

VULCAN

INSTALLATION & OPERATION MANUAL

GAS TILTING BRAISING PAN MODEL VGCTS16

MODELS

VGCTS16 ML-152053



For additional information on Vulcan 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 GAS EQUIPMENT, WHO SHOULD PERFORM THE INITIAL FIELD START-UP AND ADJUSTMENTS OF THE EQUIPMENT COVERED BY THIS MANUAL.

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

IMPORTANT

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

FOR YOUR SAFETY

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

⚠ WARNING IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

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

RETAIN THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

TABLE OF CONTENTS

GENERAL.....	4
INSTALLATION.....	4
Unpacking.....	4
Location.....	4
Installation Codes and Standards.....	5
Leveling.....	5
Gas connections.....	5
Testing the Gas Supply System.....	5
Ventilation.....	6
Electrical connections.....	6
OPERATION.....	7
Controls (Fig. 1).....	7
Before First Use.....	7
Lighting the Tilting Braising Pan.....	8
Using the Tilting Braising Pan.....	8
CLEANING.....	9
After Each Use.....	9
Once A Day.....	9
Stainless Steel.....	9
STAINLESS STEEL EQUIPMENT CARE AND CLEANING.....	10
MAINTENANCE.....	12
Lubrication.....	12
Vent.....	12
Service and Parts Information.....	12
TROUBLESHOOTING.....	12

INSTALLATION, OPERATION AND CARE OF GAS TILTING BRAISING PAN MODEL VGCTS16

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE USE

GENERAL

Your Vulcan Tilting Braising Pan is a versatile piece of equipment. It allows you to stew, simmer, pan fry, braise, grill, or sauté, and all with a very uniform heat pattern. Capacity of Model VGCTS16 is 16 gallons (4.2 liters). The braising pan includes a support stand with drain pan.

Your Vulcan tilting braising pan is produced with quality workmanship and material. Proper installation, usage and maintenance will result in many years of satisfactory performance.

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

INSTALLATION

Before installing, verify that the gas and electrical service agree with the specifications on the rating plate located on the right side panel as you face the machine. If the supply and equipment requirements do not agree, do not proceed with the installation. Contact your dealer or Vulcan customer service immediately.

UNPACKING

This tilting braising pan was carefully inspected before leaving the factory. The transportation company assumes full responsibility for safe delivery upon acceptance of this shipment.

Immediately after unpacking, check for possible shipping damage. If the tilting braising pan is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 5 working days of delivery.

LOCATION

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

The braising pan is intended for use on non-combustible floors. When installed, minimum clearance from combustible and non-combustible construction must be 3" (7.6 cm) at the sides and 6" (15.2 cm) at the rear.

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

The braising pan 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 must be provided. Make sure there is an adequate supply of air in the room suitable for the amount of combustion gas feeding the braising pan burners.

Do not permit fans to blow directly at the braising pan. Wherever possible, avoid open windows next to the braising pan. Avoid wall-type fans which create air crosscurrents within the room.

INSTALLATION CODES AND STANDARDS

Your Vulcan tilting braising pan must be installed in accordance with:

In the United States:

1. State and local codes, or in the absence of local codes, with:
2. National Fuel Gas Code ANSI-Z223.1 (latest edition), available from The American Gas Association, Inc., 1515 Wilson Boulevard, Arlington, VA 22209.
3. National Electrical Code ANSI/NFPA-70 (latest edition), available from The National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 01169.
4. ANSI NFPA Standard #96 Vapor Removal from Cooking Equipment (latest edition), available from The National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 01169.

In Canada:

1. Local codes.
2. CAN/CGA-B149.1 National Fuel Gas Code (latest edition), available from The Canadian Gas Association, 178 Rexdale Boulevard, Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3.
3. Canadian Electrical Code Part 1 CSA-C22.1 (latest edition), available from The Canadian Standards Association, 178 Rexdale Boulevard, Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3.

LEVELING

Place a carpenter's level on top of the braising pan. Turn the adjustable feet to level the braising pan side-to-side and front-to-back.

GAS CONNECTIONS

Location of the gas inlet is at the rear of the braising pan. Codes require that a gas shutoff valve must be installed in the gas line ahead of the braising pan.

Connect gas supply. Make sure the pipes are clean and free of obstructions.

The braising pan is equipped with fixed burner orifices which coincide with installation elevation.

Natural gas pressure regulators are preset for 7" (1.47 kPa) W.C. (Water Column).

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

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

When test pressures are $\frac{1}{2}$ psig (3.45 kPa) or less, the braising pan must be isolated from the gas supply system by closing its individual manual shutoff valve.

VENTILATION

DO NOT obstruct the flow of flue gases from the flue located on the rear of the braising pan. 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 braising pan flue to the filters of the hood venting system, an 18" (46 cm) minimum clearance 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 must comply with the National Electrical Code and/or other local codes.

⚠ WARNING Appliances equipped with a flexible electric 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.

A 120/60/1 supply cord is supplied at the rear of the braising pan.

Do not connect the braising pan to electrical supply until after gas connections have been made.

An electrical diagram is located inside the braising pan control box.

OPERATION

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

CONTROLS (Fig. 1)

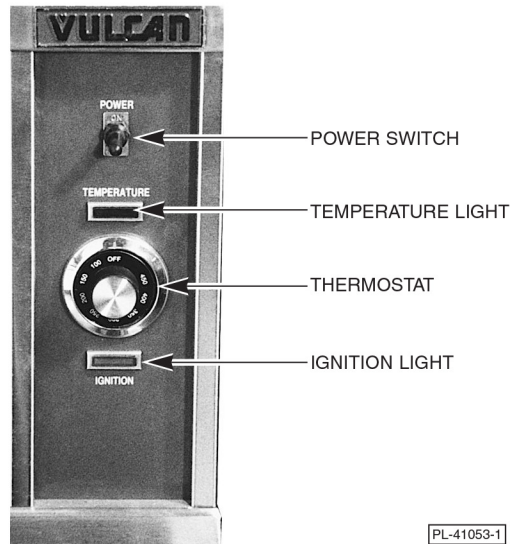


Fig. 1

- | | |
|-------------------------|--|
| Thermostat | — Maintains set temperature by controlling power supply. Temperature range is from Off to 450°F (232°C). |
| Power Switch | — Turns the braising pan on and off. |
| Temperature Light (Red) | — When lit, indicates burners are providing heat to the braising pan. Light cycles on and off as burner cycles on and off. |
| Ignition Light (Green) | — When lit, indicates ignition has occurred. Light will go out when set temperature is reached. |
| Tilting Handle | — (Not shown.) Pull forward to tilt braising pan; push backward to return braising pan to the down position. |

BEFORE FIRST USE

Use a noncorrosive, grease-dissolving commercial cleaner to clean the protective metal oils from all surface parts and the interior of the tilting braising pan. Follow the cleaner manufacturer's directions. Rinse thoroughly and drain the pan. Wipe dry with a soft, clean cloth.

LIGHTING THE TILTING BRAISING PAN

1. Open main gas valve.
2. Ensure braising pan is in the DOWN position.
3. Turn Power Switch ON. Set thermostat dial to desired setting. This will turn on the electronic ignition. The gas solenoid valve will open, supplying gas to the burner. The RED temperature light and the GREEN ignition light will come on.
4. If ignition is not achieved, turn the thermostat to OFF and turn the Power Switch to OFF. Wait 5 minutes before repeating steps 2 and 3.
5. When the braising pan reaches set temperature, the RED temperature light and the GREEN ignition light will go off and the burner will shut off. The burner will cycle on and off to maintain set temperature.

Shutdown

Turn thermostat to OFF. Turn Power Switch to OFF. For extended shutdown, turn thermostat, Power Switch, and main gas valve OFF.

USING THE TILTING BRAISING PAN

When the braising pan is tilted, power supply to the burner is interrupted. The braising pan can only be operated in the down position.

To prevent discoloration of stainless steel cooking surface, do not turn the heat on unless the braising pan is covered with a fluid, a thin layer of cooking oil, or food to be cooked.

1. Grasp the tilting handle and tilt the braising pan down as far as it will go and then back to ensure that it moves easily.
2. Turn the Power Switch ON.
3. Set the Thermostat dial to HIGH (450°F / 232°C).
4. Preheat braising pan and allow it to cycle in order to equalize heat across the entire pan surface.
5. Set the Thermostat dial to the desired cooking temperature.

Function	Approx. Temperature	
	(°F)	(°C)
Simmering	200	93
Sautéing	225-275	107-135
Searing	300-350	149-177
Pan Frying	325-375	163-190
Grilling	350-425	177-218

6. At the end of cooking, turn the Thermostat to OFF and turn the Power Switch to OFF.
7. The braising pan is provided with a stationary support for holding the drain pan. When unloading prepared foods, pull the drain pan out about 17" (432 mm) and place a food receiving pan in it. Tilt the braising pan to remove product. The drain pan is removable for cleaning.

CLEANING

⚠ WARNING Disconnect the electrical power to the machine and follow lockout / tagout procedures before cleaning.

Do not use corrosive cleaning agents

AFTER EACH USE

The tilting braising pan should be cleaned after each use. Clean with warm water and a mild detergent. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft clean cloth.

Your braising pan is equipped with a stand and drain pan accessory, remove the drain pan and clean it in a sink as you would any utensil.

ONCE A DAY

Thoroughly clean the braising pan with warm water and a mild detergent. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft clean cloth.

STAINLESS STEEL

Clean stainless steel surfaces with a damp cloth and polish with a soft dry cloth. To remove discolorations, use a non-abrasive cleaner.

STAINLESS STEEL EQUIPMENT CARE AND CLEANING

(Supplied courtesy of NAFEM. For more information, visit their web site at www.nafem.org)

Contrary to popular belief, stainless steels ARE susceptible to rusting.

Corrosion on metals is everywhere. It is recognized quickly on iron and steel as unsightly yellow/orange rust. Such metals are called “active” because they actively corrode in a natural environment when their atoms combine with oxygen to form rust.

Stainless steels are passive metals because they contain other metals, like chromium, nickel and manganese that stabilize the atoms. 400 series stainless steels are called ferritic, contain chromium, and are magnetic; 300 series stainless steels are called austenitic, contain chromium and nickel; and 200 series stainless, also austenitic, contains manganese, nitrogen and carbon. Austenitic types of stainless are not magnetic, and generally provide greater resistance to corrosion than ferritic types.

With 12-30 percent chromium, an invisible passive film covers the steel’s surface acting as a shield against corrosion. As long as the film is intact and not broken or contaminated, the metal is passive and stainless. If the passive film of stainless steel has been broken, equipment starts to corrode. At its end, it rusts.

Enemies of Stainless Steel

There are three basic things which can break down stainless steel’s passivity layer and allow corrosion to occur.

- Mechanical abrasion
- Deposits and water
- Chlorides

Mechanical abrasion means those things that will scratch a steel surface. Steel pads, wire brushes and scrapers are prime examples.

Water comes out of the faucet in varying degrees of hardness. Depending on what part of the country you live in, you may have hard or soft water. Hard water may leave spots, and when heated leave deposits behind that if left to sit, will break down the passive layer and rust stainless steel. Other deposits from food preparation and service must be properly removed.

Chlorides are found nearly everywhere. They are in water, food and table salt. One of the worst chloride perpetrators can come from household and industrial cleaners.

So what does all this mean? Don’t Despair!

Here are a few steps that can help prevent stainless steel rust.

1. Use the proper tools.

When cleaning stainless steel products, use non-abrasive tools. Soft cloths and plastic scouring pads will not harm steel’s passive layer. Stainless steel pads also can be used but the scrubbing motion must be in the direction of the manufacturers’ polishing marks.

2. Clean with the polish lines.

Some stainless steel comes with visible polishing lines or “grain.” When visible lines are present, always scrub in a motion parallel to the lines. When the grain cannot be seen, play it safe and use a soft cloth or plastic scouring pad.

3. Use alkaline, alkaline chlorinated or non-chloride containing cleaners.

While many traditional cleaners are loaded with chlorides, the industry is providing an ever-increasing choice of non-chloride cleaners. If you are not sure of chloride content in the cleaner used, contact your cleaner supplier. If your present cleaner contains chlorides, ask your supplier if they have an alternative. Avoid cleaners containing quaternary salts; it also can attack stainless steel and cause pitting and rusting.

4. Treat your water.

Though this is not always practical, softening hard water can do much to reduce deposits. There are certain filters that can be installed to remove distasteful and corrosive elements. To insure proper water treatment, call a treatment specialist.

5. Keep your food equipment clean.

Use alkaline, alkaline chlorinated or non-chloride cleaners at recommended strength. Clean frequently to avoid build-up of hard, stubborn stains. If you boil water in stainless steel equipment, remember the single most likely cause of damage is chlorides in the water. Heating cleaners that contain chlorides have a similar effect.

6. Rinse, rinse, rinse.

If chlorinated cleaners are used, rinse and wipe equipment and supplies dry immediately. The sooner you wipe off standing water, especially when it contains cleaning agents, the better. After wiping equipment down, allow it to air dry; oxygen helps maintain the stainless steel's passivity film.

7. Never use hydrochloric acid (muriatic acid) on stainless steel.

8. Regularly restore/passivate stainless steel.

Job	Cleaning Agent	Comments
Routine cleaning	Soap, ammonia, detergent, Medallion	Apply with soft cloth or sponge.
Fingerprints and smears	Arcal 20, Lac-O-Nu Ecoshine	Provides barrier film
Stubborn stains and discoloration	Cameo, Talc, Zud, First Impression	Rub in direction of polish lines.
Grease and fatty acids, blood, burnt-on foods	Easy-off, DeGrease It Oven Aid	Excellent removal on all finishes
Grease and Oil	Any good commercial detergent	Apply with soft cloth or sponge.
Restoration/Passivation	Benefit, Super Sheen	

Review

1. Stainless steels rust when passivity (film-shield) breaks down as a result of scrapes, scratches, deposits and chlorides.
2. Stainless steel rust starts with pits and cracks.
3. Use the proper tools. Do not use steel pads, wire brushes or scrapers to clean stainless steel.
4. Use non-chlorinated cleaners at recommended concentrations. Use only chloride-free cleaners.
5. Soften your water. Use filters and softeners whenever possible.
6. Wipe off cleaning agent(s) and standing water as soon as possible. Prolonged contact causes eventual problems.

To learn more about chloride-stress corrosion and how to prevent it, contact the equipment manufacturer or cleaning materials supplier.

Developed by Packer Engineering, Naperville, Ill., an independent testing laboratory.

MAINTENANCE

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

⚠ WARNING Disconnect the electrical power to the machine and follow lockout / tagout procedures before performing any maintenance.

LUBRICATION

Never grease or oil the pivot bearings as this may cause problems with tilting. Bearings are oilite and never require lubrication.

VENT

Periodically check the flue, when the braising pan is turned off and is cool, to be sure it is free of obstructions.

SERVICE AND PARTS INFORMATION

To obtain service and parts information concerning this unit, contact the Vulcan Service Agency in your area, or visit www.vulcanequipment.com.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause
Burners do not come on.	<ol style="list-style-type: none">1. The power supply is off.2. The gas supply to the braising pan is off.3. The gas valve is off.4. The thermostat is not turned on.5. The pan is not in the lowest position.6. Problem with the gas control system. Contact your Vulcan authorized servicer.
Braising pan difficult to tilt.	<ol style="list-style-type: none">1. Dirt in oilite bearings causing it to bind. Call your local Vulcan-authorized servicer.

Problème	Cause possible
Les brûleurs ne s'allument pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'alimentation électrique est coupée. 2. L'alimentation en gaz de la braisière est coupée. 3. Le robinet d'alimentation en gaz est fermé. 4. Le thermostat est éteint. 5. La braisière n'est pas dans sa position la plus basse. 6. Problème avec le système de commande du gaz. Contactez votre technicien d'entretien agréé Vulcan.
Braisière difficile à incliner.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De la saleté sur les roulements graissés peut causer le coincement. Appelez votre agent de service agréé Vulcan.

DÉPANNAGE

RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTRETIEN ET LES PIÈCES
 Pour obtenir des renseignements sur l'entretien et les pièces relatifs à cet appareil, communiquez avec l'organisme de service Vulcan de votre région ou rendez-vous sur www.vulcanequipment.com.

Vérifiez périodiquement le conduit de fumée, lorsque la braisière est éteinte et qu'elle est refroidie, pour vous assurer qu'il n'est pas obstrué.

VENTILATION

Ne graissez ou n'huilez jamais les crapaudines, car cela pourrait causer des problèmes d'inclinaison. Les roulements sont graissés à vie et ne nécessitent jamais de lubrification.

LUBRIFICATION

⚠️ AVERTISSEMENT Coupez l'alimentation électrique à la braisière et suivez les procédures de verrouillage/d'étiquetage avant d'effectuer l'entretien.

⚠️ AVERTISSEMENT La braisière et ses pièces sont chaudes. Faites attention lorsque vous utilisez, nettoyez ou entreenez la braisière.

ENTRETIEN

Pour obtenir plus de renseignements sur la corrosion sous contrainte due aux chlorures et la façon d'éviter ce problème, communiquez avec le fabricant de l'équipement ou le fournisseur du matériel de nettoyage. Développé par Packer Engineering, Naperville, Ill., un laboratoire d'essai indépendant.

1. Les aciers inoxydables rouillent lorsque la passivité (film de protection) se décompose à la suite d'éraflures, de rayures, de dépôts et de présence de chlorures.
2. La rouille de l'acier inoxydable commence par des piqûres et des fissures.
3. Utilisez des outils appropriés. N'utilisez pas de plaquettes en acier, de brosses métalliques ou de racloirs pour nettoyer l'acier inoxydable.
4. Utilisez des agents nettoyants non chlorés aux concentrations recommandées. N'utilisez que des nettoyants sans chlorure.
5. Adoucissez votre eau. Utilisez des filtres et des adoucisseurs au besoin.
6. Essayez les agents nettoyants et l'eau stagnante dès que possible. Un contact prolongé peut causer des problèmes.

Révision

Tâche	Agent de nettoyage	Commentaires
Nettoyage de routine	Savon, ammoniac, détergent, médailion	Appliquez à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge
Traces de doigt et taches	Arcal 20, Lac-O-Nu Ecoshine	Fournit un film barrière
Taches tenaces et décoloration	Cameo, Talc, Zud, First Impression	Frottez dans le sens des lignes de polissage
Graisse et acides gras, sang, dépôts d'aliments brûlés	Easy-off, DeGrease It Oven Aid	Excellente élimination des souillures sur toutes les finitions
Graisse, huile	Tout bon détergent commercial	Appliquez à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge
Restauration/passivation	Benefit, Super Sheen	

8. **Restaurer ou passer à l'acier inoxydable.**
7. **N'utilisez jamais de l'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable.**

Si des agents nettoyants chlorés sont utilisés, rincez et essuyez immédiatement l'équipement et les fournitures. Plus tôt vous essuyez l'eau stagnante, surtout lorsqu'elle contient des agents de nettoyage, mieux ça vaut. Après avoir essuyé l'équipement, laissez-le sécher à l'air; l'oxygène contribue à maintenir le film de passivité de l'acier inoxydable.
6. **Rincez, rincez, rincez.**

Si des agents nettoyants chlorés ou sans chlorures à la quantité recommandée sont utilisés, rincez et essuyez immédiatement l'équipement et les fournitures. Plus tôt vous essuyez l'eau stagnante, surtout lorsqu'elle contient des agents de nettoyage, mieux ça vaut. Après avoir essuyé l'équipement, laissez-le sécher à l'air; l'oxygène contribue à maintenir le film de passivité de l'acier inoxydable.
5. **Maintenez votre équipement alimentaire dans un état propre.**

Même si ce n'est pas toujours pratique, l'adoucissement d'une eau dure peut contribuer de façon significative à réduire les dépôts. Certains filtres peuvent être installés pour retirer les éléments déplaçants et corrosifs. Pour assurer un bon traitement de l'eau, communiquez avec un spécialiste du traitement.
4. **Traitez votre eau.**

Utilisez des agents nettoyants alcalins, alcalins chlorés ou sans chlorures à la quantité recommandée. Nettoyez fréquemment pour éviter l'accumulation de taches tenaces fermes. Si vous faites bouillir de l'eau dans un équipement en acier inoxydable, n'oubliez pas que la seule cause la plus probable de dommages est la présence de chlorures dans l'eau. Le chauffage d'agents nettoyants qui contiennent des chlorures donne un effet similaire.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'ÉQUIPEMENT EN ACIER INOXYDABLE

(Fourni avec l'autorisation de NAFEM. Pour de plus amples renseignements, visitez leur site Web à www.nafem.org)

Contrairement à la croyance populaire, les aciers inoxydables SONT sujets à la rouille.

La corrosion des métaux est répandue. Elle se reconnaît rapidement sur le fer et l'acier sous forme de taches de rouille disgracieuses jaune ou orange. De tels métaux sont dits « actifs » parce qu'ils se corrodent activement dans un environnement naturel, lorsque leurs atomes combinent avec l'oxygène pour former la rouille.

Les aciers inoxydables sont des métaux « passifs », car ils contiennent d'autres métaux tels que le chrome, le nickel et le manganèse, qui stabilisent les atomes. Les aciers inoxydables de série 400 sont appelés ferritiques, contiennent du chrome et sont magnétiques; les aciers inoxydables de série 200 sont également austénitiques et contiennent du chrome et du nickel et les aciers inoxydables de type austénitique ne sont pas magnétiques et fournissent généralement une plus grande résistance à la corrosion que ceux de type ferritique.

Avec 12 à 30 % de chrome, un film passif invisible recouvre la surface de l'acier agissant en tant que bouclier contre la corrosion. Tant que le film est intact et n'est pas cassé ou contaminé, le métal est passif et inoxydable. Si le film passif de l'acier inoxydable a été cassé, l'équipement commence à se corroder. Dans le pire des cas, il rouille.

Ennemis de l'acier inoxydable

Il y a trois éléments fondamentaux qui peuvent briser la couche passive de l'acier inoxydable et faciliter la corrosion.

- Abrasion mécanique
- Dépôts et eau
- Chlorures

L'abrasion mécanique fait référence à toutes ces choses qui pourraient rayer la surface de l'acier comme les plaquettes en acier, les brosses métalliques et les racloirs.

L'eau sort du robinet avec divers degrés de dureté. Selon la région du pays où vous vivez, vous pouvez avoir de l'eau dure ou de l'eau douce. L'eau dure peut laisser des taches et lorsqu'elles sont chauffées, laissent des dépôts qui peuvent briser la couche passive et rouiller l'acier inoxydable, s'ils ne sont pas éliminés. D'autres dépôts qui résultent de la préparation de la nourriture et de l'entretien doivent être correctement éliminés.

Les chlorures sont présents presque partout dans le monde. Ils sont dans l'eau, dans la nourriture et dans le sel de table. L'une des sources de chlorure le plus dangereuses provient des agents nettoyants domestiques et industriels.

Alors, que signifie tout cela? Ne désespérez pas!

Voici quelques conseils qui peuvent aider à empêcher la rouille de l'acier inoxydable.

1. Utilisez des outils appropriés.

Lorsque vous nettoyez des produits en acier inoxydable, utilisez des outils non abrasifs. Les chiffons doux et les tampons à récureur en plastique ne nuisent pas à la couche passive de l'acier. Les plaquettes en acier inoxydable peuvent également être utilisées, mais le mouvement de récureur doit se produire dans le sens des marques de polissage des fabricants.

2. Nettoyez conformément aux lignes de polissage.

Certains aciers inoxydables sont livrés avec des lignes ou des grains de polissage visibles. Lorsque les lignes visibles sont présentes, frottez toujours dans un mouvement parallèle aux lignes. Lorsque les grains ne sont pas visibles, privilégiez la sécurité et utilisez un chiffon doux ou un tampon à récureur en plastique.

3. Utilisez des agents nettoyants alcalins, alcalins chlorés ou sans chlorures.

Alors que de nombreux agents nettoyants traditionnels sont chargés de chlorures, l'industrie fournit un choix grandissant d'agents nettoyants sans chlorure. Si vous n'êtes pas sûr du contenu en chlorures de l'agent nettoyant utilisé, communiquez avec votre fournisseur d'agent nettoyant. Si votre agent nettoyant actuel contient des chlorures, demandez à votre fournisseur s'il a un produit alternatif. Évitez les agents nettoyants contenant des sels quaternaires; ils peuvent aussi attaquer l'acier inoxydable et entraîner l'apparition des piqûres et de la corrosion.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT Coupez l'alimentation électrique à la braise et suivez les procédures de verrouillage/d'étiquetage avant de la nettoyer.

N'utilisez pas de détergents corrosifs.

APRÈS CHAQUE UTILISATION

La braise doit être nettoyée après chaque utilisation. Nettoyez-la avec de l'eau chaude et du détergent doux. Rincez abondamment la braise et essuyez-la avec un chiffon doux et propre.

Votre braise est munie d'un support et d'un bac de récupération, retirez le bac de récupération et nettoyez-le dans un évier comme vous le feriez avec n'importe quel ustensile.

UNE FOIS PAR JOUR

Nettoyez la braise à fond avec de l'eau chaude et du détergent doux. Rincez abondamment la braise et essuyez-la avec un chiffon doux et propre.

ACIER INOXYDABLE

Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon humide et polissez avec un chiffon doux et sec. Pour éliminer toute décoloration, utilisez un agent nettoyant non abrasif.

1. Ouvrez le robinet principale d'alimentation en gaz.
 2. Assurez-vous que la braisière se trouve en position INFÉRIEURE.
 3. Mettez l'interrupteur d'alimentation sur la position MARCHE. Réglez le bouton du thermostat sur le réglage souhaité. Cela activera l'allumage électronique. L'électrovanne de gaz s'ouvre, fournissant du gaz au brûleur. Le voyant de température ROUGE et le voyant d'allumage VERT s'allument.
 4. Si l'allumage n'est pas établi, tournez le bouton du thermostat vers OFF (arrêt) et mettez l'interrupteur d'alimentation en position OFF. Attendez 5 minutes avant de répéter les étapes 2 et 3.
 5. Lorsque la braisière atteint la température réglée, le voyant de température ROUGE et le voyant d'allumage VERT s'éteignent et le brûleur s'éteint. Le brûleur s'allume et s'éteint pour maintenir la température réglée.
- Arrêt**
- Tournez le bouton de température vers la position OFF (arrêt). Mettez l'interrupteur d'alimentation sur la position OFF. Pour un arrêt prolongé, éteignez le thermostat, l'interrupteur d'alimentation et tournez le robinet principal d'alimentation en gaz vers la position d'arrêt.

ALLUMER LA BRAISIÈRE BASCULANTE

1. Saisissez le manche et faites incliner la braisière vers le bas aussi loin que possible, puis remettez le manche vers le haut pour vous assurer que la braisière se déplace facilement.
2. Mettez l'interrupteur d'alimentation sur la position ON (marche).
3. Tournez le bouton du thermostat vers HIGH (450 °F / 232 °C).
4. Préchauffez la braisière et laissez-la fonctionner afin d'égaliser la chaleur sur toute la surface du fond.
5. Tournez le bouton du thermostat vers la température de cuisson désirée.

Température approximative		Fonction
(°C)	(°F)	
93	200	Mijoter
107-135	225-275	Sauter
149-177	300-350	Saisir
163-190	325-375	Poêler
177-218	350-425	Griller

6. À la fin de la cuisson, tournez le bouton du thermostat vers OFF (arrêt) et mettez l'interrupteur d'alimentation en position OFF.
7. La braisière est munie d'un support fixe pour maintenir le bac de récupération. Lorsque vous déchargez des aliments préparés, sortez le bac de récupération d'environ 17 po (432 mm) et placez-y un bac de réception de nourriture. Inclinez la braisière pour retirer le produit. Le bac de récupération est amovible aux fins de nettoyage.

FONCTIONNEMENT

⚠ AVERTISSEMENT La braisière et ses pièces sont chaudes. Faites attention lorsque vous utilisez, nettoyez ou entreenez la braisière basculante.

COMMANDES (fig. 1)

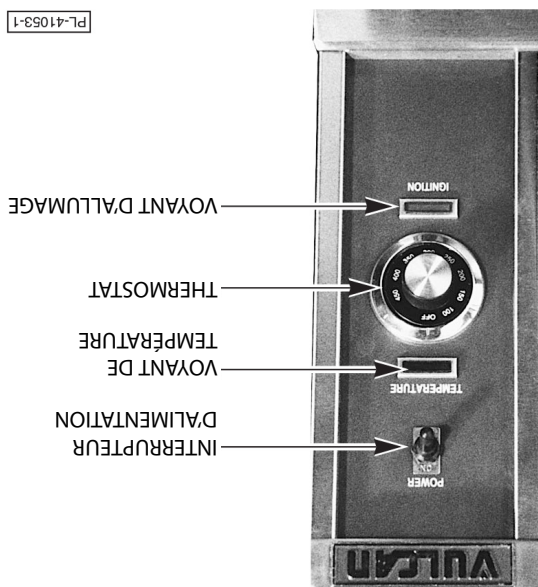


Fig. 1

- Thermostat
Maintient la température réglée en contrôlant l'alimentation électrique. La plage de température est de Off (arrêt) à 450 °F (232 °C).
- Interrupteur d'alimentation
Pour mettre en marche ou à l'arrêt la braisière.
- Voyant de température (rouge)
Lorsqu'il est allumé, indique que les brûleurs fournissent de la chaleur à la braisière. Le voyant s'allume et s'éteint lorsque le brûleur s'allume et s'éteint.
- Voyant d'allumage (vert)
Lorsqu'il est allumé, cela indique que l'allumage s'est produit. Le voyant s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.
- Manche
(non représenté.) Poussez le manche vers l'avant pour incliner la braisière; poussez-le vers l'arrière pour ramener la braisière en position intérieure.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Utilisez un nettoyeur dégraissant et non corrosif de type commercial pour nettoyer les huiles de protection de métal sur toutes les parties de la surface et l'intérieur de la braisière. Suivez les instructions du fabricant de nettoyeur. Rincez bien et videz la braisière. Essayez la braisière avec un chiffon doux et propre.

VENTILATION

N'obstruez PAS la circulation des gaz de fumée du conduit de fumée situé à l'arrière de la braisière. Il est recommandé que les gaz de fumée soient évacués à l'extérieur du bâtiment au moyen d'un système de ventilation installé par du personnel qualifié.

Un dégagement minimal d'au moins 18 po (46 cm) doit être maintenu entre l'extrémité du conduit de fumée et les filtres du système de hotte de ventilation.

Les renseignements sur la construction et l'installation de hottes de ventilation peuvent être obtenus de la norme « Vapor Removal from Cooking Equipment », NFPA n° 96 (dernière édition) disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

⚠️ AVERTISSEMENT Les raccordements électriques et à la terre doivent être conformes au Code national de l'électricité et aux autres codes locaux.

⚠️ AVERTISSEMENT Les appareils équipés d'un cordon d'alimentation électrique souple sont fournis avec une fiche bipolaire avec terre. Il est impératif que cette fiche soit branchée dans une prise électrique triphasée. Si la prise n'est pas le type de mise à la terre, contactez un électricien. **N'enlevez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.**

Un cordon d'alimentation de calibre 120/60/1 est fourni à l'arrière de la braisière.

Ne raccordez pas la braisière à l'alimentation électrique tant que les raccordements de gaz n'ont pas été effectués.

Un schéma électrique est situé à l'intérieur de la boîte de commande de la braisière.

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

Votre braisière basculante Vulcan doit être installée conformément aux codes ci-après :

Etats-Unis :

1. Codes d'Etat et locaux, ou en l'absence de codes locaux :
2. National Fuel Gas Code ANSI-Z223.1 (dernière édition), disponible auprès de l'American Gas Association, Inc., 1515 Wilson Boulevard, Arlington, VA 22209.
3. National Electrical Code ANSI/NFPA No 70 (dernière édition) disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 01169.
4. Norme n° 96 Vapor Removal from Cooking Equipment NFPA ANSI (dernière édition), disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 01169.

Au Canada :

1. Codes locaux.
2. Code d'installation du gaz naturel et du propane, CAN/CGA-B149.1 (dernière édition), disponible auprès de l'Association canadienne du gaz, 178 Rexdale Boulevard, Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3.
3. Code canadien de l'électricité partie 1 CSA C22.1, (dernière édition) disponible auprès de l'Association canadienne de normalisation, 178 Rexdale Boulevard, Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3.

MISE À NIVEAU

Placez un niveau de menuisier sur le dessus de la braisière. Tournez les pieds de nivellement pour niveler la braisière d'un côté à l'autre et de l'avant à l'arrière.

RACCORDEMENT AU GAZ

L'emplacement de l'entrée de gaz se trouve à l'arrière de la braisière. Les codes exigent qu'un robinet d'arrêt de gaz soit installé sur le tuyau de gaz avant l'alimentation en gaz à la braisière.

Raccordez l'alimentation en gaz. Assurez-vous que les tuyaux sont propres et libres d'obstacle.

La braisière est équipée d'orifices de brûleur fixes qui coïncident avec l'élévation de l'installation.

Les régulateurs de pression de gaz naturel sont pré-définis pour 7 po (1,47 kPa) CE (colonne d'eau).

AVERTISSEMENT Avant la mise sous tension, vérifiez tous les joints du tuyau d'approvisionnement en gaz pour la présence des fuites. Utilisez une solution d'eau et de savon. N'utilisez pas de flamme nue.

Après que la tuyauterie a été vérifiée pour la présence de fuites, tous les tuyaux destinés à recevoir le gaz doivent être entièrement purgés pour éliminer l'air.

TEST DU SYSTÈME D'ALIMENTATION EN GAZ

Lorsque les pressions de test dépassent 1/2 psi (3,45 kPa), la braisière et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés de la tuyauterie d'alimentation en gaz.

Lorsque les pressions de test est de 1/2 psi (3,45 kPa) ou inférieures, la braisière doit être isolée du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt.

INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES BRAISIÈRE BASCULANTE À GAZ MODÈLE VGCTS16 CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS AUX FINS DE RÉFÉRENCES ULTÉRIEURES

GÉNÉRALITÉS

La braisière basculante Vulcan est une pièce d'équipement polyvalente. Elle vous permet de faire mijoter, de poêler, de braiser, de griller ou de sauter, le tout avec une chaleur très uniforme. La capacité du modèle VGCTS16 est de 16 gallons (4,2 L). La braisière comprend un support avec bac de récupération.

La braisière basculante Vulcan est le résultat de haute qualité de fabrication et de matériaux de technologies de pointe. Une installation, une utilisation et un entretien appropriés se traduiront par plusieurs années de rendement satisfaisant. Vulcan recommande de lire attentivement ce manuel dans son intégralité et de suivre soigneusement toutes les instructions fournies.

INSTALLATION

Avant d'installer la braisière, vérifiez que l'alimentation électrique et de gaz est conforme aux spécifications de la plaque signalétique située sur le côté droit du panneau à l'avant de l'appareil. Siles exigences relatives à l'alimentation et à l'équipement ne sont pas respectées, ne procédez pas à l'installation. Communiquez immédiatement avec le service à la clientèle Vulcan.

DÉBALLAGE

Cette braisière basculante a été inspectée soigneusement avant de quitter l'usine. La société de transport assume l'entière responsabilité de la livraison en bon état puisqu'elle accepte d'effectuer cette expédition. Immédiatement après le déballage, vérifiez s'il y a des dommages éventuels liés au transport. Si la braisière est endommagée, conservez le matériel d'emballage et communiquez avec le transporteur dans les 5 jours ouvrables qui suivent la livraison.

EMPLACEMENT

La braisière doit être dégagée de toute substance combustible. La braisière de par sa conception doit être utilisée sur des sols non combustibles. Lorsqu'installée, un dégagement minimum de toute construction combustible et non combustible doit être de 3 po (7,6 cm) aux côtés et de 6 po (15,2 cm) à l'arrière.

L'emplacement d'installation doit permettre un dégagement adéquat à des fins d'entretien et de bon fonctionnement. La braisière doit être installée de manière à ce que le flux d'air de combustion et de ventilation ne soit pas obstrué. Un dégagement suffisant pour les ouvertures de combustion doit être fourni. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'air dans la pièce, adapté à la quantité de gaz de combustion qui alimente les brûleurs de la braisière. Ne laissez pas les ventilateurs souffler directement sur la braisière. Évitez autant que possible les fenêtres ouvertes près de la braisière. Évitez les ventilateurs muraux qui créent des courants d'air dans la pièce.

4	GÉNÉRALITÉS
4	INSTALLATION
4	Déballage
4	Emplacement
5	Codes et normes d'installation
5	Mise à niveau
5	Raccordement au gaz
5	Test du système d'alimentation en gaz
6	VENTILATION
6	Raccordement électrique
7	FONCTIONNEMENT
7	Commandes (fig. 1)
7	Avant la première utilisation
8	Allumer la braisière basculante
8	Utiliser la braisière basculante
9	NETTOYAGE
9	Après chaque utilisation
9	Une fois par jour
9	Acier inoxydable
10	ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'ÉQUIPEMENT EN ACIER INOXYDABLE
12	ENTRETIEN
12	Lubrification
12	Ventilation
12	Renseignements sur l'entretien et les pièces
12	DÉPANNAGE

TABLE DES MATIÈRES

EN CAS DE PANNE D'ÉLECTRICITÉ, N'ESSAYEZ PAS DE FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL.
CONSERVEZ CE MANUEL AUX FINS DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

AVERTISSEMENT UNE INSTALLATION, UN RÉGLAGE, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN INAPPROPRIÉ PEUT PROVOQUER DES DOMMAGES, DES BLESSURES VOIRE LA MORT. LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION, AU FONCTIONNEMENT ET À L'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU D'ENTREtenir CET ÉQUIPEMENT.

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

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

EN CAS OÙ UNE ODEUR DE GAZ EST DÉTECTÉE, COUPEZ L'ALIMENTATION EN GAZ AUX APPAREILS DEPUIS LE ROBINET D'ARRÊT PRINCIPAL ET CONTACTEZ LA SOCIÉTÉ GAZIÈRE LOCALE OU LE FOURNISSEUR DE GAZ POUR RÉPARATION.

IMPORTANT

CE MANUEL EST DESTINÉ À UN PERSONNEL QUALIFIÉ POUR INSTALLER CET ÉQUIPEMENT À GAZ, QUI DOIT EFFECTUER LE DÉMARRAGE ET LES RÉGLAGES INITIAUX SUR LE TERRAIN DE L'ÉQUIPEMENT DÉCRIT DANS LE PRÉSENT MANUEL.
AFFICHEZ, DANS UN ENDROIT BIEN EN VUE, LES INSTRUCTIONS À SUIVRE EN CAS OÙ L'ODEUR DE GAZ EST DÉTECTÉE. CETTE INFORMATION PEUT ÊTRE OBTENUE D'APRÈS LE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ



MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

BRAISIÈRE BASCULANTE MODELE VGCT516

MODELES

VGCT516

ML-152053



Modelo VGCT516

Pour de plus amples renseignements sur Vulcan ou pour localiser un fournisseur agréé de pièces ou de services dans votre région, visitez notre site à l'adresse www.vulcanequipment.com

VULCAN

DIVISION OF ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC

WWW.VULCANEQUIPMENT.COM

3600 NORTH POINT BLVD.

BALTIMORE, MD 21222

FORMULAIRE 31041 Rév. A (mai 2018)