VOLLRATH®

Operator's Manual

Induction Ranges with InductIQ™ Technology

Thank you for purchasing this Vollrath® product! Save this manual for reference and the packaging in case shipping is necessary.

SAFETY PRECAUTIONS

To help ensure safe use, please read and fully understand this manual and all safety messages before operation!

WARNING

Warning indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION

Caution indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE: addresses practices not related to physical injury.

To reduce risk of injury or damage to the unit

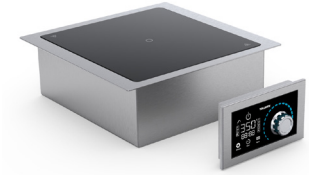
- Equipment must be installed by a qualified person in accordance with codes, regulations, and ordinances.
- Use only grounded electrical circuits and outlets that match the nameplate-rated voltage. Do not use extension cords or power strips.
- Never modify the wiring, cord, or plug. This could damage the unit and cause injury and will void the warranty.
- Use unit in a flat, level position.
- Keep unit and power cord away from open flames, electric burners, and excessive heat.
- Only operate properly functioning, undamaged units.
- Always attend the unit when operating.
- If supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service agent, or qualified person.
- 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.
- Turn equipment off and unplug before cleaning or moving.
- 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 spray controls or outside of equipment with liquids or cleaning agents and do not immerse the cord.
- Do not operate equipment in public areas or around children.

UNPACKING THE UNIT

1. Remove all packing material, tape, and protective plastic.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.

DUALI-2900FB
DUALI-3500FB/

DUALI-2900SS



FC-IDI-S2900/
FC-IDI-S3500

FC-IDI-D2900/
FC-IDI-D3500

912HDI-2900

924HDI-2900

Item	Description
FC-IDI-D3500	Dual- Hob Drop-In, 3.5 KW/hob
FC-IDI-D2900	Dual- Hob Drop-In, 2.9 KW/hob
FC-IDI-S3500	Single Drop-In, 3.5 KW with Programs,
FC-IDI-S2900	Single Drop-In, 2.9 KW with Programs,
DUALI-3500FB	Dual- Hob Front to Back Countertop, 3.5 KW/hob
DUALI-2900FB	Dual- Hob Front to Back Countertop, 2.9 KW/hob
DUALI-2900SS	Dual- Hob Side to Side Countertop, 2.9 KW/hob
912HDI-2900	2-Hob BOH HD Induction Range, 2.9 KW/hob
924HDI-2900	4-Hob BOH HD Induction Range, 2.9 KW/hob

FUNCTION AND PURPOSE

This unit is intended for indoor use at commercial food service establishments, with Vollrath® induction-ready cookware to optimize performance; other cookware may have different properties. Units are not intended for household, industrial, or laboratory use.

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

FEATURES AND CONTROLS

A. Temperature-Control Probe—Measures food so range adjusts to cook to set temperature.

B. Temperature-Probe Clip—Secures the probe to the pan.

C. USB Flash Drive—Used to load pre-established programs.

D. USB Port (2, 912HDI or 4, 924HDI)—Where USB Flash Drive connects to the unit or control panel; behind control panel on Drop-In models.

E. Control Panel—Where operator controls the unit.

F. Control Knob (2, 912HDI or 4, 924HDI)—Sets power level.

G. Temperature-Control-Probe Port (not visible: 1, 912HDI or 2, 924HDI)—Where probe connects to the unit.

H. Power Button—Turns unit on or off.

I. Power and Temperature Display—Displays the temperature setting or the power level. Does not display food temperature when the probe is in use with the front hob.

J. Program Indicators—Identify which program is in use.

K. Menu—Allows access to choose a program.

L. Timer Display—Indicates time remaining for the timer.

M. Timer Button—Allows operator to set desired time.

N. Settings Button—Allows change of temperature units between F and C an power level.

O. Unit and Power Indicator—Indicates temperature unit setting, C for Celcius and F for Farenheit; when PL is illuminated, Power Level from 1–100% will display.

P. Probe Indicator—Illuminates when the probe is in use.

LOCATION, CLEARANCE, & COOKWARE

Location

- Unit requires a dedicated indoor electrical circuit that matches the nameplate rating.
- Locate the range away from other heat-producing equipment; where maximum ambient temperature at intake is < 104 °F (40 °C).

Cookware

- Flat, 4¾" to 14" (12.1–35.6) diameter base. Only the area above the induction coil will heat when cookware with a larger diameter is used.
- Induction-ready (ferrous stainless steel, iron, cast iron), Vollrath® brand recommended. Low-quality cookware may not perform well.

Clearance

- 912/924 countertop units require a minimum of ½" (1.3 cm) clearance on the sides and 1" (2.5 cm) at the back.
- Drop-in models require a minimum clearance of 2" (5.08 cm) at the rear and 2" (5.08 cm) at the bottom and a minimum 2.25" x 8" (5.72 x 20.32 cm) vent is required directly behind the exhaust.
- Countertop units require a minimum of 2" (5.08 cm) clearance on the sides and 3" (7.62 cm) at the back.

OPERATION

⚠ WARNING

Electrical Shock and Fire Hazard.
Using voltage other than the nameplate-rated voltage, modifying the cord or electrical components, and/or using extension cords, surge protectors, or power strips could damage the unit and create a potential fire hazard, and will void the warranty.

Liquid inside the unit could cause an electrical shock.

⚠ WARNING

Burn Hazard.
Do not touch cookware, heating surface, food, or liquid while heating.

⚠ WARNING

Explosion Hazard.
Airtight or heat-sealed cans and containers can explode if placed on a range in operation.

NOTICE:

- **Do not preheat empty cookware nor leave empty cookware on an operating range; this can cause damage.**
- **Surfaces and control panel could break if objects fall onto them; this type of damage is not covered in the warranty.**
- **When Temperature-Control Probe or USB Flash Drive are not in use, install covers over ports to protect against food debris and moisture; this type of damage is not covered by the warranty.**

OPERATION CONTINUED

1. Plug the cord into an outlet that matches the nameplate rating; ensure range is on a flat, stable surface.
2. Place an induction-ready, flat base 4¾" to 14" (12.1 to 35.6 cm) diameter pan containing food or liquid onto the cooking surface.
3. Press ⏻ to turn the unit on.

4. A. Set Power Level

- Responsive, gas-flame-like control
- Good for fast, powerful heating such as boiling, sauteing, and searing.
  - A. Press ⚙ until PL is selected: PL C F
  - B. Rotate the Control Knob to select power level.

4. B. OR Set Temperature

- Single-degree increments in °F or °C
- Steady, controlled heat, good for more-precise temperatures for sauces, stocks, and poaching.
  - A. Tap ⚙ until C or F is selected: PL C F
  - B. Rotate Control Knob to select a temperature; starting lower and gradually increasing temperatures is recommended for delicate foods.

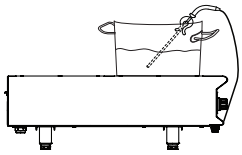
4. C. OR Choose a Program

- Four default programs:
  - 1 Chocolate—Use probe. Heat to 110 °F; hold at 90 °F, no timer.
  - 2 Fajita Heater—Power level 100 for 1 minute.
  - 3 Simmer—Use probe. Heat to 190 °F, No timer.
  - 4 Rethermalize Chilled Food—Use probe, Heat to 165 °F. Hold 2 minutes, then hold at 155 °F, no timer.
- See the Edit Default Programs section to create custom programs.
  - A. Tap ≡ until program numbers flash.
  - B. Tap ≡ until desired program is steady-lit. After three seconds, program will start and number will flash to indicate program is running.
  - C. To Cancel the Program, press ≡ until all program numbers are not illuminated.

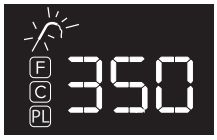
5. Set the Timer (optional) by tapping ⏲ until the time on the display flashes.

6. Rotate the Control Knob to adjust the time in 30-second increments. After three seconds, time begins to count down and ⏲ will flash to indicate timer is in use. When the timer reaches 0, a buzzer will sound and **END** will display. To change the time if needed, repeat steps 5 & 6. To cancel the timer, press ⏲ twice.

7. Use the Temperature-Control Probe (optional for front hob only) by first wiping the tip of the probe, with a soft clean cloth—probe must be clean to work properly).
8. Next, remove the probe port cover and plug the probe in.
9. Place the probe so it is suspended in the center of the food by attaching it to the pan with the included clip; the probe must not rest on the bottom of the cookware. The probe monitors the temperature of the food and automatically adjusts the heat to maintain food at the selected temperature; it is not a thermometer. For best performance and food quality, stir food often.



10. Set the temperature according to Step 4, B above; the Probe Icon will flash as the food heats to the set temperature.

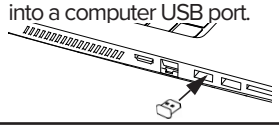


When the probe detects the food has reached a set temperature, the icon will stop flashing and stay lit steadily.

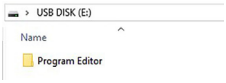
EDIT DEFAULT PROGRAMS/CREATE CUSTOM PROGRAMS

- One USB Flash Drive can be used to program multiple ranges; drive can be stored in the unit.

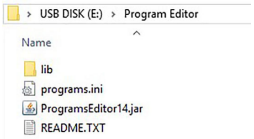
1. **Load the Program Editor** by removing USB flash drive from range and plugging it into a computer USB port.



2. Open the Programs folder.

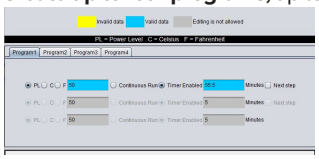


3. Double-click Programs Editor.



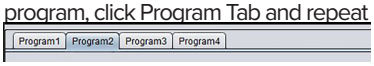
If file does not open or you are asked to choose a program, try installing/update Java; it can be downloaded for free from java.com.

4. **Create up to four programs,** up to three stages each.

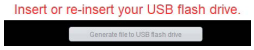


5. Choose an option for each stage. Enter half minutes as .5.

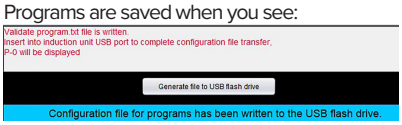
6. To edit another program, click Program Tab and repeat steps 5 and 6.

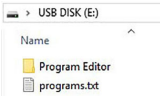


7. **Save Programs** by clicking **Generate File.**

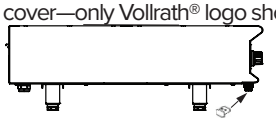
8. When  displays, remove—then reinsert USB Flash drive.

Programs are saved when you see:





9. **Transfer Programs to Range** by inserting USB Flash Drive into a range that is plugged in, but off—then close USB port cover—only Vollrath® logo should display.



10. When programs are loaded and P-0 displays, turn unit on by pressing ⏻ New programs are now ready for use.

CLEANING

WARNING

Electrical Shock Hazard.
Liquid or foam inside unit could cause electrical shock.

WARNING

Burn Hazard.
Do not touch cookware, heating surface, food, or liquid while heating.

1. Each day, turn off and unplug the unit; allow unit to cool completely until HOT is no longer displayed on the control panel.
2. Use a damp cloth or sponge dipped in soapy water to wipe the unit; rinse thoroughly with a clean, damp cloth or sponge.

Clean USB and Temperature Control Probe Ports (As needed)

USB and Temperature Control Probe Port covers should be in place; if food/debris enters the ports, clean by:

1. Ensuring the range is unplugged and cool, then use a cotton swab dipped in isopropyl alcohol to gently remove debris.
2. Allow ports to dry, then plug the USB Drive back into the port and put the USB port cover back on.

TROUBLESHOOTING

Problem	Potential Cause	Course of Action
Unit does not have power.	Unit is not plugged in or switched on.	Plug unit in and turn power on.
Range is plugged into outlet with correct voltage, but logo is not illuminated.	Internal electrical connection is disconnected.	Contact Vollrath Technical Service.
Display is flashing.	A pan is not on the range or not induction ready.	This is normal; turn unit on & place a proper pan.
Range turned off after 10 minutes.		
Pan suddenly stopped heating; power level or temperature is not displayed.	Timer was in use and is now expired.	This is normal; program with timer might have been in use or timer was accidentally activated.
Logo is not illuminated, but unit is plugged in.	Proper voltage is not in use.	Ensure voltage is correct; move unit to another outlet as needed.
	Electrical supply has an issue.	Test outlet by plugging something else in.
	Internal electrical connection is disconnected.	Contact Vollrath Technical Service.
Temperature probe icon is blinking.	There is no issue; this is normal.	Food is heating to the set temperature.
Program editor does not open.	Java might need to be installed or updated.	Go to java.com and download or update.

Problem	Potential Cause	Course of Action
Drop-in unit UI not lighting up.	UI cable came unplugged.	Ensure cable is fully plugged into bottom of unit and back of UI module.
Displayed temperature does not match food temperature when food is checked with a thermometer.	Temperature Control Probe is not correctly positioned.	Ensure probe is centered in food and not touching bottom of the pan; adjust as needed.
	Food thermometer and probe measured temperatures in different areas of the food.	Stir food often to help ensure even heating.
F-01	Range overheated possibly due to being too close to other heat-producing equipment.	Relocate the unit; Contact Vollrath Technical Service if the problem persists.
F-02	Cookware was too hot when placed on unit.	Remove cookware; allow it to cool. Contact Vollrath Technical Service if problem persists.
F-05, F-06, F-07, F-10, F-11, F-24, F-25	There is an internal fault.	Turn unit off, then on to try and clear code. Contact Vollrath Technical Service if problem persists.
F-08	Range might have overheated due to insufficient air flow.	Ensure unit has proper clearance according to corresponding section of this manual. Contact Vollrath Technical Services if problem persists. [1]
F-16	Sensor may have detected an empty pan or pan was on the range for too long.	Remove the pan, then clear the error by turning the range off then on.
F-17, F-18, F-19, F-20	There might be an issue with incoming power supply or there may have been a power surge (F-19 or F20)	Plug range into outlet on a different circuit; Contact Vollrath Technical Services if problem persists.
F-22	There was a prolonged power surge.	Turn unit on, then off to clear the code. Contact Vollrath Technical Service if problem persists.
F-23	Range is plugged into an outlet with incorrect voltage.	Ensure electrical outlet matches unit's rating; plug into equally-rated outlet.
HOT	User turned off the range; cooking surface is still hot.	Surface is still hot. This is normal operation.
Food not heating evenly or taking too long.	Cookware is too large or there is another issue with it.	Verify cookware is compatible; adjust if needed.
	Food needs more time to heat or there is too much.	Try Power Level mode or reducing food amount & stir food often.
There is a noise coming from vent(s).	This is a problem with the fan(s).	Contact Vollrath Technical Service.
Fan is running slow or not at all.	There is no issue.	No action is necessary; fan runs as needed.

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on vollrathfoodservice.com.

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

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

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

The Vollrath Company LLC warrants to the original commercial end user that each of Vollrath's foodservice products will be free from defects in materials and workmanship.

For warranty period, exclusions, and details, visit vollrathfoodservice.com/vollrath-resources/warranty-info/warranty-policy.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Pujadas Vollrath of China
Ctra. de Castanyet, Vollrath Shanghai Trading 132
P.O. Box 121 Limited
17430 Santa Coloma de Farners 23A
Time Square Plaza | 500
(Girona) – Spain Zhang Yang Road
Tel. +34 972 84 32 01 Pudong, Shanghai 200122
info@pujadas.es Tel: 86-21-5589580

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

© 2025 The Vollrath Company L.L.C.

Part 356298-1 12/29/2025

VOLLRATH®

MANUEL D'UTILISATION

TABLES de CUISSON à INDUCTION AVEC TECHNOLOGIE INDUCTIQ™

Merci d'avoir acheté ce produit Vollrath®. Conservez ce manuel pour référence ultérieure et gardez l'emballage d'origine si une réexpédition s'avère nécessaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir une utilisation en toute sécurité, lisez attentivement ce manuel et tous les messages de sécurité avant de mettre en service l'appareil !

⚠ AVERTISSEMENT

Un message Avertissement indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque de se solder par la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION

Un message Attention indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou de gravité modérée.

AVIS : porte sur des pratiques n'entraînant pas de blessures physiques.

Pour réduire le risque de blessures corporelles et de dommages sur l'appareil

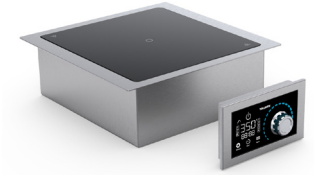
- L' équipements doit être installé par un personnel qualifié conformément à tous les codes, décrets et réglementations.
- Utilisez l'appareil uniquement sur des circuits électriques et prises avec terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique. N'utilisez pas de rallonges électriques ou barrettes d'alimentation.
- Ne modifiez jamais le câblage, les cordons ou les fiches. Cela pourrait endommager l'appareil ou causer des blessures, et annulerait la garantie.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques, ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez que des appareils en parfait état et fonctionnant correctement.
- Surveillez toujours l'appareil lorsqu'il est en service.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par fabricant, l'agent de maintenance, ou une personne qualifiée.
- Par mesure de précaution, les personnes ayant un stimulateur cardiaque devront se tenir à au moins 12" (30 cm) de l'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.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- 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 liquides déversés peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson cassée et créer un risque d'électrocution.
- Ne vaporisez pas de liquides ou produits nettoyants sur les commandes ou l'extérieur de appareil et n'immergez pas le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics ou à proximité d'enfants.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

1. Retirez le matériel d'emballage, le ruban adhésif et le plastique de protection.
2. Nettoyez lrésidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Placez l'appareil à l'endroit souhaité.

DUALI-2900FB
DUALI-3500FB/

DUALI-2900SS



FC-IDI-S2900/
FC-IDI-S3500

FC-IDI-D2900/
FC-IDI-D3500

912HDI-2900

924HDI-2900

Article	Description
FC-IDI-D3500	Encastrable à double foyer - 3,5 KW/foyer
FC-IDI-D2900	Encastrable à double foyer - 2,9 KW/foyer
FC-IDI-S3500	Encastrable à un foyer - 3,5 KW avec programmes,
FC-IDI-S2900	Encastrable à un foyer - 2,9 KW avec programmes,
DUALI-3500FB	Sur comptoir, deux foyers, avant/arrière - 3,5 KW/foyer
DUALI-2900FB	Sur comptoir, deux foyers, avant/arrière - 2,9 KW/foyer
DUALI-2900SS	Sur comptoir, deux foyers, côte à côte - 2,9 KW/foyer
912HDI-2900	Plaque induction BOH HD 2 foyers - 2,9 KW/foyer
924HDI-2900	Plaque induction BOH HD 4 foyers - 2,9 KW/foyer

FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné à une utilisation intérieure dans un établissement de restauration commerciale, de préférence avec des batteries de cuisine Vollrath® spéciales induction pour de meilleures performances. Les batteries de cuisine d'autres marques peuvent avoir des propriétés différentes. Ces appareils ne sont pas prévus pour une utilisation ménagère, industrielle, ou en laboratoire.

La sonde de contrôle de température est destinée à la régulation avancée de la température. Elle n'est pas conçue pour mesurer la température des aliments comme un thermomètre. Le port de la sonde de contrôle de température est seulement prévu pour une 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.

FONCTIONS ET COMMANDES

A. Sonde de contrôle de température—Mesure la température des aliments afin que la puissance de la plaque soit modifiée pour atteindre la température de consigne.
B. Clip de sonde de température—Fixe la sonde à la casserole.
C. Clé USB—Utilisée pour charger des programmes pré-établis.
D. Port USB (2 912HDI ou 4 924HDI)—Point de connexion de la clé USB sur l'appareil ou le tableau de commande ; derrière le tableau de commande sur les modèles encastrés.
E. Tableau de commande—Tableau permettant à l'opérateur de commander l'appareil.
F. Bouton de commande (2, 912HDI ou 4, 924HDI)—Règle le niveau de puissance.
G. Port de la sonde de contrôle de température (non visible : 1, 912HDI ou 2, 924HDI)—Point de connexion de la sonde sur l'appareil.
H. Bouton marche/arrêt—Met l'appareil sous ou hors tension.
I. Affichage puissance et température—Affiche la consigne de température ou le niveau de puissance. N'affiche pas la température des aliments lorsque la sonde est utilisée avec le foyer avant.
J. Voyants du programme—identifient quel programme est en cours d'utilisation.
K. Menu—Permet de choisir un programme.
L. Affichage de la minuterie—Indique le temps restant pour la minuterie.
M. Bouton minuterie—Permet à l'opérateur de régler la durée souhaitée.
N. Bouton de réglage—Permet de changer les unités de température entre °F et °C et le niveau de puissance.
O. Voyants unités et puissance—Indique le réglage unités de température, C pour Celcius et F pour Farenheit ; Lorsque PL est allumé, le niveau de puissance entre 1-100% s'affichera.
P. Voyant sonde—S'éclaire lorsque la sonde est en cours d'utilisation.

EMPLACEMENT, DÉGAGEMENTS ET BATTERIES DE CUISINE

Emplacement

- L'appareil nécessite un circuit électrique intérieur dédié correspondant aux valeurs nominales indiquées sur la plaque signalétique.
- Placez la plaque à distance de tout autre équipement produisant de la chaleur, dans un lieu où la température ambiante maximale est < 104 °F (40 °C).

Batteries de cuisine

- Fond plat, de diamètre 4¾" à 14" (12,1–35,6 cm). Seule la zone au-dessus de l'inducteur chauffera si une casserole ou poêle d'un plus gros diamètre est utilisée.
- Il est recommandé d'utiliser des ustensiles prévus pour l'induction (acier inoxydable ferreux, fer, fonte) de marque Vollrath®. Une batterie de cuisine de mauvaise qualité peut ne pas fonctionner correctement.

Dégagement

- Pour les appareils de comptoir 912/924, il faut prévoir un dégagement min. de ½" (1,3 cm) sur les côtés et de 1" (2,5 cm) à l'arrière.
- Pour les modèles encastrables, il faut prévoir un dégagement minimum de 2" (5,08 cm) à l'arrière et 2" (5,08 cm) à la partie inférieure et un dégagement de ventilation d'au minimum 2,25" x 8" (5,72 x 20,32 cm) directement derrière l'évacuation de l'air.
- Pour les appareils de comptoir, il faut prévoir un dégagement minimum de 2" (5,08 cm) sur les côtés et de 3" (7,62 cm) à l'arrière.

MODE D'EMPLOI

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution et d'incendie.
L'utilisation d'une tension autre que celle indiquée sur la plaque signalétique, toute modification apportée au cordon d'alimentation ou aux composants électriques et/ou l'utilisation de rallonges électriques, parasurtenseurs ou barrettes d'alimentation endommagera l'appareil et annulera la garantie.
L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Ne touchez pas le récipient de cuisson, la surface chauffante, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil est en marche.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'explosion.
Les boîtes de conserve et récipients hermétiques ou scellés à chaud peuvent exploser s'ils sont placés sur plaque en marche.

AVIS :

- **Ne préchauffez pas ou ne laissez pas une casserole vide sur l'appareil en marche, sous peine d'endommager l'appareil.**
- **Les surfaces et le tableau de commande peuvent casser si des objets tombent dessus ; ce type de dommages n'est pas couvert par la garantie.**
- **Lorsque la sonde de contrôle de température ou la clé USB n'est pas utilisée, installez les caches sur les ports pour les protéger de toute particule alimentaire et humidité ; ce type de dommages n'est pas couvert par la garantie.**

MODE D'EMPLOI (SUITE)

1. Branchez le cordon sur une prise correspondant aux valeurs nominales indiquées sur la plaque signalétique ; assurez-vous que la plaque est sur une surface plane et stable.
2. Placez sur la surface de cuisson une casserole spéciale induction à fond plat et de diamètre 4¾" à 14" (12,1 à 35,6 cm) contenant des aliments ou un liquide.
3. Appuyez sur ⏻ pour allumer l'appareil.

4. A. Réglage du niveau de puissance (PL)

- Réglage réactif comme s'il s'agissait d'un brûleur au gaz
- Idéal pour une cuisson puissante et rapide pour saisir, faire sauter ou faire bouillir.

A. Appuyez sur ⚙ jusqu'à sélectionner PL : PL C F

B. Tournez le bouton de commande pour sélectionner le niveau de puissance.

4. B. OU Réglage de la température de consigne

- Augmentation par incrément d'un degré °F ou °C
- Chaleur régulée constante ; idéale pour obtenir des températures plus précises pour les sauces, les bouillons ou pour faire pocher.

A. Appuyez sur ⚙ jusqu'à ce que C ou F soit sélectionné : PL C F

B. Tournez le bouton de commande pour sélectionner une température ; pour les aliments délicats, il est recommandé de commencer à basse température et d'augmenter progressivement la température.

4. C. OU Choisir un programme

- Quatre programmes par défaut :

1 Chocolat—Utilisez la sonde. Chauffez à 110 °F (43 °C); maintenez à 90 °F (32 °C), pas de minuterie.

2 Réchauffage fajita—Niveau de puissance 100 pendant 1 minute.

3 Mijotage—Utilisez la sonde. Chauffez à 190 °F, pas de minuterie.

4 Remise en température d'aliments réfrigérés—Utilisez la sonde. Chauffez à 165 °F (74°C). Maintenez pendant 2 minutes, puis maintenez à 155 °F (68°C), pas de minuterie.

- Voir la section Modification des programmes par défaut pour créer des programmes personnalisés.

A. Appuyez sur ≡ jusqu'à ce que les numéros de programme clignotent.

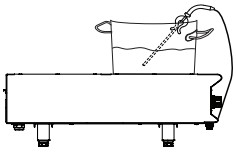
B. Appuyez sur ≡ jusqu'à ce que le programme désiré reste allumé. Après trois secondes, le programme démarrera et le numéro clignotera pour indiquer que le programme est en cours.

C. Pour annuler le programme, appuyez sur ≡ jusqu'à ce que tous les numéros de programme soient éteints.

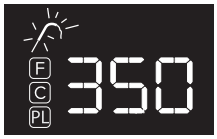
5. Réglez la minuterie (facultatif) en tapant sur ⏲ jusqu'à ce que l'affichage du temps clignote.

6. Tournez le bouton de commande pour régler le temps par incrément de 30 secondes. Après trois secondes, le compte à rebours commence et ⏲ clignote pour indiquer que la minuterie est en marche. Lorsqu'elle atteint 0, une sonnerie retentit et **END** (fin) s'affiche. Pour changer le temps si nécessaire, répétez les étapes 5 et 6. Pour annuler la minuterie, appuyez deux fois sur ⏲.

7. Pour utiliser la sonde de contrôle de température (en option pour le foyer avant seulement), essuyez l'extrémité de la sonde à l'aide d'un chiffon doux et propre—la sonde doit être propre pour fonctionner correctement.
8. Ensuite, retirez le cache du port de la sonde et branchez la sonde.
9. Placez la sonde de manière à ce qu'elle soit suspendue au centre des aliments en la fixant sur la casserole avec clip inclus ; la sonde ne doit pas reposer sur le fond du récipient. La sonde surveille la température des aliments de l'aliment et modifie automatiquement la puissance de chauffe pour maintenir les aliments à la température désirée ; ce n'est pas un thermomètre. Pour obtenir les meilleurs résultats et une qualité optimale des aliments, mélangez souvent.



10. Réglez la température selon l'étape 4, B ci-dessus ; l'icône de sonde clignotera pendant que les aliments chauffent jusqu'à la température de consigne.

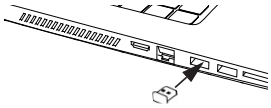


Lorsque la sonde détecte la température de consigne, l'icône cesse de clignoter et reste allumée en permanence.

MODIFICATION DES PROGRAMMES PAR DÉFAUT/CRÉATION DE PROGRAMMES PERSONNALISÉS

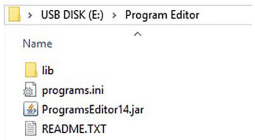
- Une clé USB peut être utilisée pour programmer plusieurs plaques à induction ; la clé peut être stockée dans l'appareil.

1. **Chargez l'éditeur de programmes** en retirant la clé USB de la plaque et en la branchant sur le port USB d'un ordinateur.



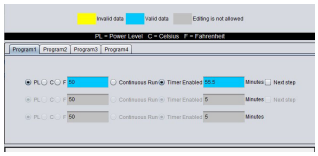
2. Ouvrez le dossier Programmes.

3. Double-cliquez deux fois sur Programs Editor.

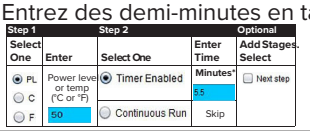


Si le fichier ne s'ouvre pas ou s'il vous est demandé de choisir un programme, essayez d'installer/mettre à jour Java ; ce dernier peut être téléchargé gratuitement depuis java.com.

4. **Créez jusqu'à quatre programmes,** avec jusqu'à trois phases chacun.

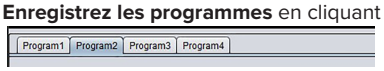


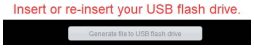
5. Choisissez une option pour chaque phase. Entrez des demi-minutes en tapant .5.



6. Pour modifier un autre programme, cliquez sur l'onglet Program et répétez les étapes 5 et 6.

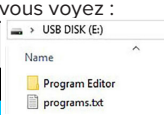
7. **Enregistrez les programmes** en cliquant sur **Generate File.**



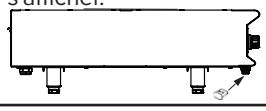
8. Lorsque 

s'affiche, retirez—puis réinsérez la clé USB.

Les programmes sont enregistrés lorsque vous voyez :



9. **Transférez les programmes sur la plaque** en insérant la clé USB sur une plaque qui est branchée, mais hors tension—puis fermez le cache du port USB —seul le logo Vollrath® doit s'afficher.



10. Lorsque les programmes sont chargés et que P-0 s'affiche, mettez l'appareil sous tension en appuyant sur ⏻ Les nouveaux programmes sont à présent prêts à être utilisés.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Tout liquide ou mousse présent dans l'appareil peut provoquer une électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Ne touchez pas récipient de cuisson, la surface chauffante, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil est en marche.

1. Chaque jour, éteignez et débranchez l'appareil ; laissez-le refroidir complètement jusqu'à ce que « HOT » (« CHAUD ») ne s'affiche plus sur le tableau de commande.
2. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'appareil ; rincez soigneusement avec une éponge ou un chiffon propre et humide.

Nettoyage des ports de clé USB et de sonde de contrôle de température (si nécessaire)
Les caches de ports de clé USB et de sonde de contrôle de température doivent être bien en place ; si des aliments/particules pénètrent dans les ports, nettoyez en :

1. Vous assurant que la plaque est débranchée et froide, puis utilisez un coton-tige trempé dans de l'alcool isopropylique pour enlever délicatement les particules.
2. Laissez les ports sécher, puis rebranchez la clé USB dans le port et remettez le cache du port USB en place.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Mesure corrective
L'appareil n'est pas alimenté.	L'appareil n'est pas branché ou pas en marche.	Branchez l'appareil et mettez-le en marche.
La plaque est branchée sur une prise électrique de tension correcte, mais le logo ne s'allume pas.	La connexion électrique interne est déconnectée.	Contactez le support technique Vollrath.
L'affichage clignote.	Une casserole n'est pas sur la plaque ou n'est pas prévue pour l'induction.	Ceci est normal ; allumez l'appareil et placez une casserole adaptée.
La plaque à induction s'est éteinte au bout de 10 minutes.		
La casserole s'est subitement arrêtée de chauffer ; le niveau de puissance ou la température ne s'affiche pas.	La minuterie était utilisée et le temps a expiré.	Ceci est normal ; un programme avec minuterie peut avoir été lancé ou bien la minuterie a été activée accidentellement.
Le logo ne s'allume pas, mais l'appareil est branché.	La bonne tension n'est pas utilisée.	Assurez-vous que tension est correcte ; utilisez une autre prise si besoin.
	L'alimentation électrique a un problème.	Testez la prise en branchant un autre appareil.
	La connexion électrique interne est déconnectée.	Contactez le support technique Vollrath.
L'icône de la sonde de température clignote.	Il ne s'agit pas d'un problème ; ceci est normal.	Le chauffage des aliments jusqu'à la température de consigne est en cours.
L'éditeur de programmes ne s'ouvre pas.	Il peut être nécessaire d'installer ou de mettre à jour Java.	Allez sur java.com et téléchargez-le ou mettez-le à jour.

Problème	Causes possibles	Mesure corrective
L'interface utilisateur de l'appareil encastrable ne s'allume pas.	Le câble interface utilisateur s'est débranché.	Vérifiez que le câble est bien branché à la partie inférieure de l'appareil et à l'arrière du module IU.
La température affichée ne correspond pas à la température réelle des aliments mesurée avec un thermomètre.	La sonde de contrôle de température n'est pas positionnée correctement.	Assurez-vous que la sonde est bien au centre des aliments et ne touche pas le fond de la casserole ; modifiez sa position si besoin.
	Les températures du thermomètre et de la sonde ont été mesurées dans des zones différentes.	Mélangez souvent les aliments pour assurer une cuisson uniforme.
F-01	La plaque a surchauffé, probablement parce qu'elle était trop proche d'un autre appareil produisant de la chaleur.	Déplacez l'appareil ; Si le problème persiste, contactez le support technique Vollrath.
F-02	La casserole était trop chaude lorsqu'elle a été placée sur la plaque.	Retirez la casserole. Si le problème persiste, contactez le support technique Vollrath.
F-05, F-06, F-07, F-10, F-11, F-24, F-25	Il existe un défaut interne.	Éteignez l'appareil, puis rallumez-le pour effacer le code. Si le problème persiste, contactez le support technique Vollrath.
F-08	La surchauffe de la plaque peut être due à une circulation d'air insuffisante.	Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil conformément à la section sur les dégagements de ce manuel. Si le problème persiste, contactez le support technique Vollrath.
F-16	Le capteur peut avoir détecté la présence d'une casserole vide ou bien la casserole est restée trop longtemps sur la plaque.	Retirez la casserole, puis effacez l'erreur en mettant la plaque hors tension avant de la rallumer.
F-17, F-18, F-19, F-20	Il y a peut-être un problème d'alimentation ou une surtension a pu se produire (F-19 ou F20)	Branchez la plaque sur une prise d'un autre circuit; si le problème persiste, contactez le support technique Vollrath.
F-22	Une surtension prolongée s'est produite.	Mettez l'appareil sous tension, puis hors tension pour effacer le code. Si le problème persiste, contactez le support technique Vollrath.
	La plaque est branchée sur une prise de tension incorrecte.	
F-23		Assurez-vous que la prise électrique correspond aux valeurs nominales de l'appareil ; branchez sur une prise adaptée.
HOT (« CHAUD »)	L'utilisateur a mis la plaque hors tension ; la surface de cuisson est toujours chaude.	La surface est toujours chaude. C'est normal.
Les aliments ne chauffent pas uniformément ou la cuisson semble prendre trop de temps.	La casserole est trop grande ou il y a un autre problème avec celle-ci.	Vérifiez que les casseroles sont compatibles avec l'induction ; changez si nécessaire.
	Les aliments ont besoin de plus de temps pour chauffer ou il y en a trop.	Essayez le mode Power Level (Niveau de puissance) ou réduisez la quantité d'aliments, et mélangez-les souvent.
Un bruit provient de l' (ou des) évent(s).	Il y a un problème au niveau du(des) ventilateur(s).	Contactez le support technique Vollrath.
Le ventilateur tourne lentement ou pas du tout.	Il n'y a pas de problème.	Aucune action n'est nécessaire ; le ventilateur tourne comme nécessaire.

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur vollrathfoodservice.com.

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

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

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

The Vollrath Co, LLC., garantit à l'acheteur initial que tous les produits Vollrath pour la restauration commerciale sont dépourvus de défaut de matériel et vice de fabrication dans des conditions normales d'utilisation.

Pour plus d'informations sur la garantie, la période de garantie et les exclusions, consultez la page vollrathfoodservice.com/vollrath-resources/warranty-info/warranty-policy.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Pujadas Vollrath of China
Ctra. de Castanyet, Vollrath Shanghai Trading 132
P.O. Box 121 Limited
17430 Santa Coloma de Farners 23A
Time Square Plaza | 500
(Girona) – Spain Zhang Yang Road
Tel. +34 972 84 32 01 Pudong, Shanghai 200122
info@pujadas.es Tel: 86-21-5589580

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

© 2025 The Vollrath Company L.L.C.

VOLLRATH®

MANUAL DEL OPERADOR

ESTUFAS DE INDUCCIÓN CON TECHNOLOGIA INDUCT IQ™

¡Gracias por comprar este producto Vollrath®! Guarde este manual para referencia y conserve el embalado en caso de que sea necesario realizar un envío.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

¡Para ayudar a garantizar un uso seguro, lea y comprenda completamente este manual y todos los mensajes de seguridad antes de la operación!

ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones graves o letales.

PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones leves o moderadas.

AVISO: Aborda las prácticas no relacionadas con lesiones personales.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la unidad

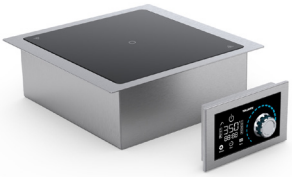
- El equipo debe ser instalado por una persona calificada en cumplimento con los códigos, reglamentaciones y ordenanzas.
- Use solo circuitos eléctricos y tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. No use cables de extensión ni regletas eléctricas.
- Nunca modifique el cableado, el cable ni el enchufe, ya que podría dañar unidad y causar lesiones, anulando así la garantía.
- Use la unidad en posición plana y nivelada.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos y calor excesivo.
- Solo opere unidades que funcionen correctamente y no estén dañadas.
- Esté siempre atento a la unidad cuando la esté usando.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o una persona calificada.
- 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.
- Apague equipo y desenchúfelo antes de limpiarlo o trasladarlo.
- 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 riesgo de descarga eléctrica.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo y no sumerja el cable en líquido.
- No opere el equipo en áreas públicas ni cerca de los niños.

DESEMBALADO DE LA UNIDAD

1. Retire todo el material y la cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Coloque la unidad en la ubicación deseada.

DUALI-2900FB
DUALI-3500FB/

DUALI-2900SS



FC-IDI-S2900/
FC-IDI-S3500

FC-IDI-D2900/
FC-IDI-D3500

912HDI-2900

924HDI-2900

Artículo	Descripción
FC-IDI-D3500	Empotrado, quemador doble, 3,5 KW por quemador
FC-IDI-D2900	Empotrado, quemador doble, 2,9 KW por quemador
FC-IDI-S3500	Empotrado, quemador único, 3,5 KW con programas
FC-IDI-S2900	Empotrado, quemador único, 2,9 KW con programas
DUALI-3500FB	Sobremesa, quemador doble, adelante atrás, 3,5 KW por quemador
DUALI-2900FB	Sobremesa, quemador doble, adelante atrás, 2,9 KW por quemador
DUALI-2900SS	Sobremesa, quemador doble, lado a lado, 2,9 KW por quemador
912HDI-2900	Estufa de inducción serv. pesado, 2 quemadores, aplicación en la cocina (BOH), 2,9 KW por quemador
924HDI-2900	Estufa de inducción serv. pesado, 4 quemadores, aplicación en la cocina (BOH), 2,9 KW por quemador

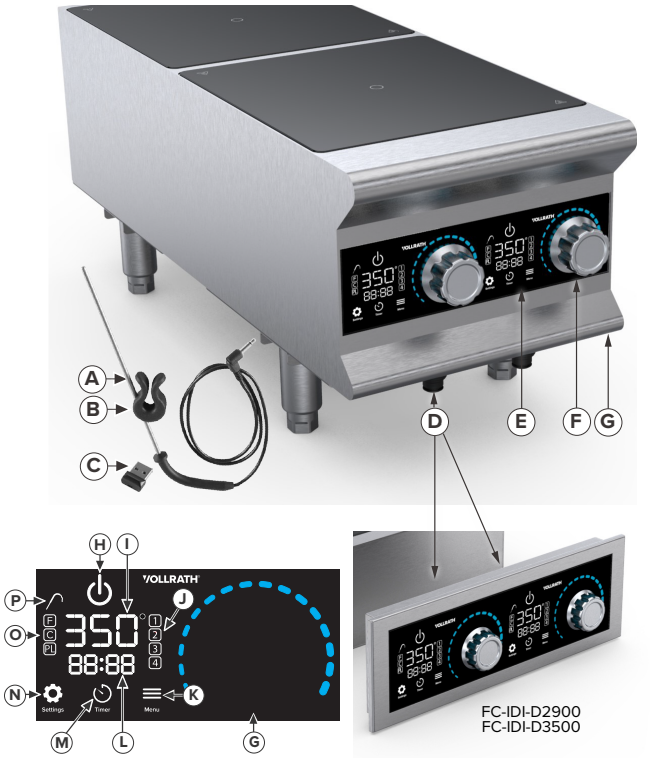
FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Esta unidad está diseñada para usarse en interiores, en establecimientos comerciales de servicio de comidas, con ollas/fuentes Vollrath aptas para la inducción a fin de optimizar el rendimiento; otras ollas/fuentes pueden tener diferentes propiedades. Las unidades no están diseñadas para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

La sonda de control de temp. está diseñada para proporcionar un control de temp. avanzado. No está diseñada para usarse como termómetro para medir la temp. de la comida. El puerto para la sonda de control de temp. está diseñado para usarse solo con una 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.

N.º de pieza 356298-1 12/29/2025

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES



A. Sonda de control de temperatura — Mide la temperatura de los alimentos, de manera que la estufa se ajuste para cocinar a la temperatura establecida.
B. Presilla de la sonda de temperatura — Permite fijar la sonda a la olla/fuente.
C. Unidad de memoria USB — Se usa para cargar programas preestablecidos.
D. Puerto USB (2, 912HDI o 4, 924HDI) — Donde se conecta una memoria USB a la unidad o al panel de control; en los modelos empotrados se encuentra detrás del panel de control.
E. Panel de control — Donde el operador controla la unidad.
F. Perilla de control (2, 912HDI o 4, 924HDI) — Permite fijar el nivel de potencia.
G. Puerto para la sonda de control de temperatura (no visible: 1, 912HDI o 2, 924HDI) — Donde se conecta la sonda a la unidad.
H. Botón de encendido — Permite encender o apagar la unidad.
I. Visor de potencia y temp. — Muestra el ajuste de temperatura o el nivel de potencia. No muestra la temp. de la comida cuando la sonda se está usando con el quemador delantero.
J. Indicadores de programas — Identifica el programa en uso.
K. Menú — Permite el acceso para seleccionar un programa.
L. Visor del temporizador — Indica el tiempo restante del temporizador.
M. Botón de temporización (Timer) — Permite al operador fijar el tiempo deseado.
N. Botón de ajustes (Settings) — Permite cambiar las unidades de temperatura entre F y C, así como también el nivel de potencia.
O. Indicador de unidad y potencia — Indica la unidad de temperatura, C para Celcius y F para Fahrenheit; cuando se ilumina PL, el visor mostrará el nivel de potencia de 1 a 100%.
P. Indicador de la sonda — Se ilumina cuando la sonda está uso.

UBICACIÓN, ESPACIO LIBRE Y BATERÍA DE COCINA

Ubicación

- La unidad requiere un circuito eléctrico dedicado para uso en interiores que coincida con el voltaje nominal indicado en la placa identificatoria.
- Coloque la estufa lejos de otros equipos que produzcan calor, en un lugar donde la temperatura ambiente máxima en la entrada no supere los 104 °F (40 °C).

Batería de cocina

- Base plana de 4¾" a 14" (12,1 a 35,6 cm) de diámetro. Si se utiliza una base de mayor diámetro, solo se calentará el área que esté encima de la bobina de inducción.
- Se recomienda usar baterías de cocina Vollrath® aptas para la inducción (acero inoxidable ferroso, hierro, hierro fundido). Puede que las baterías de cocina de baja calidad no funcionen bien.

Espacio libre

- Las unidades de sobremesa 912/924 requieren un espacio libre mínimo de ½" (1,3 cm) en los lados y de 1" (2,5 cm) por detrás.
- Los modelos empotrados requieren un espacio libre mínimo de 2" (5,08 cm) por detrás y de 2" (5,08 cm) por debajo. Además, se requiere un orificio de ventilación de al menos 2,25" x 8" (5,72 x 20,32 cm) directamente detrás del escape.
- Las unidades de sobremesa requieren un espacio libre mínimo de 2" (5,08 cm) en los lados y de 3" (7,62 cm) por detrás.

FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica y de incendio.
Usar un voltaje diferente al voltaje nominal de la placa identificatoria, modificar el cable o los componentes eléctricos, y/o usar cables de extensión, protectores contra sobretensión o regletas eléctricas podría dañar la unidad, crear un riesgo potencial de incendio y anulará la garantía.
El líquido dentro de la unidad podría provocar una descarga eléctrica.

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando.

ADVERTENCIA

Peligro de explosión.
Las latas y recipientes sellados herméticamente o termo-sellados pueden explotar si se colocan sobre una estufa en funcionamiento.

AVISO:

- **No precaliente ollas/fuentes vacías ni las deje sobre una estufa mientras esté en funcionamiento, ya que ello puede dañar la unidad.**
- **Las superficies y el panel de control podrían romperse si caen objetos sobre ellos; este tipo de daño no está cubierto por la garantía.**
- **Cuando la sonda de control de temperatura o la unidad de memoria USB no esté en uso, coloque tapas sobre los puertos para evitar que ingresen restos de comida y humedad; este tipo de daño no está cubierto por la garantía.**

FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

1. Enchufe el cable en un tomacorriente cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria; cerciórese de que la estufa esté sobre una superficie plana y estable.
2. Coloque sobre la superficie de calentamiento una fuente apta para la inducción con base plana de 4¾" a 14" (12,1 a 35,6 cm) de diámetro que contenga alimentos o líquidos.
3. Pulse ⏻ para encender la unidad.

4. A. Fije el nivel de potencia (PL)

- Control sensible, similar a una llama de gas
- Ideal para calentar de forma rápida y potente, como al hervir, saltear y tostar.
  - A. Pulse ⚙ hasta seleccionar PL: PL C F
  - B. Gire la perilla de control para seleccionar el nivel de potencia.

4. B. O bien Fije la temperatura

- Incrementos de un grado en °F o °C
- Calentamiento constante y controlado, ideal para temperaturas más precisas para salsas, caldos y escalfado.
  - A. Toque ⚙ hasta seleccionar C o F: PL C F
  - B. Gire la perilla de control para seleccionar una temperatura; se recomienda comenzar con una temperatura más baja y aumentarla gradualmente para alimentos delicados.

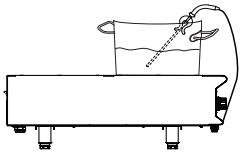
4. C. O bien Escoja un programa

- Cuatro programas predeterminados:
  - 1 Chocolate — Use la sonda. Caliente hasta 110 °F; mantenga a 90 °F, sin temporizador.
  - 2 Calentador de fajitas — Nivel de potencia 100 durante 1 min.
  - 3 Cocinar lento — Use la sonda. Caliente hasta 190 °F, sin temporizador.
  - 4 Retermalizar comida enfriada — Use la sonda, caliente hasta 165 °F. Mantenga por 2 minutos y luego mantenga a 155 °F, sin temporizador.
- Vea la sección Editar programas predeterminados para crear programas personalizados.
  - A. Toque ☰ hasta que comiencen a destellar los números del programa.
  - B. Toque ☰ hasta que el programa deseado se ilumine de forma fija. Después de tres segundos, se iniciará el programa y el número destellará para indicar que el programa se está ejecutando.
  - C. Para cancelar el programa, pulse ☰ hasta que no haya ningún núm. iluminado.

5. Fije el temporizador (opcional) tocando ⏲ hasta que el tiempo comience a destellar en el visor.

6. Gire la perilla de control para ajustar el tiempo en incrementos de 30 segundos. Después de tres segundos, se comenzará a contar el tiempo restante y ⏲ destellará para indicar que el temporizador está en uso. Cuando el temporizador llegue a 0, sonará un zumbador y el visor mostrará **END** (FIN). Para modificar el tiempo si fuera necesario, repita los pasos 5 y 6. Para cancelar el temporizador, pulse ⏲ dos veces.

7. Use la sonda de control de temperatura (opcional para el quemador delantero únicamente) limpiando antes la punta de la sonda con un paño limpio y suave (la sonda debe estar limpia para funcionar correctamente).
8. Luego, retire la tapa del puerto de la sonda y conecte la sonda.
9. Coloque la sonda de manera que quede colgando en el centro de la comida, fijándola a la fuente con la presilla incluida; la sonda no debe tocar el fondo de la olla/fuente. La sonda monitorea la temperatura de los alimentos y ajusta automáticamente el calor para mantener la comida a la temperatura seleccionada; no es un termómetro. Para obtener el mejor rendimiento y calidad de los alimentos, revuelva la comida con frecuencia.



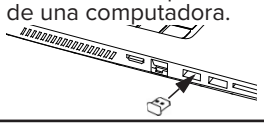
10. Fije la temperatura de acuerdo con el Paso 4. B. de arriba; el icono de sonda destellará a medida que la comida se calienta a la temperatura fijada.

Cuando la sonda detecte que la comida ha alcanzado la temperatura fijada, el icono dejará de destellar y se mantendrá iluminado.

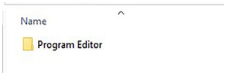
EDITAR PROGRAMAS PREDETERMINADOS/CREAR PROGRAMAS PERSONALIZADOS

- Se puede usar una unidad de memoria USB para programar múltiples estufas; la unidad puede almacenarse en la estufa.

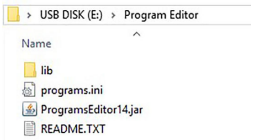
1. **Cargue el editor de programas** - Para ello retire la USB de la estufa y conéctela a un puerto USB de una computadora.



2. Abra la carpeta Programs.

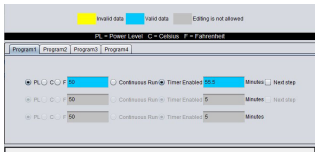


3. Haga doble clic en Programs Editor

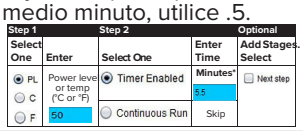


Si el editor de programas no se abre o si se le pide que elija un programa, intente instalar/actualizar Java. Puede descargarlo gratuitamente de java.com.

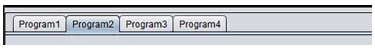
4. **Cree hasta cuatro programas,** con hasta tres etapas cada uno.



5. Elija una opción para cada etapa. Para ingresar medio minuto, utilice .5.



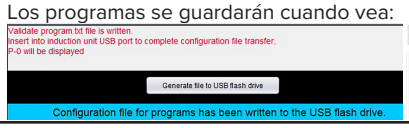
6. Para editar otro programa, haga clic en la pestaña Program y repita 5 y 6.

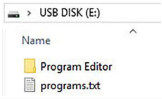


7. **Guarde los programas** haciendo clic en **Generate File.**

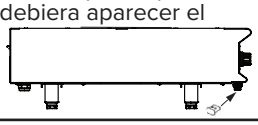
8. Cuando aparezca Insert or re-insert your USB flash drive. , retire y luego vuelva a [redacted] insertar la unidad de memoria USB.

Los programas se guardarán cuando vea:





9. **Transfiera programas a la estufa** - Para ello inserte USB en una estufa que esté enchufada, pero apagada, y luego cierre la tapa del puerto USB (solo debiera aparecer el logotipo Vollrath®).



10. Cuando los programas estén cargados y aparezca P-0, encienda la unidad pulsando ⏻

Los nuevos programas ahora están listos para usarse.

LIMPIEZA

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
El líquido o espuma dentro de la unidad podría provocar una descarga eléctrica.

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando.

1. Diariamente, apague y desenchufe la unidad; deje que la unidad se enfríe totalmente hasta que el panel de control deje de mostrar HOT (Caliente).
2. Use un paño húmedo o una esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar la unidad; enjuáguela completamente con un paño húmedo o esponja limpios.

Limpie 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 colocadas; si los restos de comida ingresan a los puertos, límpielos de esta manera:

1. Cerciórese de que la unidad esté desenchufada y que se haya dejado enfriar; luego utilice una torunda de algodón humedecida en alcohol isopropílico para eliminar suavemente los residuos.
2. Deje que los puertos se sequen; luego vuelva a conectar la unidad USB al puerto y vuelva a colocar la tapa del puerto USB.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa potencial	Curso de acción
La unidad no tiene suministro.	La unidad no está enchufada o encendida.	Enchúfela y enciéndala.
La estufa está enchufada en un tomacorriente con el voltaje correcto, pero el logotipo no está iluminado.	La conexión eléctrica interna está desconectada.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
El visor está destellando.	No hay una olla/fuente en la estufa o la olla/fuente no es apta para la inducción.	Esto es normal; encienda la unidad y coloque una olla/fuente adecuada.
La estufa se apagó tras 10 minutos.		
La olla/fuente dejó de calentarse repentinamente; no se muestra el nivel de potencia o la temperatura.	El temporizador estaba en uso y ahora finalizó.	Esto es normal; el programa con temporizador puede haber estado en uso o puede que el temporizador se haya activado accidentalmente.
El logotipo no está iluminado, pero la unidad está enchufada.	No se está usando el voltaje adecuado.	Compruebe que el voltaje sea correcto; mueva la unidad a otro tomacorriente según sea necesario.
	Hay un problema con el suministro eléctrico.	Pruebe el tomacorriente enchufando algún otro equipo.
	La conexión eléctrica interna está desconectada.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
El icono de sonda de temperatura parpadea.	No hay ningún problema; esto es normal.	La comida se está calentando a la temperatura fijada.
El editor de programas no se abre.	Puede que necesite instalar o actualizar Java.	Vaya a java.com para descargarlo o actualizarlo.

Problema	Causa potencial	Curso de acción
La interfaz de usuario de la unidad empotrada no se ilumina.	El cable de la interfaz de usuario no estaba conectado.	Compruebe que el cable esté completamente conectado en la parte inferior de la unidad y en la parte trasera del módulo de la interfaz de usuario.
La temperatura mostrada no coincide con la temperatura de la comida cuando se verifica con un termómetro.	La sonda de control de temperatura no se ha colocado correctamente.	Cerciórese de que la sonda se haya colocado en el centro de la comida y que no esté tocando el fondo de la olla/fuente.
	El termómetro para alimentos y la sonda midieron temperaturas en distintas áreas de la comida.	Revuelva la comida con frecuencia para ayudar a garantizar un calentamiento uniforme.
F-01	La estufa puede haberse sobrecalentado porque está demasiado cerca de otros equipos que producen calor.	Reubique la unidad. Comuníquese con el Servicio de asistencia técnica de Vollrath si el problema persiste.
F-02	La olla/fuente estaba demasiado caliente cuando se colocó en la unidad.	Retire la olla/fuente y deje que se enfríe. Comuníquese con el Servicio de asistencia técnica de Vollrath si el problema persiste.
F-05, F-06, F-07, F-10, F-11, F-24, F-25	Hay una falla interna.	Apague la unidad y luego vuelva a encenderla para eliminar el código. Comuníquese con el Servicio de asistencia técnica de Vollrath si el problema persiste.
F-08	La estufa puede haberse sobrecalentado debido a que el flujo de aire es insuficiente.	Compruebe que la unidad tenga un espacio libre adecuado de acuerdo con la sección correspondiente de este manual. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath si el problema persiste. [1]
F-16	Es posible que el sensor haya detectado una olla/fuente vacía o que la olla/fuente haya estado demasiado tiempo en la estufa.	Retire la olla/fuente, y luego elimine el error apagando y volviendo a encender la estufa.
F-17, F-18, F-19, F-20	Puede haber un problema con el suministro eléctrico entrante o puede haberse producido una sobretensión (F-19 o F-20).	Enchufe la estufa en un tomacorriente que esté en un circuito diferente. Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath si el problema persiste.
F-22	Se produjo una sobretensión prolongada.	Encienda la unidad y luego apáguela para borrar el código. Comuníquese con el Servicio de asistencia técnica de Vollrath si el problema persiste.
	La estufa está conectada a un tomacorriente con voltaje incorrecto.	
F-23		Compruebe que el tomacorriente coincida con el voltaje nominal de la unidad; enchúfela en un tomacorriente con la misma capacidad.
HOT (CALIENTE)	El usuario apagó la estufa; la superficie de calentamiento aún está caliente.	La superficie aún está caliente. Esto es normal.
La comida no se calienta uniformemente o tarda demasiado en calentarse.	La olla/fuente es demasiado grande o tiene algún otro problema.	Verifique que la olla/fuente sea compatible; ajústela si fuera necesario.
	La comida necesita más tiempo para calentarse o hay demasiados alimentos.	Intente con el modo de nivel de potencia o disminuya la cantidad de alimentos y revuelva la comida con frecuencia.
Hay un ruido proveniente de los orificios de ventilación.	Esto se debe a un problema con los ventiladores.	Comuníquese con el Servicio de asistencia técnica de Vollrath.
El ventilador funciona lento o no funciona en absoluto.	No hay ningún problema.	No se requiere ninguna acción; el ventilador funciona cuando es necesario.

SERVICIO Y REPARACIÓN

En vollrathfoodservice.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.

The Vollrath Company LLC garantiza al usuario final comercial original que cada uno de los productos de Vollrath para el servicio de comidas no presentará defectos de materiales ni fabricación.

Para conocer el período de garantía, las exclusiones y los detalles, visite vollrathfoodservice.com/vollrath-resources/warranty-info/warranty-policy.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800-319-9549 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Pujadas Vollrath of China
Ctra. de Castanyet, Vollrath Shanghai Trading 132
P.O. Box 121 Limited
17430 Santa Coloma de Farners 23A
Time Square Plaza | 500
(Girona) – Spain Zhang Yang Road
Tel. +34 972 84 32 01 Pudong, Shanghai 200122
info@pujadas.es Tel: 86-21-5589580

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

VOLLRATH®

© 2025 The Vollrath Company L.L.C.

N.º de pieza 356298-1 12/29/2025