



INSTALLATION & OPERATION MANUAL

V SERIES HEATED HOLDING TRANSPORTATION CABINETS

MODELS:

VBP5I	ML-138030
VBP7I	ML-126358
VBP13I	ML-126359
VBP15I	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 CONTROLS	
ELECTRONIC CONTROLS	8
HOLDING INSTRUCTIONS	8
HOLDING SHUTDOWN	8
VBP, VHP, VPT SERIES – MANUAL CONTROLS	
CONTROLS	9
HOLDING INSTRUCTIONS	9
HOLDING SHUTDOWN	10
HUMIDITY PAN	10
CLEANING	11
STAINLESS STEEL CARE	11
PRESERVING & RESTORING AND HEAT TINT	12
MAINTENANCE	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.

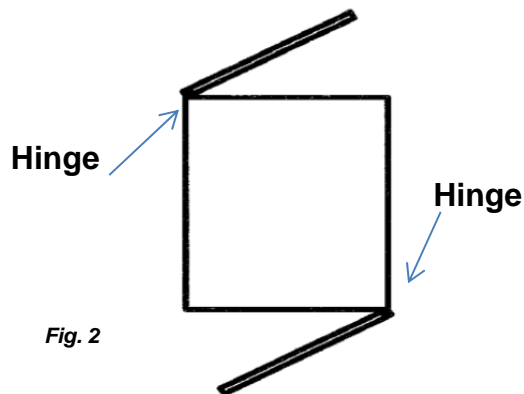
2. Peel off vinyl protection film.
3. **STACKED UNITS ONLY:** Stacked cabinets are stacked on top of each other. One cabinet will come with casters and a stacking assembly on top. This cabinet requires two people to lift and should be placed inside the stacking kit that was shipped with the bottom cabinet. 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)



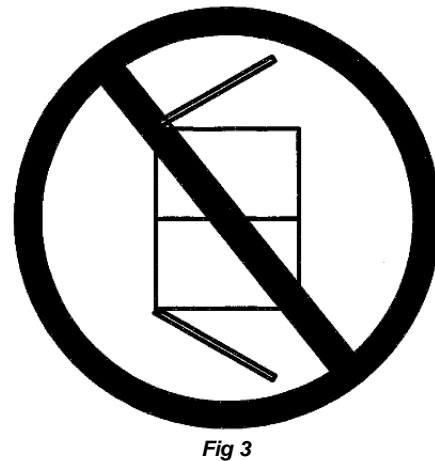
Fig. 1

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:**

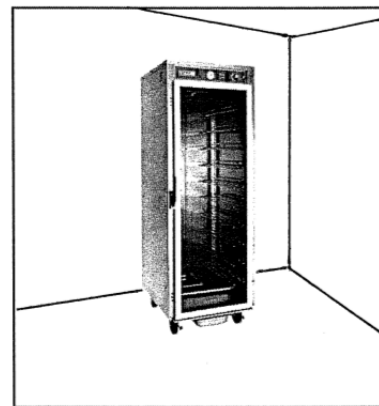
The cabinet should be thoroughly cleaned prior to putting into service.

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 allow a minimum of 4" clearance 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.
2. National Electrical Code, ANSI/NFPA-70 (latest edition.) Copies may be obtained from: The National Fire Protection Association, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.
1-617-770-3000 www.nfpa.org

In Canada:

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

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.

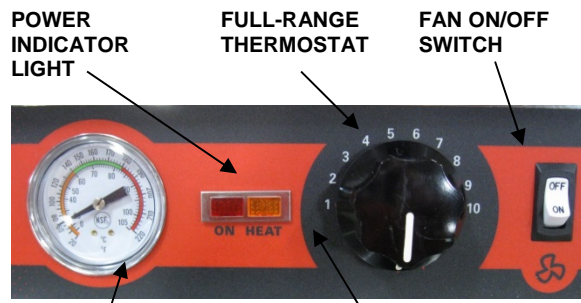
MODEL MODELE	VBP15I	DEVICE DISPOSITIF	VBP15I-1M12N
ML	126360-BJ	MD	APE
		SERIAL SERIE	000000001
VOLTS	120 V	WATTS	1200 W
AMPS	10 A	PHASE	1
		CYCLE	50/60
 LISTED COMMERCIAL COOKING APPLIANCE COMMERCIAL DES APPAREILS DE CUISSON		 NSF/ANSI 4 12U9	
		 ENERGY STAR FOR USE ON AN INDIVIDUAL BRANCH CIRCUIT ONLY! POUR UTILISATION SUR CIRCUIT INDIVIDUEL REQUIERMENT DIRECTIOH	
VULCAN HART CO., BALTIMORE, MD MADE IN THE USA FROM DOMESTIC & FOREIGN PARTS FABRIQUE AUX ETATS UNIS AVEC DES PIECES CANADIENNES ET FOREIGN			

(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.



THERMOMETER
HEAT INDICATOR LIGHT
(Fig. 6)

Power Indicator Light:

The Red Power Indicator Light indicates power is supplied to the cabinet. The red light will stay lit as long as the cabinet is plugged in.

Heat Indicator Light:

The Amber Heat Indicator Light indicates the heating element(s) are heating. The amber 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 amber light will turn on and off.

Fan On/Off Switch:

The Fan On/Off Switch turns the fan on only. The use of the fan is optional. Turn on fan if forced air holding is desired.

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.

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

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. 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. Switch the Fan switch to On if forced air holding is desired. The use of the fan is optional. Use of the fan keeps the temperature even throughout the cabinet.
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 the thermostat to the Off position.
2. Keep the fan switch in the On position. This helps remove the excess humidity from the food product.
3. Allow cabinet to cool down completely.
4. Unplug power cord.
5. Clean cabinet according to instructions in this manual.

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 insure that it remains at a proper temperature.

VBP, VPT Series - ELECTRONIC CONTROLS (Effective 2015)

OPERATION INSTRUCTIONS

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 insure 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 remain on until unit cools.

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.



THERMOMETER
HEAT INDICATOR LIGHT
(Fig.8)
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 insure 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 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.

HEAVY-DUTY CLEANING:

For heavy-duty cleaning, use warm water, a degreaser, and a plastic, stainless steel, or Scotch-Brite pad. Never rub in a circular motion -- rub gently in the direction of the steel grain. Always rinse thoroughly.

STAINLESS STEEL CARE

CLEANING:

Stainless Steel contains 70 – 80% iron, which will rust if not properly maintained. Stainless Steel also contains 12 – 30% chromium, which forms an invisible passive, protective film that shields against corrosion.

If the protective film remains intact, the stainless steel will remain intact. However, if the film is damaged, the stainless steel can break down and rust.

PREVENTIVE CARE:

To prevent stainless steel break-down, follow these steps:

1. **Never use any metal tools, scrapers, files, wire brushes, or scouring pads.**

2. **Never use steel wool** – which will leave behind particles that will rust.
3. **Never use acid-based or chloride containing cleaning solutions** – which will break down the protective film.
4. **Never rub in a circular motion.** Always rub gently in the direction of the steel grain.
5. **Never leave any food products or salt on the surface.** Many foods are acidic. Salt contains chloride.

PRESERVING & RESTORING:

Special stainless steel polishing cleaners can preserve and restore the protective film.

Preserve the life of stainless steel with a regular application of a high-quality stainless steel polishing cleaner, as a final step to daily cleaning.

If signs of breakdown appear, restore the stainless steel surface. First, thoroughly clean, rinse, and dry the surface. Then, on a daily basis, apply a high-quality stainless steel polish according to manufacturer's instructions.

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.

To remove heat tint, follow the routine cleaning procedure. Stubborn heat tint will require heavy-duty cleaning.

To reduce heat tint, limit the exposure of equipment to excessive heat.

MAINTENANCE

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

Always unplug electrical power supply before servicing the cabinet.

For Service, contact the Vulcan-Hart offices listed in this manual.

NOTES:

TROUBLESHOOTING

SYMPTOMS	POSSIBLE CAUSES	REMEDY
Cabinet not operating	Cabinet not connected to power source.	Connect cabinet to power source.
	No power.	Check circuit breaker Check GFCI
GFCI or Ground Fault Circuit Indicator tripped	Moisture problem.	Dry moisture problem.
	Shorted element	Contact Authorized Service Provider.
	Pinched/damaged wire.	Contact Authorized Service Provider.
	Damaged power cord.	Contact Authorized Service Provider.
Cabinet is connected to power source, switch is ON, circuit breaker is ON, but cabinet is not heating.	Defective: element, thermometer, thermostat, etc.	Contact Authorized Service Provider.
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 n'est pas correctement branchée.	Branchez l'armoire au secteur.
L'armoire ne fonctionne pas	Pas d'électricité.	Vérifiez les disjoncteurs
	Problèmes d'humidité.	Séchez le problème d'humidité.
	Court-circuit	Contactez le prestataire de service agréé.
	Fil coincé / endommagé.	Contactez le prestataire de service agréé.
	Cordon d'alimentation endommagé.	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.
Le voyant du secteur/de chaleur n'est pas allumé.	Défaut de voyant	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'armoire ne fonctionne pas	L'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT n'est pas sur MARCHÉ	Mettez l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT sur MARCHÉ
	Ventilateur ne fonctionne pas	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.vulcanequipment.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.

CONSERVATION & RESTAURATION :

Certains nettoyeurs polissants spéciaux pour acier inoxydable peuvent préserver et restaurer le film protecteur.

Préservez la vie de votre acier inox par une application régulière d'un nettoyeur inox haute qualité comme étape final de votre nettoyage quotidien.

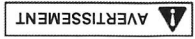
Si des signes de dégradation apparaissent, restaurez la surface en acier inoxydable. Tout d'abord, nettoyez, rincer et sécher la surface. Ensuite, sur une base quotidienne, appliquez un vernis acier inoxydable de haute qualité selon les instructions du fabricant.

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.

Pour supprimer la tache thermique, suivez la procédure de nettoyage de routine. Les taches de chaleur rebelles exigeront un nettoyage en profondeur.

Pour réduire les taches de chaleur, limiter l'exposition de l'équipement à une chaleur excessive.

ENTRETIEN

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.

REMARQUE :

NETTOYAGE

5. Nettoyez l'extérieur de l'armoire avec un chiffon propre et humide.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR :

Pour un nettoyage en profondeur, utilisez de l'eau chaude, un dégraissant et un tampon en matière plastique, acier inoxydable, ou Scotch-Brite. Ne jamais frotter dans un mouvement circulaire -- frottez doucement dans le sens du grain de l'acier. Toujours bien rincer.

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

TOUS 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.

SOINS DE L'ACIER INOXYDABLE

NETTOYAGE:

L'acier inoxydable contient de 70 à 80% de fer qui rouille s'il n'est pas correctement entretenu. L'acier inoxydable contient aussi de 12 à 30% de chrome qui forme un film protecteur invisible passive qui protège contre la corrosion.

Si la pellicule protectrice reste intacte, l'acier inoxydable reste intact. Toutefois, si le film est endommagé, l'acier inoxydable peut décomposer et rouiller.

SOINS PRÉVENTIFS :

Pour éviter des problèmes avec l'acier inoxydable, procédez comme suit :

2. Ne jamais utiliser de laine d'acier - particules qui rouilleraient.
3. Ne jamais utiliser de solutions acide-base ou de solutions contenant du chlorure de nettoyage – qui désintègrent le film protecteur.
4. Ne jamais frotter avec un mouvement circulaire. Toujours frotter doucement dans la direction du grain de l'acier.
5. Ne jamais laisser des produits alimentaires ou du sel sur la surface. De nombreux aliments sont acides. Le sel contient du chlorure.
1. Ne jamais utiliser d'outils métalliques, de grattoirs, de limes, de brosses métalliques ou de tampons à récuser.

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)

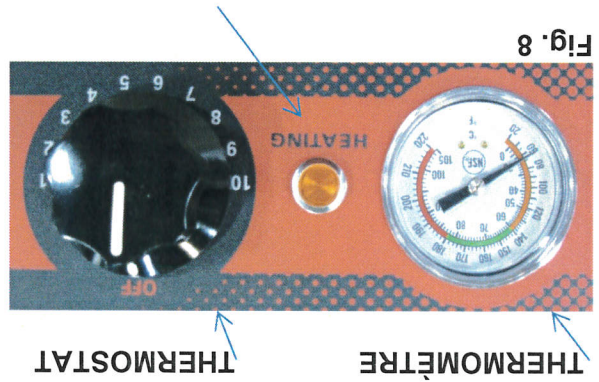
1. Plus le nombre du réglage du thermostat est élevé, plus la température est élevée. Il est suggéré que seul le bac d'humidification soit utilisé lorsqu'un milieu humide est nécessaire.
2. Placez le bac d'humidification directement sur le fond de l'armoire et remplissez-le d'eau. En marche surveillez 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.

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

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

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.

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.

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.

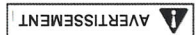
Le ventilateur de circulation s'enclenchera après environ 1 à 2 minutes de fonctionnement.

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.

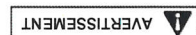
SÉRIE VBP, VPT – COMMANDES ÉLECTRONIQUES

(Entrée en vigueur : 2015)

INSTRUCTIONS D'UTILISATION SÉRIE VBP – COMMANDES ÉLECTRONIQUES



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



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

ÉCRAN ÉLECTRONIQUE INDICANT LA TEMPÉRATURE

Cet écran affiche la température souhaitée. La température interne n'est affichée que lorsque le bouton de commande a été enfoncé.

BOUTON DE COMMANDE :

En tournant le bouton de commande, vous pouvez mettre l'unité en MARCHÉ ou en ARRÊT et choisir la température désirée. En enfonçant le bouton de commande, vous pouvez faire afficher la température interne de l'unité.



(Fig. 7)
BOUTON DE COMMANDE
ÉCRAN ÉLECTRONIQUE
INDICANT LA TEMPÉRATURE

Pour mettre l'unité en marche :

1. Tournez le bouton de ¼ de tour dans le sens horaire, puis attendez 2 secondes.
2. Tournez le bouton dans le sens horaire pour régler l'unité sur la température désirée.

3. Le ventilateur de circulation et le ventilateur de refroidissement se mettent automatiquement en marche lorsque l'unité commence à chauffer.
4. Attendez environ 25 minutes que le cabinet se préchauffe.
5. Chargez les bacs contenant les aliments cuits et chauds dans le cabinet.

Enfoncez le bouton de commande pour afficher ou surveiller la température interne de l'unité.

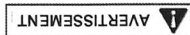
Ce cabinet n'est pas conçu pour réchauffer ou cuisiner des aliments. Les aliments doivent déjà être cuits et à une température sécuritaire de service avant d'être placés dans le cabinet. L'opérateur doit toujours surveiller les aliments pour s'assurer que leur température est appropriée.

MODELE VBP, VPT – COMMANDES ÉLECTRONIQUES D'ARRÊT DE MAINTIEN AU CHAUD

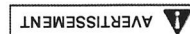
Pour mettre l'unité en arrêt :

1. Tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la mention « OFF » (Arrêt) s'affiche.
2. Le ventilateur de circulation et le ventilateur de refroidissement continuent à fonctionner jusqu'à ce que l'unité se refroidisse.

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



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



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. Une fois que l'armoire est reliée à la source d'alimentation appropriée, elle est prête à fonctionner.
3. 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.
4. Chargez les casseroles de nourriture chaude, et cuite dans l'armoire.

VHFA9 & VHFA18 ARRÊT DU MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

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



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

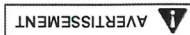
1. Positionnez le thermostat sur Arrêt. Laissez l'armoire refroidir complètement.
2. Gardez l'interrupteur du ventilateur en position Marche. Cela aidera à retirer l'excès d'humidité de la nourriture.
3. Laissez l'armoire refroidir complètement.
4. Déballage du cordon d'alimentation. Nettoyez l'armoire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

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



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.

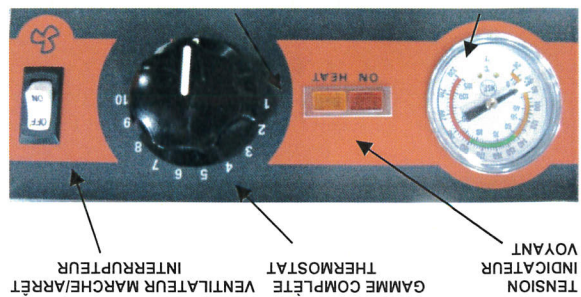
Interrupteur marche/arrêt du ventilateur : L'interrupteur marche/arrêt du ventilateur met spécifiquement en marche le ventilateur. L'utilisation du ventilateur est optionnelle. Mettez en marche le ventilateur si vous désirez forcer de l'air pour le maintien en température.

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 de réglage du thermostat est élevé, plus la température est élevée. (Fig. 7)



(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 ÉLECTRIQUES REQUISES

CODE & NORMES ÉLECTRIQUES :
L'armoire doit être installée en conformité :

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

Aux États-Unis d'Amérique :

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

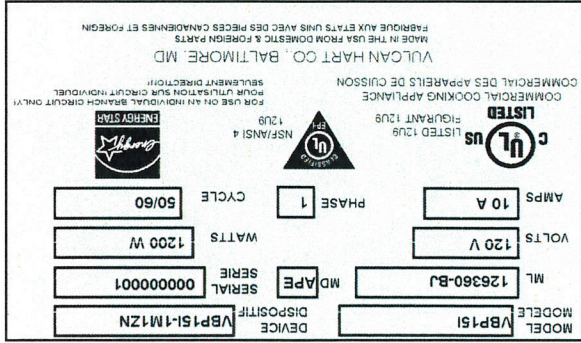
Au Canada:

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 trois broches. Si la prise n'est pas du 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.

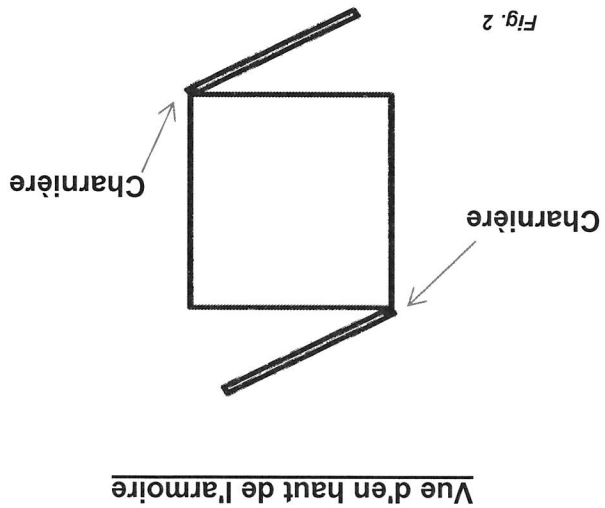


(Fig. 5)

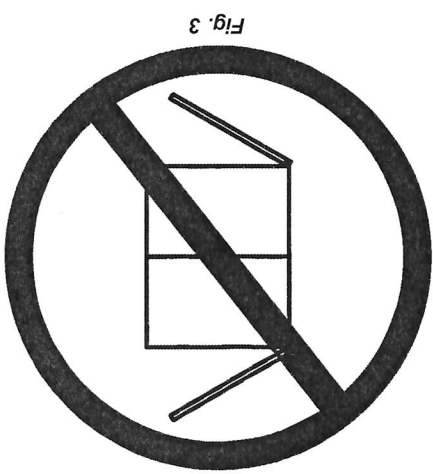
L'armoire est câblée en usine pour soit une tension de 110/120 volts ou de 208/240 volts, fonctionnellement à une seule phase. Toutes les armoires 110/120 volts sont équipées d'un cordon de 8 pieds (25 cm) et une fiche NEMA 5-15 en tant qu'équipement standard. Toutes les armoires 208/240 volts sont équipées d'un cordon de 8 pieds (25 cm) et une fiche NEMA 6-15. VHF A18 sont équipées d'un cordon de 8 pieds (25 cm) et une fiche NEMA 5-20 en tant qu'équipement standard.

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



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



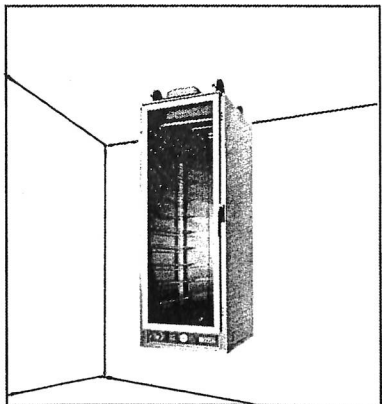
NETTOYAGE :

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 permettra un chargement et déchargement facile sans interférer avec l'assemblage final des commandes de nourriture. L'emplacement doit permettre un accès adéquat pour le service de la nourriture et l'emploi approprié. (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. **SEULEMENT :** 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 matériel 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 matériel 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
5	VHFA9, VHFA18
6	COMMANDES
7	INSTRUCTIONS DE MAINTIEN AU CHAUD
7	ARRÊT DE MAINTIEN AU CHAUD
7	SÉRIE VBP, VPT – COMMANDES ÉLECTRONIQUES
8	COMMANDES ÉLECTRONIQUES
8	INSTRUCTIONS DE MAINTIEN AU CHAUD
8	ARRÊT DE MAINTIEN AU CHAUD
8	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
10	NETTOYAGE
11	ENTRETIEN DE L'ACIER INOXYDABLE
11	CONSERVATION, RESTAURATION ET COLORATION DE RECUIT
12	ENTRETIEN
13	DÉPANNAGE
13	SERVICE À LA CLIENTÈLE ET PIÈCES DE RECHANGE

NE PAS TENTER D'UTILISER CETTE MACHINE

EN CAS DE PANNÉE DE COURANT,

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.



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

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.

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ



INSTALLATION & MODE D'EMPLOI

SÉRIE V

ARMOIRES MOBILES DE MAINTIEN AU CHAUD

MODELES :

- VBP51 ML-138030
- VBP71 ML-126358
- VBP131 ML-126359
- VBP151 ML-126360
- VBP18 ML-138070
- VHFA9 ML-138070
- VHFA18 ML-138071
- VHP7 ML-126344
- VHP15 ML-126346
- VPT7
- VPT13
- VPT15
- VPT18

