



Operating and Safety Instructions

mirage™ Induction Range



59500

Model	Description	Voltage	HZ	Watts	Plug
59500	Countertop – Single	120	60	1800	5-15P

Thank you for purchasing this Vollrath Mirage™ Induction range. Before operating this unit, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. **SAVE THE ORIGINAL BOX AND PACKAGING.** They should be used to ship the unit if repairs are needed. **SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**

ENGLISH



WARNING

ELECTRIC SHOCK, FIRE OR BURN INJURIES CAN OCCUR IF THIS EQUIPMENT IS NOT USED PROPERLY. TO REDUCE RISK OF INJURY:

- Plug only into grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Do not leave an empty pan on an operating unit.
- Unit should only be used in a flat, level position.
- Unplug unit and let it cool before cleaning or moving.
- Do not touch cooking surface. It remains hot after the unit is turned off.
- Do not spray controls or outside of unit with liquids or cleaning agents.
- Unplug when not in use.
- Keep induction unit and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not heat sealed cans or containers as they may explode.
- Handle hot cookware carefully.
- Do not place any objects inside the air intake or exhaust panels.
- Do not operate unattended.
- Closely supervise units operating in public areas and/or around children.
- Do not operate if unit has been damaged or is malfunctioning in any way.
- Do not place weight on the front control knob.

FUNCTION AND PURPOSE

This unit is intended to be used with induction ready cookware (see below) with a flat, magnetic base measuring 4.5 inches (11.5 cm) through 14 inches (26 cm).

INDUCTION READY COOKWARE

- ☐ Iron
- ☐ Cast iron
- ☐ Ferrous stainless steel

UNSUITABLE COOKWARE

- ☐ Cookware with a diameter of less than 4.5"
- ☐ Pottery, glass, aluminum, bronze or copper cookware
- ☐ Cookware with any type of footed base

INSTALLATION

This unit is to be used on a flat, level surface. The unit is not designed to be enclosed or built into any area.

IMPORTANT: There must be a minimum of 4" (10 cm) of space between the induction range and any surrounding surface to allow sufficient airflow around the unit. Blocking the airflow could overheat the unit.

BEFORE USING YOUR INDUCTION RANGE

- ❑ As a precaution for persons wearing a pacemaker, please stand back 12 inches (30 cm) from an operating unit. Studies have shown that the induction element presents no danger.
- ❑ The cooking surface is made of a strong, non-porous material. However, should it crack or break, stop using and immediately unplug the unit.
- ❑ Do not place spoons, kitchen utensils, pan lids or other small objects on the cooking surface while the unit is operating, as they may become hot. The unit is equipped with a "small object detector" to prevent small objects from accidentally heating if placed alone on the cooking surface. However, if they are placed on the cooking surface with a suitable piece of cookware that activates the unit, the smaller object may also become hot.

WARNING



BURN HAZARD

The cooking surface gets very hot. Hot surfaces and hot cookware can burn skin. Allow the induction range and any cookware to cool before handling.

- ❑ Keep all credit cards, driver licenses and other items with a magnetic information strip away from the unit. The unit's magnetic field will damage the information on these strips.

OPERATION

1. Place the induction range on a flat, stable surface.
2. Plug the power cord into a grounded electrical outlet with the matching nameplate rated voltage.

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

IMPORTANT: Using a voltage other than the nameplate rated voltage will cause damage to the unit.

WARNING



ELECTRICAL SHOCK HAZARD

Keep water from entering the inside of the unit. If liquid spills or boils over onto the unit, immediately unplug the unit and wipe up any liquid. The liquid could enter the electrical compartment and cause an electrical shock.

3. Place induction-ready cookware containing food in the center of the hob.

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

Front Control Panel



59500 shown

4. Press the power ON/OFF button. The power level LED within the display window will light. When an appropriate pan is placed on the range, the display will remain on, indicating that the unit is heating.

The unit will start in the power mode when it is first turned on. Turning the unit off and on with the ON/OFF button will not reset the control power or temperature setup from the previous operation.

5. Press the POWER/TEMP button to choose between power control mode and temperature control mode. The power control mode will display a number from 1 to 100, indicating 1% to 100% of rated power. In the temperature control mode, the display will show the selected temperature. Two LED lights to the right of the display window will indicate the selected temperature in degrees Fahrenheit or degrees Celsius. Turning the rotary knob clockwise will increase the power or temperature. Turning the rotary knob counterclockwise will decrease power or temperature.
6. Press the TIMER button to activate the timer function. When first activated, a number "1" will display in the window and a "timer" indicator will light up near the lower right hand corner of the display. Turning the rotary knob clockwise will increase the time up to a maximum of 180 minutes. Turning the rotary knob counterclockwise will decrease the time down to a minimum of one minute. When the timer cycle is complete, the unit will automatically shut off. To cancel the timer, push the POWER/TEMP button. The timer will be cancelled and the unit will go back to the power or temperature setting.

**WARNING****BURN HAZARD**

Induction ranges heat extremely fast, much faster than most other types of stovetops or ranges. Be very careful when adding food to preheated oil, liquid or other food already in the cookware. Hot food and liquids can burn skin.

IMPORTANT: Do not heat cookware on the unit without something to be heated in the pan. Because of the speed and efficiency of the induction range, the cookware can develop an excessive amount of heat very quickly and damage the cookware and non-stick coatings.

The unit is equipped with an overheating protection device. If the temperature of the top plate gets too hot, the unit will shut down until the top plate cools. The heating indicator will flash to indicate the over heating protection function is on.

7. The unit will continuously display the power level when an appropriate pan is placed on the unit. If the power display is flashing, the cooking utensil may not be suitable.
8. While in use, it will not harm the unit to remove the cooking utensil for a short time. If the unit is left on for more than one minute without a pan, the unit will turn off automatically.

CLEANING

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

1. Unplug the unit and let it completely cool.

**WARNING****BURN HAZARD**

The cooking surface gets very hot. Hot surfaces and hot cookware can burn skin. Allow the induction range and any cookware to cool before handling.

**WARNING****ELECTRICAL SHOCK HAZARD**

Do not spray water or cleaning products. Liquid could enter the electrical compartment and cause a short circuit or electric shock.

2. Wipe the unit exterior with a clean damp cloth.
3. Do not use abrasive materials, scratching cleansers or scouring pad to clean the unit. These can damage the finish.
4. Thoroughly wipe off any mild soap or chemical cleaners. Chemical residue could corrode the surface of the unit.

ENGLISH

TROUBLESHOOTING

If	It might be caused by	Course of Action
The unit turned off after one minute.	If the induction range is left on for more than one minute without a pan or if unsuitable cookware is used, the unit will automatically shut off.	Check the cookware you are using and make sure it falls within the guidelines for induction ready cookware listed on page one of this manual.
The unit is on but not heating.	The cookware may be too small or may not be induction ready.	Check the cookware you are using to make sure it falls within the guidelines for induction ready cookware.
The digital display lights are flashing.	The overheat protection feature may have been activated.	Remove cookware. Let cooking surface cool.
The unit suddenly stopped working.	The unit may have stopped working from excessive internal temperature.	Relocate the unit away from any external heat source. Clear any obstructions to the air intake.

REPAIR

There are no user serviceable parts within this appliance. To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the induction range or replace a damaged power cord yourself. Do not send units directly to the Vollrath Company. Please contact the qualified professional repair service listed below.

Vollrath Induction Repair Service • 1-800-825-6036

When contacting the Authorized Professional Service Center, please be ready with the model number, serial number, and proof of purchase showing the date the unit was purchased.

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

The Vollrath Company L.L.C. warrants all products it manufactures and distributes against defects in materials and workmanship for a period of one year from date of purchase, except as listed below:

Refrigeration compressors – five year warranty
Replacement parts – 90 (ninety) days on the part only
Fry pans and coated cookware – 90 (ninety) days

Cayenne® Heat Strips – 1 year parts and labor.
Additional 1 year warranty on heating element (parts only)

Jacob's Pride® Collection

The Vollrath Co., L.L.C. offers a Limited Lifetime Warranty to all products in our Jacob's Pride Collection.

NSF Certified One-Piece Dishers
NSF Certified Spoodle®
NSF Certified Heavy-Duty Spoons with Ergonomic Handle
NSF Certified Heavy-Duty Basting Spoons
One-Piece Tongs*

Heavy-Duty One-Piece Ladles*
Nylon Handle Whips
One-Piece Skimmers
Classic Select® and Intrigue® Cookware

*Jacob's Pride® Warranty does not cover Kool-Touch® Coating and GatorGrip® handles.

All warranties cover normal use and service only and are void if the product has been damaged by accident, neglect, improper use or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. The Vollrath Company shall not be liable for loss of use of the product or other incidental or consequential costs, expenses, or damage incurred by the purchaser.

Warranty work must have prior approval from The Vollrath Company L.L.C. See the operating and safety instructions for each specific product for warranty claim procedures.

INDUCTION RANGE WARRANTY INFORMATION

The Vollrath Company will warranty the Mirage™ Induction Range for a period of one (1) year in accordance with the policy stated above. Any damages from improper use, abuse or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covered under warranty.



*Setting
the Standard™*

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53082-0611
1-800-825-6036

Item No. OSI00002 Rev. 11/06



Mode d'emploi et consignes de sécurité

mirage™ Plaque à induction



59500

Modèle	Description	V	Hz	Watts	Fiche
59500	Comptoir - Simple	120	60	1800	5-15R

Merci d'avoir acheté cette plaque à induction Mirage™ de Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. **CONSERVEZ L'EMBALLAGE ET LE CARTON D'ORIGINE.** Ils devront être réutilisés pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire. **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**



AVERTISSEMENT

RISQUE D'ÉLECTROCUTION, D'INCENDIE OU DE BRÛLURES SI CET ÉQUIPEMENT N'EST PAS CORRECTEMENT UTILISÉ. POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES :

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- Ne laissez pas une casserole vide sur l'appareil en marche.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé en position horizontale.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne touchez pas la surface de cuisson. Elle reste chaude après l'arrêt de l'appareil.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne comptez pas l'utiliser.
- Tenez les plaques à induction et leur cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- Ne faites pas chauffer des boîtes de conserve ou d'autres boîtes fermées sous peine de l'aire exploser.
- Manipulez les casseroles chaudes avec précaution.
- Ne placez aucun objet derrière les panneaux d'admission ou d'évacuation d'air.
- N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller.
- Surveillez de près les appareils utilisés dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.
- Ne placez aucun poids sur le bouton commande avant.

FONCTION ET OBJET

Cet appareil s'utilise avec des articles de cuisson « pour induction » (voir plus bas) au fond plat aimanté mesurant entre 4.5 po (11.5 cm) et 14 po (26 cm).

ARTICLES DE CUISSON POUR PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION

- ☐ Fer
- ☐ Fonte
- ☐ Acier inoxydable ferreux

ARTICLES DE CUISSON INADAPTÉS

- ☐ Casseroles d'un diamètre inférieur à 4.5 po (11.5 cm).
- ☐ Articles de cuisson en terre cuite, verre, aluminium, bronze ou cuivre
- ☐ Articles de cuisson avec tout type de socle à pieds

INSTALLATION

Cet appareil doit uniquement être utilisé sur une surface horizontale. Il n'est pas conçu pour être encastré ou encastré.

IMPORTANT : Il faut prévoir un dégagement minimum de 4 po (10 cm) entre la plaque à induction et toute surface avoisinante pour permettre une circulation d'air suffisante autour de l'appareil. Une circulation d'air insuffisante risque d'entraîner la surchauffe de l'appareil.

FRANÇAIS

AVANT D'UTILISER VOTRE PLAQUE À INDUCTION

- ❑ Par mesure de précaution, les personnes ayant un stimulateur cardiaque devront se tenir à au moins 12 po (30 cm) de l'appareil en marche. Des études ont montré que l'élément d'induction ne présente aucun danger.
- ❑ La surface de cuisson 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.
- ❑ Ne placez pas de cuillères, ustensiles de cuisine, couvercles de casserole ou autres petits objets sur la surface de cuisson durant le fonctionnement de l'appareil, car ils risquent de chauffer également. L'appareil est équipé d'un détecteur de petits objets pour empêcher les petits objets de chauffer accidentellement s'ils sont placés tout seuls sur la surface de cuisson de l'appareil. Toutefois, s'ils sont placés sur la surface de cuisson avec un article de cuisson adapté qui active l'appareil, le petit objet risque également de chauffer.



AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE

La surface de cuisson devient très chaude. Les surfaces et casseroles chaudes peuvent brûler la peau. Laissez refroidir la plaque à induction et tout article de cuisson avant manipulation.

- ❑ Maintenez toutes les cartes de crédit, permis de conduire et autres articles à bande magnétique à l'écart de l'appareil. Le champ magnétique de l'appareil endommagera les informations présentes sur ces bandes.

MODE D'EMPLOI

1. Placez la plaque à induction sur une surface stable et plane.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.

IMPORTANT : Ne préchauffez pas un article de cuisson vide. Étant donné la vitesse et l'efficacité de la plaque à induction, l'article de cuisson peut très vite surchauffer et s'abîmer.

IMPORTANT : L'utilisation d'une tension différente de la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique endommagera l'appareil.



AVERTISSEMENT



RISQUE D'ÉLECTROCUTION

Empêchez toute infiltration d'eau dans l'appareil. Si un liquide déborde et se déverse sur l'appareil, débranchez-le immédiatement et essuyez le liquide. Le liquide risque d'entrer dans le compartiment électrique et de causer une décharge électrique.

3. Placez l'article de cuisson pour plaques à induction contenant les aliments au centre de l'inducteur.

IMPORTANT : Ne faites pas tomber d'ustensiles de cuisson ou d'autres objets sur la surface de cuisson. Le matériau non poreux solide se cassera. La garantie ne couvre pas ce type d'utilisation abusive.

Panneau de commande avant



59500 en photo

4. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt ON/OFF. L'affichage du niveau de puissance s'allume. Lorsqu'une casserole appropriée est placée sur la plaque, l'affichage reste allumé en continu, ce qui indique que l'appareil est en train de chauffer.

L'appareil démarre en mode puissance à la mise sous tension. La mise hors/sous tension de l'appareil via le bouton ON/OFF ne remet pas à zéro la puissance ou température de commande de l'utilisation précédente.

5. Appuyez sur le bouton POWER/TEMP (Puissance/température) pour choisir entre le mode de commande de puissance et le mode de commande de température. Le mode de commande de puissance affiche un nombre entre 1 et 100, indiquant une puissance comprise entre 1 et 100 % de la puissance nominale. En mode de commande de température, l'affichage indique la température sélectionnée. Deux voyants à droite de l'affichage indiquent la température sélectionnée en degrés Fahrenheit ou Celsius. Tournez le bouton dans le sens horaire pour augmenter la puissance ou la température. Tournez le bouton dans le sens anti-horaire pour diminuer la puissance ou la température.
6. Appuyez sur le bouton TIMER (Minuterie) pour activer la fonction de minuterie. À sa première activation, le chiffre 1 s'affiche dans la fenêtre et l'indicateur « timer » s'allume en bas à droite de l'affichage. Tournez le bouton dans le sens horaire pour augmenter la durée jusqu'à 180 minutes maximum. Tournez le bouton dans le sens anti-horaire pour diminuer la durée jusqu'à 1 minute minimum. Une fois le cycle de

minuterie terminé, l'appareil s'éteint automatiquement. Pour annuler la minuterie, appuyez sur le bouton POWER/TEMP. La minuterie est annulée et l'appareil réaffiche le réglage de puissance ou de température.

**AVERTISSEMENT****RISQUE DE BRÛLURE**

Les plaques à induction chauffent extrêmement vite — bien plus vite que la plupart des autres types de plaques de cuisson ou cuisinières. Faites très attention en ajoutant des aliments dans de l'huile ou un liquide préchauffé ou d'autres aliments déjà présents dans la casserole. Les aliments et les liquides chauds peuvent causer des brûlures.

IMPORTANT : Ne faites pas chauffer une casserole sur l'appareil sans avoir mis quelque chose à chauffer dedans. Étant donné la rapidité d'action et l'efficacité de la plaque à induction, la casserole peut chauffer excessivement très rapidement et endommager la casserole et les revêtements anti-adhésifs.

L'appareil est équipé d'une protection anti-surchauffe. Si la température de la plaque supérieure chauffe trop, l'appareil s'arrêtera jusqu'à ce que la plaque refroidisse. Le voyant de chauffe clignote pour indiquer que la fonction de protection anti-surchauffe est activée.

7. L'appareil affichera en continu le niveau de puissance lors du placement d'une casserole appropriée sur l'appareil. Si l'affichage de puissance clignote, la casserole ou la poêle n'est peut-être pas adaptée.
8. En cours d'utilisation, vous pourrez retirer la casserole un court instant sans abîmer l'appareil. Si vous laissez la plaque allumée pendant plus d'une minute sans casserole posée, elle s'éteindra automatiquement.

NETTOYAGE

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

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

**AVERTISSEMENT****RISQUE DE BRÛLURE**

La surface de cuisson devient très chaude. Les surfaces et casseroles chaudes peuvent brûler la peau. Laissez refroidir la plaque à induction et tout article de cuisson avant manipulation.

**AVERTISSEMENT****RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer dans le compartiment électrique et de causer une décharge électrique.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide propre.
3. N'utilisez pas de produits ou nettoyants abrasifs, ni de tampons récurants pour nettoyer l'appareil sous peine d'endommager la finition.
4. Essuyez bien tout résidu de savon doux ou de nettoyants chimiques. Les résidus chimiques risquent de corroder la surface de l'appareil.

FRANÇAIS

DÉPANNAGE

Si...	La cause en est peut-être.....	Mesure corrective
L'appareil s'est éteint au bout d'une minute.	Si la plaque à induction reste allumée pendant plus d'une minute sans casserole posée ou avec une casserole inadaptée, l'appareil s'arrêtera automatiquement.	Vérifiez la casserole ou poêle utilisée et assurez-vous qu'elle est compatible avec les plaques à induction (voir la liste en page 1 de ce manuel).
L'appareil est sous tension, mais il ne chauffe pas.	La casserole ou poêle est peut-être trop petite ou inadaptée aux plaques à induction.	Vérifiez la casserole ou poêle utilisée et assurez-vous qu'elle est compatible avec les plaques à induction.
Les voyants de l'affichage clignotent.	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée.	Retirez l'article de cuisson et laissez refroidir la surface.
L'appareil s'est subitement arrêté.	L'appareil a peut-être cessé de fonctionner en raison d'une température interne excessive.	Éloignez l'appareil de toute source externe de chaleur. Écartez tout ce qui peut boucher l'admission d'air.

RÉPARATIONS

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer la plaque à induction ou remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

Service de réparation des plaques à induction Vollrath 1-800-825-6036

Lorsque vous contacterez le service de réparation professionnel, tenez-vous prêt à fournir le numéro de modèle, le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant l'a date d'achat de l'appareil.

GARANTIE DE LA VOLLRATH CO. L.L.C.

La Vollrath Company L.L.C. garantit que tous les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an à partir de la date d'achat, sauf exceptions contraires ci-dessous :

Compresseurs de réfrigération – garantie de 5 ans
Pièces détachées – 90 (quatre-vingt-dix) jours sur la pièce seulement
Poêles et articles de cuisson à revêtement — 90 (quatre-vingt-dix) jours
Rampes chauffantes Cayenne® – 1 an (pièces et main-d'œuvre)
Garantie 1 an supplémentaire sur l'élément chauffant (pièces seulement)

Collection Jacob's Pride®

La Vollrath Co., L.L.C. propose une garantie limitée à vie pour tous les produits de la collection Jacob's Pride.

Cuillères à servir une pièces certifiées NSF
Spoodle® certifiée NSF
Cuillères ultra-solides certifiées NSF avec manche ergonomique
Cuillères à arroser ultra-solides certifiées NSF
Pincettes une pièce*

Louches une pièce extra-robustes*
Fouets à manche en nylon
Écumoirs une pièce
Articles de cuisson Select® et Intrigue®

*La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement Kool-Touch® et les manches GatorGrip®.

Toutes les garanties couvrent une utilisation et un service dans des conditions normales seulement et seront annulées si le produit a été endommagé par accident, négligence, utilisation impropre ou d'autres causes ne résultant pas de vices de matériaux ou de fabrication. La Vollrath Company ne pourra être tenue pour responsable d'une perte d'utilisation du produit ou d'autres coûts, frais ou dommages indirects ou consécutifs encourus par l'acheteur.

Le travail sous garantie devra avoir reçu l'autorisation préalable de la Vollrath Company L.L.C. Pour la procédure de réclamation sous garantie, voir le mode d'emploi et les consignes de sécurité fournies avec chaque produit.

GARANTIE DES PLAQUES À INDUCTION

La Vollrath Company garantit la plaque à induction Mirage™ pendant une période d'un (1) an conformément à la politique énoncée ci-dessus. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive ou résultant d'une emballage inadéquat lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.



Setting
the Standard™

Vollrath of Canada, Co.
Service clientèle Canada : 800-695-8560
Canada Fax: 800-752-5620

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53082-0611
1-800-825-6036
Article No. OSI00002 Rév. 11/06



Instrucciones de operación y seguridad

mirage™ Cocina de inducción



Modelo	Descripción	Voltaje	HZ	Vatios	Enchufe
59500	Mostrador – Único	120	60	1800	5-15R

59500

Gracias por comprar esta cocina de inducción Mirage™ de Vollrath. Antes de operar la unidad, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE LA CAJA Y EMBALADO ORIGINALES. Deberá utilizarlos para devolver la unidad en caso de que requiera reparaciones. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO.



ADVERTENCIA

EL USO INCORRECTO DE ESTE EQUIPO PUEDE CAUSAR DESCARGAS ELÉCTRICAS, INCENDIO O QUEMADURAS. PARA DISMINUIR EL RIESGO DE LESIONES:

- Enchúfela sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- No deje una fuente vacía en la unidad mientras la esté usando.
- Esta unidad debe utilizarse sólo en posición plana y nivelada.
- Desenchufe la unidad y deje que se enfríe antes de limpiarla o trasladarla.
- No toque la superficie de cocción, pues permanece caliente tras apagarse la unidad.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa de la unidad.
- Desenchúfela cuando no esté en uso.
- Mantenga la unidad de inducción y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No caliente latas ni envases sellados, ya que pueden explotar.
- Manipule cuidadosamente toda olla/fuente caliente.
- No coloque ningún objeto dentro de los paneles de entrada o salida de aire.
- No deje la unidad operando sola.
- Supervise de cerca las unidades en áreas públicas y/o cerca de niños.
- No opere la unidad si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.
- No coloque peso en la perilla de control delantera.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Esta unidad está diseñada para utilizarse con baterías de cocina aptas para la inducción (ver más abajo) con base magnética plana de 4.5 hasta 14 pulgadas (11.5 hasta 26 cm).

BATERÍAS DE COCINA APTAS PARA LA INDUCCIÓN

- ☐ Hierro
- ☐ Hierro fundido
- ☐ Acero inoxidable ferroso

BATERÍAS DE COCINA NO APTAS PARA LA INDUCCIÓN

- ☐ Baterías de cocina con diámetro inferior a 4.5" (11 cm)
- ☐ Baterías de cocina de cerámica, vidrio, aluminio, latón o cobre.
- ☐ Baterías de cocina con cualquier tipo de base con patas

INSTALACIÓN

Esta unidad debe utilizarse en una superficie plana y nivelada. No está diseñada para ser empotrada ni incorporada en espacios cerrados.

IMPORTANTE: Debe haber un mínimo de 4" (10 cm) de espacio entre la cocina de inducción y toda superficie circundante para permitir que haya un flujo de aire suficiente alrededor de la unidad. Bloquear el flujo de aire podría sobrecalentarla.

ANTES DE USAR LA COCINA DE INDUCCIÓN

- ❑ Como precaución, las personas que utilizan marcapasos deben mantenerse a 12 pulgadas (30 cm) de la unidad mientras se esté usando. Los estudios han demostrado que los elementos de inducción no revisten peligro.
- ❑ La superficie de cocción está hecha de un resistente material no poroso. Sin embargo, si se agrieta o rompe deje de usarla de inmediato y desenchufe la unidad.
- ❑ No coloque cucharas, utensilios de cocina, tapas de fuentes ni ningún objeto pequeño en la superficie de cocción mientras esté usando la unidad, ya que podrían calentarse. La unidad viene equipada con un “detector de objetos pequeños” para impedir que éstos se calienten accidentalmente si se colocan sobre la superficie de cocción. Sin embargo, si se colocan en la superficie de cocción con alguna olla/fuente apta que active la cocina, es posible que el objeto pequeño también se caliente.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE QUEMADURAS
La superficie de cocción se torna muy caliente. Las superficies y ollas/fuentes calientes pueden quemar la piel. Deje que la cocina de inducción y todas las ollas/fuentes se enfríen antes de manipularlas.

- ❑ Mantenga todas las tarjetas de crédito, licencias de conducir y demás artículos con banda magnética que contengan información lejos de la unidad. El campo magnético de la unidad dañará la información contenida en las bandas.

OPERACIÓN

1. Coloque la cocina de inducción en una superficie plana y estable.
2. Enchufe el cordón eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.

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

IMPORTANTE: Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad.



ADVERTENCIA



PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA
Evite que ingrese agua al interior de la unidad. Si se derrama o rebosa líquido sobre la unidad, desenchúfela inmediatamente y séquela con un paño. El líquido podría ingresar al compartimiento eléctrico y causar una descarga eléctrica.

3. Coloque una olla/fuente apta para la inducción con alimento en el centro de un quemador.

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

Panel de control delantero



Se muestra el modelo 59500

4. Pulse el botón de encendido/apagado. Se iluminará el indicador LED de potencia dentro de la pantalla. Tras colocarse en la cocina una fuente apta para la inducción, la pantalla permanecerá encendida indicando que la unidad se está calentando.

Al encenderse por primera vez, la unidad arrancará en el modo de potencia. El encender y apagar la unidad con el botón de encendido/apagado no restablecerá el ajuste del control de potencia ni de la temperatura de la operación anterior.

5. Pulse el botón de potencia/temperatura POWER/TEMP para escoger entre los modos de control de potencia y temperatura. El modo de control de potencia mostrará en la pantalla un número del 1 al 100, indicando una potencia nominal de 1% al 100%. En el modo de control de temperatura, la pantalla mostrará la temperatura seleccionada. Dos luces LED a la derecha de la pantalla indicarán la temperatura seleccionada en grados Fahrenheit o centígrados. Si se gira la perilla en sentido horario, la potencia o la temperatura aumentarán. Si se gira en sentido antihorario la potencia o la temperatura disminuirán.
6. Pulse el botón de temporización TIMER para activar la función de temporización. Al activarse por primera vez, en la ventana aparecerá el número “1” y el indicador de temporización se encenderá cerca de la esquina inferior derecha de la pantalla. Si se gira la perilla en sentido horario, el tiempo aumentará hasta un máximo de 180 minutos. Si se gira en sentido antihorario, el tiempo disminuirá hasta un mínimo de un minuto. La unidad se apagará automáticamente tras completarse el ciclo.

fijado en el temporizador. Para cancelar el temporizador, pulse el botón de potencia/temperatura POWER/TEMP. Se cancelará el temporizador y la unidad volverá al ajuste de potencia o temperatura.

**ADVERTENCIA****PELIGRO DE QUEMADURAS**

Las cocinas de inducción calientan muchísimo más rápido que los demás tipos de quemadores o cocinas. Tenga sumo cuidado al agregar productos al aceite, líquido u otros alimentos ya precalentados en la olla/fuente. Los alimentos y líquidos calientes pueden quemar la piel.

IMPORTANTE: No caliente una olla/fuente que esté vacía. Debido a la velocidad y eficiencia de la cocina de inducción, la olla/fuente puede alcanzar muy rápidamente una temperatura excesiva y sufrir daños en su interior y en los revestimientos no adherentes.

La unidad viene equipada con un dispositivo de protección contra sobrecalentamiento. Si la temperatura en la placa superior se torna demasiado caliente, la unidad se apagará hasta que la placa se enfríe. El indicador de calentamiento destellará señalando que la protección contra sobrecalentamiento está activada.

7. Tras colocarse en la unidad una fuente apta para la inducción, la unidad mostrará continuamente el nivel de potencia. Si la pantalla de potencia destella, es posible que la fuente no sea apta para la inducción.
8. Si durante el uso de la unidad se retira el utensilio por un período corto de tiempo, ello no dañará la cocina. Si la unidad se deja encendida por más de un minuto sin una fuente, se apagará automáticamente.

LIMPIEZA

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

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe totalmente.

**ADVERTENCIA****PELIGRO DE QUEMADURAS**

La superficie de cocción se torna muy caliente. Las superficies y ollas/fuentes calientes pueden quemar la piel. Deje que la cocina de inducción y todas las ollas/fuentes se enfríen antes de manipularlas.

**ADVERTENCIA****PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA**

No rocíe agua ni agentes de limpieza. El líquido podría ingresar al compartimiento eléctrico y causar un cortocircuito o descarga eléctrica.

2. Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo y limpio.
3. No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas para limpiar la unidad, ya que pueden dañar el acabado.
4. Elimine totalmente los restos de detergente o limpiadores químicos suaves. Los residuos químicos podrían corroer la superficie de la unidad.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si	Podría deberse a	Solución
La unidad se apagó tras un minuto	Si la cocina de inducción se deja encendida por más de un minuto sin una fuente o con una olla/fuente no apta para la inducción, la unidad se apagará automáticamente.	Revise la olla/fuente que esté usando y cerciórese que cumpla las pautas de aptitud para la inducción descritas en la página uno de este manual.
La unidad está encendida, pero no calienta.	Puede que la olla/fuente sea demasiado pequeña o no sea apta para la inducción.	Revise la olla/fuente que esté usando para cerciorarse de que cumpla las pautas de aptitud para la inducción.
Las luces de la pantalla digital destellan.	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Retire la olla/fuente. Deje que la superficie de cocción se enfríe.
La unidad dejó de funcionar repentinamente.	Tal vez dejó de funcionar debido a una temperatura interna excesiva.	Reubique la unidad lejos de toda fuente de calor externa. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.

REPARACIONES

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la cocina de inducción ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Servicio de reparación de productos de inducción de Vollrath 1-800-825-6036

Al comunicarse con el centro del servicio de reparación profesional autorizado, esté listo para proporcionar el número de modelo, número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

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

The Vollrath Company L.L.C. garantiza todos los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año a partir de la fecha de compra, salvo según se indica a continuación:

Compresores de refrigeración –garantía de 5 años
Piezas de repuesto - 90 (noventa) días solamente por la pieza
Sartenes y utensilios recubiertos - 90 (noventa) días

Tiras calentadoras Cayenne® – 1 año para piezas y mano de obra. Garantía adicional de 1 año para el elemento calefactor (piezas solamente).

Colección Jacob's Pride®

The Vollrath Co., L.L.C. ofrece una garantía limitada de por vida en todos los productos de nuestra Colección Jacob's Pride.

Porcionadores de una pieza certificados por NSF
Cucharón Spoodle® certificado por NSF
Cucharas altamente resistentes con mango ergonómico certificadas por NSF
Cucharas para pinchar altamente resistentes certificadas por NSF

Tenazas de una sola pieza*
Cucharones de una sola pieza altamente resistentes*
Batidores con mangos de nylon
Espumaderas de una sola pieza
Baterías de cocina Classic Select® e Intrigue®*

*La garantía de Jacob's Pride® no cubre el revestimiento Kool-Touch® ni los mangos GatorGrip®.

Todas las garantías cubren el uso y servicio normales solamente y quedan nulas si se ha dañado el producto por accidente, negligencia, uso indebido u otras causas que no surjan de defectos de materiales o fabricación. The Vollrath Company no se responsabilizará por la pérdida de uso del producto ni por otros costos, gastos o daños fortuitos o consecuenciales incurridos por el comprador.

El trabajo bajo garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company L.L.C. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto específico para ver los procedimientos de reclamo bajo garantía.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA PARA COCINAS DE INDUCCIÓN

The Vollrath Company garantizará la cocina de inducción Mirage™ por un período de un (1) año de acuerdo con la póliza antedicha. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.



Setting
the Standard™

Vollrath de Mexico
Tel: 52-333-133-6767
Fax: 52-333-133-6768

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53082-0611
1-800-825-6036

No. de artículo OSI00002 Mod. 11/06