuando se detecta la olla/fuente apta para la inducción y el equipo está calentando.

C **Botón ascendente.** Aumenta el nivel de potencia o la temperatura

D **Botón descendente.** Disminuye el nivel de potencia o la temperatura

E **LED de margen de calor/temperatura.** Muestra un margen de calentamiento entre bajo y alto (nueve ajustes). O bien muestra un valor específico usando temperatura (siete ajustes).

F **LED de calentamiento.** Se ilumina cuando se ha seleccionado el modo de presentación del margen de calentamiento.

G **LED de temperatura.** Se ilumina cuando la unidad está en el modo de temperatura. Esta luz permanece fija o parpadea dependiendo del modelo.

H **Botón de calentamiento/temperatura (HEAT/TEMP).** Cambia entre los modos de temperatura y calor.

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: Este equipo requiere un circuito dedicado.

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

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

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

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

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

Encienda la estufa de inducción

1. Coloque el equipo en una superficie dura, plana y estable.
2. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
3. Pulse y suelte el botón ON OFF .
4. Coloque la olla/fuente apta para la inducción con alimento en el centro de una superficie de calentamiento. El LED de calentamiento se iluminará para indicar que la estufa está calentando.

Para ajustar el nivel de potencia o la temperatura

1. Pulse y suelte el botón HEAT TEMP para cambiar entre los modos de nivel de calor y temperatura.
2. Pulse y suelte el botón ▼ **o** ▲ para cambiar el nivel de calor o la temperatura.

Cocine comida

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.

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 ON/OFF.
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 diez minutos.	No hay una olla o fuente en la estufa de inducción o la olla o fuente 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 Funciónamiento de este manual.
Las luces de la pantalla digital destellan.	La unidad no detecta una olla/fuente.	Cerciórese de que haya una olla o fuente en la estufa. Vea que la olla/fuente sea apta para la inducción. Consulte la sección Funciónamiento de este manual.
El LED de calentamiento destella.	Si el LED destella dos veces, hace una pausa y luego repite el patrón, la unidad está en modo de protección contra sobrecalenta-miento.	Retire la olla/fuente. Deje que la superficie de cocción se enfríe.
	Si el LED destella 9 veces, hace una pausa y luego repite el patrón, la olla/fuente no es apta para la inducción.	Use ollas/fuentes aptas para la inducción. Consulte la sección Funciónamiento de este manual.
	Si el LED destella 6 veces, hace una pausa y luego repite el patrón, hay un problema con el centro de la bobina.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
La unidad dejó de funcionar repentinamente.	Puede que la unidad esté muy cerca de una fuente de calor externa o la entrada de aire esté restringida.	Reubique la unidad lejos de toda fuente de calor externa. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.

DECLARACIÓN DE LA FCC

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

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

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

SERVICIO Y REPARACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

www.vollrath.com

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

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

© 2020 The Vollrath Company L.L.C. Núm. pieza 351043-1 ml 1/10/20