



INSTALLATION & OPERATION MANUAL

V SERIES HEATED HOLDING TRANSPORTATION CABINETS

MODELS:

VBP5	ML-138030
VBP7	ML-126358
VBP13	ML-126359
VBP15	ML-126360
VBP18	
VHFA9	ML-138070
VHFA18	ML-138071
VHP7	ML-126344
VHP15	ML-126346
VPT7	
VPT13	
VPT15	
VPT18	



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
ELECTRICAL REQUIREMENTS	5
VHFA9, VHFA18	
CONTROLS	6
HOLDING INSTRUCTIONS	7
HOLDING SHUTDOWN	7
VBP, VPT SERIES – ELECTRONIC ROTARY CONTROLS	
ELECTRONIC CONTROLS	8
HOLDING INSTRUCTIONS	8
HOLDING SHUTDOWN	8
VBP, VPT SERIES – ELECTRONIC TOUCH CONTROLS	
ELECTRONIC CONTROLS	9
HOLDING INSTRUCTIONS	9
HOLDING SHUTDOWN	9
VBP, VHP, VPT SERIES – MANUAL CONTROLS	
CONTROLS	10
HOLDING INSTRUCTIONS	10
HOLDING SHUTDOWN	11
HUMIDITY PAN	11
CLEANING	12
TROUBLESHOOTING	13
SERVICE & PARTS INFORMATION	13

GENERAL

INTRODUCTION

Vulcan Heated Holding Transport 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.

The V Series Heated Holding Transport Cabinets provide an efficient means of transporting and holding bulk prepared foods at proper serving temperatures.

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. 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 and the retaining straps that hold the tray slides and tray slide upright side supports.

2. Peel off vinyl protection film.
3. **STACKED UNITS ONLY:** Stacked cabinets are stacked on top of each other. One cabinet will come with casters and a stacking assembly on top. This cabinet requires two people to lift and should be placed inside the stacking kit that was shipped with the bottom cabinet. Stacking kits fit only one way between the cabinets. *If for any reason either one or both cabinets do not fit within the stacking kit provided, please contact the service department at 414-434-4716.*
4. Remove universal tray slides from box.
5. Install tray slides in the cabinet. Make sure the hook on the end of the tray slide is up. (Fig. 1)

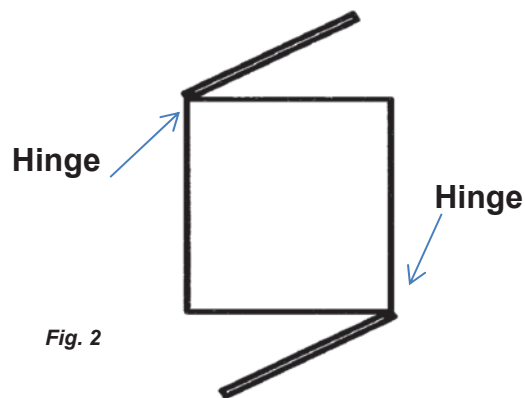


Fig. 1

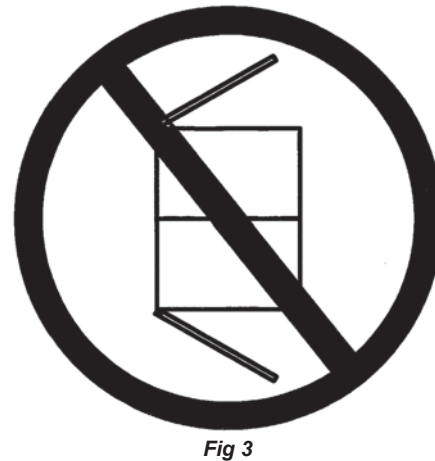
VPT MODEL DOORS:

The doors should always be hinged to open opposite of each other. Please refer to Figure 2.

Top View of Cabinet



The doors should never be hinged to open on the same side of the cabinet. Please refer to Figure 3.

**CLEANING:**

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

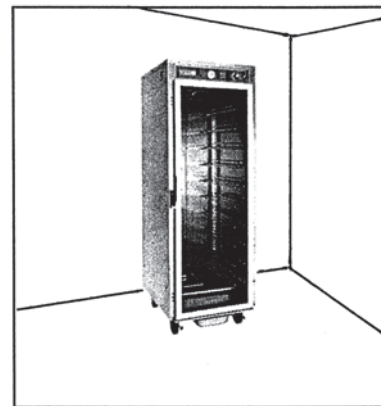
Use a mild soap and water solution to clean the interior of the unit. Never use harsh chemicals or abrasive pads to clean the unit.

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. 4)



ELECTRICAL REQUIREMENTS

ELECTRICAL CODES & STANDARDS:

The cabinet must be installed in accordance with:

In the United States of America:

1. State and Local Codes. National
2. 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

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 an 8 foot cord and NEMA 5-15 plug as standard equipment. All 208/240 volt cabinets are equipped with a 8 foot cord and NEMA 6-15 plug. VHFA18 cabinets are equipped with an 8 foot cord and NEMA 5-20 plug as standard equipment.

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. 5)

Always uncoil power cord and remove from cord wrap when unit is in operation.

MODEL MODELE	VBP15I	DEVICE DISPOSITIF	VBP15I-1M12N
ML	126360-BJ	MD	APE
SERIAL SERIE	000000001		
VOLTS	120 V	WATTS	1200 W
AMPS	10 A	PHASE	1
		CYCLE	50/60



LISTED 1209
FIGURANT 1209



NSF/ANSI 4
1209



ENERGY STAR

COMMERCIAL COOKING APPLIANCE
 COMMERCIAL DES APPAREILS DE CUISSON
 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 FOREGIN

(Fig. 5)

VHFA9, VHFA18 OPERATION INSTRUCTIONS

VHFA9 & VHFA18 - MANUAL CONTROLS

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



(Fig. 6)

Thermometer:

The Thermometer indicates the interior temperature of the cabinet.

Thermostat:

The Thermostat turns power on to the heating element(s). The thermostat setting is from 1 to 10. The greater the thermostat setting number, the higher the temperature.

Heat Light:

The Heat Light indicates that the elements are on.

It is recommended to preheat the cabinet at the highest temperature setting for a period of 30 to 45 minutes prior to placing it in operation.

VHFA9 & VHFA18 HOLDING INSTRUCTIONS

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

⚠ WARNING Always uncoil power cord and remove from cord wrap when plugging cord in power source.

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

1. Turn thermostat to desired level. The Heat Light will come on indication the heating elements are on.
3. Wait approximately 25 minutes for the cabinet to preheat.
4. Load hot food pans with hot, cooked food into cabinet.

VHFA9 & VHFA18 HOLDING SHUTDOWN

When the use of the holding cabinet is completed:

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

1. Turn down the thermostat to the off location.
2. Open the door slightly to remove excess humidity from the food product. Allow cabinet to cool down completely.
- To clean:*
 3. Unplug power cord.
 4. Clean cabinet according to instructions in this manual.

This cabinet is not intended to reheat or cook 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 ensure that it remains at a proper temperature.

VBP, VPT Series - ELECTRONIC ROTARY CONTROLS OPERATION INSTRUCTIONS (Effective 2021)

VBP SERIES ELECTRONIC CONTROLS

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

⚠ WARNING Always uncoil power cord and remove from cord wrap when plugging cord in power source.



(Fig. 7)
ELECTRONIC TEMPERATURE SCREEN CONTROL KNOB

ELECTRONIC TEMPERATURE SCREEN:

The Electronic Temperature Screen displays desired temperature. It only displays the internal temperature when the control knob is pushed.

CONTROL KNOB:

By turning the Control Knob you turn the unit ON or OFF, and you set the desired temperature. By pushing the Control Knob you display the internal temperature of the unit.

VBP, VPT ELECTRONIC CONTROLS HOLDING INSTRUCTIONS

To Turn Unit On:

1. Turn knob $\frac{1}{4}$ turn clockwise and pause 2 seconds.
2. Turn knob clockwise to set desired temperature.
3. Circulating Fan and Cooling Fan will turn on automatically when the unit starts to heat.
4. Wait approximately 25 minutes for the cabinet to preheat.
5. Load Hot food pans with hot, cooked food into cabinet.

Push Control Knob to display or monitor internal temperature of unit.

This cabinet is not intended to reheat or cook 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 ensure that it remains at a proper temperature.

VBP, VPT ELECTRONIC CONTROLS HOLDING SHUTDOWN

To Turn Unit Off:

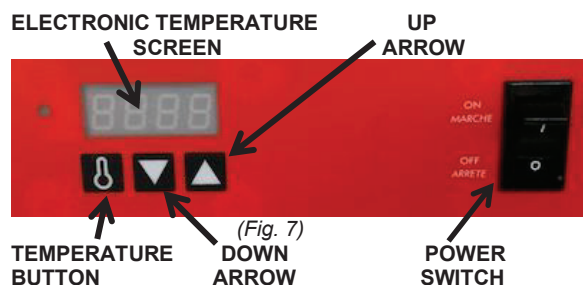
1. Turn knob counter clockwise until "OFF" is displayed.
2. Both Circulating Fan and Cooling Fan will continue running until unit has cooled.

VBP Series – ELECTRONIC TOUCH CONTROLS OPERATION INSTRUCTIONS (Effective 2021)

VBP SERIES ELECTRONIC TOUCH CONTROLS

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

⚠ WARNING Always uncoil power cord and remove from cord wrap when plugging cord in power source.



ELECTRONIC TEMPERATURE SCREEN:

The Electronic Temperature Screen displays desired temperature. A red light is displayed next to the screen during a heating cycle.

TOUCH CONTROLS:

Use the up and down arrows to set the desired holding temperature. By holding the temperature button for three seconds, the internal temperature of the unit displays on the screen.

VBP ELECTRONIC TOUCH CONTROLS HOLDING INSTRUCTIONS

To Turn Unit On:

1. Change the power switch to the "ON" position.
2. Use the up and down arrows to select the desired temperature.
3. Circulating Fan and Cooling Fan will turn on automatically when the unit starts to heat.
4. Wait approximately 25 minutes for the cabinet to preheat.
5. Load Hot food pans with hot, cooked food into cabinet.

Hold the temperature button for 3 seconds to display or monitor internal temperature of unit. Hold the temperature button and the down arrow for 5 seconds to change the units, either °C or °F.

This cabinet is not intended to reheat or cook 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 ensure that it remains at a proper temperature.

VBP ELECTRONIC TOUCH CONTROLS HOLDING SHUTDOWN

To Turn Unit Off:

1. Change the power switch to the "OFF" position.
2. Both Circulating Fan and Cooling Fan will continue running until unit has cooled down.

VBP, VHP, & VPT SERIES - MANUAL CONTROLS OPERATION INSTRUCTIONS

VBP, VHP, & VPT SERIES CONTROLS

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



(Fig.8)

THERMOMETER

HEAT
LIGHT

THERMOSTAT

Heat Indicator Light:

The Amber Heat Indicator Light indicates the heating element(s) are

heating. The light will stay lit as long as the heating element(s) are engaged. Once the predetermined temperature is achieved, the heating element(s) will begin to cycle. During this period, the light will turn on and off.

Thermometer:

The Thermometer indicates the interior temperature of the cabinet.

Thermostat:

The Thermostat turns power on to the heating element(s). The thermostat setting is from 1 to 10. The greater the thermostat setting number, the higher the temperature. (Fig. 9)

VBP, VHP, & VPT SERIES HOLDING INSTRUCTIONS

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

⚠ WARNING Always uncoil power cord and remove from cord wrap when plugging cord in power source.

1. Begin by turning the thermostat dial to the number **5**. This will cause the heating element(s) to start heating. Once the red light is lit, the thermostat dial can be turned to the desired setting.
2. Wait approximately 25 minutes for the cabinet to preheat.
3. Load Hot food pans with hot, cooked food into cabinet.

The circulating fan will engage after approximately 1 to 2 minutes of operation.

This cabinet is not intended to reheat or cook 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 ensure that it remains at a proper temperature.

VBP, VHP, & VPT SERIES HOLDING SHUTDOWN

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

1. Turn the thermostat to the Off position.
 2. Allow cabinet to cool down completely.
 3. Unplug power cord.
 4. Clean cabinet according to the instructions in this manual.
- The circulating fan will continue to operate until the cool down period is complete. Do not unplug cabinet until the circulating fan has stopped operating.***

HUMIDITY PAN

HUMIDITY PAN (VBP & VHP Option)

The humidity pan is designed to provide additional humidity to the holding cabinet interior when required. *It is suggested that the humidity pan only be used when a moist environment is required.*

1. **The humidity pan should only be used when filled with water.** Using the humidity pan without water will damage the black non-spill sponge material.
2. Place the humidity pan directly on the bottom of the cabinet and fill with water. While in use monitor the humidity pan and refill when necessary.
3. **Remove humidity pan when not in use or when transporting cabinet.**

CLEANING

⚠ WARNING **Always *unplug***
electrical power supply **before**
cleaning.

DAILY:

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.

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.	Contact Authorized Service Provider.
	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.
Power/Heat 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.
Cabinet thermostat turned off, but fan is still operating	Fan will continue to operate until the cool down cycle is complete	

SERVICE & PARTS INFORMATION

To obtain Service and Parts information concerning this model, contact the Vulcan 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	800-814-2028
Technical Service	866-688-5226
Service Parts	866-688-5226

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

DÉPANNAGE

SYMPTÔMES		CAUSES PROBABLES		REMÈDE
L'armoire ne fonctionne pas	L'armoire n'est pas correctement branchée.	Branchez l'armoire au secteur.	Vérifiez les disjoncteurs	Vérifiez les disjoncteurs à la terre
	Pas d'électricité.			
Les disjoncteurs à la terre ou l'indicateur des disjoncteurs à la terre ont sauté	Problèmes d'humidité.	Séchez le problème d'humidité.	Court-circuit	Contactez le prestataire de service agréé.
L'armoire est connectée au secteur, l'interrupteur est sur MARCHÉ, le disjoncteur est sur MARCHÉ, mais l'armoire ne chauffe pas.	Élément, thermomètre, thermostat défectueux.	Contactez le prestataire de service agréé.		
L'armoire ne chauffe pas correctement	La porte n'est pas correctement fermée ou a besoin de réglages	Vérifiez la porte et le joint et contactez le prestataire de service agréé.		
	Élément, thermomètre, thermostat défectueux – Le thermostat doit être ajusté	Contactez le prestataire de service agréé.		
	L'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT n'est pas sur MARCHÉ	Mettez l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT sur MARCHÉ		
	Ventilateur ne fonctionne pas	Ventilateur défectueux.	Contactez le prestataire de service agréé.	
Le thermostat de l'armoire ne marche pas, mais le ventilateur marche toujours		Le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à la fin du cycle de refroidissement		

INFORMATION SUR LE SERVICE D'ENTRETIEN ET PIÈCES

Pour obtenir des informations sur le service et les pièces concernant ce modèle, contactez le Service Vulcan à l'adresse indiquée sur la page couverture de ce manuel ou consultez notre site Web: www.vulcanequipement.com pour une liste complète des dépôts de service et de pièces autorisés.

Service clients 800-814-2028
Service technique 866-688-5226
Service pièces détachées 866-688-5226

Si vous appelez pour le service, soyez munis du numéro de modèle et du numéro de série.

NETTOYAGE



AVERTISSEMENT
Assurez-vous de toujours débrancher l'alimentation en électricité avant de nettoyer.

Tous les jours :

- AVERTISSEMENT**

Assurez-vous de toujours débrancher l'alimentation en électricité avant de nettoyer.

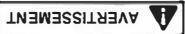
TOUTS LES JOURS :

 1. Débranchez l'alimentation en électricité.
 2. Laissez refroidir l'armoire complètement.
 3. Nettoyez l'intérieur de l'armoire au savon doux et à l'eau. N'utilisez jamais de produits chimiques ou de tampons abrasifs pour nettoyer l'armoire.
 4. Rincez et séchez avec un chiffon doux et sec.
 5. Nettoyez l'extérieur de l'armoire avec un chiffon propre et humide.

TACHES THERMIQUES :

Des zones sombres, appelées « taches thermiques » peuvent apparaître sur l'acier inoxydable exposé à une chaleur excessive. Une chaleur excessive fait que le film de protection s'épaissit. C'est inesthétique, mais n'est pas un signe de dommages permanents.

ENTRETIEN



AVERTISSEMENT

L'armoire et ses éléments sont *chauds*. Soyez très prudent lors de l'utilisation, du nettoyage ou de l'entretien du cabinet.

Débranchez toujours l'alimentation en électricité de l'armoire avant le service d'entretien.

Pour le service d'entretien, contactez les bureaux de Vulcan-Hart mentionnés dans ce mode d'emploi.

SÉRIE VBP, SÉRIE VHP, SÉRIE VPT
ARRÊT DU MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

1.

Positionnez le thermostat sur Arrêt.
2.

Laissez refroidir l'armoire complètement.
3.

Déballage du cordon d'alimentation.
4.

Nettoyez l'armoire selon les instructions contenues dans ce mode d'emploi.

Le ventilateur de circulation continuera à fonctionner jusqu'à ce que la période de refroidissement soit terminée. Ne débranchez pas l'armoire jusqu'à ce que le ventilateur de circulation ait cessé de fonctionner.

L'armoire n'est pas conçue pour réchauffer ou cuire de la nourriture. Les aliments doivent être cuits à une température sécuritaire de service avant d'être placés dans l'armoire.

L'opérateur doit toujours surveiller le produit alimentaire pour assurer qu'il reste à une température appropriée.

BAC D'HUMIDIFICATION

- BAC D'HUMIDIFICATION (Option VBP & VHP)

Plus le nombre du réglage du thermostat est élevé, plus la température est élevée. Il est suggéré que seul le bac d'humidification soit utilisé lorsqu'un milieu humide est nécessaire.

1.

Le bac d'humidification ne doit être utilisé que rempli d'eau. L'utilisation du bac humidificateur sans eau endommagerait le
2.

Placez le bac d'humidification directement sur le fond de l'armoire et remplissez-le d'eau. En marche surveillez le bac d'humidification et remplissez-le si nécessaire.
3.

Retirez le bac d'humidification quand l'armoire n'est pas en marche ou quand vous la déplacez.

SÉRIES VBP, VHP et VPT – INSTRUCTIONS D'UTILISATION DES COMMANDES MANUELLES

⚠ AVERTISSEMENT

Déroulez toujours le cordon d'alimentation et retirez-le de l'enrouleur au moment de brancher le cordon dans la source d'alimentation.

⚠ AVERTISSEMENT

L'armoire et ses éléments sont chauds. Soyez très prudent lors de l'utilisation, du nettoyage ou de l'entretien du cabinet.



VOYANT INDICATEUR DE CHALEUR

Thermomètre :
Le thermomètre indique la température intérieure de l'armoire.

Thermostat :
Le thermostat met l'(les)élément(s) de chauffage sous tension. Le thermostat est réglé de 1 à 10. Plus le nombre du réglage du thermostat est élevé, plus la température est élevée.

Voyant indicateur de chaleur :
Le voyant indicateur de chaleur ambre indique que l'(les)élément(s) de chauffage fonctionne(nt). Le voyant reste allumé tant que l'(les)élément(s) de chauffage sont engagés. Une fois que la température prédéterminée est atteinte, l'(les)élément(s) de chauffage commence(nt) son(leur) cycle. Pendant cette période le voyant va s'allumer et s'éteindre.

SÉRIE VBP, SÉRIE VHP, SÉRIE VPT INSTRUCTION D'EMPLOI POUR LE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Une fois que l'armoire est reliée à la source d'alimentation appropriée, elle est prête à fonctionner.

1. Commencez en positionnant le thermostat sur le numéro 5. Cela fera que l'(les)élément(s) de chauffage commenceront à chauffer. Une fois que le voyant rouge est allumé, le cadran du thermostat peut être tourné à la position désirée.
2. Attendez environ 25 minutes pour que l'armoire préchauffe.
3. Chargez les casseroles de nourriture chaude, et cuite dans l'armoire.

Le ventilateur de circulation s'enclenchera après environ 1 à 2 minutes de fonctionnement.

GAMME VBP, VPT – COMMANDES NUMÉRIQUES TACTILES MODE D'EMPLOI

GAMME VBP À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

⚠ AVERTISSEMENT L'armoire et ses parties sont chaudes. Il faut être très prudent quand on utilise, nettoie ou l'on entretient l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT Toujours dérouler le cordon d'alimentation et le retirer du rembobineur avant de le brancher à une source électrique.

ÉCRAN D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE : L'écran de température numérique affiche la température souhaitée. Il n'affiche que la température interne quand on appuie sur le bouton.

COMMANDES TACTILES:

utilisez les flèches haut et bas pour régler la température de maintien souhaitée. En maintenant le bouton de température enfoncé pendant trois secondes, la température interne de l'appareil s'affiche à l'écran.



Pour mettre l'appareil en marche :

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation en position «ON».
2. Utilisez les flèches haut et bas pour sélectionner la température désirée

3. Le ventilateur brasseur d'air et celui du refroidissement démarrent automatiquement lorsque l'armoire commencera à chauffer.
4. Patienter environ 25 minutes pendant le préchauffage de l'armoire.
5. Charger des bacs d'aliments cuits et chauds dans l'enceinte de l'armoire.

Maintenez le bouton de température enfoncé pendant 3 secondes pour afficher ou surveiller la température interne de l'unité. Maintenez le bouton de température et la flèche vers le bas pendant 5 secondes pour changer les unités, soit °C ou °F.

Cette armoire n'est pas destinée à la cuisson ou à la remise en température des aliments. Les aliments doivent être cuits et à une température de service sécuritaire avant d'être chargés dans l'armoire.

L'opérateur devrait toujours surveiller les produits alimentaires pour assurer qu'ils se maintiennent à la bonne température.

VBP, VPT À COMMANDES ÉLECTRONIQUES – ARRÊT DU MAINTIEN

Pour mettre l'armoire à l'arrêt :

1. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le mot « OFF (ARRÊT) » s'affiche.
2. Le ventilateur brasseur d'air et celui du refroidissement vont continuer de fonctionner jusqu'à ce que l'armoire se soit refroidie.

GAMME VBP, VPT – COMMANDES NUMÉRIQUES TACTILES MODE D'EMPLOI

GAMME VBP À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

⚠ AVERTISSEMENT L'armoire et ses parties sont chaudes. Il faut être très prudent quand on utilise, nettoie ou l'on entretient l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT Toujours dérouler le cordon d'alimentation et le retirer du rembobineur avant de le brancher à une source électrique.



ÉCRAN D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE :
L'écran de température numérique affiche la température souhaitée. Il n'affiche que la température interne quand on appuie sur le bouton.

BOUTON DE COMMANDE :

En tournant le bouton de commande, vous mettez l'armoire en MARCHÉ ou à l'ARRÊT, et vous réglez la température voulue. En appuyant sur le bouton, vous affichez la température de l'intérieur de l'armoire.

VBP, VPT À COMMANDES ÉLECTRONIQUES – INSTRUCTIONS POUR LE MAINTIEN

Pour mettre l'appareil en marche :

1. Tourner le bouton de $\frac{1}{4}$ de tour dans le sens horaire et patienter 2 secondes.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire pour régler la température.

3. Le ventilateur brasseur d'air et celui du refroidissement démarrent automatiquement lorsque l'armoire commencera à chauffer.
4. Patienter environ 25 minutes pendant le préchauffage de l'armoire.
5. Charger des bacs d'aliments cuits et chauds dans l'enceinte de l'armoire.

Pousser sur le bouton de commande pour afficher la température interne de l'armoire.

Cette armoire n'est pas destinée à la cuisson ou à la remise en température des aliments. Les aliments doivent être cuits et à une température de service sécuritaire avant d'être chargés dans l'armoire.

L'opérateur devrait toujours surveiller les produits alimentaires pour assurer qu'ils se maintiennent à la bonne température.

VBP, VPT À COMMANDES ÉLECTRONIQUES – ARRÊT DU MAINTIEN

Pour mettre l'armoire à l'arrêt :

1. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le mot « OFF (ARRÊT) » s'affiche.

2. Le ventilateur brasseur d'air et celui du refroidissement vont continuer de fonctionner jusqu'à ce que l'armoire se soit refroidie.

VHFA9 & VHFA18
INSTRUCTION D'EMPLOI POUR LE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

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

AVERTISSEMENT Déroulez toujours le cordon d'alimentation et retirez-le de l'enrouleur au moment de brancher le cordon dans la source d'alimentation.

1. Commencez en positionnant le thermostat sur le numéro 5. Cela fera que l'(es)élément(s) de chauffage commenceront à chauffer. Une fois que le voyant rouge est allumé, le cadran du thermostat peut être tourné à la position désirée.
2. Mettre l'interrupteur du ventilateur sur Marche si vous désirez forcer de l'air pour maintenir en température. L'utilisation du ventilateur est optionnelle. L'utilisation du ventilateur maintient la température uniforme dans l'armoire. Attendez environ 25 minutes pour que l'armoire préchauffe. Chargez les casseroles de nourriture chaude, et cuite dans l'armoire.
- 3.
- 4.

VHFA9 & VHFA18
ARRÊT DU MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Lorsque vous avez fini d'utiliser l'armoire de maintien en température :

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

1. Positionnez le thermostat sur Arrêt. Gardez l'interrupteur du ventilateur en position Marche. Cela aidera à retirer l'excès d'humidité de la nourriture.
- 2.
3. Laissez l'armoire refroidir complètement. Déballage du cordon d'alimentation. Nettoyez l'armoire selon les instructions contenues dans ce mode d'emploi
- 4.
- 5.

L'armoire n'est pas conçue pour réchauffer ou cuire de la nourriture. Les aliments doivent être cuits à une température sécuritaire de service avant d'être placés dans l'armoire.

L'opérateur doit toujours surveiller le produit alimentaire pour assurer qu'il reste à une température appropriée.

EMPLOI

VHFA9 & VHFA18 CONTRÔLES

AVERTISSEMENT

L'armoire et ses éléments sont chauds. Soyez très prudent lors de l'utilisation, du nettoyage ou de l'entretien du cabinet.

de chauffage commence(nt) son(leur) cycle. Pendant cette période le voyant ambre va s'allumer et s'éteindre.

Interrupteur marche/arrêt du ventilateur : L'interrupteur marche/arrêt du ventilateur met spécifiquement en marche le ventilateur. L'utilisation du ventilateur est optionnelle. Mettez en marche le ventilateur si vous désirez forcer de l'air pour le maintien en température.

Thermomètre
Le thermomètre indique la température intérieure de l'armoire.

Thermostat :
Le thermostat met l'(les)élément(s) de chauffage sous tension. Le thermostat est réglé de 1 à 10. Plus le nombre du réglage du thermostat est élevé, plus la température est élevée. (Fig. 7)



Thermomètre
VOYANT INDICATEUR DE CHALEUR
(Fig. 6)

Voyant indicateur de mise sous-tension :
Le voyant rouge de mise sous tension indique que l'armoire reçoit du courant. Le voyant rouge restera allumé aussi longtemps que l'armoire reste branchée.

Voyant indicateur de chaleur :
Le voyant indicateur de chaleur ambre indique que l'(les)élément(s) de chauffage fonctionne(nt). Le voyant ambre restera allumé aussi que les éléments chauffants sont engagés. Une fois que la température prédéterminée est atteinte, l'(les)élément(s)

Il est recommandé avant de placer l'armoire en fonctionnement de la préchauffer à la température de consigne la plus élevée pendant une période de 30 à 45 minutes.

NORMES ELECTRIQUES REQUISES

CODE & NORMES ELECTRIQUES :

L'armoire doit être installée en conformité :

Aux États-Unis d'Amérique :

- 1. Codes locaux et d'état.
- 2. Code électrique national, ANSI/NFPA-70 (dernière édition.) Des copies peuvent être obtenues de : Protection nationale anti-feu Association, 1 Battery March Park, Quincy, MA 02269. 1-617-770-3000 www.nfpa.org

Au Canada :

- 1. Codes locaux.
- 2. Code électrique canadien, CSA C22.1 (dernière édition.) Des copies peuvent être obtenues de : Association des normes canadiennes. www.csa.ca

RACCORDEMENTS ELECTRIQUES :

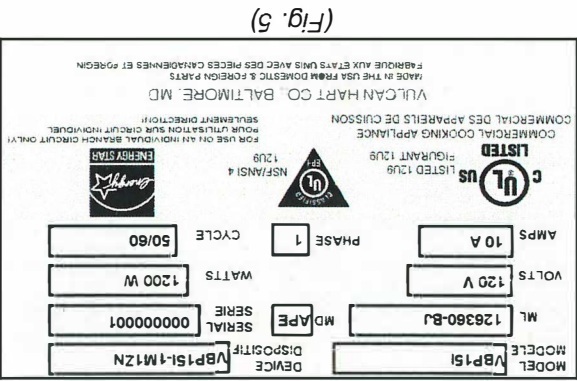
L'armoire est câblée en usine pour soit une tension de 110/120 volts ou de 208/240 volts, fonctionnellement à une seule phase. Toutes les armoires 110/120 volts sont équipées d'un cordon de 8 pieds (25 cm) et une fiche NEMA 5-15 en tant qu'équipement standard. Toutes les armoires 208/240 volts sont équipées d'un cordon de 8 pieds (25 cm) et une fiche NEMA 6-15. VHA18 sont équipées d'un cordon de 8 pieds (25 cm) et une fiche NEMA 5-20 en tant qu'équipement standard.

L'ensemble cordon et fiche fourni est un cordon durable approprié avec une fiche 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 type de mise à la terre approprié, contactez un électricien. Ne pas enlever la broche de mise à la terre de cette fiche.

Vérifiez que la source d'alimentation correspond à la plaque de données de série située à l'angle du bas au dos de l'armoire et que la configuration de la prise avant la connexion soit établie. (Fig. 5)

Déroulez toujours le cordon d'alimentation et retirez de l'emballage du cordon lorsque l'appareil est en fonctionnement.



PORTES DU MODÈLE VPT :

Les portes doivent toujours être articulées pour ouvrir à l'opposé l'une de l'autre. Veuillez-vous référer à la

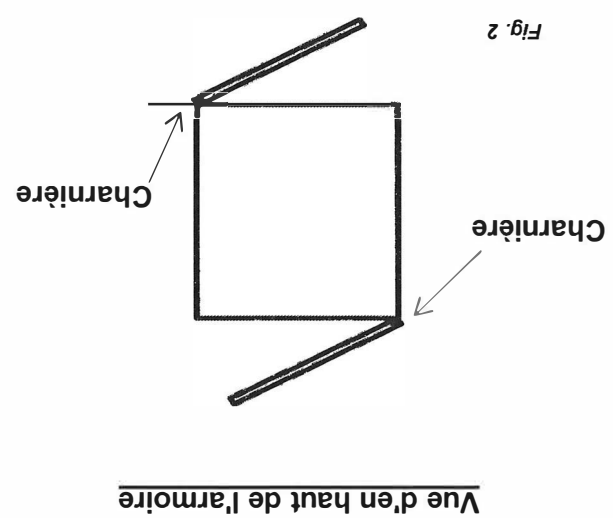


Fig. 2

Les portes ne doivent jamais être articulées pour ouvrir du même côté de l'armoire. Veuillez-vous référer à la

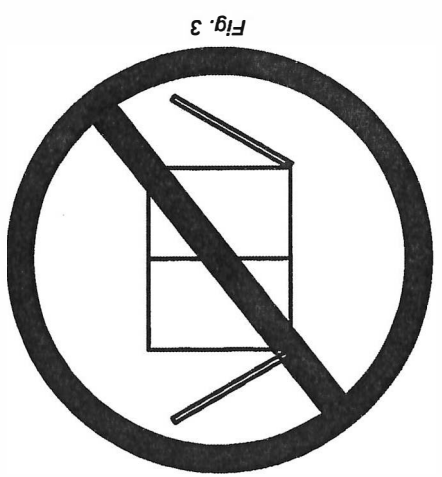


Fig. 3

NETTOYAGE :

L'armoire doit être nettoyée consciencieusement avant la mise en service. Utilisez une solution d'eau et de savon doux pour nettoyer l'intérieur de l'appareil. Ne jamais utiliser de produits chimiques ni de tampons abrasifs pour nettoyer l'appareil.

EMPLACEMENT :

Pour un fonctionnement efficace de l'armoire, choisir un emplacement qui permette un chargement et déchargement facile 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.**

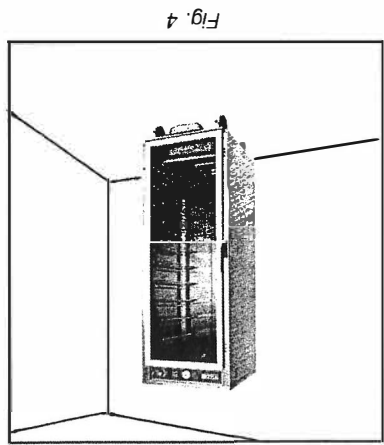


Fig. 4

GÉNÉRALITÉS

INTRODUCTION

Les armoires mobiles chauffantes de maintien en température Vulcan sont produites avec qualité de fabrication et de matériaux. L'installation, l'utilisation et l'entretien appropriés de votre armoire se traduiront en de nombreuses années d'une performance satisfaisante.

Nous vous recommandons de bien lire l'intégralité de ce manuel et de suivre attentivement toutes les instructions fournies.

La série V des armoires mobiles chauffantes de maintien en température fournit un moyen efficace de transporter et garde des aliments en vrac préparés à des températures appropriées de service.

INSTALLATION

2. Enlever la pellicule de protection de vinyle.
3. **POUR LES UNITÉS EMPILÉES** Les armoires empilées sont empilées les unes au-dessus des autres. Une des armoires sera livrée sur roulettes avec un ensemble d'empilage sur le dessus. Cette armoire a besoin de deux personnes pour être soulevée et doit être placée à l'intérieur du kit de superposition qui a été livré avec l'armoire inférieure. Les kits de superposition s'adaptent d'une seule façon entre les armoires. Si pour une raison quelconque, soit une ou deux armoires ne correspondent pas dans le kit de superposition prévu, veuillez communiquer avec le service au 414-434-4716.
4. Retirer les coulisses universelles du plateau de la boîte.
5. Installez les coulisses du plateau dans l'armoire. Assurez-vous que le crochet à l'extrémité de la coulisse du tiroir est en place. (Fig. 1)

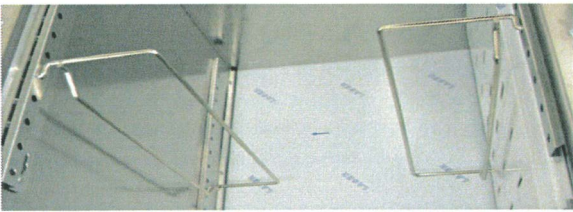


Fig. 1

Avant l'installation, vérifiez que le service électrique est d'accord avec les indications sur la plaque signalétique située sur le coin inférieur arrière de l'armoire. Si les conditions d'alimentation électrique et de l'équipement ne sont pas en accord, ne procédez pas au déballage et à l'installation. Contactez votre service à la clientèle Vulcan-Hart immédiatement.

DÉBALLAGE :

L'armoire a été inspectée avant de quitter l'usine. La compagnie de transport quand elle accepte l'envoi assume la pleine responsabilité pour une livraison en sécurité. Immédiatement après le déballage, vérifiez qu'il n'y a pas d'éventuels dommages de transport sur l'armoire.

Si l'armoire est endommagée, conservez le matériau d'emballage et contactez le transporteur dans les 15 jours suivant la livraison.

Déballiez soigneusement et placez l'armoire dans un endroit accessible de travail aussi près de l'emplacement d'installation que possible.

1. Ouvrez la porte et retirez délicatement tout matériau d'emballage et les sangles de retenue qui maintiennent les coulisses de plateau et les supports latéraux de maintien vertical des coulisses de plateau.

TABLE DES MATIÈRES

1	CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ
3	GÉNÉRALITÉS
3	INTRODUCTION
3	INSTALLATION
5	ALIMENTATION
	VHFA9, VHFA18
6	COMMANDES
7	INSTRUCTIONS DE MAINTIEN AU CHAUD
7	ARRÊT DE MAINTIEN AU CHAUD
	SÉRIE VBP, VPT – COMMANDES ÉLECTRONIQUES
8	COMMANDES ÉLECTRONIQUE
8	INSTRUCTIONS DE MAINTIEN AU CHAUD
8	ARRÊT DE MAINTIEN AU CHAUD
	SÉRIES VBP, VHP et VPT – COMMANDES MANUELLES
9	COMMANDES
9	INSTRUCTIONS DE MAINTIEN AU CHAUD
9	ARRÊT DE MAINTIEN AU CHAUD
10	BAC D'HUMIDITÉ
11	NETTOYAGE
12	DÉPANNAGE
12	SERVICE À LA CLIENTÈLE ET PIÈCES DE RECHANGE

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ POUR DU PERSONNEL QUALIFIÉ EN MESURE D'INSTALLER DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES APTE À PROCÉDER AU DÉMARRAGE ET RÉGLAGES SUR SITE DE L'ÉQUIPEMENT COUVERT PAR CE MANUEL.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER D'ESSENCE
OU D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES
INFLAMMABLES A PROXIMITÉ DE CET APPAREIL
OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.



Une installation, des réglages, des modifications,
une réparation ou un entretien impropres
peuvent entraîner des dommages matériels,
des blessures ou la mort.
Lisez attentivement les instructions d'installation,
d'emploi et d'entretien avant d'installer
ou de réparer l'équipement.

EN CAS DE PANNE DE COURANT,

NE PAS TENTER D'UTILISER CETTE MACHINE



INSTALLATION & MODE D'EMPLOI

SÉRIE V ARMOIRES MOBILES DE MAINTIEN AU CHAUD

MODELES :

- VBP5 ML-138030
- VBP7 ML-126358
- VBP13 ML-126359
- VBP15 ML-126360
- VBP18
- VHFA9 ML-138070
- VHFA18 ML-138071
- VHP7 ML-126344
- VHP15 ML-126346
- VP77
- VP13
- VP15
- VP18

