



MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION GRILLS DE TABLE HAUTE RÉSISTANCE



VCCG36

MODELES

VCCG24
VCCG36
VCCG48
VCCG60
VCCG72

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

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ POUR LE PERSONNEL COMPÉTENT EN INSTALLATIONS DE MATÉRIEL FONCTIONNANT AU GAZ, DEVANT S'OCCUPER DE LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE ET DES RÉGLAGES DU MATÉRIEL ABORDÉ DANS CE MANUEL.

AFFICHER DANS UN LIEU PRÉDOMINANT LES INSTRUCTIONS AUXQUELLES SE CONFORMER, SI UNE ODEUR DE GAZ VENAIT À ÊTRE DÉTECTÉE. LE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL, POURRA VOUS COMMUNIQUER CES INFORMATIONS.

IMPORTANT

SI UNE ODEUR DE GAZ EST DÉTECTÉE, COUPER LES APPAREILS AU NIVEAU DU ROBINET PRINCIPAL, ET CONTACTER LA SOCIÉTÉ DE GAZ LOCALE OU LE FOURNISSEUR DE GAZ POUR QU'ILS VOUS AIDENT.

POUR VOTRE SÛRETÉ

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



AVERTISSEMENT

Une mauvaise installation, un mauvais réglage, une altération, un mauvais entretien ou une mauvaise révision, peuvent être la cause de dégâts, de blessures et même de décès. Lire les instructions d'entretien, d'utilisation et d'installation dans leur intégralité, avant d'installer ou de réviser ce matériel.

EN CAS DE COUPURE DE COURANT, NE PAS TENTER D'UTILISER CET APPAREIL.

TABLES DES MATIÈRES

GÉNÉRALITÉS.....	4
Spécifications.....	4
INSTALLATION.....	4
Déballage.....	4
Emplacement.....	4
Normes et codes d'installation.....	5
Grills installés sur des pieds avec des roulettes.....	6
Raccordement de la conduite.....	6
Pieds.....	6
Raccordements du gaz.....	6
Test du circuit d'arrivée de gaz.....	7
Règlementation en matière de pression du gaz.....	7
Branchements électriques.....	7
UTILISATION.....	8
Avant la première utilisation.....	8
Traiter le grill.....	8
Boutons.....	8
Allumage du grill.....	9
Extinction du grill.....	10
Coupure prolongée du grill.....	10
Utiliser le grill.....	10
Zone de cuisson.....	10
NETTOYAGE.....	11
Nettoyage de la table de cuisson d'un grill en acier standard.....	12
Nettoyage de la table de cuisson d'un grill chromé en option.....	13
Nettoyage de la table de cuisson d'un grill optionnel de type Rapid Recovery™.....	13
RÉGLAGES.....	14
Étalonnage.....	14
Mise à niveau.....	15
MAINTENANCE.....	15
Généralités.....	15
Aération.....	15
Pièces et réparation.....	15
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES.....	16
INSTALLATION D'ACCESSOIRES.....	17

INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES GRILLS DE TABLE HAUTE RÉSISTANCE

GÉNÉRALITÉS

Les grills à gaz haute résistance VCCG sont fabriqués avec des matériaux de qualité. Une bonne installation, maintenance et utilisation de votre grill vous permettront d'utiliser votre grill pendant des années en toute satisfaction.

Lire attentivement l'intégralité de ce manuel, et suivre scrupuleusement toutes les instructions données.

Modèle	Nombre de brûleurs	Rendement en BTU / hr Brûleur infrarouge standard		Rendement en BTU / hr Optionnel Brûleur en U
		Gaz naturel	Propane	
VCCG24	2	48 000	44 000	60 000
VCCG36	3	72 000	66 000	90 000
VCCG48	4	96 000	88 000	120 000
VCCG60	5	120 000	110 000	150 000
VCCG72	6	144 000	132 000	180 000

INSTALLATION

Avant toute installation, vérifiez que le type d'alimentation en gaz (naturel ou propane) corresponde aux spécifications sur la plaque signalétique se trouvant à droite, à l'extérieur de l'appareil. Si les spécificités du matériel et de l'admission ne correspondent pas, ne pas installer. Contacter immédiatement votre revendeur. Il est conseillé de faire appel à un technicien en gaz qualifié, disposant des outils, instruments et compétences nécessaires, pour qu'il installe le grill.

DÉBALLAGE

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

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

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

Sortir délicatement votre grill, et s'assurer qu'aucune pièce ne soit jetée avec l'emballage.

EMPLACEMENT

L'emplacement d'installation doit être exempt de combustibles. Une fois installé, ne jamais enfermer le fond du grill dans quelque chose d'incurvé et haut, ou autres, susceptibles d'obstruer le débit d'air en sortie et en entrée de grill. Il faut prévoir des dégagements au niveau des aérations de la chambre de combustion. S'assurer que suffisamment d'air circule dans la pièce, afin qu'il remplace l'air utilisé par le système d'aération.

Ne pas laisser l'air souffler directement sur le grill. Éviter d'ouvrir des fenêtres près du grill lorsque cela est possible. Éviter les ventilateurs de type muraux, qui créent des courants d'air au sein de la pièce.

Ce grill est certifié pouvant être installé sur un comptoir ininflammable à l'aide de pieds de 4", ou sur un plancher ininflammable à l'aide d'un pied.

DEGAGEMENTS LORS DE L'INSTALLATION

	FABRICATION INFLAMMABLE	FABRICATION ININFLAMMABLE
Arrière :	6"	0"
Côté	6"	0"
Côté	6"	0"

NORMES ET CODES D'INSTALLATION

Le grill doit être installé conformément à /aux :

Aux USA :

1. Codes locaux et étatiques.
2. Code sur les gaz naturels, ANSI-Z223.1 / NFPA n° 54 (dernière édition). Devant comprendre sans limitation : NFPA n° 54 Section 10.3.5.2 concernant l'aération. Des duplicatas peuvent être demandés au Comité de normes homologuées de l'Association américaine des gaz / American Gas Association Accredited Standards Committee Z223, @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 ou au Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park Quincy, MA 02169-7471

NOTE : Dans le Commonwealth du Massachusetts

Tous les appareils à gaz ventilés via une hotte ou via un système d'aération équipé d'un registre, ou de systèmes d'échappement électriques, doivent se conformer à 248 CMR.

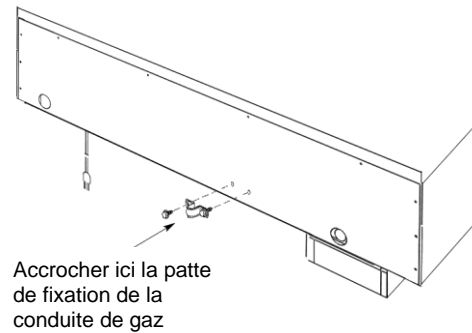
3. Norme NFPA n° 96 *Élimination de la vapeur du matériel de cuisson*, dernière édition, disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

Au Canada :

1. Codes locaux.
2. CAN/CSA-B149.1 Installation au gaz naturel (dernière édition)
3. CAN/CSA-B149.2 Code d'installation du propane (dernière édition), disponible auprès de la Canadian Gas Association, 178 Rexdale Blvd., Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3

GRILLS INSTALLÉS SUR DES PIEDS AVEC DES ROULETTES

Les grills installés sur des pieds à roulettes, doivent utiliser un raccord flexible (non fourni), se conformant à la norme sur les raccords pour les appareils mobiles au gaz ANSI Z21.69•CSA6.16, ainsi qu'un système de branchement rapide se conformant à Ga, ANSI Z21.3•CSA6.9. En outre, des moyens suffisants doivent être mis en œuvre pour limiter le déplacement de l'appareil, sans dépendre du raccord et du système de raccordement rapide (ou de ses conduites associées), afin de limiter le déplacement de l'appareil. Attacher le dispositif de fixation à l'arrière du grill comme indiqué.



S'il faut retirer la patte, couper l'arrivée de gaz avant de la retirer. Retirer la patte avant de rallumer le gaz et remettre le grill sur sa position d'installation initiale.

Les roulettes ne sont fournies que sur un pied du grill. Si vous déplacez le grill pour une quelconque raison, il faut le remettre de niveau (Cf. MISE A NIVEAU dans ce manuel).

RACCORDEMENT DE LA CONDUITE

Ne pas boucher le débit des gaz de carneau de la conduite se trouvant à l'arrière du grill. Il est conseillé d'évacuer les gaz de carneau vers l'extérieur du bâtiment, via un système d'aération installé par du personnel qualifié.

Depuis le bout de la conduite aux filtres du système d'aération de la hotte, un dégagement minimal de 18" doit être conservé.

Des informations sur la fabrication et l'installation de hottes d'aération, peuvent être obtenues sur la Norme NFPA n° 96, Élimination de la vapeur du matériel de cuisson, dernière édition, disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

PIEDS

Le grill dispose d'un pied en acier inoxydable en option, accompagné de roulettes.

RACCORDEMENTS DU GAZ

⚠ AVERTISSEMENT Les raccords de l'arrivée de gaz et tout joint de conduite, doivent pouvoir résister au propane.

Utiliser une conduite d'arrivée de gaz NPT de 3/4" pour l'arrivée du grill, se trouvant à l'arrière de celui-ci. Toutes les conduites d'arrivée du gaz, semi-rigides et flexibles, doivent se conformer à la norme ANSI en vigueur. Afin de garantir l'efficacité maximale de cet appareil, il doit être raccordé à une conduite d'arrivée de gaz solide, ou à un raccord flexible de type commercial, d'un diamètre net intérieur (DI) aussi large, ou plus large, que l'arrivée de la conduite de gaz sur cet appareil. Les codes obligent de disposer d'un robinet de coupure du gaz, installé en amont de la conduite de gaz du grill.

AVERTISSEMENT

Avant d'allumer, vérifier que les joints de la conduite d'arrivée de gaz ne fuient pas. Utiliser une solution à base de savon et d'eau. Ne pas utiliser de flamme.

Après avoir vérifié la présence éventuelle de fuites, il faut évacuer l'air de toutes les conduites faisant circuler le gaz.

TEST DU CIRCUIT D'ARRIVÉE DE GAZ

Lorsque la pression de l'arrivée de gaz dépasse 1/2 psig (3,45 kPa), le grill et son robinet de coupure doivent être coupés des conduites d'arrivée de gaz.

Lorsque la pression de l'arrivée de gaz est de 1/2 psig (3,45 kPa) ou moins, le grill devrait être isolé de l'arrivée de gaz, en fermant son robinet.

RÉGLEMENTATION EN MATIÈRE DE PRESSION DU GAZ

Le grill VCCG est a des régulateurs internes de gaz sur chaque robinet des brûleurs. Les robinets sont pré réglés à 4" W.C. sur les appareils à gaz naturel, ou sur 10" W.C. sur les appareils à propane. Un régulateur de gaz externe n'est pas nécessaire tant que la pression de gaz arrivant dans l'appareil, n'est pas supérieure à 1/2 psig (3,45 kPa) ou à 14" W.C. La pression de l'arrivée de gaz conseillée (en amont du grill) devrait être de 7 à 9 W>.c. pour le gaz naturel et de 11 à 12 W.C. pour le propane.

AVIS

Il ne faut jamais raccorder le grill sur une pression d'arrivée de gaz supérieure à 1/2 psig (3,45 kPa) ou 14 W.C.

BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

AVERTISSEMENT

Les branchements électriques et à la terre, doivent se conformer aux sections concernées du code national sur l'électricité et / ou à tout autre code local sur l'électricité.

AVERTISSEMENT

Couper le courant du grill et suivre les procédures de protection anti-remise en marche.

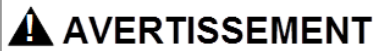
AVERTISSEMENT

Les appareils équipés d'un cordon d'alimentation flexible, disposent d'une prise de raccordement à la terre à trois broches. Il est impératif que cette prise soit branchée sur un réceptacle à trois broches, bien raccordé à la terre. Si le réceptacle n'est pas d'un type se raccordant bien à la terre, contacter un électricien. Ne pas retirer la broche de raccordement à la terre, de cette prise.

L'alimentation de l'allumage électrique est de 120 volts, 2 amp, 50/60 Hertz, monophasée.

Ne pas brancher le grill sur l'alimentation électrique, avant que le gaz n'ait été raccordé.

UTILISATION



AVERTISSEMENT

Le grill et ses pièces sont chauds. Utiliser avec précaution, mais également en le nettoyant et en le révisant.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

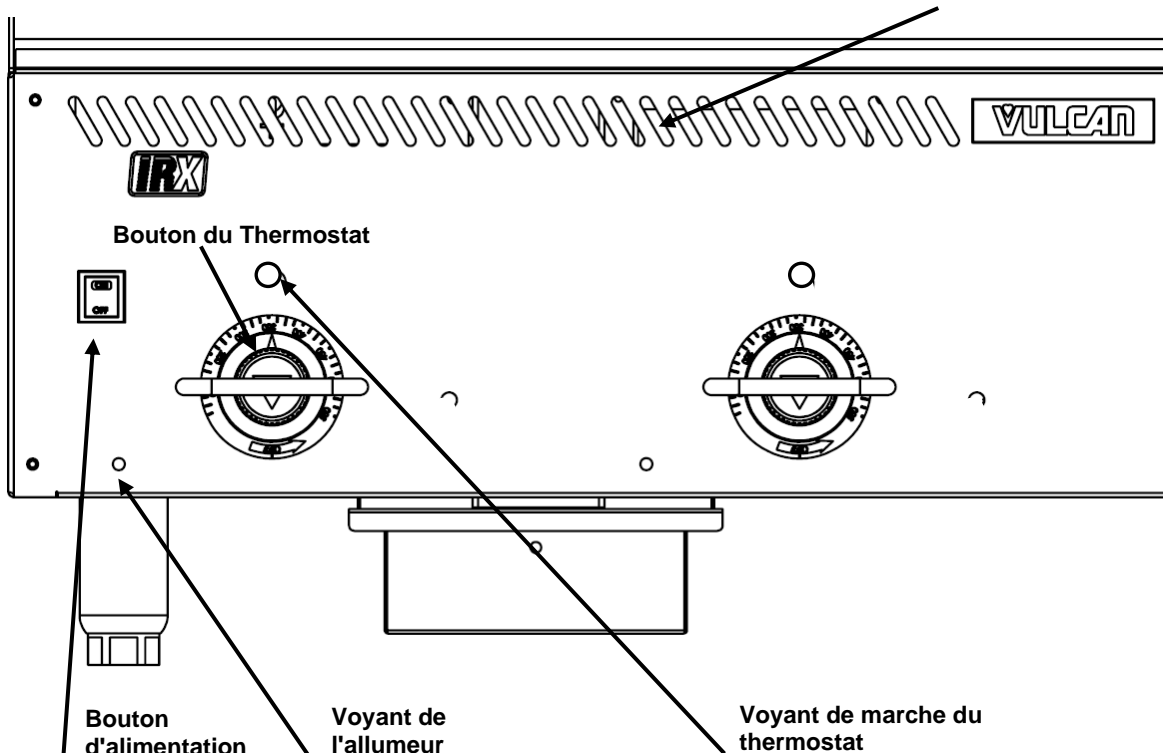
Déposer le matériau d'emballage et le plastique de protection de l'appareil. Avant de quitter l'usine, le grill est recouvert d'une huile végétale à titre d'inhibiteur de rouille. Déposer cette pellicule lorsque la plaque du grill est nettoyée, avant sa première utilisation. Faire monter le grill à 200-300°F pour décrocher et faire fondre la pellicule, puis, nettoyer la surface en ajoutant de l'eau ou un nettoyant commercial dissolvant la graisse, non corrosif, en suivant les instructions du fabricant. Racler pour faire partir les résidus d'huile de la plaque, à l'aide d'un grattoir. Rincer à fond et essuyer à l'aide d'un tissu propre et doux. Nettoyer tous les accessoires.

TRAITER LE GRILL

Traiter le grill afin d'éviter toute corrosion possible avant toute première utilisation, et après nettoyage. Ainsi vous évitez aux aliments de coller. Faire chauffer le grill à basse température (300 à 350° F) et mettre un peu d'huile de cuisson ; environ 1/4 d'once par pied carré de surface. Utiliser un tissu doux sans peluche pour répandre l'huile sur toute la surface du grill, et y déposer une fine pellicule. Essuyer l'excès d'huile avec un chiffon. Recommencer jusqu'à ce que le grill soit d'une finition miroitante et élégante.

Fentes d'aperçu des brûleurs et de la veilleuse d'allumage

BOUTONS



BOUTON D'ALIMENTATION

Le VCCG s'éteint et s'allume à l'aide d'un seul bouton d'alimentation. Appuyer sur le bouton d'alimentation est tout ce qu'il y a à faire pour allumer l'appareil, une fois que les thermostats ont été réglés.

VOYANT DE L'ALLUMEUR

Le voyant de cycle de l'allumeur est un trou transparent par lequel l'utilisateur peut voir la DEL de diagnostic sur le module d'allumage. Pour voir le voyant, l'utilisateur doit avoir une vue directe par le trou afin de vérifier si le voyant est vert ou rouge.

Les voyants de l'allumeur se trouvent sur la position 8 h, de chaque bouton de thermostat correspondant. Il y a un voyant d'allumeur et de veilleuse d'allumage pour chaque brûleur (section de 12" du grill). Après avoir appuyé sur le bouton d'alimentation, les allumeurs commencent à allumer les veilleuses. Le voyant d'allumeuse clignotera en vert lors de la tentative d'allumage de la veilleuse. Une fois la veilleuse allumée et détectée par le système de sécurité de l'allumeur, le voyant s'allumera d'une couleur permanente verte. La veilleuse doit être allumée et le voyant de l'allumeur doit émettre une couleur verte permanente, avant que le brûleur du grill ne puisse s'allumer.

Si la veilleuse ne s'allume pas au bout d'environ 90 secondes, le voyant de l'allumeur clignotera d'une couleur rouge, indiquant que la veilleuse ne s'est pas allumée. Appuyer sur le bouton d'alimentation, et l'éteindre de nouveau, permettra d'essayer de rallumer la veilleuse.

BOUTON DU THERMOSTAT

Chaque section de 12" du grill, est contrôlée par une commande thermostatique à semi-conducteurs. Les thermostats disposent d'une plage de service de 150 à 550 degrés pour les surfaces chromées et en acier standard de plaque (de 150 à 450 degrés pour l'option composite de plaque Rapid Recovery™). Une fois les veilleuses allumées, les boutons de thermostat devront être réglés sur une température pour que les brûleurs s'allument. Chaque section de 12" du grill peut être coupée indépendamment, en mettant le thermostat correspondant sur la position OFF. Vous pouvez également laisser tous les thermostats sur des réglages spécifiques, et éteindre toutes les sections en même temps, après avoir appuyé sur le bouton d'alimentation pour les éteindre (OFF).

VOYANT DE MARCHE DU THERMOSTAT

Les voyants de thermostat se trouvent sur la position 12 h, de chaque bouton de thermostat correspondant. Le voyant s'allumera lorsque la température de la table de cuisson chutera en dessous du réglage du bouton de thermostat. Le fait que ce voyant s'allume indique que le brûleur de cette zone est allumé.

ALLUMAGE DU GRILL

1. Régler tous les thermostats aux points de réglage de température désirés.
2. Les voyants de l'allumeur devraient commencer à clignoter d'une couleur verte pour indiquer que le cycle du voyant de la veilleuse a commencé. Une fois que les veilleuses sont allumées et détectées par les systèmes de sécurité de l'allumeur, le voyant de l'allumeur s'allumera d'une couleur permanente verte.
3. Si les voyants du cycle du thermostat ne sont pas allumés en continu de couleur rouge dans environ 90 secondes, pousser l'interrupteur d'alimentation à la position d'arrêt (OFF) et le remettre à la position de marche (ON); le cycle d'allumage de la flamme pilote recommencera alors. Ceci devra peut être recommencé plusieurs fois lors de l'installation initiale du grill ou si le grill a été débranché de l'arrivée de gaz.
4. Vérifier si tous les voyants de cycle du thermostat sont allumés en continu de couleur rouge afin de s'assurer que tous les brûleurs sont allumés et qu'ils fonctionnent correctement..

EXTINCTION DU GRILL

Mettre le bouton d'alimentation sur la position OFF ; tous les voyants devraient s'éteindre indiquant que le grill ne chauffe plus.

COUPURE PROLONGEE DU GRILL

1. Mettre le bouton d'alimentation sur la position OFF.
2. Couper le robinet d'arrivée de gaz en le mettant sur la position OFF.
3. Débrancher le cordon d'alimentation du grill.
4. Mettre de l'huile végétale sur la table du grill pour inhiber la rouille.

UTILISER LE GRILL

Pour préchauffer, allumer les brûleurs pendant environ 20 minutes avant la cuisson.

Une approche systématique et uniforme du chargement du grill, permettra d'obtenir une cuisson régulière.

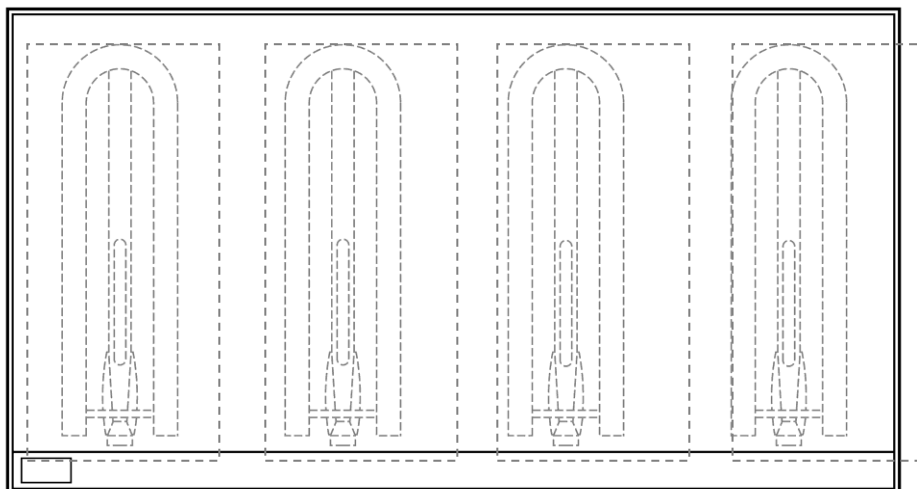
La table du grill est en acier, mais la surface est relativement tendre et peut être éraflée avec une spatule ou un grattoir, si l'on ne fait pas attention. Faire attention de ne pas abîmer, rayer ou de faire un trou sur la surface de la plaque. Ne pas essayer de faire partir les résidus d'aliments pouvant se trouver sur la spatule, en tapant le coin ou le bord de la spatule sur la surface du grill. Utiliser des spatules à bords arrondis. Ne pas utiliser d'ustensiles en acier trempé. Ne pas découper les aliments sur la surface de cuisson du grill.

ZONE DE CUISSON

Ce grill est constitué de brûleurs à infrarouge en sections de 12" (brûleurs en U en option), chacun étant contrôlé par un régulateur thermostatique. Chaque section de 12" est une

zone de cuisson indépendante, et permet de cuire une variété de produits sur une seule table.

Le tableau représente une utilisation suggérée de la zone de cuisson. En cuisant dans la zone de cuisson, il est conseillé de commencer à la température la plus basse, de l'un ou l'autre des côtés du grill, en augmentant la température de la zone, en vous déplaçant vers le haut dans la zone. En principe, la différence de températures entre le centre d'une zone au centre d'une autre, directement adjacente, ne peut varier de plus de 50°. Il n'est pas escompté qu'une partie de la chaleur passe d'une zone à une autre. Ces indications sur les zones de cuisson varieront en fonction de la température des produits, de leur taille et de leur forme. Ce guide devrait être adapté pour correspondre à vos préférences en matière de cuisson et de vos produits.



ZONE 1 (300°F)	ZONE 2 (350°F)	ZONE 3 (350°F)	ZONE 4 (400°F)
PRODUIT Saucisse Œuf (cuits dur) Œuf (brouillés) Hamburger (bien cuit) Steak (bien cuit) Blanc de poulet Aliments congelés Côtes de porc	PRODUIT Crêpes Toast à la française Bacon Œufs (sur le plat) Jambon blanc Steak (mi cuit) Hamburger frais (mi-cuit) Petit hamburger congelé (mi-cuit)	PRODUIT Omelette Pommes de terre rissolées Bacon canadien	PRODUIT Steak (Rare) Légumes frits Saumon Poissons panés Homard Langoustines frites

REMARQUE

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



NETTOYAGE

AVERTISSEMENT

Le grill et ses pièces sont chauds. Utiliser avec précaution, mais également en le nettoyant et en le révisant.

AVIS

Ne pas utiliser de jet d'eau pour nettoyer le grill.

Vider le tiroir à graisse durant la journée, et nettoyer régulièrement au moins une fois par jour.

Nettoyer souvent le grill. Un grill propre a toujours meilleure allure, dure plus longtemps et cuit mieux. Pour obtenir des aliments uniformément cuits, bien dorés sur le grill, conserver la table bien propre et exempte de graisse carbonisée. La graisse carbonisée sur la surface, nuit à la transmission de la chaleur de la surface du grill aux aliments, entraînant une coloration brunâtre par endroit uniquement, ainsi qu'une perte de puissance de cuisson. La graisse carbonisée tend à attacher aux aliments sur le grill, leur donnant un aspect peu appétissant et très déplaisant.

Pour maintenir le grill bien propre et l'utiliser au mieux de ses capacités, suivre ces procédures :

APRES CHAQUE UTILISATION

Nettoyer la table de cuisson en fonction du type de surface de votre modèle. Consulter les instructions spécifiques de cuisson par finition de surface. Vider le tiroir à graisse durant la journée lorsque cela est nécessaire.

UNE FOIS PAR JOUR

Nettoyer à fond toute éclaboussure sur le dosseret, à l'avant et sur les côtés du grill. Ne pas heurter le dosseret avec une spatule ou tout autre outil. Cela peut créer un espace entre le dosseret et la table qui sera difficile à nettoyer. Retirer, vider et laver le tiroir à graisse, comme on le fait avec un ustensile de cuisine ordinaire.

UNE FOIS PAR SEMAINE

Nettoyer à fond la surface du grill en fonction des instructions sur la finition de surface, de votre modèle particulier. Après avoir nettoyé la table, le grill devrait être traité en fonction des instructions de ce manuel.

Nettoyer les surfaces en inox à l'aide d'un chiffon humide, et polir à l'aide d'un chiffon sec et doux. Pour retirer toute décoloration, utiliser un nettoyant à grill.

Si vous utilisez beaucoup le grill, pensez à le nettoyer plus d'une fois par semaine.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON D'UN GRILL EN ACIER STANDARD

APRÈS CHAQUE UTILISATION

Nettoyer la surface de cuisson souvent, à l'aide d'un grattoir, durant la période de travail.

UNE FOIS PAR JOUR

Éteindre le grill et le laisser refroidir entre 275 et 300°F, mettre de l'eau à la température de la pièce, et le nettoyer à l'aide d'un grattoir.

UNE FOIS PAR SEMAINE

Nettoyer à fond la surface du grill. Utiliser une brique à gratter, papier de verre ou du Scotch Bright™ sur la surface. Frotter avec le grain du métal pendant que le grill est encore tiède (pas chaud). Un détergent peut être utilisé sur la surface de la table de cuisson pour aider à la nettoyer, mais s'assurer qu'il soit retiré complètement en rinçant à l'eau. Après nettoyage, retraiter la surface de cuisson en fonction des instructions de ce manuel. Si vous utilisez beaucoup le grill, pensez à le nettoyer plus d'une fois par semaine.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON D'UN GRILL CHROMÉ EN OPTION

APRÈS CHAQUE UTILISATION

Nettoyer la surface de cuisson du grill souvent, avec une brosse Palmetto et un grattoir, au cours de la période de travail. Ne jamais utiliser un ustensile à récurer abrasif ou une brique à gratter sur une surface en chrome. La surface en chrome peut être endommagée par inadvertance en utilisant une spatule ou un grattoir.

UNE FOIS PAR JOUR

Nettoyer les surfaces chromées à l'aide d'un chiffon humide, et polir à l'aide d'un chiffon sec et doux.

UNE FOIS PAR SEMAINE

Si la plaque chromée est carbonisée ou noircie, utiliser un nettoyant non abrasif et sans silicate, notamment le produit Bon Ami®. S'assurer que l'agent nettoyant soit complètement retiré en rinçant à l'eau claire. Nettoyer à l'aide d'un chiffon humide, et polir à l'aide d'un chiffon sec et doux. Après le nettoyage, retraiter la surface de cuisson en fonction des instructions de ce manuel.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON D'UN GRILL OPTIONNEL DE TYPE RAPID RECOVERY™

La table de cuisson Rapid Recovery™ est constituée d'un matériau composite, fabriqué pour apporter un transfert élevé de la chaleur vers les aliments. La surface est en inox et peut être éraflée, si l'on ne fait pas attention, avec une spatule ou un grattoir.

APRÈS CHAQUE UTILISATION

Nettoyer souvent la surface de cuisson à l'aide d'un Nemco Easy Grill Scraper™, ou grattoir de type similaire pour grill, durant la période de travail.

UNE FOIS PAR JOUR

Éteindre le grill et le laisser refroidir entre 275 et 300°F, mettre de l'eau à la température de la pièce et le nettoyer à l'aide d'un grattoir.

UNE FOIS PAR SEMAINE

Nettoyer à fond la surface du grill à l'eau, avec un système de nettoyage rapide des grills Scotch-Brite™ ou d'un nettoyant pour grill haute température Ecolab Grease Express™.

S'assurer que l'agent nettoyant soit complètement retiré en rinçant à l'eau claire. Après nettoyage, retraiter la surface de cuisson en fonction des instructions de ce manuel.

Si vous utilisez beaucoup le grill, pensez à le nettoyer plus d'une fois par semaine.

Ne pas utiliser une brique ou une pierre à grill pour nettoyer.

Ne pas mettre de désinfectant au chlore sur le grill. Il peut provoquer une décoloration, la corrosion et des dégâts permanents.

Ne pas utiliser d'agents nettoyants, notamment de la soude caustique, qui fait partie des nettoyants usuels pour fours domestiques.

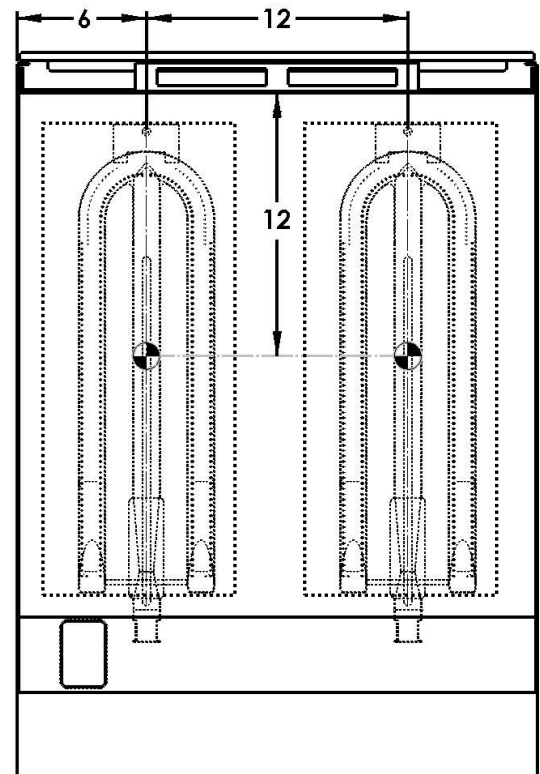
RÉGLAGES

ÉTALONNAGE

1. Chaque bouton thermostatique contrôle une zone de 12" du grill. A l'aide d'un appareil de mesure de la température, à sonde, observer les températures aux endroits centraux des zones de cuissons. Ces points se trouvent à 6" du dossier (à droite ou à gauche), et tous les 12" transversalement ; tous les points se trouvant à 12" en arrière du bord avant de la table de cuisson.

NOTE : L'utilisation de thermomètres est déconseillée. ces appareils sont très sensibles à la couleur de la surface (propre ou sale), à l'angle de lecture et à la distance de l'appareil.

2. Mettre les thermostats sur 350°F et laisser la température se stabiliser, en laissant le brûleur s'éteindre et se rallumer au moins deux fois.
3. Attendre que le voyant du thermostat s'éteigne, puis mesurer la température de cette zone. Elle devrait arriver à 350°F ± 10°F. Dans le cas contraire, poursuivre à l'étape 4.



4.
 - a. Dévisser délicatement la vis de réglage du bouton. NE PAS laisser le bouton tourner. Retirer délicatement le bouton de l'axe du thermostat, en mettant à jour le cadran de températures.
 - b. Dévisser les vis se trouvant sur le cadran de température, et régler afin que la température, indiquée par la flèche sur le bouton, corresponde à la température de la table de cuisson du grill. Il faut remettre le bouton sur l'axe pour vérifier le réglage.
5. Une fois l'étalonnage terminé, visser les vis du cadran de températures et de réglage du bouton.



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



Étape 4b. - Ajuster le cadran de température & vérifier le réglage de la température



Étape 5 –Remettre le bouton et visser les vis

MISE A NIVEAU

Le grill doit être de niveau (latéralement et d'avant en arrière) lorsque vous l'utilisez, afin de garantir qu'il fonctionne bien. Un grill n'étant pas de niveau peut entraîner une répartition inégale de la température, des endroits plus froids, et éventuellement endommager les composants électriques.

1. Mettre un niveau à bulle sur le grill.
2. Régler les pieds en tournant le pied en bas de chaque jambe. Utiliser des pinces ou une clé à molette, tourner le pied dans le sens antihoraire pour augmenter la hauteur, dans le sens horaire pour diminuer la hauteur jusqu'à ce que la table soit de niveau. Ne pas allonger les pieds de plus de 1- $\frac{3}{4}$ ".

MAINTENANCE



AVERTISSEMENT

Le grill et ses pièces sont chauds. Utiliser avec précaution, mais également en le nettoyant et en le révisant.

GÉNÉRALITÉS

Le grill devrait être vérifié annuellement par un technicien qualifié en gaz, notamment l'étalonnage, la pression du gaz et vérifier qu'il n'y ait pas de fuites de gaz ou de graisse.

AÉRATION

Quotidiennement, lorsque le grill est froid, vérifier l'aération (derrière l'appareil) et déboucher le cas échéant.

PIÈCES ET RÉVISIONS

Contactez l'agence technique de votre région pour obtenir les informations sur les pièces et les révisions. Pour obtenir une liste détaillée de tous les dépôts de pièces et de révision, veuillez vous reporter au lien www.vulcanequipment.com.

Lorsque vous appelez pour être aidé, veuillez disposer des informations suivantes se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil : Numéro de modèle, de série et type de gaz. La plaque signalétique se trouve à droite de l'appareil.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

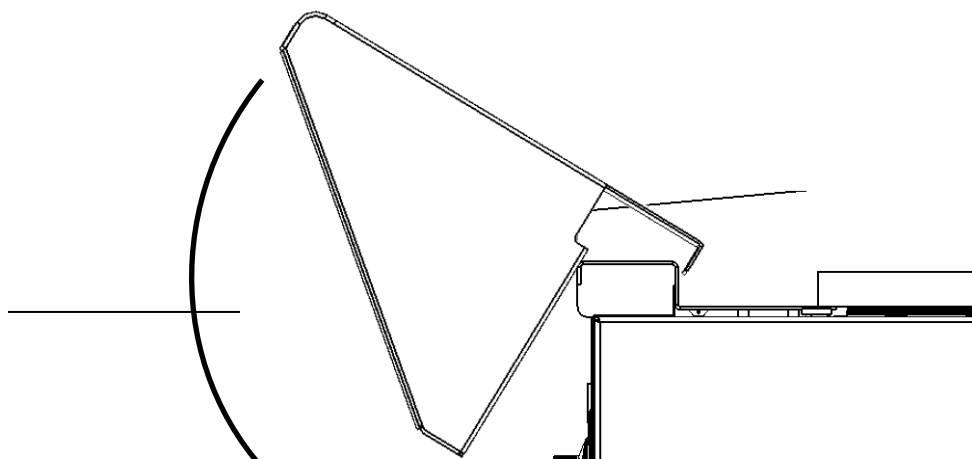
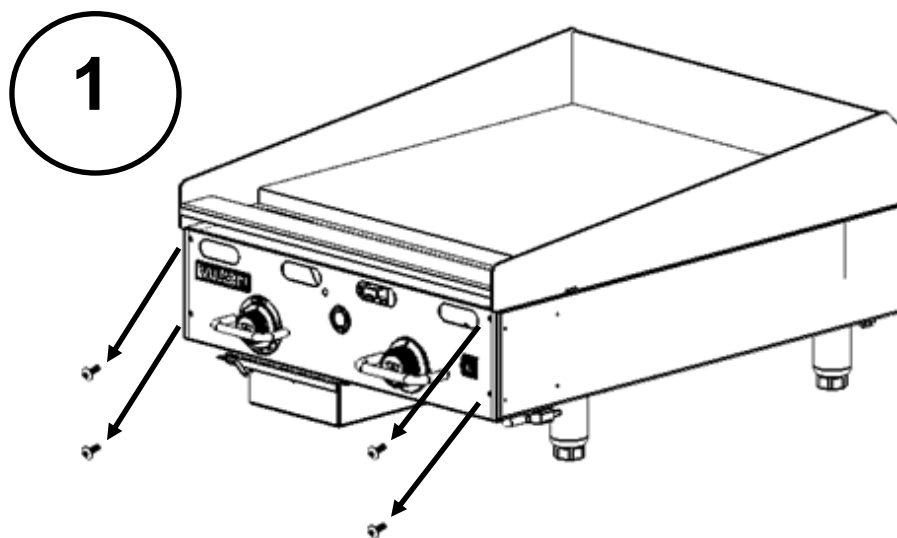
PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
La chaleur n'arrive pas lorsque le bouton du thermostat est réglé	<ol style="list-style-type: none">1. La température de la surface de cuisson est supérieure au point de consigne.2. La veilleuse ne s'allume pas.3. Problèmes au niveau des valves à solénoïde des brûleurs. (Appeler l'assistance technique)4. Problème au niveau du thermocouple. (Appeler l'assistance technique)5. Basse pression du gaz. (Appeler l'assistance technique)
Les brûleurs de veilleuse ne s'allument pas	<ol style="list-style-type: none">1. Le robinet de coupure du gaz ne se trouve pas sur On.2. Le bouton d'alimentation est en position ON.3. Mettre le bouton sur OFF, le remettre sur ON pour rallumer la veilleuse.4. Problème au niveau du module d'allumage de sécurité. (Appeler l'assistance technique)5. Orifice de veilleuse obstrué. (Appeler l'assistance technique)6. Basse pression du gaz. (Appeler l'assistance technique)
Le brûleur de la veilleuse ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none">1. Orifice obstrué. (Appeler l'assistance technique)2. L'arrivée de gaz contient toujours de l'air. La veilleuse soufflant de l'air est en panne. (Appeler l'assistance technique)3. Problème au niveau du robinet de sécurité de la veilleuse. (Appeler l'assistance technique)4. Le capteur n'est pas enflammé. (Appeler l'assistance technique)5. Basse pression du gaz. (Appeler l'assistance technique)
La graisse semble fumer en excès	<ol style="list-style-type: none">1. Température réglée trop élevée.2. L'humidité des aliments peut se transformer en vapeur.

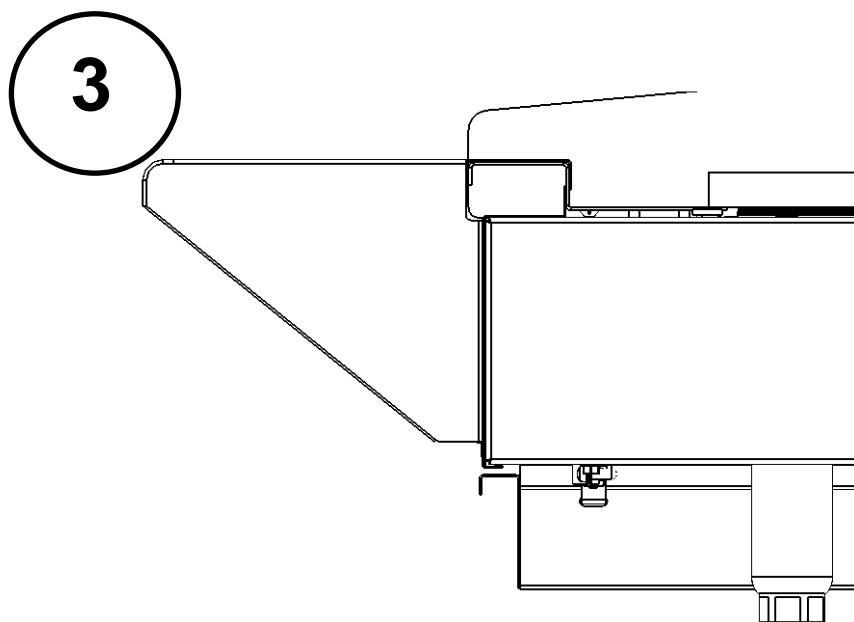
Les aliments collent au grill ou brûlent sur les bords, ou noircissent	<ol style="list-style-type: none"> 1. Température réglée trop élevée. 2. La surface du grill doit être nettoyée et / ou traitée. 3. Insuffisance d'huile sous les aliments et sur la surface.
Aliments pas assez cuits côté plaque de cuisson	<ol style="list-style-type: none"> 1. Température réglée trop faiblement. 2. Les aliments n'ont pas été cuits assez longtemps.
Les aliments ont un goût de graisse ou rance	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les aliments eux-mêmes peuvent être rances. 2. Aliments mal entreposés avant la cuisson. 3. Trop de graisse utilisée sur le grill. 4. Température réglée trop faiblement.
Accumulation de substance collante sur le grill	<ol style="list-style-type: none"> 1. Température réglée trop élevée. 2. La surface du grill doit être nettoyée et / ou traitée. 3. Trop de graisse utilisée sur le grill.

INSTALLATION D'ACCESSOIRES

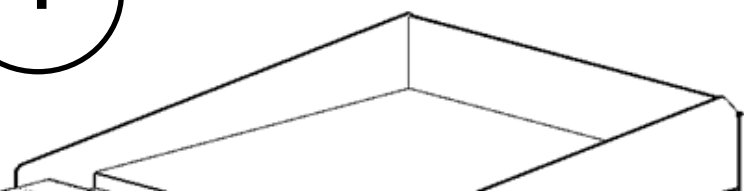
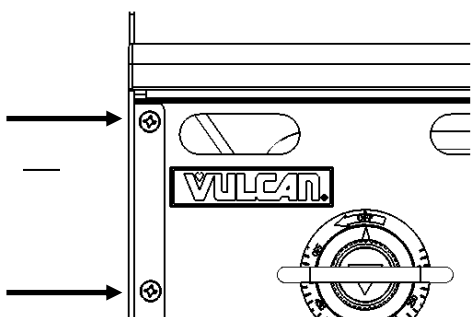
⚠ AVERTISSEMENT

Le grill et ses pièces sont chauds. Utiliser avec précaution, mais également en le nettoyant et en le révisant.





VUE DE CÔTÉ



NOTES