INSTALLATION & OPERATION MANUAL

VW & VSL SERIES DRAWER WARMERS
VCW1, VCW2 CHIP WARMERS

MODELS:

CHIP WARMERS:

VCW1	ML-138038
VCW2	ML-138041

DRAWER WARMERS:

CAFÉ':

VW1S	ML-126500
VW2S	ML-126502
VW3S	ML-126504
VW4S	ML-126506

CAFE' BUILT-IN:

VW1SB	ML-126501
VW2SB	ML-126503
VW3SB	ML-126505
VW4SB	ML-126507

SLIMLINE LOW PROFILE:

VW1C	ML-126516
VW2C	ML-126518
VSL1	
VSL2	

SLIMLINE BUILT-IN:

VW1CB	ML-126517
VW2CB	ML-126518

R-SERIES:

VW1D	ML-126508
VW2D	ML-126510
VW3D	ML-126512
VW4D	ML-126514

R-SERIES BUILT-IN:

VW1DB	ML-126509
VW2DB	ML-126511
VW3DB	ML-126513
VW4DB	ML-126515

VULCAN-HART
DIVISION OF ITW FOOD EQUIPMENT GROUP LLC
3600 NORTH POINT BLVD.
BALTIMORE, MD 21222
www.vulcanequipment.com
Vulcan ©2016 All Rights Reserved
F-31086 (01-16)

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

THIS MANUAL HAS BEEN PREPARED FOR PERSONNEL QUALIFIED TO INSTALL ELECTRICAL EQUIPMENT, WHO SHOULD PERFORM THE INITIAL FIELD START-UP AND ADJUSTMENTS OF THE EQUIPMENT COVERED BY THIS MANUAL.

FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

⚠ WARNING

Improper installation, adjustment, alteration, service, or maintenance can cause property damage, injury, or death.

Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing equipment.

IN THE EVENT OF A POWER FAILURE,

DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS DEVICE.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY 1
GENERAL 3
INTRODUCTION 3
INSTALLATION 3
TRIM KIT INSTALLATION 4
ELECTRICAL REQUIREMENTS 5
OPERATION 6
CONTROLS 6
OPERATING INSTRUCTIONS 6
THERMOMETER 7
THERMOSTAT SETTING. 7
CLEANING 8
DAILY 8
HEAVY-DUTY CLEANING 8
STAINLESS STEEL CARE 8
PRESERVING & RESTORING 9
HEAT TINT 9
TROUBLESHOOTING 10
SERVICE & PARTS INFORMATION 10

GENERAL

INTRODUCTION

Vulcan-Hart Drawer Warmers and Chip Warmers are produced with quality workmanship and material. Proper installation, usage, and maintenance of your warmer will result in many years of satisfactory performance.

It is suggested that you thoroughly read this entire manual and carefully follow all of the instructions provided.

The VW Series Drawer Warmers provide an efficient means of holding a variety of prepared hot food products at proper temperatures until serving.

INSTALLATION

Before installing, verify that the electrical service agrees with the specifications on the rating plate located on the lower back corner of the warmer. If the supply and equipment requirements do not agree, do not proceed with unpacking and installation. Contact your Vulcan-Hart Customer Service Department immediately.

UNPACKING:

The Warmer was inspected before leaving the factory. The transportation company assumes full responsibility for safe delivery upon acceptance of the shipment. Immediately after unpacking, check for possible shipping damage to the warmer.

If the warmer is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.

Carefully unpack warmer and place in a work accessible area.

1. Remove banding holding the carton to the pallet.
2. Carefully remove warmer from carton and place on floor or table.
3. Remove legs from drawer of warmer.
4. Secure legs to the bottom of warmer by screwing legs into the holes provided.
5. Remove any and all packaging materials in drawers.
6. Peel off vinyl protection film.
7. Thoroughly clean the warmer as described in the cleaning instructions on page 8 of this manual.

LOCATION:

For efficient operation, choose a location that will provide easy loading and unloading without interfering with the final assembly of food orders.

The installation / operation location must be level and allow adequate clearances for servicing and proper operation.

LEVELING INSTRUCTIONS:

In order for the self-closing drawers to function properly, the Drawer Warmer Unit must be leveled.

1. Place a carpenter's level on the top of the unit. Check leveling of the unit front to back, and side to side.

(Note: superior performance can be achieved by slightly tilting the unit backwards, so the front of the unit is slightly higher than the back.)

Adjustable Legs: Turn leg bottom half in counter clockwise direction to increase height. Turn leg bottom half in clockwise direction to decrease height.

Without Legs: The Unit must be placed on a level surface.

TRIM KIT INSTALLATION

Models: VW1SB, VW2SB, VW3SB, VW4SB, VW1CB, VW2CB, VW1DB, VW2DB, VW3DB, VW4DB

Built-in Drawer Warmers come with a "trim kit." Follow the general installation instructions in the "Installation & Operation Manual" regarding Unpacking, Electrical Requirements, Cleaning, and Removal of Vinyl Protection Film.

1. Remove the drawer assemblies from the cabinet.

a. Open drawer to full extension.

b. Lift up drawer and pull out slightly.

c. Tilt down drawer and pull out.

2. Place Trim Kit flush with the front of the Drawer Warmer.

3. Trim Kit has 4 mounting holes. There are two holes on the bottom and two holes on the top.

4. Using #8 Tech Screws that are included, fasten the four screws into the mounting holes.

The screws are self-tapping and no pilot holes are necessary.

5. Connect Drawer Warmer to electrical power supply per your local electrical code.

Please refer to Electrical Requirements in the Installation & Operation Manual.

6. Slide warmer into designated level location space.

7. Reinstall drawer assemblies into warmer – Top to Bottom.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

ELECTRICAL CODES & STANDARDS:
The warmer must be installed in accordance with:

In the United States of America:
1. State and Local Codes.
2. National Electrical Code, ANSI/ NFPA-70 (latest edition.) Copies may be obtained from: The National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

In Canada:
1. Local Codes.
2. Canadian Electrical Code, CSA C22.1 (latest edition.) Copies may be obtained from: The Canadian Standard Association, 178 Rexcale Blvd., Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3.

ELECTRICAL CONNECTIONS:
The warmer is factory wired for either 110/120 volt or 208/240 volt, single phase operation. All 110/120 volt warmers are equipped with an 8 foot cord and NEMA 5-15 plug as standard equipment. All 208/240 volt warmers are equipped with an 8 foot cord and NEMA 6-15 plug. Refer to wiring diagrams in the back of this manual.

The cord and plug supplied is a suitable durable cord with a molded three-prong plug, and is provided with a proper strain relief.

⚠WARNING: **All warmers are equipped with a three-prong plug. It is imperative that this plug must be connected into a properly grounded three-prong receptacle. If the receptacle is not the proper grounding type, contact an electrician.** ***Do not remove the grounding prong from this plug.***

Verify that the power source matches the Serial Data Plate located on the lower back corner of the warmer and the plug configuration before the connection is made. *(Fig. 1)*

SERIAL DATA PLATE

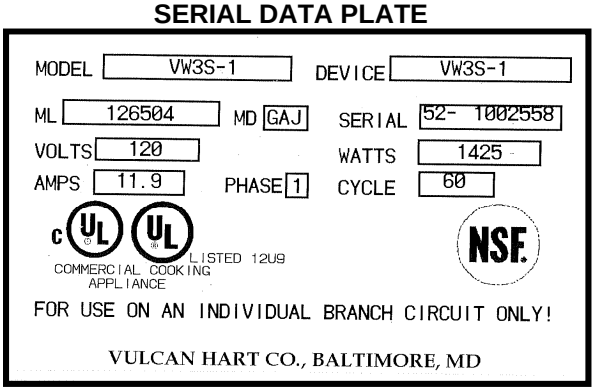


Fig. 1

OPERATION

CONTROLS

⚠WARNING The Warmer and its parts are hot. Be very careful when operating, cleaning, or servicing the warmer.

The warmer Control Panel contains an operating indicator light and a full range thermostat. *(Fig.2)*

THERMOSTAT DIAL:
The thermostat also acts as the On/Off switch to the warmer system. Turning the thermostat counter clock-wise until it stops will turn the warmer off.

POWER LIGHT:
The power light turns on and off as the heating elements cycle.

(Fig. 2)

It is recommended that prior to placing the warmer into operation that it be pre-heated at the highest temperature setting for a period of 30 to 45 minutes
.

OPERATING INSTRUCTIONS

⚠WARNING The Warmer and its parts are hot. Be very careful when operating, cleaning, or servicing the warmer.

Once the warmer has been connected to the appropriate power source, the warmer is ready for operation.

The warmers have one, two, three, or four drawers depending on the model purchased. Each drawer has a separate thermostat dial and thermometer.

Begin by turning the thermostat dial to the number **5**. This will cause the heating element to start heating. When this occurs, the red operating indicator light will illuminate. This red light will stay on as long as the heating element is engaged. Once the predetermined temperature is achieved, the heating element will begin to cycle. During this period, the red operating indicator light will turn on and off as the heating elements cycle.

The thermometer will begin to move and indicate the interior temperature of the drawer. (*Fig. 3)*

(Fig. 3)

THERMOMETER

The thermostat setting is from 1 to 10. A chart of the thermostat setting and approximate temperatures is below. *(Fig. 4)*

Thermostat Setting	Approximate Temperature
1	100°F (37°C)
2	110°F (43°C)
3	120°F (49°C)
4	130°F (54°C)
5	140°F (60°C)
6	150°F (66°C)
7	160°F (71°C)
8	170°F (77°C)
9	180°F (82°C)
10	190°F (88°C)

(Fig. 4)

The greater the thermostat number setting, the higher the temperature. The lower the thermostat number setting, the lower the temperature.

The operator should always monitor the food product to ensure that it remains at proper temperatures.

CRISP & MOIST KNOB:

Each warmer drawer is equipped with a **"CRISP & MOIST"** knob. For example: If you want the food crispy side knob to the left. If you want more moisture, slide knob to the right. (*Fig. 5)*

Slide knob to left for crispy (vents are open and excess moisture can escape.)

Slide knob to right for moist (vents are closed and moisture is held in drawer.)

(Fig. 5)

CLEANING

⚠WARNING Always *unplug electrical power supply* before cleaning.

⚠WARNING The Warmer and its parts are hot. Be very careful when operating, cleaning, or servicing the warmer.

DAILY:

1. Unplug electrical power supply.
2. Allow warmer to cool before cleaning.
3. Clean drawers and the interior of the warmer with a mild soap and water. *Never use harsh chemicals or abrasive pads to clean the warmer.*
4. Rinse and dry with a soft dry cloth.
5. Clean the exterior of the warmer with a clean damp cloth.

HEAVY-DUTY CLEANING:

For heavy-duty cleaning, use warm water, a degreaser, and a plastic, stainless steel, or Scotch-Brite pad. Never rub in a circular motion -- rub gently in the direction of the steel grain. Always rinse thoroughly

STAINLESS STEEL CARE

CLEANING:

Stainless Steel contains 70 – 80% iron, which will rust if not properly maintained. Stainless Steel also contains 12 – 30% chromium, which forms an invisible passive, protective film that shields against corrosion.

If the protective film remains intact, the stainless steel will remain intact. However, if the film is damaged, the stainless steel can break down and rust.

PREVENTIVE CARE:

To prevent stainless steel break-down, follow these steps:

1. **Never use any metal tools, scrapers, files, wire brushes, or scouring pads** *(except for stainless steel scouring pads,)* which will mar the surface.
2. **Never use steel wool** – which will leave behind particles that will rust.
3. **Never use acid-based or chloride containing cleaning solutions** – which will break down the protective film.
4. **Never rub in a circular motion**. Always rub gently in the direction of the steel grain.
5. **Never leave any food products or salt on the surface.** Many foods are acidic. Salt contains chloride

PRESERVING & RESTORING:

Special stainless steel polishing cleaners can preserve and restore the protective film.

Preserve the life of stainless steel with a regular application of a high-quality stainless steel polishing cleaner, as a final step to daily cleaning.

If signs of breakdown appear, restore the stainless steel surface. First, thoroughly clean, rinse, and dry the surface. Then, on a daily basis, apply a high-quality stainless steel polish according to manufacturer's instructions.

HEAT TINT:

Darkened areas, called "heat tint," may appear on stainless steel exposed to excessive heat. Excessive heat causes the protective film to thicken. This is unsightly, but is not a sign of permanent damage.

To remove heat tint, follow the routine cleaning procedure. Stubborn heat tint will require heavy-duty cleaning.

To reduce heat tint, limit the exposure of equipment to excessive heat.

TROUBLESHOOTING

SYMPTOMS	POSSIBLE CAUSES	REMEDY
Warmer not operating	Warmer not connected to power source.	Connect cabinet to power source.
	No power	Check Circuit Breaker and/or check GFCI switch on outlet.
GFCI or Ground Fault Circuit Indicator tripped	Moisture problem.	Dry moisture problem.
	Shorted element	Contact Authorized Service Provider.
	Pinched/damaged wire.	Contact Authorized Service Provider.
	Damaged power cord.	Contact Authorized Service Provider.
Warmer is connected to power source, thermostat is turned on, but warmer not heating	Defective: heating element, thermometer, thermostat, etc.	Contact Authorized Service Provider.

SERVICE & PARTS INFORMATION

To obtain WARRANTY Service and Parts information concerning this model, contact Vulcan-Hart at:

Customer Service	**800-814-2028**
Technical Service	**866-688-5226**
Service Parts	**866-688-5226**

When calling for service, have the model number and serial number available.

DÉPANNAGE

SYMPTÔMES	CAUSES POSSIBLES	CORRECTION
Le réchaud ne fonctionne pas	Il n'est pas branché à une source d'alimentation.	Branchez le cabinet chauffant à une source d'alimentation.
	Pas de courant électrique.	Vérifiez le disjoncteur et/ou le disjoncteur de fuite à la terre de la prise de courant.
Le disjoncteur de fuite à la terre s'est déclenché	Problème d'humidité.	Faites sécher le problème d'humidité.
	Élément court-circuité.	Contactez un service d'entretien autorisé.
	Fil coincé/endommagé.	Contactez un service d'entretien autorisé.
	Cordon d'alimentation endommagé.	Contactez un service d'entretien autorisé.
Le réchaud est branché à une source d'alimentation, le thermostat est allumé, mais il ne chauffe pas.	L'élément chauffant, le thermomètre, le thermostat, etc. sont défectueux.	Contactez un service d'entretien autorisé.

INFORMATION SUR LE SERVICE TECHNIQUE & LES PIÈCES

Pour obtenir de l'information concernant l'entretien et les pièces de rechange de cet appareil, contactez Vulcan-Hart :

Assistance à la clientèle	**800-814-2028**
Services techniques	**866-688-5226**
Pièces de rechange	**866-688-5226**

Lorsque vous appelez les services techniques, ayez en main le numéro de modèle et le numéro de série.

PRÉSERVATION & RESTAURATION :

Les nettoyants spéciaux à polir l'acier inoxydable peuvent préserver et restaurer la couche de protection.

Préservez la vie de l'acier inoxydable, lors de la dernière étape du nettoyage quotidien, par l'application d'un nettoyant de haute qualité conçu pour polir l'inox.

Si vous apercevez des marques de cassure, restaurez la surface de l'acier inox. Il faut d'abord nettoyer en profondeur, rincer et asséchez la surface. Appliquez ensuite, sur une base quotidienne, un nettoyant à polir l'inox de haute qualité en suivant les recommandations du fabricant.

OXYDATION PAR CHAUFFAGE :

Des zones noircies qu'on appelle « oxydation par chauffage » peuvent apparaître sur l'acier inox exposé à une chaleur excessive. La chaleur excessive fait épaissir la couche de protection. Ce n'est pas agréable à voir mais ce n'est pas un signe de dommage permanent.

Pour faire partir l'oxydation, observez les procédures de nettoyage quotidien. Une oxydation par chauffage tenace exigera un nettoyage en profondeur.

Pour réduite l'oxydation par chauffage, limitez l'exposition de l'équipement à la chaleur excessive.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT **Coupez toujours l'alimentation électrique de l'appareil avant de le nettoyer.**

⚠ AVERTISSEMENT **Le cabinet chauffant et les éléments qui le composent sont chauds. Soyez très prudents lorsque vous l'utilisez, le nettoyez, ou en faites l'entretien.**

QUOTIDIEN :

1. Débranchez le cordon d'alimentation électrique.
2. Laissez le réchaud se refroidir avant de le nettoyer.
3. Nettoyez les tiroirs et l'intérieur du cabinet avec une solution d'eau et de savon doux. *Ne jamais utiliser de produits chimiques forts ou de tampons abrasifs pour nettoyer le cabinet chauffant.*
4. Rincez et asséchez avec un chiffon doux et sec.
5. Nettoyez l'extérieur du cabinet avec un linge humide propre.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR :

Pour un nettoyage en profondeur, utilisez de l'eau chaude, un dégraissant et un tampon de plastique, d'acier inox ou Scotch-Brite. Ne frottez jamais en un mouvement circulaire. Frottez doucement dans le sens du grain de l'acier. Rincez toujours de fond en comble.

ENTRETIEN DE L'ACIER INOX

NETTOYAGE :

L'acier inoxydable a une teneur en fer de 70 à 80% et il rouillera s'il n'est pas entretenu correctement. Il contient également de 12 à 30% de chrome formant une couche de protection passive invisible qui le protège de la corrosion.

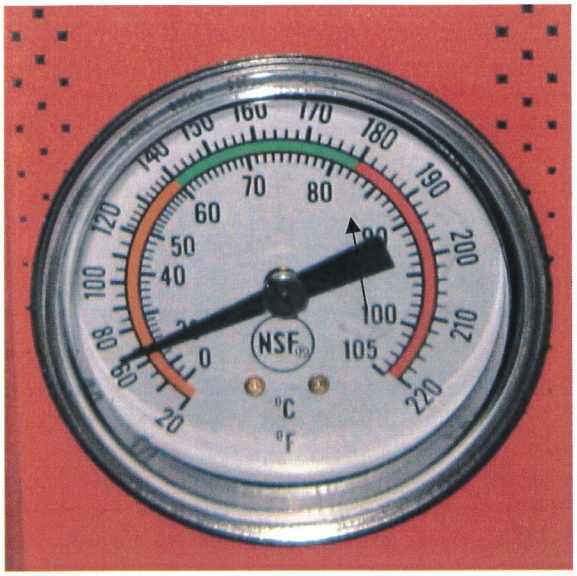
Si la couche de protection demeure intacte, l'acier inox restera intact. Si la couche est endommagée, l'acier inox peut se désagréger et rouiller.

ENTRETIEN PRÉVENTIF :

Pour empêcher l'acier inox de se désagréger, procédez de la façon suivante :

1. **N'utilisez jamais d'outils de métal, grattoirs, limes, brosses d'acier ou tampons à récurer** (*sauf les tampons à récurer l'acier inox*) qui endommageront la surface.
2. **Ne vous servez jamais de laine d'acier** qui laissera des particules qui rouilleront.
3. **N'utilisez jamais de solutions de nettoyage à base d'acide ou contenant du chlorure** qui endommageront la couche de protection.
4. **Ne frottez jamais en un mouvement circulaire.** Frottez toujours doucement dans le sens du grain de l'acier.
5. **Le laissez jamais de produits alimentaires ou de sel sur la surface.** Beaucoup d'aliments sont acides. Le sel contient du chlorure.

Le thermomètre commencera à bouger et indiquer la température intérieure du tiroir (Fig. 3).



(Fig. 3)
THERMOMÈTRE

Plus le numéro du thermostat réglé est élevé, plus haute est la température.
Plus le numéro du thermostat réglé est bas, plus basse est la température.

Les réglages du thermostat se font de 1 à 10. Une grille des réglages du thermostat et des températures approximatives est illustrée ci-dessous.
(Fig. 4)

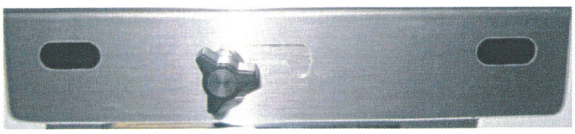
Réglages du thermostat	Températures approximatives
1	100°F (37°C)
2	110°F (43°C)
3	120°F (49°C)
4	130°F (54°C)
5	140°F (60°C)
6	150°F (66°C)
7	160°F (71°C)
8	170°F (77°C)
9	180°F (82°C)
10	190°F (88°C)

(Fig. 4)

L'opérateur devrait toujours surveiller le produit alimentaire pour s'assurer qu'il demeure à la bonne température.

LE BOUTON CROUSTILLANT & MOELLEUX :

Chacun des tiroirs est muni d'un bouton **« CROUSTILLANT & MOELLEUX »**. Par exemple : si vous souhaitez que votre produit soit croustillant, faites glisser le bouton vers la gauche. Si vous le voulez plus moelleux, faites glisser le bouton vers la droite *(Fig. 5)*.



Faites glisser le bouton vers la gauche (les évents s'ouvrent et peuvent ainsi laisser l'excès d'humidité s'échapper.

Faites glisser le bouton vers la droite à « Moelleux » (les évents restent fermés et l'humidité est retenue dans le tiroir).

(Fig. 5)

FONCTIONNEMENT

LES COMMANDES

⚠ AVERTISSEMENT **Le cabinet chauffant et les éléments qui le composent sont chauds. Soyez très prudents lorsque vous l'utilisez, le nettoyez, ou en faites l'entretien.**

Le tableau de commande du réchaud comporte un voyant d'opération et un thermostat couvrant toute la plage des températures (Fig. 2).

LE CADRAN DU THERMOSTAT :
Le thermostat sert également de commutateur Arrêt/Départ du système de chauffage. En tournant le thermostat dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'arrête, vous éteindrez le réchaud.

LE VOYANT D'ALIMENTATION :
Le voyant d'alimentation s'allume et s'éteint selon le cycle des éléments chauffants.

(Fig. 2)

Nous recommandons qu'avant de mettre le réchaud en fonction, il soit préchauffé au réglage maximal de température pendant 30 minutes.

MODE D'EMPLOI

⚠ AVERTISSEMENT **Le cabinet chauffant et les éléments qui le composent sont chauds. Soyez très prudents lorsque vous l'utilisez, le nettoyez, ou en faites l'entretien.**

Une fois que le réchaud a été raccordé à une source d'alimentation appropriée, il est prêt pour le service.

Les cabinets chauffants comptent un, deux, trois ou quatre tiroirs selon le modèle que vous avez acheté. Chacun des tiroirs est doté de son propre thermostat, cadran et thermomètre.

Commencez par régler le cadran du thermostat au chiffre 5, ce qui fera démarrer l'élément chauffant. Quand cela se produit, le voyant d'alimentation rouge s'allume. Cette lumière rouge restera allumée tant que l'élément est activé. Lorsque la température préréglée sera atteinte, l'élément chauffant commencera à s'allumer et à s'éteindre. Pendant ce processus, le voyant lumineux rouge s'allumera et s'éteindra au rythme de l'activation des éléments chauffants.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

CODES & NORMES ELECTRIQUES :

Le cabinet chauffant doit être installé en conformité avec :

Aux États-Unis d'Amérique :

1. Les codes des états et les codes locaux.
2. Le Code national électrique ANSI / NFPA-70 (édition la plus récente). Vous pouvez en obtenir copie de l'Association nationale de protection contre l'incendie, Parc Batterymarch, Quincy, MA 02269.

Au Canada :

1. Les codes locaux.
2. Le Code électrique canadien, ACNOR C22.1 (édition la plus récente). Vous pouvez en obtenir copie de l'Association canadienne de normalisation, 178 Boul. Rexdale, Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3.

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES :

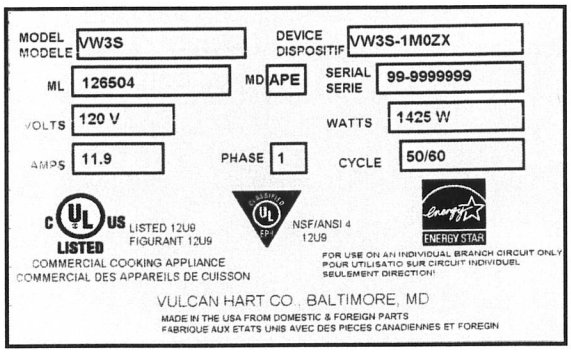
Le cabinet chauffant est pré câblé en usine pour fonctionner soit à une tension de 110/120 Volts, ou 208/240 volts monophasés. Tous les réchauds de 110/120 volts sont équipés de série d'un cordon de 8 pieds et d'une fiche NEMA 5-15. Tous les réchauds d'une tension de 208/240 volts sont munis d'un cordon de 8 pieds et d'une fiche NEMA 6-15. Reportez-vous aux schémas de câblage à la fin de ce guide.

Le cordon et fiche fourni est un cordon approprié et durable doté d'une fiche moulée à trois branches, et il est équipé d'un protecteur adéquat.

⚠ AVERTISSEMENT **Tous les cabinets chauffants sont dotés d'une fiche à trois branches. Il est essentiel que cette fiche soit raccordée à une prise à trois branches correctement mise à la terre. Si la prise de courant n'est du type approprié, contactez un électricien. *Ne retirez pas la branche de terre de cette fiche.***

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la source d'alimentation concorde avec les données de la plaque signalétique fixée sur le coin arrière inférieur du cabinet chauffant, et avec la configuration de la fiche.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE



INSTALLATION DU CADRE D'ENCASTREMENT

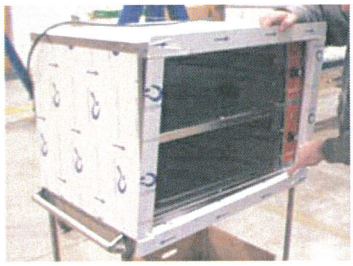
Modèles : VW1SB, VW2SB, VW3SB, VW4SB, VW1CB, VW2SB, VW1DB, VW2DB, VW3DB, VW4DB

Les tiroirs chauffants encastrés sont livrés avec un cadre d'encastrement. Observez les directives générales d'installation du « Guide d'installation & Mode d'emploi » sous les rubriques Déballage, Exigences électriques, Nettoyage et Retrait de la pellicule de protection de vinyle.

1. Retirez les tiroirs complets du cabinet.
   a. Ouvrez le tiroir à pleine extension.
   b. Soulevez le tiroir en le tirant légèrement vers l'extérieur.

   c. Penchez le tiroir vers le bas et retirez-le.

2. Placez le cadre d'encastrement au même niveau que le devant du tiroir chauffant.



3. Le cadre d'encastrement compte 4 trous de fixation, deux en bas et deux en haut.

4. À l'aide des vis taraudeuses # 8 livrées, vissez les 4 vis dans les trous de fixation.

Les vis étant autaraudeuses, pas besoin de percer d'avant-trous.

5. Raccordez le tiroir chauffant au circuit électrique en observant votre code électrique.

Prière de vous reporter aux exigences électriques du « Guide d'installation & Mode d'emploi ».

6. Glissez/installez le cabinet chauffant dans l'ouverture du mur ou de l'armoire.

7. Replacez les tiroirs dans le cabinet chauffant, de bas en haut.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

INTRODUCTION

Les tiroirs chauffants et les chauffe-chips Vulcan-Hart sont construits avec des matériaux et une main d'œuvre de qualité. L'installation, l'utilisation et l'entretien appropriés de votre réchaud vous apporteront plusieurs années de performances satisfaisantes.

Nous vous suggérons de lire attentivement tout ce manuel et de suivre attentivement toutes les consignes données.

Les tiroirs chauffants de la gamme VW sont un moyen efficace de conserver les aliments préparés au chaud avant de les servir.

INSTALLATION

Avant l'installation, assurez-vous que l'entrée électrique concorde avec les spécifications de la plaque signalétique fixée au bas du coin arrière du réchaud. Si la tension de l'entrée et de l'appareil ne concordent pas, n'entreprenez pas le déballage et l'installation. Contactez l'assistance à la clientèle de Vulcan-Hart immédiatement.

DÉBALLAGE

Le réchaud a été inspecté avant de quitter l'usine. En acceptant l'expédition de la marchandise, le transporteur prend l'entière responsabilité de la livrer en toute sécurité. Aussitôt après le déballage, assurez-vous que le réchaud n'a pas subi de dommages pendant son transport.

Si le réchaud a été endommagé, gardez le matériel d'emballage et contactez le transporteur dans les 15 jours de la livraison.

Déballez le réchaud avec précaution et posez-le sur une surface de travail accessible.

1. Enlevez les sangles qui retiennent le carton à la palette.
2. Retirez prudemment le réchaud de son carton et posez-le sur le plancher ou sur la table.
3. Sortez les pieds du tiroir du réchaud.
4. Fixez les pieds sur le fond du réchaud en les vissant dans les trous déjà percés.
5. Retirez tous les matériaux d'emballage dans les tiroirs.
6. Décollez le film de protection de vinyle.
7. Nettoyez le réchaud à fond tel que décrit aux instructions de nettoyage.

EMPLACEMENT :

Pour que votre réchaud fonctionne efficacement, choisissez un emplacement où il sera facile de le charger et de le décharger sans qu'il entre en conflit avec la mise en plats finale des commandes. L'emplacement de l'installation et de l'opération doit être de niveau et permettre un dégagement approprié pour assurer l'entretien et l'utilisation adéquats.

INSTRUCTIONS DE NIVELLEMENT :

Pour que les tiroirs a fermeture automatique fonctionnent correctement, le tiroir chauffant de l'unité doit être nivelé.

1. Posez le niveau sur l'unité. Vérifiez la bulle de nivellement à l'avant et à l'arrière et des deux côtés de l'unité.

(Remarque : pour garantir la meilleure performance possible, inclinez l'unité légèrement vers l'arrière de sorte que l'avant de l'unité soit légèrement surélevé.)

Avec pattes réglables : Tournez la partie inférieure de la patte en sens anti-horaire pour augmenter la hauteur. Tournez la partie inférieure de la patte en sens horaire pour diminuer la hauteur.

Sans pattes : L'unité doit être placée sur une surface de niveau.

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANT POUR ASSURER VOTRE SÉCURITÉ 1
INFORMATIONS GÉNÉRALES 3
INTRODUCTION 3
INSTALLATION 3
INSTALLATION DU CADRE D'ENCASTREMENT 4
EXIGENCES ÉLECTRIQUES 5
FONCTIONNEMENT 6
COMMANDES 6
MODE D'EMPLOI 6
THERMOMÈTRE 7
RÉGLAGES DU THERMOSTAT 7
NETTOYAGE 8
QUOTIDIEN 8
NETTOYAGE EN PROFONDEUR 8
ENTRETIEN DE L'ACIER INOX 8
PRESERVATION & RESTAURATION 9
OXYDATION PAR CHAUFFAGE 9
DÉPANNAGE 10
RENSEIGNEMENTS SUR LE SERVICE & LES PIÈCES DE RECHANGE 10

IMPORTANT POUR ASSURER VOTRE SÉCURITÉ

CE GUIDE A ÉTÉ PRÉPARÉ À L'INTENTION DE PERSONNES QUALIFIÉES POUR INSTALLER DU MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET QUI DEVRAIENT EFFECTUER LA MISE EN MARCHE INITIALE ET LES RÉGLAGES DE L'ÉQUIPEMENT TRAITÉ DANS CE GUIDE.

POUR ASSURER VOTRE SÉCURITÉ

N'ENTREPOSEZ PAS ET N'UTILISEZ PAS D'ESSENCE NI D'AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES PRÈS DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT

Une mauvaise installation, des réglages, modifications, réparations, ou entretiens inadéquats peuvent entraîner des dommages matériaux, des blessures ou la mort.

Lisez les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien attentivement avant l'installation ou l'entretien de ce matériel.

EN CAS DE PANNE DE COURANT,

NE TENTEZ PAS DE FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL.

GUIDE D'INSTALLATION & MODE D'EMPLOI

TIROIRS CHAUFFANTS – GAMME VW & VSL
CHAUFFE-CHIPS – VCW1, VCW2

MODÈLES:

CHAUFFE-CHIPS:

VCW1	ML-138038
VCW2	ML-138041

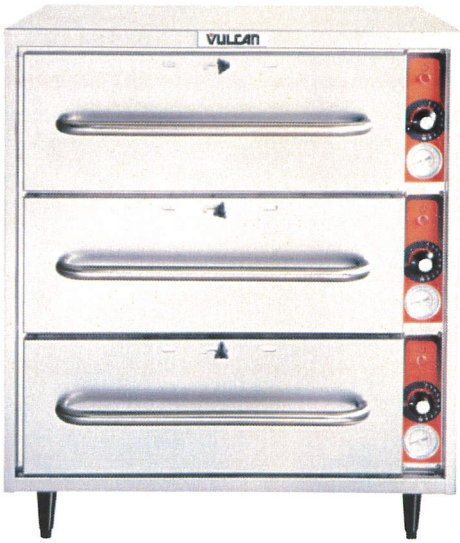
TIROIRS CHAUFFANTS:

CAFÉ':

VW1S	ML-126500
VW2S	ML-126502
VW3S	ML-126504
VW4S	ML-126506

CAFÉ' ENCASTRÉS:

VW1SB	ML-126501
VW2SB	ML-126503
VW3SB	ML-126505
VW4SB	ML-126507



SURBAISSÉS – GAMME SLIM :

VW1C	ML-126516
VW2C	ML-126518
VSL1	
VSL2	

ENCASTRÉS– GAMME SLIM :

VW1CB	ML-126517
VW2CB	ML-126518

GAMME R :

VW1D	ML-126508
VW2D	ML-126510
VW3D	ML-126512
VW4D	ML-126514

ENCASTRÉS – GAMME R :

VW1DB	ML-126509
VW2DB	ML-126511
VW3DB	ML-126513
VW4DB	ML-126515

VULCAN-HART, UNE ENTREPRISE DE
GROUPE ITW ÉQUIPEMENT ALIMENTAIRE SRL

3600 BOUL POINT NORD
BALTIMORE, MD 21222

www.vulcanequipment.com

Vulcan © 2016 Tous droits réservés

F-31086 (2016-01)