

INSTALLATION & OPERATION MANUAL CHEESEMELTER

ITW Food Equipment Group



VULCAN

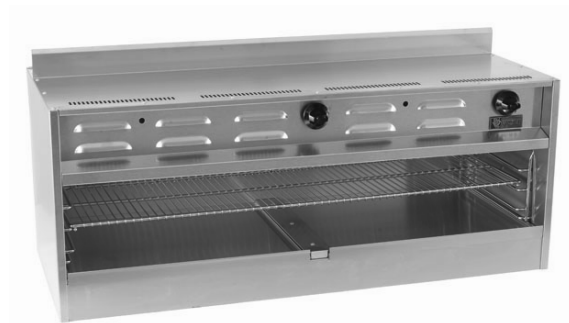
MODELS

VCM24
VCM36
VCM48
VCM60
VCM72



VCM48

CMJ24
CMJ36
CMJ48
CMJ60
CMJ72



CMJ48

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

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

POST IN A PROMINENT LOCATION THE INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE SMELL OF GAS IS DETECTED. THIS INFORMATION CAN BE OBTAINED FROM THE LOCAL GAS SUPPLIER.

IMPORTANT

IN THE EVENT A GAS ODOR IS DETECTED, SHUT DOWN UNITS AT MAIN SHUTOFF VALVE AND CONTACT THE LOCAL GAS COMPANY OR GAS SUPPLIER FOR SERVICE.

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 this equipment.

IN THE EVENT OF A POWER FAILURE, DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS DEVICE.

INSTALLATION, OPERATION AND CARE OF CHEESEMELTERS

GENERAL

Cheesemelters are produced with quality workmanship and material. Proper installation, usage and maintenance of your Cheesemelter will result in many years of satisfactory performance.

Model	# of Burners	BTU/hr Input Rating
VCM24 / CMJ24	1	18,000
VCM36 / CMJ36	1	24,000
VCM48 / CMJ48	2	36,000 (2 @ 18,000)
VCM60 / CMJ60	2	42,000 (1 @ 18,000 + 1 @ 24,000)
VCM72 / CMJ72	2	48,000 (2 @ 24,000)

INSTALLATION

Before installing, verify that the type of gas (natural or propane) and the clearance dimensions (see page 4) agree with the specifications on the rating plate which is located under the crumb tray on the right side. If the supply and equipment requirements do not agree, do not proceed with the installation. Contact your dealer immediately. It is recommended that a trained gas service technician with the necessary tools, instruments and skills perform the installation of the cheesemelter.

UNPACKING

Immediately after unpacking, check for possible shipping damage. If the cheesemelter is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.

Before using, remove all packaging material and protective plastic from the surfaces of the unit. Carefully unpack your cheesemelter and make sure that no parts are discarded with the packaging material. A pressure regulator designed to operate with the cheesemelter has been supplied and must be installed before the cheesemelter is placed into service. (Refer to GAS PRESSURE REGULATOR INSTALLATION in this manual).

LOCATION

The equipment area must be kept free and clear of combustible substances.

	Minimum Clearances	
	Combustible Construction	Non-Combustible Construction
Back	2"	0"
Sides	20"	0
Bottom	10"	4"

The installation location must allow adequate clearances for servicing and proper operation. While another gas-fired cheesemelter can be placed adjacent to this Cheesemelter, there must be no obstruction to the front of the Cheesemelter. A minimum front clearance of 36" (91 cm) is required.

It is recommended that the cheesemelter not be installed directly over or directly adjacent to charbroilers, griddles or fryer banks. Infrared burners can be susceptible to the effects of grease laden smoke and installation in these locations may shorten burner life. The cheesemelter must be installed so that it is level side to side and front to back.

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Adequate clearance for air openings into the combustion chamber must be provided. Make sure there is an adequate supply of air in the room to replace air taken out by the ventilating system.

Do not permit fans to blow directly at the Cheesemelter. Avoid wall-type fans which create air cross currents within the room. Avoid open windows next to the Cheesemelter. Maintain an 18" (46 cm) clearance from the top of the flue vent to the filters of the hood venting system or any other obstruction.

INSTALLATION CODES AND STANDARDS

The Cheesemelter must be installed in accordance with:

In the United States of America:

1. State and local codes.
2. National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (latest edition). This shall include but not be limited to: NFPA #54 Section 10.3.5.2 for Venting. Copies may be obtained from The American Gas Association Accredited Standards Committee Z223, @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 or the Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park Quincy, MA 02169-7471

NOTE: In the Commonwealth of Massachusetts

All gas appliances vented through a ventilation hood or exhaust system equipped with a damper or with a power means of exhaust shall comply with 248 CMR.

3. NFPA Standard # 96 *Vapor Removal from Cooking Equipment*, latest edition, available from the National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

In Canada:

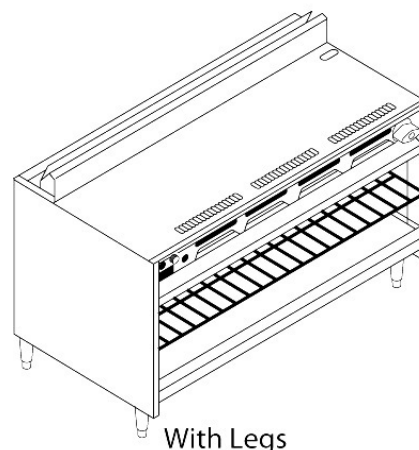
1. Local codes.
2. CAN/CSA-B149.1 Natural Gas Installation (latest edition)
3. CAN/CSA-B149.2 Propane Installation Code (latest edition), available from the Canadian Gas Association, 178 Rexdale Blvd., Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3

⚠ WARNING The cheesemelter and its parts are hot. Use care when operating, cleaning or servicing the cheesemelter.

ASSEMBLY

Cheesemelters Mounted on a Counter

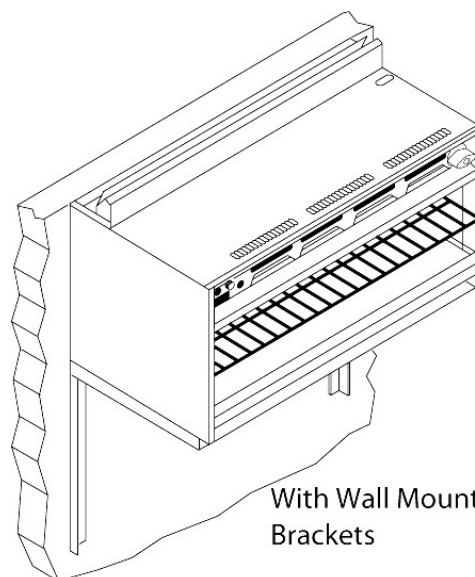
Cheesemelters mounted on a counter must be equipped with 4" (10 cm) legs(sold separately). Screw the legs into the threaded attachment points on the bottom of the unit. The countertop must be of noncombustible construction. Place Cheesemelter in position, then level by adjusting the bullet feet.



With Legs

Cheesemelters Mounted on a Wall

1. Make sure brackets are level and properly spaced so that bracket holes will align with the threaded attachment points on the bottom of the unit.
2. Mount the brackets only in the upside-down "L" position as shown. 24 thru 48 models require two brackets while 60 and 72 models require three brackets for proper support.
3. Secure brackets to wall by means of lag screws or bolts. Make sure the lag bolts or screws engage wall studs.
4. Place unit into position on the brackets, making sure that the unit's bottom threaded attachment points are aligned with the holes in the brackets.
5. Secure unit into position with four (24 to 48 models) or six (60 and 72 models) 3/8" bolts. Thread the bolts through the holes in the brackets and into the threaded attachment points on the bottom of the unit.

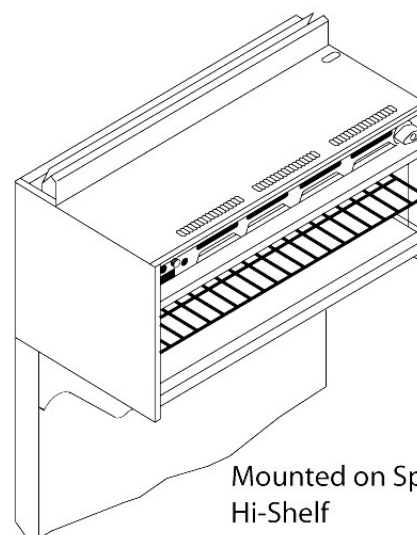


With Wall Mount Brackets

Cheesemelter Mounted on Special Hi-Shelf

If the Cheesemelter is to be mounted over a Gas Range, a reinforced hi-shelf designed for that range is required.

1. Place and align Cheesemelter on top of shelf brackets; place the back of the unit flush with the rear of the shelf.
2. Align holes in the shelf with the threaded attachment points on the bottom of the cheesemelter.
3. Secure cheesemelter into place with four 3/8" bolts . Thread the bolts through the shelf and into the threaded attachment points at each corner of the cheesemelter.



Mounted on Special Hi-Shelf

GAS CONNECTIONS

NOTICE Gas supply connections and any pipe joint compound must be resistant to the action of propane gases.

Location of the gas inlet is at the top right rear corner of the top panel. Codes require that a gas shutoff valve must be installed in the gas line ahead of the Cheesemelter.

Use a $\frac{3}{4}$ " NPT gas supply line for the cheesemelter inlet. All flexible and semi-rigid gas supply lines must comply with the applicable ANSI standard. To ensure maximum operating efficiency this appliance must be connected with a gas supply line of solid pipe or a commercial type Flexible Connector with the net inside diameter (I.D.) as large as or larger than the gas pipe inlet on this appliance.

⚠ WARNING Prior to lighting, check all joints in the gas supply line for leaks. Use soap and water solution. Do not use an open flame.

After checking for leaks all lines receiving gas should be fully purged to remove air.

Maximum line pressure for natural and propane gas is 14" W.C. Minimum line pressure is 7" W.C. for natural gas and 11" W.C. for propane gas.

TESTING THE GAS SUPPLY SYSTEM

When gas supply pressure exceeds $\frac{1}{2}$ psig (3.45 kPa), the Cheesemelter and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system.

When gas supply pressure is $\frac{1}{2}$ psig (3.45 kPa) or less, the Cheesemelter should be isolated from the gas supply system by closing its individual manual shutoff valve.

FLUE CONNECTIONS

Do not obstruct flow of flue gases from the flue located on the rear of the Cheesemelter. It is recommended that the flue gases be ventilated to the outside of the building through a ventilation system installed by qualified personnel.

Information on the construction and installation of ventilating hoods may be obtained from the standard for "Vapor Removal from Cooking Equipment," NFPA No. 96 (latest edition), available from The National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

GAS PRESSURE REGULATOR INSTALLATION

Gas regulator pressure is preset at 5" Water Column (W.C.) for natural gas, and 10" W.C. for propane gas. Minor adjustments may be required based on site specific gas pressure.

Install the regulator as close to the cheesemelter on the gas supply line as possible. Make sure that the arrow on the underside of the regulator is oriented in the direction of gas flow to the cheesemelter (Fig. 2) and the regulator is positioned with the vent plug and adjustment screw upright (Fig. 3).

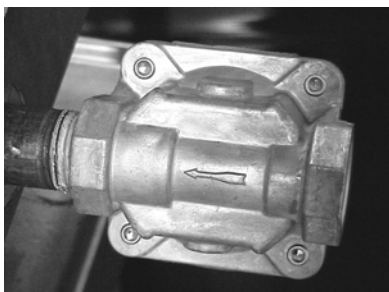


Fig. 2



Fig. 3

The minimum supply pressure (upstream of the regulator) should be 7-9" W.C. for natural gas and 11-12" W.C. for propane gas. At no time should the cheesemelter be connected to supply pressure greater than ½ psig (3.45 kPa) or 14" W.C.

NOTICE Gas supply connections and any pipe joint compound must be resistant to the action of propane gases.

⚠ WARNING Prior to lighting, check all joints in the gas supply line for leaks. Use soap and water solution. Do not use an open flame.

OPERATION

⚠ WARNING The cheesemelter and its parts are hot. Use care when operating, cleaning or servicing the cheesemelter

LOADING AND UNLOADING

Place the rack in the desired position. Pull the rack out for loading and avoid spillage. Push the rack into place and cook for the appropriate time. Pull the rack out for unloading.

PREHEATING

Place the rack in its highest position. Turn the burner valve knob completely counterclockwise and preheat for 15 minutes.

RECIPE AND RACK ADJUSTMENT

Positioning the Cheesemelter rack is an important factor in the desired product end results. Position the rack farther away from the burners for thick casseroles and for melting cheese or butter to avoid drying the product. Position the rack closer to the burners for bacon, toast and quick heating, but watch carefully to avoid burning.

CLEANING

⚠ WARNING The cheesemelter and its parts are hot. Use care when operating, cleaning or servicing the cheesemelter

Interior

When the Cheesemelter is cool, remove rack. Clean the rack and crumb tray daily by soaking in warm detergent water. Scrub with a stiff-bristled brush. Do not use harsh abrasives.

After scrubbing, wash with soapy water, rinse and dry. Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with mild cleaner or soapy wet pads.

Exterior

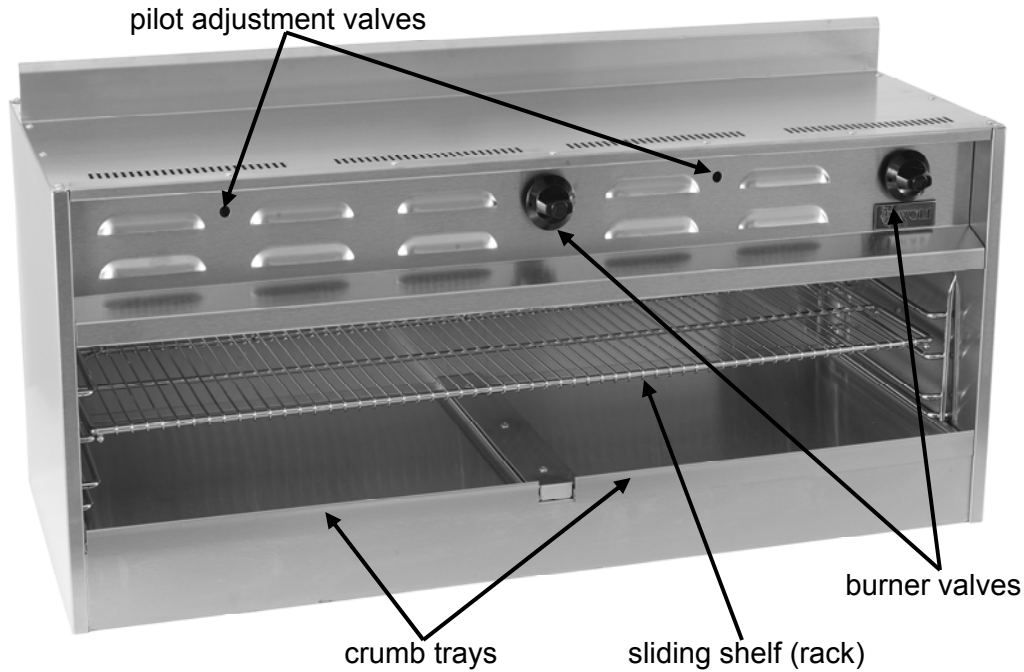
When the Cheesemelter is cool, knobs and stainless steel surfaces may be cleaned with mild soap and water applied with a damp cloth. Wipe the surface with clean water and dry with a soft clean cloth. Do not use abrasive cleaners or strong liquid cleaners on stainless steel surfaces as they may damage the finish.

Spray-On Cleaners

Be careful when using spray-on cleaners. Some cleaners may contain caustics. Please follow cleaner manufacturer's instructions.

CONTROLS

⚠ WARNING The cheesemelter and its parts are hot. Use care when operating, cleaning or servicing the cheesemelter



Burner Valve

Each burner is independently controlled by an infinite control burner valve. Once the pilots are lit, turning the burner valves to the ON position (completely counter clockwise) will light each burner. The burner valves regulate the flow of gas to the burners. Gas flow is increased by turning the valve counterclockwise. After preheating, the maximum output is not required. Turn the valve clockwise until the desired performance is achieved.

Sliding Shelf (Rack)

There are three rack positions. Place the shelf on the rack needed for Cheesemelting. For deeper, longer heat, use lower positions. For thinner foods, or faster cooking, use top shelves.

Crumb Tray

The crumb tray collects crumbs and waste. Do not allow the crumb tray to overflow. Empty the crumb tray when three-quarters full to reduce the possibility of spillage.

Pilot Adjustment Valve

The pilot adjustment valve regulates the flow of gas to the pilot burner. Using a flathead screwdriver, turn the slotted screw clockwise to decrease the flame, and counter clockwise to increase the flame.

SHUTDOWN

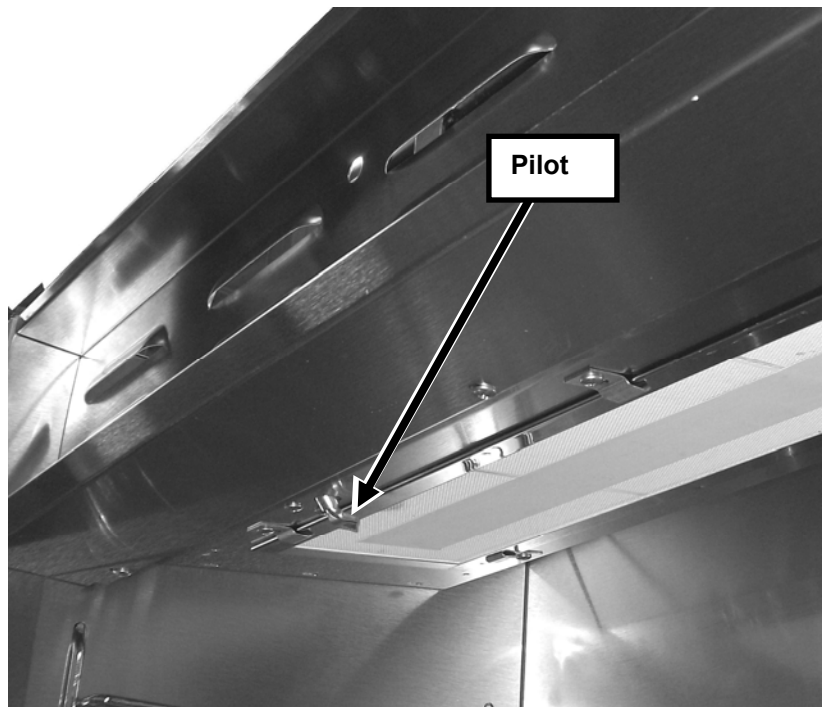
1. Turn the burner valve knobs completely clockwise to cut off burners.
2. The pilots will remain lit as long as the gas supply is on.

EXTENDED SHUTDOWN

1. Turn the burner valve knobs completely clockwise to cut off burners.
2. Turn the unit gas shutoff valve to the OFF position.

LIGHTING THE PILOT

1. Turn the main gas shutoff valve and the individual burner valves to the OFF position and wait 5 minutes.
2. Turn the main gas shutoff valve ON. Light the pilot adjacent to each burner with a lit taper. Adjust the pilot valve screw until the pilot flame has a slight yellow tip.
3. After the pilot has been established, turn the burner valves to the ON position (completely counter clockwise).
4. If the burners fail to light, turn all burner valves and the main gas shutoff valve to the OFF position and contact an authorized service agency.



MAINTENANCE

⚠ WARNING The cheesemelter and its parts are hot. Use care when operating, cleaning or servicing the cheesemelter

LUBRICATION

All moving parts must be checked for wear and lubricated if necessary. Contact your local Service Agency.

All valves and controls should be lubricated with a high-temperature grease by a trained service technician.

FLUE

When the Cheesemelter is cool, check the flue and clear any obstructions. Never block flue or place anything on top of the cheesemelter.

SERVICE AND PARTS INFORMATION

Contact your local Service Agency for any repairs or adjustments needed on this equipment. For a complete listing of service and parts depots refer to www.vulcanequipment.com. When calling for service, the following information should be available from the appliance identification plate: Model Number and Serial Number. The identification plate is located under the crumb tray on the right side.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
Uneven heating Side burning	1. Temperature too low 2. Improper operation of Cheesemelter 3. Fluctuating gas pressure 4. Improperly adjusted burner valve 5. Check for clogged vent on regulator 6. Low gas pressure (Call for service)
Too much top heat	1. Temperature too high 2. Improper ventilation 3. Improperly adjusted burner valve 4. High gas pressure (Call for service)
Uneven heat, side to side	1. Cheesemelter not level, side to side 2. Cheesemelter burner improperly installed
Uneven heat, front to back	1. Cheesemelter not level, front to back
Dried-out products	1. Melting time too long, or product too close to burners 2. High gas pressure (Call for service)
Pilot outage	1. Pilot flame too low 2. Restriction in pilot orifice 3. Low gas pressure (Call for service)
Poor ignition	1. Insufficient gas input 2. Restriction in pilot orifice 3. Restriction in burner orifice 4. Pilot adjustment is incorrect 5. Restriction in pilot orifice 6. Too high or too low gas pressure (Call for service)

MANUEL D'INSTALLATION ET D'EMPLOI

SALAMANDRE

ITW Food Equipment Group

VULCAN

MODÈLES

VCJ24
VCJ36
VCJ48
VCJ60
VCJ72



VCJ48

CMJ24
CMJ36
CMJ48
CMJ60
CMJ72



CMJ48



©ITW Food Equipment Group, LLC
3600 North Point Blvd.
Baltimore, MD 21222

GARDER CE MANUEL POUR UNE UTILISATION FUTURE
FORMULAIRE F-36954 (3-11)

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

CE MANUEL A ÉTÉ CONÇU POUR LE PERSONNEL APTE À INSTALLER UN ÉQUIPEMENT AU GAZ, QUI DOIT EFFECTUER LA MISE EN MARCHÉ ET LES RÉGLAGES INITIAUX DE L'ÉQUIPEMENT DONT IL S'AGIT DANS CE MANUEL. PLACEZ DANS UN ENDROIT IMPORTANT LES INSTRUCTIONS QUI DOIVENT ÊTRE SUIVIES AU CAS OÙ UNE ODEUR DE GAZ SERAIT DÉTECTÉE. VOUS POUVEZ DEMANDER CES RENSEIGNEMENTS AU FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.

IMPORTANT

AU CAS OÙ UNE ODEUR DE GAZ SERAIT DÉTECTÉE, FERMEZ LE ROBINET D'ARRÊT PRINCIPAL DES APPAREILS ET COMMUNIQUEZ AVEC VOTRE COMPAGNIE DE GAZ OU VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL AFIN D'OBTENIR DU SERVICE.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS ENTREPOSER OU UTILISER DE L'ESSENCE OU AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU TOUT AUTRE APPAREIL.

⚠️ AVERTISSEMENT

Une installation, un ajustement, une modification, un service ou un entretien inapproprié peut causer du dommage matériel, une blessure ou la mort. Lire minutieusement les instructions d'installation, d'emploi et d'entretien avant d'installer ou de se servir de cet équipement.

EN CAS DE PANNE DE COURANT, NE PAS TENTER DE FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL.

INSTALLATION, FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN DES SALAMANDRES

GÉNÉRAL

Les salamandres sont fabriquées avec une exécution et des matériaux de qualité. L'installation, l'utilisation et l'entretien adéquats de votre salamandre vous apporteront de nombreuses années de performance satisfaisante.

Modèle	Nombre de brûleurs	Débit calorifique BTU/h
VCM24/CMJ24	1	18 000
VCM36/CMJ36	1	24 000
VCM48/CMJ48	2	36 000 (2 à 18 000)
VCM60/CMJ60	2	42 000 (1 à 18 000 + 1 à 24 000)
VCM72/CMJ72	2	48 000 (2 à 24 000)

INSTALLATION

Avant d'effectuer l'installation, vérifier que le type de gaz (naturel ou propane) ainsi que le dégagement (voir page 4) correspondent aux spécifications de la plaque signalétique, qui est située sous le ramasse-miettes du côté droit. Il ne faut pas procéder à l'installation du produit si les exigences en matière d'alimentation ou d'équipement ne correspondent pas aux exigences de celui-ci. Communiquer avec le fournisseur immédiatement. Il est recommandé qu'un technicien qualifié du service de gaz ayant les outils, les instruments et les compétences nécessaires, effectue l'installation de la salamandre.

DÉBALLAGE

Immédiatement après avoir déballé, vérifiez s'il y a des dommages dus à la livraison. Si vous découvrez que la salamandre est endommagée, conservez l'emballage et communiquez avec le livreur dans les 15 jours suivant la livraison.

Retirez tout le matériel d'emballage et la protection en plastique des surfaces de l'appareil avant l'utilisation. Déballiez soigneusement votre salamandre et assurez-vous qu'aucune pièce n'a été jetée avec l'emballage. Un régulateur de pression conçu pour fonctionner avec la salamandre a été fourni et doit être installé avant que la salamandre ne soit mise en service. (consultez la section INSTALLATION DU RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ de ce manuel)

EMPLACEMENT

Le lieu de l'installation de l'appareil doit être libre de toute présence de combustibles.

Dégagements minimaux	Construction combustible	Construction non combustible	Arrière	5 cm	0 cm
			Côtés	50 cm	0 cm
			Bas	25 cm	10 cm

L'emplacement de l'installation doit offrir un dégagement approprié afin de permettre l'entretien et le fonctionnement adéquats. Malgré le fait qu'une autre salamandre au gaz puisse être placée au côté de celle-ci, il ne doit pas y avoir d'obstruction à l'avant de la salamandre. Un dégagement avant minimal de 91 cm (36 po) est requis.

Il est recommandé que la salamandre ne soit pas installée directement sur ou à côté de grils, de plaques chauffantes ou de friteuses. Les brûleurs par infrarouge peuvent réagir aux effets des fumées provenant de la graisse brûlée et une installation dans un endroit susceptible d'avoir ce type de fumée peut raccourcir la durée de vie du brûleur. La salamandre doit être installée au niveau d'un côté à l'autre et de l'avant vers l'arrière.

N'obstruez pas la circulation de la combustion ainsi que l'air de ventilation. Suffisamment d'espace pour les ouvertures d'air de la chambre de combustion doit être fourni. Assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'alimentation en air dans la pièce afin de remplacer l'air sorti par le système de ventilation.

Empêchez les ventilateurs de faire circuler directement de l'air sur la salamandre. Évitez les ventilateurs de type mural qui créent des courants d'air en biais à travers la pièce. Évitez d'avoir des fenêtres ouvertes près de la salamandre. Veuillez conserver un dégagement de 46 cm (18 po) dans le haut du conduit de ventilation de la fumée jusqu'aux filtres du système de ventilation de la hotte ou de toute autre obstruction.

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

La salamandre doit être installée conformément à :

Aux États-Unis d'Amérique :

1. Codes locaux et d'État.
2. National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1/NFPA No 54 (dernière édition). Cela doit comprendre sans être limité à : NFPA No 54 Section 10.3.5.2 pour la ventilation. Vous pouvez obtenir des copies auprès de l'American Gas Association Accredited Standards Committee Z223, à 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 ou le Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park Quincy, MA 02169-7471

REMARQUE : dans l'État du Massachusetts

Tous les appareils d'utilisation du gaz aérés grâce à une hotte de ventilation ou un système d'échappement muni d'une clef de réglage ou avec une moyenne potentielle d'échappement qui doivent être conformes à 248 CMR.

3. La norme NFPA n° 96 *Vapor Removal from Cooking Equipment*, dernière édition, disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

Au Canada :

1. Codes locaux.
2. Code d'installation du gaz naturel CAN/CSA-B149.1 (dernière édition)
3. Code d'installation du propane CAN/CSA-B149.2 (dernière édition), disponible auprès de l'Association Canadienne du Gaz, 178 boul. Rexdale, Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3

▲ AVERTISSEMENT

La salamandre et ses pièces sont chaudes. Faites attention lorsque vous employez, nettoyez ou entretenez la salamandre.

ASSEMBLAGE

Salamandres installées sur un comptoir

Les salamandres installées sur un comptoir doivent être pourvues de pattes de 10 cm (4 po) (vendues séparément). Vissez les pattes dans les fentes filetés situées au bas de l'appareil. Le comptoir doit être fabriqué d'un matériau non combustible. Placez la salamandre en position. Mettez-la ensuite au niveau en ajustant la base des pattes.

Salamandres installées sur un mur

1. Assurez-vous que les supports sont au niveau et qu'ils sont espacés adéquatement afin que les trous des supports s'alignent avec les points d'ancrage filetés au bas de l'appareil.

2. Installez les supports seulement selon la position en « L » renversée comme illustré. Les modèles 24 à 48 nécessitent deux supports tandis que les modèles 60 à 72 nécessitent trois supports pour offrir un soutien approprié.

3. Fixez les supports en mur en utilisant des tirefonds. Assurez-vous que les tirefonds pénètrent dans les montants de cloison.

4. Positionnez l'appareil sur les supports, en vous assurant que les points d'ancrage filetés intérieurs sont alignés avec les trous des supports.

5. Fixez l'appareil en place avec quatre (modèles 24 à 48) ou six (modèles 60 et 72) boulons de 3/8 po. Vissez les boulons dans les trous des supports et dans les points d'ancrage filetés au bas de l'appareil.

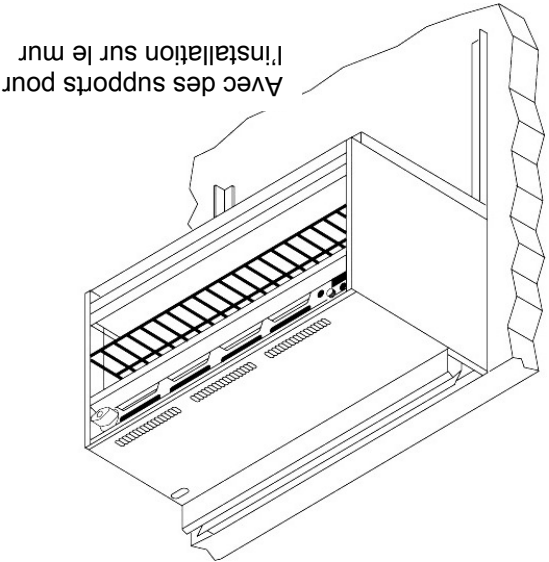
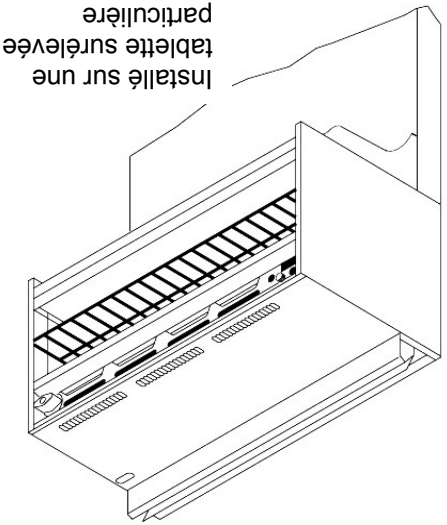
Salamandre installée sur une tablette surélevée particulière

Si la salamandre doit être installée au-dessus d'une cuisinière à gaz, une tablette surélevée et renforcée est requise pour ce type d'installation.

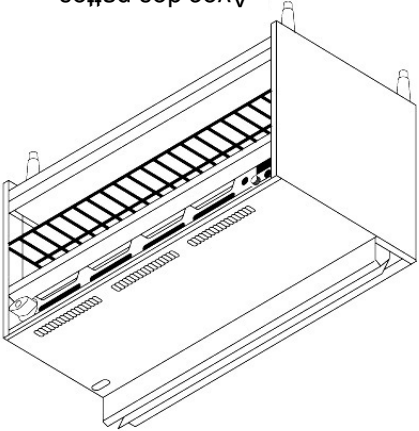
1. Placez et alignez la salamandre sur le dessus des supports de la tablette; placez l'arrière de l'appareil à égalité avec l'arrière de la tablette.

2. Alignez les trous de la tablette avec les points d'ancrage filetés au bas de la salamandre.

3. Fixez la salamandre en place avec quatre boulons de 3/8 po. Vissez les boulons dans la tablette et dans les points d'ancrage filetés aux quatre coins de la salamandre.



Avec des pattes



CONNEXIONS DU GAZ

AVIS

Toutes les connexions et toute pâte à joints doivent résister à l'action du gaz propane.

L'emplacement de l'entrée de gaz est situé dans le coin supérieur droit arrière du panneau supérieur. Les codes exigent qu'un robinet d'arrêt du gaz soit installé dans la conduite de gaz en amont de la salamandre.

Utilisez une conduite d'alimentation en gaz NPT de 3/4 po pour l'entrée de la salamandre. Toutes les conduites d'alimentation en gaz flexibles et semi-rigides doivent être conformes à la norme ANSI applicable. Pour assurer l'efficacité maximum du fonctionnement, cet appareil doit être connecté avec une conduite d'alimentation en gaz en tuyau solide ou avec un raccord flexible de type commercial ayant un diamètre intérieur (DI) net aussi large ou plus large que l'entrée du tuyau de gaz sur cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Avant l'allumage, vérifiez tous les joints dans la conduite d'alimentation en gaz pour les fuites. Utilisez une solution d'eau et savon. N'utilisez pas une flamme nue.

Après avoir vérifié s'il y a des fuites, toutes les conduites recevant du gaz devraient être entièrement vidées pour enlever l'air.

La pression d'alimentation maximale de la canalisation pour le gaz naturel et le gaz propane est de 36 cm CE. La pression d'alimentation minimum recommandée est de 18 cm CE pour le gaz naturel et de 28 cm CE pour le gaz propane.

ÉVALUATION DU SYSTÈME D'ALIMENTATION EN GAZ

Lorsque la pression de l'alimentation en gaz excède 0,5 psi (3,45 kPa), la salamandre et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz.

Lorsque la pression de l'alimentation en gaz est inférieure ou égale à 0,5 psi (3,45 kPa), la salamandre devrait être isolée du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel.

CONNEXIONS DES CONDUITS

Ne pas obstruer la circulation des gaz de combustion provenant des conduits, situés à l'arrière de la salamandre. Il est recommandé que les gaz de combustion soient aspirés à l'extérieur de l'édifice à l'aide d'un système de ventilation installé par du personnel compétent.

Les renseignements sur la construction et l'installation des hottes d'aspiration sont décrits dans la norme « Vapor Removal from Cooking Equipment », NFPA n° 96, dernière édition, disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

INSTALLATION DU RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ

Le régulateur de pression du gaz est pré-réglé à 12,7 cm colonne d'eau (CE) pour le gaz naturel et 25,4 cm colonne d'eau (CE) pour le gaz propane. Certains réglages mineurs peuvent être nécessaires selon la pression des gaz spécifique au site.

Installez le régulateur aussi près que possible de la salamandre sur la conduite d'alimentation en gaz. Assurez-vous que la flèche au-dessous du régulateur est orientée dans la direction de la circulation du gaz à la salamandre (Fig. 2) et que le régulateur est placé avec le bouchon d'aération ainsi que la vis d'ajustement vers le haut (Fig. 3).

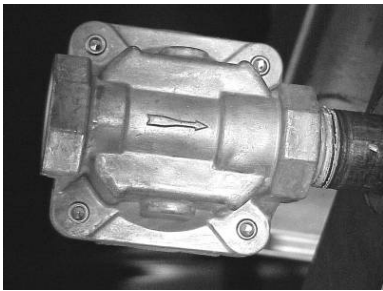


Fig. 2

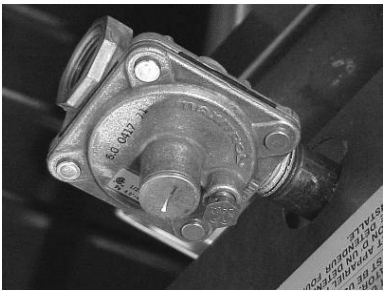


Fig. 3

La pression d'alimentation minimale (en amont du régulateur) devrait être de 18 à 23 cm CE pour le gaz naturel et de 28 à 30 cm CE pour le gaz propane. La salamandre ne devrait à aucun moment être connectée à une pression d'alimentation supérieure à 0,5 psi (3,45 kPa) ou 36 cm CE.

AVIS Toutes les connexions et toute pâte à joints doivent résister à l'action du gaz propane.

▲ AVERTISSEMENT Avant l'allumage, vérifiez tous les joints dans la conduite d'alimentation en gaz pour les fuites. Utilisez une solution d'eau et savon. N'utilisez pas une flamme nue.

EMPLOI

▲ AVERTISSEMENT La salamandre et ses pièces sont chaudes. Faites attention lorsque vous employez, nettoyez ou entretenez la salamandre

CHARGEMENT ET DECHARGEMENT

Placez la grille selon la position voulue. Retirez la grille pour effectuer le chargement et éviter les déversements. Poussez la grille en place et faites cuire le temps nécessaire. Retirez la grille pour effectuer le déchargement.

PRECHAUFFAGE

Placez la grille à sa position la plus élevée. Tournez le bouton de la soupape du brûleur complètement dans le sens antihoraire et préchauffez pendant 15 minutes.

RECETTE ET AJUSTEMENT DE LA GRILLE

Le positionnement de la grille de la salamandre est un facteur important pour atteindre le résultat voulu. Placez la grille plus loin des brûleurs pour les cocottes à fond épais ou pour faire fondre du fromage ou du beurre afin d'éviter d'assécher le produit. Placez la grille plus près des brûleurs pour le bacon, les rôtis et le réchauffement rapide, mais soyez attentif pour éviter de faire brûler les aliments.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT

La salamandre et ses pièces sont chaudes. Faites attention lorsque vous employez, nettoyez ou entreprenez la salamandre

Intérieur

Retirez la grille lorsque la salamandre est refroidie. Nettoyez la grille et le ramasse-miettes quotidiennement en les faisant tremper dans de l'eau tiède contenant du détergent. Frottez-les avec une brosse à poils rigides. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Après avoir frotté, lavez à l'eau savonneuse, rincez puis séchez. L'eau et le savon suffiront habituellement. Les plus gros déversements ou éclaboussures peuvent nécessiter d'être nettoyés avec un nettoyant doux ou une éponge savonneuse et humide.

Extérieur

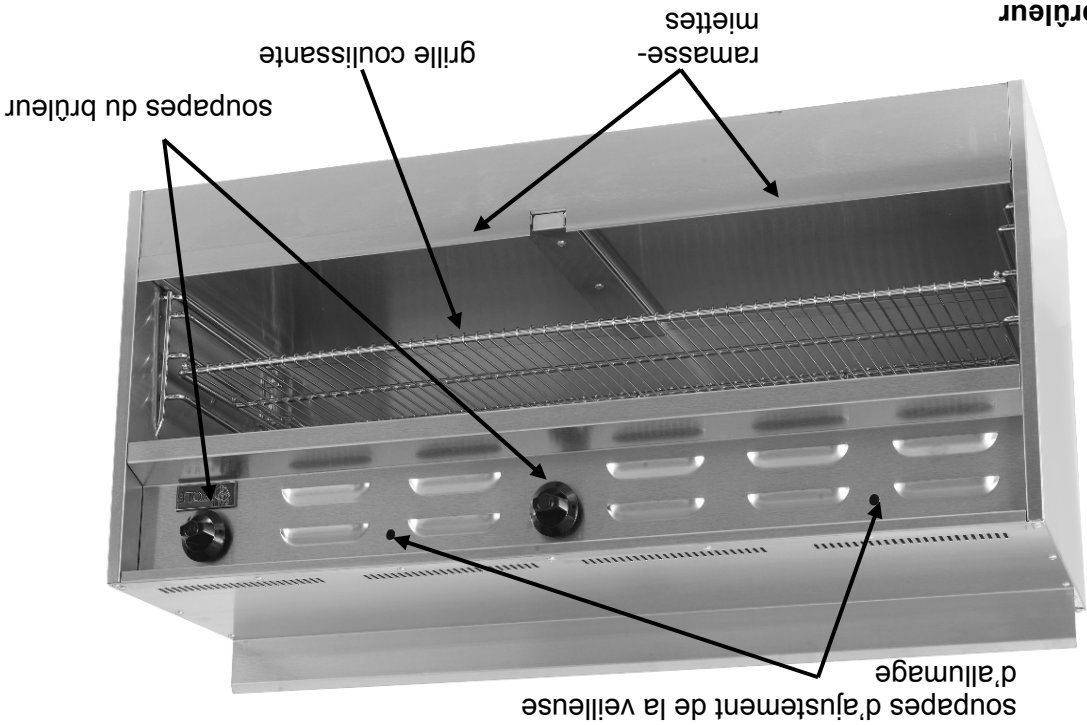
Une fois que la salamandre est refroidie, les boutons et les surfaces en acier inoxydable peuvent être nettoyés avec un savon doux et de l'eau appliqués à l'aide d'un chiffon humide. Rincez la surface avec de l'eau propre et essuyez-la avec un chiffon doux propre. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de nettoyants puissants sur des surfaces en acier inoxydable puisqu'ils pourraient en endommager la surface.

Produits nettoyants en vaporisateur

Soyez prudent lorsque vous utilisez des produits nettoyants en vaporisateur. Certains produits nettoyants peuvent contenir des substances corrosives. Veuillez suivre les instructions du fabricant du produit nettoyant.

⚠ AVERTISSEMENT

La salamandre et ses pièces sont chaudes. Faites attention lorsque vous employez, nettoyez ou entretenez la salamandre.



Soudes du brûleur

Chaque brûleur est contrôlé indépendamment par une soudes de réglage de la chaleur infinie. Une fois que les veilleuses sont allumées, tourner la soudes du brûleur à la position OUVERT (complètement dans le sens antihoraire) allumera chaque brûleur. Les soudes des brûleurs gèrent le débit de gaz qui se rend aux brûleurs. Le débit de gaz est augmenté en tournant la soudes dans le sens antihoraire. Le débit maximal n'est plus requis une fois le préchauffage terminé. Tournez la soudes dans le sens horaire jusqu'à ce que le niveau recherché soit atteint.

Grille coulissante

La grille peut être placée selon trois positions différentes. Placez-la en fonction du type de cuisson que vous désirez faire à l'intérieur de la salamandre. Utilisez les positions inférieures pour une chaleur plus profonde et plus longue. Utilisez les positions supérieures pour les aliments plus minces ou pour une cuisson plus rapide.

Ramasse-miettes

Le ramasse-miettes recueille les miettes et les déchets. Ne laissez pas le ramasse-miettes déborder. Videz le ramasse-miettes lorsque celui-ci est plein aux trois quarts afin de réduire les risques de débordement.

Soudes d'ajustement de la veilleuse d'allumage

La soudes d'ajustement de la veilleuse d'allumage gère le débit de gaz se rendant au brûleur de la veilleuse d'allumage. À l'aide d'un tournevis à tête plate, tournez la vis de réglage de la veilleuse d'allumage dans le sens horaire pour diminuer la flamme et dans le sens antihoraire pour augmenter la flamme.

ARRET

1. Tournez les boutons des soupapes des brûleurs complètement dans le sens horaire pour fermer les brûleurs.
2. Les veilleuses d'allumage resteront allumées aussi longtemps que l'alimentation en gaz est ouverte.

ARRET PROLONGE

1. Tournez les boutons des soupapes des brûleurs complètement dans le sens horaire pour fermer les brûleurs.
2. Fermez le robinet d'arrêt principal du gaz de l'appareil.

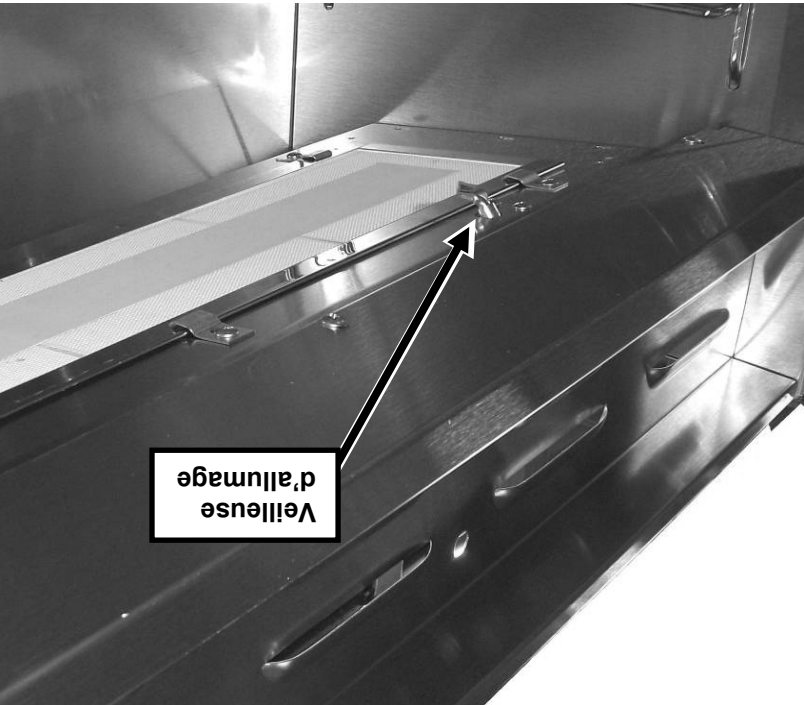
ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE D'ALLUMAGE

1. Tournez le robinet d'arrêt principal et les soupapes individuelles des brûleurs à la position FERMÉE (OFF) et attendez 5 minutes.

2. Tournez le robinet d'arrêt principal à la position ouverte (ON). Allumez la veilleuse d'allumage adjacente à chaque brûleur avec une tige d'allumage pour bougie. Ajustez la vis de la soupape de la veilleuse d'allumage jusqu'à ce que la flamme de la veilleuse d'allumage ait une pointe légèrement jaune.

3. Une fois la veilleuse d'allumage allumée, tournez les soupapes des brûleurs afin de les ouvrir (complètement dans le sens antihoraire)

4. Si les brûleurs ne s'allument pas, fermez toutes les soupapes des brûleurs ainsi que le robinet d'arrêt principal et communiquez avec une agence de service autorisée.



ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT

La salamandre et ses pièces sont chaudes. Faites attention lorsque vous employez, nettoyez ou entretenez la salamandre

LUBRIFICATION

L'usure de toutes les pièces mobiles doit être vérifiée et celles-ci doivent être lubrifiées au besoin. Communiquez avec votre agence de services locale.

Toutes les soupapes et les commandes doivent être lubrifiées à l'aide d'une graisse supportant les températures élevées par un technicien de service formé à cet effet.

CONDUIT

Lorsque la salamandre est refroidie, vérifiez le conduit et retirez toute obstruction. Ne bloquez jamais le conduit et ne placez jamais d'objets sur le dessus de la salamandre.

RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTRETIEN ET LES PIÈCES

Communiquez avec votre service à la clientèle local pour toute réparation ou tout réglage nécessaire sur cet équipement. Pour une liste des bureaux des services et des pièces, consultez www.vulcanequipment.com. Lorsque vous appelez pour du service, les renseignements suivants devraient être disponibles sur la fiche signalétique de l'appareil : le numéro du modèle et le numéro de série. La fiche signalétique est située sous le ramasse-miettes sur le côté droit.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Chaleur inégale Brûle sur le côté	1. Température trop basse 2. Emploi inadéquat de la salamandre 3. Variation de la pression du gaz 4. Soupape du brûleur mal réglée 5. Vérifiez si la prise d'air du régulateur est bouchée 6. Faible pression du gaz (appelez le service)
Trop de chaleur sur le dessus	1. Température trop élevée 2. Ventilation inadéquate 3. Soupape du brûleur mal réglée 4. Pression élevée du gaz (appelez le service)
Chaleur inégale d'un côté à l'autre	1. La salamandre n'est pas au niveau d'un côté à l'autre 2. Le brûleur de la salamandre est mal installé
Chaleur inégale de l'avant vers l'arrière	1. La salamandre n'est pas au niveau de l'avant vers l'arrière
Produits desséchés	1. Temps de cuisson trop long, ou produit trop près des brûleurs 2. Pression élevée du gaz (appelez le service)
Panne de la veilleuse d'allumage	1. Flamme de la veilleuse d'allumage trop faible 2. Obstruction à l'intérieur de l'orifice de la veilleuse d'allumage 3. Faible pression du gaz (appelez le service)
Allumage difficile	1. Alimentation en gaz insuffisante 2. Obstruction à l'intérieur de l'orifice de la veilleuse d'allumage 3. Obstruction à l'intérieur de l'orifice du brûleur 4. Le réglage de la veilleuse d'allumage est inadéquat 5. Obstruction à l'intérieur de l'orifice de la veilleuse d'allumage 6. Pression trop élevée ou trop basse du gaz (appelez le service)