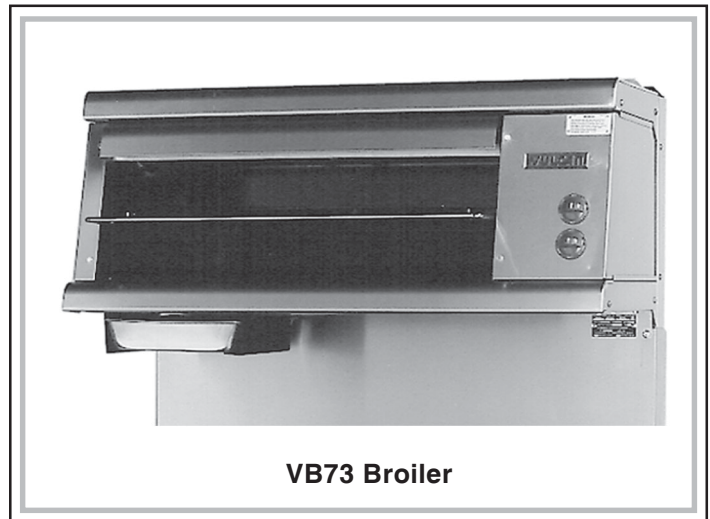


VULCAN

INSTALLATION & OPERATION MANUAL

HEAVY DUTY ELECTRIC SALAMANDER BROILERS

MODELS VB73, VB73R & ESB36



For additional information on Vulcan-Hart or to locate an authorized parts and service provider in your area, visit our website at www.vulcanhart.com

VULCAN-HART
DIVISION OF ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC

P.O. BOX 696, LOUISVILLE, KY 40201-0696
TEL. (502) 778-2791

F-33214 Rev. A (01-04)

www.vulcanhart.com



VB73 SALAMANDER BROILER MOUNTED OVER VR2 RANGE

TABLE OF CONTENTS

GENERAL	4
INSTALLATION	4
Unpacking.....	4
Installation Codes and Standards.....	4
Location	5
Assembly	5
Electrical Connections	5
OPERATION	6
Controls	6
Grease Pan	6
Grid	7
Operating the Broiler	7
Grid Adjustment	7
Loading and Unloading	7
Care and Cleaning	7
Power Outage	7
MAINTENANCE	8
Service and Parts Information.....	8
TROUBLESHOOTING.....	8

Installation, Operation and Care of MODELS VB73, VB73R & ESB36 ELECTRIC SALAMANDER BROILERS

KEEP THESE INSTRUCTIONS

GENERAL

The Vulcan-Hart Heavy Duty Salamander Broiler Model VB73 is designed to be mounted 21" (533) above the cooking surface of the Vulcan-Hart VR/VRC Series Electric Range. Model VB73R Salamander Broiler is designed to be mounted over an old style E36/E60 Electric Range. Model ESB36 Salamander Broiler is designed to be mounted over the new style E36/E48/E60 Electric Range.

Your broiler is produced with quality workmanship and material. Proper installation, usage and maintenance of your broiler will result in many years of satisfactory performance.

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

INSTALLATION

UNPACKING

Immediately after unpacking, check for possible shipping damage. If the broiler is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 7 days of delivery.

Remove all shipping wire, wood blocking, and accessories.

Before installing, verify that the electrical service agrees with the specifications on the rating plate located on the upper right corner of the splasher back. If the supply and equipment requirements do not agree, contact your dealer or Hobart Food Equipment Group Canada immediately.

INSTALLATION CODES AND STANDARDS

Your Vulcan broiler must be installed in accordance with:

1. State and local codes, or in the absence of local codes, with:
2. National Electrical Code ANSI/NFPA-70 (latest edition).

In Canada refer to Canadian Electrical Code C22.1 Part 1 (latest edition).

LOCATION

The area around the broiler should be kept free and clear of all combustible materials.

ASSEMBLY

Mount the broiler to the range (the two broiler legs slide in and are mounted to the two channels provided in the back of the range).

ELECTRICAL CONNECTIONS

WARNING: ELECTRICAL AND GROUNDING CONNECTIONS MUST COMPLY WITH THE APPLICABLE PORTIONS OF THE NATIONAL ELECTRICAL CODE AND/OR OTHER LOCAL ELECTRICAL CODES.

WARNING: DISCONNECT THE ELECTRICAL POWER SUPPLY AND PLACE A TAG AT THE DISCONNECT SWITCH TO INDICATE THAT YOU ARE WORKING ON THE CIRCUIT.

VB73 and VB73R Broilers

Bring the broiler leads (A1, A2, B1, B2 in 208, 240 and 480 volt models, and X, Y, N in 220/380 or 240/415 volt models) down and through the range's burner box compartment to the circuit breakers or the terminal block and connect them to the proper terminal. Refer to the wiring diagram of the range (located on the kick panel), or the schematic decal on the broiler.

ESB36 Broiler

Bring the broiler leads (A1, A2, B1, B2 in 208, 240 and 480 volt models, and X, Y, N in 220/380 or 240/415 volt models) down through the wire chase located on the rear of the range, and connect the terminal as required to the electrical supply. It may be necessary to remove the 1/4-20 screw that retains the wire chase to the range in order to properly feed the wires through the chase. Refer to the wiring diagram of the range (located on the kick panel), or the schematic decal on the broiler.

VB73, VB73R and ESB36 Broilers

Broilers wired for 3-phase service may be changed to 1-phase (or vice versa) by simply relocating two of the four broiler leads on the range's terminal block as shown in the wiring diagram of the particular range to which the salamander broiler is mounted.

All required broiler wiring diagrams are packaged separately in a clear plastic ziplock bag and shipped with the broiler.

OPERATION

WARNING: THE BROILER AND ITS PARTS ARE HOT. BE CAREFUL WHEN OPERATING, CLEANING OR SERVICING THE BROILER.

CONTROLS (Fig's. 1 & 2)

Infinite Load Switches — Two switches independently control the left and right heating elements in 208, 240, 220/380 and 240/415 volt models. Provides a variable range of on time from 22% to 100%.

3-Heat, 4-Position Switch — Controls both elements on 480 volt models. Provides approximately 100% of total available power (6 KW) at HI position, 50% at MED position, 25% at LO position, and 0% at OFF position. The left side element is slightly longer than the right side element and has a higher KW rating than the right side (3.150 vs. 2.850 KW).



INFINITE LOAD SWITCH

Fig. 1



3-HEAT, 4-POSITION SWITCH

Fig. 2

GREASE PAN (Fig. 3)

Collects grease and waste. The grease pan is located under the broiler on the left side. DO NOT allow the grease pan to overflow. Empty the grease pan when three-quarters full to reduce the possibility of spillage. Pull the grease pan out very carefully to avoid liquid wave action.

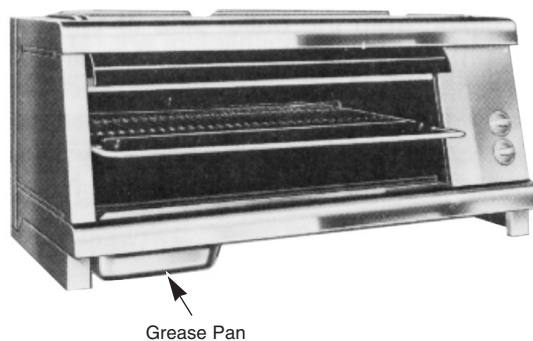


Fig. 3

GRID

The removable sliding grid, with usable area of 13" x 25" (330 x 635), can be mounted in 3 separate positions, allowing loading clearance from 1¹/₄" to 5" (32 to 127).

OPERATING THE BROILER

To place 220/380 and 208/240 volt broilers into operation, turn the infinite switch knob to the desired setting.

To place 480 volt broilers into operation, turn the 3-heat, 4-position switch knob to the desired setting.

Wait 5 minutes for the broiler to preheat, then follow normal cooking procedures.

GRID ADJUSTMENT

Position the grid farther away from the burners for thick meats and for melting cheese or butter to avoid drying the product. Position the grid closer to the burners for bacon, toast and quick heating. Watch carefully to avoid burning.

LOADING AND UNLOADING

Place the grid in the desired position. Pull grid out far enough to load product. Push grid back in place for cooking. Pull grid out for unloading.

CARE AND CLEANING

Follow the recommended procedure for general care and cleaning provided with the range.

POWER OUTAGE

If a power outage occurs, the broiler will automatically shut down. When power is restored, the broiler will automatically start heating.

If the broiler is left unattended during the power outage, turn either the infinite switch knob (220/380 & 208/240 volt) or the 3-heat, 4-position switch knob (480 volt) to the OFF position. When power is restored, turn control knob back to ON position. The broiler will be preheated in 5 minutes and normal cooking operation can then be resumed.

MAINTENANCE

WARNING: THE BROILER AND ITS PARTS ARE HOT. BE CAREFUL WHEN OPERATING, CLEANING OR SERVICING THE BROILER.

SERVICE AND PARTS INFORMATION

To obtain service and parts information, contact your nearest Vulcan-Hart dealer or the Vulcan Hart Company at the address shown on the front of this manual.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Uneven Broiling	Temperature too low.
Product Burns or Dries Out	Temperature too high. Broiling time too long.
Uneven Broiling Side-to-Side	Range not level side-to-side.
Uneven Broiling Front-to-Back	Range not level front-to-back.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Cuisson non uniforme	Température trop basse.
Produits brûlés ou déshydratés	Température trop élevée. Temps de grillage trop long.
Cuisson inégale d'un côté à l'autre	Cuisinière mal nivelée d'un côté à l'autre.
Cuisson inégale d'avant en arrière	Cuisinière mal nivelée d'avant en arrière.

DÉPANNAGE

Pour obtenir des renseignements sur les pièces de rechange et le service de l'entretien, communiquer avec le détaillant Vulcan-Hart le plus près ou avec la compagnie Vulcan-Hart à l'adresse figurant sur la page couverture du manuel.

SERVICE DE L'ENTRETIEN ET PIÈCES DE RECHANGE

AVERTISSEMENT : LA SALAMANDRE-GRILLOIR ET SES COMPOSANTS SONT CHAUDS. EXERCER UNE EXTRÊME PRUDENCE LORS DE SON UTILISATION, NETTOYAGE OU ENTRETIEN.

ENTRETIEN

GRILLE

Trois positions sont offertes pour la grille amovible dont la surface utile mesure 330 x 635 mm (13 x 25 po), permettant une hauteur de chargement de 32 à 127 mm (1 1/4 à 5 po).

MISE EN MARCHÉ DE LA SALAMANDRE-GRILLOIR

Pour mettre les salamandres-grilloirs de 220-380 et 208-240 V en marche, tourner le commutateur à réglage continu jusqu'au réglage désiré.

Pour mettre la salamandre-grilloir de 480 V en marche, tourner le commutateur à quatre réglages (trois degrés de chaleur) jusqu'au réglage désiré.

Laisser la salamandre-grilloir préchauffer pendant cinq minutes, puis suivre les directives de cuisson habituelles.

POSITIONNEMENT DE LA GRILLE

Positionner la grille le plus loin possible des brûleurs pour le grillage de gros morceaux de viande et le gratinage du fromage ou du beurre pour empêcher l'assèchement du produit. La positionner plus près des brûleurs pour la cuisson du bacon et des rôties et le réchauffage rapide des aliments en surveillant ceux-ci pour les empêcher de brûler.

CHARGEMENT ET DÉCHARGEMENT

Mettre la grille à la position désirée. La tirer vers soi pour le chargement, la pousser ensuite dans l'enceinte et cuire le temps désiré. Sortir la grille pour le déchargement.

NETTOYAGE

Suivre les directives de nettoyage de la cuisinière.

PANNE DE COURANT

Lors d'une panne de courant, la salamandre-grilloir s'éteint automatiquement. Dès que le courant est rétabli, elle se rallume automatiquement.

Si elle était sans surveillance pendant une panne de courant, mettre le commutateur à réglage continu (220-380 et 208-240 V) ou le commutateur à quatre réglages (480 V) à OFF (ARRÊT). Dès que le courant est rétabli, remettre le commutateur concerné à ON (MARCHÉ). L'appareil préchauffe pendant cinq minutes avant de poursuivre la cuisson.

FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT : LA SALAMANDRE-GRILLOIR ET SES COMPOSANTS SONT CHAUDS. EXERCER UNE EXTREME PRUDENCE LORS DE SON UTILISATION, NETTOYAGE OU ENTRETIEN.

COMMANDES (Fig. 1 et 2)

— Deux commutateurs indépendants assurent la commande des éléments chauffants gauche et droit des modèles de 208, 240, 220-380 et 240-415 V. Gamme de temps de fonctionnement : 22 à 100 %.

— **Commutateur à quatre réglages (trois degrés de chaleur)**

Commutateur assurant la commande des deux éléments chauffants des modèles de 480 V. Fournit approximativement 100 % de la puissance totale (6 kW) au réglage HI (ELEVÉ), 50 % au réglage MED (MOYEN), 25 % au réglage LO (BAS) et 0 % au réglage OFF (ARRÊT). L'élément de gauche est légèrement plus long et puissant que celui de droite (3,150 contre 2,850 kW).

COMMUTATEUR À RÉGLAGE CONTINU

Fig. 1



COMMUTATEUR À QUATRE RÉGLAGES (TROIS DEGRÉS DE CHALEUR)

Fig. 2



TIROIR DE PROPRETÉ (Fig. 3)

Le tiroir de propreté, qui se trouve en dessous de la salamandre-grilloir du côté gauche, sert à recueillir la graisse et les particules d'aliments. NE PAS laisser déborder. Le vider lorsqu'il est rempli aux trois quarts pour réduire les risques de débordements. Le tirer très doucement.

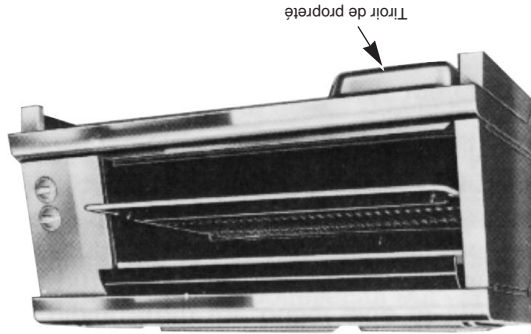


Fig. 3

EMPLACEMENT

Aucune substance combustible doit se trouver à proximité de la salamandre-grilloir.

ASSEMBLAGE

Installer la salamandre-grilloir sur la cuisinière (insérer les deux supports de la salamandre dans les profils à l'arrière de la cuisinière).

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT : LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE ET LA MISE À LA TERRE DOIVENT ÊTRE CONFORMES AUX NORMES CONCERNÉES DU CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ OU DE TOUT AUTRE CODE D'ÉLECTRICITÉ EN VIGUEUR.

AVERTISSEMENT : COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL ET APOSER UNE ÉTIQUETTE AU DISJONCTEUR POUR AVERTIR QU'UN TECHNICIEN TRAVAILLE SUR LE CIRCUIT.

Salamandres-grilloirs VB73 et VB73R

Amener les fils de la salamandre (A1, A2, B1 et B2 pour les modèles de 208, 240 ou 480 V et X, Y et N pour les modèles de 220-380 ou 240-415 V) jusqu'aux disjoncteurs ou la plaque à bornes en passant par le boîtier des brûleurs. Les raccorder à la borne appropriée. Se reporter au schéma de câblage de la cuisinière (apposé à l'intérieur du panneau inférieur) ou au schéma apposé sur la salamandre.

Salamandre-grilloir ESB36

Amener les fils de la salamandre (A1, A2, B1 et B2 pour les modèles de 208, 240 ou 480 V et X, Y et N pour les modèles de 220-380 ou 240-415 V) par le profilé de câblage à l'arrière de la cuisinière et raccorder la borne à l'alimentation électrique selon les besoins. Il peut s'avérer nécessaire d'enlever la vis 1/4-20 qui retient le profilé de câblage à la cuisinière afin de passer tous les fils dans le profilé. Se reporter au schéma de câblage de la cuisinière (apposé à l'intérieur du panneau inférieur) ou au schéma apposé sur la salamandre.

Salamandres-grilloirs VB73, VB73R et ESB36

Les appareils triphasés peuvent être convertis en monophasés ou vice versa. Pour ce faire, il suffit de changer la position de deux des quatre fils de la salamandre-grilloir sur la plaque à bornes de la cuisinière comme l'illustre le schéma de câblage de la cuisinière sur laquelle la salamandre est installée.

Tous les schémas de câblage requis sont emballés séparément dans un sac à fermeture par pression et glissière transparent et expédiés avec la salamandre.

Installation, fonctionnement et entretien SALAMANDRES-GRILLOIRS VB73, VB73R ET ESB36 DOCUMENT À CONSERVER.

GÉNÉRALITÉS

La salamandre-grilloir à service intense VB73 Vulcan est conçue pour l'installation 533 mm (21 po) au-dessus de la surface de cuisson d'une cuisinière électrique VR ou VRC Vulcan alors que les salamandres-grilloirs VB73R et ESB36 sont conçues pour l'installation sur les anciens modèles de cuisinières électriques E36 et E60 et les derniers modèles de cuisinières électriques E36, E48 et E60 respectivement.

Les salamandres-grilloirs Vulcan sont fabriquées avec le plus grand soin et à partir des meilleurs matériaux. Leur installation, utilisation et entretien appropriés permettront d'en obtenir un rendement optimal pendant de nombreuses années.

Le fabricant recommande de lire ce manuel au complet et de suivre attentivement toutes les instructions.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Immédiatement après avoir déballé l'appareil, vérifier s'il n'a pas été endommagé lors du transport. En cas de dommages, conserver le matériel d'emballage et aviser le transporteur dans les sept jours suivant la date de réception.

Enlever tous les câbles et blocs de bois servant à l'expédition ainsi que tout accessoire.

Avant de procéder à l'installation, s'assurer que l'alimentation électrique de l'immeuble correspond aux spécifications de la plaque signalétique dans le coin supérieur droit de l'écran anti-éclaboussures. S'ils ne correspondent pas, communiquer sans tarder avec le détaillant ou le Groupe Hobart Canada Equipement alimentaire.

CODES D'INSTALLATION ET NORMES

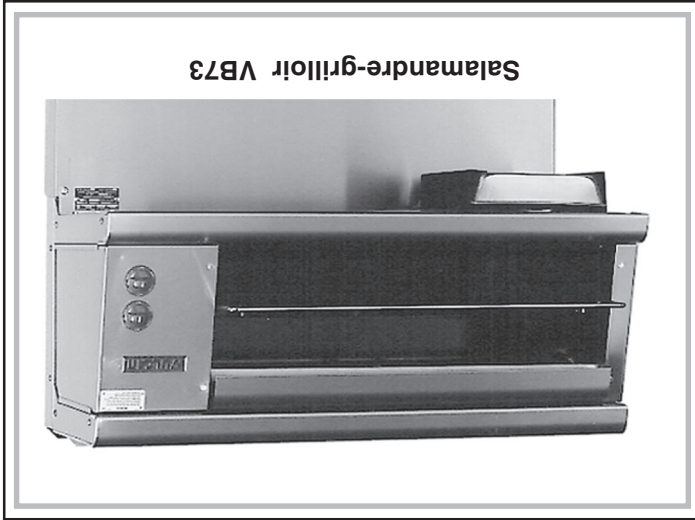
L'installation des salamandres-grilloirs Vulcan doit se faire selon les codes locaux ou, en l'absence de tels codes, à la norme CSA-C22.1, première partie (dernière édition) du Code canadien de l'électricité. Pour les États-Unis, se reporter à la norme ANSI/NFPA n° 70 (dernière édition) du National Electrical Code dont on peut se procurer un exemplaire auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

8	DÉPANNAGE
8	Service de l'entretien et pièces de rechange
8	ENTRETIEN
7	Panne de courant
7	Nettoyage
7	Chargement et déchargement
7	Positionnement de la grille
7	Mise en marche de la salamandre-grilloir
7	Grille
6	Tiroir de propreté
6	Commandes
6	FONCTIONNEMENT
5	Raccordement électrique
5	Assemblage
5	Emplacement
4	Codes d'installation et normes
4	Déballage
4	INSTALLATION
4	GÉNÉRALITÉS

TABLE DES MATIÈRES

**SALAMANDRE-GRILLOIR VB73
INSTALLÉE SUR UNE CUISINIÈRE VR2**





**SALAMANDRE-GRILLOIR ÉLECTRIQUE
À SERVICE INTENSE
MODELES VB73, VB73R ET ESB36**

MODE D'EMPLOI

VULCAN

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>