



Operator's Manual

Medium Power Countertop Induction Ranges with Knob Control

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:

- 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 cooktop 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 accessories to this equipment.

FUNCTION AND PURPOSE

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

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



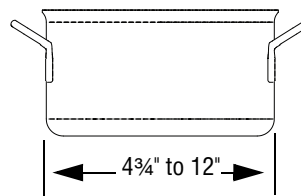
Item No.	Watts	Plug
MPI4-1800	1800	NEMA 5-15P
MPI4-1440	1440	

TABLE OF CONTENTS

Environment Requirements	page 2
Clearance Requirements	page 2
Features and Controls	page 3
Operation	page 3
Cleaning	page 5
Troubleshooting	page 5
Replace the Fuse	page 7

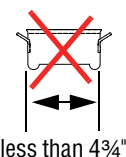
COOKWARE REQUIREMENTS

Compatible



- Flat base 4 $\frac{3}{4}$ " to 12" (12.1 to 30.5 cm) in diameter
- Ferrous stainless steel, iron, cast iron

Incompatible



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

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.


ENVIRONMENT REQUIREMENTS

NOTICE: Indoor use only.

NOTICE: Do not place the equipment on or near heat-producing equipment.

NOTICE: This equipment requires a dedicated circuit.



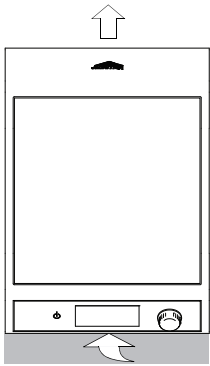
Maximum Ambient Temperature as measured at the air intake. See  below): 104°F (40°C)

CLEARANCE REQUIREMENTS

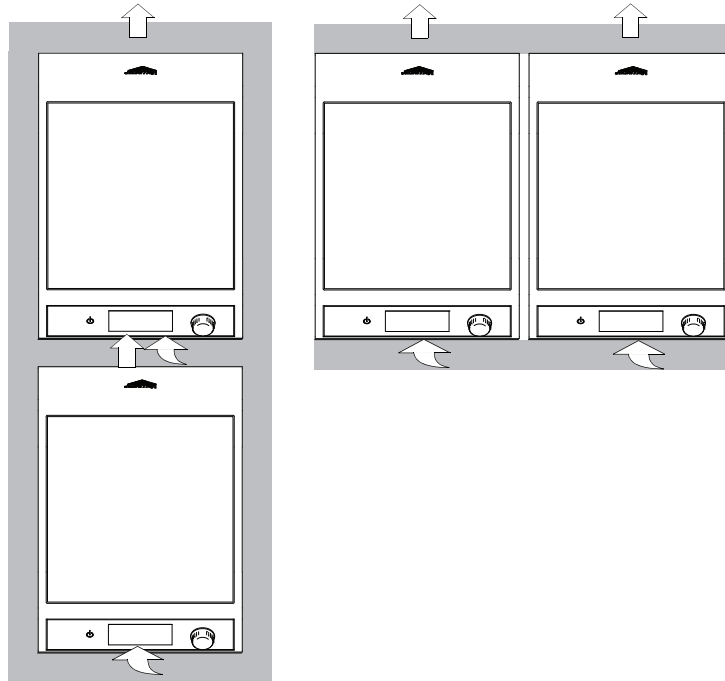
NOTICE: This equipment is not designed to be enclosed or built into any area. Sufficient airflow must be allowed around the equipment. Blocking the airflow could reduce the performance.

 2" (5.1 cm) minimum clearance  Air intake  Air exhaust

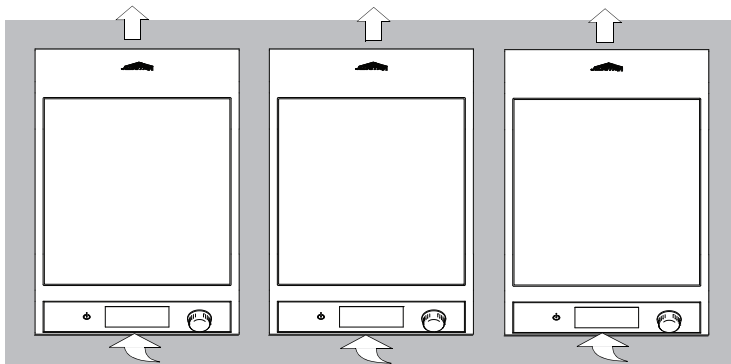
Single Range



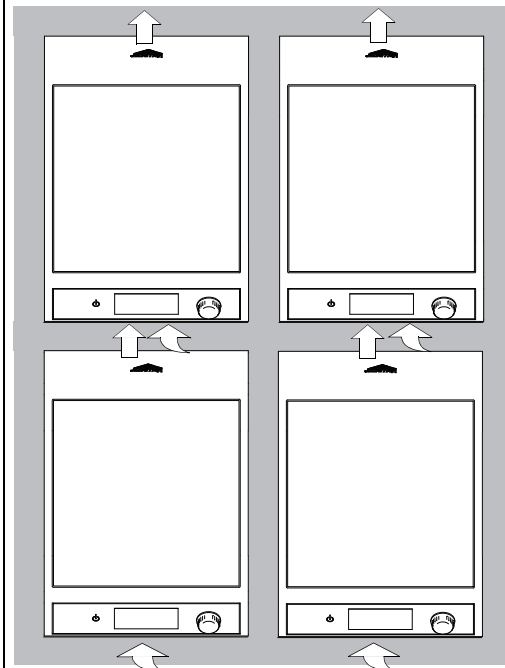
Two Ranges



Three or More Ranges Placed Side to Side



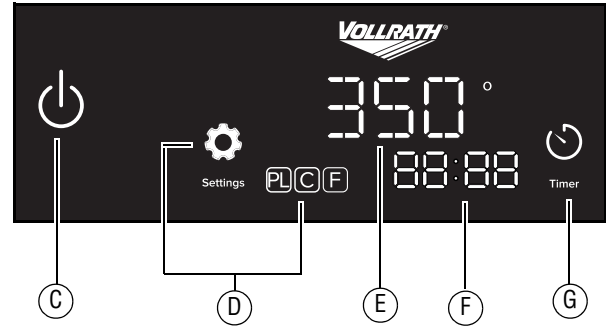
Four Ranges



FEATURES AND CONTROLS



- A Control Panel**
B Control Knob. Sets the power level, temperature or time



- C Power On/Off**
D Settings

PL 1-100% of power

- Responsive, gas flame-like control
- Use for fast, powerful heating
- Use for boiling, sautéing, searing, omelets

C Temperature in °C

- Single degree increments in °F or °C
- Steady, controlled heating
- Use for more precise pan control
- Use for sauces, poaching

F Temperature in °F

E Power Level and Temperature Display

F Timer Display

G Timer On/Off

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, modifying the power cord or electrical components may damage equipment and will void the warranty.

NOTICE: Do not use extension cords, power strips or surge protectors with this equipment.

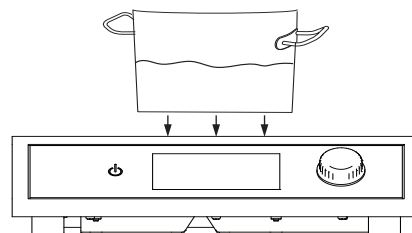
NOTICE: Do not preheat empty cookware or leave an empty pan on an operating unit. Because of the speed and efficiency of the induction range, cookware can very quickly overheat and be damaged.

NOTICE: Do not drop cooking utensils or other objects onto the cooking surface or control panel. The surfaces could break. The warranty does not cover broken cooktop or control panel glass.

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

Turn on the Induction Range

1. Place the induction range on a flat stable surface.
2. Plug the range into an electrical outlet that matches the voltage shown on the rating plate.
3. Place a pan containing food or liquid onto the cooking surface.




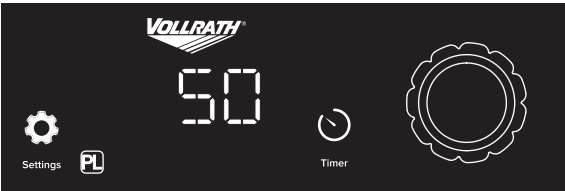



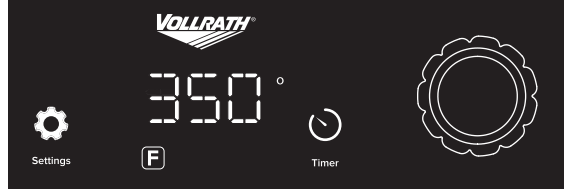


4. Touch .

OPERATION

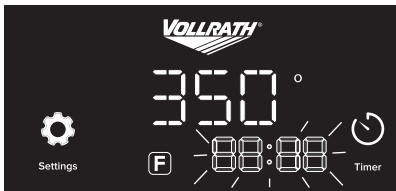
Select a Cooking Method


Choose between power level or pan temperature.

Power Level	OR Temperature
<ul style="list-style-type: none">• Responsive, gas flame-like control• Use for fast, powerful heating• Use for boiling, sautéing, searing, omelets <p>1. Touch  repeatedly until PL is selected.</p> <p></p> <p>2. Rotate  to select a power level.</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Single degree increments in °F or °C• Steady, controlled heating• Use for more precise pan temperature• Use for sauces, poaching <p>1. Touch  repeatedly until C or F is selected.</p> <p></p> <p>2. Rotate  to select a temperature.</p> 


Set the Timer (Optional)

1. Touch .
2. The time will flash.



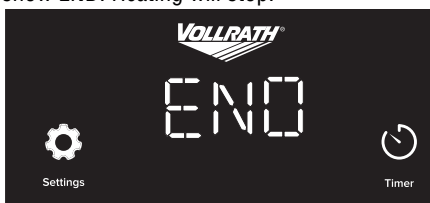
3. Rotate  to select a time in 30 second increments.

After three seconds, the timer will begin to count down and


 will flash to indicate the timer is in use.



4. When the timer reaches zero, a buzzer will sound and the display will show END. Heating will stop.



Change the Duration of Time


1. Touch .
2. Rotate  to change the duration of time.


Cancel the Timer

Touch  **x 2**.


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 Heating surface remains hot after equipment is turned off. Hot surfaces and food can burn skin. Allow the hot surfaces to cool before handling.
---	---

NOTICE: Do not use abrasive materials, scratching cleansers or scouring pads to clean the equipment. These can damage the finish. Use only a mild soap.

1. Touch  to turn off the range. The display may show HOT until the cooking surface cools.



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 soap residue.

NOTICE: Residue could corrode the surface of the unit.

TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
The display is flashing.	There is not a pan on the range or the pan is not induction-ready.	Place a pan onto the range. Verify the pan is induction ready. See the Cookware Requirements section in this manual.
Message on the Display		
F-01	The range may have overheated because it is too close to heat producing equipment.	Relocate the equipment away from heat producing equipment. Contact Vollrath Technical Services if the problem persists.
F-02	The cookware may have been too hot when it was placed onto the range.	Remove the cookware. Allow it to cool slightly before placing it on the cooking surface. Contact Vollrath Technical Services if the problem persists.
F-05, F-06, F-07, F10, F11, F24, F25	There may be a problem with an internal component.	Try to clear the error by turning the range off, and then on. Contact Vollrath Technical Services if the problem persists.
F-08	The range may have overheated due to insufficient airflow.	Make sure the equipment has adequate airflow. See the Clearance Requirements section in this manual. Verify the air intake under the equipment is not blocked. Contact Vollrath Technical Services if the problem persists.
F16	The sensor may have detected an empty pan was on the range for too long.	Remove the pan. Clear the error by turning the range off, and then on. Place only pans with food in them onto the range.
F17, F18	There may be an issue with the incoming power supply or there may have been a power surge.	Try plugging the range into an a electrical outlet that is on a different circuit. Contact Vollrath Technical Services if the problem persists.
F19, F20	There may be an issue with the incoming power supply quality.	Try plugging the range into an a electrical outlet that is on a different circuit. Contact an electrician to troubleshoot the electrical supply.
F22	The range is plugged into an outlet with the wrong voltage.	Make sure the power at the electrical outlet matches the rating tag on the underside of the range.
	A prolonged power surge.	Try to clear the error by unplugging, and then plugging in the range. Resume operation. Contact Vollrath Technical Services if the problem persists.
F23	The range is plugged into an outlet with the wrong voltage.	Make sure the power at the electrical outlet matches the rating tag on the underside of the range.
	A prolonged dip in the power supply	Try to clear the error by unplugging, and then plugging in the range. Resume operation. Contact Vollrath Technical Services if the problem persists.
HOT	The user turned off the range. The cooking surface is still hot.	This is normal operation.

TROUBLESHOOTING (CONTINUED)

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Cookware is not Heating		
The range turned off after 10 minutes.	There is not a pot or pan on the induction range or it is not induction-ready cookware, so the induction range turned off. This is normal.	Verify the cookware is induction ready. See the Cookware Requirements section of this manual.
The pan suddenly stopped heating. No power level or temperature is displayed.	The timer was in use and time expired. The range stopped heating the pan.	This is normal. A program that includes a timer stage may have been in use or the timer may have been inadvertently activated.
Vollrath logo is not illuminated even though the range is plugged in.	There may be problem with the electrical supply.	Try plugging another piece of equipment into the outlet to verify the outlet is working.
	The fuse may need to be replaced.	Verify the voltage at the outlet matches the voltage rating on the nameplate located on the underside of the range. See the Fuse Replacement instructions in this manual.
Food Not Heating as Expected		
Food is not heating evenly or seems to be taking too long to heat.	There could be an issue with the cookware.	Verify the cookware is compatible. See the Cookware Requirements section in this manual.
	The food may need more time to heat to the desired temperature.	For faster heating times, try using power level mode instead of temperature mode.
	The cookware may be too large.	With induction cooking, only the area of a pan that makes contact with the induction coil will heat.
	Trying to heat too much food at once.	In general, larger amounts of food take longer to heat. For faster heating times, try heating less food at a time. For best performance, stir food often.
	Insufficient airflow around the range.	Refer to the Clearance Requirements section of this manual.
	Ambient temperature may be too high.	
The cooking application may not match the intended use of the range.	Vollrath offers induction ranges with different wattages and features designed to fit a variety of applications. Visit Vollrath.com for more information.	
Noise		
Grinding, ticking noise, rattle sound coming from the vents.	There may be a problem with the fans.	Contact Vollrath Technical Services.
The fan is running. The range is turned off.	This is normal. The fans will run until the internal components have cooled.	Normal operation.
Range Does Not Turn On		
Range is plugged into a working electrical outlet with correct voltage, but the Vollrath logo is not illuminated.	The fuse may need to be replaced.	See "Replace the Fuse" on page 7.

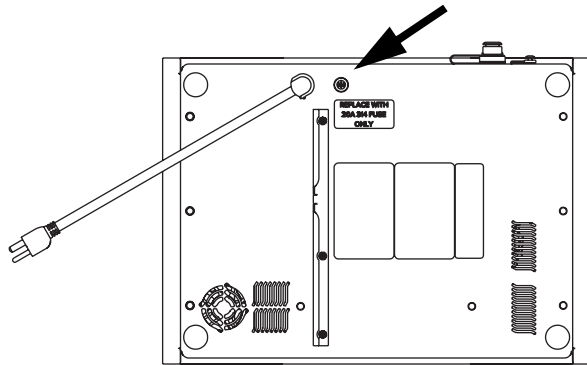
REPLACE THE FUSE

Troubleshooting section of this manual describes situations in which the fuse may need to be replaced.

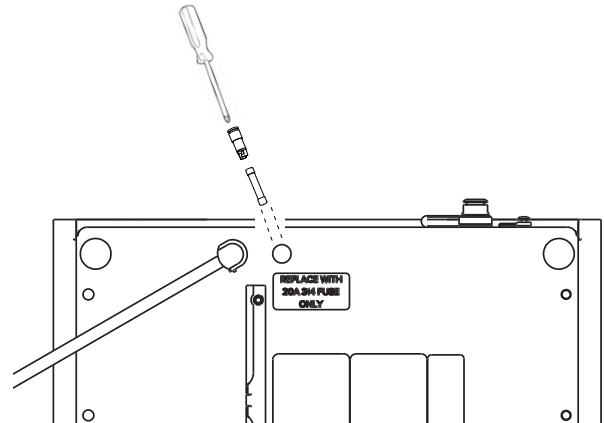
Tools You Will Need

- Small screw driver
- Towel or soft cloth.
- 314 20A fuse (Available on Vollrath.com and found at most hardware stores)

1. Turn off and unplug the induction range.
2. Place a towel or soft cloth on a flat, stable surface.
3. Gently and carefully, lay the induction range, glass-side down, onto the towel. Locate the fuse cap.



4. Using the screwdriver; press down and turn the fuse holder cap to release it from the range.



5. Remove the fuse from the holder.
6. Insert a replacement fuse into the holder.
7. Re-insert the holder and use the screwdriver to secure the cap into the range.
8. Ensure the cap holder is locked into place.

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.

The warranty period is 2 years. See Vollrath.com for full warranty details.

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.



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

Plaques à induction de comptoir de moyenne puissance avec bouton de commande

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

AVERTISSEMENT

Un avertissement permet d'indiquer la présence d'un danger qui causera ou peut causer des blessures personnelles graves ou la mort.

ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui causera ou pourra causer des blessures mineures ou majeures si elle est ignorée.

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

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

- 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.
- Ne fixez aucun accessoire à cet équipement.

FONCTION ET OBJET

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

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



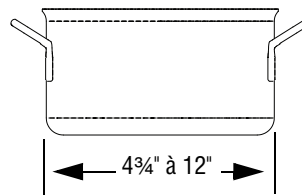
Num. d'art.	Puissance (W)	Fiche
MPI4-1800	1800	NEMA 5-15P
MPI4-1440	1440	

TABLE DES MATIÈRES

Exigences liées à l'environnement	page 2
Dégagements minimums	page 2
Fonctions et commandes	page 3
Mode d'emploi	page 3
Nettoyage	page 5
Dépannage (suite)	page 5
Remplacement du fusible.....	page 7

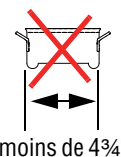
BATTERIE DE CUISINE EXIGÉE

Compatible



- Fond plat 4 $\frac{3}{4}$ " à 12" (12,1 à 30,5 cm) de diamètre
- Acier inoxydable ferreux, fer, fonte

Incompatible



- Le fond n'est pas plat
- Le fond mesure moins de 4 $\frac{3}{4}$ " (12,1 cm) de diamètre
- Batterie de cuisine en terre cuite, verre, alu, bronze ou cuivre

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.


EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES

AVIS : Utilisez uniquement à l'intérieur.

AVIS : Ne placez pas l'appareil sur un appareil produisant de la chaleur ou à proximité d'un tel appareil.

AVIS : Cet appareil exige un circuit dédié.



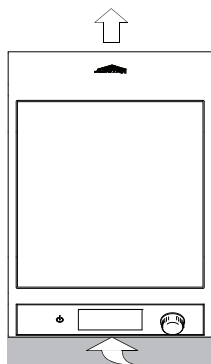
Température ambiante maximum telle que mesurée à l'admission d'air. Voir  ci-dessous) : 104 °F (40 °C)

DÉGAGEMENTS MINIMUMS

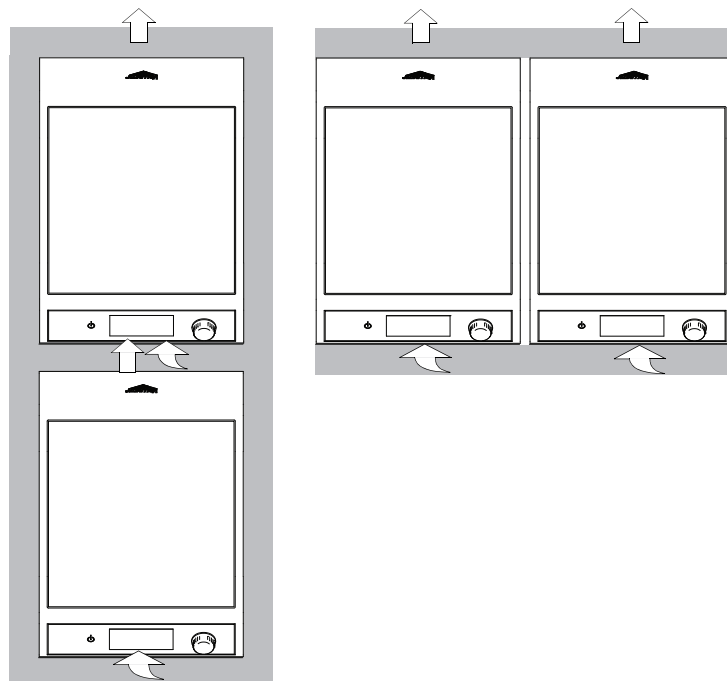
AVIS : Cet appareil n'est pas conçu pour être enfermé ou encastré. Une quantité d'air suffisante doit pouvoir circuler autour de l'appareil. Le blocage de la circulation de l'air risque de réduire la performance.

 Dégageur minimum de 2" (5,1 cm)  Admission d'air  Évacuation d'air

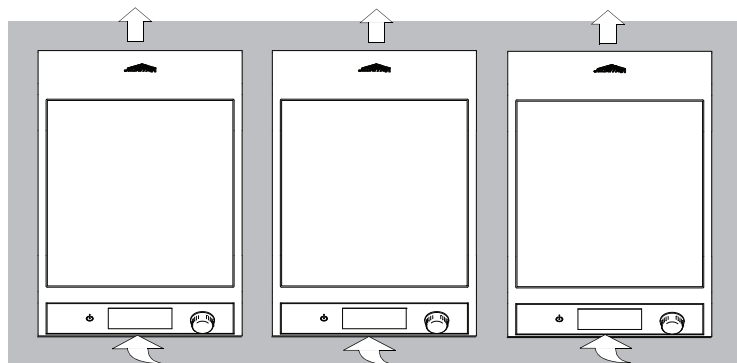
Une plaque



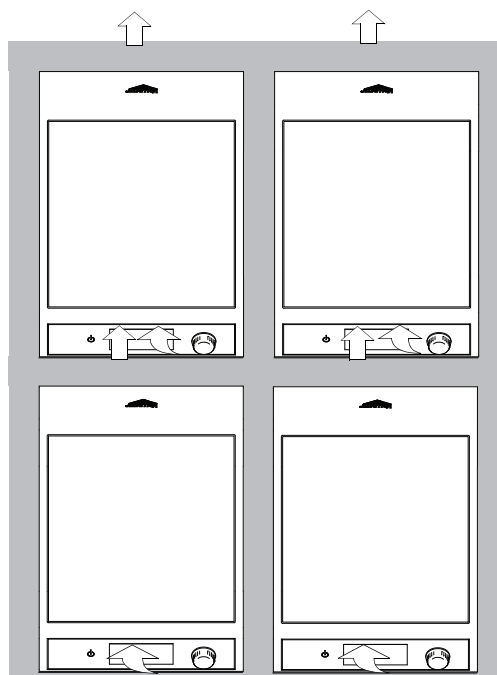
Deux plaques



Trois plaques ou plus placées côte à côte



Quatre plaques

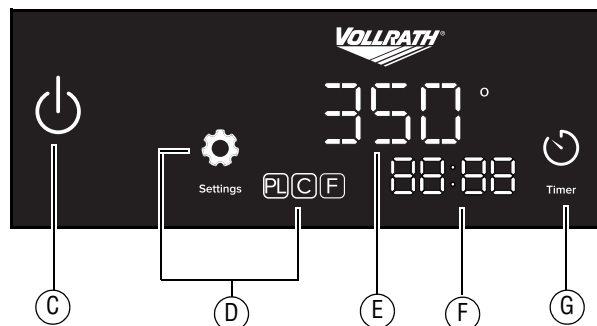


FONCTIONS ET COMMANDES



A Panneau de commande

B Bouton de commande. Règle le niveau de puissance, la température ou le temps.



C Marche/arrêt

D Réglages

PL 1 à 100 %
de puissance

- Réglage réactif comme s'il s'agissait d'un brûleur au gaz
- Utilisez pour un chauffage rapide et puissant
- Utilisez pour faire bouillir, sauter, saisir, et pour les omelettes

C Température en °C

- Augmentation par incréments d'un degré °F ou °C

F Température en °F

- Chauffage régulé constant
- S'utilise pour une régulation plus précise de la température
- S'utilise pour les sauces, faire pocher

E Affichage de température et du niveau de puissance

F Affichage de la minuterie

G Marche/arrêt de la minuterie

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 chauffantes quand l'appareil chauffe ou fonctionne.

AVIS : Cet appareil exige un circuit dédié.

AVIS : L'utilisation d'une autre tension que celle indiquée sur la plaque signalétique modifiant le câble ou les composants électriques risque d'endommager l'appareil et annulera la garantie.

AVIS : N'utilisez pas de rallonges électriques, barrettes d'alimentation ou parasurtenseurs avec cet appareil.

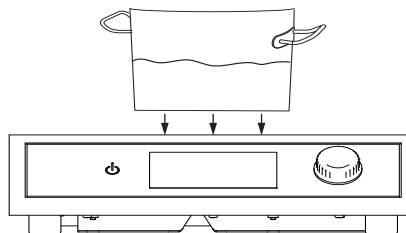
AVIS : Ne préchauffez pas ou ne laissez pas une casserole vide sur l'appareil en marche. Étant donné la vitesse et l'efficacité de la plaque à induction, la casserole ou la poêle peut très vite surchauffer et s'abîmer.

AVIS : Ne faites pas tomber d'ustensiles de cuisson ou d'autres objets sur la surface de cuisson ou le panneau de commande. Les surfaces risquent de se casser. La garantie ne couvre pas la vitre cassée de la plaque ou du panneau de commande.

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 la plaque à induction sur une surface stable et plane.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre correspondant à la tension indiquée sur l'étiquette des valeurs nominales.
3. Placez une casserole contenant des aliments ou un liquide sur la surface de cuisson.



4. Appuyez

MODE D'EMPLOI

Sélection d'une méthode de cuisson

Choisissez entre le niveau de puissance ou la température de la casserole.

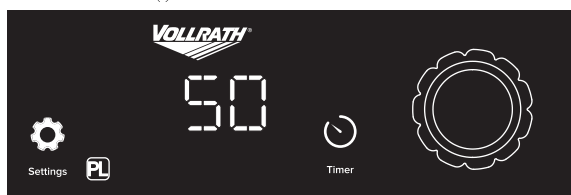
Niveau de puissance

- Réglage réactif comme s'il s'agissait d'un brûleur au gaz
- Utilisez pour un chauffage rapide et puissant
- Utilisez pour faire bouillir, sauter, saisir, et pour les omelettes

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que PL soit sélectionné.


PL C F

2. Tournez  pour sélectionner un niveau de puissance.




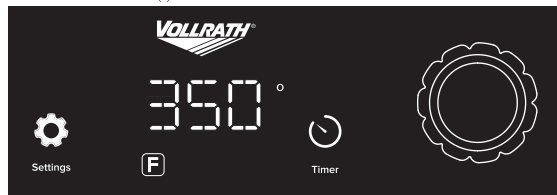
OU Température

- Augmentation par incréments d'un degré °F ou °C
- Chauffage régulé constant
- S'utilise pour une régulation plus précise de la température de la casserole
- S'utilise pour les sauces, faire pocher

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que C ou F soit sélectionné.

PL C F

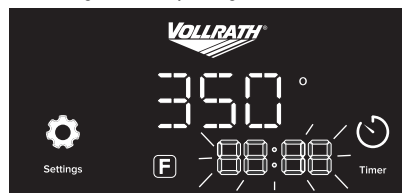
2. Tournez  pour sélectionner une température.





Réglez la minuterie (facultatif)

1. Appuyez sur .

2. L'affichage du temps clignote.




3. Tournez  pour sélectionner un temps par incréments de 30 secondes. Après trois secondes, la minuterie commence son compte à rebours et  clignote pour indiquer qu'elle est en marche.



4. Lorsqu'elle atteint zéro, une sonnerie retentit et « END » s'affiche. Le chauffage s'arrête.



Modification du temps sur la minuterie

1. Appuyez sur .

2. Tournez  pour modifier la durée.


Annulation de la minuterie

- Appuyez sur  **x 2**.


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 La surface chauffante reste chaude après l'arrêt de l'appareil. Les surfaces et aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation.
---	---

AVIS : N'utilisez pas de produits ou nettoyants abrasifs, ni de tampons récurants pour nettoyer l'appareil sous peine d'endommager le fini. Clean the equipment with a damp cloth and mild soap. Nettoyez l'appareil seulement avec du savon doux.

- Appuyez sur  pour éteindre la plaque. Il est possible que le message HOT s'affiche jusqu'au refroidissement de la surface de cuisson.



- Débranchez le cordon de la prise secteur.
- Laissez refroidir l'appareil.
- Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide propre.
- Essuyez bien tout résidu de savon.

AVIS : Les résidus risquent de corroder la surface de l'appareil.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
L'affichage clignote.	Aucune casserole n'a été placée sur la plaque à induction ou il s'agit d'une casserole inadaptée aux plaques à induction.	Placez une casserole sur la plaque. Assurez-vous que la casserole posée est adaptée aux plaques à induction. Voir la section « Batterie de cuisine exigée » dans ce manuel.
Message affiché		
F-01	La plaque a peut-être surchauffé car elle est trop près d'un appareil dégageant de la chaleur.	Éloignez l'appareil de l'appareil dégageant de la chaleur. Si le problème persiste, contactez le support technique Vollrath.
F-02	La casserole était peut-être trop chaude lorsque vous l'avez posée sur la plaque.	Retirez la casserole. Laissez-la légèrement refroidir avant de la poser sur la surface de cuisson. Si le problème persiste, contactez les services techniques Vollrath.
F-05, F-06, F-07, F10, F11, F24, F25	Il y a peut-être un problème au niveau d'un composant interne.	Essayez d'effacer l'erreur en mettant la plaque hors tension avant de la rallumer. Si le problème persiste, contactez les services techniques Vollrath.
F-08	La plaque a peut-être surchauffé en raison d'une circulation d'air insuffisante.	Assurez-vous que l'appareil bénéficie d'une circulation d'air suffisante. Voir la section « Dégagements minimums » dans ce manuel. Assurez-vous que l'admission d'air sous l'appareil n'est pas bouchée. Si le problème persiste, contactez les services techniques Vollrath.
F16	Le capteur a peut-être détecté la présence d'une casserole vide sur la plaque pendant trop longtemps.	Enlevez la casserole. Effacez l'erreur en mettant la plaque hors tension avant de la rallumer. Placer seulement des casseroles contenant des aliments sur la plaque.
F17, F18	Il y a peut-être un problème d'alimentation ou une surtension a pu se produire.	Branchez la plaque sur une prise électrique appartenant à un circuit différent. Si le problème persiste, contactez les services techniques Vollrath.
F19, F20	Il y a peut-être un problème d'alimentation.	Branchez la plaque sur une prise électrique appartenant à un circuit différent. Contactez un électricien pour dépannage.
F22	La plaque est branchée sur une prise de tension incorrecte.	Assurez-vous que la prise électrique correspond à la valeur nominale indiquée sur l'étiquette sous la plaque.
	Surtension prolongée.	Essayez d'effacer l'erreur en débranchant puis rebranchant la plaque. Reprenez le fonctionnement. Si le problème persiste, contactez les services techniques Vollrath.
F23	La plaque est branchée sur une prise de tension incorrecte.	Assurez-vous que la prise électrique correspond à la valeur nominale indiquée sur l'étiquette sous la plaque.
	Creux de tension prolongé.	Essayez d'effacer l'erreur en débranchant puis rebranchant la plaque. Reprenez le fonctionnement. Si le problème persiste, contactez les services techniques Vollrath.
HOT	L'utilisateur a éteint la plaque. La surface de cuisson est toujours chaude.	C'est normal.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
La casserole ne chauffe pas		
La plaque à induction s'est éteinte au bout de 10 minutes.	Aucune casserole ou poêle n'a été placée sur la plaque à induction ou il s'agit d'une casserole ou poêle inadaptée aux plaques à induction, par conséquent la plaque à induction s'est mise hors tension. Ceci est normal.	Assurez-vous que la batterie de cuisine est adaptée aux plaques à induction. Voir la section « Batterie de cuisine exigée » dans ce manuel.
La casserole s'est subitement arrêtée de chauffer. Pas de puissance ou température affichée.	La minuterie était utilisée et le temps a expiré. La plaque s'est arrêtée de chauffer la casserole.	Ceci est normal. Un programme qui inclut une phase minutée était peut-être utilisé ou la minuterie a été accidentellement activée.
Le logo Vollrath ne s'allume pas bien que la plaque soit branchée.	Il y a peut-être un problème au niveau de l'alimentation.	Essayez de brancher un autre appareil sur la prise pour vérifier qu'elle marche. Vérifiez que la tension de la prise correspond à la tension nominale indiquée sous la plaque.
	Le fusible a peut-être besoin d'être remplacé.	Voir « Remplacement du fusible » dans ce manuel.
Le contenu ne chauffe pas comme prévu		
Le contenu ne chauffe pas uniformément ou le chauffage semble prendre trop de temps.	Il y a peut-être un problème au niveau de la batterie de cuisine.	Vérifiez que la batterie de cuisine est compatible. Voir la section « Batterie de cuisine exigée » dans ce manuel.
	Il est possible que les aliments aient besoin d'un peu plus de temps pour monter à la température souhaitée.	Pour accélérer le chauffage, essayez d'utiliser le mode Niveau de puissance au lieu du mode Température.
	La casserole est peut-être trop grande.	Avec la cuisson à l'induction, seule la surface de la casserole en contact avec l'inducteur chauffera.
	Vous essayez de faire chauffer un trop grand volume à la fois.	En général, les grandes quantités mettent plus longtemps à chauffer. Pour accélérer le chauffage, essayez de faire chauffer une plus petite quantité à la fois. Pour un rendement optimal, mélangez souvent le contenu.
	Circulation d'air insuffisante autour de la plaque.	Voir la section « Dégagements minimums » dans ce manuel.
	Température ambiante trop élevée.	
Il est possible que l'application culinaire ne corresponde pas à l'indication de la plaque.	Vollrath propose des plaques à induction avec différentes fonctions et puissances adaptées à toute une variété d'applications. Pour plus d'informations, allez sur le site Vollrath.com.	
Bruit		
Grincement, cliquetis, crépitements provenant des bouches d'aération.	Il y a peut-être un problème au niveau des ventilateurs.	Contactez le support technique Vollrath.
Le ventilateur ne marche pas. La plaque est éteinte.	Ceci est normal. Les ventilateurs tourneront jusqu'à ce que les composants internes aient refroidi.	Fonctionnement normal.
La plaque ne se met pas sous tension		
La plaque est branchée sur une prise électrique fonctionnelle de tension correcte, mais le logo Vollrath ne s'allume pas.	Le fusible a peut-être besoin d'être remplacé.	Voir « Remplacement du fusible », à la page 7.

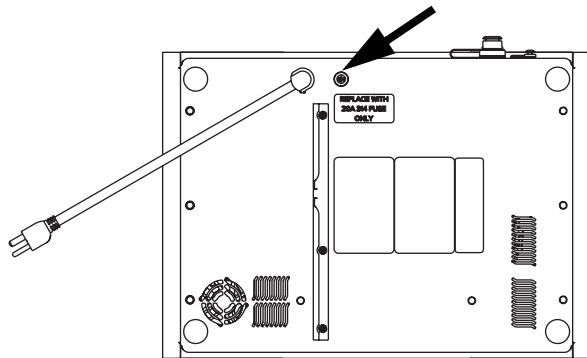
REPLACEMENT DU FUSIBLE

La section Dépannage de ce manuel décrit les cas où il faut remplacer le fusible.

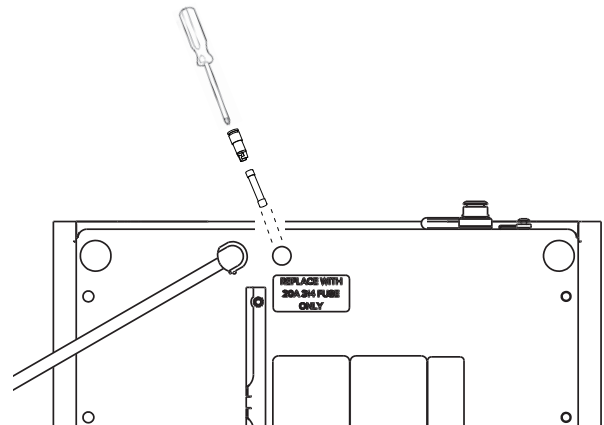
Matériel nécessaire

- Petit tournevis
- Chiffon doux ou serviette
- Fusible 20 A 314 (disponible sur Vollrath.com et dans la plupart des quincailleries)

1. Mettez hors tension et débranchez la plaque à induction.
2. Placez un chiffon doux ou une serviette sur une surface stable et plane.
3. En procédant doucement et avec précaution, posez la plaque à induction à l'envers sur la serviette. Localisez le capuchon du fusible.



4. À l'aide du tournevis, appuyez et tournez le capuchon du porte-fusible pour le détacher de la plaque.



5. Enlevez le fusible du porte-fusible.
6. Insérez un fusible de rechange dans le porte-fusible.
7. Réinsérez le porte-fusible et utilisez le tournevis pour visser le capuchon dans la plaque.
8. Vérifiez la bonne fixation du capuchon.

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 The 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.

La période de garantie est de 2 ans. Consultez Vollrath.com pour notre déclaration complète de garantie.

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 LLC 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 inadéquat 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.



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 EE. UU.
Tel. principal: 800.624.2051 o 920.457.4851
Fax principal: 800.752.5620 o 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
Tostadores: 800.309.2250
Todos los demás productos: 800.628.0832



Manual para operadores

Estufas de inducción de media potencia con perilla de control para mostrador

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 leves o importantes si se ignora el aviso.

AVISO: Aviso se usa para señalar información importante no relacionada con peligros.

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

- 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.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

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

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



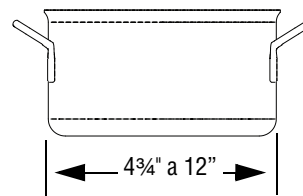
Núm. de art.	Vatios	Enchufe
MPI4-1800	1800	NEMA 5-15P
MPI4-1440	1440	

CONTENIDO

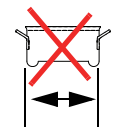
Requisitos ambientales	página 2
Requisitos de espacio	página 2
Características y controles	página 3
Funcionamiento	página 3
Limpieza	página 5
Solución de problemas (continuación)	página 5
Reemplazar el fusible	página 7

REQUISITOS DE LA OLLA/FUENTE

Compatible



Incompatible



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

- Base plana de 4 3/4" a 12" (12,1 to 30,5 cm) de diámetro
- Acero inoxidable ferroso, hierro
- hierro fundido
- La base no es plana
- La base tiene menos de 4 3/4" (12,1 cm) de diámetro
- Ollas/fuentes de cerámica, vidrio, aluminio, latón o cobre

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

REQUISITOS AMBIENTALES

AVISO: Para uso en interiores solamente.

AVISO: No coloque la unidad sobre o cerca de equipos que producen calor.




AVISO: Este equipo requiere un circuito dedicado.



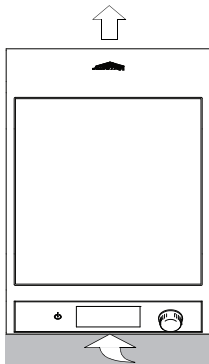
Temperatura ambiente máxima medida en la entrada de aire. Vea más  abajo: 104 °F (40 °C)

REQUISITOS DE ESPACIO

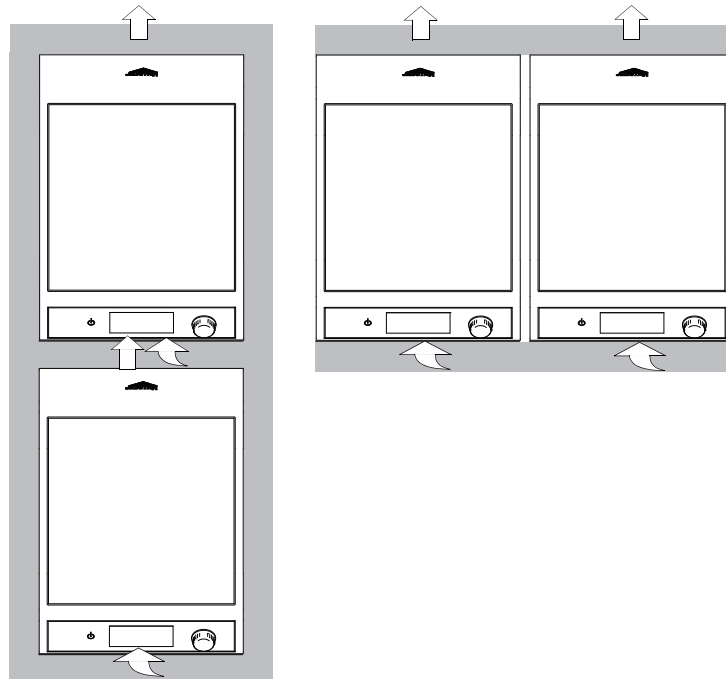
AVISO: Este equipo no está diseñado para ser empotrado ni incorporado en espacios cerrados. Debe haber un flujo de aire suficiente a su alrededor. Bloquear el flujo de aire podría reducir el rendimiento.

 Espacio mínimo de 2" (5,1 cm)  Entrada de aire  Salida de aire

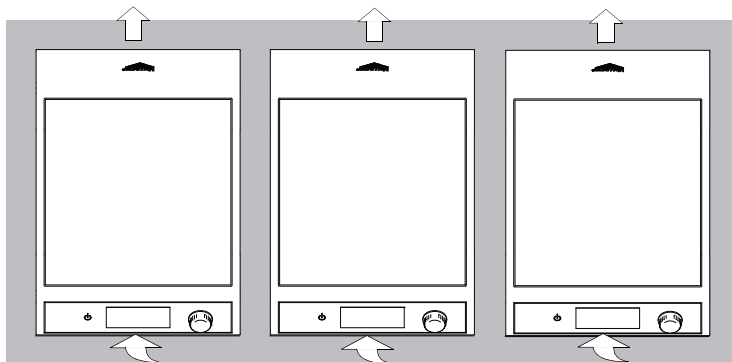
Una sola estufa



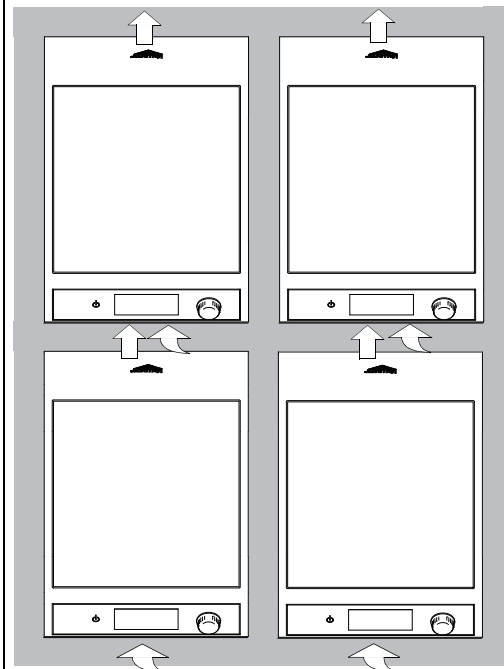
Dos estufas



Tres o más estufas colocadas de lado a lado



Cuatro estufas

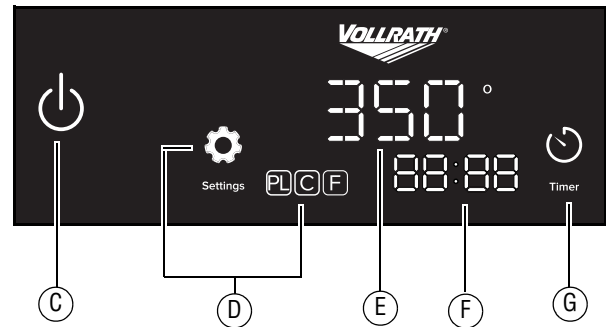


CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



A Panel de control

B Perilla de control. Fija el nivel de potencia, la temperatura o el tiempo



C Encendido/apagado

D Ajustes

PL 1-100%
de potencia

- Control sensible, similar a una llama de gas
- Se usa para un calentamiento rápido y potente
- Se usa para hervir, saltear, tostar, preparar omeletas

C Temperatura en °C

- Incrementos de un grado en °F o °C
- Calentamiento constante y controlado
- Se usa para un control más preciso de la olla/fuente

F Temperatura en °F

- Se usa para salsas, escalfado

E Visor del nivel de potencia y la temperatura

F Visor del temporizador

G Encendido/apagado del temporizador

FUNCIONAMIENTO



ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

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



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 diferente al voltaje nominal de la placa identificatoria o modificar el cable eléctrico o los componentes eléctricos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.

AVISO: No utilice cables de extensión, regletas eléctricas ni protectores contra sobretensión con este equipo.

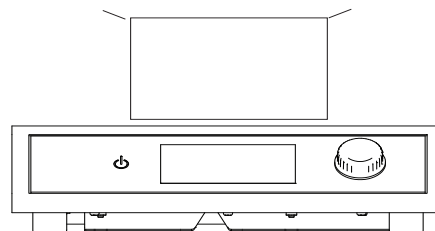
AVISO: No precaliente una olla/fuente ni deje una fuente vacía en la unidad mientras la esté usando. Debido a la velocidad y eficiencia de la estufa de inducción, la olla/fuente podría sobrecalentarse rápidamente y dañarse.

AVISO: No deje caer utensilios de cocina ni otros objetos sobre la superficie de cocción o el panel de control, ya que las superficies podrían romperse. La garantía no cubre los cristales rotos de la estufa ni del panel de control.

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

Encender la estufa de inducción

1. Coloque la estufa 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.
3. Coloque una olla/fuente que contenga comida o líquido sobre la superficie de cocción.




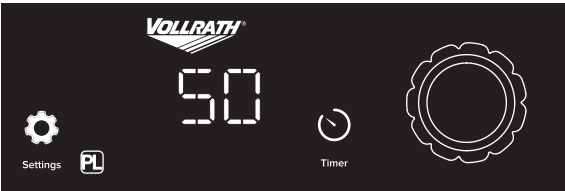



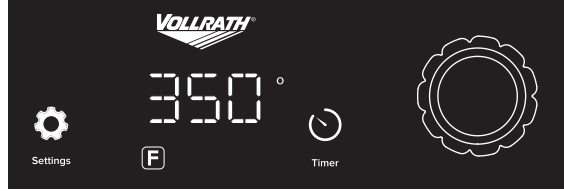


4. Toque .

FUNCIONAMIENTO

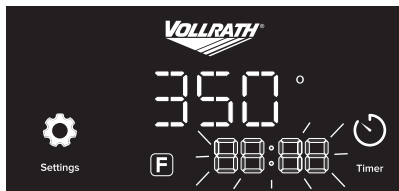
Seleccionar un método de cocción



Elija entre el nivel de potencia o la temperatura de la olla/fuente.

Nivel de potencia <ul style="list-style-type: none">Control sensible, similar a una llama de gasSe usa para un calentamiento rápido y potenteSe usa para hervir, saltear, tostar, preparar omeletas	0 Temperatura <ul style="list-style-type: none">Incrementos de un grado en °F o °CCalentamiento constante y controladoSe usa para una temperatura más precisa de la olla/fuenteSe usa para salsas, escalfado
<p>1. Toque  repetidamente hasta seleccionar PL.</p> <p></p> <p>2. Gire  para seleccionar un nivel de potencia.</p> 	<p>1. Toque  repetidamente hasta seleccionar C o F.</p> <p></p> <p>2. Gire  para seleccionar una temperatura.</p> 

Fijar el temporizador (opcional)

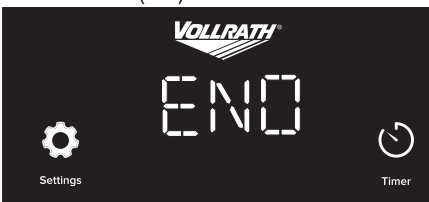
1. Toque .
2. Destellará el tiempo.





3. Gire  para fijar el tiempo en incrementos de 30 segundos. Después de tres segundos, el temporizador comenzará a contar el tiempo restante y  destellará para indicar que el temporizador está en uso.



4. Cuando el temporizador llegue a cero, sonará un zumbador y el visor mostrará END (FIN). El calentamiento se detendrá.



Cambiar la duración del tiempo

1. Toque .
2. Gire  para cambiar la duración del tiempo.


Cancelar el temporizador

Toque  **2 veces.**


LIMPIEZA

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

	ADVERTENCIA
	Peligro de descarga eléctrica No la 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 La superficie de calentamiento permanece caliente después de que el equipo se apaga. Las superficies y comidas calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas.

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

1. Toque  para apagar la estufa. La pantalla puede mostrar HOT (CALIENTE) hasta que la superficie de cocción se enfríe.



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,

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
El visor está destellando.	No hay una olla/fuente en la estufa de inducción o la olla/fuente no es apta para la inducción.	Coloque una olla/fuente sobre la estufa. Verifique que la olla/fuente sea apta para la inducción. Consulte la sección Requisitos de la olla/fuente en este manual.
Mensaje en el visor		
F-01	La estufa puede haberse sobrecalentado porque está demasiado cerca de equipos que producen calor.	Reubique la estufa lejos de los equipos que producen calor. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath si el problema persiste.
F-02	La olla/fuente puede haber estado demasiado caliente cuando se colocó en la estufa.	Retire la olla/fuente. Deje que se enfríe un poco antes de colocarla sobre la superficie de cocción. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath si el problema persiste.
F-05, F-06, F-07, F10, F11, F24, F25	Puede haber un problema con un componente interno.	Trate de eliminar el error apagando y volviendo a encender la estufa. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath si el problema persiste.
F-08	La estufa puede haberse sobre calentado debido a un flujo de aire insuficiente.	Cerciórese de que el equipo tenga un flujo de aire adecuado. Consulte la sección Requisitos de espacio en este manual. Verifique que la entrada de aire debajo del equipo no esté bloqueada. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath si el problema persiste.
F16	Es posible que el sensor haya detectado una olla/fuente vacía en la estufa durante demasiado tiempo.	Retire la olla/fuente. Elimine el error apagando y volviendo a encender la estufa. Solo coloque ollas/fuentes con comida en la estufa.
F17, F18	Puede haber un problema con el suministro eléctrico entrante o puede haber una sobretensión.	Trate de enchufar la estufa en un tomacorriente que esté en un circuito diferente. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath si el problema persiste.
F19, F20	Puede haber un problema con la calidad del suministro eléctrico entrante.	Trate de enchufar la estufa en un tomacorriente que esté en un circuito diferente. Comuníquese con un electricista para que solucione los problemas del suministro eléctrico.
F22	La estufa está conectada a un tomacorriente con voltaje incorrecto.	Cerciórese de que el tomacorriente coincida con la etiqueta de clasificación situada en la parte inferior de la estufa.
	Sobretensión prolongada.	Trate de eliminar el error desenchufando y volviendo a enchufar la estufa. Reanude el funcionamiento. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath si el problema persiste.
F23	La estufa está conectada a un tomacorriente con voltaje incorrecto.	Cerciórese de que el tomacorriente coincida con la etiqueta de clasificación situada en la parte inferior de la estufa.
	Caída prolongada del suministro eléctrico	Trate de eliminar el error desenchufando y volviendo a enchufar la estufa. Reanude el funcionamiento. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath si el problema persiste.
HOT	El usuario apagó la estufa. La superficie de cocción aún está caliente.	Esto es normal.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
La olla/fuente no se calienta		
La estufa se apagó tras 10 minutos.	No hay una olla o fuente en la estufa de inducción o ésta no es apta para la inducción, por lo que la estufa se apagó. Esto es normal.	Verifique que la olla/fuente sea apta para la inducción. Consulte la sección Requisitos de la olla/fuente de este manual.
La olla/fuente dejó de calentarse repentinamente. Se muestra el nivel de potencia o la temperatura.	El temporizador estaba en uso y el ciclo finalizó. La estufa dejó de calentar la olla/fuente.	Esto es normal. Un programa que incluye una etapa de temporización puede haber estado en uso o el temporizador puede haber sido activado involuntariamente.
El logotipo de Vollrath no está iluminado aunque la estufa esté enchufada.	Puede haber un problema con el suministro eléctrico.	Trate de enchufar otro equipo en el tomacorriente para verificar que este funciona. Verifique que el voltaje nominal en el tomacorriente corresponda al indicado en la placa identificatoria situada en la parte inferior de la estufa.
	Es posible que deba reemplazarse el fusible.	Consulte la sección sobre reemplazo del fusible en este manual.
La comida no se calienta como debiera		
La comida no se calienta uniformemente o parece que tarda demasiado en calentarse.	Puede que haya un problema con la olla/fuente.	Verifique que la olla/fuente sea compatible. Consulte la sección Requisitos de la olla/fuente en este manual.
	Es posible que la comida necesite más tiempo para calentarse a la temperatura deseada.	Para tiempos de calentamiento más rápidos, intente usar el modo de nivel de potencia en lugar del modo de temperatura.
	Puede que la olla/fuente sea demasiado grande.	Con la cocción por inducción, solo se calentará el área de la olla/fuente que hace contacto con la bobina de inducción.
	Trate de calentar la mayor cantidad de comida a la vez.	En general, las cantidades grandes de comida tardan más tiempo en calentarse. Para tiempos de calentamiento más rápidos, trate de calentar menos comida a la vez. Para obtener el mejor rendimiento, revuelva la comida con frecuencia.
	Flujo de aire insuficiente alrededor de la estufa.	Consulte la sección Requisitos de espacio de este manual.
	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado alta.	
Es posible que la aplicación de cocción no coincida con el uso previsto de la estufa.	Vollrath ofrece estufas de inducción con diferentes potencias y características diseñadas para adaptarse a una variedad de aplicaciones. Visite vollrath.com para obtener más información.	
Ruido		
Sonido de rechinado, tictac, cascabeleo proveniente de los orificios de ventilación.	Puede haber un problema con los ventiladores.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
El ventilador está funcionando. La estufa está apagada.	Esto es normal. Los ventiladores funcionarán hasta que los componentes internos se hayan enfriado.	Funcionamiento normal.
La estufa no enciende		
La estufa está enchufada en un tomacorriente con el voltaje correcto, pero el logotipo de Vollrath no está iluminado.	Es posible que deba reemplazarse el fusible.	Consulte la sección "Reemplazar el fusible" en la página 7.

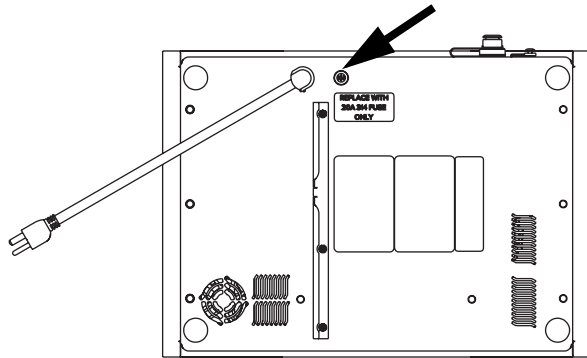
REEMPLAZAR EL FUSIBLE

La sección Solución de problemas de este manual describe situaciones en las que puede ser necesario reemplazar el fusible.

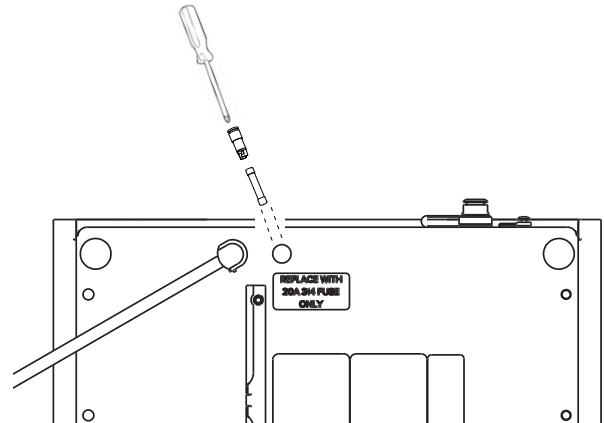
Herramientas que necesitará

- Destornillador pequeño
- Toalla o paño suave
- Fusible 314 20A (disponible en Vollrath.com y en la mayoría de las ferreterías)

1. Apague y desenchufe la estufa de inducción.
2. Coloque una toalla o paño limpio en una superficie plana y estable.
3. Suavemente y con cuidado, coloque la estufa de inducción, con el lado del vidrio hacia abajo, sobre la toalla. Ubique la tapa del fusible.



4. Con el destornillador, presione hacia abajo y gire la tapa del portafusibles para sacarla de la estufa.



5. Retire el fusible del soporte.
6. Inserte un fusible de repuesto en el soporte.
7. Vuelva a insertar el soporte y use el destornillador para fijar la tapa en la estufa.
8. Cerciérese de que el portatapas esté bloqueado en su lugar.

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.

El período de garantía de 2 años. Consulte Vollrath.com para obtener detalles completos.

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.

TheVollrath CompanyLLC 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 o 920.457.4851
Fax principal: 800.752.5620 o 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
Tostadores: 800.309.2250
Todos los demás productos: 800.628.0832