



MANUEL D'INSTALLATION ET D'EMPLOI PLAQUES CHAUFFANTES À FONCTION ÉLEVÉE



948RX

MODELS

924RX
936RX
948RX
960RX
972RX



MSA48

MSA24	ASA24
MSA36	ASA36
MSA48	ASA48
MSA60	ASA60
MSA72	ASA72



AGM48

AGM24
AGM36
AGM48
AGM60
AGM72

Pour obtenir des renseignements supplémentaires au sujet de Vulcan-Hart ou pour trouver un fournisseur de pièces et service autorisé dans votre région, veuillez visiter notre site web à www.vulcanequipment.com

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ À L'INTENTION D'UN PERSONNEL QUALIFIÉ ET AUTORISÉ À INSTALLER DES APPAREILS FONCTIONNANT AU GAZ ET À EFFECTUER LE DÉMARRAGE INITIAL CHEZ LE CLIENT DE MÊME QUE LE RÉGLAGE DES APPAREILS CONCERNÉS DANS CE MANUEL.

AFFICHER À UN ENDROIT VISIBLE LES PREMIERS SOINS À ADMINISTRER À TOUTE PERSONNE AYANT RESPIRÉ LES GAZ QUE CET APPAREIL DÉGAGE. ON PEUT SE PROCURER CES INFORMATIONS CHEZ LE FOURNISSEUR DE GAZ LE PLUS PRÈS.

IMPORTANT

EN CAS D'ODEURS DE GAZ, ÉTEINDRE L'APPAREIL PAR LE ROBINET D'ARRÊT PRINCIPAL ET COMMUNIQUER AVEC LA COMPAGNIE DE GAZ LA PLUS PRÈS OU AVEC LE FOURNISSEUR DE GAZ ATTITRÉ POUR L'ENTRETIEN.

MESURE DE SÉCURITÉ

NE PAS RANGER NI UTILISER DE L'ESSENCE NI TOUT AUTRE LIQUIDE OU VAPEUR INFLAMMABLE À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

AVERTISSEMENT

L'installation, le réglage, la modification et l'entretien incorrects de cet appareil peuvent causer des dommages matériels, des blessures et même la mort. Lire les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à toute installation ou tout entretien.

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

TABLE DES MATIÈRES

GÉNÉRAL.....	4
Caractéristiques.....	4
INSTALLATION.....	4
Déballage.....	4
Emplacement.....	4
Codes et normes d'installation.....	5
Plaque chauffante montée sur supports avec roulettes.....	6
Connexions des conduits.....	6
Supports.....	6
Connexions du gaz.....	6
Évaluation du système d'alimentation en gaz.....	6
Installation du régulateur de pression du gaz.....	7
Connexion électrique – Modèles 900RX.....	7
EMPLOI.....	8
Avant la première utilisation.....	8
Rodage de la plaque chauffante.....	8
Commandes – Modèles 900RX.....	8
Commandes – Modèles MSA et ASA.....	10
Commandes – Modèles AGM.....	11
Procédure d'allumage de la veilleuse – Modèles 900RX.....	12
Procédure d'allumage de la veilleuse – Modèles MSA et ASA.....	13
Procédure d'allumage de la veilleuse – Modèles AGM.....	14
Utilisation de la plaque chauffante.....	15
Nettoyage de la plaque chauffante.....	16
RÉGLAGES.....	17
Calibrage – Modèles 900RX et MSA.....	17
Mise à niveau.....	18
Réglage de la veilleuse.....	18
FERMETURE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE AVEC SYSTÈME D'ALLUMAGE ÉLECTRIQUE MODÈLES 900RX.....	18
FERMETURE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE – MODÈLES MSA ET ASA.....	19
FERMETURE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE AVEC SYSTÈME DE VEILLEUSES PERMANENTES – MODÈLES AGM.....	19
FERMETURE PROLONGÉE.....	19
ENTRETIEN.....	20
Lubrification.....	20
Ventilation.....	20
Renseignements sur l'entretien et les pièces.....	20
DÉPANNAGE.....	21
INSTALLATION DE COMPLICE.....	22

INSTALLATION, FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN PLAQUES À FRIRE AU GAZ À SERVICE INTENSE

GÉNÉRALITÉS

Les plaques à frire au gaz à service intense sont fabriquées avec le plus grand soin et à partir des meilleurs matériaux. Leur installation, utilisation et entretien appropriés permettent d'en obtenir un rendement optimal pendant de nombreuses années.

Il est recommandé de lire le manuel au complet et de suivre attentivement toutes les instructions.

Model	Number of Burners	BTU/hr Input Rating
924RX/MSA24/ASA24/AGM24	2	54,000
936RX/MSA36/ASA36/AGM36	3	81,000
948RX/MSA48/ASA48/AGM48	4	108,000
960RX/MSA60/ASA60/AGM60	5	135,000
972RX/MSA72/ASA72/AGM72	6	162,000

INSTALLATION

Avant d'installer cet appareil, s'assurer que l'alimentation électrique et le type de gaz (naturel ou propane) de l'immeuble correspondent aux spécifications de la plaque signalétique placée à l'intérieur du panneau avant. S'ils ne correspondent pas, ne pas installer l'appareil et communiquer sans tarder avec votre détaillant. On recommande qu'un technicien qualifié du service de gaz ayant les outils, les instruments et les compétences nécessaires effectue l'installation de la plaque chauffante.

DÉBALLAGE

Ce gril a été inspecté avant de quitter l'usine. En acceptant sa livraison, le transporteur prend l'entière responsabilité de le livrer en toute sécurité. Immédiatement après la livraison, vérifiez s'il a effectivement subi des dommages pendant le transport.

S'il s'avère que le gril a été endommagé, veuillez suivre les procédures suivantes :

1. Le transporteur doit être averti dans les 5 jours ouvrables suivant la réception.
2. Les gens du terminus local du transporteur doivent être avisés immédiatement lors de la découverte des dommages (indiquez l'heure, la date et à qui vous avez parlé) et assurez le suivi en confirmant les faits par écrit ou par communication électronique.
3. Pour fins d'inspection, tout le matériel d'emballage original doit être conservé.
4. Le gril ne doit pas avoir été déplacé, installé ou modifié.
5. Avisez le Service à la clientèle de Vulcan immédiatement en faisant le (800) 814-2028.

Déballer l'appareil avec soin. S'assurer qu'aucune pièce n'est jetée avec le matériel d'emballage. Un régulateur de pression conçu pour fonctionner avec cette plaque à frire est fourni et doit être installé avant que la plaque à frire ne soit en état de fonctionner. (Se référer à la section **PRESSON DU GAZ ET INSTALLATION D'UN RÉGULATEUR** de ce manuel.).

EMPLACEMENT

Aucune substance combustible ne doit se trouver à proximité de cet appareil. Lors de l'installation, ne jamais enfermer la partie inférieure de l'appareil dans un muret élevé ou autre construction qui pourraient obstruer le débit d'air à l'intérieur et à l'extérieur de la plaque à frire. Prévoir un dégagement suffisant pour l'ouverture d'approvisionnement d'air dans la chambre de combustion. S'assurer qu'il y a un débit d'air suffisant dans la chambre pour remplacer l'air évacué par le système de ventilation.

Veiller à ce que les ventilateurs ne soufflent pas directement sur la plaque à frire et, dans la mesure du possible, ne pas ouvrir les fenêtres à proximité de l'appareil ni utiliser des ventilateurs muraux qui produisent des courants d'air.

Cette plaque à frire a été conçue en fonction d'une installation sur un comptoir incombustible muni de pattes de 102 mm (4 po) ou sur un plancher combustible muni d'un support de 635 mm (25 po) de hauteur.

DÉGAGEMENT REQUIS POUR L'INSTALLATION

	CONSTRUCTION COMBUSTIBLE	CONSTRUCTION INCOMBUSTIBLE
Arrière :	152 mm (6 po)	Aucun
Côté droit :	152 mm (6 po)	Aucun
Côté gauche :	152 mm (6 po)	Aucun

CODES D'INSTALLATION ET NORMES

Installer la plaque à frire selon les codes suivants :

Aux États-Unis :

1. Codes locaux.
2. Norme ANSI/Z223.1 /NFPA N° 54 (dernière édition) du National Fuel Gas Code. Ceci devra inclure mais ne pas se limiter à la norme NFPA N° 54 pour la ventilation, section 10.3.5.2, dont on peut se procurer un exemplaire auprès de l'American Gas Association Accredited Standards Committee Z223, 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001, ou the Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.

NOTA : Dans l'État du Massachusetts

Tous les appareils au gaz ventilés par une hotte de ventilation ou un système d'évacuation muni d'un registre ou de moyens d'évacuation à puissance doivent être conformes à la réglementation 248 CMR.

3. Norme NFPA N° 96 pour *l'évacuation de la fumée des appareils de cuisson* (dernière édition) dont on peut se procurer un exemplaire auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

Au Canada :

1. Codes locaux.
2. Norme CAN/CSA B149.1 du Code d'installation des appareils fonctionnant au gaz naturel (dernière édition).
3. Norme CAN/CSA-B149.2 du Code d'installation des appareils fonctionnant au gaz propane (dernière édition) dont on peut se procurer un exemplaire auprès de l'Association canadienne du gaz, 178 Rexdale Blvd, Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3.

PLAQUE À FRIRE MONTÉE SUR UN SUPPORT MUNI DE ROULETTES

AVIS Si la plaque à frire doit être installée sur des roulettes, se munir d'un connecteur flexible (non fourni) conforme aux normes ANSI-Z21.69 ou CSA 6.16 sur les connecteurs des appareils au gaz mobiles, et d'un raccord à débranchement rapide conforme aux normes ANSI-Z21.3 ou CSA 6.9 sur les dispositifs à débranchement rapide d'appareils au gaz. En plus, prendre les moyens nécessaires pour limiter le mouvement de l'appareil sans devoir compter sur le connecteur ou le raccord à débranchement rapide, (ni même sur la tuyauterie) pour le garder immobile. Fixer le dispositif de retenue à l'arrière de la plaque à frire, tel qu'illustré à la Fig. 1).

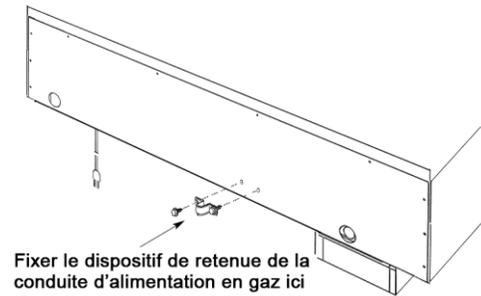


Fig. 1

Si le débranchement du dispositif de retenue est nécessaire, éteindre l'alimentation en gaz avant le débranchement. Rattacher le dispositif de retenue avant de rétablir l'alimentation en gaz et de remettre l'appareil à la position d'installation.

Les roulettes sont fournies seulement sur le support de la plaque à frire. Si l'appareil est installé sur des roulettes et doit être déplacé pour une raison ou une autre, il est conseillé de le niveler à nouveau (se référer à la section NIVELAGE de ce manuel).

SYSTÈME D'ÉVACUATION

Ne pas obstruer le débit des gaz brûlés du conduit d'évacuation à l'arrière de l'appareil. On recommande l'évacuation des gaz brûlés à l'extérieur de l'immeuble au moyen d'une hotte de ventilation installée par un personnel qualifié.

Maintenir un dégagement minimal de 457 mm (18 po) entre le conduit d'évacuation de l'appareil et les filtres de la hotte.

Pour toute information sur la construction et l'installation des hottes de ventilation, voir la norme NFPA N° 96 (dernière édition) sur *l'évacuation de la fumée des appareils de cuisson* dont on peut se procurer un exemplaire auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

SUPPORTS

La plaque à frire est munie d'un support avec roulettes en inox de 635 mm (25 po) de hauteur par 762 mm (30 po) de profondeur par 610, 914, 1 219, 1 524 ou 1 829 mm (24, 36, 48, 60 ou 72 po) de largeur en option. Les deux roulettes avant sont verrouillables. Le support inclut une tablette supérieure à rebord marin de type lèvre et une tablette inférieure.

BRANCHEMENT DU GAZ

AVIS : Tous les raccords d'alimentation de la conduite de gaz et la pâte à joints de tuyaux doivent résister à l'action du gaz propane.

Pour l'entrée de la plaque à frire, utiliser une conduite d'alimentation en gaz de 19 mm (3/4 po) NPT qui se trouve à l'arrière de l'appareil. Tous les raccordements de type flexible et semi-rigide doivent être conformes aux normes ANSI en vigueur. Pour s'assurer d'une efficacité d'exploitation maximale, raccorder cet appareil avec une conduite d'alimentation en gaz fabriqué à l'aide d'un tuyau solide ou d'un raccord souple de type commercial dont le diamètre intérieur net est aussi grand ou plus grand que l'entrée de canalisation de gaz de cet appareil. Conformément aux exigences des codes, installer un robinet d'arrêt dans la conduite de gaz, en amont de l'appareil.

▲ AVERTISSEMENT Avant de procéder à l'allumage, faire circuler de l'eau savonneuse dans tous les joints de la conduite de gaz pour s'assurer qu'ils ne présentent aucune fuite. Ne pas se servir d'une flamme nue.

Après avoir enrayé toute possibilité de fuite, purger la conduite de gaz pour évacuer tout l'air qu'elle contient.

ESSAIS DE LA CANALISATION DE GAZ

Si la pression de la canalisation de gaz est supérieure à 3,45 kPa (1/2 psig) lors d'essais de pression, débrancher la plaque à frire et son robinet d'arrêt de la conduite de gaz.

Lorsque la pression est égale ou inférieure à 3,45 kPa (1/2 psig), isoler l'appareil de la canalisation de gaz en fermant le robinet manuel.

PRESSIION DU GAZ ET INSTALLATION D'UN RÉGULATEUR

Il faut installer le régulateur de pression du gaz fourni avec la plaque chauffante. Installer le régulateur aussi près que possible de la plaque à frire, sur la conduite de gaz. S'assurer que la flèche sur la face intérieure du régulateur pointe vers le débit de gaz allant à la plaque à frire (Fig.2) et que le régulateur est positionné de façon à ce que le bouchon d'aération et la vis de réglage soient dirigés vers le haut droit (Fig. 3). Après avoir installé le régulateur, vérifiez et réglez la pression du gaz. La pression doit être réglée à 10 cm colonne d'eau (CE) pour le gaz naturel et 25 cm colonne d'eau (CE) pour le gaz propane, au moment où tous les brûleurs sont allumés. On recommande qu'un technicien qualifié du service de gaz ayant les outils, les instruments et les compétences nécessaires effectue l'installation de la plaque chauffante et du régulateur de pression du gaz.

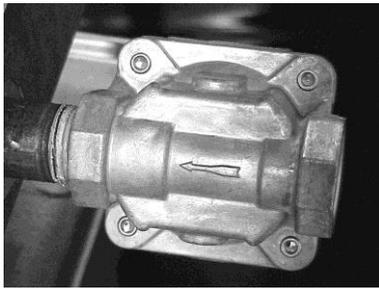


Fig. 2

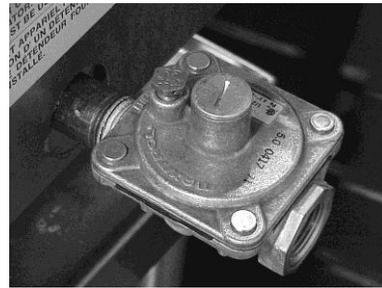


Fig. 3

La pression d'alimentation (en amont du régulateur) devrait être de 1,74 à 2,24 kPa (7 à 9 po de colonne d'eau) pour le gaz naturel et de 2,74 à 2,99 kPa (11 à 12 po de colonne d'eau) pour le gaz propane. Ne jamais raccorder la plaque à frire à une pression d'alimentation de plus de 3,45 kPa (1/2 psig) ou 3,45 kPa (14 po de colonne d'eau).

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE- MODÈLES 900RX

▲ AVERTISSEMENT Le raccordement électrique et la mise à la terre doivent être conformes aux normes concernées du code canadien de l'électricité ou de tout autre code d'électricité en vigueur.

▲ AVERTISSEMENT Couper l'alimentation électrique de l'appareil et suivre les procédures de verrouillage et d'étiquetage.

▲ AVERTISSEMENT Le cordon d'alimentation est pourvu d'une fiche de mise à la terre à trois broches. La prise dans laquelle elle est branchée doit être correctement mise à la terre. Si elle ne l'est pas, communiquer avec un électricien. Ne pas enlever la broche de mise à la terre de la fiche.

L'alimentation électrique pour l'allumage électrique est de 120 V, 50-60 Hz, monophasée, 1 A.

Ne pas raccorder la plaque à frire à l'alimentation électrique avant que le raccordement du gaz ne soit fait.

FONCTIONNEMENT

▲ AVERTISSEMENT La plaque à frire et ses composants sont chauds. Exercer une extrême prudence lors de l'exploitation, du nettoyage et de l'entretien de cet appareil.

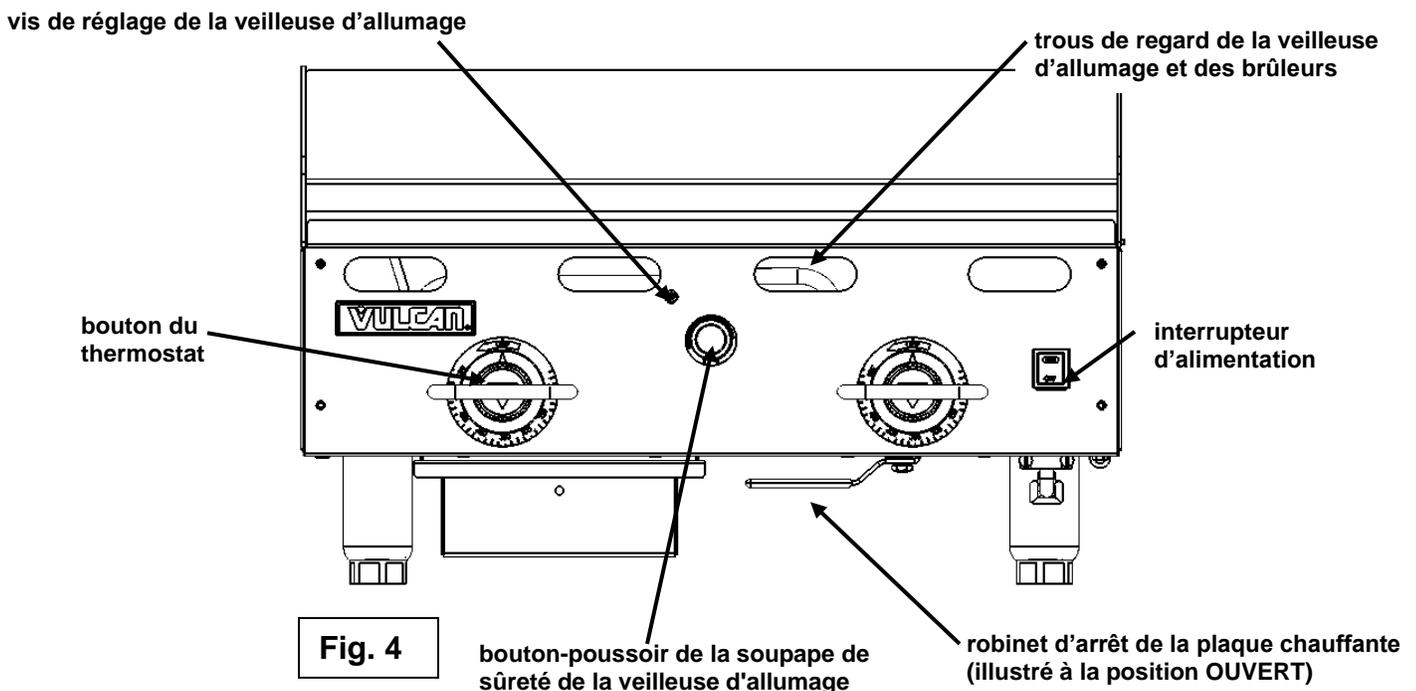
AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tout le matériel d'emballage et la protection en plastique des surfaces de l'appareil. Avant de quitter l'usine, la plaque à frire a été recouverte d'une huile végétale pour prévenir la rouille. N'enlever cette substance qu'au moment de la nettoyer avant une première utilisation. Chauffer la plaque à frire à une température de 93 à 149 °C (200 à 300 °F) pour dissoudre la graisse et nettoyer la surface à l'aide d'un produit de dégraissage commercial résistant à la corrosion en suivant les directives du fabricant. Raclez le résidu d'huile de la plaque à l'aide d'un couteau palette triangle. Rincer à fond et essuyer à l'aide d'un chiffon doux sec. Nettoyer tous les accessoires.

APPRÊTAGE DE LA PLAQUE À FRIRE

Avant une première utilisation et après chaque nettoyage, apprêter la plaque à frire pour éviter la corrosion possible sur la surface. Chauffer la plaque à frire à basse température, soit 149 à 177 °C (300 à 350 °F) et y verser une légère quantité d'huile de cuisson (environ 28 g par mètre carré [une once par pied carré]). À l'aide d'un chiffon doux, non pelucheux, l'étendre sur toute la surface de la plaque de manière à obtenir un mince film, puis essuyer le surplus d'huile avec un chiffon. Répéter le processus jusqu'à ce que la surface de la plaque soit lisse et brille comme un miroir.

COMMANDES – MODÈLES 900RX



Ce modèle comporte un système d'allumage électrique qui est contrôlé par un interrupteur d'alimentation à rappel. L'interrupteur d'alimentation ouvre et ferme seulement le système d'allumage électrique et fournit seulement l'alimentation aux allumeurs lorsqu'il est maintenu ouvert. Les brûleurs et les veilleuses d'allumage continueront à fonctionner lorsque l'interrupteur d'alimentation est fermé jusqu'à ce que l'alimentation en gaz à l'appareil soit coupée ou que le robinet d'arrêt du gaz de la plaque chauffante soit fermé (Fig. 6). En cas de défaillance du système d'allumage électronique, il est possible d'allumer les veilleuses à l'aide d'une source d'inflammation extérieure (telle qu'une tige pour allumer les bougies, etc.). Voir la procédure d'allumage de la veilleuse.

Il y a une veilleuse et une soupape de sûreté pour chaque deux brûleurs excepté pour les modèles de 914 et 1 524 mm (36 et 60 po). Les brûleurs principaux sont en chiffres impairs pour les modèles de 914 et 1 524 mm (36 et 60 po), cependant un des ensembles de veilleuses et de soupapes de sûreté sur ces modèles commandera seulement un brûleur principal. Les brûleurs de veilleuse sont alignés avec les boutons-poussoirs de bague de la soupape de sûreté et les trous d'observation de la veilleuse. Les brûleurs de la veilleuse sont insérés à 305 mm (12 po) du panneau avant

Chaque section de 305 mm (12 po) de la plaque à frire est contrôlée de façon indépendante par une vanne thermostatique à déclic. Les thermostats possèdent une plage de fonctionnement de 93 à 288 degrés °C (200 à 550 °F). Une fois que les veilleuses sont allumées, tout ce qu'il est requis de faire pour faire fonctionner l'appareil, c'est de tourner les thermostats au réglage désiré.

Chaque section de 30 cm de la plaque chauffante peut être fermée de façon indépendante en réglant le thermostat correspondant à la position FERMÉ. Vous pouvez aussi laisser tous les thermostats réglés aux positions désirées et fermer toutes les sections à la fois en fermant le robinet d'arrêt de la plaque chauffante (Fig. 6). Cela fermera l'alimentation en gaz des veilleuses et des thermostats pour toutes les sections. Pour remettre l'appareil en fonction, il faut ouvrir le robinet d'arrêt de la plaque chauffante (Fig. 5) et rallumer les veilleuses au début de la prochaine période de cuisson. Voir la procédure d'allumage de la veilleuse.

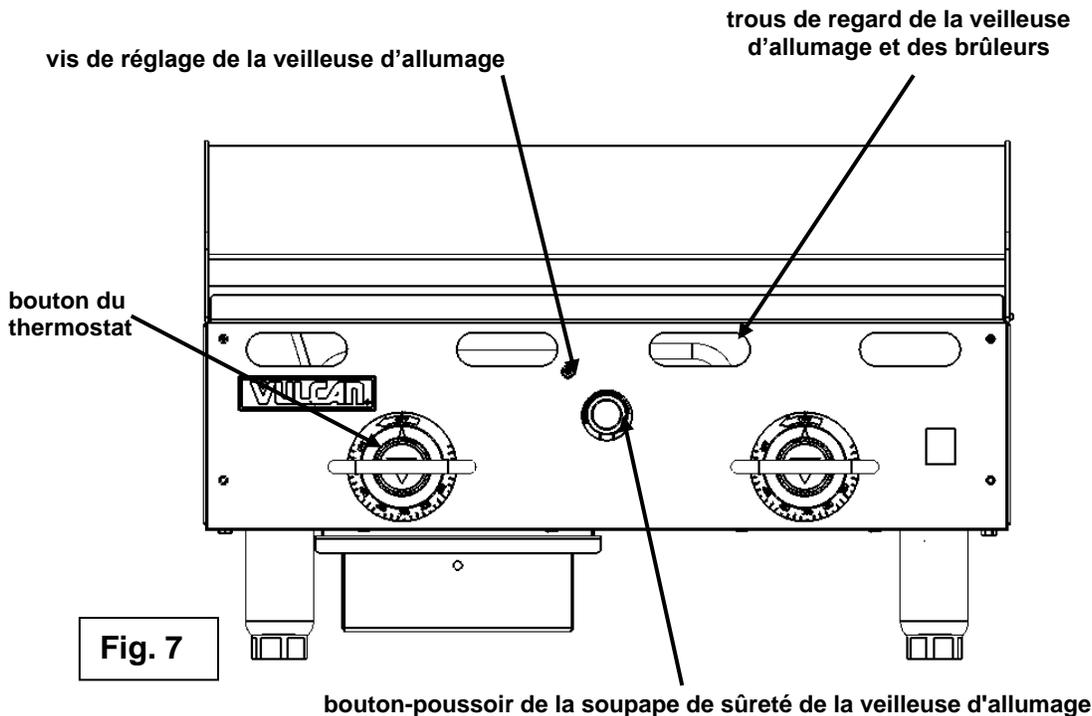


Fig. 5



Fig. 6

COMMANDES – MODÈLES MSA ET ASA



Ce modèle comporte une veilleuse permanente qui doit être allumée manuellement à l'aide d'une source d'inflammation extérieure (telle qu'une tige pour allumer les bougies, etc.). La veilleuse est contrôlée par un thermocouple et par une soupape de sûreté. Si la veilleuse s'éteint, la soupape de sûreté ferme l'alimentation en gaz de la veilleuse des principaux brûleurs. Il y a une veilleuse d'allumage et une soupape de sûreté pour deux brûleurs, excepté sur les modèles de 91 cm et de 152 cm. Les modèles de 91 cm et de 152 cm ont un nombre inhabituel de brûleurs principaux, par conséquent, un des ensembles de veilleuses d'allumage et de soupape de sûreté de ces modèles contrôle seulement un brûleur principal. Les veilleuses des brûleurs sont alignées avec les boutons-poussoirs des soupapes de sûreté. Les veilleuses d'allumage sont situées à 30 cm du panneau avant. Voir la procédure d'allumage de la veilleuse.

Chaque section de 305 mm (12 po) de la plaque à frire est contrôlée de façon indépendante par une vanne thermostatique à déclic. Les thermostats possèdent une plage de fonctionnement de 93 à 288 degrés °C (200 à 550 °F). Une fois que les veilleuses sont allumées, tout ce qu'il est requis de faire pour faire fonctionner l'appareil, c'est de tourner les thermostats au réglage désiré.

COMMANDES – MODÈLES AGM

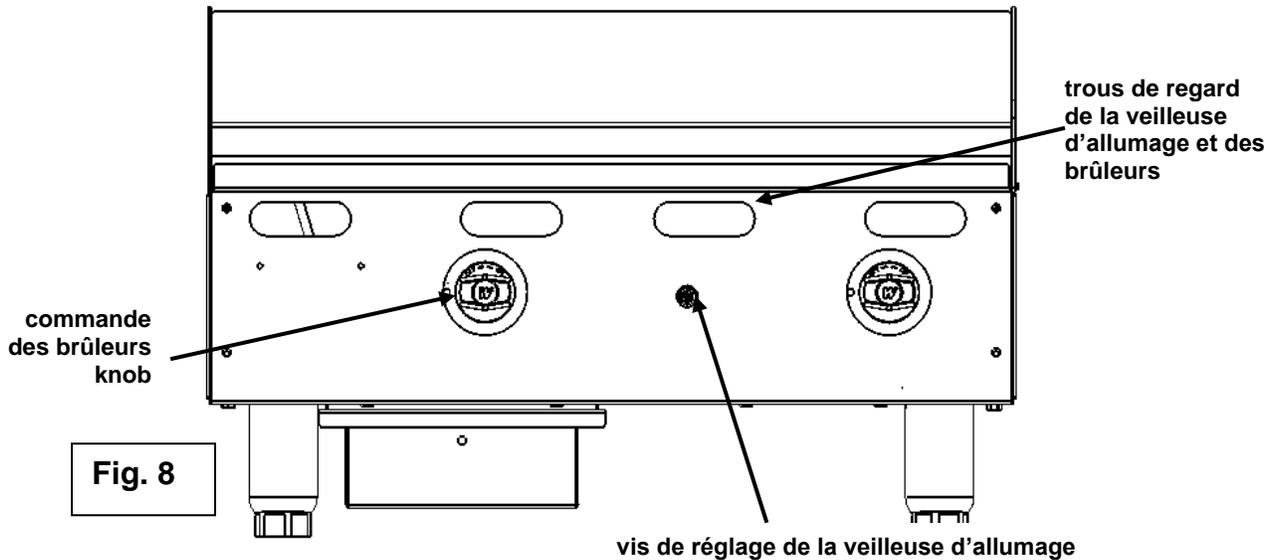


Fig. 8

L'appareil est muni de veilleuses d'allumage permanentes non contrôlées. Le gaz circulera à partir des veilleuses dès que l'alimentation principale en gaz de l'appareil est ouverte. Les veilleuses sont allumées à l'aide d'une source d'inflammation extérieure (telle qu'une tige pour allumer les bougies, etc.). Il y a une veilleuse d'allumage pour deux brûleurs, excepté sur les modèles de 91 cm et de 152 cm. Les modèles de 91 cm et de 152 cm ont un nombre inhabituel de brûleurs principaux, par conséquent, un des ensembles de veilleuses d'allumage de ces modèles contrôle seulement un brûleur principal. Les veilleuses d'allumage sont situées à 30 cm du panneau avant. Voir la procédure d'allumage de la veilleuse.

Chaque section de 30 cm de la plaque chauffante est contrôlée indépendamment par une soupape de réglage infini de la chaleur. Une fois que les veilleuses sont allumées, tourner le bouton de commande à la position OUVERT allumera chaque brûleur. Les brûleurs se trouvent complètement à la position OUVERT lorsque les boutons sont tournés jusqu'au bout vers la gauche (Fig. 10). Les brûleurs se trouvent complètement à la position FERMÉ lorsque les boutons sont tournés jusqu'au bout vers la droite (Fig. 9). On peut régler la hauteur de la flamme des brûleurs et la température de la plaque de cuisson en tournant les boutons de commande des brûleurs tout en les surveillant par leurs trous de regard.

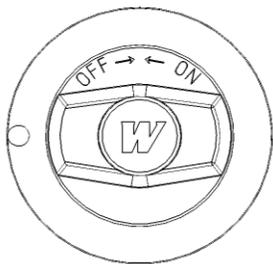


Fig. 9

Bouton de commande du brûleur à la position FERMÉ. Tournés jusqu'au bout vers la droite.

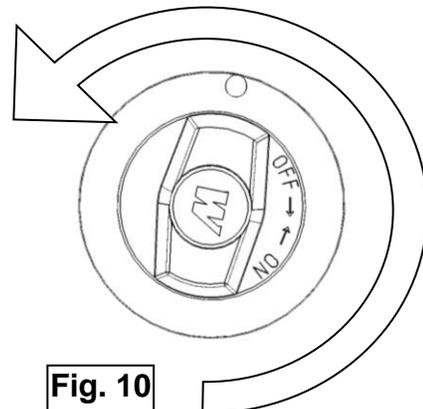
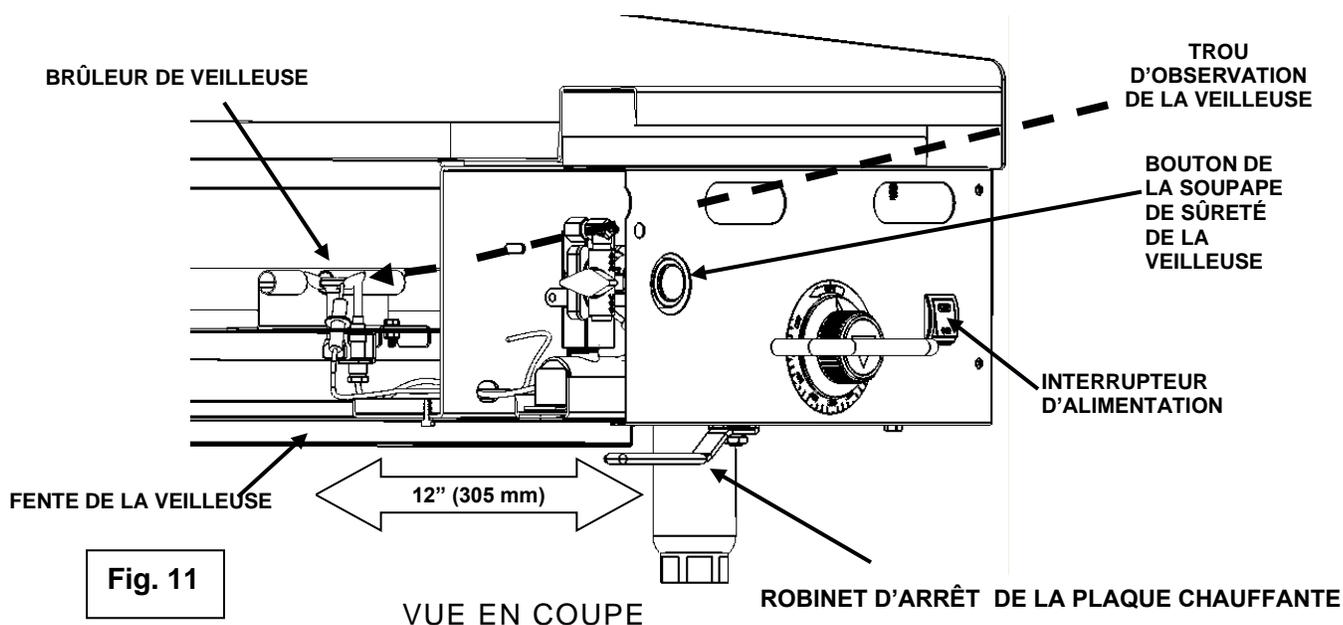


Fig. 10

Bouton de commande du brûleur à la position complètement OUVERT. Tournés jusqu'au bout vers la gauche – à 225 degrés de la position FERMÉ.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE – MODÈLES 900RX

1. Fermez le robinet d'arrêt de la plaque chauffante (Voir Fig. 6 à la page 9). Attendez 5 minutes pour permettre au gaz accumulé dans le compartiment des brûleurs de s'échapper.
2. Ouvrez le robinet d'arrêt de la plaque chauffante (Voir Fig. 5 à la page 9).
3. Poussez et tenez l'interrupteur d'alimentation à la position OUVERT. L'interrupteur s'illuminera et vous entendrez un clic.
4. Tout en continuant de tenir l'interrupteur ouvert, appuyez et tenez le bouton rouge sur la soupape de sûreté de la veilleuse d'allumage alors que les allumeurs électriques allument les veilleuses correspondantes. Vous devez surveiller les veilleuses des brûleurs par leurs trous de regard. Les veilleuses des brûleurs sont alignées avec les boutons rouges sur les soupapes de sûreté des veilleuses. Les veilleuses d'allumage sont situées à 30 cm du devant de l'appareil.



5. Assurez-vous que les veilleuses des brûleurs s'allument. Lorsque le gaz à la veilleuse brûle pendant environ 45 secondes, relâchez le bouton rouge correspondant sur la soupape de sûreté de la veilleuse. Si la veilleuse ne demeure pas allumée, répétez la procédure en laissant plus de temps avant de relâcher le bouton. La quantité de temps nécessaire pour appuyer le bouton de la soupape de sûreté augmentera à l'installation initiale de l'appareil et si l'alimentation principale en gaz est fermée durant une longue période. Il peut être nécessaire de régler la soupape de la veilleuse pour augmenter le gaz de la veilleuse.
6. Répéter les étapes jusqu'à ce que toutes les veilleuses soient allumées.
7. Les veilleuses des brûleurs peuvent être allumées manuellement en cas de défaillance du système d'allumage électronique. Si cela arrive, répétez les étapes 1 à 5 sans tenir l'interrupteur d'alimentation à la position OUVERT. Vous devrez atteindre le dessous du devant de l'appareil et par la fente de la veilleuse pour allumer les veilleuses à l'aide d'une source d'inflammation extérieure (telle qu'une tige pour allumer les bougies, etc.) tout en relâchant à nouveau le bouton rouge correspondant.
8. Si vous avez complété les étapes 1 à 7 et que la veilleuse n'est pas allumée, fermez le robinet d'arrêt de la plaque chauffante (Voir Fig. 6 à la page 9) et contactez une agence de service autorisée.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE – MODÈLES MSA ET ASA

1. Fermez le robinet d'arrêt principal du gaz. Attendez 5 minutes pour permettre à tout gaz accumulé dans le compartiment des brûleurs de s'échapper.
2. Ouvrez le robinet d'arrêt principal du gaz.
3. Tout en surveillant par le trou de regard de la veilleuse, vous devez atteindre le dessous à l'avant de l'appareil et la fente de la veilleuse pour l'allumer à l'aide d'une source d'inflammation extérieure (telle qu'une tige pour allumer les bougies, etc.). Il peut être nécessaire de régler la soupape de la veilleuse pour augmenter le gaz.
4. Lorsque le gaz à la veilleuse brûle pendant environ 45 secondes, relâchez le bouton rouge correspondant sur la soupape de sûreté de la veilleuse. Si la veilleuse ne demeure pas allumée, répétez la procédure en laissant plus de temps avant de relâcher le bouton. La quantité de temps nécessaire pour appuyer le bouton de la soupape de sûreté augmentera à l'installation initiale de l'appareil et si l'alimentation principale en gaz est fermée durant une longue période. Il peut être nécessaire de régler la soupape de la veilleuse pour augmenter le gaz de la veilleuse.
5. Répéter les étapes jusqu'à ce que toutes les veilleuses soient allumées.
6. Si les brûleurs principaux ne s'allument pas après avoir complété les étapes 1 à 5, fermez le robinet d'arrêt principal du gaz et contactez le service à la clientèle autorisé.

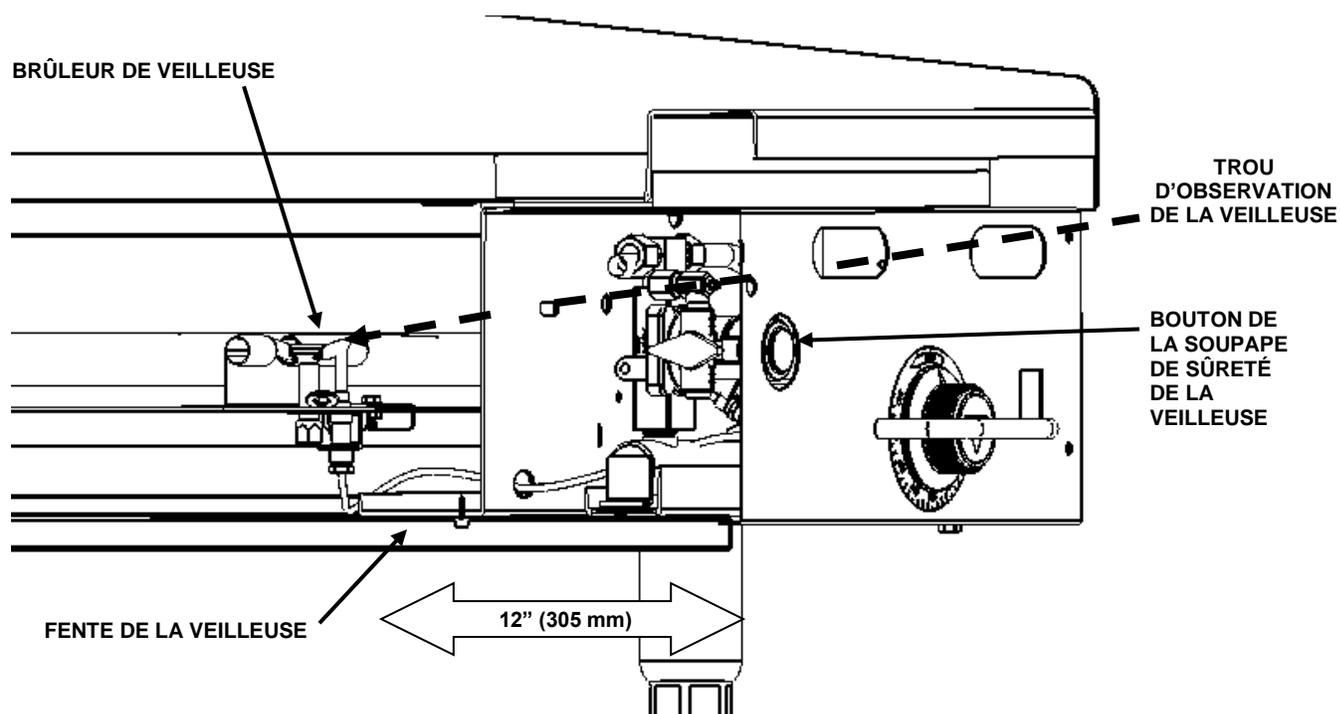


Fig. 12

VUE EN COUPE

PROCÉDURE D'ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE – MODÈLES AGM

1. Fermez le robinet d'arrêt principal du gaz. Attendez 5 minutes pour permettre à tout gaz accumulé dans le compartiment des brûleurs de s'échapper.
2. Ouvrez le robinet d'arrêt principal du gaz.
3. Tout en surveillant par le trou de regard de la veilleuse, vous devez atteindre le dessous à l'avant de l'appareil et la fente de la veilleuse pour l'allumer à l'aide d'une source d'inflammation extérieure (telle qu'une tige pour allumer les bougies, etc.). Il peut être nécessaire de régler la soupape de la veilleuse pour augmenter le gaz.
4. Répéter les étapes jusqu'à ce que toutes les veilleuses soient allumées.
5. Pour allumer les brûleurs principaux, ouvrez les boutons de commande individuels des brûleurs.
6. Si les brûleurs principaux ne s'allument pas après avoir complété les étapes 1 à 5, fermez le robinet d'arrêt principal du gaz et contactez le service à la clientèle autorisé.

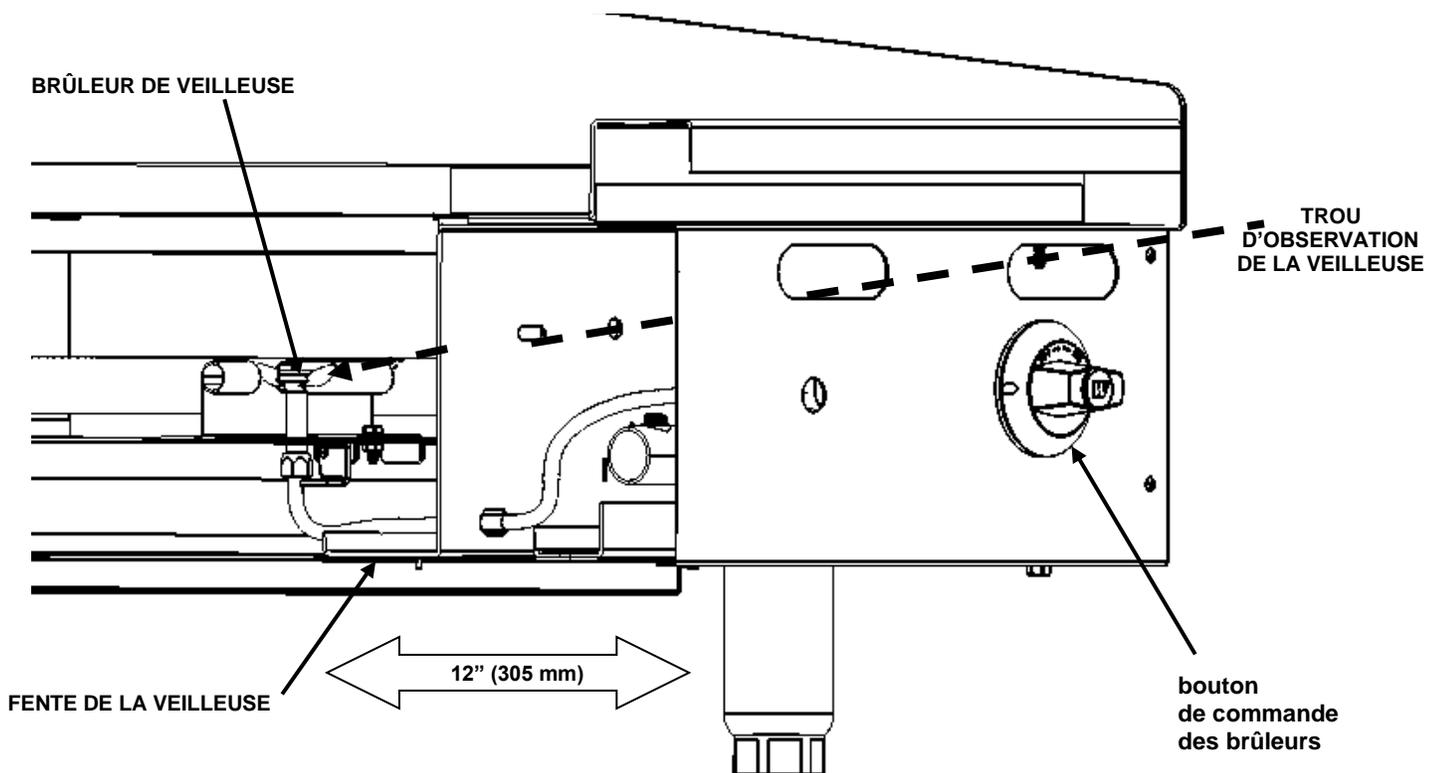


Fig. 13

VUE EN COUPE

UTILISATION DE LA PLAQUE À FRIRE

Allumer les brûleurs de 20 à 25 minutes avant la cuisson pour le préchauffage de la plaque.

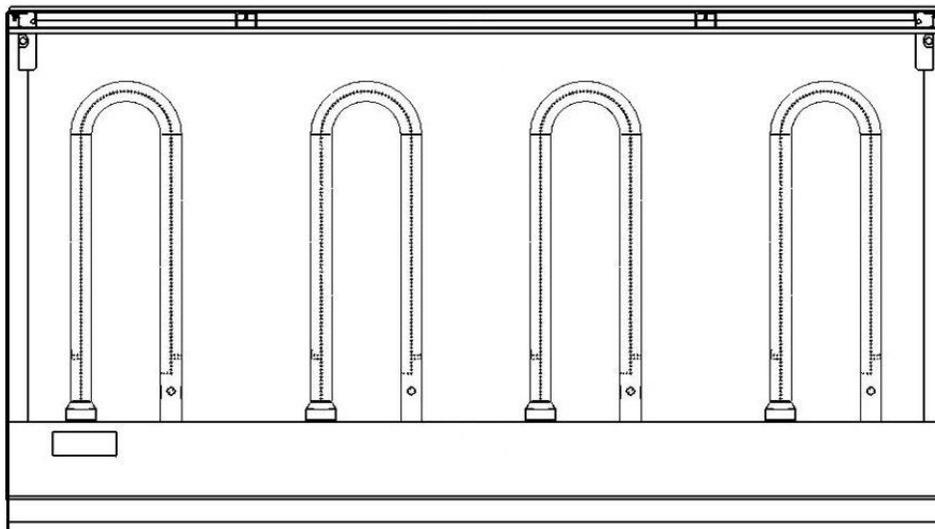
Pour obtenir des résultats des plus constants, il est important de placer les aliments dans la plaque de façon uniforme et systématique.

La plaque à frire est en acier, mais la surface est relativement fragile et peut rayer ou bosseler suite à l'utilisation d'une spatule ou d'un racloir d'une manière négligente. Prendre soin de ne pas la bosseler, l'égratigner ni la rayer. Ne pas y cogner les coins ou les rebords d'une spatule pour tenter de déloger les particules d'aliments qui pourraient s'y trouver.

ZONE DE CUISSON

La plaque a un brûleur tubulaire en forme de U dans les sections de 30 cm, chacun contrôlé par des thermostats indépendants (modèles 900RX, MSA et ASA) ou les soupapes manuelles (modèles AGM). Chaque section de 30 cm est une zone de cuisson séparée et permet la cuisson d'un grand nombre de produits sur une seule plaque. Le graphique ci-dessous démontre un usage suggéré des zones de cuisson.

Dans la zone de cuisson, il est conseillé de commencer par le réglage de la plus basse température de chaque côté de la plaque à frire et d'augmenter la zone de température à mesure qu'on approche de la ligne de cuisson. Se référer au tableau ci-dessous comme exemple. Ce guide de zone de cuisson peut varier selon les températures, la taille et la forme du produit. Vous pouvez régler ce tableau selon vos produits et votre préférence de cuisson.



ZONE 1 149 °C (300 °F)	ZONE 2 177 °C (350 °F)	ZONE 3 177 °C (350 °F)	ZONE 4 204 °C (400 °F)
PRODUIT Saucisses Oeufs frits (durs) Oeufs brouillés Boulettes de viande pour hamburger (bien cuites) Bifteck (bien cuit) Poitrine de poulet Aliments congelés Côtelettes de porc	PRODUIT Crêpes Pain doré Bacon Omelette Pommes de terre rissolées Bacon de dos Oeufs (au miroir) Jambon blanc Bifteck (à point) Boulettes de viande fraîches pour hamburger (à point) Petites boulettes de viande congelées pour hamburger (à point)	PRODUIT Omelette Pommes de terre rissolées Bacon de dos	PRODUIT Bifteck (saignant) Légumes sautés à feu vif Saumon Fricadelles de poisson Homard Langoustines

REMARQUE

il est recommandé d'éviter d'utiliser de la glace pour refroidir rapidement la température de la surface de la plaque chauffante. Cela pourrait entraîner un choc thermique et un danger pour la surface de cuisson.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE À FRIRE

Vider le tiroir de propreté au besoin durant le jour et régulièrement au moins une fois par jour.

Nettoyer la plaque à frire régulièrement. Une plaque propre a meilleure apparence, dure plus longtemps et donne de meilleurs résultats. Pour obtenir des résultats de cuisson uniformes et des produits parfaitement dorés, garder la plaque propre et exempte de graisse carbonisée. La graisse carbonisée nuit au transfert de la chaleur de la plaque à la surface des aliments, occasionnant leur brunissement partiel et réduisant la qualité de cuisson. Pire encore, elle a tendance à coller aux aliments et leur donne une apparence peu appétissante qui laisse vraiment à désirer.

Pour garder la plaque à frire propre et opérationnelle en période de forte affluence, suivre les directives suivantes :

APRÈS CHAQUE USAGE

Nettoyer la plaque au moyen d'une brosse métallique ou d'une spatule flexible.

UNE FOIS PAR JOUR

Nettoyer à fond le dossier, les côtés et le devant. Enlever le tiroir de propreté, le vider et le nettoyer de la même manière que tout autre ustensile de cuisson.

UNE FOIS PAR SEMAINE

Nettoyer à fond la surface de la plaque à frire. Si nécessaire, utiliser une pierre pour plaque à frire, un écran ou un tampon Scotch Bright sur la surface. Frotter dans le sens du grain du métal pendant que la plaque est encore chaude. On peut aussi nettoyer la plaque à l'aide d'un détergent, mais s'assurer ensuite qu'il ne reste aucune trace de détergent.

Après avoir enlevé toute trace de détergent, apprêter la surface de la plaque à frire conformément aux instructions de ce manuel.

Nettoyer les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon humide et les polir ensuite avec un chiffon doux et sec. Enlever les taches de décoloration au moyen d'un nettoyant à plaque à frire.

Si l'usage de la plaque à frire est très élevé, procéder au nettoyage plus d'une fois par semaine.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE À FRIRE CHROMÉE

APRÈS CHAQUE UTILISATION

Nettoyer la plaque à frire au moyen d'une spatule flexible ou d'un racloir à plaque à frire. **NE JAMAIS UTILISER DE TAMPON À RÉCURER ABRASIF NI DE PIERRE À PLAQUE À FRIRE SUR LA SURFACE DE LA PLAQUE CHROMÉE.**

UNE FOIS PAR JOUR

Nettoyer à fond le dosseret, les côtés et le devant. Prendre soin de ne pas cogner trop vigoureusement le dosseret intégré avec la spatule. Ceci peut créer un espace entre le dosseret et la plaque à frire qui est difficile à nettoyer.

Nettoyer les surfaces en acier inoxydable et chromées à l'aide d'un chiffon humide et les polir ensuite avec un chiffon doux et sec.

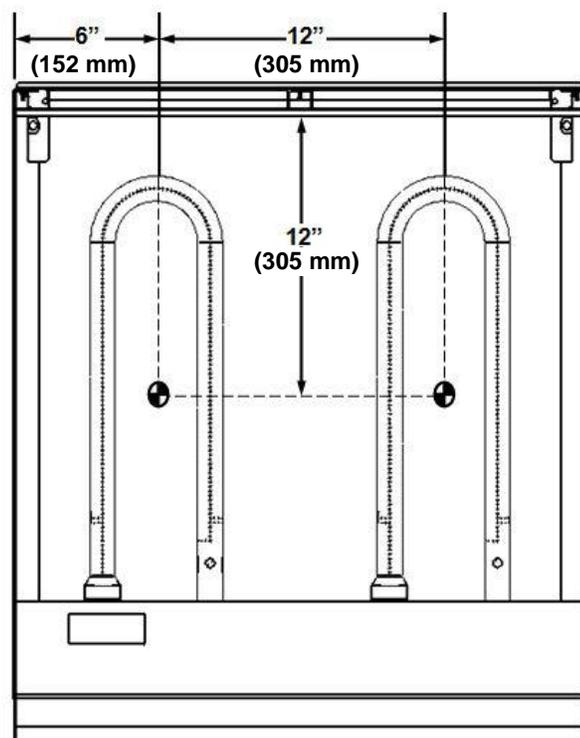
RÉGLAGES

ÉTALONNAGE-MODÈLES 900RX ET MSA

1. Chaque thermostat commande une zone de 305 mm (12 po) de la plaque à frire. Utiliser un dispositif de mesurage de la température adéquat pour observer les températures à des points centraux des zones de cuisson. En partant de 152 mm (6 po) d'un côté ou de l'autre de la plaque et à chaque 305 mm (12 po) à travers la largeur de la plaque, on peut retrouver ces points qui sont tous placés à 305 mm (12 po) derrière le rebord avant de la plaque à frire.

NOTA : L'usage de thermomètres à infrarouge n'est pas recommandé. Ceux-ci sont très sensibles à la couleur de la surface (propre ou sale), à l'angle de lecture et à la distance de l'appareil.

2. Régler les thermostats à 177 °C (350 °F) et les laisser se stabiliser. Laisser fonctionner le voyant lumineux en le mettant à ON et OFF (marche et arrêt) au moins deux fois.
3. Surveiller le voyant lumineux jusqu'à ce qu'il indique OFF (arrêt), puis mesurer la température pour cette zone. La température devrait être à 177 °C (350 °F) ± 8 °C (15 °F). Si ce n'est pas le cas, suivre l'étape 4 suivante.



4.
 - a. Dévisser la vis de pression du bouton de réglage avec soin. NE PAS laisser le bouton tourner. Enlever le bouton de l'arbre du thermostat avec soin pour voir le cadran de sélection de température.



Étape 4a. Régler le bouton et vérifier la température. Enlever le bouton.

- b. Dévisser les vis du cadran de sélection de température et les régler de façon à ce que la température indiquée par la flèche du bouton soit la même que celle de la plaque à frire. Replacer le bouton sur l'arbre pour vérifier le réglage.



Étape 4b. – Régler le cadran de température et vérifier le réglage de la température

IMPORTANT : NE JAMAIS RÉGLER LA VIS DANS LE CENTRE DE L'ARBRE DU THERMOSTAT. Ceci pourrait détruire l'étalonnage fait à l'usine; le thermostat ne fonctionnera plus correctement et devra être remplacé.

5. Une fois que l'étalonnage est terminé, serrer les vis du cadran de sélection de température et du bouton de réglage.



Étape 5 – Replacer le bouton et resserrer les vis

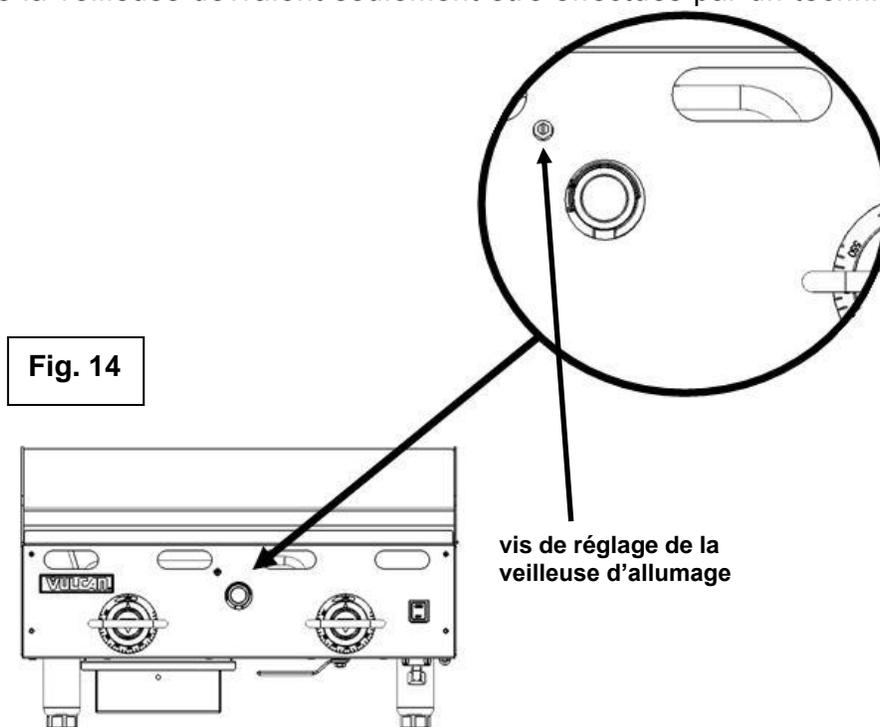
NIVELAGE

Niveler la plaque à frire (d'un côté à l'autre et d'avant en arrière) pour obtenir un meilleur rendement de l'appareil, faute de quoi la distribution de température ne sera pas égale, certains endroits seront plus froids et les composants électriques pourraient possiblement être endommagés.

1. Placer un niveau sur la plaque à frire.
2. Régler les pattes en tournant le pied télescopique au bas de chaque patte. En se servant de pinces multiprises, tourner le pied à l'inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la hauteur ou l'inverse pour la diminuer jusqu'à ce qu'elle soit de niveau. À la position la plus basse, ne pas étirer les pattes de plus de 44 mm (1 3/4 po).

RÉGLAGE DE LA VEILLEUSE

Pour faire baisser la flamme, utiliser un tournevis à tête plate et tourner la vis de réglage de la veilleuse dans le sens des aiguilles d'une montre et l'inverse pour l'augmenter. Les réglages de la veilleuse devraient seulement être effectués par un technicien d'entretien qualifié.



FERMETURE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE AVEC SYSTÈME D'ALLUMAGE ÉLECTRIQUE – MODÈLES 900RX

1. Fermez les thermostats pour éteindre les brûleurs ou fermez le robinet d'arrêt de la plaque chauffante.
2. Fermer le robinet d'arrêt de la plaque chauffante (Voir Fig. 6 à la page 8) fermera le gaz de tous les thermostats et les veilleuses d'allumage. Les veilleuses devront être rallumées lorsque vous redémarrez la plaque chauffante.
3. Les veilleuses resteront allumées et contrôlées par la soupape de sûreté aussi longtemps que l'alimentation principale sera maintenue ouverte.

FERMETURE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE – MODÈLES MSA ET ASA

1. Fermez les thermostats pour éteindre les brûleurs.
2. Les veilleuses resteront allumées et contrôlées par la soupape de sûreté aussi longtemps que l'alimentation principale en gaz est ouverte.

FERMETURE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE AVEC SYSTÈME DE VEILLEUSES PERMANENTES – MODÈLES AGM

1. Fermez les boutons de commande pour éteindre les brûleurs.
2. Les veilleuses d'allumage resteront allumées aussi longtemps que l'alimentation principale en gaz est ouverte.

FERMETURE PROLONGÉE – TOUS MODÈLES

1. Fermez le robinet d'arrêt de la plaque chauffante et/ou le robinet principal d'alimentation en gaz.
2. Débranchez le cordon d'alimentation électrique (s'il y a lieu).
3. Mettez une généreuse couche d'huile végétale sur la plaque pour empêcher la rouille.

ENTRETIEN

▲ AVERTISSEMENT La plaque à frire et ses composants sont chauds. Exercer une extrême prudence lors de l'exploitation, du nettoyage et de l'entretien de cet appareil.

LUBRIFICATION

On doit vérifier et lubrifier toutes les soupapes régulièrement. Contactez votre agence de service pour de plus amples détails.

CONDUIT D'ÉVACUATION

À tous les jours, lorsque la plaque à frire est froide, vérifier le conduit d'évacuation pour s'assurer qu'il n'est pas obstrué.

RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTRETIEN ET LES PIÈCES

Contactez l'agence de service de votre région pour obtenir des renseignements sur l'entretien et les pièces. Pour une liste des bureaux des services et des pièces, consultez www.vulcanequipment.com.

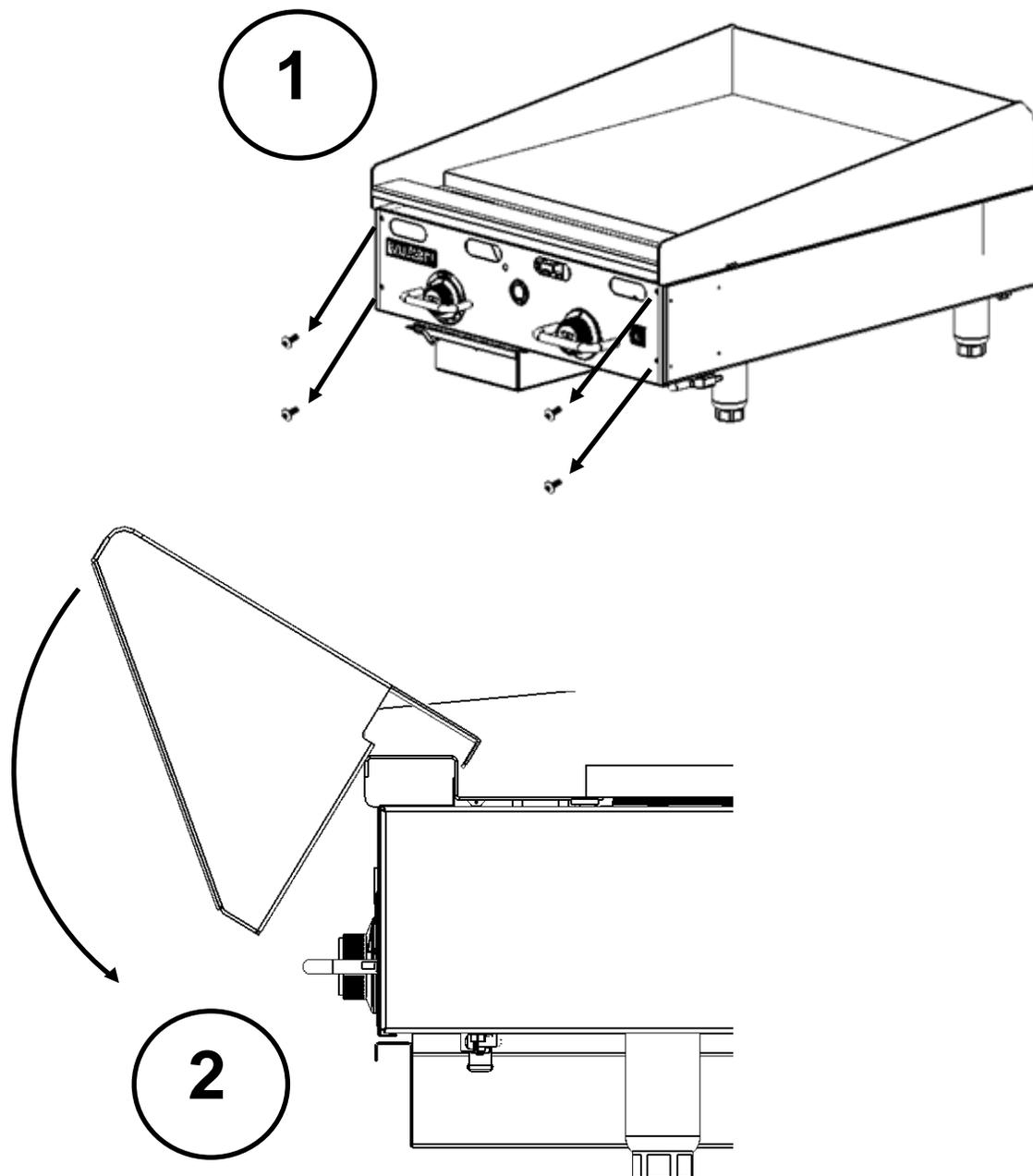
Lorsque vous appelez pour du service, les renseignements suivants doivent être disponibles sur la plaque de série de l'appareil : le numéro du modèle, le numéro de série et le type de gaz. La plaque de série de l'appareil est située sur le côté du droit du panneau.

DÉPANNAGE

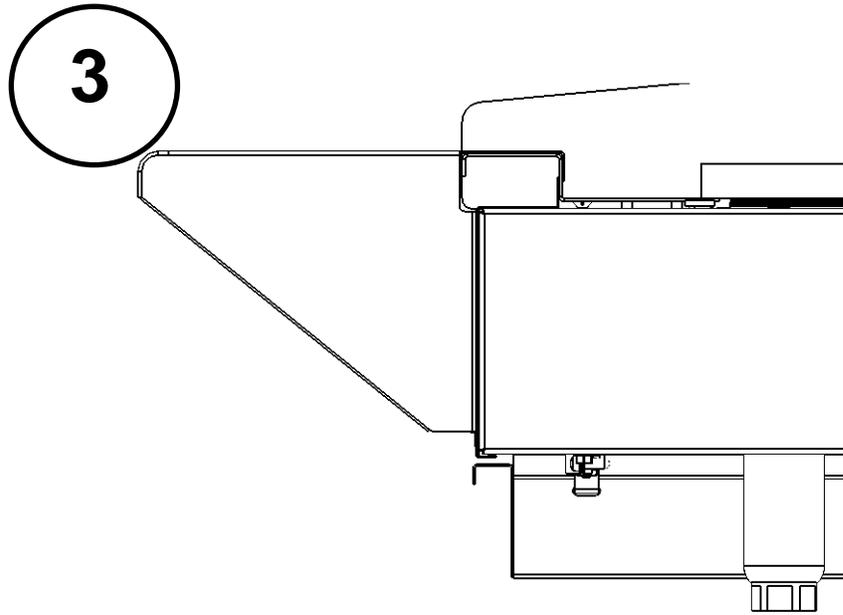
PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Aucune chaleur lorsqu'on ouvre le thermostat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Problème de thermostat. (Communiquer avec le service de l'entretien). 2. Le brûleur de la veilleuse ne reste pas allumé. (Communiquer avec le service de l'entretien). 3. Le robinet d'arrêt de la plaque chauffante n'est pas ouvert. 4. La pression du gaz est basse. (Contactez le service à la clientèle).
Le brûleur de la veilleuse ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le robinet d'arrêt de la plaque chauffante n'est pas ouvert. 2. Orifice de la veilleuse obstrué. (Communiquer avec le service de l'entretien). 3. La veilleuse s'éteint. (Communiquer avec le service de l'entretien). 4. Problème avec la soupape de sûreté de la veilleuse. (Communiquer avec le service de l'entretien). 5. Problème de thermocouple. (Communiquer avec le service de l'entretien). 6. La pression du gaz est basse. (Contactez le service à la clientèle).
Le brûleur de la veilleuse ne reste pas allumé	<ol style="list-style-type: none"> 1. Orifice de la veilleuse obstrué ou de mauvaise taille. (Communiquer avec le service de l'entretien). 2. La conduite de gaz n'a pas été purgée pour évacuer l'air. Appuyez sur le bouton de la soupape de sûreté jusqu'à ce que l'air soit évacué 3. La veilleuse s'éteint au contact de l'air. (Communiquer avec le service de l'entretien). 4. Problème avec la soupape de sûreté de la veilleuse. (Communiquer avec le service de l'entretien). 5. Pas de flamme sur le thermocouple. (Communiquer avec le service de l'entretien). 6. La pression du gaz est basse. (Contactez le service à la clientèle).
Production excessive de fumée	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réglage de la température trop élevé. 2. Teneur en eau des aliments élevée, produisant ainsi de la vapeur.
Les aliments collent à la surface de la plaque ou brûlent sur les bords ou comportent des taches sombres	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réglage de la température trop élevé. 2. Nettoyage ou apprêtage de la surface de la plaque requis. 3. Quantité insuffisante d'huile de cuisson sur la plaque.
Les aliments sont gras ou manquent de saveur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réglage de la température trop élevé. 2. Cuisson insuffisante des aliments.
Les aliments sont gras ou manquent de saveur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Altération de la saveur des aliments. 2. Entreposage inadéquat des aliments avant la cuisson. 3. Utilisation d'une trop grande quantité d'huile de cuisson. 4. Réglage de la température trop bas.
Accumulation visible d'une substance gommeuse à la surface de la plaque.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réglage de la température trop élevé. 2. Nettoyage ou apprêtage de la surface de la plaque requis. 3. Utilisation d'une trop grande quantité d'huile de cuisson.

INSTALLATION DE COMPLICE

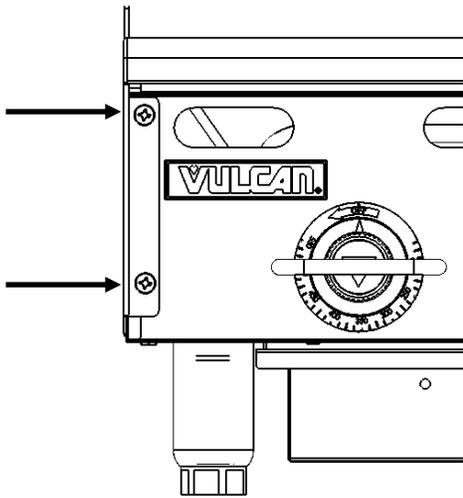
▲ AVERTISSEMENT La plaque à frire et ses composants sont chauds. Exercer une extrême prudence lors de l'exploitation, du nettoyage et de l'entretien de cet appareil.



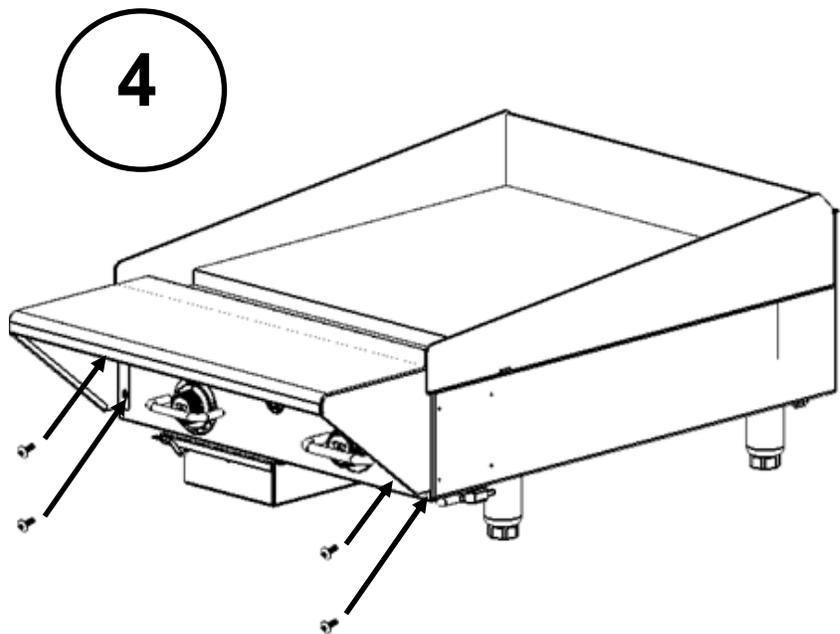
PROFIL



PROFIL



VUE DE DEVANT



REMARQUES