



MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION PLAQUES CHAUFFANTES ÉLECTRIQUES DE FABRICATION ROBUSTE

MODÈLES



HEG36E

HEG24E
HEG36E
HEG48E
HEG60E
HEG72E



WEG24E
WEG36E
WEG48E
WEG60E
WEG72E

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

TABLE DES MATIÈRES

INSTALLATION	3
Codes et normes d'installation	3
Déballage	3
Assemblage des pattes	4
Mise à niveau	4
Emplacement	4
Connexions électriques	4
Connexions du câblage de phase	5
Données électriques	6
UTILISATION	6
Avant la première utilisation	6
Conditionnement de la plaque chauffante	7
Commandes	7
Utilisation de la plaque chauffante	7
Zones de cuisson	8
Nettoyage de la plaque chauffante	9
Plaques de cuisson HEG et WEG	9
ARRÊT	10
ARRÊT PROLONGÉ	10
ENTRETIEN	10
Renseignements sur le service et les pièces	10
DÉPANNAGE	11
INSTALLATION DES ACCESSOIRES	12

INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES PLAQUES CHAUFFANTES ÉLECTRIQUES DE FABRICATION ROBUSTE

GÉNÉRALITÉS

Les plaques chauffantes électriques de fabrication robuste sont produites par de la main-d'œuvre qualifiée et des matériaux de qualité. Une installation, une utilisation et un entretien approprié de votre plaque chauffante favoriseront des années de performance satisfaisante. Lisez attentivement ce manuel en entier et suivez bien toutes les directives fournies.

INSTALLATION

Avant l'installation, vérifiez le branchement électrique pour vous s'assurer qu'il correspond aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique. N'effectuez pas l'installation si la tension d'alimentation et celle de l'appareil ne correspondent pas. Contactez immédiatement le détaillant ou Vulcan.

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

La plaque chauffante Vulcan doit être installée conformément aux codes et normes suivantes :

Aux États-Unis d'Amérique :

1. Codes d'État et locaux.
2. National Electrical Code ANSI/NFPA - 70 (plus récente édition) disponible auprès de la National Fire Protection Association, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.
3. Norme no 96 de NFPA, *Vapor Removal from Cooking Equipment*, (plus récente édition), disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

Au Canada :

1. Code local
2. Code canadien de l'électricité, Première partie C22.1 (plus récente édition) disponible auprès de l'Association canadienne de normalisation, 5060 Spectrum Way, bureau 100, Mississauga (Ontario), Canada, L4W 5N6.

DÉBALLAGE

Ce gril 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 gril 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 gril 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.

ASSEMBLAGE DES PATTES

Fixez les pattes au châssis en vissant le goujon visible de la patte dans les trous filetés situés au-dessous de l'appareil. Serrez chaque patte de sorte que la face supérieure de la patte soit appuyée fermement contre le dessous du châssis de l'appareil. Ne faites pas fonctionner la plaque chauffante sans pattes ou support intégré, car ceci pourrait causer des dommages.

MISE À NIVEAU

Positionnez la plaque chauffante à l'emplacement souhaité. Nivelez la plaque chauffante en tournant les pieds réglables à l'aide d'une clé. Vous devez tenir la patte tout en tournant le pied afin que la fixation à la plaque chauffante demeure solide.

EMPLACEMENT

La zone d'installation de l'équipement doit être gardée libre de substances combustibles. Ne laissez pas de l'air circuler directement sur la plaque chauffante. Évitez d'ouvrir des fenêtres à proximité de la plaque chauffante lorsque cela est possible. Évitez les ventilateurs muraux qui produisent des contre-courants d'air dans la pièce.

Cette plaque chauffante est de conception certifiée pour une installation sur un comptoir incombustible avec des pattes de 4 po ou sur un plancher combustible avec un support de 24 po de hauteur.

DÉGAGEMENT MINIMUM

	CONSTRUCTION COMBUSTIBLE	CONSTRUCTION INCOMBUSTIBLE
Arrière :	1 po	0 po
Côté	1 po	0 po
Côté	1 po	0 po

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES



Les connexions électriques et de mise à la terre doivent être conformes aux parties applicables du Code électrique national et/ou d'autres codes électriques locaux.



Débranchez l'alimentation électrique de la plaque chauffante et suivez la procédure de verrouillage et étiquetage.

Connexions électriques

1. Enlevez la ou les plaques-couvercles de la boîte de connexion à l'arrière de l'appareil. Ceci expose la boîte de connexion intégrée et les fils d'alimentation de la plaque chauffante.
2. Sélectionnez une alvéole défonçable convenable à l'arrière ou au bas de la boîte de connexion.
3. Connectez les fils d'alimentation de la plaque chauffante aux conducteurs d'alimentation à l'aide des capuchons de connexion fournis, tel qu'illustré dans les directives de câblage applicables. Ne pas toucher au câblage interne de la plaque chauffante.
4. Insérez l'excédent de fil dans la boîte de connexion et remplacez la plaque-couvercle. Ne faites jamais fonctionner la plaque chauffante sans que le couvercle de la boîte de connexion ne soit en place.



Puisque la plaque chauffante n'est pas protégée par un fusible, vous devez la connecter à un circuit à fusible muni d'un dispositif de sectionnement tel que requis par les autorités locales.

Connexions du câblage de phase

HEG24E/WEG24E

CONNEXION DES FILS 208, 240 et 480 V CA
TRIPHASÉ :

1. CONNECTER LE FIL 5 À L1
2. CONNECTER LES FILS 6 et 11 À L2
3. CONNECTER LE FIL 10 À L3

CONNEXION DES FILS 208 & 480 V CA
MONOPHASÉ :

1. CONNECTER LES FILS 5 ET 10 À L1
2. CONNECTER LES FILS 6 ET 11 À L2

HEG36E/WEG36E

CONNEXION DES FILS 208, 240 & 480 V CA
TRIPHASÉ :

1. CONNECTER LE FIL 10 À L1
2. CONNECTER LE FIL 11 À L2
3. CONNECTER LES FILS 5 ET 6 À L3

CONNEXION DES FILS 208 et 480 V CA
MONOPHASÉ :

1. CONNECTER LES FILS 5 ET 10 À L1
2. CONNECTER LES FILS 6 ET 11 À L2

HEG48E/WEG48E

CONNEXION DES FILS 208, 240 & 480 V CA
TRIPHASÉ :

1. CONNECTER LES FILS 10 ET 11 À L1
2. CONNECTER LES FILS 8, 9 ET 13 À L2
3. CONNECTER LE FIL 12 À L3

CONNEXION DES FILS 208 & 480 V CA
MONOPHASÉ :

1. CONNECTER LES FILS 8, 12 ET 13 À L1
2. CONNECTER LES FILS 9, 10 ET 11 À L2

HEG60E/WEG60E

CONNEXION DES FILS 208, 240 & 480 V CA
TRIPHASÉ :

BOÎTE DE CONNEXION DE GAUCHE

1. CONNECTER LE FIL 18 À L1
2. CONNECTER LE FIL 16 À L2
3. CONNECTER LE FIL 15 À L3

BOÎTE DE CONNEXION DE DROITE

1. CONNECTER LES FILS 8 ET 10 À L1
2. CONNECTER LE FIL 17 À L2
3. CONNECTER LE FIL 12 À L3

CONNEXION DES FILS 208 et 480 V CA
MONOPHASÉ :

BOÎTE DE CONNEXION DE GAUCHE

1. CONNECTER LES FILS 15 ET 16 À L1
2. CONNECTER LE FIL 18 À L2

BOÎTE DE CONNEXION DE DROITE

1. CONNECTER LES FILS 10 ET 12 À L1
2. CONNECTER LES FILS 8 ET 17 À L2

HEG72E/WEG72E

CONNEXION DES FILS 208, 240 et 480 V CA
TRIPHASÉ :

BOÎTE DE CONNEXION DE GAUCHE

1. CONNECTER LES FILS 16 ET 11 À L1
2. CONNECTER LE FIL 15 À L2
3. CONNECTER LE FIL 18 À L3

BOÎTE DE CONNEXION DE DROITE

1. CONNECTER LES FILS 8 ET 10 À L1
2. CONNECTER LE FIL 17 À L2
3. CONNECTER LE FIL 19 À L3

CONNEXION DES FILS 208 et 480 V CA MONOPHASÉ :

BOÎTE DE CONNEXION DE GAUCHE

1. CONNECTER LES FILS 11 ET 18 À L1
2. CONNECTER LES FILS 16 ET 15 À L2

BOÎTE DE CONNEXION DE DROITE

1. CONNECTER LES FILS 10 ET 19 À L1
2. CONNECTER LES FILS 8 ET 17 À L2

Données électriques

TENSIONS STANDARD 208 VOLTS OU 240 VOLTS 50/60 Hz. - MONOPHASÉ OU TRIPHASÉ 480 V 50/60 Hz. -TRIPHASÉ UNIQUEMENT																
NUMÉRO DE MODÈLE	TOTAL KW KW	TOTAL CONN. PAR CONN.	CHARGE TRIPHASÉE			INTENSITÉ NOMINALE PAR CONN. DE FIL DE LIGNE										
			KW PAR PHASE PAR CONN. *			TRIPHASÉ									MONOPHASÉ	
			X-Y	Y-Z	X-Z	208 VOLTS			240 VOLTS			480 VOLTS			208 VOLTS	240 VOLTS
						X	Y	Z	X	Y	Z	X	Y	Z		
HEG24E/WEG24E	10,8	10,8	5,4	5,4	0,0	22,5	45,0	22,5	19,5	39,0	19,5	9,7	19,5	9,7	51,9	45,0
HEG36E/WEG36E	16,2	16,2	5,4	5,4	5,4	45,0	45,0	45,0	39,0	39,0	39,0	19,5	19,5	19,5	77,9	67,5
HEG48E/WEG48E	21,6	21,6	10,8	5,4	5,4	67,4	67,4	45,0	58,5	58,5	39,0	29,2	29,2	19,5	103,8	90,0
HEG60E/WEG60E**	27,0	16,2	5,4	5,4	5,4	45,0	45,0	45,0	39,0	39,0	39,0	19,5	19,5	19,5	77,9	67,5
		10,8	5,4	0,0	5,4	45,0	22,5	22,5	39,0	19,5	19,5	19,5	9,7	9,7	51,9	45,0
HEG72E/WEG72E*	32,4	16,2	5,4	5,4	5,4	45,0	45,0	45,0	39,0	39,0	39,0	19,5	19,5	19,5	77,9	67,5
		16,2	5,4	5,4	5,4	45,0	45,0	45,0	39,0	39,0	39,0	19,5	19,5	19,5	77,9	67,5

*REMARQUE : Deux connexions de conduit distinctes doivent être effectuées : chaque connexion transporte la moitié de la charge nominale.

**REMARQUE : Deux connexions de conduit distinctes doivent être effectuées : une connexion transporte 16,2 kW, l'autre connexion transporte 10,8 kW.

UTILISATION



AVERTISSEMENT

La plaque chauffante et ses pièces sont chaudes. Soyez prudent lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien de la plaque chauffante.



AVERTISSEMENT

Débranchez l'alimentation et suivez la procédure de verrouillage-étiquetage avant tout nettoyage ou entretien de l'appareil.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

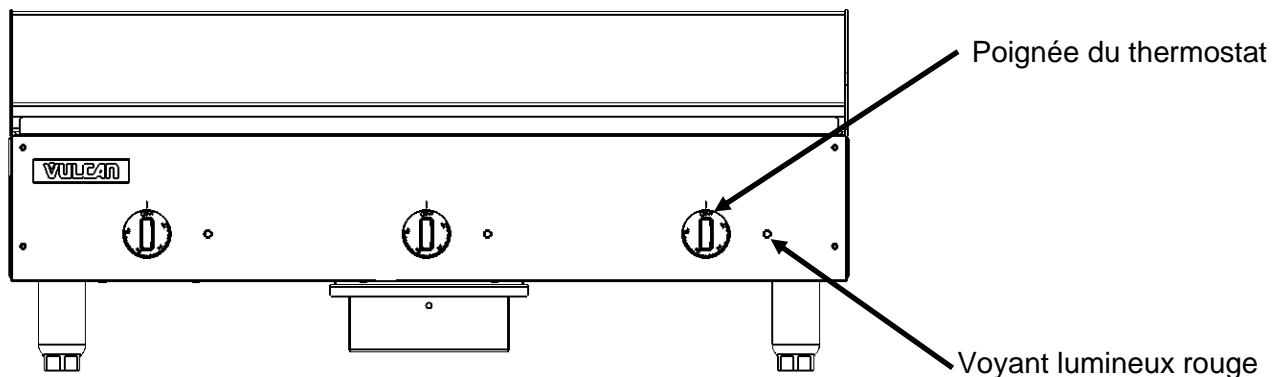
Retirez tous les matériaux d'emballage et les plastiques de protection des surfaces de l'appareil. Avant son expédition de l'usine, la surface de la plaque chauffante est enduite d'huile végétale afin d'empêcher la production de rouille. Retirez ce film lors du nettoyage de la plaque chauffante avant sa première utilisation de cuisson. Chauffez la plaque chauffante à 200 à 300 °F afin de décoller et de faire fondre le revêtement, puis nettoyez la surface en ajoutant de l'eau ou un nettoyant commercial dégraissant non corrosif, en suivant les directives du fabricant. Grattez les résidus d'huile de la plaque avec un racloir. Rincez abondamment et essuyez avec un linge doux. Nettoyez tous les accessoires.

CONDITIONNEMENT DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Conditionnez la plaque chauffante pour éviter toute corrosion possible de la surface avant la première utilisation et après chaque nettoyage. Cela aidera aussi à réduire l'adhérence des produits alimentaires cuits. Faites chauffer la plaque chauffante à une température basse (300 à 350 °F) et appliquez une petite quantité d'huile à friture - environ une once par pied carré de surface. Utilisez un chiffon doux non pelucheux pour étendre l'huile sur toute la surface de la plaque chauffante afin de créer un film mince. Essuyez tout excès d'huile avec un chiffon. Répétez la procédure jusqu'à ce que la plaque chauffante ait un fini lisse et brillant.

COMMANDES

Chaque thermostat commande indépendamment une section de 12 po de largeur de la plaque chauffante. Lorsque chaque thermostat est activé, le voyant rouge correspondant s'allume pour indiquer que les éléments de cette section sont allumés. Lorsque la plaque chauffante atteint la température de réglage souhaitée, les éléments de cette section s'éteignent et le voyant s'éteint. Les voyants lumineux s'éteindront et s'allumeront lorsque les thermostats arrêteront et remettront en marche les éléments chauffants correspondants pour maintenir les températures réglées. À la fin de chaque journée, vous devez tourner tous les boutons du thermostat à la position ARRÊT pour fermer l'appareil.



UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Pour préchauffer, réglez les thermostats aux températures désirées 20 minutes avant la cuisson.

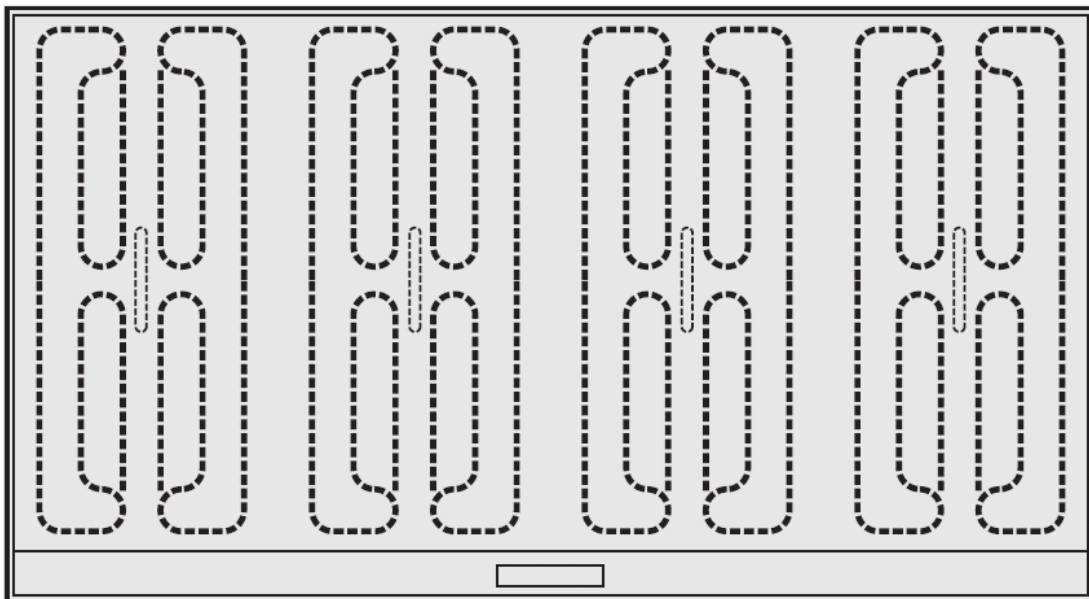
Une approche uniforme et systématique pour le chargement de la plaque chauffante produira les résultats les plus uniformes du produit.

ZONES DE CUISSON

Cette plaque chauffante est dotée de deux éléments chauffants tubulaires dans chaque section de 12 po. Chaque section est commandée par un thermostat indépendant. Chaque section de 12 po est une zone de cuisson distincte, ce qui permet de faire cuire une grande variété de produits sur une même plaque chauffante. Le tableau ci-dessous vous présente une suggestion d'utilisation des zones de cuisson.

Lors de la cuisson par zone, il est suggéré de commencer avec le plus bas réglage de la température d'un côté ou de l'autre de la plaque chauffante, et d'augmenter la température des autres zones plus elles sont situées vers la gauche ou la droite. Ces directives de cuisson par zone varieront selon la température, la taille et la forme des produits. Ce guide devrait être ajusté en fonction de votre produit et de vos préférences d'utilisation pour la cuisson.

HEG48E/WEG48E



ZONE 1 (300 °F)	ZONE 2 (350 °F)	ZONE 3 (350 °F)	ZONE 4 (400°F)
PRODUIT Saucisses Œufs (rôtis) Œufs (brouillés) Hamburger (bien cuit) Bifteck (bien cuit) Poitrines de poulet Aliments surgelés Côtelettes de porc	PRODUIT Crêpes Pain doré Bacon Œufs (sur le plat) Jambon blanc Bifteck (médium-bien cuit) Hamburger frais (médium-bien cuit) Petit hamburger congelé (médium-bien cuit)		PRODUIT Bifteck (saignant) Légumes rissolés Saumon Croquettes de poisson Homard Langoustine

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 DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

AVERTISSEMENT

La plaque chauffante et ses pièces sont chaudes. Soyez prudent lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien de la plaque chauffante.

Nettoyez la plaque chauffante régulièrement. Une plaque chauffante propre paraît toujours mieux, dure plus longtemps et est plus performante. Pour obtenir des aliments uniformément cuits et parfaitement rissolés, gardez la plaque chauffante propre et exempte de graisse carbonisée. La graisse carbonisée sur la surface empêche le transfert de chaleur de la surface de la plaque chauffante aux aliments, et entraîne un rôtissage très inégal et une perte d'efficacité énergétique de la cuisson. La graisse carbonisée tend à s'accrocher aux aliments de la plaque chauffante et à leur donner une apparence très insatisfaisante et peu appétissante.

REMARQUE

N'utilisez pas un jet d'eau pour nettoyer la plaque chauffante, car cela peut causer des dommages aux composants électriques internes.

Les plaques chauffantes standards HEG et WEG sont en acier ordinaire, mais peuvent être rayées ou bosselées par un usage négligent d'une spatule ou un grattoir. Veillez à ne pas bosseler, rayer ou rainurer la surface de la plaque. N'essayez pas de retirer des aliments qui peuvent être sur la spatule en tapant le coin ou le bord de la spatule sur la surface de la plaque chauffante.

Nettoyez soigneusement la surface de la plaque chauffante. Utilisez une pierre à plaque chauffante, un tampon à récurer ou Scotch Bright sur la surface au besoin. Frottez suivant le grain du métal tandis que la plaque chauffante est encore tiède (pas chaude). Un détergent peut être utilisé sur la surface de la plaque pour aider à nettoyer, mais assurez-vous que le détergent est soigneusement retiré en rinçant à l'eau claire. Après l'enlèvement du détergent de la surface de la plaque, celle-ci devrait être conditionnée selon les directives de ce manuel.

APRÈS CHAQUE UTILISATION

Nettoyez la plaque chauffante avec un racloir pour plaque chauffante pendant la période de travail. Prenez garde de ne pas frapper vigoureusement l'arrière ou les côtés anti-éclaboussures avec le racloir.

UNE FOIS PAR JOUR

Nettoyez soigneusement la paroi anti-éclaboussures à l'arrière, sur les côtés et à l'avant. Éteignez la plaque chauffante et laissez-la refroidir à entre 275 °F et 300 °F, appliquez un peu d'eau sur la surface de cuisson et nettoyez-là à l'aide d'un racloir pour plaque chauffante. Enlevez, videz et lavez le tiroir à graisse de la même manière qu'un ustensile de cuisine ordinaire.

Nettoyez l'extérieur de la plaque chauffante avec un chiffon humide pour éviter l'accumulation de graisse et essuyez-le.

UNE FOIS PAR SEMAINE

Nettoyez soigneusement la surface de cuisson de la plaque chauffante. Un détergent peut être utilisé sur la surface de la plaque pour faciliter le nettoyage, mais assurez-vous que le détergent est soigneusement retiré en rinçant à l'eau claire.

Après l'enlèvement du détergent de la surface de la plaque, celle-ci devrait être conditionnée selon les directives de ce manuel.

Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon humide et polissez avec un chiffon sec et doux. Pour enlever la décoloration, utilisez un nettoyant à plaque chauffante.

Si l'utilisation de la plaque chauffante est intensive, envisagez d'effectuer cette procédure de nettoyage plus d'une fois par semaine.

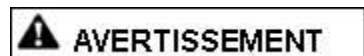
ARRÊT DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

1. Placez tous les thermostats la position d'arrêt ("OFF"). Cela éteindra complètement la plaque chauffante.

ARRÊT PROLONGÉ

1. Placez tous les thermostats la position d'arrêt ("OFF").
2. Coupez l'alimentation électrique principale.
3. Appliquez une couche épaisse d'huile végétale sur la plaque chauffante pour empêcher la production de rouille.

ENTRETIEN



AVERTISSEMENT

La plaque chauffante et ses pièces sont chaudes. Soyez prudent lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien de la plaque chauffante.



Débranchez l'alimentation et suivez la procédure de verrouillage-étiquetage avant tout nettoyage ou entretien de l'appareil.

LUBRIFICATION

Cet appareil ne comporte aucune pièce qui nécessite une lubrification.

RENSEIGNEMENTS SUR LE SERVICE ET LES PIÈCES

Contactez le centre de service de votre région pour obtenir des renseignements sur le service et les pièces. Pour obtenir la liste complète des centres de services et des dépôts de pièces, consultez www.vulcanequipment.com

Lors de tout appel de service, veuillez avoir les renseignements suivants habituellement inscrits sur la plaque signalétique de l'appareil : Numéro de modèle, numéro de série et tension.

DÉPANNAGE

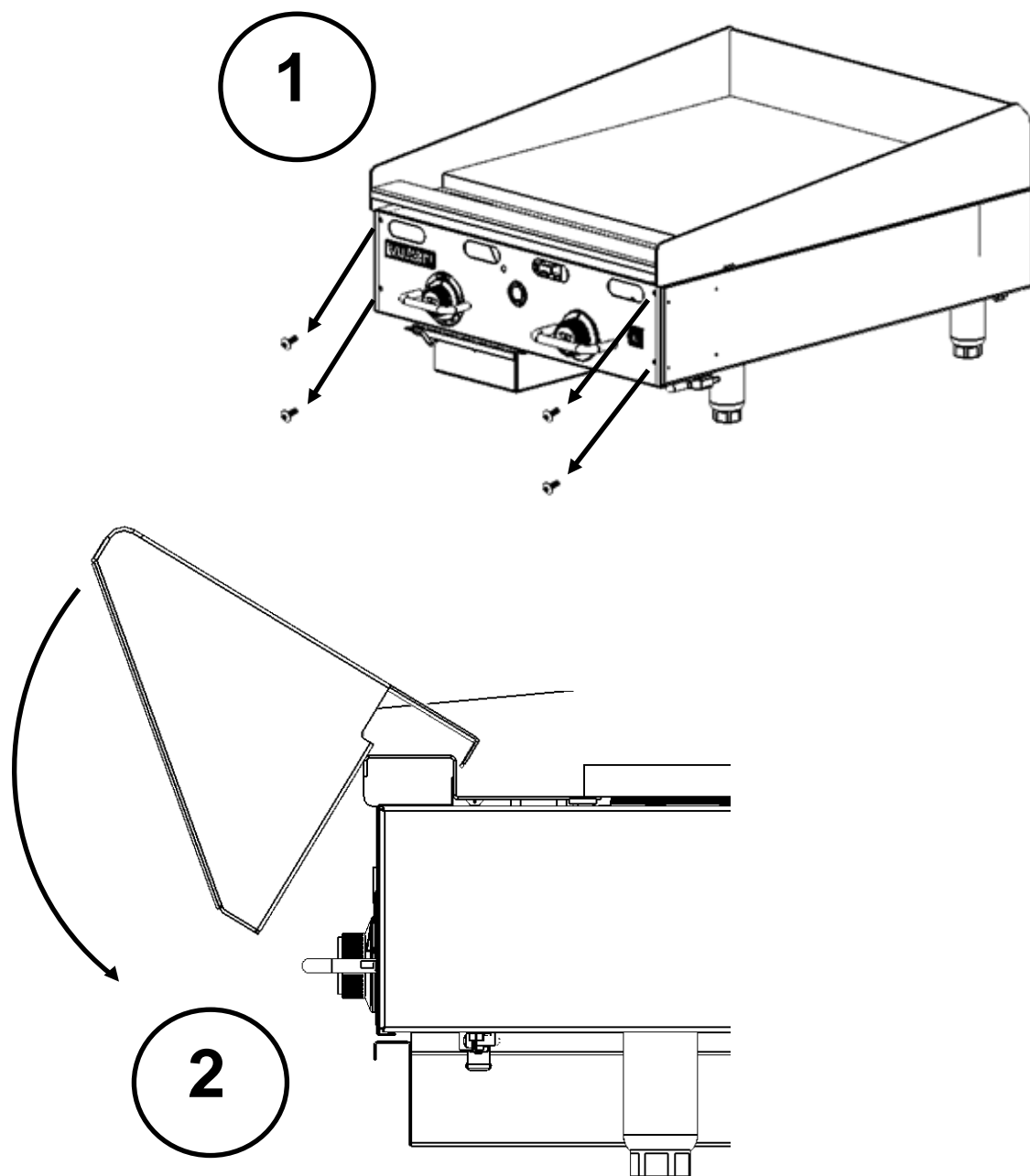
PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Aucune chaleur n'est émise lorsque le régulateur de température est mis en position de marche	<ol style="list-style-type: none">1. Problème avec les thermostats. (contactez votre représentant de service)2. Problème avec les éléments chauffants. (contactez votre représentant de service)3. Alimentation principale débranchée. (contactez votre représentant de service)
La graisse semble dégager de la fumée de façon excessive.	<ol style="list-style-type: none">1. Le réglage de la température est trop élevé.2. L'humidité dans les aliments peut se transformer en vapeur
Les aliments collent à la plaque chauffante ou brûlent sur les bords ou contiennent des particules foncées	<ol style="list-style-type: none">1. La température est réglée trop haut2. La surface de la plaque chauffante nécessite un nettoyage et/ou un conditionnement.3. La surface sous les aliments n'est pas suffisamment recouverte d'huile de cuisson.
L'intérieur des aliments n'est pas bien cuit.	<ol style="list-style-type: none">1. La température est réglée trop bas.2. Les aliments ne sont pas cuits assez longtemps.
Les aliments goûtent le gras ou ont une saveur désagréable.	<ol style="list-style-type: none">1. Les aliments eux-mêmes peuvent avoir une saveur désagréable.2. La nourriture a été mal entreposée avant la cuisson.3. Usage d'une quantité excessive de graisse sur la plaque chauffante.4. La température est réglée trop bas.
Accumulation perceptible	

de gomme sur la plaque chauffante.	<ol style="list-style-type: none">1. La température est réglée trop haut.2. La surface de la plaque chauffante nécessite un nettoyage et/ou un conditionnement.3. Usage d'une quantité excessive de graisse sur la plaque chauffante.
------------------------------------	---

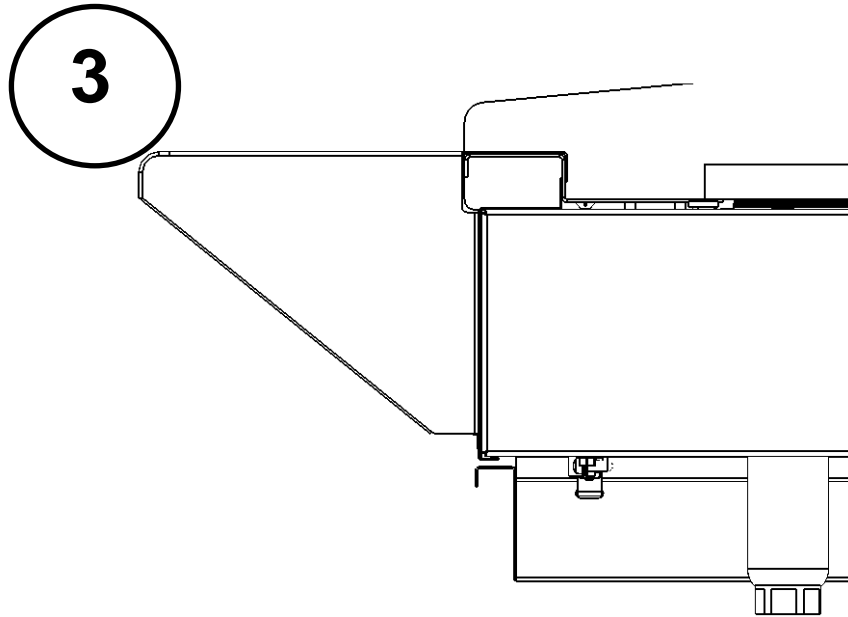
INSTALLATION DES ACCESSOIRES

⚠ AVERTISSEMENT

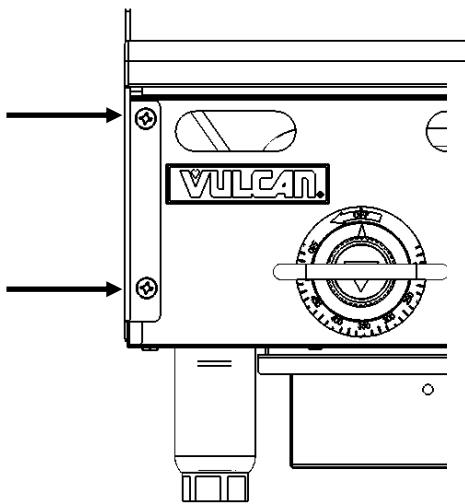
La plaque chauffante et ses pièces sont chaudes. Soyez prudent lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien de la plaque chauffante.



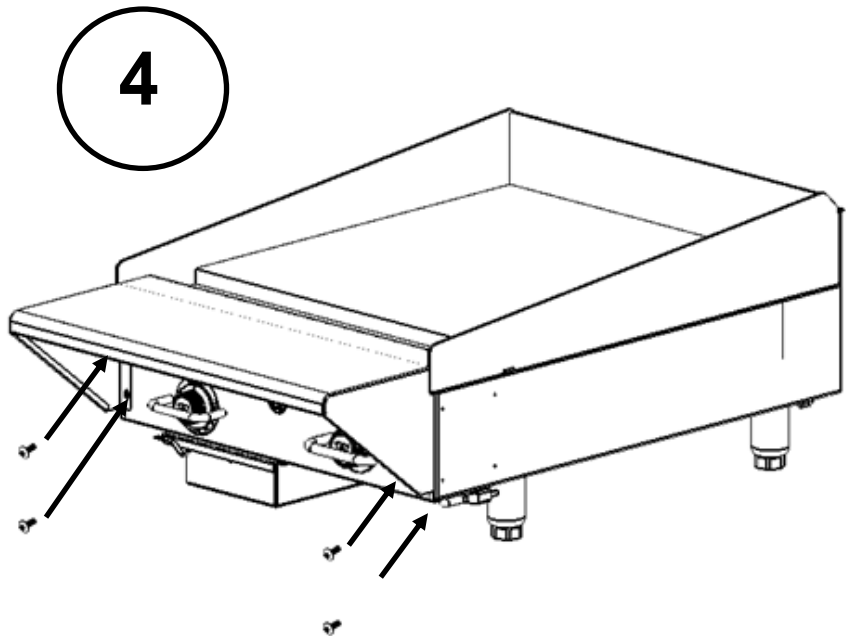
VUE DE CÔTÉ



VUE DE CÔTÉ



VUE AVANT



REMARQUES :