INSTALLATION & OPERATION MANUAL

HEAVY DUTY GAS RANGES

BASES:

Standard Oven (S)

Finishing Oven (H)

Convection Oven (C)

Cabinet (B)

None (Modular / Countertop)



Model V6B36S

TOPS:

Oven Top (B, BU)

Griddle (G, GT)

Charbroiler (CB, TC)

Hot Top (HT)

French Top (FT)

Plancha (P)

Work Top (WT)

TECHNICAL SERVICE AND PARTS ASSISTANCE - US: 1-800-814-2028 | CANADA: 1-800-444-4764

Vulcan is a division of ITW Food Equipment Group | 3600 North Point Blvd., Baltimore, MD 21222

vulcanequipment.com

F-51056 Rev. A (09-23)

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 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.

CONTENTS

INSTALLATION 4
- UNPACKING 4
- LOCATION 4
- INSTALLATION CODES AND STANDARDS 5
- LEG/CASTER INSTALLATION 6
- LEVELING 6
- GAS CONNECTIONS 9
- TESTING THE GAS SUPPLY SYSTEM 10
- ELECTRICAL CONNECTIONS 10

OPERATION 11
- BEFORE FIRST USE 11
- CONTROLS 12
- LIGHTING PILOTS AND VERIFYING BURNER OPERATION 13
- SHUTTING DOWN 15
- OPERATING SUGGESTIONS 15
- LOADING AND UNLOADING THE OVEN 16

CLEANING 17
- REGULAR CLEANING 17
- EXTERIOR CLEANING 18

MAINTENANCE & ADJUSTMENTS 20
TROUBLESHOOTING 21

INSTALLATION, OPERATION, AND CARE OF VULCAN HEAVY DUTY GAS RANGES

PLEASE KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE USE

GENERAL

Vulcan Heavy Duty Gas Ranges are produced with quality workmanship and material. These ranges are designed with efficiency in cooking performance, sanitation, and ease of cleaning ability in mind. Proper installation, usage, and maintenance of your range will result in many years of satisfactory performance.

The manufacturer suggests that you thoroughly read this entire manual and carefully follow all the instructions provided.

Reference manual F961533 for refrigerated base setups.

INSTALLATION

UNPACKING

This range 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. If the range is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 5 days of delivery.

Carefully unpack range(s) and place in the approximate installation position. Remove parts packed in a small cardboard box from oven cavity or shipped separately in finishing kit.

If burner has been shipped using any package strapping devices, remove these before installing the range.

Before installing, check the type of gas supply (natural or propane) to make sure they agree with the specifications on the rating plate located on the inside of the kick panel. If the supply and equipment requirements do not agree, do not proceed with the installation. Contact your dealer immediately.

LOCATION

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

Installation clearances:		COMBUSTIBLE CONSTRUCTION	NON-COMBUSTIBLE CONSTRUCTION
	Back:	6" (152 mm)	0"
	Right Side:	10" (254 mm)	0"
	Left Side:	10" (254 mm)	0"

The installation clearances above are general requirements. Clearances may vary depending on the top or base- check the equipment rating plate for more specific requirements. The installation location must allow adequate clearances for servicing and proper operation.

The ranges are suitable for installation on combustible floors when 6" (152 mm) adjustable legs or casters are used. When legs or casters are removed, use only on noncombustible floors, curb, or platform, with front appliance base projecting 3" (76 mm) beyond curb or platform.

If ranges with convection ovens are installed directly on curbs, without legs, or in back-to-back installations, provisions must be made for adequate air circulation. These provisions must be approved by the manufacturer's Service Department. Contact the Service Department shown on the front cover of this manual.

The range(s) must be installed so that the flow of combustion and ventilation air will not be obstructed. Adequate clearance for air openings into the combustion chamber(s) must be provided. Make sure there is an adequate supply of air in the room to allow for combustion of the gas at the burners.

INSTALLATION CODES AND STANDARDS

Your Vulcan Heavy Duty Range 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). Copies may be obtained from the National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

4. 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. 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

The above are available from the Canadian Standard Association, 5060 Spectrum Way, Suite 100, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

4. CSA C22.1 Canadian Electrical Code (latest edition).

LEG/CASTER INSTALLATION

Ranges with oven or cabinet bases are provided with 6"(152 mm) adjustable stainless steel legs (hardware included), packaged in a box located inside of the oven or in a finishing kit. A set of 6"(152 mm) casters (adjustable or non-adjustable) are available as an optional field installable accessory.

Installation of Legs/Casters:

1. Carefully tip range on its side or back. Rear flue assembly can be removed to avoid damage.
2. Align holes in leg/caster mounting plate with pre-drilled holes on the bottom of range located in each of the four corners.
3. Attach mounting plate to bottom of range using four (4) ¼-20 x ¾“ thread cutting screws (provided). If casters are being installed, the locking casters should be mounted on the front.
4. After all legs/casters have been installed, carefully return the range to its upright position.

(For additional leg information, see “LEVELING” section of this manual).

Modular (countertop) ranges are provided with 4” (102mm) adjustable legs with flanged feet installed.

LEVELING

Level each range front-to-back and side-to-side for proper operation.

CURB INSTALLATION

Ranges must overhang curb minimum 3” (76mm) in front and must not be recessed farther than the front leg attachment location. Use suitable non-combustible shims (not provided), as necessary, to achieve level when mounting directly on a curb.

For sanitation purposes, curb mount ranges must be sealed to the floor.

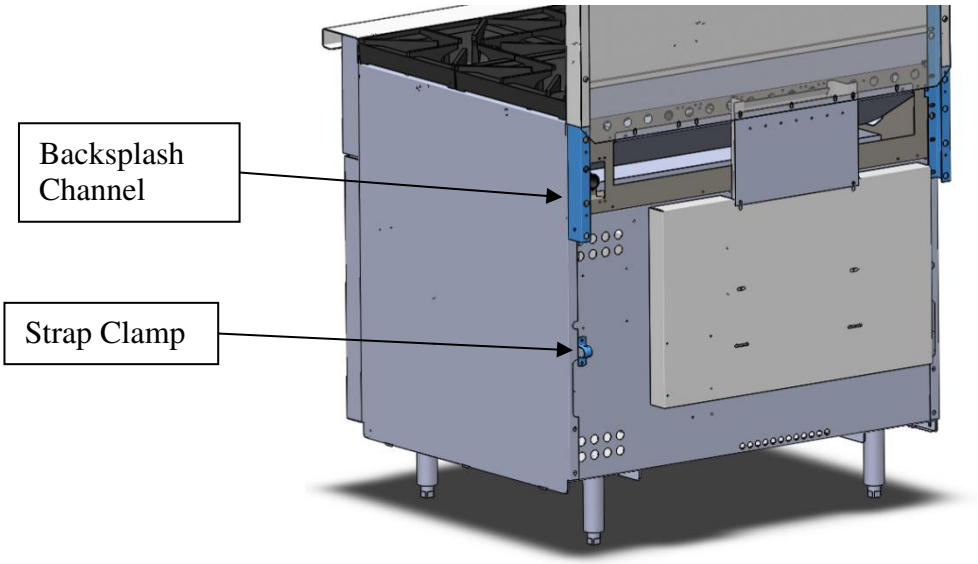
Curb mount kits with 3” Toe Bases are also available and include leveling bolts. Additional instructions for Toe Base installation are provided with the accessory kits. Toe Bases must be sealed to the floor.

FLOOR INSTALLATION ON LEGS / ADJUSTABLE CASTERS

The 6” (152mm) legs and adjustable casters can be leveled by turning each foot section, as needed. On adjustable casters, tighten the set screw to lock the height.

RANGES MOUNTED ON CASTERS

Ranges mounted on casters must use a flexible connector (not included) that complies with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69•CSA 6.16 and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41•CSA 6.9.



In addition, adequate means must be provided to limit movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit appliance movement. Attachment points are available on the rear of the range including a strap clamp (for connection of a restraint) and the backsplash channel thru holes.

If disconnection of the restraint is necessary, turn off the gas supply before disconnection. Reconnect this restraint prior to turning the gas supply on and returning the range to its installation position.

If the range is installed on casters and is moved for any reason, it is recommended that the range be re-leveled front-to-back and side-to-side for even baking.

BATTERY CONNECTION

Two or more ranges can be batteried together to create larger lineups with fewer gas utility connections and/or with continuous (overlapping) front top ledges and risers.

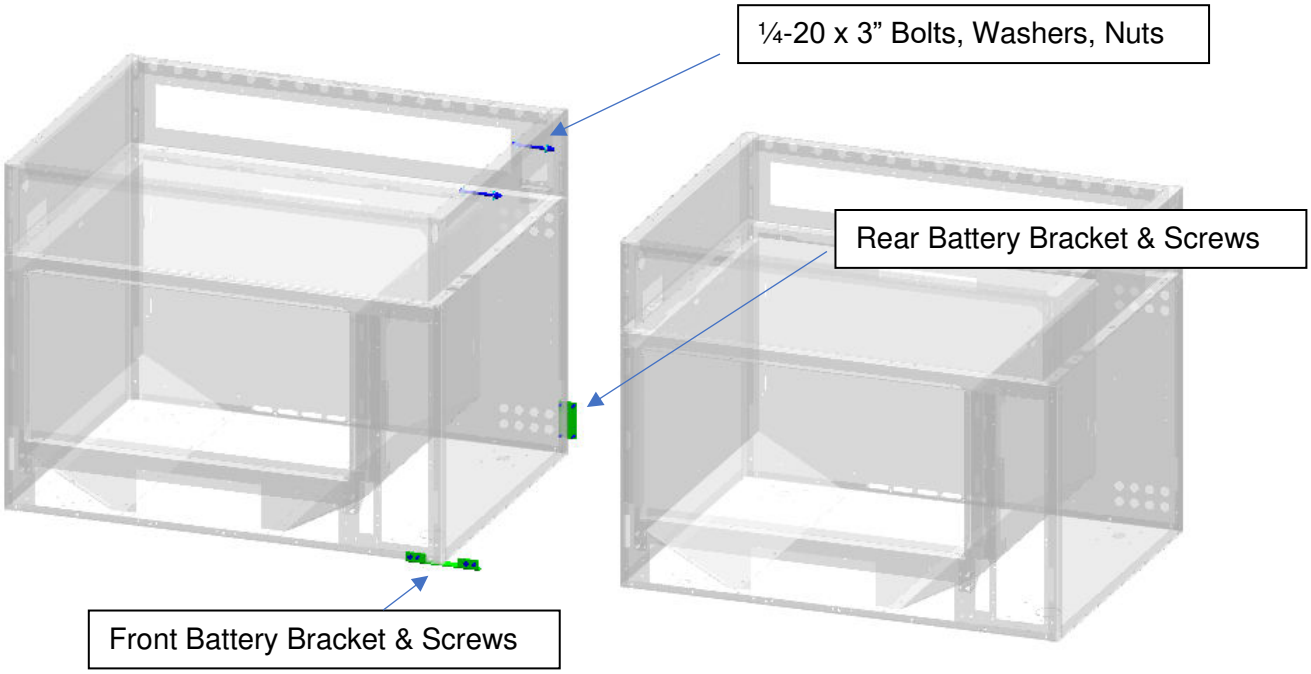
In battery lineups, it is recommended that the center range be installed and leveled first. Level each range, one at a time, adjacent to the next.

CONNECTION

Each range with an oven or cabinet base is equipped with up to 4 attachment points to an adjacent unit. Each modular (countertop) range is equipped with up to 2 attachment points. Additional attachment means can be achieved when installing overlapping front top ledges, risers, banking strips, and manifold plumb kits, available separately.

Each range is also supplied with a Battery Connection Kit. The kit comprises:

- 2X ¼-20 x 3” Bolts, with washers, nuts (for top)
- 1 Front Battery Bracket (for base)
- 1 Rear Battery Bracket (for base)
- 10X #10-24 x ½” Thread Cutting Screws (for brackets)



Install bolts and brackets as shown. Clamps may be used to pull the ranges together. Note:

1. For the ¼-20 x 3” bolts, first remove the knockouts in the side panels. This can be accomplished by gently using a hammer to tap one of the bolts from the inside of the range (knockout will fall outside of range).
2. For the Front Battery Bracket, the oven control panel and kick panel, if applicable, will first need to be removed. Reinstall panels upon bracket installation.

MANIFOLD PLUMB

Manifolds can be batteried to form a common 1-1/4” rear pipe using manifold plumb kits, available separately. The plumb kit also includes a port for connection to an overhead salamander or cheesemelter.

Instructions for field manifold plumbing are provided separately with the manifold plumb kits.

Note:

- Check all gas connections for leaks. (See GAS CONNECTIONS in this manual.)
- The gas pressure regulator must have proper outlet pressure capacity for the battery application.

OVERLAPPING FRONT TOP LEDGE / RISER

All front top ledges and risers can be field removed and replaced with larger versions that overlap the seam between adjacent ranges. Banking strips are also available to cover the seam between adjacent open top burner sections.

Taller risers (10”, 22”, 34”) with solid shelves, flow-thru shelves, and reinforced risers for mounting salamanders and cheesemelters are also available.

Instructions for field installation of overlapping front top ledges and risers are provided separately with the accessory kits. Note: Shelves cannot be installed over charbroilers.

GAS CONNECTIONS

NOTICE **All gas supply connections and any pipe joint compound used must be resistant to the action of propane gases.**

An external gas pressure regulator must be installed by an authorized service technician before the unit is placed into operation. The regulator must be listed by a nationally recognized testing agency and suitable for the total range or battery capacity (see MANIFOLD PLUMB).

The pressure regulator must have a pressure adjustment range to allow adjustment to the manifold pressure on the rating plate. Unless the manifold pressure on all connected appliances is the same, a separate regulator must be supplied for each appliance having a differing manifold pressure.

HD Ranges are rated for the following pressures: Natural Gas: 6.0” water column (1.25 kPa), Propane Gas: 10.0” water column (2.49 kPa). Pressure should be confirmed with all burners in operation and using a manometer connected to one of the available pressure taps on the manifold.

Properly sized, preset gas pressure regulators for various pressure and capacity configurations are available separately. The arrow on the regulator shows the direction of gas flow. The pressure regulator must be mounted horizontally to ensure the leak limiter functions properly. A leak limiter is supplied with every regulator to allow excess gas pressure to escape. Do not obstruct the limiter or the gas regulator, as obstruction may cause the regulator to malfunction.



⚠ 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.

A. CHECK ALL JOINTS PRIOR TO THE GAS VALVE (SOLENOID) BEFORE LIGHTING UNIT.

B. CHECK ALL JOINTS BEYOND THE GAS VALVE (SOLENOID) AFTER UNIT IS LIT.

After piping has been checked for leaks, all piping receiving gas should be fully purged to remove air.

TESTING THE GAS SUPPLY SYSTEM

When test pressures exceed ½ psig (14" w.c., 3.45 kPa), the range and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system.

When test pressures are ½ psig (14" w.c., 3.45 kPa) or less, the range must be isolated from the gas supply system by closing its individual manual shutoff valve.

FLUE CONNECTIONS

DO NOT obstruct the flow of flue gases from the flue located on the rear of the range. Proper venting of flue gas is vital to the safe and efficient operation of the range. Problems arising from the intentional obstruction of the flue will result in voiding of warranty. It is recommended that the flue gases be ventilated to the outside of the building through a ventilation system installed by qualified personnel.

From the termination of the flue to the filters of the hood venting system, a minimum clearance of 18" (457 mm) must be maintained.

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.

ELECTRICAL CONNECTIONS

⚠WARNING Electrical and grounding connections, when installed, must comply with local codes, or in the absence of local codes, the National Electrical Code, NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.2, as applicable.

⚠WARNING Disconnect the electrical power to the machine and follow Lockout / Tagout procedures.

⚠WARNING Appliances equipped with a flexible electrical supply cord are provided with a three-prong grounding plug. It is imperative that this plug 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.

Do not connect the range to electrical supply until after gas connections have been made. Wiring diagrams are available on the range (e.g. kick panel or rear of unit), the applicable service manual, and this manual.

OPERATION

QUALIFIED PERSONNEL SHOULD PERFORM THE INITIAL FIELD START-UP AND ADJUSTMENTS OF THE EQUIPMENT COVERED BY THIS MANUAL.

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

BEFORE FIRST USE

Open Tops: Remove top grates from range top to carry out initial seasoning. Do not season the grates while installed on the range top. Once grates are removed from range, apply a light coating of liquid vegetable or spray-type cooking oil to each grate (seasoning process).

After seasoning, replace grates onto the range. Turn on all open top sections to LOW and allow to burn for at least 15 minutes before using pots or pans on the range top. Failure to season grates will cause grates to rust. Use of water and a wire or stiff brush on the grate, followed by immediate drying before the next seasoning will help preserve the cast iron color.

Ovens: New ovens require a burn off period to break in the oven and eliminate unappetizing odors from penetrating the food product. Turn on gas to unit and set the thermostat to 475°F (246°C). Allow the oven to operate at this temperature for 30 to 45 minutes.

Griddles/ Planchas: Before leaving the factory the griddle is coated with food-grade lubricants as a rust inhibitor. Remove this film when the griddle plate is being cleaned prior to its first cooking use. Heat the griddle to 200-300°F to loosen and melt the coating, then clean the surface with a non-corrosive, grease-dissolving commercial cleaner, following the manufacturer's directions. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft, clean cloth. Clean all accessories.

NOTICE The griddle plate is steel, but the surface is soft and can be scored or dented by careless use of spatulas or scrappers. Be careful not to dent, scratch or gouge the plate. Do not try to knock off loose food that may be on the spatula by tapping the corner edge of the spatula on the griddle surface.

Season the griddle to avoid possible surface corrosion before first use, and after every cleaning. Heat griddle to a low temperature (300-350°F) and apply a small amount of cooking oil – about one ounce per square foot of surface. Use a soft lint-free cloth to spread the oil over the entire griddle surface to create a thin film. Wipe off any excess oil with a cloth. Repeat the procedure until the griddle has a slick, mirror-like finish.

Charbroilers: The top grates are shipped flat (top-side down) from the factory. Remove the cast iron grates and radiants. Inspect and remove the shipping restraints used during shipping to hold the burners. Reassemble the radiants and top grates.

Allow the charbroiler to preheat for 30 minutes. Rub grates with cooking oil before using.

French Tops: Install lava rocks under main castings. Season and clean similar to Open Top castings.

CONTROLS

Open Top Burner Valve — Allows gas to flow to the top burners. To open valve, turn knob counterclockwise. To close valve, turn knob clockwise.

Manual Griddle, Hot Top Valve — Allows gas to flow to the griddle/hot top burners. To open valve, turn knob counterclockwise. To close valve, turn knob clockwise. Turn the burner on full during burner ignition then turn it back down to your desired setting once lit.

Griddle Thermostat — Snap-acting control with temperature range from LOW at approximately 200°F (93°C) to HIGH at approximately 550°F (288°C). *Note: Special Rapid Recovery Griddles have maximum temperature of approximately 450°F (232°C).*

Oven Thermostat — Varies by oven type:

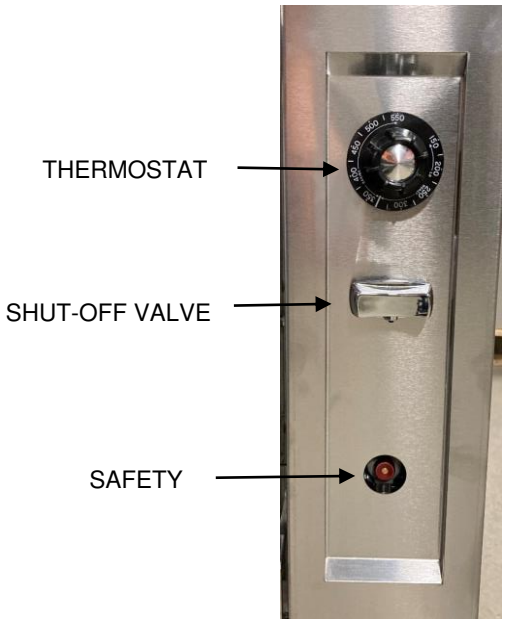
STANDARD OVEN: Combination snap-acting and modulating control with precise LOW control at approximately 150°F (66°C) to HIGH control at approximately 550°F (288°C).

FINISHING OVEN: Combination snap-acting and modulating control with precise LOW control at approximately 400°F (204°C) to HIGH control at approximately 650°F (343°C).

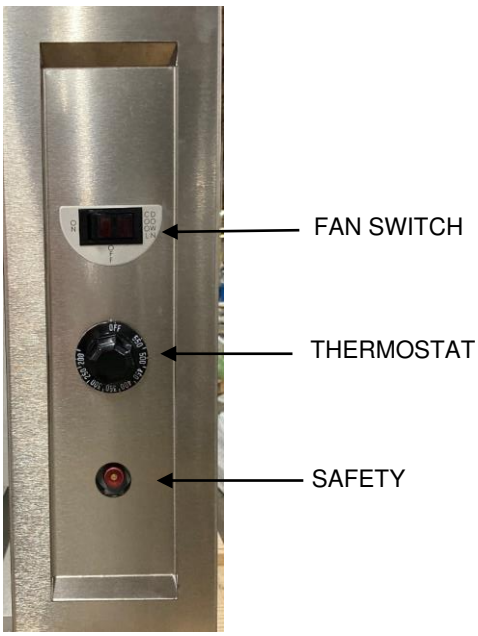
CONVECTION OVEN: Snap-acting control with temperature range from LOW at approximately 200°F (93°C) to HIGH at approximately 550°F (288°C).

Safety Valve – Monitors standing pilot. All ovens and select griddle and open top burner devices (Flame Safety models) feature a standing pilot that is monitored by a thermocouple and pilot safety valve. If the pilot goes out, the safety valve will shut-off the gas supply to the pilot and main burners.

Fan Switch – Turns fan on and off (Convection Ovens only). When cooking ("ON"), fan turns on when door is closed and turns off when door is opened. In "COOL DOWN" mode, fan turns with door open or closed. It is not possible to run a Convection oven with the fan off.



STANDARD / FINISHING



CONVECTION

LIGHTING PILOTS AND VERIFYING BURNER OPERATION

All burner configurations are equipped with standing pilots allowing for instant appliance use and low maintenance. Lighting should be infrequent except during initial start-up or full appliance shut-down.

Pilot safety monitoring is standard on all ovens and is optional for open top burner and griddle devices (Flame Safety models). Manual piezo ignition may be provided.

Open Top Burner, Griddle, and Hot Top (see next section for Flame Safety models)

1. Remove front row of grates (Open Top Only).
2. Turn the main gas supply valve to range to the ON position.
3. Light all standing pilots.
   Open Top Burners - Pilot access can be reached under the grates.
   Griddles/Hot Tops – Pilot access can be reached under the griddle plate through the slotted opening in the manifold cover near the burner valve knob.
4. Turn the burner valve ON to ensure operation. Griddle/hot top burner visible thru front viewing port.
5. If burners fail to light, turn off all valves, and call an authorized installation or service person.
6. Turn the burner valve to the OFF position to shut off burner. Pilot will remain lit.
7. If complete pilot shut down is desired, turn main gas supply valve to range to OFF.

Open Top Burner, Griddle (Flame Safety models)

1. Remove front row of grates (Open Top Burners Only)
2. Turn the main gas supply valve to range to the ON position.
3. Depress and hold safety valve button and light pilot either conventionally by applying a flame or using rotary piezo igniter. Repeat for each safety valve. Rotary piezo igniter operation is shown below.



4. Turn the burner valve ON to ensure operation. Griddle/hot top burner visible thru front viewing port.
5. If burners fail to light, turn off all valves, and call an authorized installation or service person.
6. Turn the burner valve to the OFF position to shut off burner. Pilot will remain lit.
7. If complete pilot shut down is desired, turn main gas supply valve to range to OFF

French Top

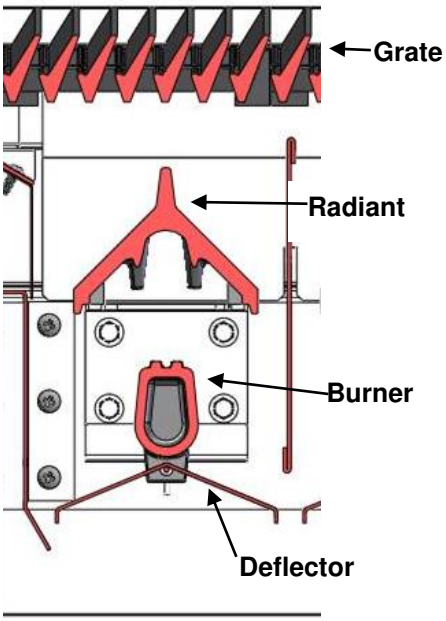
1. Turn the main gas supply valve to range to the ON position.
2. Light all standing pilots.

Pilot access can be reached by lifting the center two castings.

3. Turn the burner valve ON to ensure operation.
4. If burners fail to light, turn off all valves, and then call an authorized installation or service person.
5. Turn the burner valve to the OFF position to shut off burner. Pilot will remain lit.
6. If complete pilot shut down is desired, turn main gas supply valve to range to OFF.

Charbroiler

1. Remove the grates.
2. Turn the main gas supply valve to range to the ON position.
3. Light all standing pilots. Pilot access can be reached under the grates and radiants.
4. Turn the burner valve ON to ensure operation.
5. If burners fail to light, turn off all valves, and call an authorized installation or service person.
6. Turn the burner valve to the OFF position to shut off burner. Pilot will remain lit.
7. If complete pilot shut down is desired, turn main gas supply valve to range to OFF.



Oven (Standard & Convection)

1. Turn thermostat to OFF position.
2. Turn the main gas supply valve to the range to the ON position.
3. Lift up on the kick panel and rotate down 90°.
4. Depress red button on safety valve and light pilot through opening in burner box area. NOTE: For ovens equipped with Rotary Piezo ignitor, rotary dial may be turned to create a spark for lighting.
5. Hold red button down for at least 30 seconds.
6. When button is released, pilot should remain lit.

7. Pilot flame must be high enough to heat thermocouple.
8. Return the kick panel to original position.
9. To Turn Oven On:

Standard Oven – Turn shut-off valve counterclockwise to turn ON. Turn thermostat dial to desired temperature and ensure operation. If ignition fails, turn shut-off valve to OFF. Wait 5 minutes and repeat the above procedure.

Convection Oven – Turn fan switch to ON. Turn thermostat dial to desired temperature and ensure operation. If ignition fails, turn fan switch to OFF. Wait 5 minutes and repeat the above procedure.

COOL-DOWN MODE: Turn fan switch to COOL DOWN. Motor will operate with oven door open or close, main burner will not turn on.

DO NOT attempt to relight pilot without waiting 5 minutes.

10. To turn Oven Off:
    Standard Oven – Turn shut-off valve clockwise to turn OFF. Pilot will remain lit.
    Convection Oven – Turn fan switch to OFF. Pilot will remain lit.
11. If complete pilot shut down is desired, turn main gas supply valve to range to OFF.

SHUTTING DOWN

All burners are equipped with standing pilots that remain lit when control valves are turned OFF. Convection ovens will additionally need the fan switch turned OFF.

For complete range shutdown, and to extinguish all pilots, turn off main gas supply valve to range.

OPERATING SUGGESTIONS

Open Top Burners

Open top burners are quickly lit and require no preheating time. Open top burners have a wide low to high burner flame adjustment range. This allows for better simmering performance at the lowest possible stabilized setting. When simmering, turn the burner valve knob down until you reach the optimum lowest burner flame setting to maintain the desired simmer point.

Manual Griddle, Hot Top

Pre-heat the griddle top for approximately 15 - 20 minutes before cooking. The top can be kept hot with burners turned partially down. During off periods, turn the burners down or heat using only one burner.

NOTICE **Leaving burners at a high setting without a load for long periods of time may lead to undesired plate appearance.**

Thermostatic Griddle

Pre-heat the griddle top for approximately 15 - 20 minutes before cooking. The griddle thermostats regulate temperatures for each 12" section of the griddle from a low setting at approximately 200°F (93°C) to high setting at approximately 550°F (288°C).

NOTICE **Leaving burners at a high setting without a load for long periods of time may lead to undesired plate appearance.**

Charbroiler

Allow the charbroiler to preheat for 30 minutes. Rub grates with cooking oil before using.

Standard Oven Cooking

Allow time to preheat ovens before using (25 minutes to 400°F [204°C]). The oven thermostat regulates temperature from a low setting at approximately 250°F (121°C) to high setting at approximately 500°F (260°C). If properly used, the automatic temperature control is an efficient system. Turn thermostat down to LOW when oven is idling, or turn the oven control to OFF when not in use.

Convection Oven Cooking

Cooking time and temperature in convection oven may vary slightly from normal time and temperature.

LOADING AND UNLOADING THE OVEN

NOTE: It is the operator's responsibility to protect skin surfaces before accessing the oven. Open the door and load the oven as quickly as practical to conserve heat. Take care to avoid spilling liquids while loading. Close the door and refer to recipe for cooking time.

Provide adequate space for product unloading. Rapid unloading will conserve heat and ensure proper reheating conditions for the next load, if applicable.

CLEANING

⚠ WARNING **Disconnect the electrical power to the machine and follow Lockout / Tagout procedures.**

⚠ WARNING **Shut off the gas before cleaning the appliance.**

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

Exterior surfaces may be cleaned using soft cloth and mild detergent. Do not use highly chlorinated or alkaline detergents to clean the exterior or interior components of the range, as these types of solutions can lead to early degradation of the component.

Do not use scouring powder. It is extremely difficult to remove completely. It can build up accumulations that will damage the oven.

Vulcan / Wolf equipment is strongly constructed and is designed to give you long, satisfactory service at low cost, provided you give it proper care. Frequent cleaning and occasional adjusting should reward you with low operating and maintenance costs and faster, better service.

REGULAR CLEANING

Open Top

Cast iron burner heads and grates are removable without use of tools. Clean cast iron open top burner heads and grates with a mild soap and water solution. Rinse thoroughly and dry with a clean, water-absorbent towel. Immediately after drying, season cast iron burners and grates lightly with liquid vegetable or spray-type cooking oil.

After seasoning, replace cast iron parts onto the range. Turn on all open top sections to LOW and allow them to burn for at least 15 minutes before using pots or pans on the range top. Season the cast iron parts after each cleaning. Failure to season cast iron parts will cause grates to rust.

Burner heads and venturi must be kept clean and free of grease. Burner air shutter openings must be kept clean.

Crumb trays, grate supports, and step-up burner boxes are removable without use of tools. Clean in accordance with the Stainless Steel and General Cleaning guidance below.

Griddle Top

Clean the griddle regularly. A clean griddle looks better, lasts longer, and performs better. To produce evenly cooked griddle products, keep the griddle plate clean and free of carbonized grease. Carbonized grease on the surface hinders the transfer of heat from the griddle surface to the food, resulting in spotty browning and loss of cooking efficiency. Carbonized grease tends to cling to griddle foods, giving them a highly unsatisfactory and unappetizing appearance.

After each use, clean the griddle with a scouring pad or flexible spatula.

Once a day, thoroughly clean the griddle back splash, sides and front.

Griddle Grease Can

Empty grease can as needed throughout the day and regularly clean **at least once daily**. The grease can has a weep hole to indicate that grease tray is full. Remove, empty and wash grease can in the same manner as an ordinary cooking utensil.

In addition to grease can cleaning, inspect and clean grease can cavity weekly, or as needed. Once the unit is cool, use an appropriate brush, towel, or cleaning device to ensure all visible surfaces are wiped clean and that any buildup is removed from the cavity. This includes the cavity top and around the griddle chute.

Service calls resulting from failure to properly empty the grease can or from maintaining a clean grease can cavity will not be covered under warranty.

Charbroiler

Scrape top grates during broiling with a wire brush to keep the grates clean. Do not allow debris to accumulate on the grates. Top grates may be immersed in strong commercial cleaning compound overnight. In the morning, rinse with hot water to remove any residues of cleaning compound. Thoroughly dry and apply cooking oil to prevent rusting. Places where fat, grease, or food can accumulate must be cleaned regularly.

NOTICE **Never cover surface of unit with pans or other objects in attempt to "burn off" or clean debris from unit. This will cause a buildup of heat that can damage and warp components of the charbroiler.**

Oven

Remove chrome-plated racks and clean in a sink. While still warm, wipe top with a soft cloth or other grease absorbing material to remove spillovers, grease, etc., before they burn in. Clean oven and oven door daily, especially if fruit pies or tomato sauces were baked, meats roasted, and if there have been spillovers. After processing some foods at low temperatures, odors may linger in the oven. These odors may be cleared by setting the thermostat at 500°F (260°C) and allowing the oven to operate unloaded for 30 to 45 minutes.

EXTERIOR CLEANING

Daily

Clean exterior finish with a mild solution of soap or grease-dissolving cleaner. To remove discoloration, use a nonabrasive cleaner. Always rub with the grain of the metal. Stainless steel areas of the range can be polished by using a soft dry cloth. If needed, add stainless steel polish to the soft cloth.

Stainless Steel

Here are a few simple cleaning procedures that have been found effective for keeping stainless steel equipment clean, sparkling and bright.

General Cleaning

Use ordinary soap or detergent and water for routine cleaning of stainless steel. To prevent water spots and streaks, rinse thoroughly with warm water and wipe dry with a soft clean cloth. The addition of a rinsing agent will also help prevent spotting. Do not pressure wash any portion of the range.

Fingerprints

Fingerprints are sometimes a problem on highly polished surfaces of stainless steel. They can be minimized by applying a cleaner that will leave a thin oily or waxy film. To use these cleaners, simply wipe on and remove excess with a soft dry cloth. After using, subsequent fingerprints will usually disappear when wiped lightly with a soft cloth or with a cloth containing a little of the cleaner. If the surface is especially dirty to start, wash first with soap or detergent and water.

Heat Tint

Straw-colored or slightly darkened areas may appear on stainless steel in and around ovens and ranges where temperatures reach 500°F (260°C) or more. This "heat tint" is caused by a slight oxidation of the stainless steel and is not harmful. To control or minimize this condition, never use more heat than is absolutely necessary.

MAINTENANCE & ADJUSTMENTS

⚠ WARNING **Disconnect the electrical power to the machine and follow Lockout / Tagout procedures.**

LUBRICATION
All moving parts must be checked for wear and lubricated. Contact your local authorized servicer. Motors in Vulcan Endurance / Wolf Challenger convection ranges are permanently lubricated and require no additional maintenance.

FLUE
Check the flue when it is cool to be sure it is free of obstructions.

SERVICE AND PARTS INFORMATION
To obtain service and parts information, contact an authorized service agency in your area (refer to our website, www.vulcanequipment.com or www.wolfequipment.com for a complete listing of authorized service and parts depots). When calling for service, the following information must be available: model number, serial number, and gas type. This information can be found on the main data plate, located on the rear of the unit, or on the secondary plate located inside the lower front kick panel. Lift up and lower the front kick panel to view the secondary data plate.

PRECAUTIONS
When scraping off heavy deposits of grease or oil from stainless steel equipment, never use ordinary steel scrapers. Particles of ordinary steel may become embedded in, or lodge on, the surface of the stainless steel. These will rust, causing unsightly stains and possible contamination of food. If it is necessary to scrape, use stainless steel, wood, plastic or rubber tools.

TROUBLESHOOTING

OVEN

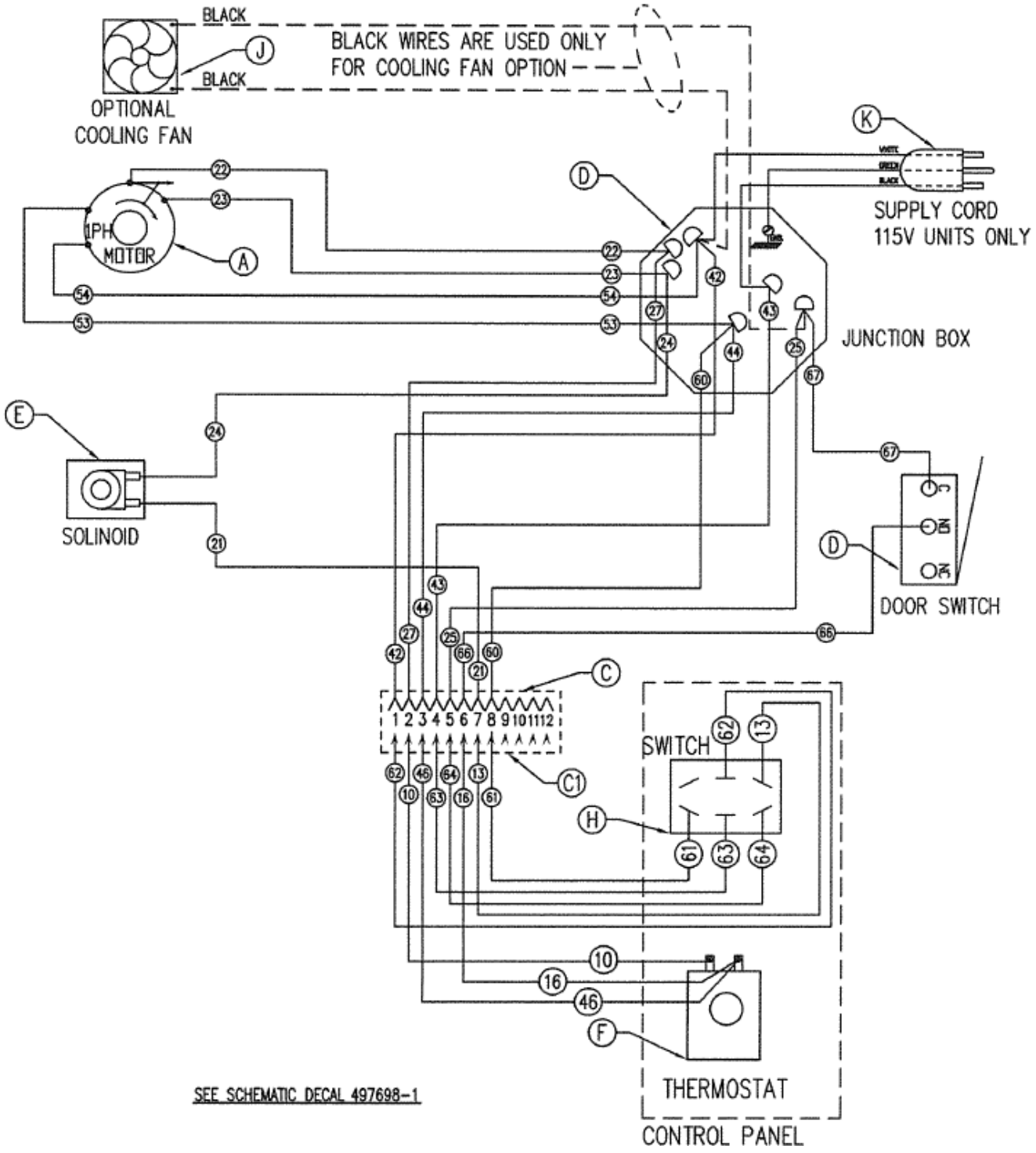
PROBLEM	CAUSES / CORRECTIONS
Uneven Baking Side to Side	Range not level side to side. Oven burner or bottom improperly installed. Wrong temperature setting for product. Warped pans. Flue not venting properly. Improper regulator setting. Contact service provider.
Uneven Baking Front to Rear	Range not level front to back. Door not closing properly. Flue not venting properly. Improper regulator setting. Contact service provider.
Too Much Top / Bottom Heat	Build-up on side liners obstructing vent holes. Flue not venting properly.
Dried Out Products	Too high temperature (Overcooking). Too long baking time. Thermostat calibration (Call for service).
Excessive Meat Shrinkage	Roasting Temperature too high. Not enough moisture (Add pan of water).
Pilot Outage	Call for service.

TOP BURNER OPERATION

PROBLEM	CAUSES / CORRECTIONS
Excessive Valve Handle Temperatures / Sticking Top Burner Valves	Verify that oven door is closed. If door is closed properly, call for service. Improper ventilation.
Poor Ignition	Call for service.
Pilot and Burners Will Not Light	Verify that main gas supply is turned on. Verify that burner assembly is properly installed. Verify that parts are clean. Call for service.

GRIDDLE GREASE

PROBLEM	CAUSES / CORRECTIONS
Grease Pooling / Emigration	Verify grease can is routinely emptied/cleaned. Verify grease can cavity is thoroughly cleaned. Remove/clean cavity liner, if installed, and all visible surfaces. Dislodge/remove debris from griddle chute and inside grease can cavity. *Debris buildup leads to continued spread of grease along all adjacent surfaces.*



Convection Oven Wiring Diagram
Ref. 497694

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

CUISINIÈRES AU GAZ EXTRA ROBUSTES VULCAN DE LA GAMME V

SOUBASSEMENTS :

FOUR(S) STANDARD(S)
FOUR DE FINITION (H)
FOUR À CONVECTION (C)
PLACARD (B)
AUCUN (MODULAIRE /COMPTOIR)



Model V6B36S

SURFACE DE CUISSON :

FEUX VIFS (B, BU)
GRIL LISSE (G, GT)
GRIL À BARREAUX (CB, TC)
COUP-DE-FEU GRADUÉ (HT)
FEU DE TYPE FRANCAIS (FT)
PLANCHA (P)
SURFACE DE TRAVAIL (WT)

SERVICE TECHNIQUE ET ASSISTANCE EN PIÈCES - US: 1-800-814-2028 | CANADA: 1-800-444-4764

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

Vulcan is a division of ITW Food Equipment Group | 3600 North Point Blvd., Baltimore, MD 21222

F-51056 Rev. A (09-23)

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 LA MISE EN MARCHE INITIALE CHEZ LE CLIENT, DE MÊME QUE LE RÉGLAGE DES APPAREILS CONCERNÉS DANS CE MANUEL.

AFFICHER LES PREMIERS SOINS À ADMINISTRER À TOUTE PERSONNE AYANT RESPIRÉ LES GAZ DÉGAGÉS PAR CET APPAREIL À UN ENDROIT VISIBLE. ON PEUT SE PROCURER CES INFORMATIONS AUPRÈS D'UN FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.

IMPORTANT

En cas d'odeurs de gaz, éteignez l'appareil par le robinet d'arrêt principal et communiquer avec votre fournisseur de gaz local pour corriger le problème.

POUR VOTRE 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 TENTER DE FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL.

CONTENU

INSTALLATION 4

DÉBALLAGE 4

EMPLACEMENT 4

CODES ET NORMES D'INSTALLATION 5

INSTALLATION DES PIEDS ET DES ROUES 6

MISE À NIVEAU 6

RACCORDEMENT DU GAZ 9

TEST DU SYSTÈME D'AMENÉE DU GAZ 10

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES 10

MODE D'EMPLOI 11

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 11

COMMANDES 12

ALLUMAGE DES VEILLEUSES ET VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS 13

FERMETURE 15

SUGGESTIONS DE FONCTIONNEMENT 15

ENFOURNER ET DÉFOURNER 16

NETTOYAGE 17

NETTOYAGE RÉGULIER 17

NETTOYAGE EXTÉRIEUR 18

ENTRETIEN & RÉGLAGES 20

DÉPANNAGE 21

INSTALLATION, FONCTIONNEMENT, ET ENTRETIEN DES CUISINIÈRES AU GAZ VULCAN EXTRA ROBUSTES

PRIÈRE DE GARDER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE

GÉNÉRAL

Les cuisinières au gaz Vulcan extra robustes sont fabriquées avec des matériaux et de la main d'œuvre de qualité. Elles ont été conçues en ayant à l'idée l'efficience en matière de performances de cuisson, d'hygiène et de facilité de nettoyage. Une bonne installation, utilisation et entretien de votre cuisinière auront pour résultat de nombreuses années de performances satisfaisantes.

Le manufacturier vous suggère de lire attentivement la totalité de ce manuel et d'observer soigneusement toutes les instructions qui y sont données.

Pour la mise en place des bases réfrigérées, faire référence au manuel F961533**.**

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été inspecté soigneusement. Le transporteur est entièrement responsable de la livraison sécuritaire de l'appareil. Immédiatement après l'avoir déballé, vérifiez s'il n'a pas été endommagé lors du transport. En cas de dommages, conservez le matériel d'emballage et avisez le transporteur dans les 5 jours suivant la date de réception.

Déballez la cuisinière avec précaution et amenez-là à l'endroit approximatif de l'installation. Retirez les pièces emballées dans une petite boîte en carton à l'intérieur du four ou expédiées séparément dans le kit de finissage.

Si le brûleur à été expédié à l'aide de sangles d'emballage, retirez-les avant d'installer la cuisinière.

Avant l'installation, vérifiez le type de gaz fourni (naturel ou propane) pour vous assurer qu'il est conforme avec les spécifications de la plaque signalétique située à l'intérieur du panneau de bas de porte. Si ce n'est pas le cas, ne pas commencer l'installation. Contactez votre détaillant immédiatement.

EMPLACEMENT

La zone de l'équipement doit être libre et dégagée des substances combustibles.

Dégagements pour l'installation :

	CONSTRUCTION COMBUSTIBLE	CONSTRUCTION NON-COMBUSTIBLE
Arrière :	6 po (152 mm)	0
Côté droit :	10 po (254 mm)	0
Côté gauche :	10 po (254 mm)	0

Les dégagements d'installation ci-dessus sont des exigences générales. Ils peuvent varier selon la surface de cuisson ou le soubassement. Vérifiez la plaque signalétique pour des clauses plus spécifiques. L'emplacement de l'installation doit permettre des dégagements adéquats pour l'entretien et un bon fonctionnement.

Les cuisinières peuvent être installées sur des planchers combustibles si des pieds réglables de 6 po (152 mm) ou des roues sont utilisées. Si les pieds ou les roues sont retirés, ne les utilisez que sur des planchers non combustibles, des murets porteurs ou des plateformes, la base avant de l'appareil s'avançant de 3 po (76 mm) en avant du muret ou de la plateforme.

Si les cuisinières avec fours à convection sont installées directement sur des murets porteurs sans les pieds, ou dans des installations dos à dos, il faut prévoir une circulation d'air adéquate. Ces dispositions doivent être approuvées par le service de l'entretien du manufacturier. Contactez le service de l'entretien mentionné sur la page couverture de ce manuel.

La cuisinière doit être installée de sorte que le flux d'air de combustion et de ventilation ne soit pas obstrué. Il faut prévoir un dégagement adéquat pour les orifices d'air dans la (les) chambre (s) de combustion. Assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'air dans la pièce pour permettre la combustion du gaz aux brûleurs.

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

Votre cuisinière Vulcan extra robuste doit être installée en conformité avec :

Aux États-Unis d'Amérique :

1. Le code des États et les codes locaux.
2. Norme ANSI/Z223.1/NFPA N°. 54 (édition la plus récente) du National Fuel Gas Code. Ceci devra inclure sans s'y limiter : NFPA no 54, section 10,3,5,2 pour la ventilation. On peut se procurer un exemplaire auprès de American Gas Association Inc., Accredited Standards Committee Z223, 400 N. Capital St. NW., Washington, DC 20001 ou auprès du Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.

   REMARQUE : Tous les appareils au gaz ventilés par une hotte de ventilation ou un système d'évacuation muni d'un registre ou motorisé doivent être conformes à la réglementation 248 CMR.
3. Norme NFPA-96 (édition la plus récente) sur l'extraction des vapeurs provenant des appareils de cuisson dont on peut se procurer un exemplaire auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.
4. Le code national électrique ANSI/NFPA-70 (édition la plus récente). On peut se procurer un exemplaire auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

Au Canada

1. Les codes locaux.
2. Norme ACNOR CAN/CSA-B149,1 sur les installations au gaz naturel (édition la plus récente).
3. Norme ACNOR CAN/CSA-B149,2 sur les installations au gaz propane (édition la plus récente) disponible auprès de l'Association nationale du gaz, 178 boulevard Rexdale, Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3.

Les normes ci-dessus sont disponibles auprès de l'ACNOR, 5060 Spectrum Way, Bureau 100, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

4. ACNOR C22,1 Code électrique canadien (édition la plus récente).

INSTALLATION DES PIEDS ET DES ROUES

Des pieds réglables de 6 po (152 mm) en inox sont livrés sur les cuisinières avec four ou placard (visserie comprise); ils sont emballés dans une boîte à l'intérieur de l'enceinte du four ou dans un kit de finition. Un jeu de roues de 6 po (152 mm), ajustables ou non, est disponible comme accessoire optionnel à installer sur les lieux.

Installation des pieds ou des roues :

1. Penchez prudemment la cuisinière sur le côté ou sur le dos. On peut retirer l'ensemble de la cheminée pour ne pas l'endommager.
2. Aligner les trous de la plaque de montage du pied ou de la roue avec les orifices percés d'avance dans chacun des quatre coins au fond de la cuisinière.
3. Vissez la plaque de montage au bas de la cuisinière à l'aide des 4 vis autotaraudeuses de ¼-20 x ¾ po (19 mm) livrées. S'il s'agit d'installer des roues, celles dotées de freins devraient être posées à l'avant.
4. Une fois le tout installé, remettez la cuisinière debout.

(Pour plus d'informations, voir la section « Mise à niveau » de ce manuel).

Les cuisinières modulaires (à poser sur comptoir) sont livrées avec des pieds réglables de 4 po (102 mm) munis de collerettes.

MISE À NIVEAU

Pour que tout fonctionne bien, réglez le niveau de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.

INSTALLATION SUR MURET PORTEUR

Les cuisinières doivent être en porte-à-faux d'une distance minimale de 3 po (76 mm) et ne doivent pas être encastrées plus loin que l'emplacement de la fixation des pieds avant. Servez-vous, le cas échéant, de cales non combustibles appropriées (non livrées) pour obtenir le niveau lorsque vous montez les cuisinières directement sur un muret porteur.

Aux fins d'assainissement, les cuisinières montées sur muret porteur doivent être scellées au plancher.

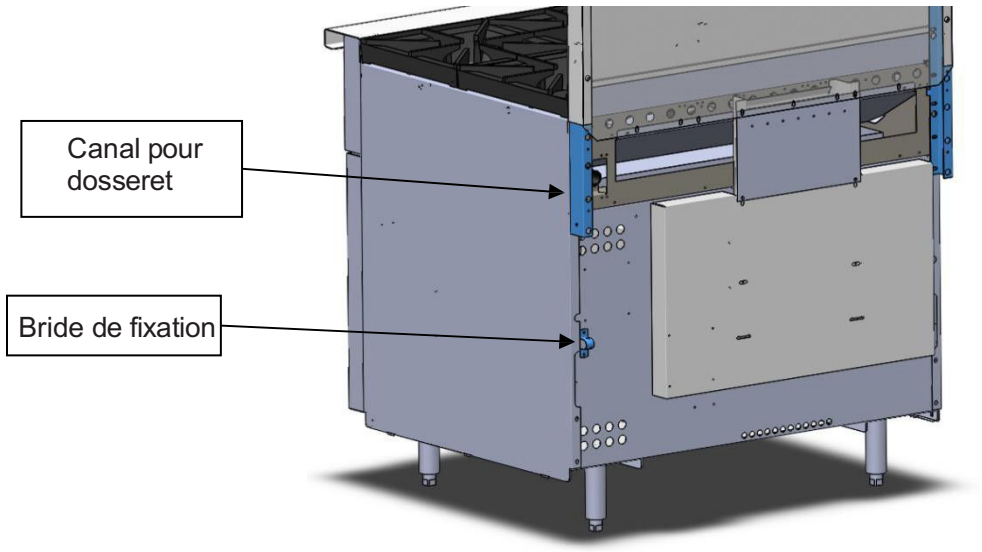
Des kits de montage sur muret avec bases de pieds de 3 po (76 mm) sont également disponibles et comprennent des boulons de nivellement. Une notice d'installation de ce type de base est fournie avec les kits accessoires. Les bases doivent être scellées au plancher.

INSTALLATION AU SOL AVEC DES PIEDS / DES ROUES RÉGLABLES

Les pieds de 6 po (152 mm) et les roues ajustables peuvent être mis à niveau en tournant chacun des pieds au besoin. Pour les roues ajustables, serrez la vis de réglage pour verrouiller la hauteur.

CUISINIÈRES MONTÉES SUR ROUES

Les cuisinières sur roues doivent être dotées d'un flexible de raccordement (non livré) conforme à la norme des raccords pour les appareils mobiles ANSI Z21,69 • CSA 6,16 et d'un dispositif de désaccouplement rapide conforme à la norme ANSI Z21,41 • CSA 6,9 en matière de dispositifs à utiliser pour les combustibles gazeux.



Il faut prévoir de plus des moyens appropriés pour limiter le déplacement de l'appareil sans dépendre du dispositif de raccordement et de désaccouplement rapide ou de sa tuyauterie connexe. Des points d'attache

sont disponibles à l'arrière de la cuisinière, y compris une bride de fixation (pour y attacher un système de retenue) et des orifices percés dans le canal du dosseret.

S'il devient nécessaire de désaccoupler le système de retenue, Fermez le gaz avant de le faire. Remettez le système en place avant de remettre le gaz et de replacer la cuisinière à sa position d'installation.

Si la cuisinière est montée sur des roues et s'est déplacée pour une raison quelconque, il est recommandé de refaire le niveau de la cuisinière de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre pour une cuisson uniforme.

RACCORDS EN BATTERIE

Deux ou plusieurs cuisinières peuvent être reliées ensemble pour créer des suites où les raccords de gaz seront moins nombreux et/ou les rails avant et les dosserets seront continus (en chevauchement).

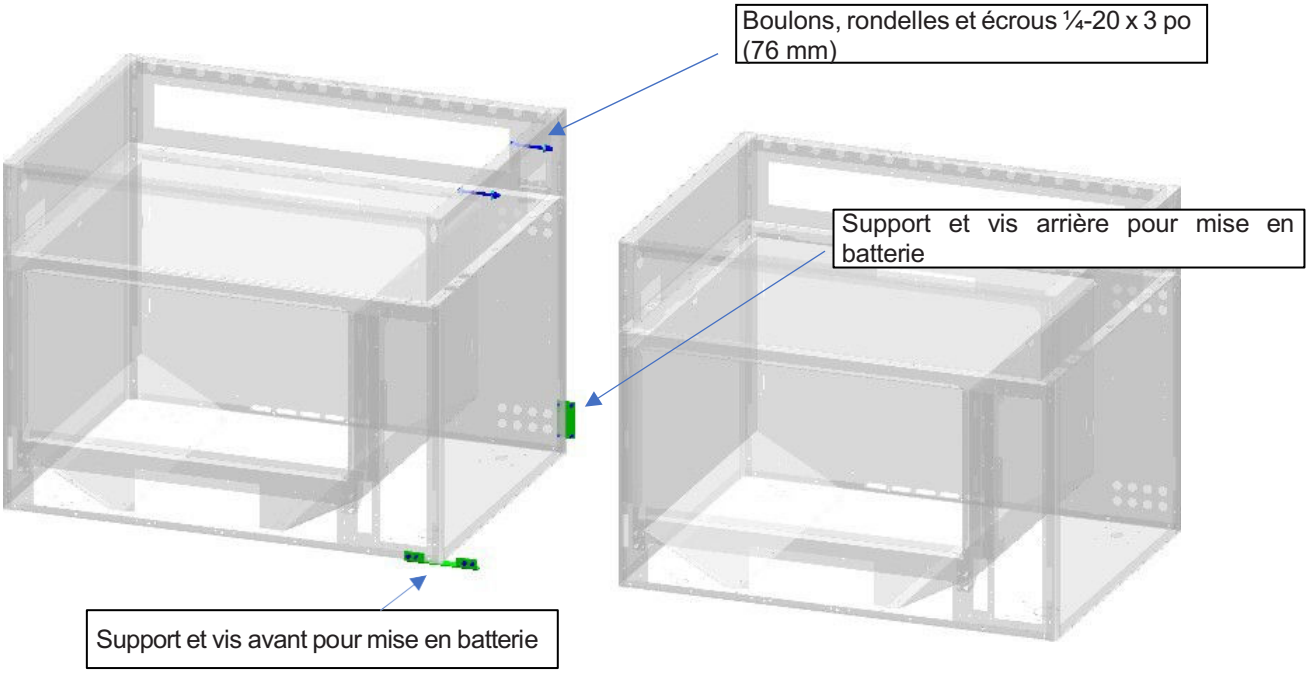
Lors de la mise en place de ces suites, il est recommandé de commencer par installer la cuisinière centrale et de la mettre à niveau. Faites le niveau de chaque cuisinière adjacente à sa voisine, une à la fois.

RACCORDEMENT

Chaque cuisinière avec un four ou un soubassement comporte jusqu'à 4 points d'attache à un appareil adjacent. Chaque unité modulaire (à poser sur comptoir) compte jusqu'à 2 points d'attache. D'autres moyens de fixation sont disponibles quand on installe des rails avant, des dosserets, des brides de fixation et des kits de manifold de plomberie qui se chevauchent. Ces accessoires sont disponibles séparément.

Chaque cuisinière est aussi livrée avec un kit de raccordement en batterie. Ce kit comprend :

- 2 boulons de ¼-20 x 3 po (76 mm) avec rondelles, écrous (pour le dessus) ;
- 1 support avant pour mise en batterie (pour la base) ;
- 1 support arrière pour mise en batterie (pour la base) ;
- 10 vis autotaraudeuses no 10-24 x ½ po (13 mm) pour les supports.



Installez les boulons et les supports tel qu'illustré. On peut utiliser des serre-joints pour rapprocher les cuisinières ensemble. Remarque :

1. Pour les boulons ¼-20 x 3 po (76 mm), retirez d'abord les débouchures sur les panneaux latéraux. Ceci peut se faire en introduisant l'un des boulons depuis l'intérieur de la cuisinière à l'aide d'un léger coup de marteau (le bouchon tombera hors de la cuisinière).
2. Pour le support de batterie avant, le panneau de contrôle et la plaque coup-de-pied, s'il y a lieu, devront d'abord être retirés. Remettez les panneaux en place après la fixation des supports.

RACCORDEMENT DES MANIFOLDS

Les manifolds peuvent être mis ensemble pour ne former qu'un seul tuyau arrière de 1-¼ (32 mm) à l'aide d'un kit de manifold disponible séparément. Ce kit comprend aussi un port de raccordement vers une salamandre ou un grilloir à fromage suspendu.

Les instructions pour installer la plomberie sur les lieux sont comprises dans les kits d'installation des manifolds.

Remarque :

- Vérifiez tous les raccords de gaz pour en déceler les fuites. (Voir la rubrique RACCORDEMENTS DU GAZ de ce manuel).
- Le régulateur de pression du gaz doit être capable de supporter la pression d'une installation en batterie.

REBORDS AVANT / CHEMINÉES EN COMMUNS

Tous les rebords avant et les cheminées peuvent être retirés sur les lieux et remplacés par les unités plus larges qui chevauchent le joint entre les cuisinières adjacentes. Des bandes de jumelage sont également disponibles pour couvrir le joint entre les sections à surface de cuisson à feux nus adjacentes.

Des cheminées dosserets plus hauts de 10, 22 et 34 po (254, 559 et 864 mm) avec des étagères pleines, et des étagères traversantes, de même que des cheminées renforcées pour le montage des salamandres et des grilloirs à fromage sont également disponibles.

Les instructions pour l'installation sur les lieux des rebords de chevauchement avant et des cheminées sont fournies avec les kits d'accessoires. Remarque : On ne peut pas installer d'étagères au-dessus des grils à barreaux (BBQ).

RACCORDEMENT DU GAZ

AVIS **Tous les raccords de gaz et toutes les pâtes à joint utilisés doivent résister à l'action des gaz propanes**

Il faut faire installer un régulateur de pression du gaz externe par un technicien de service autorisé avant la mise en marche des équipements. Le régulateur doit être certifié par une agence d'évaluation reconnue au niveau national et adapté à la capacité totale des cuisinières ou de la batterie (Voir la rubrique RACCORDEMENT DES MANIFOLDS),

Le régulateur de pression doit avoir une fourchette de réglages qui permette d'ajuster la pression des manifolds à la pression de la plaque signalétique. À moins que la pression au manifold de tous les appareils raccordés ne soit la même, un régulateur séparé doit être fourni pour chaque appareil dont la pression au manifold est différente.

Les pressions nominales des cuisinières extra robustes sont les suivantes : Pour le gaz naturel 6 po H_2O (1,25 kPa); pour le gaz propane, 10 po H_2O (2,49 kPa). La pression devrait être contrôlée alors que tous les brûleurs sont allumés et en utilisant un manomètre raccordé à l'une des prises de pression disponibles sur le

Des régulateurs correctement calibrés et préréglés pour des configurations de pressions et de capacités variées sont livrables séparément. La flèche sur le régulateur indique la direction de l'écoulement du gaz. Le régulateur doit être monté horizontalement pour garantir que le limiteur de fuites fonctionne correctement. Un limiteur de fuites est fourni avec chaque régulateur pour permettre l'échappement de la surpression de gaz. Il ne faut pas obstruer le limiteur ou le régulateur de gaz car toute obstruction peut empêcher le régulateur de bien fonctionner.



⚠ AVERTISSEMENT

AVANT L'ALLUMAGE, VÉRIFIEZ TOUS LES JOINTS DANS LA CONDUITE D'ALIMENTATION DU GAZ POUR Y DÉCELER LES FUITES. NE PAS SE SERVIR D'UNE FLAMME NUE.

A. VÉRIFIEZ TOUS LES JOINTS EN AMONT DE LA SOUPAPE DE GAZ ÉLECTROMAGNÉTIQUE AVANT D'ALLUMER L'APPAREIL.

B. VÉRIFIEZ TOUS LES JOINTS EN AVAL DE LA SOUPAPE DE GAZ ÉLECTROMAGNÉTIQUE UNE FOIS L'APPAREIL ALLUMÉ.

Après avoir contrôlé les fuites dans la tuyauterie, toutes les conduites d'amenée du gaz devraient être complètement purgées pour y retirer l'air.

TEST DU SYSTÈME D'AMENÉE DU GAZ

Si les pressions d'essai dépassent ½ psi (14 po H_2O / 3,45 kPa), la cuisinière et son robinet d'arrêt individuel doivent être désaccordés du système d'amenée du gaz.

Si les pressions d'essai sont de ½ psi (14 po H_2O / 3,45 kPa) ou moins, la cuisinière doit être isolée du système d'amenée du gaz en fermant son robinet manuel individuel.

RACCORDEMENTS DES CARNEAUX

NE PAS obstruer le chemin des gaz d'échappement du carneau de l'arrière de la cuisinière. Il est vital de bien ventiler les gaz d'échappement pour que la cuisinière fonctionne efficacement. Tout problème résultant d'une obstruction intentionnelle du carneau aura pour résultat d'annuler la garantie. Il est recommandé que les gaz de cheminée soient expulsés hors de l'édifice par un système de ventilation installé par un personnel qualifié.

Un dégagement de 18 po (457 mm) doit être prévu et maintenu depuis le dessus du carneau jusqu'au filtres de la hotte de ventilation.

On peut trouver toute l'information sur la construction et l'installation des hottes de ventilation en consultant la norme NFPA 96 (édition la plus récente) sur « Le retrait des vapeurs émises par l'équipement de cuisson » auprès de l'Association nationale de protection contre les incendies, Battery Park, Quincy, MA 02269.

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT Les connexions électriques et de mise à la terre doivent être faites en conformité avec les codes locaux ou, en l'absence de ceux-ci, avec le Code électrique national, norme NFPA 70, ou avec le Code électrique canadien, norme ACNOR C22,2 en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT Coupez l'alimentation électrique à l'appareil et observez les procédures de verrouillage et d'étiquetage.

⚠ AVERTISSEMENT Les appareils équipés d'un cordon électrique flexible viennent avec une fiche de mise à la terre à trois broches. Il est essentiel que cette fiche soit branchée dans une prise à trois broches correctement mise à la terre. Si la prise n'est pas un dispositif correctement mis à la terre, contactez un électricien. Ne retirez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.

Ne faites pas les connexions électriques de la cuisinière avant d'avoir effectué les raccordements de gaz. Les schémas de câblage de la cuisinière se retrouvent derrière la plaque coup-de-pied ou à l'arrière de l'appareil, dans le manuel de service, et dans ce manuel.

MODE D'EMPLOI

LES RÉGLAGES INITIAUX ET LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE DE L'ÉQUIPEMENT TRAITÉ DANS CE MANUEL DEVRAIENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

⚠ AVERTISSEMENT Cet appareil et ses composants sont chauds. Soyez prudents lorsque vous utilisez, nettoyez ou entretenez l'appareil.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Feux vifs : Retirez les grilles de surface du dessus de la cuisinière pour commencer leur culottage initial. Ne pas culotter les grilles quand elles sont en place sur la cuisinière. Une fois retirées de la cuisinière, enduisez chacune des grilles d'une légère couche d'huile végétale liquide ou d'huile de cuisson en vaporisateur (processus de culottage).

Remettez les grilles sur la surface de cuisson après le culottage. Allumez tous les feux à BAS régime et laissez-les chauffer pendant au moins 15 minutes avant de mettre des casseroles ou des poêles sur la surface de cuisson. Sans culottage, les grilles rouilleront. Pour aider à conserver la couleur de la fonte avant leur prochain culottage, utilisez de l'eau et une brosse dure ou métallique sur les grilles, suivi de leur séchage immédiat.

Fours : Les nouveaux fours doivent faire l'objet d'une période de brûlage pour les roder et ainsi empêcher les odeurs désagréables de pénétrer dans les aliments. Allumez le gaz et réglez le thermostat à 475°F (246°C). Laissez chauffer le four à cette température pendant 30 à 45 minutes.

Grils lisses/ Planchas : Avant leur départ de l'usine, les grils lisses sont enduits de lubrifiant alimentaire pour prévenir la rouille. Retirez ce film lorsque vous nettoyez la plaque du gril avant la première cuisson. Chauffez le gril de 200 à 300°F (90 à 150°C) pour amollir et faire fondre l'enduit, puis nettoyez la surface avec un dissolvant commercial non corrosif en suivant les directives du fabricant. Rincez-la rigoureusement et asséchez-la avec un chiffon doux propre. Nettoyez tous les accessoires.

AVIS La plaque du gril est en acier mais sa surface est molle et peut être marquée ou abîmée par l'emploi négligent de spatules ou de grattoirs. Soyez prudents pour ne pas bosseler, égratigner ou rainer la plaque. Ne tentez pas de retirer les aliments collés sur une spatule en tapant le coin sur la surface du gril.

Culottez la plaque du gril pour en prévenir la corrosion avant la première utilisation, et après chaque nettoyage. Chauffez le gril à basse température (300-350°F/150-175°C) et enduisez la plaque d'une petite quantité d'huile à cuisson, soit environ une once par pi^2 (30 ml/0,09m^2) de surface. Servez-vous d'un chiffon non pelucheux pour étendre l'huile sur toute la surface du gril pour former un mince film. Essuyez tout excès d'huile avec un chiffon. Répétez ce processus jusqu'à ce la plaque ait un fini lisse comme un miroir.

Grils à barreaux (BBQ) : Les grilles de la surface sont expédiées de l'usine côté supérieur vers le bas. Retirez les grilles en fonte et les radiants. Inspectez les brûleurs et enlevez les attaches de retenue utilisées pour leur transport. Remettez les radiants et les grilles de la surface à leur place.

Laissez préchauffer le gril à barreaux pendant 30 minutes. Frottez les grilles avec de l'huile à cuisson avant de les utiliser.

Feux gradués (français) : Posez les roches volcaniques en dessous des pièces de fonte principales. Le culottage et le nettoyage sont similaires à ceux des grilles de fonte des feux vifs.

COMMANDES

Robinet des brûleurs à feux vifs — Laissez couler le gaz vers le dessus des brûleurs. Pour ouvrir le robinet, faites tourner le bouton dans le sens antihoraire. Pour fermer le robinet, tournez le bouton dans le sens horaire.

Robinet des grils, plaques coup-de-feu à contrôles manuels — Laissez couler le gaz vers le dessus du gril lisse / des plaques coup-de-feu. Pour ouvrir le robinet, faites tourner le bouton dans le sens antihoraire. Pour fermer le robinet, tournez le bouton dans le sens horaire. Ouvrez les brûleurs jusqu'au bout et lorsqu'allumé, reculez le robinet au réglage désiré.

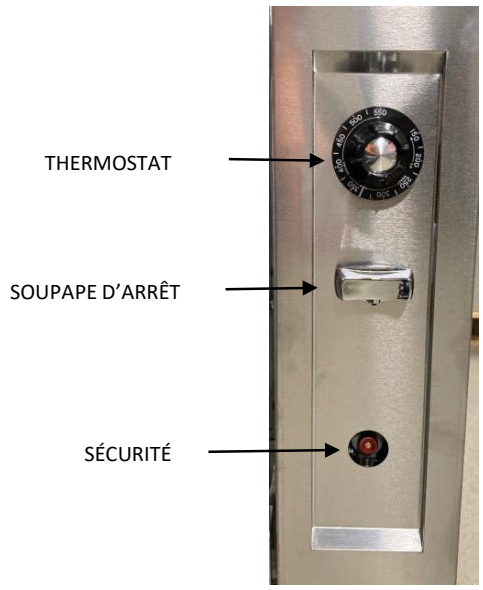
Gril à contrôle thermostatique — La plage de température du thermostat à action instantanée va de BAS à environ 200°F (93°C) jusqu'à HAUT à environ 550°F (288°C). Remarque : La température maximale des grils lisses spéciaux à récupération rapide est d'environ 450°F (232°C).

Thermostat des fours — Ils varient selon le type de four :

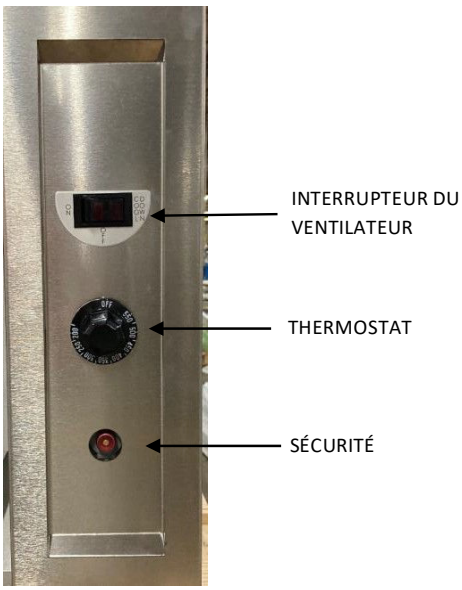
FOUR STD :	Contrôle combiné à action instantanée et régulation modulante avec réglage BAS à environ 150°F (66°C) jusqu'à HAUT à environ 550°F (288°C).
FOUR DE FINITION :	Contrôle combiné à action instantanée et régulation modulante avec réglage BAS à environ 400°F (204°C) jusqu'à HAUT à environ 650°F (343°C).
FOUR À CONVECTION :	Contrôle à action instantanée avec réglage des températures de BAS à environ 200°F (93°C) jusqu'à HAUT à environ 550°F (288°C).

Soupape de sécurité — Elle surveille la veilleuse. Tous les fours et certains grils lisses et dispositifs à feux vifs (les modèles à sécurité de la flamme) sont dotés d'une veilleuse permanente qui est régulée par un thermocouple et Une soupape de sécurité de la veilleuse. Si la veilleuse s'éteint, la soupape de sécurité y coupera l'arrivée du gaz ainsi qu'aux brûleurs principaux.

Interrupteur du ventilateur — Allume et éteint le ventilateur (fours à convection seulement). Lors de la cuisson (EN MARCHE), le ventilateur s'allume quand la porte est fermée et s'éteint quand elle est ouverte. En mode « REFROIDIR (COOL DOWN) », le ventilateur tourne, porte ouverte ou fermée. Il n'est pas possible de faire fonctionner un four à convection à ventilateur fermé.



STANDARD / FINITION



CONVECTION

ALLUMAGE DES VEILLEUSES ET VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

Tous les agencements de brûleurs sont équipés de veilleuses permanentes permettant d'utiliser les appareils instantanément et n'exigeant que peu d'entretien. Leur allumage devrait être rare, sauf lors de la mise en marche initiale ou lors de la fermeture complète de l'appareil.

La surveillance de sécurité des veilleuses est un attribut standard sur tous les fours et est optionnelle pour les brûleurs à feux vifs et les dispositifs des grils lisses (modèles à sécurité de la flamme). Un allumage manuel piézoélectrique peut être fourni.

Brûleurs à feux vifs, grils lisses, et plaques coup-de feu (voir ci-dessous pour les modèles à sécurité de la flamme)

1. Retirez la rangée de grilles avant (feux vifs seulement).
2. Ouvrez la soupape de gaz principale en position de MARCHE (ON).
3. Allumez toutes les veilleuses.
   Brûleurs à feux vifs – L'accès à la veilleuse se trouve sous les grilles.
   Grils lisses / plaques coup-de-feu – L'accès à la veilleuse se trouve sous la plaque du gril à travers l'ouverture fendue dans le couvre manifold près du bouton robinet du brûleur.
4. Mettez le robinet du brûleur en MARCHE (ON) pour en assurer le fonctionnement. On peut voir le brûleur d'un gril lisse / plaque coup-de-pied à travers l'orifice de visualisation avant.
5. Si les brûleurs ne s'allument pas, fermez toutes les soupapes, et faites appel à un agent d'installation ou de service autorisé.
6. Tournez le robinet du brûleur à ARRÊT (OFF) pour l'éteindre. La veilleuse restera allumée.
7. Si on veut éteindre complètement les veilleuses, il faut mettre la soupape principale d'arrivée du gaz à la cuisinière à la position ARRÊT (OFF).

Brûleurs à feux vifs, grils lisses (modèles à sécurité de la flamme)

1. Retirez la rangée de grilles avant (feux vifs seulement).
2. Ouvrez la soupape de gaz principale en position de MARCHE (ON).
3. Enfoncez et retenez le bouton de la soupape de sécurité et allumez la veilleuse, soit de façon conventionnelle en se servant d'une flamme, ou en utilisant l'allumeur rotatif piézoélectrique. Le fonctionnement de l'allumeur piézoélectrique est illustré ci-dessous.



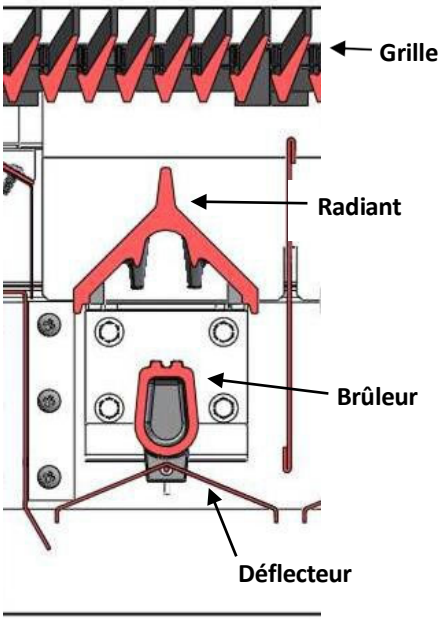
4. Allumez le robinet du brûleur à MARCHE (ON) pour le mettre en fonction. Le brûleur du gril / plaque coup- de-feu est visible à travers l'orifice de visualisation avant.
5. Si les brûleurs ne s'allument pas, fermez toutes les soupapes, et faites appel à un agent d'installation ou de service autorisé.
6. Tournez le robinet du brûleur à ARRÊT (OFF) pour l'éteindre. La veilleuse restera allumée.
7. Si on veut éteindre complètement les veilleuses, il faut mettre la soupape principale d'arrivée du gaz à la cuisinière à la position ARRÊT (OFF).

Surface de cuisson plaque coup-de-feu (feu de type français)

1. Ouvrez la soupape de gaz principale en position de MARCHE (ON).
2. Allumez toutes les veilleuses. L'accès à la veilleuse se fait en soulevant les deux anneaux du centre
3. Mettez le robinet du brûleur en MARCHE (ON) pour en assurer le fonctionnement.
4. Si les brûleurs ne s'allument pas, fermez toutes les soupapes, et faites appel à un agent d'installation ou de service autorisé.
5. Tournez le robinet du brûleur à ARRÊT (OFF) pour l'éteindre. La veilleuse restera allumée.
6. Si on veut éteindre complètement les veilleuses, il faut mettre la soupape principale d'arrivée du gaz à la cuisinière à la position ARRÊT (OFF).

Gril à barreaux (BBQ)

1. Retirez les grilles.
2. Ouvrez la soupape de gaz principale en position de MARCHE (ON).
3. Allumez toutes les veilleuses. L'accès à la veilleuse se fait sous les grilles et les radiants.
4. Mettez le robinet du brûleur en MARCHE (ON) pour en assurer le fonctionnement.
5. Si les brûleurs ne s'allument pas, fermez toutes les soupapes, et faites appel à un agent d'installation ou de service autorisé.
6. Tournez le robinet du brûleur à ARRÊT (OFF) pour l'éteindre. La veilleuse restera allumée.
7. Si on veut éteindre complètement les veilleuses, il faut mettre la soupape principale d'arrivée du gaz à la cuisinière à la position ARRÊT (OFF).



Four (standard & à convection)

1. Mettre le thermostat à la position ARRÊT (OFF).
2. Ouvrez la soupape de gaz principale de la cuisinière en position de MARCHE (ON).
3. Soulevez le panneau coup-de-pied et faites-le pivoter à 90°.
4. Enfoncez et le bouton rouge de la soupape de sécurité et allumez la veilleuse à travers l'ouverture de la zone de la boîte du brûleur. REMARQUE : pour les fours équipés de l'allumeur piézoélectrique rotatif, on peut tourner le cadran pour produire une étincelle d'allumage.
5. Retenez le bouton rouge pendant au moins 30 secondes.
6. Une fois le bouton relâché, la veilleuse devrait rester allumée.
7. La flamme de la veilleuse devrait être assez haute pour chauffer le thermocouple.
8. Remettre la plaque coup-de-pied à sa position.
9. Mettez le four en MARCHE (ON).

Four standard – Pour la mise en marche, tournez le robinet de fermeture à la position de MARCHE (ON). Réglez le thermostat à la température désirée et assurez que tout fonctionne. Si l'allumage ne se produit pas, mettez le robinet de fermeture à ARRÊT (OFF). Patientez 5 minutes et recommencez la procédure ci-dessus.

Four à convection – Mettez l'interrupteur du ventilateur en MARCHE (ON). Réglez le thermostat à la température désirée et assurez que tout fonctionne. Si l'allumage ne se produit pas, mettez le robinet de fermeture à ARRÊT (OFF). Patientez 5 minutes et recommencez la procédure ci-dessus.

MODE DE REFROIDISSEMENT : Mettez l'interrupteur du ventilateur à « REFROIDIR (COOL DOWN). Le moteur fonctionnera à porte ouverte ou fermée. Le brûleur principal ne s'allumera pas.

NE PAS tenter de rallumer la veilleuse sans avoir attendu 5 minutes.

10. Pour éteindre le four :
    Four standard – Tournez le robinet de fermeture dans le sens horaire pour éteindre. La veilleuse restera allumée.
    Four à convection – Mettez l'interrupteur du ventilateur à ARRÊT. La veilleuse restera allumée.
11. Si on veut éteindre complètement les veilleuses, il faut mettre la soupape principale d'arrivée du gaz à la cuisinière à la position ARRÊT (OFF).

FERMETURE

Tous les brûleurs sont équipés d'une veilleuse permanente qui reste allumée quand les robinets de commandes sont mis à ARRÊT (OFF). Il faudra de plus, sur les fours à convection, fermer l'interrupteur du ventilateur.

Pour une fermeture totale d'une cuisinière, et pour éteindre toutes les veilleuses, fermez la soupape principale d'amenée du gaz à la cuisinière.

SUGGESTIONS DE FONCTIONNEMENT

Les feux vifs

Les feux vifs s'allument rapidement et n'exigent pas de temps de réchauffement. Ils bénéficient d'une large plage d'ajustement de la flamme allant de basse à haute, ce qui donne de meilleures performances de mijotage au réglage stabilisé le plus bas possible. Lorsque vous mijotez, baissez le feu jusqu'au plus bas niveau optimal possible pour maintenir le degré de mijotage désiré.

Les grils lisses et feux gradués

Avant la cuisson, préchauffez la plaque du gril pendant 15 à 20 minutes. On peut garder cette surface chaude même si le feu des brûleurs est partiellement réduit. Lors des périodes creuses, fermez les brûleurs ou n'en gardez qu'un seul ouvert.

AVIS Si on laisse chauffer les brûleurs à haut régime pendant longtemps sans cuire de produits, il se peut que l'apparence de la plaque devienne indésirable.

Les grils thermostatiques

Avant la cuisson, préchauffez la plaque du gril pendant 15 à 20 minutes. Les thermostats du gril règle la température de chacune des sections de 12 po (305 mm) sur la plaque, à partir d'un réglage bas à environ 200°F (93°C) jusqu'à un réglage élevé à environ 550°F (288°C).

AVIS **Si on laisse chauffer les brûleurs à haut régime pendant longtemps sans cuire de produits, il se peut que l'apparence de la plaque devienne indésirable.**

Les grils à barreaux (BBQ)

Laissez chauffer le gril barbecue pendant 30 minutes. Huilez bien les grilles avec de l'huile à cuisson avant de l'utiliser.

Cuisson dans un four standard

Laissez préchauffez le four avant de l'utiliser [25 minutes à 400°F (204°C)]. Le thermostat du four régule la température depuis un réglage bas à environ 250°F (121°C) jusqu'à un réglage élevé à environ 500°F (260°C). S'il est utilisé correctement, le contrôle automatique de la température est un système efficace. Ajustez le thermostat à BAS régime lorsque le four est inactif ou bien mettez la commande du four à ARRÊT (OFF) quand vous ne l'utilisez pas.

Cuisson dans un four à convection

Les temps de cuisson et les températures d'un four à convection peuvent être légèrement différents des temps et des températures normales.

ENFOURNER ET DÉFOURNER

REMARQUE : l'opérateur est responsable de protéger les surfaces de la peau avant de se servir du four. Ouvrez la porte et enfourner le produit aussi rapidement que possible pour conserver la chaleur. Faites attention de ne pas répandre de liquides lors du chargement. Fermez la porte et consultez votre recette pour la durée de la cuisson.

Prévoyez assez d'espace pour retirer le produit. Un défournage rapide conservera la chaleur et facilitera le réchauffement pour le prochain enfournage s'il y a lieu.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT Coupez l'alimentation électrique à l'appareil et observez les procédures de verrouillage et d'étiquetage.

⚠ AVERTISSEMENT Fermez le gaz avant le nettoyage de cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT Cet appareil et ses composants sont chauds. Soyez prudents lorsque vous utilisez, nettoyez ou entretenez l'appareil.

On peut nettoyer les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent léger. N'utilisez pas de détergents à haute teneur en chlore ou alcalins pour nettoyer l'extérieur ou l'intérieur de la cuisinière, car ces solutions peuvent entraîner la détérioration précoce du composant.

Ne vous servez pas de poudre à récurer. Elle est extrêmement difficile à faire partir complètement. Elle peut créer des accumulations qui endommageront le four.

Les équipement de Vulcan et de Wolf sont construits solidement et sont conçus pour vous donner de longues années de service satisfaisant à peu de frais, en autant que vous en preniez bien soin. De fréquents nettoyages et des ajustements occasionnels devrait être récompensés par des frais de fonctionnement et d'entretien peu élevés, en même temps qu'un service plus rapide et meilleur.

NETTOYAGE RÉGULIER

Surface à feux vifs

Les têtes et les grilles des brûleurs en fonte sont amovibles sans utiliser d'outils. Nettoyez les têtes et les grilles des brûleurs en fonte avec de l'eau et du savon doux. Rincez-les soigneusement et asséchez-les avec une serviette propre absorbant l'eau. Tout de suite après les avoir asséchés, conditionnez les têtes et les grilles des brûleurs en fonte avec de l'huile végétale liquide ou un enduit antiadhésif en vaporisateur.

Après le culottage, remettez les pièces en fonte sur la cuisinière. Allumez toutes les sections de feux vifs à BAS régime et laissez-les chauffer pendant au moins 15 minutes avant d'ajouter des casseroles ou des poêles sur la surface de cuisson. Il faut conditionner les pièces en fonte après chaque nettoyage. Sans le culottage des pièces en fonte, les grilles rouilleront.

Les têtes des brûleurs et les tubes venturis doivent être propres et libres de graisse. Les orifices des volets d'air des brûleurs doivent être maintenus propres.

Les plateaux à miettes, supports de grilles et boîtes de brûleurs étagés sont amovibles sans utiliser d'outils. Nettoyez-les conformément aux directives de nettoyage de l'acier inoxydable et générales qui suivent un peu plus loin.

Plaque des grils lisses

Nettoyez les grils lisses régulièrement. Un gril propre est plus beau, dure plus longtemps et travaille mieux. Pour produire des mets cuits uniformément sur un gril lisse, il faut maintenir la plaque propre et libre de graisse carbonisée. Le gras carbonisé sur la surface de cuisson empêche le transfert de la chaleur de la surface du gril aux aliments, ce qui a pour effet un brunissage clairsemé et une perte d'efficacité culinaire. Le gras carbonisé a tendance à coller aux aliments cuits sur le gril et à leur donner une apparence pas très satisfaisante et peu appétissante.

Après chaque service, nettoyez la surface du gril avec un tampon à récurer ou une spatule flexible.

Une fois par jour, nettoyez minutieusement le dosseret anti-éclaboussures, les côtés et l'avant du gril.

Bac à graisse du gril lisse

Vidangez le bac à graisse au besoin pendant la journée et nettoyez-le régulièrement au moins une fois par jour. Le bac à graisse comporte un trou d'écoulement pour indiquer qu'il est plein. Retirez le bac, videz et lavez-le de la même façon que tout ustensile de cuisine ordinaire.

En plus du nettoyage du bac à graisse, inspectez et nettoyez la graisse de la cavité à chaque semaine ou au besoin. Une fois l'appareil refroidi, servez-vous d'une brosse appropriée, d'une serviette, ou d'un dispositif de nettoyage pour vous assurer que toutes les surfaces visibles soient essuyées proprement et que toute accumulation soit retirée de la cavité. Cela comprend le dessus de la cavité et tout autour de la chute du gril.

Les appels de service résultant du fait de ne pas vidanger le bac à graisse correctement, ou de ne pas maintenir la cavité du bac à graisse propre, ne seront pas couverts par la garantie.

Gril à barreaux

Pour maintenir la propreté des grilles de cuisson, grattez-les en cours de grillage avec une brosse métallique. Ne laissez pas les débris s'accumuler sur les grilles. Elles peuvent être immergées pendant la nuit dans une composition détergente commerciale. Rincez-les à l'eau chaude le matin pour y retirer tous les résidus de détergent. Séchez-les soigneusement et enduisez-les d'huile de cuisson pour les empêcher de rouiller. Tous les endroits où les corps gras, la graisse, ou les aliments peuvent s'accumuler doivent être nettoyés régulièrement.

AVIS **Ne couvrez jamais la surface de cuisson avec des casseroles ou d'autres objets dans une tentative de « brûler » ou faire partir les débris. Cela causera une accumulation de chaleur qui pourrait endommager et gauchir les composants du gril à barreaux.**

Four

Retirez les grilles chromées et nettoyez-les à l'évier. Pendant qu'elles sont encore chaudes, essuyez le dessus avec un linge doux ou autre matériau absorbant les gras pour retirer les débordements, matières grasses, etc, avant qu'ils ne cuisent dans le métal. Nettoyez le four et la porte quotidiennement, tout spécialement si des tartes aux fruits ou de la sauce tomate y ont été cuites, des viandes rôties, et si des débordements se sont produits. Après la cuisson de certains aliments à basse température, il se peut que des odeurs persistent dans le four. On peut faire disparaître ces odeurs en réglant le thermostat à 500°F (260°C) et en laissant chauffer le four à vide pendant 30 à 45 minutes.

NETTOYAGE EXTÉRIEUR

Quotidiennement

Nettoyez l'extérieur avec une solution savonneuse douce ou avec un nettoyant pour dissoudre la graisse. Pour faire disparaître les décolorations, servez-vous d'un nettoyant non abrasif. Frottez toujours dans le fil du métal. Les zones de la cuisinière en acier inox peuvent être polies avec un chiffon doux et sec. Si nécessaire, ajoutez du poli à inox sur le chiffon doux.

L'acier inoxydable

Voici quelques procédures de nettoyage simples qui se sont avérées efficaces pour maintenir l'équipement en acier inox propre, étincelant et brillant.

Nettoyage général

Utilisez du savon ou du détergent ordinaire et de l'eau pour le nettoyage de routine de l'acier inox. Pour prévenir les taches et les traînées d'eau, rincez à l'eau chaude et asséchez avec un chiffon doux propre. L'ajout d'un agent de rinçage aidera aussi à prévenir les taches. Ne lavez aucune partie de la cuisinière avec une laveuse à pression.

Empreintes digitales

Les empreintes digitales sont souvent un problème sur les surfaces hautement polies de l'acier inoxydable. Elles peuvent être minimisées en appliquant un nettoyant qui y laissera une mince couche huileuse ou cireuse. Pour vous servir de ces produits, étendez-les sur les surfaces et retirez l'excès avec un linge doux et sec. Après usage, les empreintes digitales subséquentes s'effaceront généralement quand elles auront été essuyées légèrement avec un chiffon doux ou avec une lingette contenant un peu de produit. Si au départ, une surface est particulièrement sale, lavez-la d'abords avec du savon ou du détergent doux et de l'eau.

Coloration de recuit

Il se peut que des marques couleur de paille ou légèrement foncées apparaissent sur l'acier inox aux endroits autour des fours et des cuisinières où les températures s'élèvent à plus de 500°F (260°C). Ce « recuit » est causé par une légère oxydation de l'acier inox et n'est pas nocif. Pour contrôler ou minimiser cette condition, n'utilisez jamais plus de chaleur qu'il n'est absolument nécessaire.

ENTRETIEN & RÉGLAGES

⚠ AVERTISSEMENT Coupez l'alimentation électrique à l'appareil et observez les procédures de verrouillage et d'étiquetage.

LUBRIFICATION

Toutes les pièces mobiles doivent être vérifiées pour en vérifier l'usure et doivent être lubrifiées. Contactez votre agence de service locale. Les moteurs des cuisinières à convection Endurance de Vulcan et Challenger de Wolf sont lubrifiés en permanence et n'exigent pas d'entretien additionnel.

LE CARNEAU

Vérifiez le carneau quand il s'est refroidi pour vous assurer qu'il est libre de toute obstruction.

INFORMATION SUR LE SERVICE DE L'ENTRETIEN ET DES PIÈCES

Pour trouver de l'information touchant le service de l'entretien et les pièces, contactez une agence de service autorisée dans votre région (voir nos sites web www.vulcanequipment.com ou www.wolfequipment.com pour une liste exhaustive des agences de service et de pièces autorisées). Lorsque vous appelez pour le service de l'entretien, vous devez fournir les informations suivantes : le numéro de modèle, le numéro de série et le type de gaz. On peut trouver ces renseignements sur la plaque signalétique principale à l'arrière de l'appareil ou sur la plaque secondaire logée à l'intérieur du panneau coup-de-pied avant. Soulevez et retournez le panneau coup-de-pied pour lire la plaque signalétique secondaire.

PRÉCAUTIONS

Lorsque que vous grattez de gros dépôts de graisse ou d'huile pour les retirer d'un équipement en acier inox, n'utilisez jamais de grattoirs en acier ordinaire. Des particules d'acier ordinaire peuvent s'incruster dans l'acier inox ou se loger sur ses surfaces. Ces particules rouilleront et seront cause de taches disgracieuses. S'il faut gratter les surfaces en inox, servez-vous d'outils en acier inox, en bois, en plastique ou en caoutchouc.

DÉPANNAGE

FOURS

PROBLÈME	CAUSES / SOLUTIONS
Cuisson inégale d'un côté à l'autre	La cuisinière n'est pas de niveau d'un côté à l'autre. Le brûleur du four ou la base ne sont pas installés correctement. Mauvais réglage de la température pour le produit. Moules déformés. Le carneau (cheminée) ne ventile pas correctement. Mauvais réglage du régulateur. Contactez le service de l'entretien.
Cuisson inégale de l'avant vers l'arrière	La cuisinière n'est pas de niveau de l'avant vers l'arrière. La porte n'est pas bien fermée. Le carneau (cheminée) ne ventile pas correctement. Mauvais réglage du régulateur. Contactez le service de l'entretien.
Trop de chaleur dans le haut / dans le bas	Saleté accumulée sur les doublures latérales obstruant les orifices de ventilation Le carneau (cheminée) ne ventile pas correctement.
Produits asséchés	Température trop élevée (surcuisson). Temps de cuisson trop long. Étalonnage du thermostat (Contactez le service de l'entretien).
Rétrécissement excessif de la viande	Température de rôtissage trop élevée. Pas assez d'humidité (Ajouter un bac d'eau).
La veilleuse s'éteint	Appelez le service de l'entretien.

FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS À FEUX VIFS

PROBLÈME	CAUSES / SOLUTIONS
Chaleur excessive sur la poignée des robinets / Les robinets accrochent	Vérifiez si la porte du four est ouverte. Si la porte est bien fermée, appelez le service de l'entretien. Ventilation inadéquate.
Mauvais allumage	Appelez le service de l'entretien.
La veilleuse et les brûleurs ne s'allument pas.	Vérifiez si la soupape de gaz principale est ouverte. Assurez-vous que l'ensemble brûleur est correctement installé. Vérifiez si toutes les pièces sont propres. Appelez le service de l'entretien.

GRAISSE DANS LES GRILS LISSES

PROBLÈME	CAUSES / SOLUTIONS
Accumulation / Migration de la graisse	Assurez-vous que le bac à graisse est vidangé / nettoyé régulièrement. Assurez-vous que la cavité du bac à graisse est nettoyée à fond. Retirez / nettoyez la gaine de la cavité, si équipé, et toutes les surfaces visibles. Délogez / retirez les débris de la chute du gril et la graisse à l'intérieur de la cavité. *Les accumulations de débris entraînent des écoulements continus de graisse le long de toutes les surfaces adjacentes.*

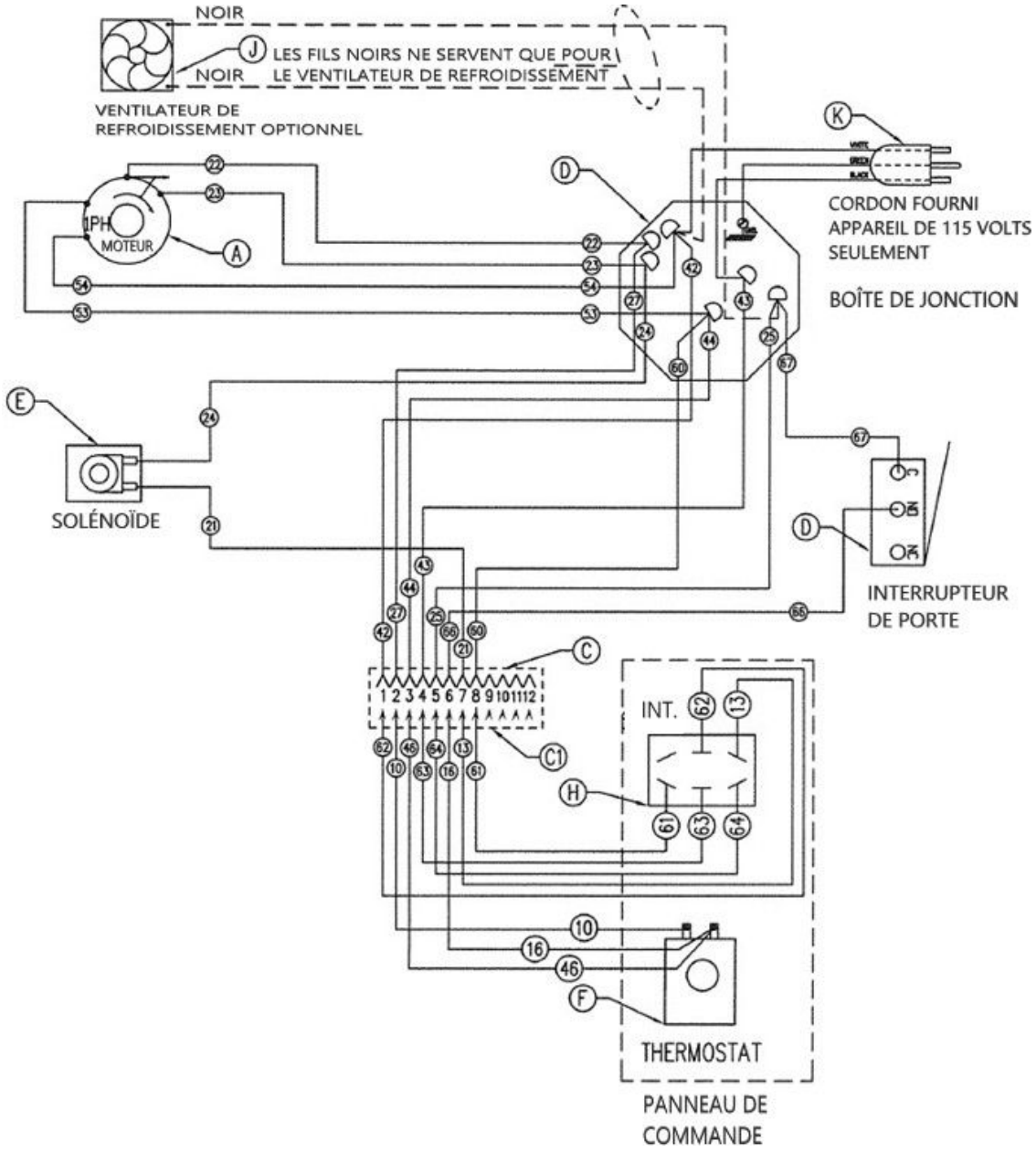


Schéma de câblage du four à convection
Référence 497694