



Operator's Manual

High Power Countertop Induction Ranges with Temperature Control Probe

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 modify the equipment or attach any accessory other than the included temperature control probe and USB flash drive.



Item No.	Watts	Plug	Item No.	Watts	Plug
HP14-2600	2600	NEMA 6-20P	HP14-300002	3000	Schuko
HP14-3000	3000		HP14-300003		UK
HP14-3800	3800		HP14-300004		China
HP14-260002	2600	Schuko	HP14-380002	3800	Schuko
HP14-260003		UK	HP14-380003		UK
HP14-260004		China	HP14-380004		China

TABLE OF CONTENTS

Function and Purpose	page 1
Cookware Requirements	page 2
Environment Requirements	page 2
Clearance Requirements	page 2
Features and Controls	page 3
Operation	page 4
Edit the Default Programs	page 7
Cleaning	page 8
Troubleshooting	page 9
Replace the Fuse	page 11

FUNCTION AND PURPOSE

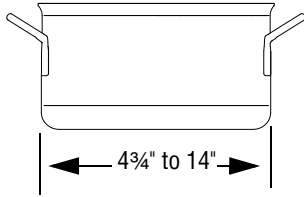
This equipment is intended to heat food in commercial food service operations only. It is not intended for household, industrial or laboratory use.

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.

The Temperature Control Probe is intended to provide advanced temperature control. It is not intended to be used as a thermometer for measuring the temperature of food. The temperature control probe port is intended for use only with the Vollrath supplied probe. It is not a headphone jack. The USB port is intended for use only with the supplied USB flash drive.

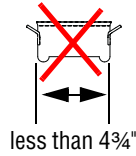
COOKWARE REQUIREMENTS

Compatible



- Flat base 4 $\frac{3}{4}$ " to 14" (12.1 to 35.6 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 performance.

 2" (5.1 cm) minimum clearance

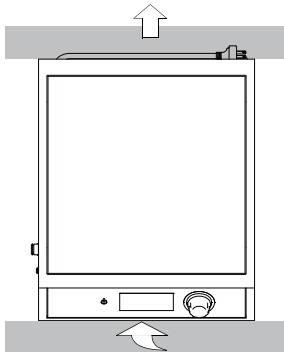


Air intake

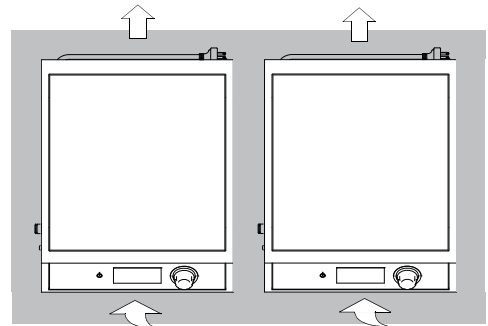
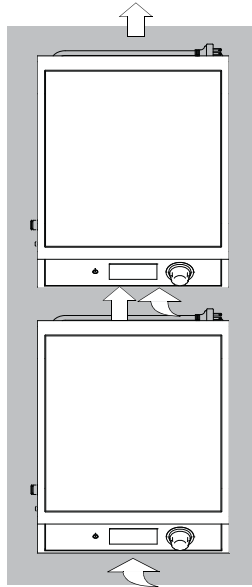


Air exhaust

Single Range



Two Ranges



NOTICE: Operating more than two ranges side by side is not recommended.

FEATURES AND CONTROLS



A Temperature Probe Clip

B Temperature Control Probe

- Monitors food and cooks at set temperature
- Use for most precise temperature control
- Use for sauces, stocks, deep frying
- Not for use as a thermometer

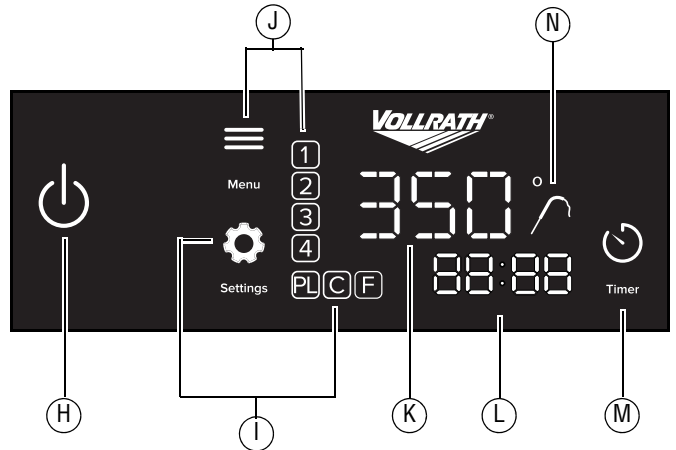
C USB Flash Drive

D USB Port

E Temperature Control Probe Port

F Control Panel

G Control Knob. Sets power level, temperature or time.



H Power On/Off

I Settings

PL 1-100% of power

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

C Temperature in °C

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

F Temperature in °F

- Use for sauces, stocks, poaching

J Programs. Four customizable programs. See “Edit the Default Programs” on page 7.


K Power Level and Temperature Display


L Timer Display

M Timer On/Off

N Temperature Control Probe Indicator

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 unit 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 nor leave an empty cookware on an operating range. Because of the speed and efficiency of the induction range, cookware can very quickly overheat and be damaged.

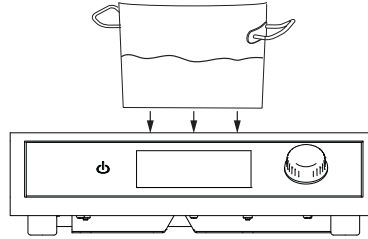
NOTICE: Do not drop cooking utensils or other objects onto the cooking surface or control panel. The surfaces could break. The warranty does not cover broken cooktop or control panel glass.

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

NOTICE: When the temperature control probe or the USB flash drive are not in use, the covers must be installed over the ports. Operating this equipment without the covers could allow food debris or moisture to enter the ports which could damage the equipment. This type of damage is not covered by the warranty.

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.








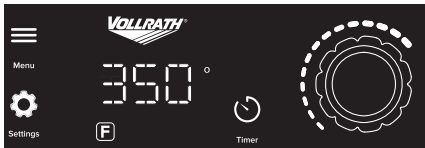
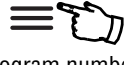

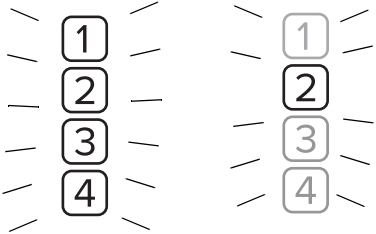




4. Touch  .

OPERATION (CONTINUED)

Select a Cooking Method

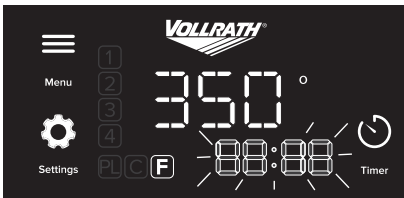
Choose between power level, pan temperature or select one of the cooking programs.


Power Level <ul style="list-style-type: none"> Responsive, gas flame-like control Use for fast, powerful heating Use for boiling, sautéing and searing 	Temperature <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, stocks, poaching 	Programs <ul style="list-style-type: none"> Select a default program or see “Edit the Default Programs” on page 7 for how to create a custom program.
<p>1. Touch  repeatedly until PL is selected.</p> <p></p> <p>2. Rotate  to select a power level.</p> 	<p>1. Touch  repeatedly until C or F is selected.</p> <p></p> <p>2. Rotate  to select a temperature.</p> <p>Tip: When heating delicate foods, start with a lower temperature and gradually increase temperature.</p> 	<p>1. Touch  .</p> <p>2. The program numbers will flash.</p> <p>3. Touch  repeatedly until the desired program is selected (not flashing).</p>  <p>① Chocolate. Use probe. Heat to 110° F. Hold at 90° F. No timer.</p> <p>② Fajita Heater. Power level 100 for 1 minute.</p> <p>③ Simmer. Use probe. Heat to 190° F. No timer.</p> <p>④ Rethermize Chilled Food. Use probe. Heat to 165° F. Hold 2 minutes. Hold at 155° F. No timer.</p> <p>4. After three seconds the program will start.</p> <p>The  will flash to indicate the program is running.</p> <p>To Cancel the Program</p> <p>Touch  repeatedly until all program numbers are unselected.</p>


OPERATION (CONTINUED)

Set the Timer (Optional)

1. Touch .
2. The time will flash.

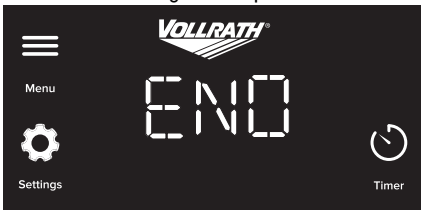


3. Rotate  to select a time in 30 second increments.



After three seconds, 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. Then rotate  to change the duration of time.

Cancel the timer

Touch  x 2.

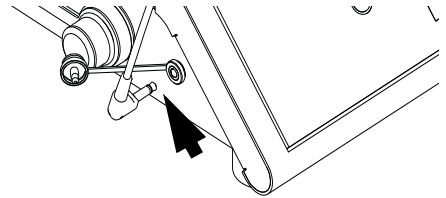
Use the Temperature Control Probe (Optional)

The temperature control probe provides advanced temperature control. The probe monitors the temperature of the food and then automatically adjusts the output of the range as needed to heat the food to the selected temperature. For best performance and food quality, stir the food often when using the temperature control probe.

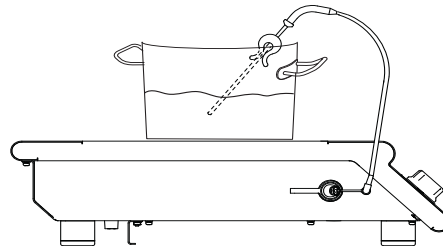
NOTE: The Temperature Control Probe is intended to provide a more consistent and accurate cooking temperature. It is not intended to be used as a thermometer for measuring the temperature of food.

Attach Probe and Insert into the Food



1. Use a soft clean cloth to wipe the tip of the probe. This is important to keep the port clean and working properly.
2. Remove the cover from the temperature control probe port. Plug the probe into port.



3. Place the probe into the center of the food. Use the included probe clip to secure the probe to the pan and suspend it in the center of the food. Do not allow the probe to rest on the bottom of the cookware. For the most accurate temperature control, the probe must be positioned into the center of the food, and not touch the bottom of the pan.



Set the Temperature

1. Touch  repeatedly until **C** or **F** is selected.
2. Rotate  to select a temperature.

Heat the Food

1. The probe icon will flash as the food heats to the set temperature. The display shows the set temperature.



Food is heating to the set temperature.

Set temperature

2. When the probe detects the food the reached the set temperature, the probe icon will change to a steady state



Food has reached the set temperature.

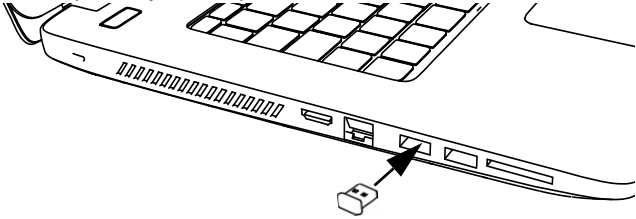
Set temperature

EDIT THE DEFAULT PROGRAMS

The factory-set programs can be edited. Use a computer to access the program editor on the USB flash drive. Then load the new programs into the induction range. One USB flash drive can be used to program multiple induction ranges.

Load the Program Editor

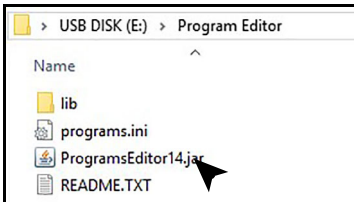
1. Remove the USB flash drive from the induction range. Insert it into the USB port on your computer.



2. Open the Programs folder.



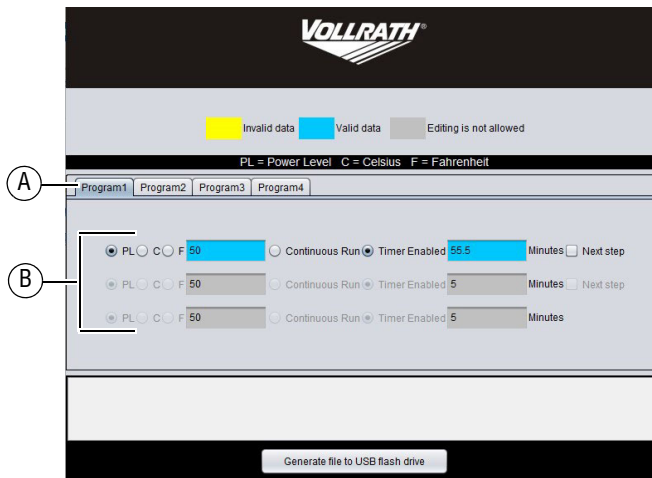
3. Double click the Programs Editor file.



If the Program Editor does not open or if you are asked to choose a program, you may need to install or update the Java program on your computer. Java is free and can be downloaded from www.java.com.

Edit Programs

1. Enter data for up to four programs. Each program can have up to three stages.



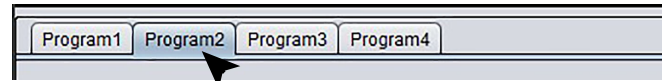
A Programs **B** Stages

2. For each stage in the program:

Step 1	Step 2	Optional
Select One	Enter	Enter Time
<input checked="" type="radio"/> PL	Power level or temp (°C or °F)	<input checked="" type="radio"/> Timer Enabled
<input type="radio"/> C	50	Minutes* 5.5
<input type="radio"/> F		<input type="radio"/> Continuous Run
		Skip
		<input type="checkbox"/> Add Stages. Select
		<input type="checkbox"/> Next step

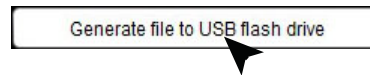
*Time can be entered in full and half minutes. To enter a half minute, type .5. For example for five and one half minutes, type 5.5.

3. To edit another program, click the program tab.

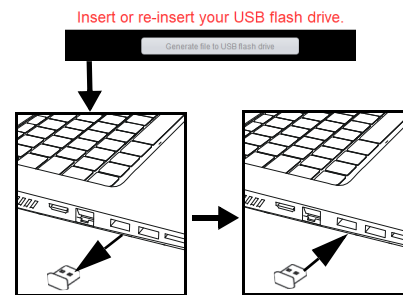


4. Enter data for each program you wish to create.

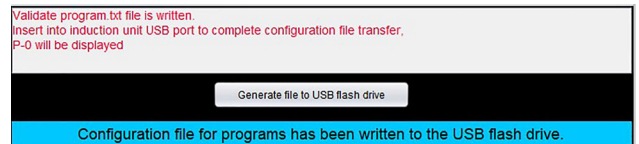
5. To save the programs, click the Generate File button.



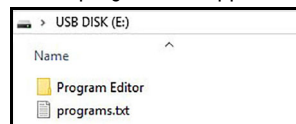
6. When you see the message at the bottom of the program editor window, remove and then re-insert the flash drive.



7. The programs are saved to the USB when you see this message



and the programs.txt appears on the file list.



8. The edited programs are now ready to be transferred to the induction range.

EDIT THE DEFAULT PROGRAMS (CONTINUED)

Transfer Programs to the Induction Range

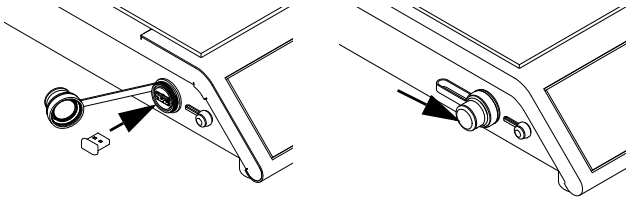
1. Plug in the induction range. Do NOT turn on the range.



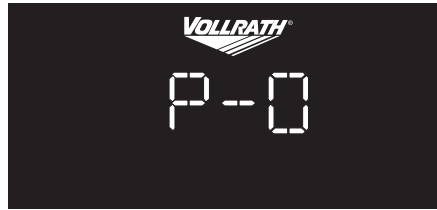
2. Only the Vollrath logo on the control panel should be illuminated.



3. Insert the USB flash drive into the induction range. The USB flash drive can be left in the range for storage. Close the USB port cover.



4. When the programs have transferred, the display will show





5. Press .

6. The new programs are now available for use.


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.

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.

Clean the USB and Temperature Control Probe Ports (As needed)

The USB and temperature control probe port covers should always be in place when not in use to prevent food debris from entering the ports. However, if food debris does enter the ports, they can be cleaned.

1. Turn off and unplug the induction range.
2. Use a cotton swab dipped into isopropyl alcohol to gently remove the debris.
3. Allow the port(s) to air dry before placing the cap over the port(s).

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 cookware is compatible. 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 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.
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 compatible. 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. Verify the voltage at the outlet matches the voltage rating on the nameplate located on the underside of the range.
	The fuse may need to be replaced.	See the Fuse Replacement instructions in this manual.
Temperature Control Probe Issues		
The temperature on the display does not increase as the food heats.	This normal.	The display shows the selected temperature. It does not display the temperature of the food.
The temperature on the display does not match the temperature of food when checked with a food thermometer.	Temperature control probe may be placed incorrectly in the food.	Make sure the probe is in the center of the food and is not touching the bottom of the pan.
	Food thermometer and temperature probe may have been inserted into different areas of the food.	For even heating and food quality, stir the food often.
The temperature probe icon is blinking.	This is normal.	The food is heating to the set temperature.

TROUBLESHOOTING (CONTINUED)

Problem	Might be Caused By	Course of Action
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 cookware 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 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 slow or not at all.	This is normal.	Normal operation. The fan will run as needed.
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 11.
Programs Editor		
Programs editor does not open.	Java may not be installed on the computer or may need to be updated.	Download a free version of Java.

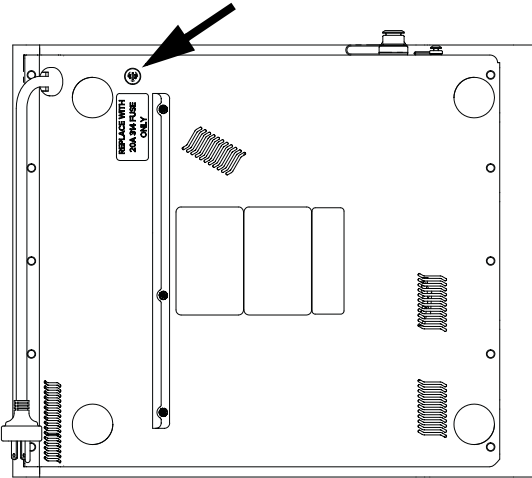
REPLACE THE FUSE

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

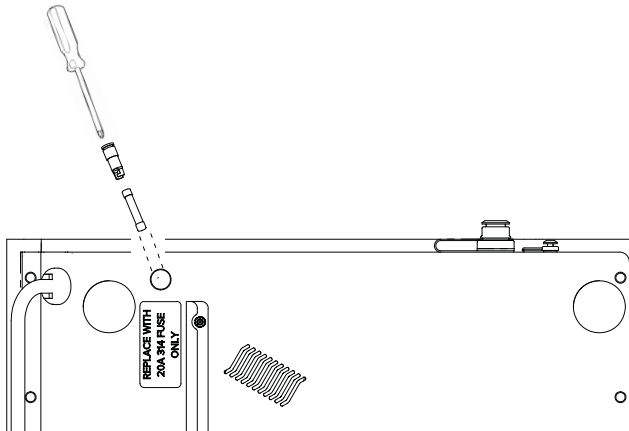
Tools You Will Need

- 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 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.

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.

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

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

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
Room 201, Building A
Xin Yi Plaza
1618 Yi Shan Road
Shanghai, 201103
China, P.R.C.
Tel: +86-21-5058-9580

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

Manuel d'utilisation des plaques à induction de comptoir de grande puissance avec sonde de contrôle de température

2/28/20CONSIGNES 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 modifiez pas l'appareil ou n'attachez aucun autre accessoire que la sonde de contrôle de température incluse et la clé USB.



Num. d'article	W	Prise	Num. d'article	W	Prise
HPI4-2600	2600	NEMA 6-20P	HPI4-300002	3000	Schuko
HPI4-3000	3000		HPI4-300003		R.-U
HPI4-3800	3800		HPI4-300004		Chine
HPI4-260002	2600	Schuko	HPI4-380002	3800	Schuko
HPI4-260003		R.-U	HPI4-380003		R.-U
HPI4-260004		China	HPI4-380004		Chine

TABLE DES MATIÈRES

Fonction	page 1
Batterie de cuisson exigée	page 2
Exigences liées à l'environnement	page 2
Dégagements minimums	page 2
Fonctions et commandes	page 3
Mode d'emploi	page 4
Modification des programmes par défaut	page 7
Nettoyage	page 8
Dépannage	page 9
Remplacement du fusible	page 11

FONCTION ET OBJET

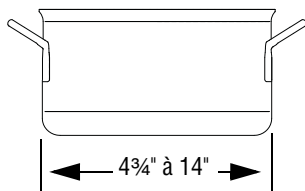
Cet appareil permet de faire chauffer les aliments dans les opérations de restauration commerciales seulement. Il n'est pas destiné à une utilisation domestique, industrielle ou en laboratoire.

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. La sonde de contrôle de température est destinée à la régulation avancée de la température. Elle n'est pas destinée à servir de thermomètre pour la mesure de la température des aliments. La prise de la sonde de contrôle de température s'utilise seulement avec la sonde fournie par Vollrath. Ce n'est pas une prise à écouteurs. Le port USB est uniquement destiné à l'insertion de la clé USB fournie.

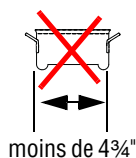
BATTERIE DE CUISINE EXIGÉE

Compatible



- Fond plat 4 $\frac{3}{4}$ " à 14" (12,1 à 35,6 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

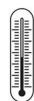
Remarque : Les batteries de cuisine de construction inférieure ou avec des matériaux de moindre qualité risquent de ne pas donner de bons résultats. Des batteries de cuisine à fond de grand diamètre peuvent être utilisées, mais seule la surface du contenant placée au-dessus de l'inducteur chauffera.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



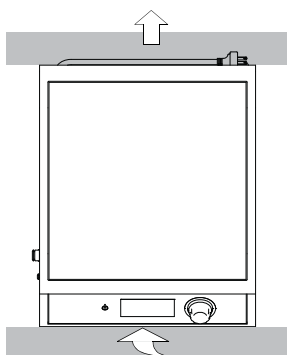
Température ambiante max. telle que mesurée à l'admission d'air.
Voir  ci-dessous) : 104 °F (40 °C)

DÉGAGEMENTS MINIMUMS

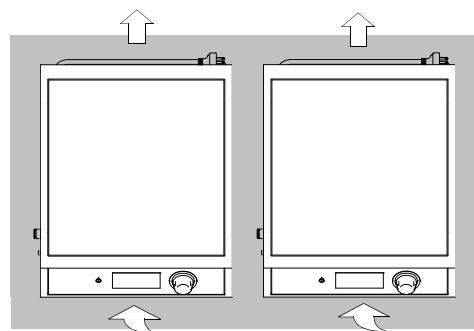
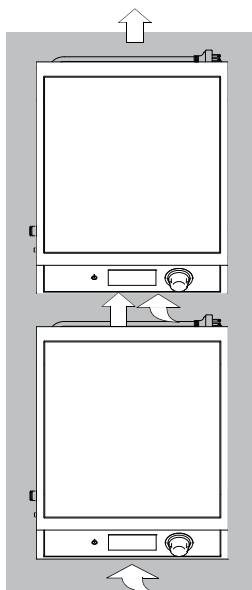
AVIS : Cet appareil n'est pas conçu pour être enfermé ou encastré. Une quantité d'air suffisante doit pouvoir circuler autour de l'appareil. Le blocage de la circulation de l'air risque de réduire la performance.

■ Dégagement minimum de 2" (5.1 cm)  Admission d'air  Évacuation d'air

Une plaque

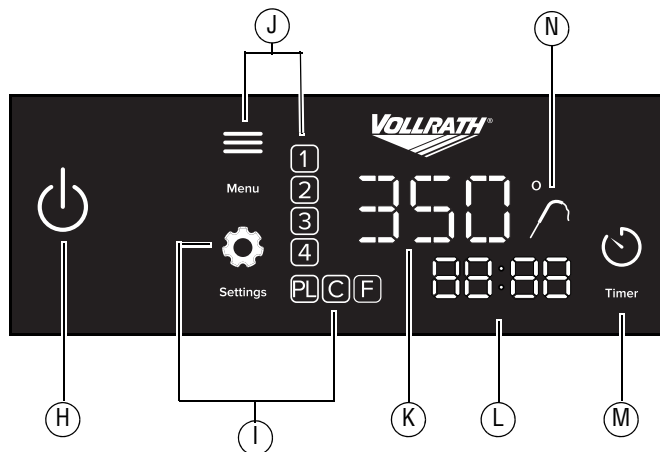


Deux plaques



AVIS : Il n'est pas recommandé d'utiliser plus de deux plaques côte à côte.

FONCTIONS ET COMMANDES



A Clip de sonde de température

B Sonde de contrôle de température

- Surveille les aliments et cuit à la température de consigne
- S'utilise pour la régulation de la température la plus précise
- S'utilise pour les sauces, les bouillons, la friture
- Ne sert pas de thermomètre

C Clé USB

D Port USB

E Prise de sonde de contrôle de température

F Panneau de commande

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

H Marche/arrêt

I 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 et saisir

C Température en °C

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

F Température en °F


J Programmes. Quatre programmes personnalisables. Voir « Modification des programmes par défaut », à la page 7.


K Affichage de température et du niveau de puissance

L Affichage de la minuterie

M Marche/arrêt de la minuterie

N Voyant de sonde de contrôle de température

	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.

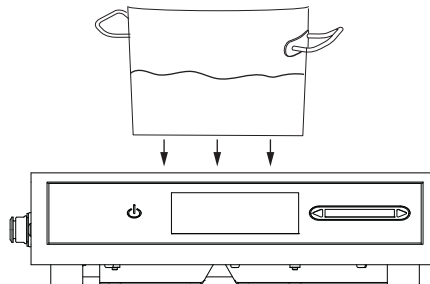
AVIS : Ne faites pas tomber d'ustensiles de cuisson ou d'autres objets sur la surface de cuisson ou le panneau de commande. Les surfaces risquent de se casser. La garantie ne couvre pas la vitre cassée de la plaque ou du panneau de commande.



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

AVIS : Lorsque la sonde de contrôle de température ou la clé USB n'est pas utilisée, les caches doivent être installés sur la prise/le port. L'utilisation de cet appareil sans les caches risque de permettre l'entrée de particules alimentaires ou d'humidité par la prise/le port ce qui risque d'endommager l'appareil. Ce type de dommages n'est pas pris en charge par la garantie.

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.










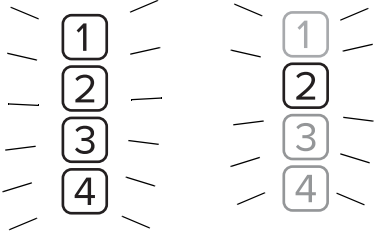




4. Appuyez  .

MODE D'EMPLOI (SUITE)

Sélection d'une méthode de cuisson

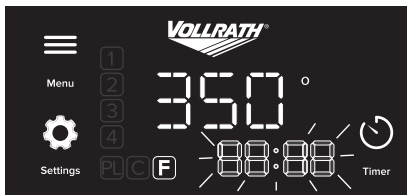
Choisissez le niveau de puissance, la température de la casserole ou un des programmes de cuisson.



Niveau de puissance <ul style="list-style-type: none"> 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 	Température <ul style="list-style-type: none"> 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 	Programme <ul style="list-style-type: none"> Sélectionnez un programme par défaut ou consultez « Modification des programmes par défaut », à la page 7 pour voir comment créer un programme personnalisé.
<p>1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que PL soit sélectionné.</p> <p></p> <p>2. Tournez  pour sélectionner un niveau de puissance.</p> 	<p>1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que C ou F soit sélectionné.</p> <p></p> <p>2. Tournez  pour sélectionner une température.</p> <p>Conseil : Lorsque vous faites chauffer des aliments délicats, commencez par une température plus basse et augmentez progressivement la température.</p>	<p>1. Appuyez sur .</p> <p>2. Les numéros de programme clignotent.</p> <p>3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le programme souhaité soit sélectionné (non clignotant).</p>  <p>① Chocolat. Utilisez la sonde. Faites chauffer à 110° F. Maintenez à 90° F. Pas de minuterie.</p> <p>② Réchaud à fajitas. Niveau de puissance 100 pendant 1 minute.</p> <p>③ Faire mijoter. Utilisez la sonde. Faites chauffer à 190° F. Pas de minuterie.</p> <p>④ Remise en température d'aliments réfrigérés. Utilisez la sonde. Faites chauffer à 165° F. Maintenez pendant 2 minutes. Maintenez à 155° F. Pas de minuterie.</p> <p>4. Après trois secondes le programme démarrera.</p> <p> clignotera pour indiquer que le programme est en cours d'exécution.</p> <p>Pour annuler un programme</p> <p>Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que tous les numéros de programme soient désélectionnés.</p>

MODE D'EMPLOI (SUITE)

Réglez la minuterie (facultatif)

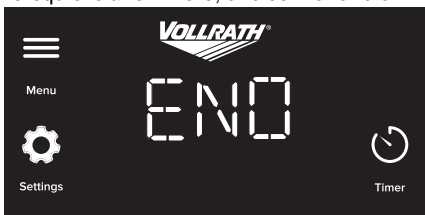
1. Appuyez sur .
2. L'affichage du temps clignote.





3. Tournez  pour régler le 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.



Modification du temps sur la minuterie

1. Appuyez sur .
2. Tournez  pour modifier la durée.

Annulation de la minuterie

Appuyez sur  x 2.

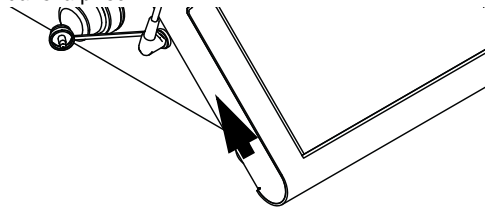
Utilisation de la sonde de contrôle de température (facultatif)

La sonde de contrôle de température permet une régulation avancée de la température. La sonde surveille la température des aliments, puis ajuste automatiquement la puissance de la plaque si nécessaire pour faire chauffer les aliments à la température sélectionnée. Pour une performance et une qualité d'aliments optimales, mélangez souvent les aliments lorsque vous utilisez la sonde de contrôle de température.

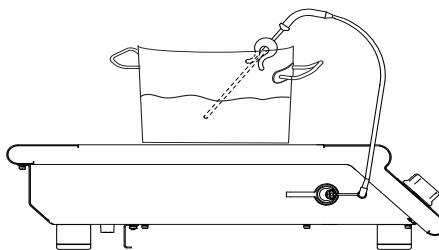
REMARQUE : La sonde de contrôle de température permet d'obtenir une température de cuisson plus constante et précise. Elle n'est pas destinée à servir de thermomètre pour la mesure de la température des aliments.

Branchement de la sonde et insertion dans les aliments





1. Utilisez un chiffon doux propre pour nettoyer l'extrémité de la sonde. Ceci est important pour maintenir la prise propre et en bon état de fonctionnement.
2. Enlevez le cache de la prise de la sonde de contrôle de température. Insérez la sonde dans la prise



3. Placez la sonde au centre des aliments. Utilisez le clip inclus pour attacher la sonde à la casserole et la suspendre au centre des aliments. Ne laissez pas la sonde en appui au fond de la casserole. Pour une régulation précise de la température, la sonde doit être placée au centre des aliments et elle ne doit pas toucher le fond de la casserole.



Réglage de la température

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  ou  soit sélectionné.
2. Tournez  pour sélectionner une température.

Chauffage des aliments

1. L'icône de sonde clignote à mesure que chauffent les aliments jusqu'à la température de consigne. La température de consigne s'affiche.



Le chauffage des aliments jusqu'à la température de consigne est en cours.

Réglage de la température de consigne

2. L'icône de sonde passe à un allumage continu lorsque la sonde détecte que les aliments ont atteint la température de consigne.



Les aliments ont atteint la température de consigne.

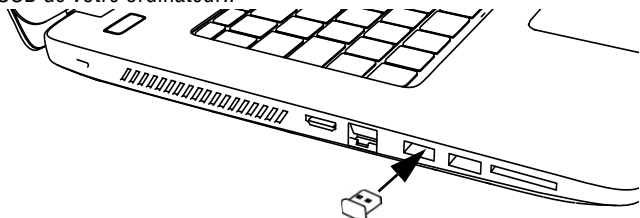
Réglage de la température de consigne

MODIFICATION DES PROGRAMMES PAR DÉFAUT

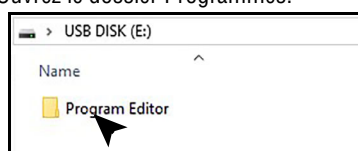
Les programmes usine sont modifiables. Utilisez un ordinateur pour accéder à l'éditeur de programme sur la clé USB. Ensuite, chargez les nouveaux programmes dans la plaque à induction. Une clé USB peut servir à programmer plusieurs plaques à induction.

Chargement de l'éditeur de programmes

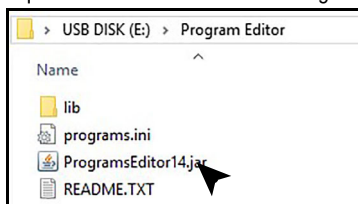
1. Enlevez la clé USB de la plaque à induction. Insérez-la dans le port USB de votre ordinateur..



2. Ouvrez le dossier Programmes.



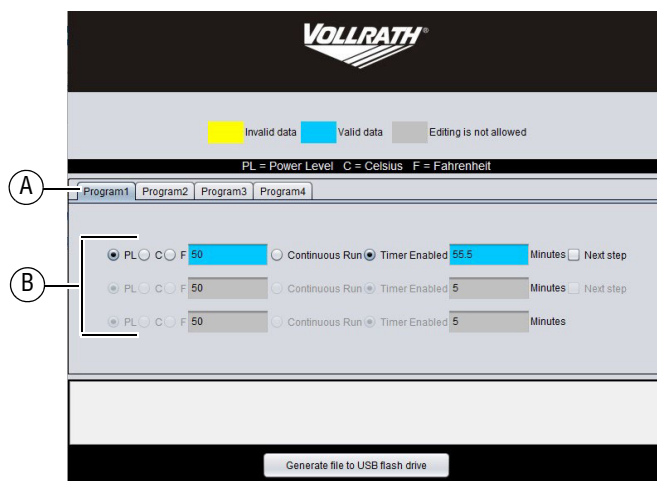
3. Cliquez deux fois sur le fichier Programs Editor. .



Si l'éditeur de programmes ne s'ouvre pas ou si vous êtes invité à choisir un programme, vous devrez peut-être installer ou mettre à jour le programme Java sur votre ordinateur. Java est gratuit et peut être téléchargé sur le site www.java.com.

Modification de programmes

1. Entrez des données pour quatre programmes maximum. Chaque programme peut avoir trois phases.



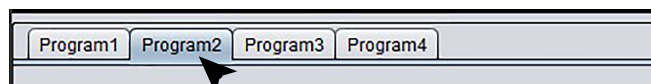
A Programmes B Phases

2. Pour chaque phase du programme ::

Étape 1	Étape 2	Option
Sélec. une option Entrez ● PL Niv. de puissance ou temp. (°C ou °F) ● C ● F 50	Sélectionnez une option ● Timer Enabled ● Continuous Run	Entrez la durée Minutes* 5.5 Sauter
		Ajoutez des phases. Sélec. <input type="checkbox"/> Next step

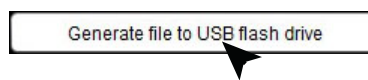
*Le temps peut être entré en minutes complètes ou demi-minutes. Pour entrer une demi-minute, tapez .5. Par exemple, pour cinq minutes et demie, tapez 5.5.

3. Pour modifier un autre programme, cliquez sur l'onglet Program.

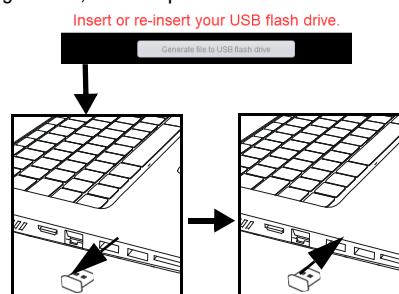


4. Entrez les données pour chaque programme que vous voulez créer.

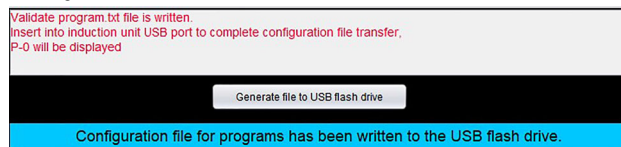
5. Pour enregistrer les programmes, cliquez sur le bouton Generate File.



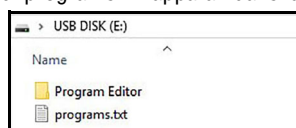
6. Lorsque s'affiche le message en bas de la fenêtre de l'éditeur de programme, enlevez puis réinsérez la clé USB..



7. Les programmes sont enregistrés sur la clé USB lorsque ce message s'affiche.



et programs.txt apparaît dans la liste des fichiers..



8. Les programmes modifiés sont maintenant prêts à être transférés à la plaque à induction.

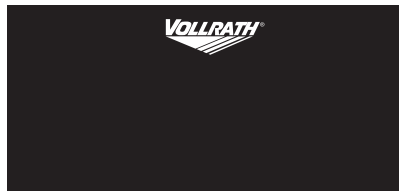
MODIFICATION DES PROGRAMMES PAR DÉFAUT (SUITE)

Transfert de programmes à la plaque à induction

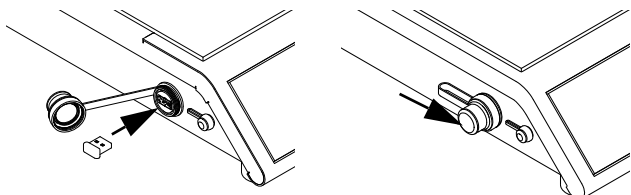
1. Branchez la plaque à induction. Ne mettez PAS la plaque en marche.



2. Seul le logo Vollrath devrait être allumé sur le panneau de commande.



3. Insérez la clé USB dans la plaque à induction. La clé USB peut être laissée branchée sur la plaque pour stockage. Mettez le cache sur le port USB.



4. Une fois les programmes transférés, l'affichage indique




5. Appuyez sur .

6. Les nouveaux programmes sont maintenant utilisables.


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.

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



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.

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

Nettoyage du port USB et de la prise de sonde de contrôle de température (si nécessaire)

Les caches du port USB et de la prise de sonde de contrôle de température doivent toujours être en place lorsque ces prises ne sont pas utilisées pour empêcher l'entrée de particules alimentaires. Toutefois, si des particules alimentaires entrent par les prises, elles pourront être nettoyées.

1. Mettez hors tension et débranchez la plaque à induction.
2. Utilisez un coton-tige trempé dans de l'alcool isopropylique pour enlever délicatement les particules.
3. Laissez les prises sécher à l'air avant de mettre les caches en place.

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.
H0T	L'utilisateur a éteint la plaque. La surface de cuisson est toujours chaude.	C'est normal.
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 arrêté 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.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Problèmes de sonde de contrôle de température		
La température affichée n'augmente pas alors que le contenu chauffe.	Ceci est normal.	La température sélectionnée s'affiche, pas celle du contenu.
La température affichée ne correspond pas à celle du contenu lors d'un contrôle avec un thermomètre alimentaire.	La sonde de contrôle de température est peut-être mal placée dans le contenu.	Assurez-vous que la sonde est au centre des aliments et qu'elle ne touche pas le fond de la casserole.
	Le thermomètre alimentaire et la sonde de température ont peut-être été insérés dans des zones différentes du contenu.	Pour un chauffage et une qualité produit uniformes, mélangez souvent.
L'icône de la sonde de température clignote.	Ceci est normal.	Le contenu chauffe à la température de consigne.
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 11.
Éditeur de programmes		
L'éditeur de programmes ne s'ouvre pas.	Java n'est peut-être pas installé sur l'ordinateur ou a peut-être besoin d'une mise à jour.	Téléchargez une version gratuite de Java.

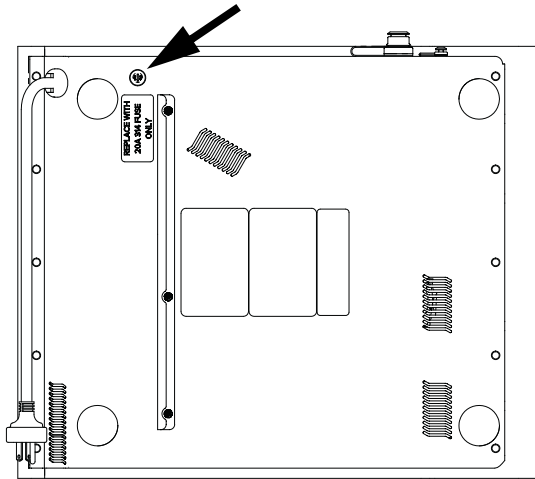
REPLACEMENT DU FUSIBLE

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

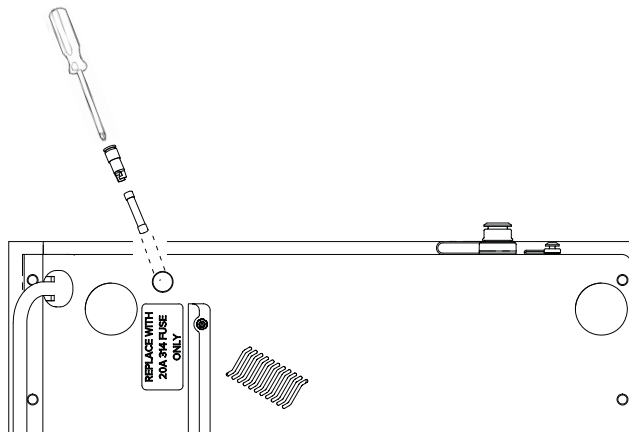
Matériel nécessaire

- 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 inadapté lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

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

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

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

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
Room 201, Building A
Xin Yi Plaza
1618 Yi Shan Road
Shanghai, 201103
China, P.R.C.
Tel: +86-21-5058-9580

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



Manual para operadores

Estufas de inducción de alta potencia y sonda de control de temperatura 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 modifique el equipo ni conecte ningún otro accesorio que no sea la sonda de control de temperatura y la unidad de memoria USB incluidas.



Núm. de art.	Vatios	Enchufe	Núm. de art.	Vatios	Enchufe
HPI4-2600	2600	NEMA 6-20P	HPI4-300002	3000	Schuko
HPI4-3000	3000		HPI4-300003		R-U
HPI4-3800	3800		HPI4-300004		China
HPI4-260002	2600	Schuko	HPI4-380002	3800	Schuko
HPI4-260003		R-U	HPI4-380003		R-U
HPI4-260004		China	HPI4-380004		China

CONTENIDO

Función y propósito	página 1
Requisitos de la olla/fuente	página 2
Requisitos ambientales	página 2
Requisitos de espacio	página 2
Características y controles	página 3
Funcionamiento	página 4
Editar los programas predeterminados	página 7
Limpieza	página 8
Solución de problemas	página 9
Reemplazar el fusible	página 11

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

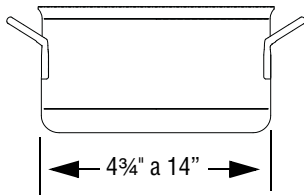
Este equipo está diseñado para calentar alimentos solamente en operaciones comerciales de servicio de comidas. No está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

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.

La sonda de control de temperatura está diseñada para proporcionar un control de temperatura avanzado. No está diseñada para utilizarse como termómetro para medir la temperatura de la comida. El puerto de la sonda de control de temperatura está diseñado para usarse solo con la sonda suministrada por Vollrath. No es un conector para auriculares. El puerto USB está diseñado para usarse solo con la unidad de memoria USB suministrada.

REQUISITOS DE LA OLLA/FUENTE

Compatible



- Base plana de 4 3/4" a 14" (12,1 to 35,6 cm) de diámetro
- Acero inoxidable ferroso, hierro, hierro fundido

Incompatible



- 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)

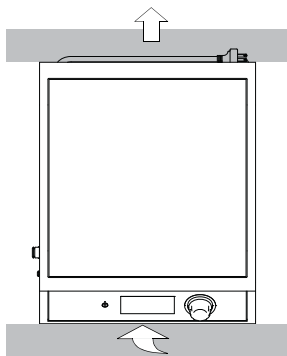


Entrada de aire

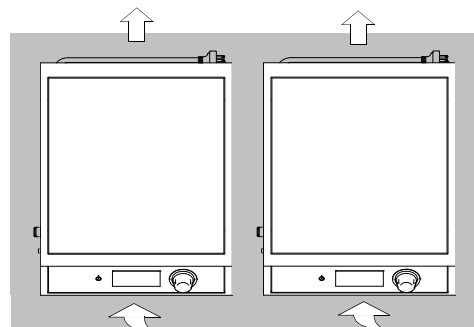
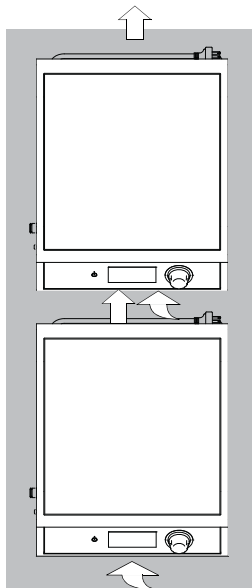


Salida de aire

Una sola estufa

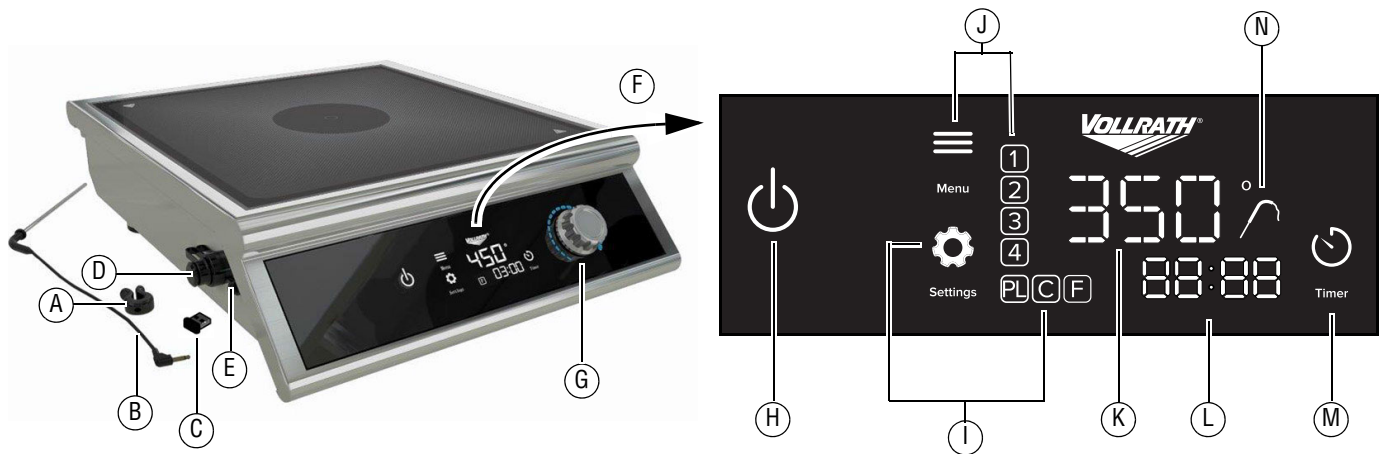


Dos estufas



AVISO: No se recomienda utilizar más de dos estufas lado a lado.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



A Presilla de la sonda de temperatura

B Sonda de control de temperatura

- Monitorea la comida y cocina a la temperatura fijada
- Se usa para un control más preciso de la temperatura
- Se usa para preparar salsas, caldos, freír por inmersión
- No se usa como termómetro

C Memoria USB

D Puerto USB

E Puerto para la sonda de control de temperatura

F Panel de control

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

H Encendido/apagado

I 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 y tostar

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
- Se usa para salsas, caldos, escalfado

F Temperatura en °F

J Programas. Cuatro programas personalizables. Consulte la sección "Editar los programas predeterminados" en la página 7.


K Visor del nivel de potencia y la temperatura


L Visor del temporizador

M Encendido/apagado del temporizador

N Indicador de la sonda de control de temperatura

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.

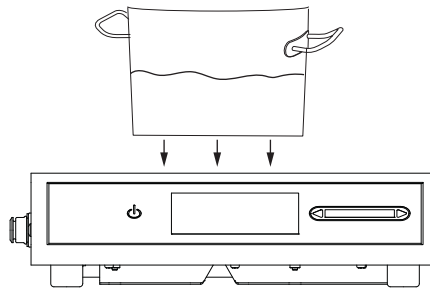
AVISO: No deje caer utensilios de cocina ni otros objetos sobre la superficie de cocción o el panel de control, ya que las superficies podrían romperse. La garantía no cubre los cristales rotos de la estufa ni del panel de control.

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

AVISO: Cuando la sonda de control de temperatura o la unidad de memoria USB no esté en uso, los puertos deben mantenerse con su tapas respectivas. Operar este equipo sin las tapas podría permitir que restos de comida o humedad ingresen en los puertos, lo cual podría dañar el equipo. Este tipo de daño no está cubierto por la garantía.

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.




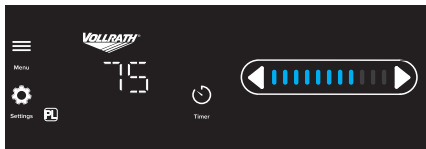



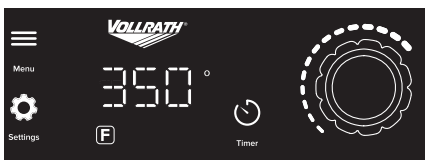
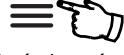

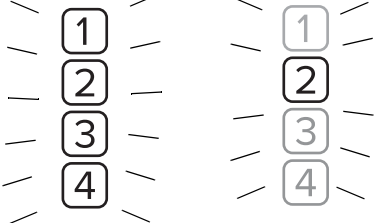




4. Toque  .

FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

Seleccionar un método de cocción

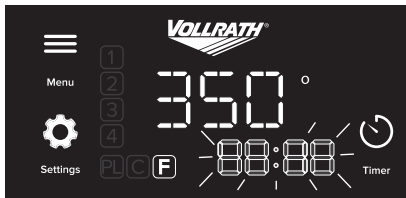
Elija entre el nivel de potencia, la temperatura de la olla/fuente o seleccione uno de los programas de cocción.



Nivel de potencia <ul style="list-style-type: none"> Control sensible, similar a una llama de gas Se usa para un calentamiento rápido y potente Se usa para hervir, saltear, tostar, preparar omeletas 	Temperatura <ul style="list-style-type: none"> Incrementos de un grado en °F o °C Calentamiento constante y controlado Se usa para una temperatura más precisa de la olla/fuente Se usa para salsas, escalfado 	Programa <ul style="list-style-type: none"> Seleccione un programa predeterminado o consulte la sección “Editar los programas predeterminados” en la página 7 para saber cómo crear un programa personalizado.
<p>1. Toque  repetidamente hasta seleccionar PL.</p> <p></p> <p>2. Gire  para seleccionar el nivel de potencia.</p> 	<p>1. Toque  repetidamente hasta seleccionar C o F.</p> <p></p> <p>2. Gire  to select a temperature.</p> <p>Consejo: Al calentar comidas delicadas, comience con una temperatura más baja y vaya aumentándola gradualmente.</p> 	<p>1. Toque .</p> <p>2. Destellarán los números del programa.</p> <p>3. Toque  repetidamente hasta que se seleccione el programa deseado (no debe estar destellando)</p> <p></p> <p>1 Chocolate. Use la sonda. Caliente hasta 110° F. Mantenga a 90° F. Sin temporizador.</p> <p>2 Calentador de fajitas. Nivel de potencia 100 durante 1minuto.</p> <p>3 Cocinar lento. Use la sonda. Caliente hasta 190° F. Sin temporizador.</p> <p>4 Retermalizar comida enriada Use la sonda. Caliente hasta 165° F. Mantenga durante 2 minutos. Mantenga a 155° F. Sin temporizador.</p> <p>4. Se iniciará el programa después de tres segundos.</p> <p>Destellará  para indicar que el programa se está ejecutando.</p> <p>Para cancelar un programa</p> <p>Toque  repetidamente hasta que todos los números del programa estén deseleccionados.</p>

FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

Fijar el temporizador (opcional)

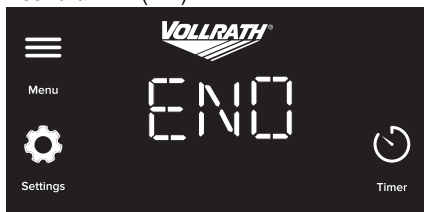
1. Toque .
2. Destellará el tiempo.





3. Gire  para fijar 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).



Cambiar la duración del tiempo

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

Cancelar el temporizador

Toque  2 veces.

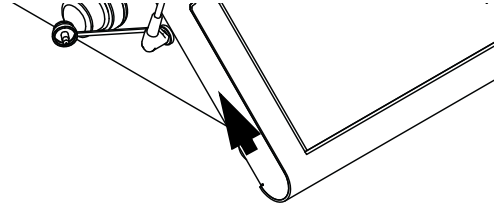
Use la sonda de control de temperatura (opcional)

La sonda de control de temperatura proporciona un control de temperatura avanzado. La sonda supervisa la temperatura de la comida y luego ajusta automáticamente la salida de la estufa según sea necesario para calentar la comida a la temperatura seleccionada. Para obtener el mejor rendimiento y calidad del alimento, revuelva la comida con frecuencia cuando utilice la sonda de control de temperatura.

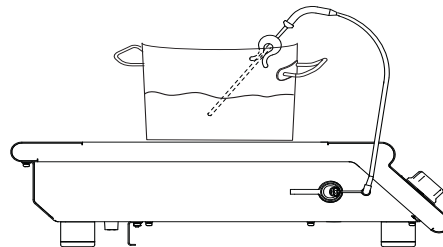
NOTA: La sonda de control de temperatura está diseñada para proporcionar una temperatura de cocción más consistente y precisa. No está diseñada para utilizarse como termómetro para medir la temperatura de la comida.

Conecte la sonda e insértela en la comida





1. Use un paño limpio y suave para limpiar la punta de la sonda. Esto es importante para mantener el puerto limpio y funcionando correctamente.
2. Retire la tapa del puerto del control de temperatura. Conecte la sonda en el puerto.



3. Coloque la sonda en el centro de la comida. Use la presilla incluida para fijar la sonda a la olla/fuente y colgarla en el centro de la comida. No permita que la sonda descansa en el fondo de la olla/fuente. Para un control preciso de la temperatura, la sonda debe colocarse en el centro de la comida y no tocar el fondo de la olla/fuente.



Fijar la temperatura

1. Toque  repetidamente hasta seleccionar  o .
2. Gire  para seleccionar una temperatura.

Caliente la comida

1. El icono de sonda destellará a medida que la comida se calienta a la temperatura fijada. El visor muestra la temperatura programada.



Temperatura fijada

La comida se está calentando a la temperatura fijada.

2. El icono de sonda cambiará a un estado estable cuando la sonda detecte que la comida ha alcanzado la temperatura fijada.



Temperatura fijada

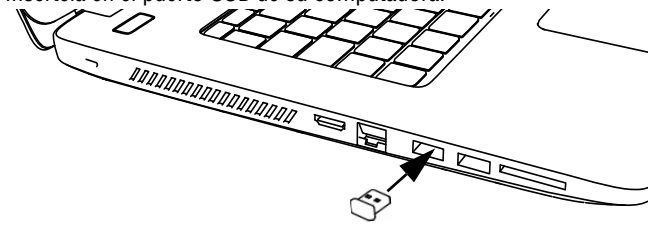
La comida ha alcanzado la temperatura fijada.

EDITAR LOS PROGRAMAS PREDETERMINADOS

Los programas fijados de fábrica se pueden editar. Use una computadora para acceder al editor de programas de la unidad de memoria USB. A continuación, cargue los programas nuevos en la estufa de inducción. Se puede usar una unidad de memoria USB para programar múltiples estufas de inducción.

Cargar el editor de programas

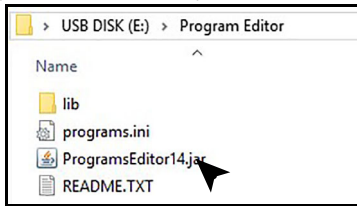
1. Saque la unidad de memoria USB de la estufa de inducción. Insértela en el puerto USB de su computadora.



2. Abra la carpeta Programs (Programas).



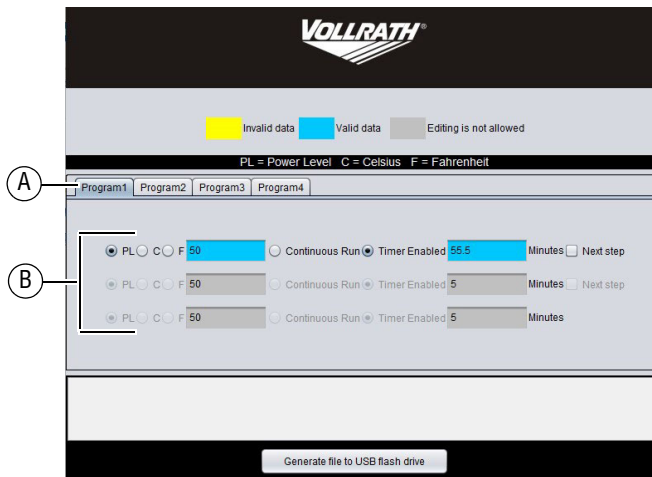
3. Haga doble clic en el archivo Programs Editor (Editor de programas).



Si el editor de programas no se abre o si se le pide que elija un programa, es posible que tenga que instalar o actualizar el programa Java en su computadora. Java es gratuito y puede descargarlo desde www.java.com.

Editar programas

1. Introduzca datos para un máximo de cuatro programas. Cada programa puede tener hasta tres etapas.



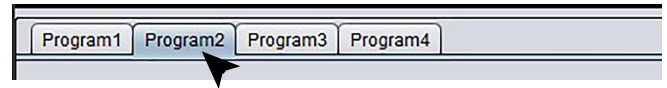
A Programas B Etapas

2. Para cada etapa en el programa:

Paso 1	Paso 2	Opcional
Selec. una	Introduzca	Intro. el tiempo
<input checked="" type="radio"/> PL	Nivel de potencia o temp. (°C o °F)	Minutos*
<input type="radio"/> C	50	5.5
<input type="radio"/> F		Omitir
	<input checked="" type="radio"/> Timer Enabled	<input type="checkbox"/> Next step
	<input type="radio"/> Continuous Run	

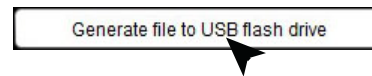
*El tiempo se puede introducir en minutos completos y medios minutos. Para ingresar medio minuto, escriba .5. Por ejemplo, durante cinco minutos y medio, escriba 5.5.

3. Para editar otro programa, haga clic en la pestaña de programas.

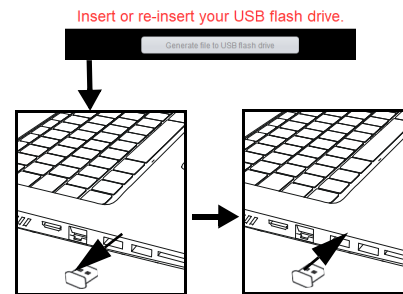


4. Introduzca los datos para cada programa que desee crear.

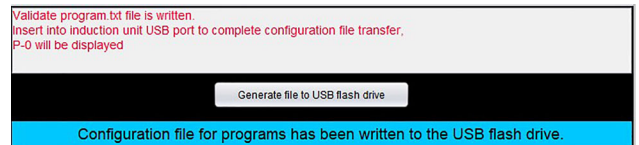
5. Para guardar los programas, haga clic en el botón Generate File (Generar archivo).



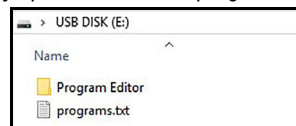
6. Cuando vea el mensaje en la parte inferior de la ventana del editor de programas, retire y vuelva a insertar la unidad de memoria.



7. Los programas se guardarán en el USB cuando vea este mensaje




y aparece el archivo programs.txt en la lista de archivos.



8. Ahora los programas editados están listos para ser transferidos a la estufa de de inducción.

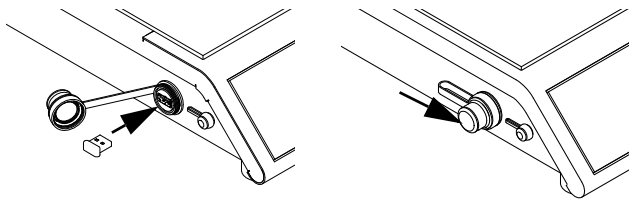
EDITAR LOS PROGRAMAS PREDETERMINADOS (CONTINUACIÓN)

Transferir programas a la estufa de inducción

1. Enchufe la estufa de inducción. NO la encienda. 
2. Solo debe iluminarse el logotipo de Vollrath en el panel de control.



3. Inserte la unidad de memoria USB en la estufa de inducción. La unidad de memoria USB se puede dejar en la estufa para almacenamiento. Cierre la tapa del puerto USB.



4. Cuando los programas se hayan transferido, la pantalla mostrará




5. Pulse .

6. Los nuevos programas ya están disponibles para usarlos.


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.

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.

Limpiar los puertos USB y de la sonda de control de temperatura (según sea necesario)

Las tapas de los puertos USB y de la sonda de control de temperatura deben estar siempre en su lugar cuando no se utilicen para evitar el ingreso de comida en los puertos. Sin embargo, si los restos de comida ingresan a los puertos, estos se pueden limpiar.

1. Apague y desenchufe la estufa de inducción.
2. Utilice una torunda de algodón humedecida en alcohol isopropílico para eliminar suavemente los residuos
3. Deje que el o los puertos se sequen al aire libre antes de colocarles la tapa.

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 sobrecalentado 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.
H0T	El usuario apagó la estufa. La superficie de cocción aún está caliente.	Esto es normal.
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.
Problemas con la sonda de control de temperatura		
La temperatura en el visor no aumenta a medida que se calienta la comida.	Esto es normal.	El visor muestra la temperatura seleccionada. No muestra la temperatura de la comida.
La temperatura en el visor no coincide con la temperatura de la comida cuando se verifica con un termómetro para alimentos.	La sonda de control de temperatura puede estar colocada incorrectamente en la comida.	Cerciórese de que la sonda esté en el centro de la comida y no toque el fondo de la olla/fuente.
	El termómetro para alimentos y la sonda de temperatura pueden haber sido insertados en diferentes áreas de la comida.	Revuelva la comida con frecuencia para que el calentamiento y la calidad de la comida sean uniformes.
El icono de sonda de temperatura parpadea.	Esto es normal.	La comida se calienta a la temperatura fijada.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Curso de acción
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 11.
Editor de programas		
El editor de programas no se abre.	Es posible que Java no esté instalado en la computadora o que sea necesario actualizarlo.	Descargue una versión gratuita de Java.

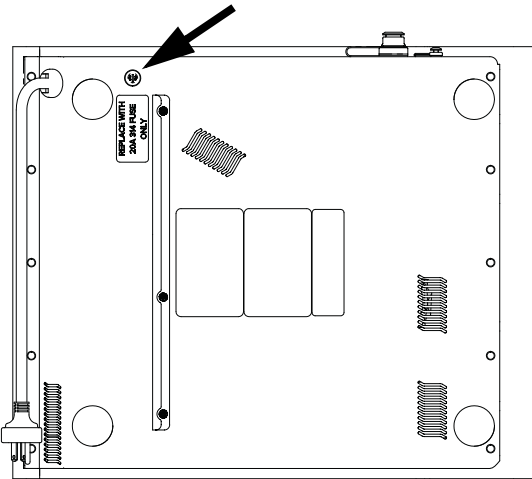
REEMPLAZAR EL FUSIBLE

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

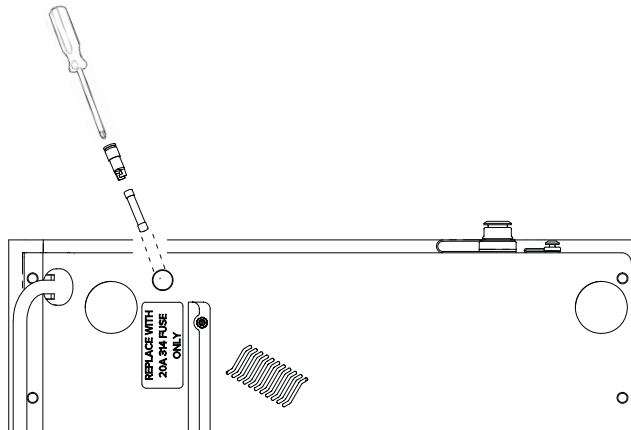
Herramientas que necesitará

- 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. Cerciórese 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.

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

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

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
Room 201, Building A
Xin Yi Plaza
1618 Yi Shan Road
Shanghai, 201103
China, P.R.C.
Tel: +86-21-5058-9580

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