

VERTICAL CONTACT BUN TOASTERS

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

SAFETY PRECAUTIONS

To help ensure safe use, please read and understand the Operator's Manual and all safety messages before operation.

WARNING

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

CAUTION

Caution indicates a potentially 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 and / or damage to the unit

- Only plug this unit directly into a grounded electrical outlet with the proper voltage per unit. Verify voltage rating on name plate. Do not use extension cords or power strips of any kind.
- Use unit on a dedicated circuit for optimal performance.
- Use unit in a flat, level position.
- Turn off and unplug unit when not in use.
- Turn off, unplug, and let the unit cool before cleaning, maintenance or moving.
- Outside of unit should not be sprayed with liquid or foam.
- Keep unit and power cord away from open flames, electric burners, and excessive heat.
- Operate in non-public areas, away from children, and attend the unit during use.
- Do not use if unit is damaged or not functioning as expected.
- Clean the unit daily.
- Keep top of unit clear, do not store items on top of unit.
- Use caution, unit may be hot when not in operation.
- Ambient temperatures over 104°F (40°C) may prevent unit from functioning as intended, and can cause damage to unit.

FUNCTION AND PURPOSE

Units are intended to quickly, smoothly toast buns and bread in commercial food service operations. They are not intended for household, industrial, or laboratory use.



Item	Model	Description
VCBT2-120-20	CBT15	120V, 20 second fixed speed, variable heat control, wire belts
VCBT2-120-35	CBT15	120V, 35 second fixed speed, variable heat control, wire belts
VCBT2-208	CBT15	208V, variable speed & heat controls, wire belts
VCBT2-240	CBT15	240V, variable speed & heat controls, wire belts
VCBT4-208	CBT15	208V, variable speed & heat controls, silicone belts, auxiliary bun warmers
VCBT4-240	CBT15	240V, variable speed & heat controls, silicone belts, auxiliary bun warmers

Item	Accessories - Sold Separately (for use with any model)
B401325	Replacement Release Sheet
B401850	Butter Wheel
B401226	Bun Feeder
B400506	Silicone Belt Wraps (2) (included with VCBT4)

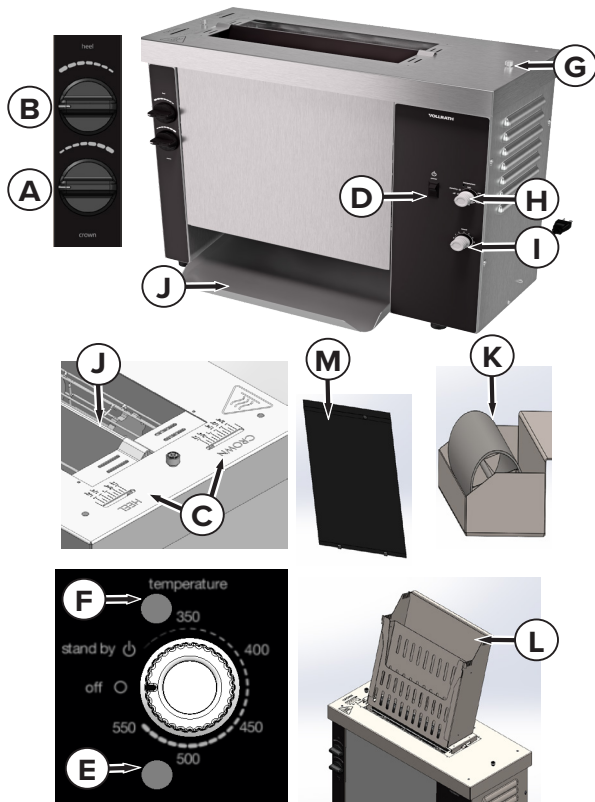
UNPACKING THE UNIT

1. Open box and lift unit from bottom to remove. Place on a hard, flat, and stable surface.
2. Remove packing material, tape, and protective plastic.
3. Clean any remaining glue residue left from the plastic or tape.
4. Maximum ambient temperature is 104°F (40°C).
5. Verify outlet is properly grounded and electrical supply matches listed rating on nameplate, located on back of unit.

NOTICE: Using incorrect voltage may cause damage and will void the warranty.

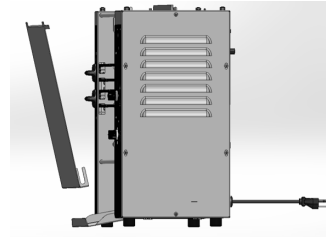
FEATURES AND CONTROLS

- A. Crown Input Adjustment—Changes width of slot for top of the bun from ½"–1¾" (1.3–4.4 cm).
 - B. Heel Input Adjustment—Changes width of slot for bottom of the bun from ½"–1½" (1.3–3.8 cm).
 - C. Crown and Heel Adjustment guides.
 - D. Power Switch — Turns unit On or Off.
 - E. Heating Element LED — Indicates temperature setting is activated and toasting element is warming.
 - F. Power LED — Solid light indicates power to the unit. Flashing light conveys error code.
 - G. Top-Cover Thumbscrew (2) — Holds top cover in place.
 - H. Temperature Knob — Sets toasting temperature from 350–550 °F (176.7 °C–287.8 °C).
 - I. Speed-Control Knob — Controls speed for both conveyors. (208-240V models only).
 - J. Bun Chute — Directs buns on exit.
- Additional Accessories for Purchase:
- K. Butter Wheel — Maintains and applies melted butter conveniently.
 - L. Bun Feeder — Helps user feed buns in rapidly and smoothly.
 - M. Silicone Belt Wrap — Creates a smooth surface for bun toasting (included with VCBT4 208-240V models only; available for purchase).



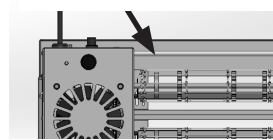
ASSEMBLY

1. Loosen two thumb screws and lift top cover to remove. Slide front and back panels up and away from unit to remove.

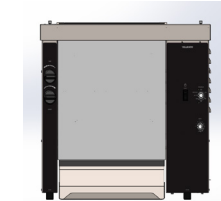
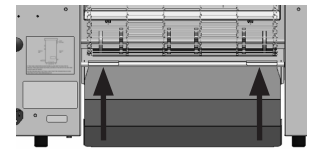


2. Clean unit and accessories, see "Cleaning — Hand Wash Only" on page 3.
3. Hook bun chute on lower metal rod. Install on front of unit for same-side loading and unloading, on back of unit for opposite-side unloading.

Bottom View: Rod



Back View Chute On

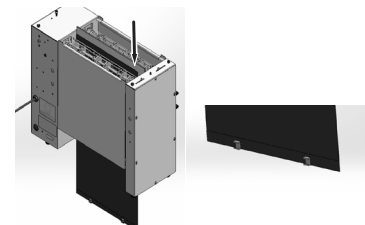


Front View Chute On

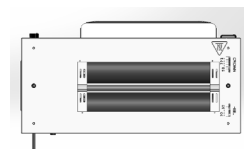
Belt Wrap Install

An optional accessory, included with VCBT4 units, sold separately for VCBT2 units.

- a. Verify unit is off, unplug cord, and wait for unit to cool completely.
- b. Put crown and heel adjustments to maximum width.
- c. Unroll belt wraps and clean with a soft cloth, and water with a mild detergent.
- d. Slide one belt wrap, bottom edge first with clips to conveyor side, between conveyor and platen.

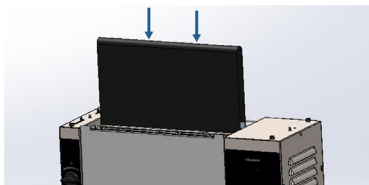


- e. Squeeze conveyor link and place belt clips along conveyor, release link to secure clips.
- f. Thread end of belt around outer side of conveyor (between conveyor and adjustment chains on front of unit).
- g. Squeeze conveyor link to place belt clips, keeping one link between belt ends, release link to secure clips.



OPERATION

1. Verify the Release Sheet is installed over the Platen. See "Replacing Release Sheet" on page 3.



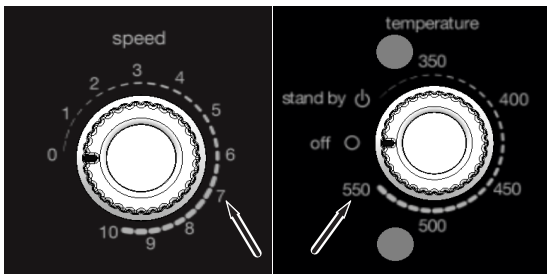
NOTICE: Use of the toaster without the release sheet could damage the unit and void the warranty.

	WARNING
	<p>Burn Hazard. To avoid burns during operation do not touch cookware, heating surfaces, or food without appropriate protective equipment.</p>

2. Plug unit into a grounded electrical outlet that matches the nameplate rating.

	WARNING
	<p>Electrical Shock Hazard. Using voltage other than the nameplate-rated voltage, or modifying the cord or electrical components, will damage the unit, void the warranty, and create a potential fire hazard.</p>

3. Adjust crown and heel inputs until spacing matches approximate bun thickness. Use Indicators on top of the unit to guide adjustments.
4. Turn unit on, power switch is located on right side of unit.
5. Set speed to 7. Set temperature to 550°F (287.8°C). Preheat per unit voltage until ready light illuminates.



Voltage	Approximate Time
120V	40 min.
208- 240V	30 min.

6. Adjust temperature and speed according to height and type of buns being toasting.
7. Test settings by loading buns with cut sides facing the platen. Adjust settings until desired results are reached. Unit will require additional preheating or cool down for temperature changes.

CLEANING — HAND WASH ONLY

	WARNING
	<p>Electrical Shock Hazard. Keep water and other liquids from entering the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock or short circuit.</p> <p>Do not immerse the cord, plug, or unit in water or other liquids. Do not operate if unit or cord is damaged or altered.</p>

	WARNING
	<p>Burn Hazard. To avoid burns during operation do not touch cookware, heating surfaces, or food without appropriate protective equipment. Dropping water onto a hot cooking surface may cause splattering.</p>

NOTICE: Do not use abrasive materials, caustic cleaning chemicals, steel wool, or lime remover to clean the unit.

1. Turn the unit off and unplug, allowing to cool completely.
2. Loosen two thumb screws and lift off top cover. Slide front and back panels up and away from unit to remove.
3. **Conveyor Belt Wrap (if used):** Remove belt wrap, see "Replacing Conveyor Belt Wrap" on page 3.
4. Use a soft cloth and warm water with a mild detergent to clean removed parts (cover, side panels, chute, and any additional accessories). Remove release sheet from platen and use a soft, dry cloth to wipe clean. Inspect for damage that may compromise operation. Replace as needed, see Maintenance section.
5. Reinsert release sheet and conveyor belt wrap. Replace front and back panels; reattach top cover with two thumb screws.

MAINTENANCE

Replacing Release Sheet

1. Turn the unit off and unplug, allowing to cool completely. Remove two thumb screws and lift top cover off.
2. Remove release sheet from platen and dispose. Hold replacement release sheet horizontally and crease in half vertically. Insert sheet on either side of platen with the crease resting on top.
3. Reattach top cover with thumb screws.

Replacing Conveyor Belt Wrap

1. Turn unit off and unplug, allowing to cool completely. Turn two thumb screws to release and lift to remove top cover. Slide front and back panels up and away from unit to remove.
2. Put crown and heel adjustment at maximum width. Squeeze together conveyor links to remove all four belt clips. Gently pull wrap from unit and dispose. Install replacement wrap, see "Belt Wrap Install" on page 2.

Maintenance Schedule

Unit	Clean daily	
Release Sheet	Clean daily	Replace as needed
Conveyor Belt Wrap	Clean daily	Replace as needed

TROUBLESHOOTING

Problem	Potential Cause	Course of Action
Unit will not heat and/or conveyor will not move.	Unit is not plugged in.	Plug in the unit.
	Outlet malfunctioned.	Contact Vollrath Technical Service.
	Circuit breaker tripped.	Reset the breaker.
	Reset Button tripped.	Allow unit to cool, then push the Reset Button. If issue persists, contact Vollrath Technical Service.
Unit heats; conveyor does not move.	Speed Control malfunctioned.	Rotate knob to 10; if conveyor does not move, contact Vollrath Technical Services.
	Motor or Drive Chain malfunctioned.	Contact Vollrath Technical Services.
	There is an issue with the heating control(s).	Contact Vollrath Technical Services.
Unit does not heat.	Reset Button tripped.	Allow unit to cool, then push the Reset Button. If issue persists, contact Vollrath Technical Service.
	Heating Element or Temperature Control malfunctioned.	Contact Vollrath Technical Services.
Temperature or speed does not adjust; buns burn.	Temperature or Speed Control malfunctioned.	Contact Vollrath Technical Services.
Bun spacing will not adjust easily.	Object/debris is lodged in an opening.	<ul style="list-style-type: none">Turn off, unplug, and allow unit to cool completely.Use non-metal tongs to remove the object.
Unit repeatedly overheats/ and or fan does not run.	Fan malfunctioned.	<ul style="list-style-type: none">Turn off, unplug, and allow unit to cool completely.Tip unit and look from below for an object or buildup that prevents fan blades from turning. If present, contact Vollrath Technical Service.
	Fan opening is dirty.	Ensure unit is unplugged and wipe opening with a damp cloth and food-safe cleaner.
	Unit is in an area that is too hot.	See Location and Clearance section and move unit to appropriate area.
Fan runs when unit is off.	This is normal.	No action is necessary.
Buns get stuck or fall through.	Spacing between Conveyor Belt and Platen is incorrect.	<ul style="list-style-type: none">Increase or decrease the spacing.Unplug unit, using a non-metal utensil remove bun.
Error indicator LED light is flashing.	Unit has an error code.	Contact Vollrath Technical Service.

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. LLC.

This warranty does not apply to products purchased for personal, family or household use, and The Vollrath Company LLC does not offer a written warranty to purchasers for such uses.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures or distributes against defects in materials and workmanship as specifically described in our full warranty statement. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase date found on the receipt. Any damages from improper use, abuse, modification, or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covered under warranty.

For complete warranty information, product registration, and new product announcements, visit vollrathfoodservice.com.



The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin 53081-3201 USA
Main Tel: 800.624.2051 or 920.457.4851
Main Fax: 800.752.5620 or 920.459.6573
Customer Service: 800.628.0830
Canada Customer Service: 800.695.8560

Technical Services
techservicereps@vollrathco.com
Induction Products: 800.825.6036
Countertop Warming Products: 800.354.1970
All Other Products: 800.628.0832

TOSTADORES DE BOLLOS DE CONTACTO VERTICAL

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:

- Solo enchufe esta unidad directamente en un tomacorriente con puesta a tierra que cuente con el voltaje adecuado según las especificaciones de la unidad. Verifique que el voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. No use cables de extensión ni regletas eléctricas de ningún tipo.
- Use la unidad en un circuito dedicado para obtener un óptimo rendimiento.
- Use la unidad en posición plana y nivelada.
- Apague y desenchufe la unidad cuando no esté en uso.
- Apáguela, desenchúfela y deje que se enfríe antes de limpiarla, darle mantenimiento o trasladarla.
- El exterior de la unidad no debe rociarse con líquido ni espuma.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos y calor excesivo.
- Opérela en áreas no públicas, lejos de los niños, y esté atento a la unidad durante su uso.
- No utilice la unidad si está dañada o si no funciona según lo previsto.
- Limpie la unidad diariamente.
- Mantenga despejada la parte superior de la unidad; no coloque objetos encima de la unidad.
- Tenga cuidado, ya que la unidad puede estar caliente incluso cuando no esté en funcionamiento.
- Las temperaturas ambientes superiores a 104 °F (40 °C) pueden impedir que la unidad funcione según lo previsto, provocando posibles daños a la unidad.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Las unidades están diseñadas para tostar bollos y pan de manera rápida y sencilla en operaciones comerciales de servicio de comidas. No están diseñadas para uso doméstico, industrial ni de laboratorio



Artículo	Modelo	Descripción
VCBT2-120-20	CBT15	120 V, velocidad fija de 20 segundos, control de calor variable, correas de alambre
VCBT2-120-35	CBT15	120 V, velocidad fija de 35 segundos, control de calor variable, correas de alambre
VCBT2-208	CBT15	208 V, controles variables de velocidad y calor, correas de alambre
VCBT2-240	CBT15	208 V, controles variables de velocidad y calor, correas de alambre
VCBT4-208	CBT15	208 V, controles variables de velocidad y calor, correas de silicona, calentadores auxiliares de bollos
VCBT4-240	CBT15	240 V, controles variables de velocidad y calor, correas de silicona, calentadores auxiliares de bollos

Artículo	Envolturas de correa de silicona (2) (incluidas con el modelo VCBT4.
B401325	Lámina de liberación de repuesto
B401850	Untador de mantequilla
B401226	Alimentador de bollos
B400506	Envolturas de correa de silicona (2) (incluidas con el modelo VCBT4)

DESEMBALADO DE LA UNIDAD

1. Abra la caja y levante la unidad desde la base para retirarla. Colóquela en una superficie dura, plana y estable.
2. Retire el material y la cinta de embalado, así como el plástico protector.
3. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
4. La temperatura ambiente máxima es de 104 °F (40 °C).
5. Verifique que el tomacorriente esté correctamente puesto a tierra y que el suministro eléctrico corresponda al voltaje nominal indicado en la placa identificatoria situada en la parte.

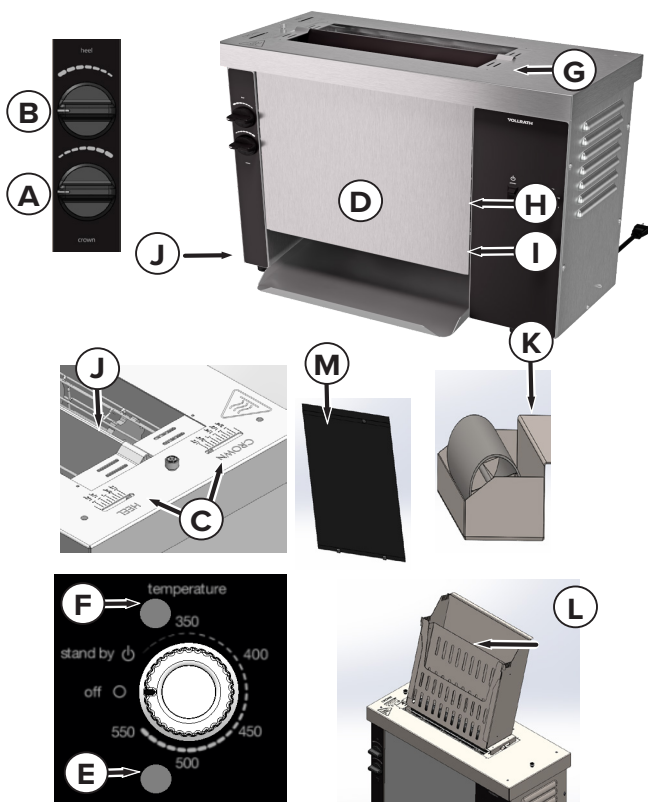
AVISO: Usar un voltaje incorrecto puede dañar la unidad y anulará la garantía.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

- A. Ajuste de la entrada de la corona — Cambia el ancho de ranura para la parte superior del bollo ½" a 1¾" (1,3 a 4,4 cm).
- B. Ajuste de la entrada del talón — Cambia el ancho de ranura para la parte inferior del bollo ½" a 1½" (1,3 a 3,8 cm).
- C. Guías de ajuste de la corona y del talón.
- D. Interruptor de encendido — Permite encender o apagar la unidad.
- E. LED del elemento calefactor — Indica que el ajuste de temperatura está activado y que el elemento de tostado se está calentando.
- F. LED de potencia — La luz fija indica que la unidad tiene energía. La luz intermitente (destellando) indica un código de error.
- G. Tornillo de mano de cubierta superior (2) — Sujeta la cubierta superior en su lugar.
- H. Interruptor de encendido — Permite encender o apagar la unidad 350–550 °F (176.7 °C–287.8 °C).
- I. Perilla de control de velocidad — Controla la velocidad de ambas correas transportadoras. (solo modelos de 208-240 V).
- J. Canaleta de bollos — Dirige los bollos hacia la salida.

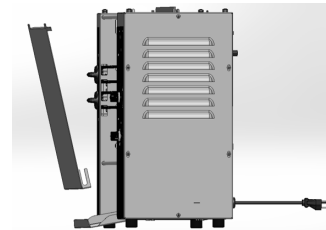
Accesorios adicionales para la venta:

- K. Untador de mantequilla — Conserva y aplica mantequilla derretida de manera cómoda.
- L. Alimentador de bollos — Permite al usuario introducir los bollos de manera rápida y sencilla
- M. Envoltura de correa de silicona — Proporciona una superficie lisa para el tostado de bollos (incluida solamente con los modelos VCBT4 208-240 V; disponible para la venta).



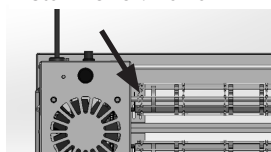
MONTAJE

1. Afloje los dos tornillos de mano y levante la cubierta superior para retirarla. Deslice los paneles delantero y trasero hacia arriba y hacia afuera de la unidad para extraerlos.

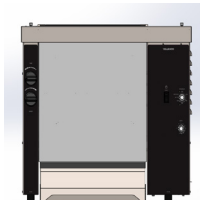
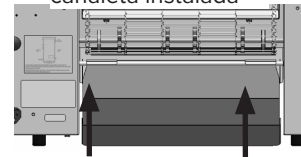


2. Limpie la unidad y los accesorios; consulte la sección "Limpieza — Solamente lavado a mano" en la página 3.
3. Enganche la canaleta de bollos en la barra metálica inferior. Instálela en la parte delantera de la unidad para realizar la carga y descarga por el mismo lado, o bien en la parte trasera de la unidad para realizar la descarga por el lado opuesto.

Vista inferior: Barra



Vista posterior con canaleta instalada

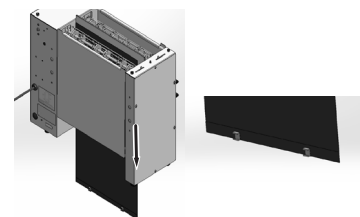


Vista delantera con canaleta instalada

Instalación de envoltura de correa

Accesorio opcional, incluido con las unidades VCBT4; se vende por separado para las unidades.

- a. Verifique que la unidad esté apagada, desenchufe el cable y espere a que la unidad se enfríe totalmente.
- b. Coloque los ajustes de la corona y del talón al ancho máx.
- c. Desenrolle las envolturas de correa y límpielas con un paño suave y agua con detergente suave.
- d. Deslice una envoltura de correa (el borde inferior primero con las presillas hacia el lado de la correa transportadora) entre la correa transportadora y la platina.

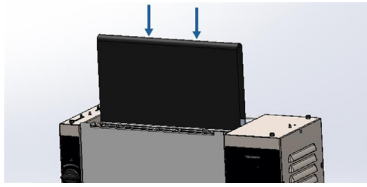


- e. Apriete el eslabón de la correa transportadora y coloque las presillas a lo largo de la correa. Suelte el eslabón para asegurar las presillas.
- f. Pase el extremo de la correa alrededor del lado exterior de la correa transportadora (entre la correa transportadora y las cadenas de ajuste en la parte delantera de la unidad).
- g. Apriete el eslabón de la correa transportadora para colocar las presillas de la correa, manteniendo un eslabón de separación entre los extremos de la correa. Suelte el eslabón para asegurar las presillas.



OPERACIÓN

1. Verifique que la lámina de liberación esté instalada sobre la platina. Consulte la sección "Reemplazo de la lámina de liberación" en la página 3.



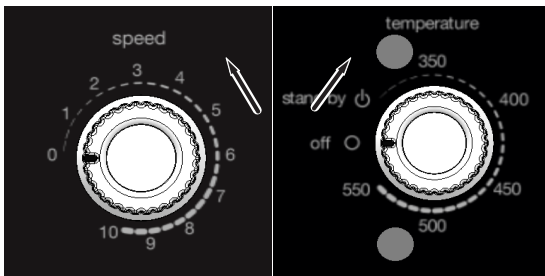
AVISO: Si el tostador se utiliza sin la lámina de liberación, se podría dañar la unidad y anular la garantía.

	⚠ ADVERTENCIA
	<p>Burn Hazard. Para evitar quemaduras durante la operación, no toque los utensilios de cocina, las superficies de calentamiento ni los alimentos si no se está usando el equipo de protección adecuado.</p>

2. Enchufe la unidad en un tomacorriente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.

	⚠ ADVERTENCIA
	<p>Peligro de quemaduras. Para evitar quemaduras durante la operación, no toque los utensilios de cocina, las superficies de calentamiento ni los alimentos si no se está usando el equipo de protección adecuado.</p>

3. Ajuste las entradas de la corona y del talón hasta que el espaciado coincida con el grosor aproximado del bollo. Use los indicadores en la parte superior de la unidad para guiar los ajustes.
4. Encienda la unidad; el interruptor de encendido se encuentra en el lado derecho.
5. Fije la velocidad en 7. Fije la temperatura en 550 °F (287,8 °C). Precaliente según el voltaje de la unidad hasta que se ilumine la luz de "listo".



Voltaje	Tiempo aproximado
120V	40 min.
208- 240V	30 min.

6. Ajuste la temperatura y la velocidad según la altura y el tipo de bollos que va a tostar.
7. Para comprobar los ajustes, cargue bollos con los lados cortados orientados hacia la platina. Regule los ajustes hasta obtener los resultados deseados. La unidad requerirá precalentamiento o enfriamiento adicional para los cambios de temperatura.

LIMPIEZA — SOLAMENTE LAVADO A MANO

	⚠ ADVERTENCIA
	<p>Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido a la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica o cortocircuito. No sumerja el cable, el enchufe ni la unidad en agua ni en otros líquidos. No opere la unidad si el cable está dañado o si se ha modificado.</p>

	⚠ ADVERTENCIA
	<p>Peligro de quemaduras. Para evitar quemaduras durante la operación, no toque los utensilios de cocina, las superficies de calentamiento ni los alimentos si no se está usando el equipo de protección adecuado. Dejar caer agua sobre la superficie de cocción caliente podría causar salpicaduras.</p>

AVISO: No use materiales abrasivos, productos de limpieza cáusticos, lana de acero ni productos para la eliminación de carbonatos a fin de limpiar la unidad.

1. Apague y desenchufe la unidad, dejando que se enfríe completamente.
2. Afloje los dos tornillos de mano y levante la cubierta superior.
3. Envoltura de correa transportadora (si se usa): Retire la envoltura de correa; consulte la sección "Reemplazo de la envoltura de correa transportadora" en la página 3.
4. Use un paño suave y agua tibia con un detergente suave para limpiar las piezas retiradas (cubierta, paneles laterales, canaleta de bollos y cualquier otro accesorio adicional). Retire la lámina de liberación de la platina, y use un paño suave y seco para limpiarla. Revise si hay daños que puedan comprometer la operación. Reemplácela según sea necesario; consulte la sección Mantenimiento.
5. Vuelva a insertar la lámina de liberación y la envoltura de correa transportadora. Vuelva a colocar los paneles delantero y trasero; vuelva a fijar la cubierta superior con los dos tornillos de mano.

MANTENIMIENTO

Reemplazo de la lámina de liberación

1. Apague y desenchufe la unidad, dejando que se enfríe completamente. Gire los dos tornillos de mano para liberarlos y levante la cubierta superior.
2. Retire y deseche la lámina de liberación de la platina. Sostenga la lámina de liberación en posición horizontal y doble la lámina por la mitad verticalmente para marcar el pliegue. Inserte la lámina en cualquier lado de la platina, de modo que el pliegue quede apoyado en la parte superior.
3. Vuelva a fijar la cubierta superior con los tornillos de mano.

Reemplazo de la envoltura de correa transportadora

1. Turn unit off and unplug, allowing to cool completely. Turn tornillos de mano para liberarlos y levante la cubierta superior para retirarla. Deslice los paneles delantero y trasero hacia arriba y hacia afuera de la unidad para extraerlos.
2. Coloque el ajuste de la corona y del talón al ancho máximo. Apriete los eslabones de la correa transportadora para retirar las cuatro presillas de la correa. Extraiga suavemente la envoltura y deséchela. Instale la envoltura de repuesto; consulte la sección "Instalación de envoltura de correa" en la página 2.

Programa de mantenimiento

Unidad	Limpiar diariamente	
Lámina de liberación	Limpiar diariamente	Reemplazar según sea necesario
Envoltura correa transportadora	Limpiar diariamente	Reemplazar según sea necesario

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa potencial	Curso de acción
La unidad no se calienta y/o la correa transportadora no se mueve.	La unidad no está enchufada.	Enchúfela.
	Tomacorriente defectuoso.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Cortacircuito disyuntado.	Reinícielo.
	Botón de reinicio disyuntado.	Deje que la unidad se enfríe; luego pulse el botón de reinicio. Si el problema persiste, comuníquese con el Servicio de asistencia técnica de Vollrath.
La unidad se calienta; la correa transportadora no se mueve.	Control de velocidad defectuoso.	Gire la perilla a 10; si la correa transportadora no se mueve, comuníquese con el Servicio de asistencia técnica de Vollrath.
	Motor o cadena de transmisión defectuosos.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Hay un objeto/residuo atascado en una abertura.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
La unidad no se calienta.	Botón de reinicio disyuntado.	Deje que la unidad se enfríe; luego pulse el botón de reinicio. Si el problema persiste, comuníquese con el Servicio de asistencia técnica de Vollrath.
	Hay un problema con el o los controles de calor.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
La temperatura o la velocidad no se ajustan; los bollos se queman.	Control de temperatura o velocidad defectuoso.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
El espaciado de los bollos no se ajusta fácilmente.	Control de velocidad defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> Apague y desenchufe la unidad y deje que se enfríe totalmente. Use tenazas no metálicas para retirar el objeto.
La unidad se sobrecalienta reiteradamente y/o el ventilador no funciona.	Ventilador defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> Apague y desenchufe la unidad y deje que se enfríe totalmente. Incline la unidad y busque desde abajo algún objeto o acumulación que impida que las aspas del ventilador giren. Si es así, comuníquese con el Servicio de asistencia técnica de Vollrath.
	La apertura del ventilador está sucia.	Cerciórese de que la unidad esté desenchufada y limpie la abertura con un paño húmedo y un limpiador apto para uso alimentario.
	La unidad está en un área demasiado caliente.	Consulte la sección "Instalación, ubicación y espacio libre" y traslade la unidad a un área apropiada.
El ventilador funciona.	Esto es normal.	No se requiere ninguna acción.
Los bollos se atascan o se caen.	El espacio entre la correa transportadora y la platina no es correcto.	<ul style="list-style-type: none"> Aumente o reduzca el espacio. Desenchufe la unidad; retire el bollo usando un utensilio no metálico.
La luz LED indicadora de error está destellando.	La unidad tiene un código de error.	Comuníquese con el Servicio de asistencia técnica de Vollrath.

SERVICIO Y REPARACIÓN

En Vollrath.com encontrará las piezas que puedan ser reparadas.

Tara 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. Por favor, comuníquese con los Servicios Técnicos de Vollrath para obtener instrucciones. 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. LLC.

Esta garantía no se aplica a los productos adquiridos para uso personal, familiar ni doméstico, y The Vollrath Company LLC no ofrece una garantía por escrito a los compradores para dichos usos.

The Vollrath Company LLC garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación, según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite www.vollrath.com.

United States
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

Spain
Vollrath Pujadas Sau.
Ctra De Castanyet, 132
PO Box 121
17430 Santa Coloma De Farners
Girona
Spain
Tel: +34972843201
info@pujadas.es

China
Vollrath (Shanghai) Trading Limited Rm 906,
Building A
Hongwell Plaza
1308 Lianhua Road
Minhang District
Shanghai, 201102
Tel. 86-21-50589580
info@pujadas.es

Mexico
Vollrath de Mexico S. de R.L.
de C.V. Periferico Sur No.
7980 Edificio 2-C Col. Santa
Maria Tequepexpan 45601
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: +52-33-3133-6767
Tel: +52-33-3133-6769
Fax: +52-33-3133-6768

GRILLE-PAINS DE CONTACT VERTICAUX POUR PETITS PAINS

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

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

Pour réduire le risque de blessures et / ou de dommages sur l'appareil :

- Branchez cet appareil uniquement sur une prise avec mise à la terre délivrant la tension requise pour l'appareil. Vérifiez la tension nominale sur la plaque signalétique. N'utilisez pas de rallonges électriques ou barrettes d'alimentation de quelque type que ce soit.
- Pour des performances optimales, branchez l'appareil sur un circuit dédié.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- Éteignez et débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Éteignez et débranchez l'appareil, puis laissez-le refroidir avant tout nettoyage, entretien ou déplacement.
- Ne vaporisez pas de liquide ou de mousse sur l'extérieur de l'appareil.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques, ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics ou à proximité d'enfants, et restez toujours près de l'appareil lorsqu'il est en service.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- Nettoyez l'appareil tous les jours.
- Laissez la partie supérieure de l'appareil dégagée, ne posez aucun objet sur l'appareil.
- Attention : l'appareil peut être chaud même s'il n'est pas en cours d'utilisation.
- Une température ambiante supérieure à 40°C (104°F) peut empêcher le bon fonctionnement de l'appareil et l'endommager.

FONCTION ET OBJET

Ces appareils sont conçus pour faire griller rapidement et uniformément du pain et des petits pains pour des opérations de restauration commerciales. Ils ne sont pas prévus pour une utilisation ménagère, industrielle, ou en laboratoire.



Article	Modèle	Description
VCBT2-120-20	CBT15	120V, vitesse fixe 20 secondes, thermostat variable, bandes métalliques
VCBT2-120-35	CBT15	120V, vitesse fixe 35 secondes, thermostat variable, bandes métalliques
VCBT2-208	CBT15	208V, vitesse et thermostats variables, bandes métalliques
VCBT2-240	CBT15	208V, vitesse et thermostats variables, bandes métalliques
VCBT4-208	CBT15	208V, vitesse et thermostats variables, bandes en silicone, dispositifs auxiliaires de chauffe des petits pains
VCBT4-240	CBT15	240V, vitesse et thermostats variables, bandes en silicone, dispositifs auxiliaires de chauffe des petits pains

Article	Accessoires - vendus séparément (compatibles tous modèles)
B401325	Feuille antiadhésive de rechanget
B401850	Roue à beurre
B401226	Dispositif d'alimentation des petits pains
B400506	Bandes d'entraînement en silicone (2) (fournies avec le modèle VCBT4)

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

1. Ouvrez le carton et retirez l'appareil en le soulevant par le bas. Placez-le sur une surface dure, plate et stable.
2. Retirez le matériel d'emballage, le ruban adhésif et le plastique de protection.
3. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
4. La température ambiante maximale doit être de 40 °C (104 °F).
5. Vérifiez que la prise est correctement mise à la terre et que l'alimentation électrique correspond aux valeurs indiquées sur la place signalétique, située à l'arrière de l'appareil.

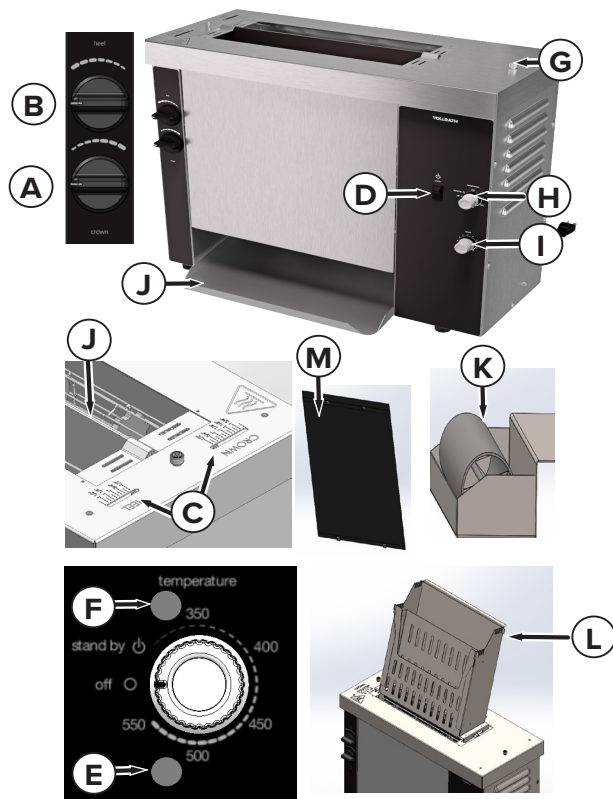
AVIS : L'utilisation d'une tension incorrecte peut endommager l'appareil et entraîner l'annulation de la garantie.

FONCTIONS ET COMMANDES

- A. Réglage pour le chapeau du pain—modifie la largeur de fente pour la partie supérieure du petit pain entre ½"–1¾" (1,3–4,4 cm).
- B. Réglage pour la base du petit pain—modifie la largeur de fente pour la partie inférieure du petit pain entre ½"–1½" (1,3–3,8 cm).
- C. Indicateurs de réglage du chapeau et de la base des petits pains.
- D. Interrupteur marche/arrêt— Met l'appareil sous ou hors tension.
- E. Voyant résistance chauffante — Indique que le réglage de température est activé et que la résistance de grill chauffe.
- F. Voyant d'alimentation — Le voyant fixe indique que l'appareil est alimenté. Le clignotement du voyant indique un code d'erreur.
- G. Bouton sélecteur de température—règle la température du grille-pain entre (2) — contient couvercle rabattable en place.
- H. Bouton sélecteur de température — règle la température du grille-pain entre 350–550 °F (176,7 °C–287,8 °C).
- I. Bouton de commande de la vitesse —commande la vitesse pour les deux convoyeurs. (sur modèles 208-240V uniquement).
- J. Vis à oreille du cache supérieur — maintient en place le cache supérieur.

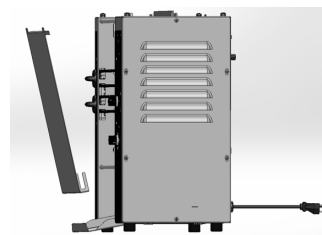
Accessoires supplémentaires disponibles à l'achat :

- K. Roue à beurre—Maintient et applique facilement le beurre fondu.
- L. Dispositif d'alimentation des petits pains — Permet à l'utilisateur d'introduire les petits pains rapidement et facilement.
- M. Bande d'entraînement en silicone — Crée une surface lisse pour griller les petits pains (fournie avec modèles VCBT4 208-240V uniquement ; disponible à l'achat).

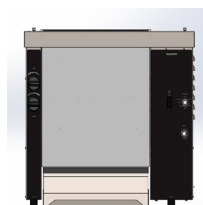
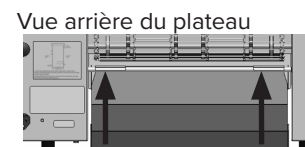
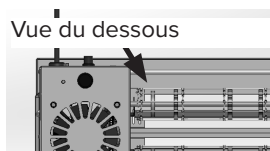


MONTAGE

1. Desserrez les deux vis à oreilles et soulevez le cache supérieur pour le retirer. Faites glisser les panneaux avant et arrière vers le haut et retirez-les de l'appareil.



2. Nettoyez l'appareil et ses accessoires, voir « Nettoyage—Lavage à la main uniquement » en page 3.
3. Accrochez le plateau de récupération des petits pains sur la tige métallique inférieure. Installez-le sur l'avant de l'appareil pour une introduction et récupération du même côté, sur l'arrière de l'appareil pour une récupération côté oppos.

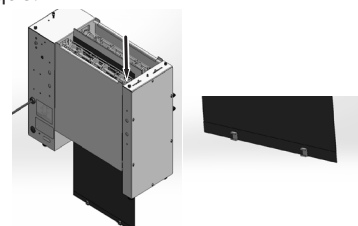


Vue arrière du plateau

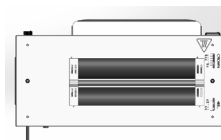
Installation de la bande d'entraînement

Accessoire en option, fourni avec les appareils VCBT4, vendu séparément pour les appareils VCBT2.

- a. Vérifiez que l'appareil est sur arrêt, débranchez le cordon et laissez l'appareil refroidir complètement.
- b. Réglez la largeur de chapeau et de base sur la valeur maximale.
- c. Déroulez les bandes d'entraînement et nettoyez-les avec un chiffon doux et mélange d'eau et de détergent doux.
- d. Faites glisser une bande d'entraînement, bord inférieur en premier avec les clips côté convoyeur, entre le convoyeur et la plaque.

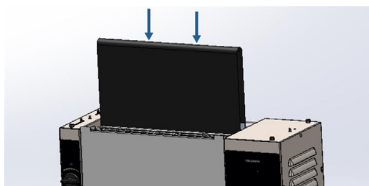


- e. Appuyez sur les attaches du convoyeur et placez les clips de la bande le long du convoyeur, relâchez les attaches pour fixer les clips.
- f. Passez l'extrémité de la bande autour de la face extérieure du convoyeur (entre le convoyeur et les chaînes de réglage à l'avant de l'appareil).
- g. Appuyez sur les attaches du convoyeur pour placer les clips de la bande, tout en maintenant une attache entre les extrémités de la bande, relâchez les attaches pour fixer les clips.



MODE D'EMPLOI

- Vérifiez que la feuille antiadhésive est bien en place sur la plaque. Voir « Remplacement de la feuille antiadhésive » page 3.



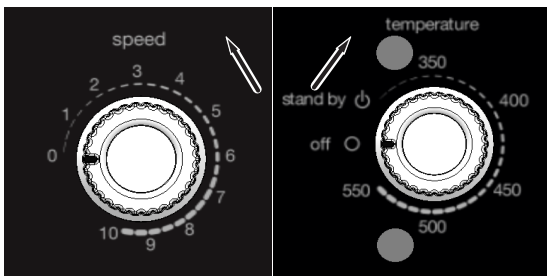
AVIS : L'utilisation de grille-pain sans la feuille anti-adhésive pourrait endommager l'appareil et annuler la garantie.

	AVERTISSEMENT
	<p>Risque de brûlure. Pour éviter les brûlures en cours d'utilisation, ne touchez pas le récipient de cuisson, les surfaces chauffantes ou les aliments sans équipement de protection appropriée.</p>

- Branchez l'appareil sur une prise électrique avec mise à la terre correspondant aux valeurs nominales indiquées sur la plaque signalétique.

	AVERTISSEMENT
	<p>Risque d'électrocution. L'utilisation d'une tension autre que celle indiquée sur la plaque signalétique ou toute modification apportée au câble ou aux composants électriques endommagera l'appareil, annulera la garantie et créera un risque d'incendie.</p>

- Modifiez les réglages du chapeau et de la base afin d'obtenir un espacement correspondant approximativement à l'épaisseur du petit pain. Utilisez les indicateurs sur le dessus de l'appareil pour vous guider dans les réglages.
- Mettez l'appareil sous tension, l'interrupteur marche/arrêt se trouve sur le côté droit de l'appareil.
- Réglez la vitesse sur 7. Réglez la température sur 287,8 °C (550 °F). Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant prêt s'allume.



Tension	Durée approximative
120V	40 min.
208- 240V	30 min.

- Réglez la température et la vitesse suivant la hauteur et le type de petits pains à griller.
- Testez les réglages en introduisant des petits pains, faces coupées côté plaque. Modifiez les réglages jusqu'à obtenir les résultats souhaités. Pour atteindre la nouvelle température requise, l'appareil devra préchauffer plus longtemps ou refroidir.

NETTOYAGE — LAVAGE À LA MAIN UNIQUEMENT

	AVERTISSEMENT
	<p>Risque d'électrocution. Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution ou un court-circuit.</p> <p>Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide. N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son cordon a subi des dommages ou des modifications.</p>

	AVERTISSEMENT
	<p>Risque de brûlure. Pour éviter les brûlures en cours d'utilisation, ne touchez pas le récipient de cuisson, les surfaces chauffantes ou les aliments sans équipement de protection appropriée. Verser de l'eau sur une surface de cuisson chaude peut provoquer des éclaboussures.</p>

AVIS : N'utilisez pas de matériaux abrasifs, de produits chimiques nettoyants caustiques, de laine d'acier, ou de détartrants pour nettoyer l'appareil.

- Mettez l'appareil hors tension, débranchez-le et laissez-le refroidir complètement.
- Desserrez les deux vis à oreille et retirez le cache en le soulevant. Faites glisser les panneaux avant et arrière vers le haut et retirez-les de l'appareil.
- Bande d'entraînement du convoyeur (le cas échéant) :**
Retirez la bande d'entraînement, voir « Remplacement de la bande d'entraînement » page 3.
- A l'aide d'un chiffon doux et d'un mélange d'eau et de détergent doux, nettoyez les pièces retirées (cache, panneaux latéraux, plateau et tout autre accessoire). Retirez la feuille antiadhésive du plateau et utilisez un chiffon sec et doux pour la nettoyer. Vérifiez qu'elle ne présente aucun dommage susceptible de nuire au bon fonctionnement de l'appareil. Remplacez-la si besoin, voir la section Entretien.
- Remettez en place la feuille antiadhésive et la bande d'entraînement du convoyeur. Remplacez les panneaux avant et arrière ; refixez le cache supérieur avec les deux vis à oreille.

ENTRETIEN

Remplacement de la feuille antiadhésive

- Mettez l'appareil hors tension, débranchez-le et laissez-le refroidir complètement. Retirez les deux vis à oreilles et retirez le cache supérieur.
- Retirez la feuille antiadhésive du plateau et jetez-la. Tenez la feuille antiadhésive de rechange à l'horizontale et pliez-la en deux dans le sens de la hauteur. Insérez la feuille de chaque côté du plateau, le pli se trouvant en haut.
- Refixez le cache supérieur avec les vis à oreille.

Remplacement de la bande d'entraînement du convoyeur

- Mettez l'appareil hors tension, débranchez-le et laissez-le refroidir complètement. Desserrez les deux vis à oreille et soulevez le cache supérieur pour le retirer. Faites glisser les panneaux avant et arrière vers le haut et retirez-les de l'appareil.
- Réglez la largeur de chapeau et de base sur la valeur maximale. Pincez les attaches du convoyeur pour retirer les quatre clips de la bande. Retirez doucement la bande d'entraînement de l'appareil et jetez-la. Installez la bande d'entraînement de rechange et retirez les panneaux avant et arrière ; refixez le cache supérieur avec les deux vis à oreille. Voir « Installation de la bande d'entraînement » page 2.

Programme d'entretien

Appareil	Nettoyage quotidien	
Feuille antiadhésive	Nettoyage quotidien	Remplacez si besoin
Bande d'entraînement du convoyeur	Nettoyage quotidien	Remplacez si besoin

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Branchez l'appareil
Le grille-pain ne chauffe pas et/ou le convoyeur ne bouge pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Prise défectueuse.	Branchez l'appareil.
	Le disjoncteur a déclenché.	Réarmez le disjoncteur.
	Réarmez le disjoncteur.	Laissez l'appareil refroidir, puis appuyez sur le bouton de réarmement. Si le problème persiste, contactez le support technique Vollrath.
L'appareil chauffe, le convoyeur ne bouge pas.	Commande de vitesse défectueuse.	Tournez le bouton jusqu'à 10 ; Si le convoyeur ne bouge pas, contactez le support technique Vollrath.
	Moteur ou chaîne d'entraînement défectueux.	Contactez le support technique Vollrath.
	Il y a un problème avec le(les) thermostat(s)	Contactez le support technique Vollrath.
L'appareil ne chauffe pas.	Réarmez le disjoncteur.	Laissez l'appareil refroidir, puis appuyez sur le bouton de réarmement. Si le problème persiste, contactez le support technique Vollrath.
	Résistance de chauffe ou commande de température défectueuse	Contactez le support technique Vollrath.
La température ou la vitesse ne change pas ; les petits pains brûlent.	Commande de température ou de vitesse défectueuse.	Contactez le support technique Vollrath.
Il est difficile de modifier l'espacement des petits pains.	Des objets/débris se sont logés dans une ouverture.	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez l'appareil, débranchez-le, puis laissez-le refroidir complètement. Utilisez des pinces non métalliques pour retirer l'objet.
L'appareil surchauffe de manière répétée et / ou le ventilateur ne tourne pas.	Ventilateur en défaut.	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez l'appareil, débranchez-le, puis laissez-le refroidir complètement. Faites basculer l'appareil et regardez depuis le dessous pour repérer la présence d'un objet ou dépôt empêchant la rotation des pales du ventilateur. S'il y a lieu, contactez le support technique Vollrath.
	La grille du ventilateur est sale.	Assurez-vous que l'appareil est débranché et nettoyez la grille avec un chiffon humide et un nettoyant alimentaire.
	L'appareil se trouve dans une zone trop chaude	Consultez la section Emplacement et dégagements et déplacez l'appareil dans un lieu approprié.
Le ventilateur est en service	Ceci est normal.	Aucune action n'est nécessaire.
Les petits pains se coincent ou tombent.	L'espacement entre la bande du convoyeur et la plaque n'est pas bon.	<ul style="list-style-type: none"> Augmentez ou diminuez l'espacement. Débranchez l'appareil. À l'aide d'un ustensile non métallique, retirez le petit pain.
Le voyant erreur clignote.	L'appareil présente un code d'erreur.	Contactez le support technique Vollrath.

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 The Vollrath Company LLC. Pour des instructions, contactez les services techniques de Vollrath.

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

GARANTIE DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

Cette garantie ne s'applique pas aux produits achetés pour un usage personnel, familial ou ménager, et la Vollrath Company LLC ne propose aucune garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations.

The Vollrath Company LLC garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons, comme indiqué dans notre déclaration complète de garantie. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d'une modification ou d'un emballage inadéquat lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

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

United States
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: techservices@vollrathco.com
vollrathfoodservice.com

Spain
Vollrath Pujadas Sau.
Ctra De Castanyet, 132
PO Box 121
17430 Santa Coloma De Farners
Girona
Spain
Tel: +34972843201
info@pujadas.es

China
Vollrath (Shanghai) Trading Limited Rm 906,
Building A
Hongwell Plaza
1308 Lianhua Road
Minhang District
Shanghai, 201102
Tel. 86-21-50589580
info@pujadas.es

Mexico
Vollrath de Mexico S. de R.L.
de C.V. Periferico Sur No.
7980 Edificio 2-C Col. Santa
Maria Tequepexpan 45601
Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: +52-33-3133-6767
Tel: +52-33-3133-6769
Fax: +52-33-3133-6768