

VERTICAL-CONTACT BUN TOASTERS

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 and damage to the unit:

- Only plug this unit directly into a grounded electrical outlet that matches the nameplate-rated voltage. Do not use extension cords or power strips of any kind.
- Use unit in a flat, level position.
- Turn off, unplug, and let unit cool before cleaning or moving and when not in use.
- 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 unit during use.
- Only operate properly-functioning, undamaged units.
- Clean the unit daily, with material other than steel wool.
- Do not set anything on the top of the unit.
- Be aware that unit may be hot, even when Control Knob is off.

FUNCTION AND PURPOSE

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

UNPACKING THE UNIT

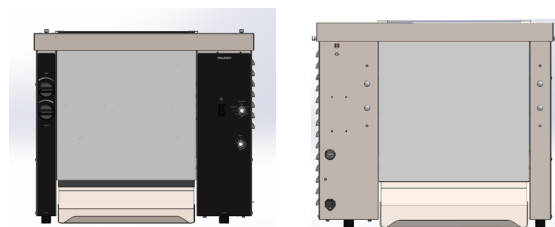
1. Remove packing material, tape, and protective plastic.
 2. Clean any remaining glue residue left from the plastic or tape.
 3. Place unit in desired location, on a hard, flat, stable surface.
 4. Plug unit into a properly-grounded electrical supply matching the nameplate rating. **NOTICE: Using incorrect voltage can cause damage and will void the warranty.**
- Ambient temperatures must be a maximum 104 °F (40 °C).



Item	Description
VCBT2-120-20	VCBT 120V, 20 second fixed speed, variable heat control, wire belts
VCBT2-120-35	VCBT 120V, 35 second fixed speed, variable heat control, wire belts
VCBT2-208	VCBT 208V, variable speed & heat controls, wire belts
VCBT2-240	VCBT 240V, variable speed & heat controls, wire belts
VCBT4-208	VCBT 208V, variable speed & heat controls, silicone belts, auxiliary bun warmers
VCBT4-240	VCBT 240V, variable speed & heat controls, silicone belts, auxiliary bun warmers
Item	Accessories—Sold Separately (for use with any model)
B205183	Butter Wheel
B401226	Bun Feeder
B410016	Belt Wraps (included with 4-series)

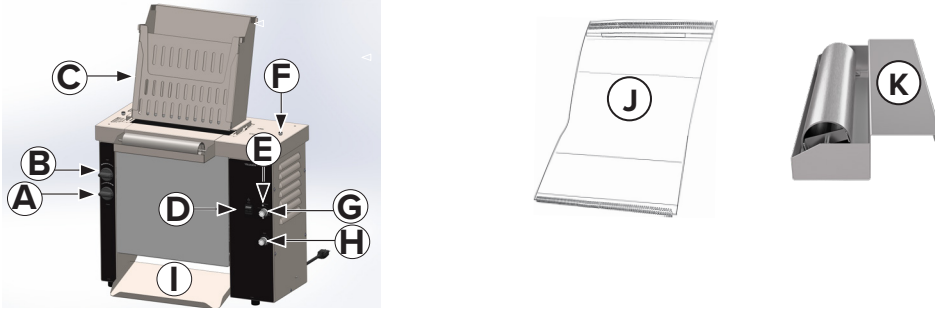
BEFORE FIRST USE

- Clean unit and Bun Chute per the Cleaning section.
- If using, remove/install Belt Wraps and clean per as directed in that section of this manual.
- Hook the bent tabs of the Bun Chute over the lower front or back metal rod depending on the desired side for unloading.



FEATURES & CONTROLS

A. Crown Input Adjustment—Changes width of the slot for top of the bun from ½"–1¾" (1.3–4.4 cm).	G. Temperature Knob—sets toasting temperature from 350–550 °F (176.7 °C–287.8 °C).
B. Heel Input Adjustment—Changes width of the slot for bottom of the bun from ½"–1½" (1.3–3.8 cm).	H. Speed-Control Knob—controls speed for both conveyors. (208–240V models only)
C. Bun Feeder—Helps user feed buns in rapidly and smoothly.	I. Bun Chute—provides a place buns exit after being toasted.
D. Power Switch—turns unit On (I/down) or Off (O/up).	J. Belt Wrap—creates a smooth surface for bun toasting.
E. Heating Element LED—indicates when toasting element is warming.	K. Butter Wheel—Maintains and applies melted butter conveniently.
F. Top-Cover Thumbscrew—holds the top cover in place (1 of 2).	



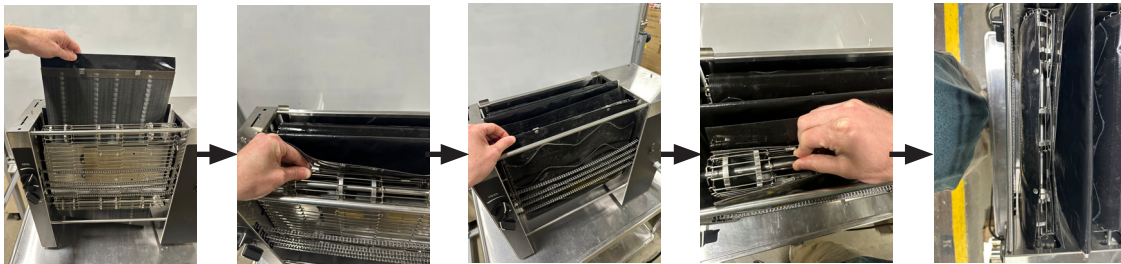
OPERATION

- Ensure the Release Sheet is installed over the Platen.

NOTICE: Use of the toaster without the Release Sheet could damage the unit and void the warranty.

	<h3>WARNING</h3>
	<p>Burn Hazard. To avoid burns, do not touch cookware, heating surfaces, or food while operating.</p>

- Install Belt Wraps If Using—sold separately for 2-series units, included with 4-series:
 - Allow unit to cool completely; remove Top, Front, and Back Covers.
 - Adjust crown/heel knobs to maximum width, slide belt wrap into unit with end flap facing the platen, then feed belt wrap into bun chute.
 - Squeeze Belt Chain together and place two Belt Chain Clips, then pull Belt Wraps up and under crown/heel adjustment chains.
 - Squeeze Belt Chain together again and place remaining two clips. Front and back clips must be one linkage apart as shown.



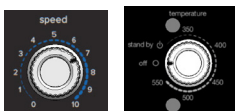
- Plug unit into a grounded electrical outlet that matches the nameplate rating.

	<h3>WARNING</h3>
	<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>

- Rotate Slot-Adjustment Knobs until spacing matches approximate bun thickness. Indicators on top of the unit can be used as a guide.

- Turn Power Switch to **on**.

- Set speed to 7; Set temperature to 550 °F (287.8). Preheat 208–240V for 30 minutes OR 40 minutes for the 120V.



- Test settings by loading buns with cut sides facing the Platen, as shown. Update as needed by adjusting one setting at a time; ensure enough time for toaster to adjust.



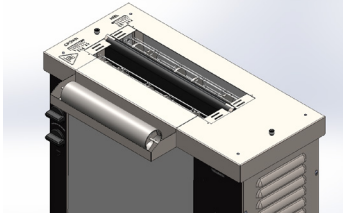
- Install Bun Feeder If Using (sold separately)
 - Slide tabs of Bun Feeder from front to back into the slots on top of the unit.



OPERATION (CONTINUED)

Installing Butter Wheel (sold separately)

1. Hook the butter wheel onto the top of the toaster so the wheel hangs over the front of the unit as shown.



If a Bun Becomes Stuck



WARNING

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.

1. Open/turn crown/heel adjustment knob to maximum width.
2. If bun is still stuck, turn off unplug unit, and all it to cool completely
3. Carefully remove with non-metal tongs

CLEANING—HAND WASH ONLY



WARNING

Burn Hazard.

To avoid burns, do not touch cookware, heating surfaces, or food while operating.

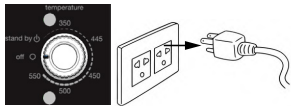


WARNING

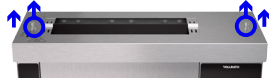
Electrical Shock Hazard.

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.

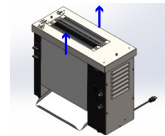
1. Turn unit off, unplug it, and allow it to cool completely.



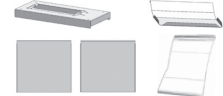
2. Remove thumb screws and lift Top Cover off the unit.



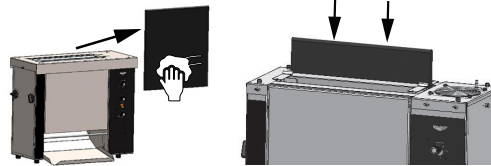
3. Remove front and back panels.



4. Wash panels, Bun Chute, Top Cover, and Conveyor Belt wraps (if using) with mild, soapy water.



5. Lift release sheet from Platen. Wipe sheet with a clean, dry, soft cloth. If undamaged, place sheet back in unit. Reinstall front and back panels and top cover; see steps 2 and 3 above.



MAINTENANCE

Replacing Release Sheet

NOTICE: When cleaning unit, dispose of Release Sheet and Conveyor Belt Wraps if worn.

1. Turn the unit off, unplug it, and let it cool completely.
2. Remove the top cover; see step 2 under cleaning.
3. Remove the old Release Sheet; see step 5 under cleaning.
4. Fold a new sheet in half and lightly crease; insert ends into the unit while resting the creased fold on top of the Platen.
5. Reinstall top cover by reversing step 2 under Cleaning.

Replacing Silicone Belt (optional with 2-series models)

1. Follow instructions in the Operation section.

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 Service.
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.	
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 cloth dampened with food-safe cleaner.
	Unit is in an area that is too hot.	See Location and Clearance section and move unit to appropriate area.
Buns get stuck or fall through.	Spacing between Conveyor Belt and Platen is incorrect.	Increase or decrease the spacing.
Fan runs when unit is off.	This is normal.	No action is necessary.
Amber/orange LED light is flashing.	1 flash—Thermistor is missing.	Contact Vollrath Technical Service.
	2 flashes—Thermistor is short.	
	3 flashes—Thermistor overheated,	
	4 flashes—Dip switch setting is invalid.	
	5 flashes—Input voltage is wrong.	

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.

VOLLRATH®

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 Service

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

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

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



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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

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

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :

- Ne branchez cet appareil que directement sur une prise avec terre correspondant à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique. N'utilisez pas de rallonges électriques ou barrettes d'alimentation de quelque type que ce soit.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- Éteignez et débranchez l'appareil, puis laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer, ou bien lorsque vous ne l'utilisez pas.
- 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 et à proximité d'enfants – et restez toujours près de l'appareil lorsqu'il est en service.
- N'utilisez que des appareils en parfait état et fonctionnant correctement.
- Nettoyez l'appareil tous les jours, en utilisant une autre matière que la laine d'acier.
- Ne posez rien sur le dessus de l'appareil.
- Attention que l'appareil peut être chaud, même si le bouton de commande est sur arrêt.

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.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

1. Retirez le matériel d'emballage, le ruban adhésif et le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Placez l'appareil à l'endroit souhaité, sur une surface dure, stable et plane.
4. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique. **AVIS : L'utilisation d'une tension incorrecte peut endommager l'appareil et entraîner l'annulation de la garantie.**



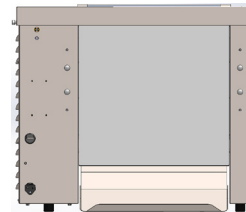
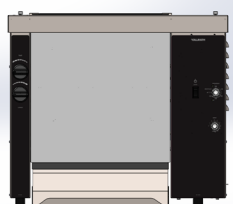
INSTALLATION, EMBLACEMENT ET DÉGAGEMENTS

- Un dégagement minimum de 6" (15,2 cm) doit être prévu sur tous les côtés.
- Cet appareil doit être installé bien à plat, près d'éléments ou surfaces non combustibles, à distance d'autres appareils produisant de la chaleur.
- La temp. ambiante doit être inférieure ou égale à 104 °F (40 °C).

Article	Description
VCBT2-120-10	120V, série 2-10 s.
VCBT2-120-20	120V, série 2-20 s.
VCBT2-120-35	120V, série 2- vitesse 35 s.
VCBT2-208	208V, grille-pain de contact vert. 2
VCBT2-240	240V, grille-pain de contact vert. 2
VCBT4-120-10	120V, série 4, 10 s. avec résistance aux. et bande d'entraînement en silicone
VCBT4-120-20	120V, série 4, 20 s. avec résistance aux. et bande d'entraînement en silicone
VCBT4-120-35	120V, série 4, 35 s. avec résistance aux. et bande d'entraînement en silicone.
VCBT4-120-10-C	120V, série 4, 10 s. avec résistance aux. et bande d'entraînement en silicone.— Canada
VCBT4-120-20-C	120V, série 4, 20 s. avec résistance aux. et bande d'entraînement en silicone.— Canada
VCBT4-120-35-C	120V, CA 4, 35 s. avec résistance aux. et bande d'entraînement en silicone
VCBT4-208	208V, grille-pain de contact vert. 4
VCBT4-240	240V, grille-pain de contact vert. 4
Article	Accessoires pour tous les modèles—vendus séparément
B205183	Roue à beurre
B401226	Dispositif d'alimentation des petits pains
B410016	Bandes d'entraînement (inclus pour la série 4)

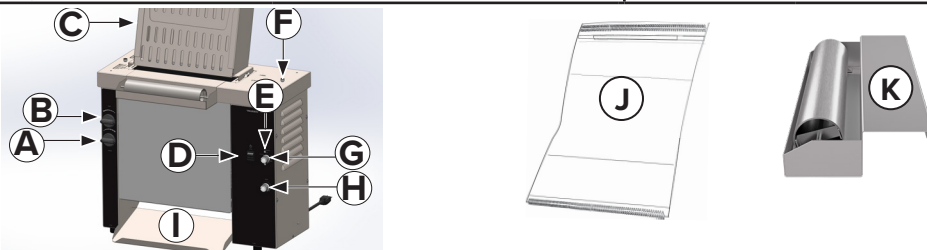
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyez l'appareil et le plateau de récupération des petits pains/toasts conformément à la section Nettoyage.
- En cas d'utilisation, retirez/installez les bandes d'entraînement et nettoyez-les conformément aux instructions de cette section du manuel.
- Accrochez les pattes courbées du plateau de récupération des petits pains sur la tige métallique inférieure avant ou arrière sur le côté souhaité pour la réception.



FONCTIONS ET COMMANDES

- | | |
|---|---|
| A. Réglage pour le chapeau du pain—modifie la largeur de la fente pour la partie supérieure du petit pain entre ½"–1 ¾" (1,3–4,4 cm). | G. Bouton sélecteur de température—règle la température du grille-pain entre 350–550 °F (176,7 °C–287,8 °C). |
| B. Réglage pour la base du petit pain—modifie la largeur de la fente pour la partie inférieure du petit pain entre ½"–1 ½" (1,3–3,8 cm) | H. Bouton de commande de la vitesse —commande la vitesse pour les deux convoyeurs. (sur modèles 208-240V uniquement) |
| C. Distributeur de petits pains : aide l'utilisateur à introduire les petits pains rapidement et en douceur. | I. Plateau de récupération des petits pains - plateau sur lequel les petits pains sont réceptionnés une fois grillés. |
| D. Interrupteur d'alimentation—met l'appareil sur Marche (I/bas) ou sur Arrêt (O/haut). | J. Bande d'entraînement — Offre une surface plane pour griller uniformément les petits pains. |
| E. Voyant Résistance en service—s'éclaire lorsque la résistance de grill chauffe. | K. Roue à beurre — Maintient et applique facilement le beurre fondu. |
| F. Vis à oreilles du cache supérieur – maintient en place le cache supérieur (1 des 2). | |



MODE D'EMPLOI

1. Assurez-vous que la feuille anti-adhésive est bien en place sur la plaque.

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



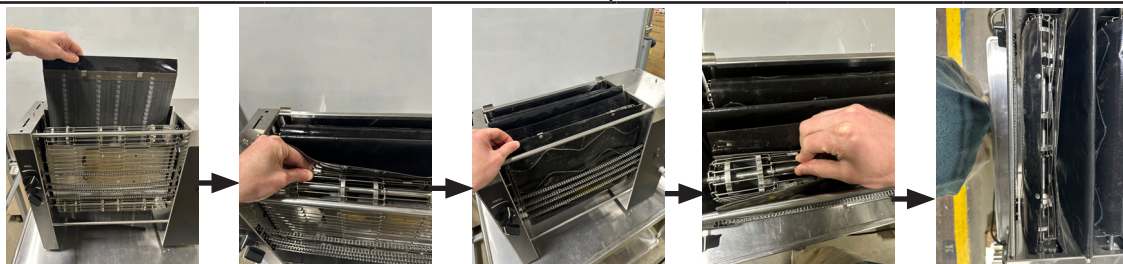
AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.

Pour éviter les brûlures, ne touchez pas le récipient de cuisson, les surfaces chauffantes ou les aliments lorsque l'appareil est en marche.

2. Installez les bandes d'entraînement si l'appareil en dispose—endus séparément pour les appareils de série 2, inclus pour les séries 4 :

- Laissez refroidir complètement l'appareil ; retirez le cache supérieur, puis les caches avant et arrière.
- Réglez les boutons base/chapeau à la largeur maximale, faites glisser la bande d'entraînement dans l'appareil avec le rabat d'extrémité face à la plaque, puis introduisez la bande d'entraînement dans le plateau de récupération des petits pains.
- Pincez la chaîne du convoyeur et placez les deux clips de la chaîne de convoyeur, puis tirez les bandes d'entraînement vers le haut et sous les chaînes de réglage base/chapeau.
- Pincez à nouveau la chaîne du convoyeur et placez les deux clips restants. Les clips avant et arrière doivent être séparés d'un maillon (voir photo).



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



AVERTISSEMENT

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.

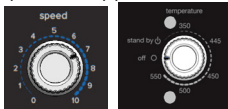
4. Tournez les boutons de réglage de fente jusqu'à ce que l'espacement corresponde à peu près à l'épaisseur des petits pains. Les indicateurs en partie supérieure de l'appareil peuvent servir de guide.



5. Mettez l'interrupteur d'alimentation sur 'Marche'.



6. Réglez la vitesse sur 7 ; Réglez la température sur 500 °F (260 °C). Préchauffez pendant 30 minutes pour les appareils à 208–240V OU 40 minutes pour les appareils à 120V



7. Testez les réglages en introduisant des petits pains, faces coupées côté plaque (voir photo). Modifiez les réglages si besoin en procédant à un seul réglage à la fois ; Laissez suffisamment de temps au grille-pain pour prendre en compte les modifications.



8. Le cas échéant, installez le dispositif d'alimentation des petits pains (vendu séparément)

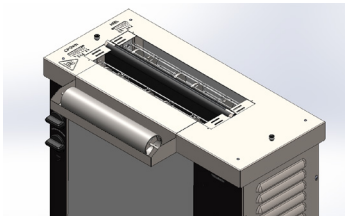
- E. Faites glisser les pattes du dispositif d'alimentation des petits pains de l'avant à l'arrière dans les fentes de la partie supérieure de l'appareil.



MODE D'EMPLOI (SUITE)

Installation de la roue à beurre (vendue séparément)

1. Accrochez la roue à beurre sur la partie supérieure du grille-pain de sorte que la roue soit suspendue à l'avant l'appareil (voir photo).



Si un petit pain se coince



AVERTISSEMENT

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.

1. Ouvrez/tournez le bouton de réglage base/chapeau à la largeur maximale.
2. Si le petit pain est toujours coincé, éteignez et débranchez l'appareil, puis laissez-le refroidir complètement.
3. Retirez-le soigneusement avec une pince non métalliques

NETTOYAGE – LAVEZ À LA MAIN UNIQUEMENT



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.

Pour éviter les brûlures, ne touchez pas le récipient de cuisson, les surfaces chauffantes ou les aliments lorsque l'appareil est en marche.

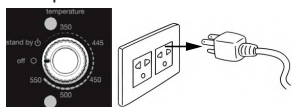


AVERTISSEMENT

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..

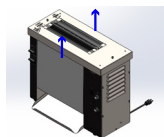
1. Éteignez l'appareil, débranchez-le, puis laissez-le refroidir complètement.



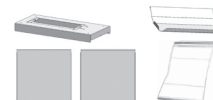
2. Retirez les vis à oreilles et retirez le cache supérieur de l'appareil.



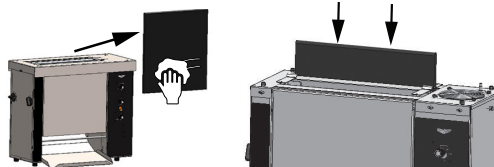
3. Retirez les panneaux avant et arrière.



4. Nettoyez les panneaux, le plateau de récupération des pains, le cache supérieur, et les bandes d'entraînement convoyeur (le cas échéant) à l'eau savonneuse.



5. Retirez la feuille anti-adhésive de la plaque. Essuyez la feuille avec un chiffon doux sec et propre. Si elle est en bon état, remplacez-la dans l'appareil. Installez à nouveau les panneaux avant et arrière, ainsi que le cache supérieur ; voir étapes 2 et 3 ci-dessus.



ENTRETIEN

Remise en place de la feuille anti-adhésive

AVIS: Lors du nettoyage de l'appareil, jetez la feuille anti-adhésive et les bandes d'entraînement s'ils sont usagés.

1. Éteignez l'appareil, débranchez-le, puis laissez-le refroidir complètement.
2. Retirez le cache supérieur ; voir étape 2 de la section Nettoyage.
3. Retirez la feuille anti-adhésive usagée ; voir étape 5 de la section Nettoyage.
4. Pliez une nouvelle feuille en deux, et marquez légèrement le pli ; insérez les extrémités dans l'appareil tout en plaçant le pli sur le haut de la plaque.
5. Réinstallez le cache supérieur en inversant les instructions de l'étape 2 de la section Nettoyage.

Remise en place de la bande en silicone (en option sur les modèles de série 2)

1. Suivez les instructions de la section Mode d'emploi.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Mesure corrective
Le grille-pain ne chauffe pas et/ou le convoyeur ne bouge pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Prise défectueuse.	Contactez le support technique Vollrath.
	Le disjoncteur a déclenché.	Réarmez le disjoncteur.
	Réarmez le disjoncteur.	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez l'appareil, débranchez-le, puis laissez-le refroidir complètement. 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.
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.	
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 imprégné de 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.
Les petits pains se coincent ou tombent.	L'espacement entre la bande du convoyeur et la plaque n'est pas bon.	Augmentez ou diminuez l'espacement.
Le ventilateur est en service lorsque l'appareil est sur arrêt.	Ceci est normal.	Aucune action n'est nécessaire.
Le voyant ambre/orange clignote.	1 clignotement—Il n'y a pas de thermistance.	Contactez le support technique Vollrath.
	2 clignotements—La thermistance est en court-circuit.	
	3 clignotement—La thermistance est en surchauffe.	
	4 clignotements—Le réglage du commutateur DIP n'est pas valide.	
	5 clignotements—La tension d'alimentation n'est pas bonne.	

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 THE 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.

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
P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
Girona
Spain
Tel. +34 972 843 201
info@pujadas.es

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

VOLLRATH

TOSTADORES DE BOLLOS DE CONTACTO VERTICAL

¡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.

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 cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. No use cables de extensión ni regletas eléctricas de ningún tipo.
- Use la unidad en posición plana y nivelada.
- Apague la unidad, desenchúfela y deje que se enfríe antes de limpiarla o trasladarla y cuando no la use.
- 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.
- Opere la unidad en áreas no públicas, lejos de los niños, y esté atento a ella durante su uso.
- Solo opere unidades que funcionen correctamente y no estén dañadas.
- Limpie la unidad diariamente con un material que no sea lana de acero.
- No coloque nada en la parte superior de la unidad.
- Tenga en cuenta que la unidad puede estar caliente, incluso cuando la perilla de control esté apagada.

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.

DESEMBALADO DE LA UNIDAD

1. Retire el material y la cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Coloque la unidad en la ubicación deseada, en una superficie dura, plana y estable.
4. Enchúfela en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. **AVISO: Usar un voltaje incorrecto puede dañar la unidad y anulará la garantía.**



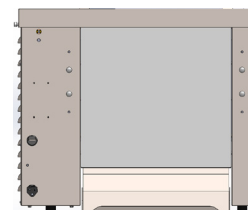
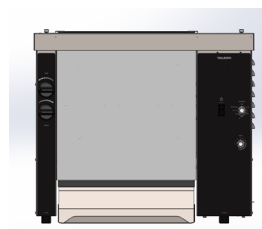
INSTALACIÓN, UBICACIÓN Y ESPACIO LIBRE

- Se requiere un mínimo de 6" (15.2 cm) en todos los lados.
- Esta unidad debe instalarse adyacente a elementos no combustibles, lejos de otros aparatos que produzcan calor y en un lugar plano.
- La temperatura ambiente no debe superar los 104 °F (40 °C).

Artículo	Descripción
VCBT2-120-20	120 V, serie 2, 20 seg.
VCBT2-120-35	120 V, serie 2, velocidad-35 seg.
VCBT2-208	208 V, tostador de contacto vertical 2, control de velocidad
VCBT2-240	240 V, tostador de contacto vertical 2, control de velocidad
VCBT4-208	208V, tostador de contacto vertical 4, control de velocidad
VCBT4-240	240 V, tostador de contacto vertical 4, control de velocidad
Artículo	Accesorio para todos los modelos — Se vende por separado
B205183	Untador de mantequilla
B401226	Alimentador de bollos
B410016	Envoltura de correa (incluida con la serie 4)

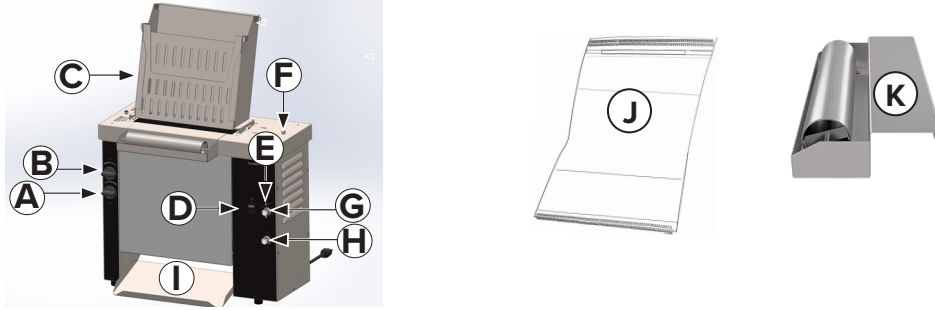
ANTES DEL PRIMER USO

- Limpie la unidad y la canaleta de bollos/tostadas como se indica la sección "Limpieza".
- Si las va a utilizar, retire/instale las envolturas de correa y límpielas según se indica en la sección correspondiente de este manual.
- Enganche las lengüetas dobladas de la canaleta de bollos en la barra metálica inferior delantera o trasera, según el lado en el que desee realizar la descarga.




CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

A. Ajuste de la entrada de la corona — cambia el ancho de la ranura para la parte superior del bollo a ½"-1¾" (1,3–4,4 cm).	G. Perilla de temperatura — fija la temperatura de tostado de 350–550 °F (176,7 °C–287,8 °C).
B. Ajuste de la entrada del talón — cambia el ancho de la ranura para la parte inferior del bollo ½"-1½" (1,3–3,8 cm).	H. Perilla de control de velocidad — controla la velocidad de ambas correas transportadoras (solo modelos 208-240 V).
C. Alimentador de bollos — ayuda al usuario a introducir los bollos de forma rápida y fluida.	I. Canaleta de bollos — proporciona un lugar por donde los bollos puedan salir después de tostarse.
D. Interruptor de encendido — enciende la unidad (I/abajo) o la apaga (O/arriba).	J. Envoltura de correas — Proporciona una superficie plana para el tostado de los bollos.
E. LED de calentamiento de elemento — indica cuando el elemento de tostado se está calentando.	K. Untador de mantequilla — Conserva y aplica mantequilla derretida de manera cómoda.
F. Tornillo de mano de cubierta superior — sujeta la cubierta superior en su lugar (1 de 2).	



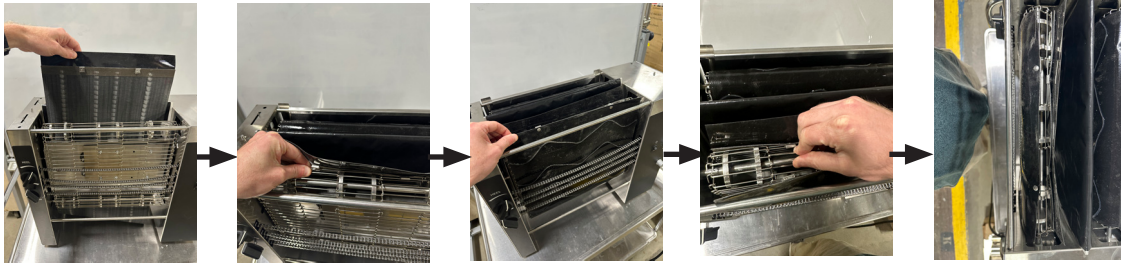
FUNCIONAMIENTO

- Cerchiórese de que la lámina de liberación esté instalada sobre la platina.
AVISO: Si el tostador se utiliza sin la lámina de liberación, se podría dañar la unidad y anular la garantía.
- Instale las envolturas de correa si se utilizan — se venden por separado para las unidades serie 2, vienen incluidas con la serie 4:
 - Deje que la unidad se enfríe totalmente; retire la cubierta superior, luego las cubiertas delantera y trasera.
 - Ajuste las perillas de corona/talón al ancho máximo, deslice la envoltura de correa en la unidad con la solapa extrema orientada hacia la platina, luego introdúzcala en la canaleta de bollos.
 - Apriete la cadena de la correa y coloque dos presillas para cadena, luego tire las envolturas de correa hacia arriba y debajo de las cadenas de ajuste de la corona/talón.
 - Apriete la cadena de la correa nuevamente y coloque las dos presillas restantes. Las presillas delantera y trasera deben estar separadas por un eslabón, como se muestra.



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
Para evitar quemaduras, no toque los utensilios de cocina, las superficies de calentamiento ni el alimento cuando la unidad esté funcionando.



- Enchufe la unidad en un tomacorriente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.
- Gire las perillas de ajuste de ranura hasta que el espaciado corresponda con el ancho aproximado de los bollos. Se pueden usar como guía los indicadores en la parte superior de la unidad.
- Encienda el interruptor de encendido.

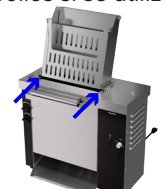


ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Usar un voltaje diferente al voltaje nominal de la placa identificatoria o modificar el cable eléctrico o los componentes eléctricos dañará la unidad, invalidará la garantía y creará un riesgo potencial de incendio.



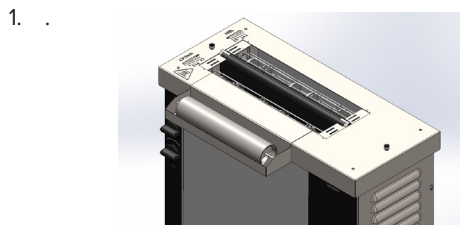
- Fije la velocidad en 7; fije la temp. en 500 °F. Precaliente los modelos de 208–240 V durante 30 minutos O BIEN 40 min. para el modelo de 120 V.
- Para comprobar los ajustes, cargue bollos con los lados cortados orientados hacia la platina, tal como se muestra. Ajuste según sea necesario regulando un parámetro a la vez; cerchiórese de dejar tiempo suficiente para que el tostador se ajuste.
- Instale el alimentador de bollos si se utiliza (se vende por separado).
 - Deslice las lengüetas del alimentador de bollos desde adelante hacia atrás en las ranuras situadas en la parte superior de la unidad.



FUNCIONAMIENTO (CONTINUA)

Instalación del untador de mantequilla (se vende por separado)

1. Enganche el untador de mantequilla en la parte superior del tostador de modo que la rueda cuelgue sobre la parte delantera de la unidad tal como se muestra



Si un bollo se atasca



ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.

Usar un voltaje diferente al voltaje nominal de la placa identificatoria o modificar el cable eléctrico o los componentes eléctricos dañará la unidad, invalidará la garantía y creará un riesgo potencial de incendio.

1. Abra/gire la perilla del accesorio de corona/talón al ancho máximo.
2. Si el bollo sigue atascado, apague y desenchufe la unidad, y deje que se enfríe totalmente
3. Retire cuidadosamente con unas tenazas no metálicas.

LIMPIEZA — SOLAMENTE LAVADO A MANO



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.

Para evitar quemaduras, no toque los utensilios de cocina, las superficies de calentamiento ni el alimento cuando la unidad esté funcionando.

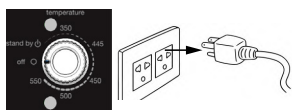


ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.

Usar un voltaje diferente al voltaje nominal de la placa identificatoria o modificar el cable eléctrico o los componentes eléctricos dañará la unidad, invalidará la garantía y creará un riesgo potencial de incendio.

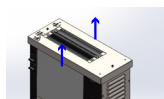
1. Apague y desenchufe la unidad, y deje que se enfríe totalmente.



2. Retire los tornillos de mano y levante la cubierta superior de la unidad.



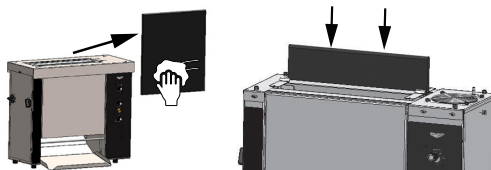
3. Retire los paneles delantero y trasero.



4. Lave los paneles, la canaleta de tostadas, la cubierta superior y las envolturas de correa transportadora (si se usan) con detergente suave y agua.



5. Levante la lámina de liberación de la platina. Limpie la lámina con un paño suave, limpio y seco. Si no está dañada, vuelva a colocar la lámina en la unidad. Vuelva a instalar los paneles delantero y trasero; consulte los pasos 2 y 3 anteriores.



MANTENIMIENTO

Reemplazo de la lámina de liberación

AVISO: Al limpiar la unidad, deseche la lámina de liberación y las envolturas de correa transportadora si están desgastadas.

1. Apague y desenchufe la unidad, y deje que se enfríe totalmente.
2. Retire la cubierta superior; consulte el paso 2 en la sección "Limpieza".
3. Retire la lámina de liberación antigua; consulte el paso 5 en la sección "Limpieza".
4. Doble una lámina nueva por la mitad y marque ligeramente el pliegue; inserte los extremos en la unidad mientras apoya el pliegue sobre la platina.
5. Vuelva a instalar la cubierta superior invirtiendo el paso 2 de la sección "Limpieza".

Reemplazo de la correa de silicona (opcional con los modelos serie 2)

1. Siga las instrucciones en la sección "Funcionamiento".

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 el Servicio 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 el Servicio 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.
	Elemento calefactor o control de temperatura defectuoso.	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.	Hay un objeto/residuo atascado en una abertura.	<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.
	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 humedecido con un limpiador apto para uso alimentario.
La unidad se sobrecalienta reiteradamente y/o el ventilador no funciona.	La unidad está en un área demasiado caliente.	Consulte la sección "Instalación, ubicación y espacio libre" y traslade la unidad a un área apropiada.
	Los bollos se atascan o se caen.	El espacio entre la correa transportadora y la platina no es correcto.
El ventilador funciona cuando la unidad está apagada.	Esto es normal.	No se requiere ninguna acción.
La luz LED ámbar/anaranjada destella.	1 destello — Falta el termistor.	Comuníquese con el Servicio de asistencia técnica de Vollrath.
	2 destellos — El termistor está corto.	
	3 destellos — El termistor se ha sobrecalentado.	
	4 destellos — El ajuste del interruptor DIP no es válido.	
	5 destellos — Voltaje entrada incorrecto.	

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.

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
P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
Girona
Spain
Tel. +34 972 843 201
info@pujadas.es

China
Vollrath (Shanghai) Trading Limited
Room 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

VOLLRATH