VOLLRATH®

Operator's Manual

Countertop Induction Ranges

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

- Use 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, excessive heat, and liquid spills.
- 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 credit cards, driver licenses and 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 it before cleaning or moving.
- Heating surface is made of strong, non-porous material. However, should it crack or break, stop using and immediately unplug the unit to reduce the risk of electrical shock.
- Unit and cord must not be sprayed with or immersed in liquid.
- Do not operate equipment in public areas or around children.

UNPACKING THE UNIT

- Remove all packing material, tape, and protective plastic.
- Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
- Place the unit in desired location.



MPI4-1800
MPI4-1440



HPI4-2600/3000/3800

Item	Description
MPI4-1800	Single- Hob 1800 W
MPI4-1440	Single-Hob 1440 Watt
MPI4-1800S	Single- Hob 1800 Watt w/ Temperature Probe
MPI4-1440S	Single-Hob 1440 Watt w/ Temperature Probe
HPI-2600	Single-Hob 2600 Watt w/ Temperature Probe
HPI-3000	Single-Hob 3000 Watt w/ Temperature Probe
HPI-3800	Single-Hob 3800 Watt w/ Temperature Probe
HPI4-260002	Single-Hob 2600 Watt, Schuko Plug w/ Temperature Probe
HPI4-260003	Single-Hob 2600 Watt, UK Plug w/ Temperature Probe
HPI4-260004	Single-Hob 2600 Watt, China Plug w/ Temperature Probe
HPI4-300002	Single-Hob 3000 Watt, Schuko Plug w/ Temperature Probe
HPI4-300003	Single-Hob 3000 Watt, UK Plug w/ Temperature Probe
HPI4-300004	Single-Hob 3000 Watt, China Plug w/ Temperature Probe
HPI-380002	Single-Hob 3800 Watt, Schuko Plug w/ Temperature Probe
HPI-380003	Single-Hob 3800 Watt, UK Plug w/ Temperature Probe
HPI-380004	Single-Hob 3800 Watt, China Plug w/ Temperature Probe

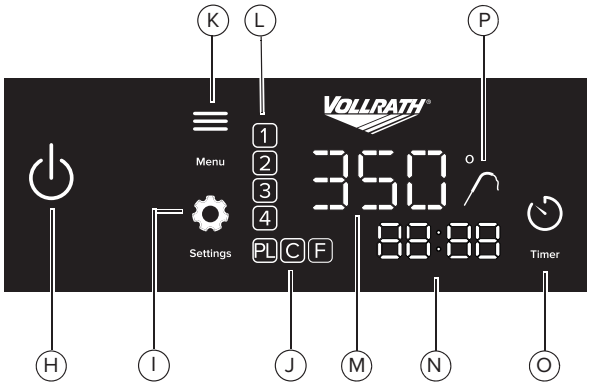
FUNCTION AND PURPOSE

This unit is intended for indoor use at commercial food service establishments, with Vollrath® induction-ready cookware; 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 to be used as a thermometer for measuring food temperature. The temperature-control-probe port is intended for use only with the Vollrath 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-Probe Clip—Secures the probe to the pan.
B. Temperature-Control Probe—Measures food so range adjusts to cook to set temperature.
C. USB Flash Drive—Used to load pre-established programs.
D. USB Port—Where USB Flash Drive connects to the unit or control panel; behind control panel on Drop-In models.
E. Temperature-Control-Probe Port—Where probe connects to the unit.
F. Control Panel—Where operator controls the unit.
G. Control Knob—Sets power level, temperature, or time.
H. Power Button—Turns unit on or off when pressed.
I. Settings Button—Allows change of temperature units between F and C and power level.
J. Program Indicators—Identify which program is in use.
K. Menu—Allows access to choose or change a program.
L. Power & Temperature Display—Displays temperature or power level; does not display food temperature when probe is in use.
M. Timer Display—Indicates time remaining for the timer.
N. Timer Button—Allows operator to turn timer on and off.
O. Temperature Unit and Power Indicators—One illuminates to indicate what is displaying: °C, °F, or PL for Power Level 1–100%.
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
- Countertop units require a minimum of 2" (5.1 cm) clearance on all sides when two ranges are front to back or side by side.

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 food or liquid being heated or heating surface while unit is in use. Ensure unit is unplugged and cool before moving or cleaning.

⚠ 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. Ensure range is on a flat, stable surface; plug the cord into an outlet that matches the nameplate rating;
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 temperature 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 ☰ will flash to indicate program is running.
  - C. To Cancel the Program, press ☰ until no program numbers are illuminated.

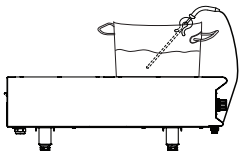
5. Set the Timer (optional) by tapping ⏲ until the time on the display flashes.



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.

Temperature-Control Probe Use (Optional for MPI4-1800S, MPI4-1440S and HPI units)

7. Wipe the tip of the probe with a soft clean cloth—probe must be clean to work properly.
8. 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; probe must not rest on bottom of cookware. The probe monitors food temperature 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.

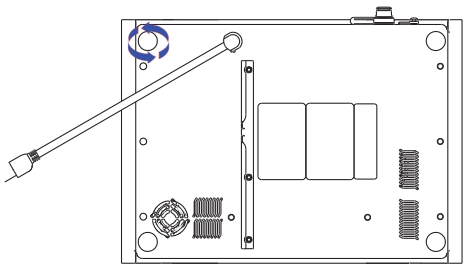


10. Set the temperature according to Step 4, B above; the Probe Icon will flash as the food heats to the set temperature.
    When the probe detects the food has reached a set temperature, the icon will stop flashing and stay lit steadily.



ADJUST THE FEET (NOT APPLICABLE TO ALL MODELS)

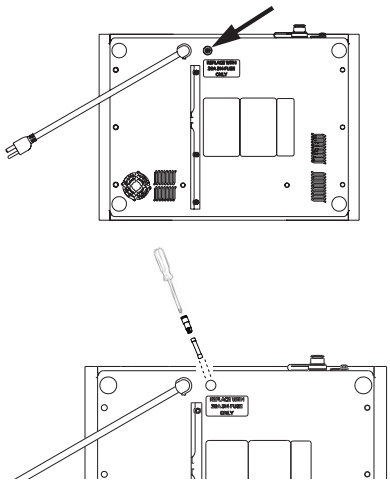
1. Turn the base of the foot to adjust the height of the foot.
2. Repeat with the other feet until the unit is level on the surface and unit does not wobble.



EXTERNAL FUSE REPLACEMENT

Tools and Supplies Required

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

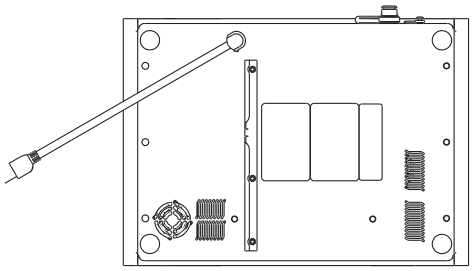


INTERNAL FUSE REPLACEMENT

1. Determine if your unit looks like the image to the right. If so, you have an internal fuse and you must contact Vollrath® Technical Service for assistance.

⚠ WARNING

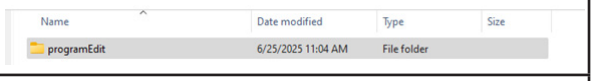
Electrical Shock and Fire Hazard.
Attempting to change an internal fuse yourself could damage the unit and create a potential fire hazard—and will void the warranty.



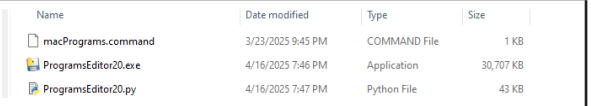
EDIT DEFAULT PROGRAMS/CREATE CUSTOM PROGRAMS

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

1. Open "programEdit" folder.



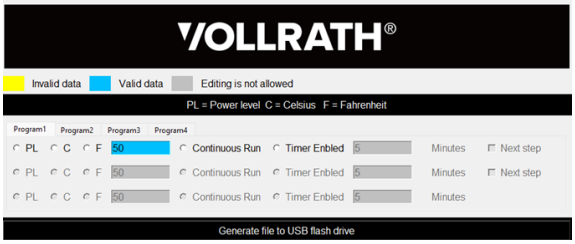
2. Double Click “ProgramsEditor20.exe” for computers with Windows or macPrograms.command for Macs.



3. Enter data for up to four programs with up to three stages each; choose an option for each stage. Enter half minutes as .5.
4. To edit another, click the next Program Tab and repeat step 3.



5. When finished, click Generate file to USB flash drive to save. The file "programs.txt" will appear in your list.
6. Remove USB and plug it into the USB port on the induction unit to use the program.



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 unit is in use..

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
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 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 another 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.
Unit does not sit flat and/or wobbles.	Surface/ground/unit is not level.	Units with adjustable feet—if surface is level, adjust feet by rotating base until unit is stabilized. Units without adjustable feet—move unit to a flat, level surface.

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

VOLLRATH

© 2025 The Vollrath Company L.L.C.

Part 351715-1 8/28/2025

VOLLRATH®

MANUEL D'UTILISATION

PLAQUES À INDUCTION DE COMPTOIR

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 physiques.

P

de l'appareil

- Utilisez l'appareil 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, d'une chaleur excessive et de liquides déversés.
- 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 le 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 les cartes de crédit, permis de conduire et 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 pour réduire le risque d'électrocution.
- Le cordon et l'appareil ne doivent pas être immergés ou vaporisés de liquide.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics ou à proximité d'enfants.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

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



MPI4-1800
MPI4-1440



HPI4-2600/3000/3800

Article	Description
MPI4-1800	1800 W, un foyer
MPI4-1440	1440 W, un foyer
MPI4-1800S	1800 W, un foyer avec sonde de température
MPI4-1440S	1440 W, un foyer avec sonde de température
HPI-2600	2600 W, un foyer avec sonde de température
HPI-3000	3000 W, un foyer avec sonde de température
HPI-3800	3800 W, un foyer avec sonde de température
HPI4-260002	2600 W, un foyer, fiche Schuko avec sonde de temp.
HPI4-260003	2600 W, un foyer, fiche RU avec sonde de temp.
HPI4-260004	2600 W, un foyer, fiche Chine avec sonde de temp.
HPI4-300002	3000 W, un foyer, fiche Schuko avec sonde de temp.
HPI4-300003	3000 W, un foyer, fiche RU avec sonde de temp.
HPI4-300004	3000 W, un foyer, fiche Chine avec sonde de temp.
HPI-380002	3800 W, un foyer, fiche Schuko avec sonde de temp.
HPI-380003	3800 W, un foyer, fiche RU avec sonde de temp.
HPI-380004	3800 W, un foyer, fiche Chine avec sonde de temp.

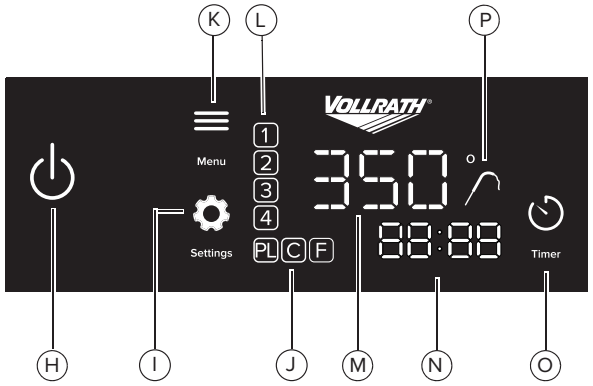
FONCTION ET OBJET

Cet appareil est destiné à une utilisation intérieure dans un établissement de restauration commerciale, avec des batteries de cuisine Vollrath® pour plaques de cuisson à induction. 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 destinée à servir de thermomètre pour mesurer la température des aliments. Le port de la sonde de contrôle de température est seulement prévu pour la sonde 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. Clip de sonde de température—Fixe la sonde à la casserole.
B. 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.
C. Clé USB—Utilisée pour charger des programmes pré-établis.
D. Port USB—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. Port de la sonde de contrôle de température—Point de connexion de la sonde sur l'appareil.
F. Tableau de commande—Tableau permettant à l'opérateur de commander l'appareil.
G. Bouton de commande—Règle le niveau de puissance, la température, ou le temps.
H. Bouton marche/arrêt—Met l'appareil sous ou hors tension lorsque l'opérateur appuie sur ce bouton.
I. Bouton de réglage—Permet de changer les unités de température entre °F et °C et le niveau de puissance.
J. Voyants du programme—identifient quel programme est en cours d'utilisation.
K. Menu—Permet de choisir ou de modifier un programme.
L. Affichage puissance et température—Affiche la température ou le niveau de puissance ; n'affiche pas la température des aliments lorsque la sonde est utilisée.
M. Affichage de la minuterie—Indique le temps restant pour la minuterie.
N. Bouton de minuterie—Permet à l'opérateur de mettre en service et stopper la minuterie.
O. Voyants puissance et unités de température—L'un s'éclaire pour indiquer ce qui s'affiche : °C, °F, ou PL (Power Level) pour le niveau de puissance 1–100%.
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 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 modèles sur comptoir, il faut prévoir un dégagement d'au minimum 2" (5,1 cm) sur tous les côtés lorsque deux plaques sont l'une derrière l'autre ou côte à côte.

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 les aliments ou liquides chauds ou les surfaces de chauffe quand l'appareil est en cours d'utilisation. Assurez-vous que l'appareil est débranché et refroidi avant de le déplacer ou de le nettoyer.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'explosion
Les boîtes de conserve et récipients hermétiques ou scellés à chaud peuvent exploser s'ils sont placés sur une 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. Assurez-vous que la plaque est sur une surface plane et stable ; branchez le cordon sur une prise correspondant aux valeurs nominales indiquées sur la plaque signalétique ;
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.



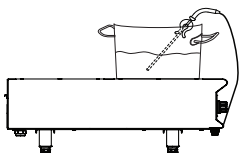
4. C. OU Choisir un programme

- 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 clignotera pour indiquer que le programme est en cours.
  - C. Pour annuler le programme, appuyez sur jusqu'à ce que tous les num. 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** s'affiche. Pour changer le temps si nécessaire, répétez étapes 5 et 6. Pour annuler la minuterie, appuyez deux fois sur .

Usage de la sonde de contrôle de température
(en option sur les modèles MPI4-1800S, MPI4-1440S et HPI)

7. Essuyez l'extrémité de la sonde à l'aide d'un chiffon doux et propre—la sonde doit être propre pour fonctionner correctement.
8. 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 le clip inclus ; la sonde ne doit pas reposer sur le fond du récipient. La sonde surveille la température des aliments 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.

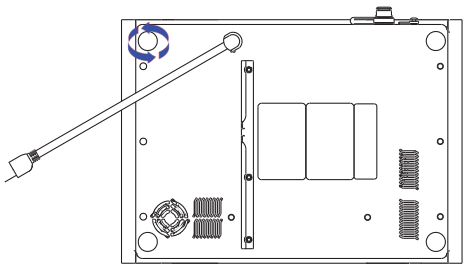


10. Réglez la température selon l'étape 4, B ci-dessus ; l'icône de sonde clignotera pendant que les aliments chauffent jusqu'à la température de consigne. Lorsque la sonde détecte la température de consigne, l'icône cesse de clignoter et reste allumée en permanence.



RÉGLAGE DES PIEDS (NE S'APPLIQUE PAS À TOUS LES MODÈLES)

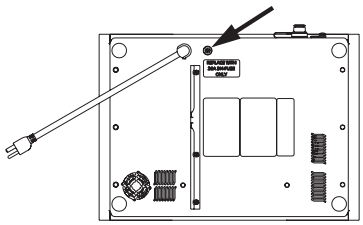
1. Tournez la base du pied pour régler la hauteur du pied.
2. Répétez l'opération avec l'autre pied jusqu'à ce que l'appareil soit stable et bien à l'horizontale sur la surface.

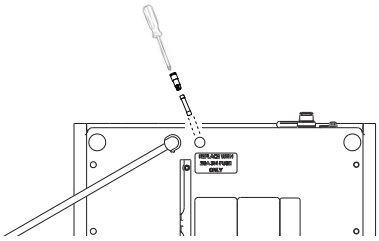


REMPLACEMENT FUSIBLE EXTERNE

Outils et fournitures nécessaires

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



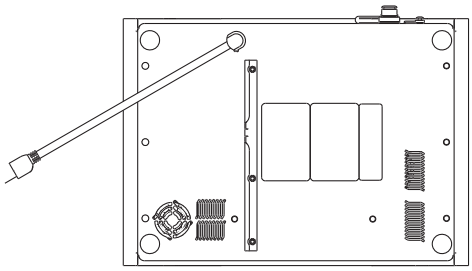


REMPLACEMENT FUSIBLE INTERNE

1. Déterminez si votre appareil ressemble à l'image sur la droite. Si c'est le cas, votre appareil dispose d'un fusible interne et vous devez contacter le support technique Vollrath® pour assistance.

⚠AVERTISSEMENT

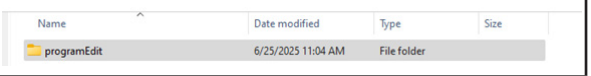
Risque d'électrocution et d'incendie.
Si vous tentez de remplacer vous-même un fusible interne, vous risquez d'endommager l'appareil et de causer un départ de feu—et cela entraînera l'annulation de la garantie.



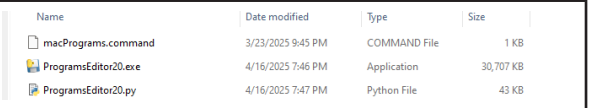
MODIFICATION DES PROGRAMMES PAR DÉFAUT/CRÉATION DE PROGRAMMES PERSONNALISÉS

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

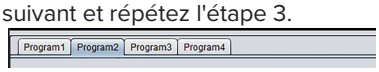
1. Ouvrez le dossier « programEdit ».



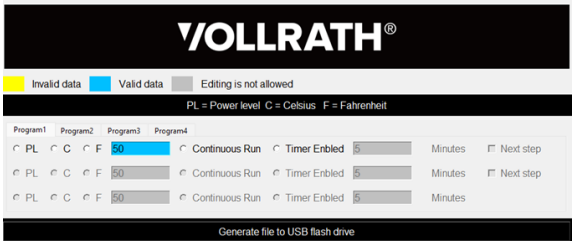
2. Double cliquez sur « ProgramsEditor20.exe » pour les ordinateurs sous Windows ou macPrograms.command pour les ordinateurs Macs.



3. Entrez des données pour quatre programmes maximum avec jusqu'à trois phases chacun ; choisissez une option pour chaque phase. Entrez des demi-minutes en tapant .5.
4. Pour éditer un autre programme, cliquez sur l'onglet Programme suivant et répétez l'étape 3.



5. Une fois l'opération terminée, cliquez Generate file to USB flash drive pour sauvegarder. Le fichier « programs.txt » apparaîtra sur votre liste.
6. Retirez la clé USB et branchez-la sur le port USB de la plaque à induction pour utiliser le programme.



NETTOYAGE



⚠ AVERTISSEMENT

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

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 la 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
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.
F-23	La plaque est branchée sur une prise de tension incorrecte.	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.
L'appareil ne repose pas à plat et/ou n'est pas stable.	La surface/le sol/l'appareil n'est pas bien horizontal.	Les appareils avec pieds réglables—si la surface est plane, réglez les pieds en faisant tourner la base jusqu'à ce que l'appareil soit stable. Les appareils sans pieds réglables—déplacez l'appareil sur une surface horizontale plane.

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

VOLLRATH

© 2025 The Vollrath Company L.L.C.

VOLLRATH®

MANUAL DEL OPERADOR

ESTUFAS DE INDUCCIÓN PARA MOSTRADOR

¡Gracias por comprar este producto Vollrath®! Guarde este manual para referencia y conserve el embalaje 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.

A
personales.

P

en la unidad

- Use 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 la 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, calor excesivo y líquidos derramados.
- 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 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 el 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 para reducir el riesgo de descarga eléctrica.
- La unidad y cable no deben rociarse ni sumergirse en líquido.
- No opere el equipo en áreas públicas ni cerca de los niños.

DESEMBALADO DE LA UNIDAD

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



MPI4-1800
MPI4-1440



HPI4-2600/3000/3800

Artículo	Descripción
MPI4-1800	Quemador único 1800 vatios
MPI4-1440	Quemador único 1440 vatios
MPI4-1800S	Quemador único 1800 vatios con sonda de temp.
MPI4-1440S	Quemador único 1440 vatios con sonda de temp.
HPI-2600	Quemador único 2600 vatios con sonda de temp.
HPI-3000	Quemador único 3000 vatios con sonda de temp.
HPI-3800	Quemador único 3800 vatios con sonda de temp.
HPI4-260002	Quemador único 2600 vatios, enchufe Schuko con sonda de temperatura
HPI4-260003	Quemador único 2600 vatios, enchufe Reino Unido con sonda de temperatura
HPI4-260004	Quemador único 2600 vatios, enchufe China con sonda de temperatura
HPI4-300002	Quemador único 3000 vatios, enchufe Schuko con sonda de temperatura
HPI4-300003	Quemador único 3000 vatios, enchufe Reino Unido con sonda de temperatura
HPI4-300004	Quemador único 3000 vatios, enchufe China con sonda de temperatura
HPI-380002	Quemador único 3800 vatios, enchufe Schuko con sonda de temperatura
HPI-380003	Quemador único 3800 vatios, enchufe Reino Unido con sonda de temperatura
HPI-380004	Quemador único 3800 vatios, enchufe China con sonda de temperatura

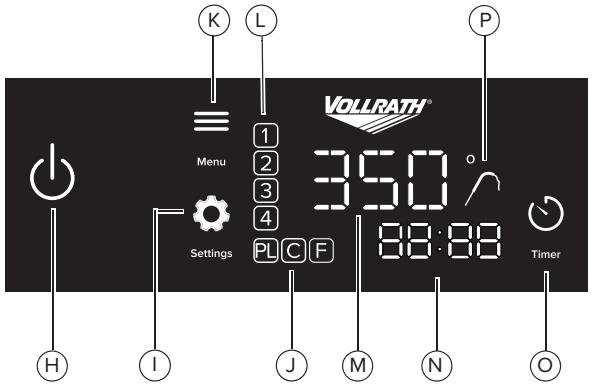
FUNCIÓN Y PROPÓSITO

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

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

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES





A. Presilla de la sonda de temperatura — Permite fijar la sonda a la olla/fuente.
B. Sonda de control de temperatura — Mide la temperatura de los alimentos, de manera que la estufa se ajuste para cocinar a la temperatura establecida.
C. Unidad de memoria USB — Se usa para cargar programas preestablecidos.
D. Puerto USB — 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. Puerto para la sonda de control de temperatura — Donde se conecta la sonda a la unidad.
F. Panel de control — Donde el operador controla la unidad.
G. Perilla de control — Permite fijar el nivel de potencia, la temperatura o el tiempo.
H. Botón de encendido — Permite encender o apagar la unidad cuando se pulsa.
I. Botón de ajustes (Settings) — Permite cambiar las unidades de temperatura entre F y C, así como también el nivel de potencia.
J. Indicadores de programas — Identifica el programa en uso.
K. Menú — Permite el acceso para seleccionar o cambiar un programa.
L. Visor de potencia y temperatura — Muestra la temperatura o el nivel de potencia; no muestra la temperatura de los alimentos cuando la sonda está en uso.
M. Visor del temporizador — Indica el tiempo restante del temporizador.
N. Botón de temporización (Timer) — Permite al operador activar o desactivar el temporizador.
O. Unidad de temperatura e indicadores de potencia — Se ilumina uno de ellos para indicar lo que se está mostrando: °C, °F; o PL para nivel de potencia de 1 a 100%.
P. Indicador de la sonda — Se ilumina cuando la sonda está en 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 mostrador requieren un espacio libre mínimo de 2" (5,1 cm) por todos los lados cuando dos estufas se colocan adelante-atrás o lado a lado.

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 los alimentos ni los líquidos que se estén calentando, así como tampoco la superficie de calentamiento cuando la unidad esté en uso. Cerciórese de que la unidad esté desenchufada y que se haya dejado enfriar antes de trasladarla o limpiarla.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de explosión.
Las latas y recipientes sellados herméticamente o termosellados 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. Cerciórese de que la estufa esté sobre una superficie plana y estable; enchufe el cable en un tomacorriente cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
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 PL C F
- Calentamiento constante y controlado, ideal para temperaturas más precisas para salsas, caldos y escalfado.
  - A. Toque ⚙ hasta seleccionar C o F.
  - B. Gire la perilla de control para seleccionar una temperatura; se recomienda comenzar con una temp. 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 Fajita Heater (Calentador de fajitas) — Nivel de potencia 100 durante 1 minuto.
  - 3 Simmer (Cocinar lento) — Use la sonda. Caliente hasta 190 °F, sin temporizador.
  - 4 Rethermalize Chilled Food (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 ☰ destellará para indicar que el programa se está ejecutando.
  - C. Para cancelar el programa, pulse ☰ hasta que no haya ningún número iluminado.

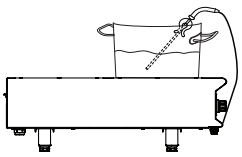
5. Fije el temporizador (opcional) tocando ⏲ hasta que el tiempo comience a destellar en el visor.



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.

Uso de la sonda de control de temperatura (opcional para las unidades MPI4-1800S, MPI4-1440S y HPI)

7. Use un paño limpio y suave para limpiar la punta de la sonda (la sonda debe estar limpia para funcionar correctamente).
8. 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.

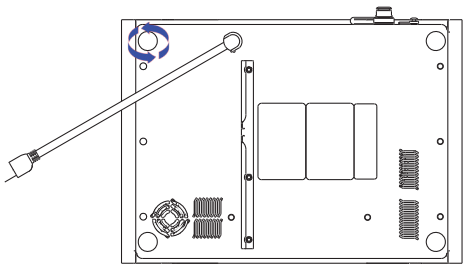


10. Fije la temperatura de acuerdo con el Paso 4. B. de arriba; el icono de sonda destellará a medida que la comida se calienta a la temperatura fijada.
    Cuando la sonda detecte que la comida ha alcanzado la temperatura fijada, el icono dejará de destellar y se mantendrá iluminado.



AJUSTE DE LAS PATAS (NO APLICABLES A TODOS LOS MODELOS)

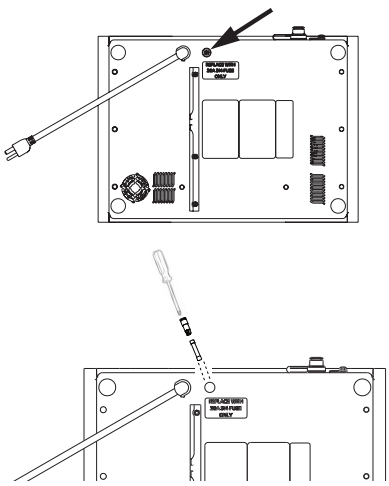
1. Gire la base de la pata para ajustar la altura.
2. Repita este procedimiento con las demás patas hasta que la unidad quede nivelada en la superficie y no bambolee.



REEMPLAZO DEL FUSIBLE EXTERNO

Herramientas y suministros necesarios

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



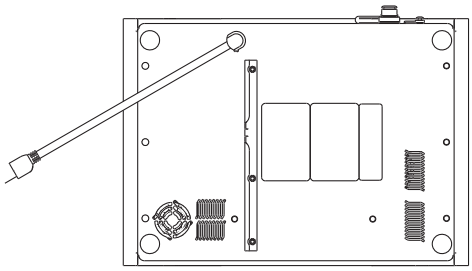
REEMPLAZO DEL FUSIBLE INTERNO

1. Determine si su unidad se asemeja a la de la imagen de la derecha. Si es así, tiene un fusible interno y debe ponerse en contacto con el Servicio de asistencia técnica de Vollrath®.



⚠ ADVERTENCIA

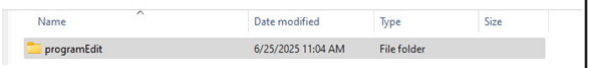
Peligro de descarga eléctrica y de incendio.
Si intenta cambiar un fusible interno usted mismo, podría dañar la unidad y crear un riesgo potencial de incendio, anulando así la garantía.



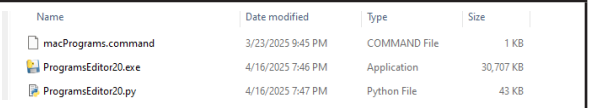
EDITAR PROGRAMAS PREDETERMINADOS/CREAR PROGRAMAS PERSONALIZADOS

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

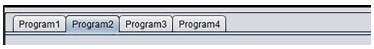
1. Abra la carpeta "programEdit" (editar programa).



2. Haga doble clic en el archivo “ProgramsEditor20.exe” para las computadoras con Windows o en “macPrograms.command” para Macs.

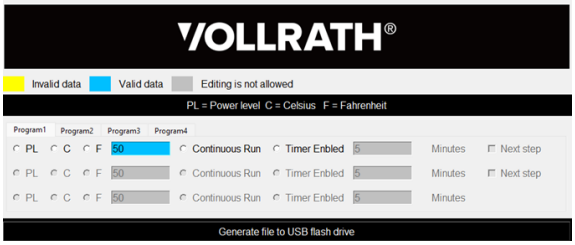


3. Introduzca los datos para un máximo de cuatro programas con hasta tres etapas cada uno; elija una opción para cada etapa. Para ingresar medio minuto, utilice .5.
4. Para editar otro programa, haga clic en la pestaña "Program" y repita el paso 3.



5. Cuando termine, haga clic en 

para guardar los cambios. Aparecerá el archivo "programs.txt" en su lista.
6. Retire la memoria USB de la computadora y conéctela en el puerto USB de la unidad de inducción para usar el programa.



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 los utensilios de cocina, la superficie de calentamiento, los alimentos ni los líquidos mientras la unidad esté en uso.

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 el Servicio 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 el Servicio 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 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.
F-23	La estufa está conectada a un tomacorriente con voltaje incorrecto.	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.
La unidad no queda plana y/o bambolea.	La superficie/piso/unidad no está nivelada.	Unidades con patas ajustables — si la superficie está nivelada, ajuste las patas girando la base hasta que la unidad quede estable. Unidades sin patas ajustables — mueva la unidad a una superficie plana y nivelada.

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 351715-1
8/28/2025