Operator's Manual

Cayenne® Countertop Convection Oven

Thank you for purchasing this Vollrath equipment. Before operating the equipment, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

40701

40703

40702

Item No.	Model	Size	Shelves (Included)
40703	COA7002	Half-size	3
40701	COA8004		4
40702	COA8005	Full-size	4

SAFETY PRECAUTIONS

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.

⚠ WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

Caution is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause minor or major personal injury if the caution is ignored.

NOTICE: Notice is used to note information that is important but not hazard-related.

To reduce risk of injury or damage to the equipment

- Do not set items on door, use the door as a shelf or lean on door.
- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- Unplug equipment, turn off and let it cool before cleaning or moving.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate equipment in public areas and/or around children.
- The equipment may be hot, even though the pilot light(s) is not on.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.
- Do not clean the equipment with steel wool.

Table of Contents

Unpacking the Equipment .....page 2
Clearance and Positioning .....page 2
Before First Use .....page 2
Operation .....page 3
Cleaning .....page 3
Maintenance .....page 4
Troubleshooting .....page 4

© 2021 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 2350085-1 ml 2/5/21

FUNCTION AND PURPOSE

This unit is intended to be used for cooking fresh or frozen foods in a commercial foodservice operations only. It is not intended for household, industrial or laboratory use.

UNPACKING THE EQUIPMENT

WARNING

Fire, Injury, Death Hazard

This equipment must installed by a qualified installer in accordance with all federal, state and local codes. Failure to install this equipment properly can result in injury or death.

When no longer needed, dispose of all packaging and materials in an environmentally responsible manner.

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

CLEARANCE AND POSITIONING

NOTICE: There must be a minimum of 12" (30.4 cm) between the equipment and any surrounding walls. The surrounding walls must be made of noncombustible materials. The equipment must be installed in accordance with local fire and building regulations.

1. Place the equipment in the desired position and height.
2. **Item Number 40702 Only.**
   - This oven is equipped with a water spray feature. Connect the oven to a potable water supply with a pressure between 3 and 30 PSI. A ¾"(1.9 cm) male inlet for water connection is provided on the back of the oven.
   - The 4" legs must be installed to comply with NSF.

WARNING

Fire Hazard.

This unit is designed to be used with legs. Do not use without legs installed. Use of this equipment without legs can cause the unit to overheat and cause a fire.

3. Plug the equipment into a properly grounded electrical supply matching the nameplate rating. Damage to the equipment can occur if incorrect power is supplied to equipment.

Ventless Operation

Based on independent UL testing, this product complies with NFPA96 for ventless operation using the EPA202 test method. Ventless allowance is dependent upon AHJ approval.

Note: Local codes may apply. Approval for ventless operation is subject to the local Authority Having Jurisdiction (AHJ). Please contact your AHJ for more information.

BEFORE FIRST USE

Burn-in

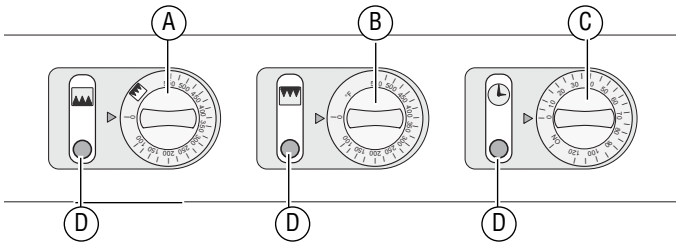
Close the door and turn the bake control to 525°F (274°C). Set the timer for 30 minutes. During this burn-in you may notice a slight odor, this is normal.

Clean

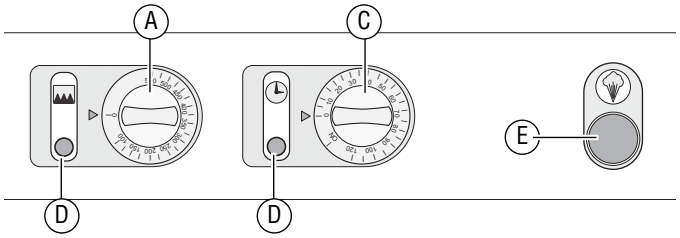
Before using this equipment it must be cleaned and dried thoroughly. Clean all surfaces before use. Failure to clean surfaces before using the unit could cause food contamination.

FEATURES AND CONTROLS

40701 and 40703



40702



A **Bake Control.** Used to set or adjust the temperature of the oven. The numbers on the dial correspond with the oven temperature. The “0” position is off. The timer needs to be “ON” for the heating elements to function.

B **Brown Control.** (40701 and 40703). Used to set or adjust the temperature of the upper element. The numbers on the dial correspond with the oven temperature. The bake control must be set in the “BROWN” position and the timer in the “ON” position for the upper element to heat. The fan does not operate when the brown function is operating.

C **Timer.** Timer can be set for 1 - 120 minutes, or it can set to constant “ON” position. The timer must be operating in order for “Bake” to function. The timer does not have a buzzer.

D **Pilot Lights.** This light indicates that the oven is heating and the timer is activated. Once the set temperature has been reached the light will go out. Equipment will continue to maintain heat and temperature as the light cycles on and off. This light is not a power “ON” indicator. The timer pilot light will illuminate when the timer is operating.

E **Mist Control Button.** (40702 Only). A push button located on the front panel of the oven. Sprays a small amount of water to enter the baking chamber.

OPERATION

CAUTION

Burn Hazard

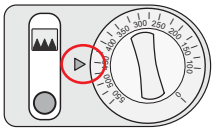
Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating.

Hot surfaces, steam and food can burn skin. Allow the hot surfaces to cool before handling. Do not drop or spill water onto the cooking surface as it can spray or splatter.

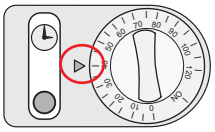
Bake Function (All)

Use to bake or cook a food product.

1. Place the wire shelves or pans in the desired positions inside the unit. Allow a space of at least 2" (5 cm) between wire shelves or pans.
2. Set the bake control the desired temperature.



3. Set the timer control to the desired time. The fan and oven light will operate continuously. The heating elements will cycle on and off to maintain a consistent temperature.



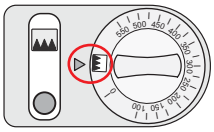
4. Place food product into the unit and monitor.

Brown Function (40701 and 40703 Only)

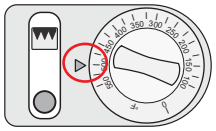
1. Place the shelves in the desired positions inside the unit. Assure the food product is not too close or touching the inside top or heating elements.

   NOTICE: The fans do not operate in browning mode.

2. Turn the bake control knob to the brown function icon.



3. Set the brown control knob to the desired temperature. The timer control does not need to be used for the browning function to operate.



4. Place the food product into the oven.

Mist Function (40702 Only)

Use to create a heavier crust on bread and rolls.

The mist function works best if activated at the beginning of the baking cycle, after the oven has reached the cooking temperature and the food product has just been placed into the oven.

1. Press the mist control button to activate a spray of water into the cooking chamber. Do not press the button longer than 2-second pulses.

CLEANING

WARNING

Electrical Shock Hazard

Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock. Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.

NOTICE: Do not immerse the cord, plug or equipment in water or any other liquid.

NOTICE: Do not use caustic or abrasive cleaners on this equipment.

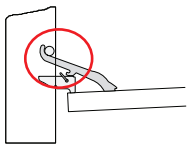
To maintain the appearance and increase the service life, clean your equipment daily.

1. Turn off and unplug the equipment.
2. Allow the equipment to cool completely before cleaning.
3. Use a damp cloth dipped in soapy water to clean the outside of the equipment.

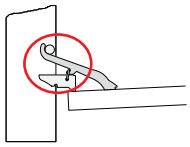
Remove the oven door

The oven door may be removed for cleaning.

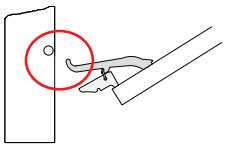
1. Allow the equipment to cool completely before removing the door.
2. Open the door.
3. Note the down or back position of the hinge locks. Check that both sides are in this position.



4. Place the hinge lock over the hinge arm as shown. Repeat on the other side.



5. Tilt the oven door up slightly and lift the oven door out.



6. Using a damp cloth, sponge dipped in soapy water to clean the door.
7. Use towels to completely dry the door or allow it to air dry completely.
8. Carefully set the oven door into the oven. Place the arm so that it sets under pin.
9. Rotate the hinge lock off the hinge arm. Repeat on both sides.
10. Open and close the door to verify that it is operating correctly.

MAINTENANCE

Replace the Oven Light

1. Turn off and unplug the equipment.
2. Allow the equipment to cool completely before cleaning.
3. Unscrew the light cover.
4. Remove and discard the old light.
5. Install a new light. The new light must be rated for the high temperature and must match the nameplate voltage.
   - 40701 - 220 Volt - 25 watts
   - 40702 - 220 Volt - 25 watts
   - 40703 - 120 Volt - 15 watts
6. Install the light cover.

TROUBLESHOOTING

Problem	Might be Caused By	Course of Action
Pilot light does not come on when the temperature control is turned up.	The equipment is not plugged in.	Plug in the equipment.
	Pilot light malfunction.	Replace pilot light.
	Thermostat control malfunction.	Replace thermostat control.
The light comes on, equipment does not heat.	Heating element malfunction.	Replace heating element.
Brown function does not work.	Bake control not set to brown setting.	Set bake control to brown setting
Mist function does not operate.	Blocked or no water supply.	Turn water supply on or clean blockage.

SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on Vollrath.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.

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 announcement, visit www.vollrath.com.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
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
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
www.vollrath.com

Vollrath Europe BV
Beneluxbaan 7
5121 AD RIJEN
The Netherlands
+31161870005

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
23A, Time Square Plaza | 500
Zhang Yang Road
Pudong, Shanghai 200122
Tel: 86-21-50589580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur No. 7980 Edificio 4-E
Col. Santa Maria Tequepexpan
45600 Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

© 2021 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 2350085-1 ml 2/5/21

Manuel d'utilisation

Four à convection posable Cayenne®

Merci d'avoir acheté cet appareil Vollrath. Avant de l'utiliser, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

40701

40703

40702

Num. art.	Modèle	Dimensions	Étagères (fournies)
40703	COA7002	Demi-taille	3
40701	COA8004		4
40702	COA8005	Grande taille	4

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

AVERTISSEMENT

Un avertissement permet d'indiquer la présence d'un danger qui causera ou peut causer des blessures personnelles graves ou la mort.

ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui causera ou pourra causer des blessures mineures ou majeures si elle est ignorée.

AVIS : Un avis met en évidence des informations qui sont importantes mais sans rapport avec un danger.

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

- Ne posez rien sur la porte, ne l'utilisez pas comme une étagère et ne vous appuyez pas dessus.
- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Ne branchez pas cet appareil sur une barrette d'alimentation ou un cordon d'alimentation à prises multiples.
- Débranchez l'appareil, éteignez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- 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/ou à proximité d'enfants.
- L'appareil risque d'être encore chaud bien que le ou les voyants soient éteints.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.

Table des matières

Déballage de l'appareil ....page 2
Dégagement et positionnement.....page 2
Avant la première utilisation.....page 2
Mode d'emploi.....page 3
Nettoyage.....page 3
Maintenance .....page 4
Dépannage .....page 4

© 2021 The Vollrath Company L.L.C.

FONCTION ET OBJET

Cet appareil permet de faire cuire les aliments frais ou surgelés dans les opérations de restauration commerciales seulement. Non prévues pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT

Risque de départ de feu, blessures ou danger de mort

Cet appareil doit être installé par un installateur qualifié conformément à tous les codes locaux, provinciaux et nationaux. L'installation inadéquate de l'appareil peut causer des blessures, voire la mort.

Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.

DÉGAGEMENT ET POSITIONNEMENT

AVIS : Il doit y avoir au moins 12" (30,4 cm) entre l'appareil et les parois avoisinantes. Les parois avoisinantes doivent être en matériaux non combustibles. L'appareil doit être installé conformément aux réglementations locales en matière d'incendie et de constructions.

1. Placez l'appareil à la position et la hauteur souhaitées.
2. **Réf. 40702 seulement.**
   - Ce four est équipé d'une fonction vapeur. Raccordez le four au réseau d'eau potable à une pression comprise entre 3 et 30 PSI. Une prise mâle de ¾"(1,9 cm) à l'arrière du four est prévue à cet effet.
   - Les pieds de 4" (10 cm) doivent être installés aux fins de conformité NSF.

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie.

L'appareil a été conçu pour être utilisé avec des pieds. Ne l'utilisez pas sans les pieds. L'utilisation de cet appareil sans les pieds peut causer sa surchauffe et un départ de feu.

3. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique. L'appareil risque d'être abîmé s'il est alimenté par une alimentation non conforme.

Fonctionnement sans ventilation

Sur la base de tests indépendants de UL, ce produit est conforme avec la norme NFPA96 pour une utilisation sans hotte de ventilation. La méthode de test utilisée pour les tests est EPA202. L'autorisation sans hotte est basée sur l'approbation AHJ.

Remarque : Les codes locaux peuvent s'appliquer. L'autorisation pour un fonctionnement sans ventilation est sujette à l'autorité compétente (AC). Contactez votre autorité compétente pour en savoir plus

PREMIÈRE UTILISATION

Rodage

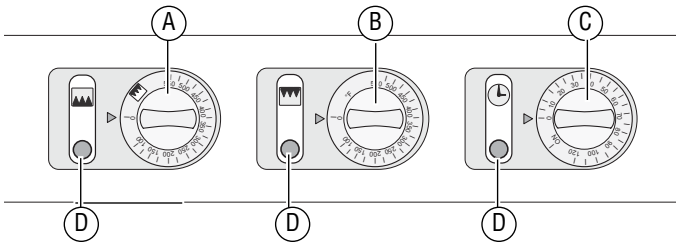
Fermez la porte et tournez le bouton de cuisson à 525 °F (274 °C). Réglez la minuterie à 30 minutes. Durant cette période de rodage, il est possible que vous remarquiez une légère odeur - ceci est normal.

Nettoyage

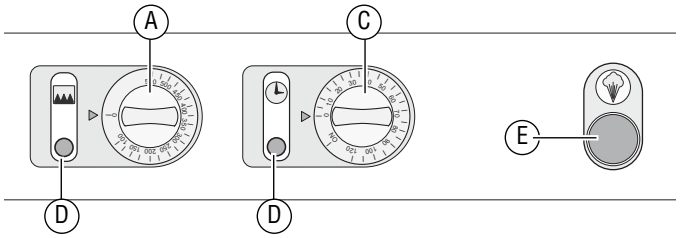
Avant d'utiliser cet appareil, il doit être minutieusement nettoyé et essuyé. Nettoyez toutes les surfaces avant usage sous peine de contamination alimentaire.

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES

40701 et 40703



40702



A **Bouton de cuisson.** Permet de définir ou régler la température du four. Les numéros du cadran correspondent à la température du four. À la position 0, l'appareil est arrêté. Pour que les éléments chauffants fonctionnent, la minuterie doit être en marche.

B **Commande du gril.** (40701 et 40703). Permet de régler la température de l'élément supérieur. Les numéros du cadran correspondent à la température du four. Pour que l'élément supérieur chauffe, la commande de cuisson au four doit être en position "FAIRE DORER" et la minuterie en position Marche. Le ventilateur ne fonctionne pas lorsque en mode "FAIRE DORER".

C **Minuterie.** La minuterie peut être réglée entre 1 et 120 minutes, ou être mise en position Marche constante. Pour que la commande de cuisson au four fonctionne, la minuterie doit être en marche. La minuterie n'a pas de sonnerie.

D **Voyants.** Ce voyant indique que le four chauffe et que la minuterie est activée. Une fois la température atteinte, le voyant s'éteint. L'appareil continuera à maintenir la chaleur et la température avec les cycles d'allumage/extinction du voyant. Ce n'est pas un voyant de marche/arrêt. Le voyant de la minuterie s'allume lorsque la minuterie est en marche.

E **Bouton de pulvérisation.** (40702 seulement). Bouton-poussoir situé sur le panneau avant du four. Pulvérise une petite quantité d'eau dans le compartiment de cuisson.

MODE D'EMPLOI

⚠ ATTENTION

Risque de brûlure.

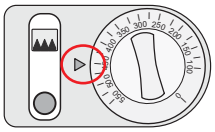
Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.

Les surfaces, la vapeur et les aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation. Ne faites pas tomber de l'eau sur la surface de cuisson sous peine de projections de graisser.

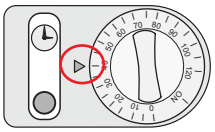
Fonction de cuisson (tous les modèles)

Pour la cuisson au four d'un produit alimentaire.

1. Placez les grilles ou les plaques aux positions désirées dans l'appareil. Laissez un espace de 2" (5 cm) minimum entre les grilles ou les plaques.
2. Réglez la commande de cuisson à la température souhaitée.



3. Réglez la minuterie à la durée souhaitée. Le ventilateur et l'éclairage du four fonctionneront en continu. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir une température constante.



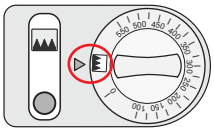
4. Placez le produit alimentaire dans l'appareil et surveillez sa cuisson.

Fonction de gril (40701 et 40703 seulement)

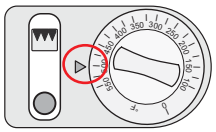
1. Placez les grilles aux positions désirées dans l'appareil. Assurez-vous que le produit alimentaire n'est pas trop près ni ne touche le haut du four ou les éléments chauffants.

   AVIS : Les ventilateurs ne fonctionnent pas en mode Gril.

2. Tournez le bouton de cuisson sur l'icône du gril.



3. Réglez le bouton du gril à la température souhaitée. Pour que le gril fonctionne, la minuterie n'a pas besoin d'être utilisée.



4. Placez le produit dans le four.

Fonction vapeur (40702 seulement)

Utilisée pour donner une croûte plus épaisse sur le pain et les petits pains.

La fonction vapeur est optimale si elle est activée au début du cycle de cuisson au four, après que le four a atteint la température de cuisson et que le produit alimentaire vient d'être mis dans le four.

1. Appuyez sur le bouton vapeur pour activer un jet d'eau dans le compartiment de cuisson. N'appuyez pas sur le bouton au-delà de 2 secondes par pulsation.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Empêchez toute infiltration d'eau et d'autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.

AVIS : Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.

AVIS: N'utilisez pas de nettoyants caustiques ou abrasifs sur cet appareil.

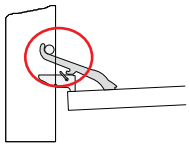
Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service, nettoyez chaque jour l'appareil.

1. Arrêtez et débranchez l'appareil.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
3. À l'aide d'un chiffon humide trempé dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'extérieur de l'appareil.

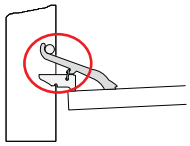
Dépose de la porte du four

La porte du four peut être enlevée pour le nettoyage.

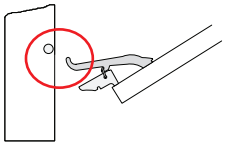
1. Laissez complètement refroidir l'appareil avant d'enlever la porte.
2. Ouvrez la porte.
3. Notez la position basse ou arrière des loquets de charnière. Assurez-vous qu'ils sont dans cette position des deux côtés.



4. Placez le loquet de charnière pardessus le bras de charnière, comme illustré. Reprenez de l'autre côté.



5. Inclinez légèrement la porte du four vers le haut et sortez la porte en soulevant.



6. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez la porte.
7. Utilisez des torchons pour essuyer complètement la porte ou laissez-la sécher entièrement à l'air.
8. Installez avec précaution la porte dans le four. Placez le bras de manière à ce qu'il soit en appui sous la goupille.
9. Tournez le loquet de charnière pour le dégager du bras de charnière. Reprenez de l'autre côté.
10. Ouvrez et fermez la porte avec précaution pour vous assurer qu'elle fonctionne correctement.

MAINTENANCE

Remplacement de la lampe du four

1. Arrêtez et débranchez l'appareil.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
3. Dévissez le cache de la lampe.
4. Enlevez et jetez la lampe usagée.
5. Installez une lampe neuve. La nouvelle lampe doit pouvoir supporter les hautes températures et correspondre à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
   - 40701 - 220 V - 25 W
   - 40702 - 220 V - 25 W
   - 40703 - 120 V - 15 W
6. Installez le cache de la lampe.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Le voyant ne s'allume pas quand le thermostat est monté.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez-le.
	Voyant en panne.	Remplacez le voyant.
	Thermostat en panne.	Remplacez le thermostat.
Le voyant s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas.	Élément chauffant en panne.	Remplacez l'élément chauffant.
La fonction de gril ne fonctionne pas.	La commande de cuisson n'est pas réglée sur 'Gril'.	Réglez la commande de cuisson sur 'Gril'.
La fonction vapeur ne fonctionne pas.	Arrivée d'eau bouchée ou pas d'arrivée d'eau.	Ouvrez l'arrivée d'eau ou débouchez.

SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur Vollrath.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.

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

The Vollrath Company L.L.C. 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 inadapté 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 www.vollrath.com

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 États-Unis
Standard : 800.624.2051 ou 920.457.4851
Télécopieur : 800.752.5620 ou 920.459.6573
Service clientèle : 800.628.0830
Service clientèle Canada : 800.695.8560

Services techniques :
techservicereps@vollrathco.com
Produits à induction : 800.825.6036
Réchauds de comptoir : 800.354.1970
Grille-pains : 800.309.2250
Tous les autres produits : 800.628.0832

© 2021 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 2350085-1 ml 2/5/21

VOLLRATH®

Manual del operador

Horno de convección Cayenne® para mostrador

Gracias por comprar este equipo Vollrath. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

40701

40703

40702

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

⚠ ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones graves o letales.

⚠ PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que provocará o puede provocar lesiones leves o importantes si se ignora el aviso.

AVISO: Aviso se usa para señalar información importante no relacionada con peligros.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo

- No coloque artículos en la puerta, no use la puerta como repisa ni se apoye en ella.
- Use sólo tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Apague el equipo, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo o trasladarlo.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No opere el equipo en áreas públicas ni cerca de los niños.
- El equipo puede estar caliente a pesar de que la o las luces piloto estén apagadas.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.
- No lo limpie con lana de acero.

Num. art.	Modelo	Tamaño	Repisas (Incluidas)
40703	COA7002	Tamaño medio	3
40701	COA8004		4
40702	COA8005	Tamaño completo	4

Contenido

Desembalado del equipo .....página 2
Espacio libre y ubicación .....página 2
Antes del primer uso .....página 2
Funcionamiento .....página 3
Limpieza .....página 3
Mantenimiento .....página 4
Solución de problemas .....página 4

© 2021 The Vollrath Company L.L.C. Num. pieza 2350085-1 ml 2/5/21

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Esta unidad está diseñada para cocinar alimentos frescos o congelados en operaciones comerciales de servicio de comidas solamente. No está diseñada para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

DESEMBALADO DEL EQUIPO

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de incendio, lesiones o la muerte

Este equipo debe instalarlo personal calificado de acuerdo con todos los códigos federales, estatales y locales. El no instalar correctamente este equipo puede causar lesiones graves o letales.

Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

1. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.

ESPACIO LIBRE Y UBICACIÓN

AVISO: Debe haber un mínimo de 12" (30,4 cm) entre el equipo y toda pared circundante. Las paredes circundantes deben estar hechas de materiales incombustibles. El equipo debe instalarse de acuerdo con los reglamentos locales sobre edificación e incendios.

1. Coloque el equipo en la posición y altura deseadas.
2. **Número de artículo 40702 solamente.**
   - Este horno viene equipado con una función de chorro de agua. Conecte el horno a un suministro de agua potable, con una presión de entre 3 y 30 PSI. Detrás del horno viene una entrada macho de ¾" (1,9 cm) para la conexión del agua.
   - Las patas de 4" (10,2 cm) deben instalarse de modo que cumplan con las normas NSF.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de incendio.

Esta unidad está diseñada para usarse con patas. No la use si no tiene las patas instaladas. El usar este equipo sin las patas puede hacer que la unidad se sobrecaliente y cause un incendio.

3. Enchufe el equipo en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. El equipo puede resultar dañado si recibe suministro eléctrico incorrecto.

Funcionamiento sin ventilación

Con base a pruebas independientes de UL, este producto cumple con NFPA96 para operación sin respiradero usando el método de prueba EPA202. La tolerancia del respiradero depende de la aprobación AHJ.

Nota: Pueden aplicarse códigos locales. La aprobación para el funcionamiento sin ventilación está sujeta a la autoridad local competente (ALC). Comuníquese con dicha autoridad para obtener más información

ANTES DEL PRIMER USO

Calentamiento inicial

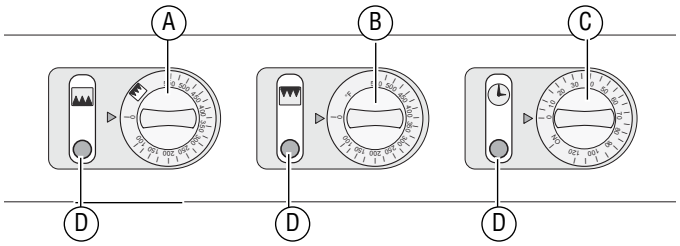
Cierre la puerta y gire el control de hornear hasta los 525 °F (274 °C). Fije el temporizador en 30 minutos. Es posible que durante el calentamiento iniciar perciba un olor leve, esto es normal.

Límpielo

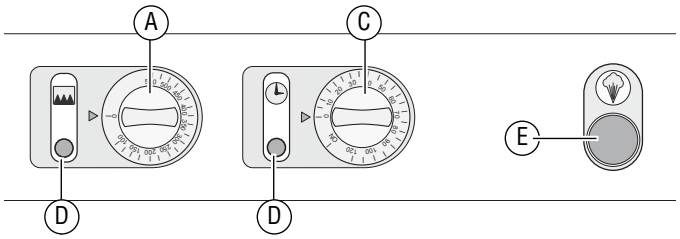
Antes de usarlo, el equipo debe limpiarse y secarse completamente. Limpie todas las superficies antes de usarlo. Si no se limpian las superficies antes de usar la unidad, los alimentos podrían contaminarse.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

40701 y 40703



40702



A **Control de hornear.** Se usa para fijar o ajustar la temperatura del horno. Los números en el selector corresponden a la temperatura del horno. La posición de “0” corresponde a apagado. El temporizador debe estar “ENCENDIDO” para que funcionen los elementos calefactores.

B **Control de dorar.** (40701 y 40703). Se usa para fijar o ajustar la temperatura del elemento superior. Los números en el selector corresponden a la temperatura del horno. El control de hornear debe estar fijo en la posición “BROWN” (DORAR) y el temporizador en la posición “ON” (ENCENDIDO) para que el elemento superior caliente. El ventilador no funciona cuando está activada la función de dorar.

C **Temporizador** El temporizador puede fijarse de 1 a 120 minutos, o fijarse en posición de encendido constante. El temporizador debe estar activado para que opere la función de “hornear”. El temporizador no tiene zumbador.

D **Luces piloto.** Esta luz indica que el horno está calentando y el temporizador está activado. La luz se apaga una vez que se alcanza la temperatura fijada. El equipo continúa manteniendo el calor y la temperatura a medida que la luz se enciende y apaga. Ésta no es una luz indicadora de suministro “ENCENDIDO”. La luz piloto del temporizador se iluminará cuando el temporizador esté funcionando.

E **Botón de control de niebla.** (40702 solamente). Un pulsador situado en el panel delantero del horno. Rocía una pequeña cantidad de agua para que ingrese en la cámara de horneado.

FUNCIONAMIENTO

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras

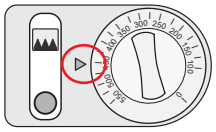
No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.

Las superficies, el vapor y los alimentos calientes pueden quemar la piel. No vierta ni derrame agua sobre la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.

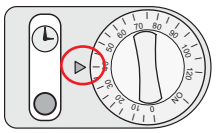
Función de hornear (Todos)

Úsela para hornear o cocinar un alimento.

1. Coloque las repisas de alambre o las bandejas en las posiciones deseadas dentro de la unidad. Deje un espacio de al menos 2" (5 cm) entre las repisas o las bandejas.
2. Fije el control de hornear en la temperatura deseada.



3. Fije el control del temporizador en el tiempo deseado. El ventilador y la luz del horno funcionarán continuamente. Los elementos calefactores se encenderán y apagarán para mantener una temperatura constante.



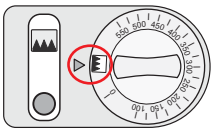
4. Coloque el alimento en la unidad y supervíselo.

Función de dorar (40701 y 40703 solamente)

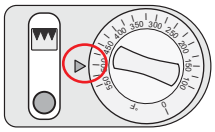
1. Coloque las repisas en las posiciones deseadas dentro de la unidad. Cerciórese de que el alimento no esté muy cerca o tocando la parte superior interna o los elementos calefactores.

   AVISO: Los ventiladores no funcionan en el modo de dorado.

2. Gire la perilla del control de hornear hasta el icono de la función de dorar.



3. Fije la perilla del control de dorar en la temperatura deseada. No es necesario usar el control del temporizador para activar la función de dorado.



4. Coloque el alimento en el horno.

Función de niebla (40702 solamente)

Úsela para crear una corteza más pesada en panes y panecillos.

La función de niebla funciona mejor si se activa al principio del ciclo de horneado, una vez que el horno ha alcanzado la temperatura de cocción y el alimento se haya colocado en el horno.

1. Pulse el botón de control de niebla para activar un chorro de agua en la cámara de cocción. No presione el botón con pulsos de más de 2 segundos.

LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA

Evite el peligro de descarga eléctrica

Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. No lo rocíe con agua ni productos de limpieza El líquido podría hacer contacto con los componentes eléctricos y causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

AVISO: No sumerja el cable, el enchufe ni el equipo en agua ni en ningún otro líquido.

AVISO: No use limpiadores cáusticos ni abrasivos en este equipo.

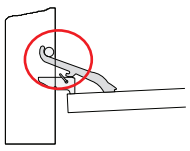
Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente el equipo.

1. Apague y desenchufe el equipo.
2. Deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
3. Use un paño húmedo sumergido en agua jabonosa para limpiar la parte externa del equipo

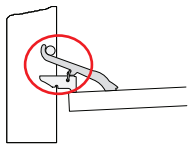
Saque la puerta del horno

Puede retirar la puerta del horno para efectuar la limpieza.

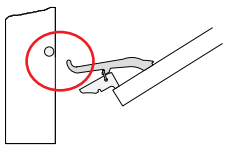
1. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de retirar la puerta.
2. Abra la puerta.
3. Fíjese en la posición abajo o atrás de las trabas de bisagra. Verifique que ambos lados estén en esta posición.



4. Coloque la traba de bisagra sobre el brazo de la bisagra tal como se muestra. Repita el procedimiento en el lado opuesto.



5. Incline levemente la puerta del horno y levántela para retirarla.



6. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar la puerta.
7. Use toallas para secar completamente la puerta o deje que se seque totalmente al aire.
8. Fije cuidadosamente la puerta en el horno. Coloque el brazo de modo que quede fijo debajo del pasador.
9. Gire la traba de bisagra para retirarla del brazo de la misma. Repita el paso en ambos lados.
10. Abra y cierre la puerta para verificar que funciona correctamente.

MANTENIMIENTO

Reemplace la luz del horno.

1. Apague y desenchufe el equipo.
2. Deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
3. Desenrosque la tapa de la luz.
4. Retire y deseche la luz antigua.
5. Instale una luz nueva. La nueva luz debe estar clasificada para alta temperatura y debe coincidir con el voltaje de la placa identificatoria.
   - 40701 - 220 voltios - 25 vatios
   - 40702 - 220 voltios - 25 vatios
   - 40703 - 120 voltios - 15 vatios
6. Instale la tapa de la luz.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Podría deberse a	Solución
La luz piloto no se enciende cuando el control de temperatura está girado hacia arriba.	El equipo no está enchufado.	Enchúfelo.
	Luz piloto defectuosa.	Reemplácela.
	Control de termostato defectuoso.	Reemplácelo.
La luz se enciende, el equipo no calienta.	Elemento calefactor defectuoso.	Reemplácelo.
La función de dorar no funciona.	El control de hornear no está fijo en el ajuste de dorar.	Fíjelo en el ajuste de dorar
La función de neblina no funciona.	Función bloqueada o no hay suministro de agua.	Encienda el suministro de agua o despeje el bloqueo.

SERVICIO Y REPARACIÓN

En Vollrath.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.

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.

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 EE. UU.
Tel. principal: 800.624.2051 o 920.457.4851
Fax principal: 800.752.5620 o 920.459.6573
Servicio al cliente: 800,628.0830
Servicio al cliente en Canadá: 800,695.8560

Servicios de asistencia técnica
techservicereps@vollrathco.com
Productos de inducción: 800,825.6036
Productos de calentamiento para mostrador: 800.354.1970
Tostadores: 800.309.2250
Todos los demás productos: 800.628.0832

© 2021 The Vollrath Company L.L.C. Num. pieza 2350085-1 ml 2/5/21