

## COUNTERTOP CONVECTION OVENS

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

### SAFETY PRECAUTIONS

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

#### **WARNING**

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

#### **CAUTION**

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

**NOTICE:** addresses practices not related to physical injury.

#### **To reduce risk of injury or damage to the unit**

- 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 in a flat, level position.
- Turn off, unplug, and let the unit cool before cleaning or moving and when not in use.
- Outside of unit should not be sprayed with liquid or foam.
- Clean unit with something other than steel wool.
- Keep unit and power cord away from open flames, electric burners, and excessive heat.
- Operate in non-public areas, away from children—and attend the unit during use.
- Only operate a unit that is functioning properly and is not damaged.
- Clean the unit daily.
- Do not set anything on top of the unit or door; never stack units.
- The unit may be hot, even though the indicator light is off.



CO4-208240FS



CO4-120HS



CO4-208240HS

Item	Model	Description	# Shelves
CO4-208240HS	COV-208240-HS	CONV OVEN - HALF-SIZE 208-240V	4
CO4-208240FS	COV-208240-FS	CONV OVEN - FULL SIZE 208-240V	4
CO4-120HS	COV-120-HS	CONV OVEN - HALF SIZE 120V	3

### FUNCTION & PURPOSE

This unit is intended to cook fresh or frozen foods in commercial foodservice operations. It is not intended for household, industrial, or laboratory use.

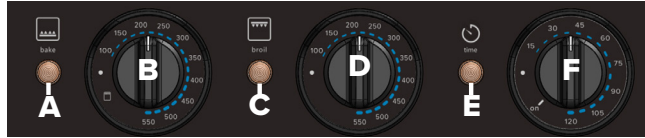
### UNPACKING THE UNIT

1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Place the unit in desired location.
4. Plug unit into a properly grounded electrical supply matching the nameplate rating.

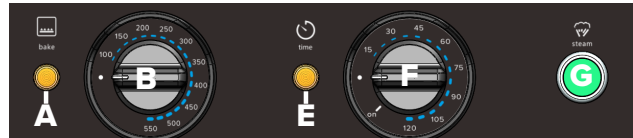
**NOTICE:** Using incorrect voltage can cause damage and will void the warranty.

## FEATURES & CONTROLS

### CO4-208240HS CO4-120HS



### CO4-208240FS



- A. Bake Light**—turns on and off as the oven and rear heating elements cycle around the set temperature.
- B. Bake Control**—sets and adjusts baking temperature between 100 °F–550 °F (37.78 °C–260 °C); ○ is off. Rear heating elements and convection fans are operational when the Bake Timer is set.
- C. Broil Light**—indicates when the Top Heating Element is broiling; the light turns on and off as the oven temperature changes.
- D. Broil Control**—sets and adjusts broiling temperature between 100 °F–550 °F (37.78 °C–260 °C) when Bake Control (B) is set to **Broil**. Top heating elements will turn on. Convection Fans, rear elements, and Bake Timer do not function in Broil Mode.
- E. Bake Timer Light**—indicates when the Bake Timer and Bake Control are set.
- F. Bake Timer**—determines time in Bake mode from 15–120 minutes or can be set to continuously **ON**.
- G. Steam Button**—sprays a small amount of water into the baking chamber when pushed.

## LOCATION & INSTALLATION

	<b>⚠ WARNING</b>
<b>Fire Hazard, Injury, or Property Damage.</b>	
Unit must be installed by qualified personnel in accordance with all federal, state, and local codes. Improper installation can result in injury or death. Unit must be used with the included legs to avoid overheating and fire.	

- This unit should be installed adjacent to non-combustible surfaces in a flat location.
- Ensure the unit is level to avoid damage during operation.
- Ambient temperatures must be at or below 104 °F (40 °C).
- Item CO4-208240FS is equipped with a water-spray feature and must be connected to a potable water supply with 3–30 PSI—at the ¾" (1.9 cm) male inlet on the back of the oven.
- Install included 4" legs to meet agency requirements (CO4-208240FS only).
- To avoid damage, plug the unit into a properly grounded electrical supply that matches the nameplate rating.


### 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.

### BEFORE FIRST USE

1. Clean the unit per the Cleaning and Maintenance Section.
2. Set temperature to 550 °F in **Bake** mode.
3. Set timer for 30 minutes to burn in; smoke and odors are normal. After 30 minutes, the unit is ready to use.

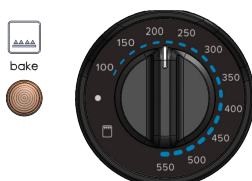
### OPERATION

	<b>⚠ WARNING</b>
<b>Burn Hazard.</b>	
To avoid burns and splattering, do not touch cookware, heating surfaces, or food—or drop water onto cooking surfaces while operating.	

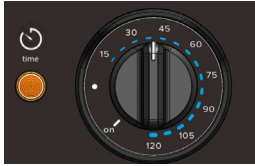
**NOTICE:** CO4-208240FS fans are self-reversing and stop briefly during the baking cycle when changing directions.

### Bake Mode (All Models)

1. Place wire shelves or pans inside the unit, allowing at least 2" (5 cm) between, ensuring food will not contact the top element.
2. Set Bake Control to the desired temperature.



3. Set the Timer; the convection fan(s) and oven lights will operate continuously.



4. Place food into the unit and monitor. **NOTICE: Do not set heavy pans or other items onto the door when opened. This could damage the door and hinges.**

### Broil Mode (CO4-208240HS & CO4-120HS)

1. Place wire shelves or pans in desired positions inside the unit, allowing at least 2" (5cm) between each, and ensuring food will not contact the top heating element.
2. Turn Bake Control to **Broil**; Convection Fans will not operate.



3. Set Broil Control to desired temperature; Bake Timer is not used in this mode.



4. Place food into the unit and monitor.

### Steam Function (CO4-208240FS Only)

This function creates heavier crusts on bread and rolls; it works best if activated at the beginning of baking, after cooking temperature is reached and food has just been placed.

1. Press the Steam Button for two seconds or less to spray a small amount of water into the cooking chamber.

### CLEANING

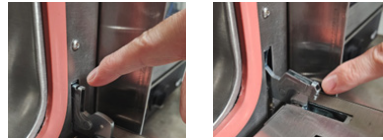
	<p><b>WARNING</b></p> <p><b>Fire Hazard, Injury, or Property Damage.</b> Overheated grease, oil, or fat vapors can cause a fire. Unit must be cleaned daily.</p>
	<p><b>WARNING</b></p> <p><b>Electrical Shock Hazard.</b> Keep water and other liquids from entering the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock or short circuit.</p> <p>Do not immerse the cord, plug, or unit in water or any other liquid—or operate if the unit or cord are damaged or altered.</p>
	<p><b>WARNING</b></p> <p><b>Burn Hazard.</b> To avoid burns and splattering, do not touch cookware, heating surfaces, or food—or drop water onto cooking surfaces while operating.</p>

**NOTICE: Do not use caustic cleaning chemicals, steel wool or commercial products to clean the unit.**

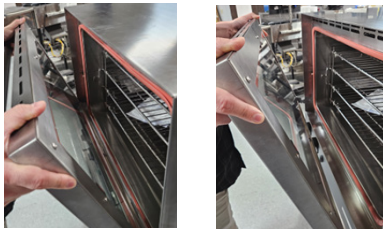
1. Turn off and unplug the unit.
2. Protect your hands and remove hot food.
3. Allow unit to cool completely.
4. Remove wire shelves and racks. Wash, rinse, and thoroughly dry components before reinstalling.  
**NOTICE: For half-size models with rubber feet, the door must be removed before lifting unit to clean underneath the oven. See Removing the Door section below.**
5. Clean unit with mild soap and water to remove grease & oil.
6. Dry unit before installing the wire shelves and racks.

### Removing the Door

1. Turn off and unplug unit and allow it to cool completely.
2. Open door to locate vertical locking tabs on the hinges; use your finger to pull locking tabs so they are horizontal.



3. Slowly close the door until it will not close any further; then lift up on the door so hinges release from receivers.



### Installing the Door

1. Line up the slot at the bottom of each hinge with the receiver front so that hinges drop into place.



2. Fully open the door to the horizontal position.



3. Push Locking Tabs back to the vertical position.



4. Close the door to ensure it is working properly.



## MAINTENANCE

**NOTICE:** The replacement light must be rated for high temperatures within the oven 600 °F (316 °C) and must match the nameplate voltage. Bulbs can be purchased as a service part.

- CO4-280240HS—220–240V, 30W
- CO4-280240FS—220-240V, 30W
- CO4-120HS—120V, 30W

1. Turn off and unplug unit; allow it to cool completely.
2. Remove oven light glass cover, then the oven light bulb and replace with new bulb.
3. Reinstall the Light Cover.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Potential Cause	Course of Action
Upon initial startup, unit does not have heat or power out of the box.	High-Limit Thermostat(s) at back of unit may have opened during shipping or storage in very cold temperatures.	Unplug unit. Remove High-Limit Cover(s) at the back and reset the High-Limit Button by pressing until it clicks. Reinstall High-Limit Cover(s). Plug unit in and turn on to verify power and heat.
Unit does not have power.	Unit is not plugged in.	Plug in the unit.
	There is a problem with the outlet.	Contact an authorized service agent.
	Circuit breaker tripped.	Reset the breaker.
Unit is not heating.	Bake mode: Bake Timer is not set.	Set the Bake Timer to <b>ON</b> or a specific time.
	Broil mode: Bake Control is not set to <b>Broil</b> .	Set the Bake Control to <b>Broil</b> .
	High-Limit reset is tripped.	Contact Vollrath Technical Services.
	There is an issue with the heating element(s).	Contact Vollrath Technical Services.
	There is an issue with the heating control(s).	Contact Vollrath Technical Services.
Oven light does not work.	Bulb is burned out.	Replace oven light per the preceding instructions.
Pilot light does not work.	There is a problem with the pilot light(s).	Contact Vollrath Technical Services.
Steam function does not operate.	There is no water supply or it is blocked.	Turn on water supply or clean blockage.

## SERVICE AND REPAIR

Serviceable parts are available on [vollrathfoodservice.com](http://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.

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

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

For complete warranty information, product registration, and new product announcements, visit [vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com).



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

Technical Services  
[techservices@vollrathco.com](mailto:techservices@vollrathco.com)  
Induction Products: 800.825.6036  
Countertop Warming Products: 800.354.1970  
All Other Products: 800.628.0832

## FOURS À CONVECTION SUR COMPTOIR

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

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

#### **ATTENTION**

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

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

#### **Pour réduire le risque de blessures corporelles et de dommages sur 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.
- N'utilisez pas de laine d'acier pour nettoyer 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/ou à proximité d'enfants – et restez toujours près de l'appareil lorsqu'il est en service.
- Utilisez l'appareil uniquement lorsqu'il fonctionne correctement et est en bon état.
- Nettoyez l'appareil tous les jours.
- Ne posez rien sur le dessus de l'appareil ou de la porte ; ne superposez pas plusieurs appareils.
- N'oubliez pas que l'appareil peut être encore chaud même si le voyant est éteint.



CO4-208240FS



CO4-120HS



CO4-208240HS

Article	Modèle	Description	Étagères
CO4-208240HS	COV-208240-HS	FOUR CONV - DEMI-TAILLE 208-240v	4
CO4-208240FS	COV-208240-FS	FOUR CONV - GRANDE TAILLE 208-240v	4
CO4-120HS	COV-120-HS	FOUR CONV - DEMI-TAILLE 120V	3

### FONCTION & OBJET

Cet appareil permet de faire cuire des aliments frais ou surgelés pour des opérations de restauration commerciales. Il n'est pas destiné à une utilisation domestique, industrielle, ou en laboratoire.

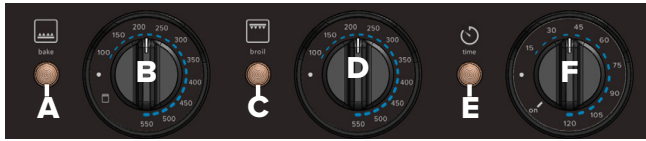
### DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

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.
3. Placez l'appareil à l'endroit souhaité.
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.**

## FONCTIONS & COMMANDES

CO4-208240HS CO4-120HS



CO4-208240FS



- A. Voyant cuisson**—s'allume et s'éteint selon le cycle des éléments chauffants arrière et du four en fonction de la température de consigne.
- B. Thermostat cuisson**—permet de régler la température de cuisson entre 38 °C - 260 °C (100 °F - 550 °F) ; ◯ représente l'arrêt. Les éléments chauffants arrière et les ventilateurs de convection sont opérationnels lorsque la minuterie est enclenchée.
- C. Voyant grill**—signale le fonctionnement de l'élément chauffant supérieur en mode grill ; le voyant s'allume et s'éteint en fonction de la température du four.
- D. Thermostat grill**—permet de régler et modifier la température de grill entre 38 °C–260 °C (100 °F–550 °F) lorsque le thermostat de cuisson (B) est sur **Grill**. Les éléments chauffants supérieurs se mettent en service. Les ventilateurs de convection, les éléments chauffants arrière et la minuterie de cuisson ne fonctionnent pas en mode Grill.
- E. Voyant de la minuterie de cuisson**—s'allume quand la minuterie de cuisson et le thermostat sont réglés aux consignes voulues.
- F. Minuterie de cuisson**—détermine le temps en mode cuisson, compris entre 15 et 120 minutes, ou peut être réglée sur **ON** en marche continue.
- G. Bouton Vapeur**—vaporise une petite quantité d'eau dans la chambre de cuisson.

## EMPLACEMENT ET INSTALLATION

### AVERTISSEMENT



#### Risque de départ de feu, de blessures ou de dégâts matériels.

L'appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément à tous les codes locaux, provinciaux et nationaux. Une installation incorrecte peut provoquer des blessures ou la mort. L'appareil doit être utilisé avec les pieds fournis afin d'éviter tout risque de surchauffe et d'incendie.

- Cet appareil doit être installé bien à plat, près de surfaces non combustibles.
- Vérifiez que l'appareil est bien à l'horizontale pour éviter tout dommage en cours d'utilisation.
- La température ambiante doit être inférieure ou égale à 40 °C (104 °F).
- Le modèle CO4-208240FS est muni d'un dispositif de pulvérisation d'eau et doit être connecté à une alimentation en eau potable de 0,2--2 bars (3--30 PSI)—sur le raccord mâle 3/4" (1,9 cm) à l'arrière du four.
- Installez les pieds de 4" fournis pour répondre aux exigences des agences (CO4-208240FS uniquement).
- Pour éviter d'endommager l'appareil, branchez-le sur une prise électrique correctement mise à la terre et correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.

### Funcionamiento sin ventilación

Basado en pruebas UL independientes, este producto cumple con la norma NFPA96 para funcionamiento sin ventilación utilizando el método de prueba EPA202. El permiso para la instalación sin ventilación depende de la aprobación AHJ.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

\*CO4-208240FS les ventilateurs s'inversent auto et s'arrêtent brièvement en cours le cycle de cuisson lors d'un changement de direction.

1. Nettoyez l'appareil conformément aux instructions de la section Nettoyage et Entretien.
2. Réglez la température sur 550 °F en mode **Cuisson**.
3. Réglez la minuterie sur 30 minutes pour le rodage du four ; il est normal de constater des fumées et des odeurs. Au bout de

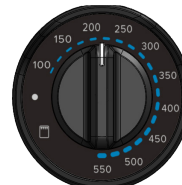


### AVERTISSEMENT

#### Risque de départ de feu, de blessures ou de dégâts matériels.

L'appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément à tous les codes locaux, provinciaux et nationaux. Une installation incorrecte peut provoquer des blessures ou la mort. L'appareil doit être utilisé avec les pieds fournis afin d'éviter tout risque de surchauffe et d'incendie.

1. Placez les grilles ou les plaques aux positions désirées dans l'appareil.
2. Laissez au moins 2" (5cm) entre elles.



- Réglez la minuterie. Le(s) ventilateur(s) de convection et les lampes du four fonctionneront en continu.



- Placez les aliments dans l'appareil et surveillez leur cuisson.  
**AVIS : Ne posez pas de lourdes casseroles ou autres plats sur la porte lorsque cette dernière est ouverte. Cela pourrait endommager la porte et ses charnières.**

### Mode grill (CO4-208240HS & CO4-120HS )

- Placez les grilles ou les plaques aux positions désirées dans le four, en laissant au moins 2" (5 cm) entre elles, et en s'assurant que les aliments ne sont pas en contact avec l'élément chauffant supérieur.
- Mettez le thermostat de cuisson en position **Grill** ; les ventilateurs de convection ne fonctionneront pas.



- Réglez le thermostat de grill à la température souhaitée ; la minuterie de cuisson n'est pas utilisée pour ce mode.



- Placez les aliments dans l'appareil et surveillez leur cuisson.

### Fonction vapeur (CO4-208240FS uniquement)

Cette fonction permet d'obtenir une croûte plus épaisse sur le pain et les petits pains. On obtient un meilleur résultat en activant cette fonction en début de cuisson, une fois la température de cuisson atteinte et alors que le pain vient d'être placé dans le four.

- Appuyez sur le bouton Vapeur pendant deux secondes maximum pour pulvériser une petite quantité de vapeur dans la chambre de cuisson.

### NETTOYAGE

	<b>AVERTISSEMENT</b>
	<b>Risque de départ de feu, de blessures ou de dégâts matériels.</b> Les vapeurs d'huile ou la graisse et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer et causer un départ de feu. L'appareil doit être nettoyé chaque jour.

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

	<b>AVERTISSEMENT</b>
	<b>Risque de brûlure.</b> Pour éviter les brûlures et les projections, ne touchez pas le récipient de cuisson, les surfaces chauffantes ou les aliments et ne laissez pas tomber d'eau sur les surfaces de cuisson lorsque l'appareil est en marche.

**AVIS :**  
de laine d'acier l'appareil.

- Mettez l'appareil sur arrêt et débranchez-le.
- Protégez vos mains et retirez les aliments chauds.
- Laissez refroidir complètement l'appareil.
- Retirez les grilles et les plaques. Nettoyez, rincez, puis séchez soigneusement les différentes pièces avant de les remettre en place.  
**AVIS : Sur les modèles de type demi-taille avec des pieds en caoutchouc, la porte doit être retirée avant de soulever le four pour nettoyer au-dessous. Consulter la section Démontage de la porte ci-dessous.**
- Nettoyez l'appareil avec du savon doux et de l'eau pour retirer les résidus de graisse et d'huile.
- Séchez le four avant de mettre en place grilles et plaques.

### Démontage de la porte

- Éteignez et débranchez l'appareil, puis laissez-le refroidir complètement.
- Ouvrez la porte pour repérer les languettes de blocage sur les charnières : tirez ces languettes de blocage avec vos doigts jusqu'à ce qu'elles soient horizontales.



- Fermez doucement la porte jusqu'à ce que vous ne puissiez plus la fermer davantage ; puis soulevez la porte afin que les charnières sortent des logements.



### Montage de la porte

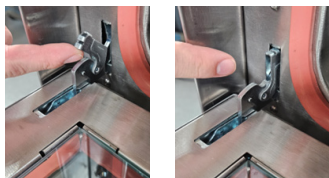
- Positionnez la fente de la partie inférieure de chaque charnière face au logement de sorte que les charnières puissent bien s'y insérer.



- Ouvrez complètement la porte jusqu'à position horizontale.



- Remettez les languettes blocage en position verticale.



- Fermez la porte pour s'assurer qu'elle fonctionne correctement.



## ENTRETIEN

**AVIS : La nouvelle ampoule doit pouvoir supporter les hautes températures du four (600 °F / 316 °C) et correspondre à la tension indiquée sur la plaque signalétique. Les ampoules sont vendues comme pièce de rechange.**

- CO4-280240HS—220—240V, 30W
  - CO4-280240FS—220-240V, 30W
  - CO4-120HS—120V, 30W
- Éteignez et débranchez l'appareil, puis laissez-le refroidir complètement.
  - Retirez le cache en verre de la lampe du four, puis l'ampoule et remplacez-la par une nouvelle ampoule.
  - Remettez en place le cache de la lampe. Fermez la porte pour s'assurer qu'elle fonctionne correctement.

## DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Mesure corrective
Lors du démarrage initial, l'unité n'a pas de chaleur ni d'électricité dès la sortie de la boîte.	Le(s) thermostat(s) à limite élevée à l'arrière de l'appareil peuvent s'être ouverts pendant le transport ou le stockage à des températures très froides.	Débranchez l'appareil. Retirez couvercle(s) de limite haute à l'arrière et réinitialisez le bouton de limite haute en appuyant jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Réinstallez le(s) couvercle(s) de limite élevée. Branchez l'appareil et allumez-le pour vérifier l'alimentation et la chaleur.
L'appareil n'est pas alimenté.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Problème au niveau de la prise.	Contactez un agent de maintenance agréé.
	Le disjoncteur a déclenché.	Réarmez le disjoncteur.
L'appareil ne chauffe pas.	Mode cuisson : La minuterie n'est pas en service.	Réglez la minuterie sur <b>ON (MARCHE)</b> ou sur le temps voulu.
	Modegrill : Le thermostat de cuisson n'est pas sur <b>Grill</b> .	Mettez le thermostat de cuisson sur <b>Grill</b> .
	Le thermostat haute température a déclenché.	Contactez le support technique Vollrath.
	Il y a un problème avec le(s) élément(s) chauffant(s).	Contactez le support technique Vollrath.
	Il y a un problème avec le(les) thermostat(s).	Contactez le support technique Vollrath.
La lampe du four ne marche pas.	L'ampoule est grillée.	Remplacez la lampe du four conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation.
Le voyant ne marche pas.	Il y a un problème au niveau du(des) voyant(s).	Contactez le support technique Vollrath.
La fonction vapeur ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation en eau ou le tuyau est bouché.	Ouvrez l'arrivée d'eau ou débouchez.

## SAV ET RÉPARATIONS

Des pièces détachées sont disponibles sur [vollrathfoodservice.com](http://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.

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

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

Pour informations complètes sur la garantie, l'enregistrement des produits et l'annonce nouveaux produits : [vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com).

# VOLLRATH®

**The Vollrath Company, L.L.C.**  
 1236 North 18th Street  
 Sheboygan, Wisconsin 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](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
 Produits à induction : 800.825.6036  
 Réchauds de comptoir : 800.354.1970  
 Tous les autres produits : 800.628.0832



## HORNOS DE CONVECCIÓN PARA MOSTRADOR

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

### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

#### ADVERTENCIA

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

#### PRECAUCIÓN

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

**AVISO: aborda las prácticas no relacionadas con lesiones personales.**

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

- Solo enchufe esta unidad directamente en un tomacorriente con puesta a tierra 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 cuando no la use.
- El exterior de la unidad no debe rociarse con líquido ni espuma.
- Limpie la unidad con algo que no sea lana de acero.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos y calor excesivo.
- Opérela en áreas no públicas, lejos de los niños, y esté atento a la unidad durante su uso.
- Solo opere una unidad que funcione correctamente y no esté dañada.
- Limpie la unidad diariamente.
- No coloque nada encima de la unidad o la puerta; nunca apile unidades.
- La unidad puede estar caliente a pesar de que la luz indicadora esté apagada.



CO4-208240FS



CO4-120HS



CO4-208240HS

Artículo	Modelo	Description	Rrepisas
CO4-208240HS	COV-208240-HS	HORNO CONVEC. - TAMAÑO MEDIO 208-240 V	4
CO4-208240FS	COV-208240-FS	HORNO CONVEC. - TAMAÑO COMPLETO 208-240 V	4
CO4-120HS	COV-120-HS	HORNO CONVEC. - TAMAÑO MEDIO 120 V	3

### FUNCIÓN Y PROPÓSITO

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

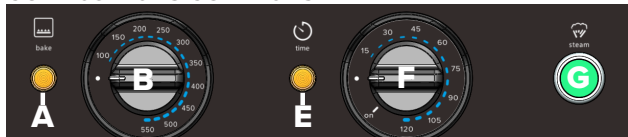
### DESEMBALADO DE LA UNIDAD

1. Retire 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.
3. Coloque la unidad en la ubicación deseada.
4. Enchúfela en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.

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

## CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

### CO4-208240HS CO4-120HS





### CO4-208240FS



- A. Luz de horneado:** se enciende y apaga a medida que el horno y los elementos calefactores traseros realizan ciclos de funcionamiento en torno a la temperatura programada.
- B. Control de horneado:** fija y ajusta la temperatura de horneado entre 100 °F y 550 °F (37,78 °C y 260 °C); 0 es la posición de apagado. Los elementos calefactores traseros y los ventiladores de convección funcionan cuando el temporizador de horneado está encendido.
- C. Luz de asar:** indica cuando el elemento calefactor superior está asando; la luz se enciende y apaga a medida que cambia la temperatura del horno.
- D. Control de asar:** fija y ajusta la temperatura de asado entre 100 °F y 550 °F (37,78 °C y 260 °C) cuando el control de horneado (B) está en el modo de asar (**Broil**). Los elementos calefactores superiores se encenderán. Los ventiladores de convección, los elementos traseros y el temporizador de horneado no funcionan en el modo de asar.
- E. Luz del temporizador de horneado:** indica cuando están encendidos el temporizador y el control de horneado.
- F. Temporizador de horneado:** determina el tiempo en el modo de horneado de 15 a 120 minutos o puede fijarse en **encendido** continuo.
- G. Botón de vapor (Steam):** al pulsarse, rocía una pequeña cantidad de agua en la cámara de horneado.

## UBICACIÓN E INSTALACIÓN

	 <b>ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro de incendio, lesiones o daños materiales.</b> Esta unidad debe instalarse personal calificado de acuerdo con todos los códigos federales, estatales y locales. La instalación incorrecta puede causar lesiones o la muerte. La unidad debe utilizarse con las patas incluidas para evitar sobrecalentamiento e incendio.

- Esta unidad debe instalarse adyacente a superficies no combustibles en un lugar plano.
- Cerciórese de que la unidad esté nivelada para evitar daños durante el funcionamiento.
- Las temperaturas ambientales deben estar entre o ser inferiores a 104 °F (40 °C).
- El artículo CO4-208240FS incluye una función de rociado de agua y debe conectarse a un suministro de agua potable de 3-30 PSI en la entrada macho de 3/4 pulgadas (1,9 cm) en la parte posterior del horno.
- Instale las patas de 4 pulgadas que se incluyen para cumplir con los requisitos de la agencia (CO4-208240FS solamente).
- Para evitar daños, enchufe la unidad en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.

### Funcionamiento sin ventilación

Basado en pruebas UL independientes, este producto cumple con la norma NFPA96 para funcionamiento sin ventilación utilizando el método de prueba EPA202. El permiso para la instalación sin ventilación depende de la aprobación AHJ.

## ANTES DEL PRIMER USO

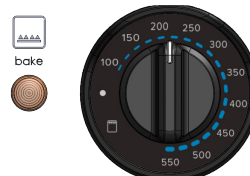
1. Limpie la unidad según las instrucciones de la sección Limpieza y mantenimiento.
2. Fije la temperatura en 550 °F en el modo de horneado (**Bake**).
3. Ajuste el temporizador para un calentamiento inicial de 30 minutos; el humo y los olores son normales. Transcurridos los 30 minutos, la unidad estará lista para usarse.

## FUNCIONAMIENTO

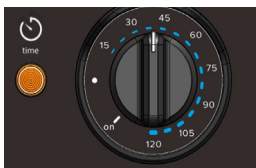
	 <b>ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro de incendio.</b> Para evitar quemaduras y salpicaduras, no toque los utensilios de cocina, las superficies de calentamiento ni la comida, ni deje caer agua sobre las superficies de cocción mientras la unidad esté en funcionamiento.

### Modo de horneado (Bake todos los modelos)

1. Coloque las repisas de alambre o las fuentes dentro de la unidad, dejando al menos 2 pulgadas (5 cm) entre ellas, cerciorándose de que los alimentos no entren en contacto con el elemento superior.
2. Fije el control de horneado en la temperatura deseada.



3. Fije el temporizador; el o los ventiladores de convección y las luces del horno funcionarán continuamente.



4. Coloque los alimentos en la unidad y supervise.  
**AVISO: No coloque fuentes pesadas u otros objetos sobre la puerta cuando esté abierta, ya que podría dañar la puerta y las bisagras.**

### Modo de asar (Broil) (CO4-208240HS y CO4-120HS)

1. Coloque las repisas de alambre o las fuentes en las posiciones deseadas, dejando al menos 2 pulgadas (5 cm) entre ellas, y cerciorándose de que los alimentos no entren en contacto con el elemento calefactor superior.
2. Gire el control de horneado hasta la opción de asar (Broil); los ventiladores de convección no funcionarán.



3. Fije el control de asar en la temperatura deseada; el temporizador de horneado no se utiliza en este modo.



4. Coloque los alimentos en la unidad y supervise.

### Función de vapor (CO4-208240FS solamente)

Esta función crea cortezas más pesadas en el pan y los panecillos; funciona mejor si se activa al principio del horneado, una vez alcanzada la temperatura de cocción y recién colocados los alimentos.

1. Pulse el botón de vapor (Steam) durante dos segundos o menos para rociar una pequeña cantidad de agua en la cámara de cocción.

### LIMPIEZA

	<b>⚠ ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro de incendio, lesiones o daños materiales.</b> La grasa y el aceite sobrecalentados o sus vapores pueden encenderse y causar un incendio. La unidad debe limpiarse diariamente.

	<b>⚠ ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro de descarga eléctrica.</b> Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido a la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica o cortocircuito.  No sumerja el cable, el enchufe o la unidad en agua ni en ningún otro líquido, ni opere la unidad si esta o el cable están dañados o alterados.

	<b>⚠ ADVERTENCIA</b>
	<b>Peligro de quemaduras.</b> Para evitar quemaduras y salpicaduras, no toque los utensilios de cocina, las superficies de calentamiento ni la comida, ni deje caer agua sobre las superficies de cocción mientras la unidad esté en funcionamiento.

### AVISO: productos de uso comercial para limpiar la unidad.

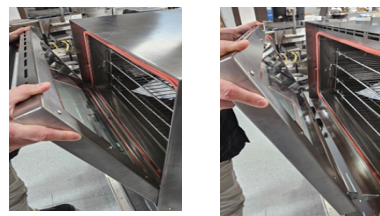
1. Apague y desenchufe la unidad.
2. Protéjase las manos y retire la comida caliente.
3. Deje que la unidad se enfríe totalmente.
4. Retire las repisas y rejillas de alambre. Lave, enjuague y seque bien los componentes antes de volver a instalarlos.  
**AVISO: En los modelos de tamaño medio con patas de caucho, debe retirarse la puerta antes de levantar la unidad para limpiar debajo del horno. Consulte la sección Retiro de la puerta a continuación.**
5. Limpie la unidad con solución detergente suave y agua para eliminar toda la grasa y el aceite.
6. Séquela antes de instalar las repisas y rejillas de alambre.

### Retiro de la puerta

1. Apague y desenchufe la unidad, y deje que se enfríe completamente.
2. Abra la puerta para ubicar las lengüetas de bloqueo verticales en las bisagras; use el dedo para tirar de las lengüetas de bloqueo de modo que queden horizontales.



3. Cierre lentamente la puerta hasta que no pueda cerrarse más; luego levante la puerta para que las bisagras se suelten de los receptores.



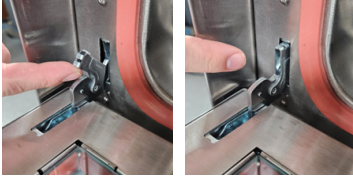
### Instalación de la puerta

1. Alinee la ranura de la parte inferior de cada bisagra con la parte frontal del receptor para que las bisagras se depositen en su sitio.
2. Abra completamente la puerta hasta la posición horizontal.



3. Vuelva a colocar las lengüetas de bloqueo en posición vertical.





4. Cierre la puerta para asegurarse de que funciona correctamente.



## MANTENIMIENTO

**AVISO:** La luz de repuesto debe estar clasificada para temperaturas altas dentro del horno, 600 °F (316 °C) y debe coincidir con el voltaje de la placa identificatoria. Las bombillas pueden adquirirse como piezas de repuesto.

- CO4-280240HS—220-240 V, 30 W
- CO4-280240FS—220-240 V, 30 W
- CO4-120HS—120 V, 30 W

1. Apague y desenchufe la unidad, y deje que se enfríe completamente.
2. Retire la tapa de vidrio de la luz del horno, luego la bombilla de la luz del horno y reemplácela por una bombilla nueva.
3. Vuelva a instalar la tapa de la luz.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa potencial	Curso de acción
Durante el arranque inicial, la unidad no tiene calor ni energía desde el primer momento.	Es posible que los termostatos de límite alto en la parte posterior de la unidad se hayan abierto durante el envío o almacenamiento en temperaturas muy frías.	Desenchufe la unidad. Retire las cubiertas de límite alto en la parte posterior y reinicie el botón de límite alto presionándolo hasta que haga clic. Vuelva a instalar las cubiertas de límite alto. Enchufe la unidad y enciéndala para verificar la energía y la calefacción.
La unidad no tiene suministro.	La unidad no está enchufada.	Enchufe la unidad.
	Hay un problema con el tomacorriente.	Comuníquese con un agente de servicio autorizado.
	Cortacircuito disyuntado.	Reinícielo.
La unidad no calienta.	Modo de horneado: El temporizador de horneado no está ajustado.	Fije el temporizador en la posición de encendido <b>(ON)</b> o en un tiempo específico.
	Modo de asar: El control de horneado no está fijo en asar <b>(Broil)</b> .	Fíjelo en asar
	Reinicio de límite alto disyuntado.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Hay un problema con el o los elementos calefactores.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
	Hay un problema con el o los controles de calor.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
La luz del horno no funciona.	La bombilla está quemada.	Reemplace la luz del horno siguiendo las instrucciones antedichas.
La luz piloto no funciona.	Hay un problema con la o las luces piloto.	Comuníquese con los Servicios de asistencia técnica de Vollrath.
La función de vapor no funciona.	No hay suministro de agua o está bloqueado.	Encienda el suministro de agua o despeje el bloqueo.

---

## SERVICIO Y REPARACIÓN

---

En [vollrathfoodservice.com](http://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.

---

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](http://www.vollrath.com).

---



[vollrathfoodservice.com](http://vollrathfoodservice.com)

### The Vollrath Company, L.L.C.

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

### Technical Services

[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
Induction Products: 800.825.6036  
Countertop Warming Products:  
800.354.1970  
All Other Products: 800.628.0832

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

© 2024 The Vollrath Company L.L.C.

Pieza 354185-1

4/29/24