



INSTALLATION & OPERATION MANUAL

V SERIES FOOD HEATED HOLDING PROOFER CABINET

MODEL:



For additional information on Vulcan-Hart or to locate an authorized parts and service provider in your area, visit our website at www.vulcanequipment.com

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

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

FOR YOUR SAFETY

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

WARNING

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

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

IN THE EVENT OF A POWER FAILURE,

DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS DEVICE

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY 1

GENERAL 3

 INTRODUCTION 3

 INSTALLATION 3-4

 ELECTRICAL REQUIREMENTS 5

OPERATION 6

 CONTROLS 6

 PROOFING OPERATING INSTRUCTIONS 7

 DOUGH PREPARATION 8

 PROOFING SHUTDOWN 8

 HOLDING OPERATING INSTRUCTIONS 9

 HOLDING SHUTDOWN 9

CLEANING 10

 DAILY CLEANING 10

LOCKOUT / TAGOUT PROCEDURE 10

TROUBLESHOOTING 11

SERVICE & PARTS INFORMATION 11

GENERAL

INTRODUCTION

Vulcan-Hart Holding & Transport and Proofing Cabinets are produced with quality workmanship and material. Proper installation, usage, and maintenance of your cabinet will result in many years of satisfactory performance.

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

INSTALLATION

Before installing, verify that the electrical service agrees with the specifications on the rating plate located on the lower back corner of the cabinet. (Fig. 4) If the supply and equipment requirements do not agree, do not proceed with unpacking and installation. Contact your Vulcan-Hart Customer Service Department immediately.

UNPACKING:

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

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

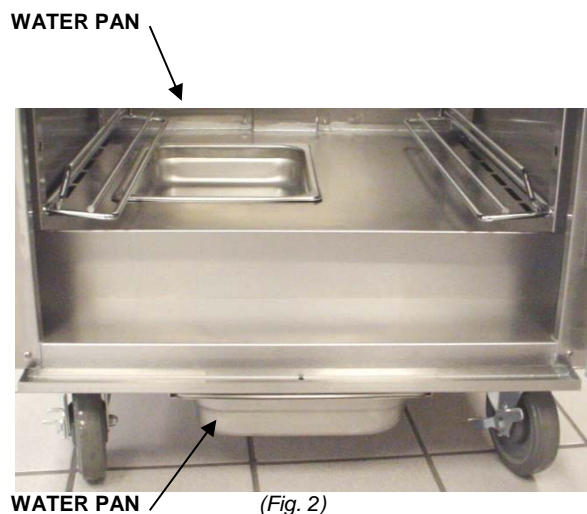
Carefully unpack and place in a work accessible area as near the installation position as possible.

1. Open the door and carefully remove any packaging materials. Remove 20 Tray Slides and 2 Water Pans. (10"x12"x2½")
2. Peel off all vinyl protection film.
3. Install desired number of Tray Slides. Make sure the hook on the end of the tray slide is up.
(Fig. 1)



(Fig. 1)

4. Insert one (1) Water Pan in opening at the bottom of the cabinet and insert one (1) Water Pan through slides underneath the cabinet. (Fig. 2)

**CLEANING:**

The cabinet should be thoroughly cleaned prior to putting into service.

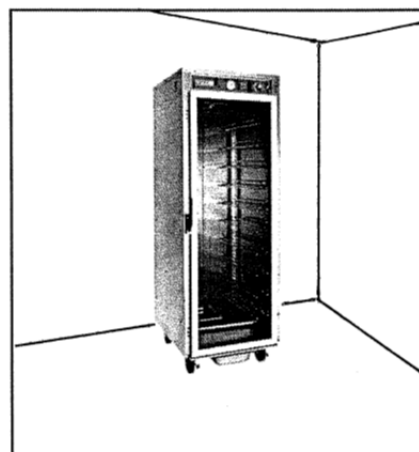
Use a mild soap and water solution to clean the interior of the unit. Never use harsh chemicals or abrasive pads to clean the unit. See cleaning instructions in this manual.

LOCATION:

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

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

(Fig. 3)



When cabinet is in position, secure the brakes on the front two wheels. These brakes should always be locked when the cabinet is in use.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

ELECTRICAL CODES & STANDARDS:

The cabinet must be installed in accordance with:

In the United States of America:

1. State and Local Codes.
2. National Electrical Code, ANSI/NFPA-70 (latest edition.) Copies may be obtained from: The National Fire Protection Association, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.
1-617-770-3000 www.nfpa.org

In Canada:

1. Local Codes.
2. Canadian Electrical Code, CSA C22.1 (latest edition.) Copies may be obtained from: The Canadian Standard Association.
www.csa.ca

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


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


Verify that the power source matches the Serial Data Plate located on the lower back corner of the cabinet and the plug configuration before the connection is made. (Fig.4)


ELECTRICAL CONNECTIONS:

The cabinet is factory wired for either 110/120 volt or 208/240 volt, single phase operation. All 110/120 volt cabinets are equipped with a 8 foot cord and NEMA 5-20 plug as standard equipment. All 208/240 volt cabinets are equipped with an 8 foot cord and NEMA 6-15 plug. Refer to wiring diagram in the back of this manual.

MODEL MODELE	VBP15I	DEVICE DISPOSITIF	VBP15I-1M1ZN
ML	126360-BJ	MD	APE
SERIAL SERIE	000000001		
VOLTS	120 V	WATTS	1200 W
AMPS	10 A	PHASE	1
		CYCLE	50/60

 LISTED 1209
 LISTED 1209
 COMMERCIAL COOKING APPLIANCE
 COMMERCIAL DES APPAREILS DE CUISSON

 NSF/ANSI 4
 1209

 ENERGY STAR

FOR USE ON AN INDIVIDUAL BRANCH CIRCUIT ONLY!
 POUR UTILISATION SUR CIRCUIT INDIVIDUEL
 SEULEMENT DIRECTION!

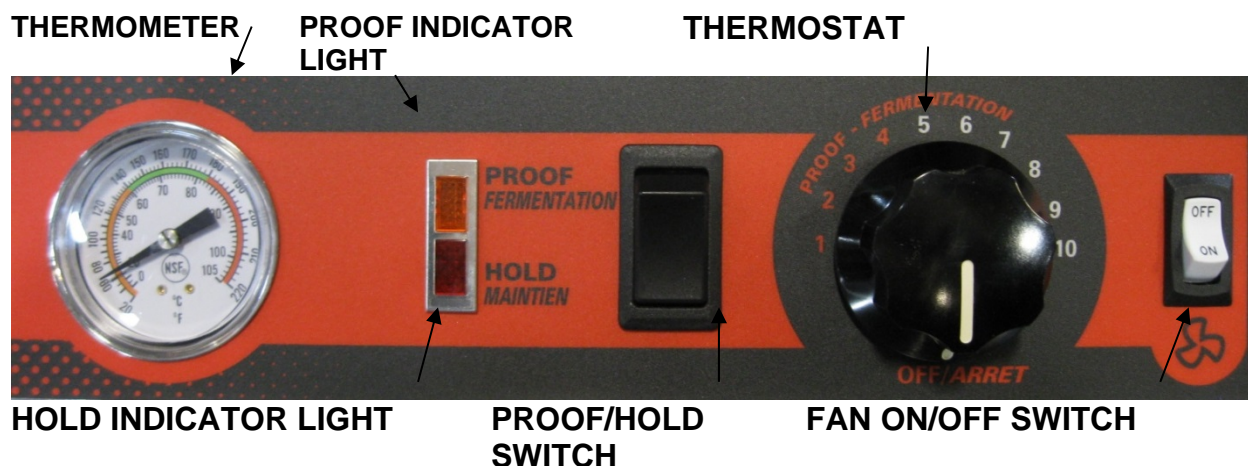
VULCAN HART CO., BALTIMORE, MD
 MADE IN THE USA FROM DOMESTIC & FOREIGN PARTS
 FABRIQUE AUX ETATS UNIS AVEC DES PIECES CANADIENNES ET FOREIGN

(Fig. 4)

OPERATION

CONTROLS

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



Thermometer:

The Thermometer indicates the interior temperature of the cabinet.

Proof Indicator Light:

The Proof Indicator Light indicates power is supplied to the cabinet and the cabinet is in Proofing Mode.

Thermostat:

The Thermostat turns power on to the heating elements. If "Proofing mode" is desired, the thermostat should be set in the red "Proof" area (1 through 4.) If "Holding mode" is desired, the thermostat should be set in the white area (5 through 10.) (Fig. 5)

Hold Indicator Light:

The Hold Indicator Light indicates power is supplied to the cabinet and the cabinet is in Holding Mode.

Proof / Hold Switch:

Flip the switch upward for Proofing mode or flip the switch downward for Holding mode.

Fan On/Off Switch:

The Fan On/Off Switch turns the fan on or off only.

PROOFING OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING Always disconnect power cord prior to adding water to the water pan inside the cabinet. Do not over fill water pan with water.

1. Fill Water Pan at the bottom of cabinet with a maximum of approx. 2 liters, or one-half full, of clean warm water. **Never fill water pan more than one-half full.** *If proofing for a long period of time, check the water pan occasionally and refill if needed.*
2. Plug in power cord to appropriate power source.
3. Switch Proof/Hold Switch upward to Proof position. The Proof Indicator Light should be lit.
4. Turn the Thermostat to "1 or 2"
5. Keep the Fan in the OFF position while proofing.
6. Preheat approximately 30 to 45 minutes to reach desired temperature and humidity.

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

At the proper setting, your proofer door will have a light haze of moisture on it. If water beads up and runs down the door, the setting or amount of water in the water pan is too high. You may need to adjust according to atmospheric conditions.

7. Place pans with prepared dough inside cabinet. It is recommended that dough is completely thawed and at room temperature before placing in the proofer.
8. Close cabinet door and monitor until dough is ready.

Note: *Proofing time will vary depending on the different dough products. Always monitor your products for desired results. The door should not be opened unnecessarily to conserve the heat and humidity inside the cabinet.*

A Water Pan is located underneath the cabinet to collect excess condensation. Make sure to periodically check and empty this pan. (Refer to Fig. 2.)

DOUGH PREPARATION

If Dough is Frozen:

1. Grease pan. Place frozen dough on pan and brush tops of dough with oil, cover dough lightly with a film wrap, and refrigerate until dough thaws and reaches 40°F

It is important during thawing that the tops of the dough product must not “crust” or dry out. This can be prevented by oiling the tops and lightly covering the dough with a film wrap. This film wrap must not be tucked in at the sides – it should merely lie on top of the greased dough. **Note: Always remove this film wrap before proofing.**

2. Remove dough from refrigerator and allow the dough to reach room temperature.

Hint: You may want to place the dough on a greased room temperature pan. This helps shorten the proofing time. Placing cold pans in the proofer brings the temperature down inside the cabinet and lengthens the proofing time.



PROOFING SHUTDOWN

⚠ WARNING

are hot. Be very careful when operating, cleaning, or servicing the cabinet.

When the use of the proofing cycle is completed:

1. Turn the thermostat to the Off position.
2. Keep the fan switch in the On position. This helps remove the excess humidity.
3. Open the door slightly to let out the humidity and to prevent mold.
4. Allow cabinet to cool down completely.
5. Unplug power cord.
6. Empty and clean both water pans.
7. Clean cabinet according to instructions in this manual.

HOLDING OPERATING INSTRUCTIONS

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

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

1. Switch Proof/Hold Switch downward to the Hold position. The Hold Indicator Light should be lit.
2. Turn the Thermostat to desired setting between 5 and 10. See Fig. 5.
3. Switch the Fan switch to On if forced air holding is desired. The use of the fan is optional. Use of the fan keeps the temperature even throughout the cabinet.
4. Wait approximately 25 minutes for the cabinet to preheat.
5. Load Hot food pans with hot, cooked food into cabinet.
6. When removing items, start at the bottom and work up. This will keep food hotter and eliminate spillage onto lower items.

This cabinet is not intended to reheat food. Food must be cooked and at a safe serving temperature prior to being placed in the cabinet.

The operator should always monitor the food product to insure that it remains at a proper temperature.

HOLDING SHUTDOWN

⚠ WARNING are hot. Be very careful when operating, cleaning, or servicing the cabinet.

When the use of the holding cycle is completed:

1. Turn the thermostat to the Off position.
2. Keep the fan switch in the On position. This helps remove the excess humidity from the food product.
3. Allow cabinet to cool down completely.
4. Unplug power cord.
5. Clean cabinet according to instructions in this manual.

CLEANING

⚠ WARNING Always *unplug* electrical power supply before

⚠ WARNING parts are **HOT**. Be very careful when operating, cleaning, or servicing the cabinet.

DAILY CLEANING:

1. Unplug electrical power supply.

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

HEAT TINT:

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

LOCKOUT / TAGOUT PROCEDURE



⚠ WARNING Always perform the Lockout / Tagout Procedure before removing any sheet metal panels or attempting to service this equipment.

The Lockout / Tagout Procedure is used to protect personnel working on an electrical appliance. Before performing any type of maintenance or service on an electrically operated appliance, follow these steps:

1. In electrical box, place unit's circuit breaker into OFF position.
2. Place a lock or other device on electrical box cover to prevent someone from placing circuit breaker ON.
3. Place a tag on electrical box cover to indicate that unit has been disconnected for service and power should not be restored until tag is removed by maintenance personnel.
4. Disconnect unit power cord from electrical outlet.
5. Place a tag on cord to indicate that unit has been disconnected for service and power should not be restored until tag is removed by maintenance personnel.

TROUBLESHOOTING

SYMPTOMS	POSSIBLE CAUSES	REMEDY
Cabinet not operating	Cabinet not connected to power source.	Connect cabinet to power source.
	No power.	Check circuit breaker
		Check GFCI
GFCI or Ground Fault Circuit Indicator tripped	Moisture problem.	Dry moisture problem.
	Shorted element	Contact Authorized Service Provider.
	Pinched/damaged wire.	Contact Authorized Service Provider.
	Damaged power cord.	Contact Authorized Service Provider.
Cabinet is connected to power source, switch is ON, circuit breaker is ON, but cabinet is not heating.	Defective: element, thermometer, thermostat, etc.	Contact Authorized Service Provider.
Proof/Hold Indicator Light not lit.	Light faulty	Contact Authorized Service Provider.
Cabinet does not heat properly	Door not shut properly or needs adjustment	Check door seal and Contact Authorized Service Provider.
	Defective: element, thermometer, thermostat, thermostat requires adjustment	Contact Authorized Service Provider.
Fan not operating	ON/OFF switch not ON	Turn ON/OFF switch ON
	Defective fan.	Contact Authorized Service Provider.
Excessive Humidity	Too much water in Water Pan	Adjust Water
	Drain hole clogged for Drip Pan underneath Cabinet	Clean drainage hole and check Drip Pan

SERVICE & PARTS INFORMATION

To obtain Service and Parts information concerning this model, contact Vulcan-Hart Service Department at the address listed on the front cover of this manual, or refer to our website: www.vulcanequipment.com for a complete listing of Authorized Service and Parts depots.

Customer Service	1-800-814-2028
Technical Service	1-800-814-2028
Service Parts	1-800-814-2028

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

DIAGNOSTIQUE DE PANNE

SYMPTOMES	CAUSES PROBABLES	REMEDE
L'armoire ne fonctionne pas	L'armoire n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique.	Branchez l'armoire à une source d'alimentation électrique.
	Pas de courant.	Vérifiez le fusible
	Problème d'humidité.	Asséchez la source d'humidité.
	Elément court-circuité	Contactez le prestataire de service agréé.
	Fil coincé/endommagé.	Contactez le prestataire de service agréé.
Disjoncteur de fuite à la terre déclenché	Cordon électrique endommagé.	Contactez le prestataire de service agréé.
	L'armoire est branchée à une source d'alimentation, l'interrupteur est sur « ON », le fusible est sur « ON », mais l'armoire ne chauffe pas.	Contactez le prestataire de service agréé.
	Le voyant de pousse/de maintient ne s'allume pas.	Voyant défectueux
	La porte ne se ferme pas correctement ou a besoin d'être ajustée	La porte ne se ferme pas correctement ou a besoin d'être ajustée
L'armoire ne chauffe pas correctement	Pièces défectueuses : élément, thermostat, thermostat, le thermostat doit être ajusté	Contactez le prestataire de service agréé.
	L'interrupteur « ON/OFF » n'est pas sur « ON » (marche)	Basculez l'interrupteur « ON/OFF » sur « ON »
Le ventilateur ne fonctionne pas	Ventilateur défectueux.	Contactez le prestataire de service agréé.
	Trop d'eau dans le bac à eau	Ajustez la quantité d'eau
Excès d'humidité	Le trou d'évacuation du bac à eau est bouché en-dessous de l'armoire	Nettoyez le trou d'évacuation et vérifiez le bac à eau

INFORMATIONS SUR LES REPARATIONS & LES PIECES DETACHEES

Pour recevoir des renseignements sur les réparations et les pièces détachées concernant ce modèle, contactez le Service Vulcan-Hart à l'adresse indiquée sur la page de couverture de ce manuel, ou consultez notre site web : www.vulcanequipment.com pour une liste complète des dépôts agréés pour les réparations et les pièces détachées.

Service clientèle 1-800-814-2028
Service technique 1-800-814-2028
Service des pièces détachées 1-800-814-2028

Lorsque vous appelez pour des réparations, ayez le numéro de modèle et le numéro de série à votre disposition.

NETTOYAGE

NETTOYAGE QUOTIDIEN :

- ## COLORATION THERMIQUE :

PROCEDURE DE VERROUILLAGE/D'ETIQUETAGE



1. Dans le coffret électrique, basculez le fusible de l'unité en position « OFF ».
2. Placez un verrou ou un autre dispositif sur le couvercle du coffret électrique pour empêcher que quelq'un bascule le fusible en position « ON ».
3. Placez une étiquette sur le couvercle du boîtier électrique pour indiquer que l'unité a été déconnectée pour service et que l'électricité ne devrait pas être rétablie avant que l'étiquette soit retirée par le personnel de maintenance.
4. Débranchez le cordon d'alimentation à de sa prise électrique.
5. Placez une étiquette sur le cordon indiquant que l'unité a été déconnectée pour service et que l'électricité ne devrait pas être rétablie jusqu'à ce que l'étiquette soit retirée par le personnel de maintenance.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION POUR LE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE

- ⚠ AVERTISSEMENT !** L'armoire et ses pièces sont chaudes. Soyez très prudent lors de l'utilisation, du nettoyage ou de l'entretien de l'armoire.
- Une fois que l'armoire est branchée à la source d'électricité appropriée, l'armoire est prête à l'emploi.
3. Basculez l'interrupteur du ventilateur sur la position « On » si vous souhaitez un maintien à l'air pulsé. L'utilisation du ventilateur est optionnelle. L'utilisation du ventilateur maintient une température uniforme dans toute

1. Basculez l'interrupteur « Proof / Hold » vers le bas en position « Hold ». Le voyant « Hold » devrait être allumé.
2. Mettez le thermostat sur le réglage souhaité entre 5 et 10. Voir Fig. 5.
3. Attendez environ 25 minutes pour le préchauffage de l'armoire.
4. Chargez les plateaux chauds, avec les aliments cuits dans l'armoire.

Lors du retrait des aliments, commencez par le bas et continuez en remontant. Cela gardera les aliments plus chauds et éliminera le risque de renversement sur les éléments inférieurs.

Cette armoire n'est conçue pour le réchauffage des aliments. Les aliments doivent être cuits et à une température de service appropriée avant d'être placés dans l'armoire.

L'opérateur doit toujours surveiller les aliments pour s'assurer qu'ils restent à une bonne température.

ARRÊT DU MAINTIEN

2. Laissez l'interrupteur du ventilateur sur la position « On ». Cela permet de supprimer l'excès d'humidité des aliments.
 3. Laissez l'armoire refroidir complètement.
 4. Débranchez le cordon électrique.
 5. Nettoyez l'armoire selon les instructions de ce manuel.

PREPARATION DE LA PATE

Si la pâte est surgelée :

1. Graissez le moule. Mettez la pâte surgelée dans le moule et brossez-en le dessus avec de l'huile, couvrez la pâte légèrement avec un film, et réfrigérez-la jusqu'à ce qu'elle se dégèle et atteigne 40°F

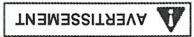
Il est important pendant le dégel qu'il ne se forme pas une « croûte » sur la pâte ni qu'elle sèche. Cela peut être évité en graissant le dessus de la pâte et en la couvrant d'un film. Ce film ne doit pas être coincé sur les côtés, il devrait simplement reposer sur le dessus de la pâte graissée. **Note : Enlevez toujours le film avant la fermentation.**

2. Retirez la pâte du réfrigérateur et laissez-la s'acclimater à la température ambiante.



Astuce : Vous pouvez placer la pâte sur une plaque graissée à température ambiante. Cela permet de réduire le temps de fermentation. La mise en étuve d'un moule froid fait descendre la température à l'intérieur de l'étuve et prolonge le temps de fermentation.

ARRÊT DE LA FERMENTATION



AVERTISSEMENT

L'armoire et ses pièces sont chaudes. Soyez très prudent lors de l'utilisation, du nettoyage ou de l'entretien de l'armoire.

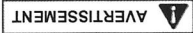
Lorsque l'utilisation du cycle de fermentation est terminée :

- | AVERTISSEMENT | |
|---------------|--|
| 1. | <p>Tournez le thermostat sur la position « Off ».</p> <p>Nettoyez l'armoire selon les instructions de ce manuel.</p> |
| 2. | <p>Ne touchez pas les pièces chaudes. Soyez très prudent lors de l'utilisation, du nettoyage ou de l'entretien de l'armoire.</p> |
| 3. | <p>Ne touchez pas les pièces chaudes. Soyez très prudent lors de l'utilisation, du nettoyage ou de l'entretien de l'armoire.</p> |
| 4. | <p>Laissez l'armoire refroidir complètement.</p> |
| 5. | <p>Débranchez le cordon électrique.</p> |
| 6. | <p>Videz et nettoyez les deux bacs à eau.</p> |
| 7. | <p>Tournez le thermostat sur la position « Off ».</p> |

2. Laissez l'interrupteur du ventilateur sur la position « On ». Cela aide à supprimer l'excès d'humidité.

3. Ouvrez légèrement la porte pour laisser sortir l'humidité et éviter la moisissure.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION POUR LA FERMENTATION



L'armoire et ses pièces sont chaudes. Soyez très prudent lors de l'utilisation, du nettoyage ou de l'entretien de l'armoire.

Débranchez toujours le cordon électrique avant d'ajouter de l'eau dans le bac à eau à l'intérieur de l'armoire. Ne le remplissez pas trop le bac.

Avec un réglage correct, la porte de votre étuve de fermentation aura un léger voile d'humidité dessus. Si l'eau perle et coule le long de la porte, le réglage ou la quantité d'eau dans le bac à eau est trop élevé. Vous devrez peut-être faire un réglage en prenant compte des conditions atmosphériques.

1. Remplissez le bac à eau en dessous de l'armoire avec un maximum d'environ 2 litres, ou à moitié plein, avec de l'eau propre tiède. **Ne remplissez jamais le bac à eau à plus de la moitié.** Si la fermentation est longue, vérifiez de temps en temps que le bac à eau est assez rempli et remplissez-le si nécessaire.

7. Mettez les moules contenant la pâte préparée dans l'armoire. Nous recommandons que la pâte soit complètement dégelée et à la température ambiante avant de la placer dans l'étuve.

2. Branchez le cordon électrique dans la source d'alimentation appropriée.

8. Fermez la porte de l'étuve et surveillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit prête.

3. Basculez l'interrupteur « Proof/Hold » vers le haut sur la position « Proof ». Le voyant de fermentation devrait être allumé.

Note : Le temps de fermentation varie en fonction du produit de boulangerie. Surveillez toujours vos produits pour obtenir les résultats souhaités. La porte ne devrait pas être ouverte inutilement afin de conserver la chaleur et le niveau d'humidité dans l'étuve.

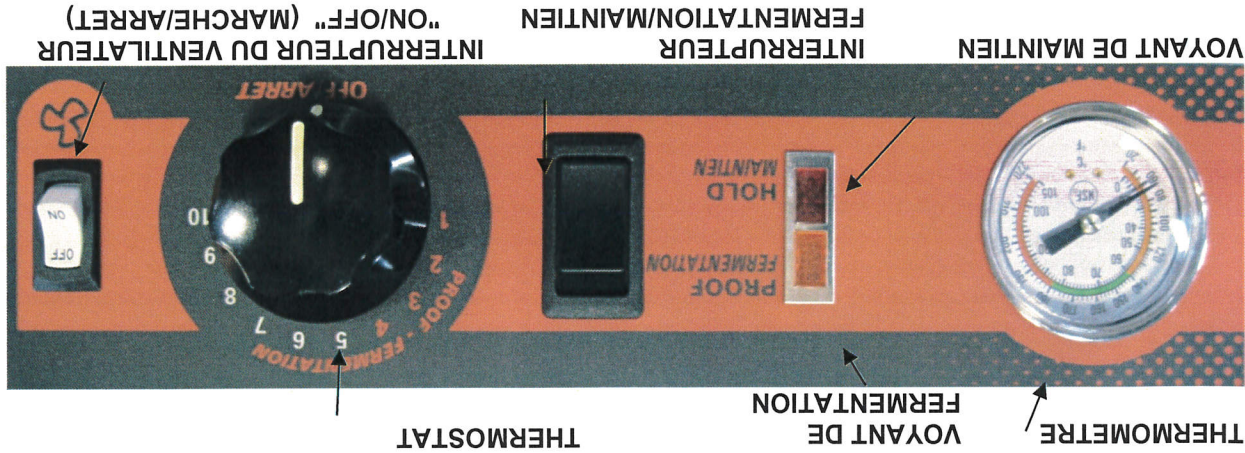
4. Mettez le thermostat sur « 1 - 2 »
5. Allumez le ventilateur avec l'interrupteur en position « Arrêt ».
6. Préchauffez pendant environ 30 à 45 minutes pour atteindre la température et le niveau d'humidité souhaités.

Un bac à eau se trouve en dessous de l'armoire pour collecter l'excès de condensation. Vérifiez et videz ce bac périodiquement (Réferez-vous à Fig. 2.)

FONCTIONNEMENT

CONTROLES

AVERTISSEMENT L'armoire et ses pièces sont chaudes. Soyez très prudent lors de l'utilisation, du nettoyage ou de l'entretien de l'armoire.



Thermomètre :

Le thermomètre indique la température à l'intérieur de l'armoire.

Voyant de fermentation :

Le voyant de fermentation indique que l'armoire est alimentée en électricité et que l'armoire est en mode de fermentation.

Thermostat :

Le thermostat allume les éléments chauffants. Si le « Mode Fermentation » est souhaité, le thermostat devrait être réglé dans la zone rouge « Proof » (entre 1 et 4). Si le « Mode Maintien » est souhaité, le thermostat devrait être réglé dans la zone « Hold » (entre 5 et 10). (Fig. 5)

Voyant de maintien :

Le voyant de maintien indique que l'armoire est alimentée en électricité et que l'armoire est en mode de maintien de la température.

ALIMENTATION ELECTRIQUE

CODES & NORMES ELECTRIQUES :

L'armoire doit être installée en conformité avec :

Aux Etats-Unis :

- 1. Les codes locaux et d'état.
- 2. Le National Electrical Code (NEC), ANSI / NFPA-70 (dernière édition).

Des copies peuvent être obtenues auprès de : La National Fire Protection Association, 1BatteryMarch Park, Quincy, MA 02269. 1-617-770-3000 www.nfpa.org

Au Canada :

- 1. Les codes locaux.
- 2. Le Code canadien de l'électricité, CSA C22.1 (dernière édition). Des copies peuvent être obtenues auprès de : l'Association canadienne de normalisation. www.csa.ca

RACCORDEMENTS ELECTRIQUES :

L'armoire est câblée en usine pour 110/120 volts ou 208/240 volts, utilisation monophasée. Tous les armoires en 110/120 volts sont équipées d'un cordon de 8 pieds (2,5 m) et d'une prise NEMA 5-20 comme équipement standard. Tous les armoires en 208/240 volts sont équipées d'un cordon de 8 pieds (2,5 m) et d'une prise NEMA 6-15 comme équipement

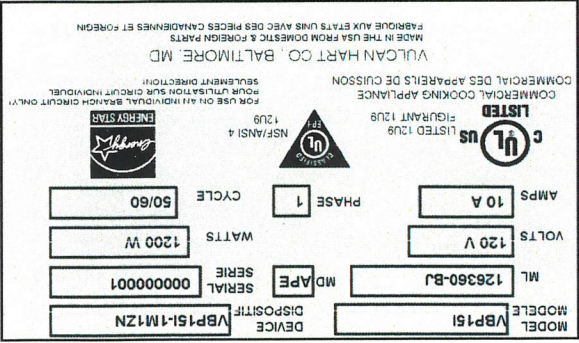
standard. Reportez-vous au schéma de câblage au dos de ce manuel.

Le cordon fourni avec la fiche est un cordon robuste adapté associé à une fiche moulée à trois broches, et est pourvu d'un réducteur de tension appropriée.

AVERTISSEMENT

Toutes les armoires sont équipées d'une fiche à trois broches. Il est impératif que cette fiche soit branchée dans une prise électrique à trois broches. Si la prise n'est pas connecté à la terre, contactez un électricien. Ne retirez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.

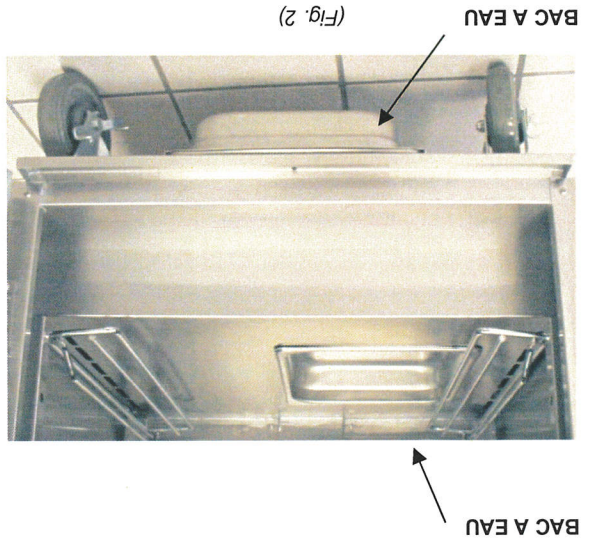
Inspectez la configuration de la prise et vérifiez que la source d'alimentation correspond à la plaque de série située à dans le coin arrière de l'armoire avant de faire le branchement. (Fig.4)



(Fig. 4)

4. Insérez un (1) bac à eau dans l'ouverture en bas de l'armoire et insérez un (1) bac à eau dans les coulisses en dessous de l'armoire.

(Fig. 2)



NETTOYAGE : L'armoire devrait être entièrement nettoyée avant sa mise en service.

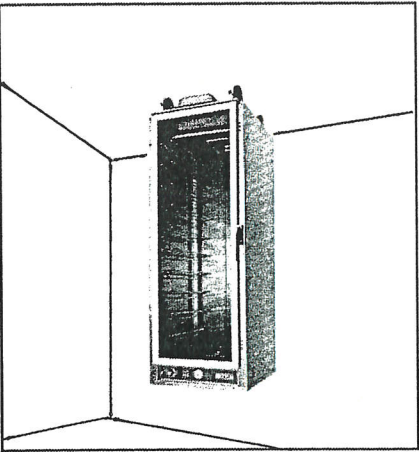
Utilisez une solution d'eau et de savon doux pour nettoyer l'intérieur de l'unité. N'utilisez jamais des produits agressifs ni des tampons abrasifs pour nettoyer l'unité. Voyez les instructions de nettoyage dans ce manuel.

EMPLACEMENT :

Pour que l'armoire fonctionne efficacement, choisissez un emplacement qui en permettra le chargement et le déchargement sans interférer avec l'assemblage final des commandes de nourriture.

L'emplacement de l'installation et de l'opération doit être de niveau et permettre un dégagement approprié pour assurer l'entretien et l'utilisation adéquats.

(Fig. 3)



Lorsque l'armoire est en position, sécurisez les freins des deux roues avant. Ces freins devraient toujours être bloqués lorsque l'armoire est utilisée.

GENERAL

INTRODUCTION

Nous suggérons que vous lisiez soigneusement l'intégralité de ce manuel et suiviez attentivement toutes les instructions fournies.

Les armoires Vulcan-Hart de fermentation, de maintien et de transport sont construites avec des matériaux et une fabrication de qualité. Une bonne installation, une utilisation correcte et un bon entretien de votre armoire se traduiront par de nombreuses années de performance satisfaisante.

INSTALLATION

DEBALLAGE :

L'armoire a été inspectée avant de quitter l'usine. La compagnie de transport assume l'entière responsabilité d'une livraison en bon état lors de l'acceptation du chargement. Immédiatement après le déballage, inspectez l'armoire en cas de dommages éventuels pendant le transport.

Avant l'installation, vérifiez que le service électrique correspond aux indications sur la plaque signalétique située sur le coin inférieur arrière de l'armoire. (Fig. 4) Si l'alimentation électrique et les exigences de l'équipement ne correspondent pas, ne procédez pas au déballage ni à l'installation. Contactez immédiatement le service clientèle de Vulcan-Hart.

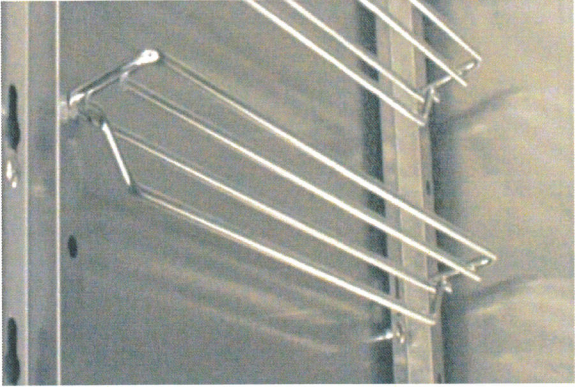
Si l'armoire est endommagée, gardez les emballages et contactez le transporteur dans les 15 jours suivant la livraison.

Déballer-la soigneusement et placez-la dans une zone de travail accessible aussi près que possible de son site d'installation.

1. Ouvrez la porte et retirez soigneusement les matériaux d'emballage. Retirez les 20 coussins à plateaux et les 2 bacs à eau. (10 po x 12 po x 2½ po)

2. Retirez le film de protection en vinyle.

3. Installez le nombre souhaité de coussins à plateaux. Assurez-vous que le crochet au bout de la coulisse est tourné vers le haut. (Fig. 1)



(Fig. 1)

TABLE DES MATIERES

1 IMPORTANT POUR VOTRE SECURITE 1

3 GENERAL 3

3 INTRODUCTION 3

3-4 INSTALLATION 3-4

5 ALIMENTATION ELECTRIQUE 5

6 UTILISATION 6

6 CONTROLES 6

7 INSTRUCTIONS D'UTILISATION POUR LA FERMENTATION . . . 7

8 PREPARATION DE LA PATE 8

8 ARRET DE LA FERMENTATION 8

8 INSTRUCTIONS D'UTILISATION POUR LE MAINTIEN DE TEMPERATURE 8

9 ARRET DU MAINTIEN DE TEMPERATURE 9

10 NETTOYAGE 10

10 NETTOYAGE QUOTIDIEN 10

10 PROCEDURE DE VERROUILLAGE / ETIQUETAGE 10

11 DIAGNOSTIQUE DE PANNE 11

11 INFORMATIONS SUR LES REPARATIONS ET LES PIECES DETACHEES 11

IMPORTANT POUR VOTRE SECURITE

CE MANUEL A ETE PREPARE POUR LE PERSONNEL QUALIFIE A INSTALLER LES EQUIPEMENTS ELECTRIQUES ET QUI DEVRA EFFECTUER SUR PLACE LA PHASE INITIALE DE DEMARRAGE ET DE REGLAGE DE L'EQUIPEMENT COUVERT PAR CE MANUEL.

POUR VOTRE SECURITE

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



Une mauvaise installation, un mauvais réglage,
toute modification, réparation ou entretien peuvent
causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
Lisez soigneusement les instructions d'installation,
d'utilisation et d'entretien
avant d'installer ou de réparer l'équipement.

EN CAS DE PANNE DE COURANT

N'ESSAYEZ PAS D'UTILISER CET APPAREIL

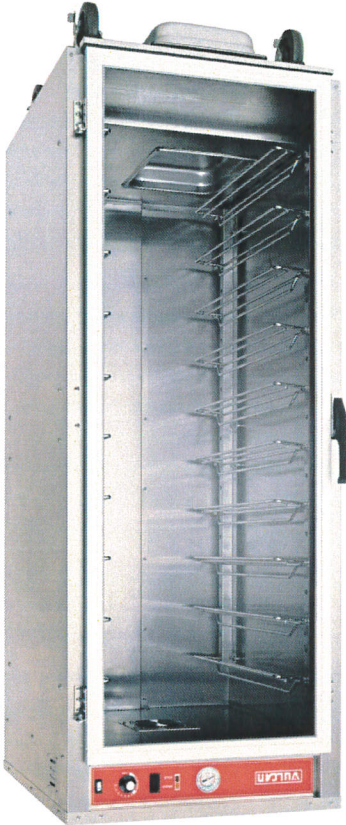


MANUEL D'INSTALLATION & D'UTILISATION

ARMOIRE CHAUFFANTE DE FERMENTATION ET DE MAINTIEN DE TEMPERATURE SERIES V

MODELE :

VP18 ML-138089



Pour plus de renseignements sur Vulcan-Hart ou pour localiser un prestataire de service agréé et fournisseur de pièces détachées dans votre région, visitez notre site web à www.vulcanequipment.com