

INSTALLATION & OPERATION MANUAL

RRE Heavy Duty Electric Griddles

***ITW* Food Equipment Group**

VULCAN

MODEL
RRE24D
RRE36D
RRE48D
RRE60D



RRE36D

INSTALLATION, OPERATION AND CARE OF **HEAVY DUTY ELECTRIC GRIDDLES**

GENERAL

Heavy Duty Electric Griddles are produced with quality workmanship and materials. Proper installation, usage and maintenance of your griddle will result in many years of satisfactory performance.

Thoroughly read this entire manual and carefully follow all of the instructions provided

INSTALLATION

Before installing, check the electrical service to make sure it agrees with the specifications on the rating plate located in the upper right-hand corner of the control panel. If the supply and equipment voltages do not agree, do not proceed with the installation. Contact your dealer or Vulcan-Hart immediately.

INSTALLATION CODES AND STANDARDS

Your Vulcan griddle 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) available from The National Fire Protection Association, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.
3. NFPA Standard #96 Vapor Removal from Cooking Equipment, (latest edition) available From the National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

In Canada:

1. Local code
2. Canadian Electrical Code C22.1 Part 1 (latest edition) available from the Canadian Standard Association, 5060 Spectrum Way, Suite 100, Mississauga, Ontario, Canada, L4W 5N6.

UNPACKING

This griddle was inspected before leaving the factory. The transportation company assumes full responsibility for safe delivery upon acceptance of shipment. Check for possible shipping damage immediately after unpacking. If the griddle is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.

LEG ASSEMBLY

Attach the legs to the body by threading the exposed leg stud into the threaded holes located on the underside of the unit.

Tighten each leg so that the top face of the leg is pressed firmly against the body bottom.

Do not operate griddle without legs or integrated stand as damage will occur.

LEVELING

Position the griddle in the desired location. Level the griddle by using a wrench to turn the adjustable feet. You must hold the leg while turning the foot so that it's attachment to the griddle is not loosened.

LOCATION

The installation location must be kept free and clear of combustibles. Do not permit air to blow directly at the griddle. Avoid open windows next to the griddle wherever possible. Avoid wall-type fans which create air cross-currents within the room.

This griddle is Design Certified for installation on a non-combustible counter with 4" legs, or combustible floor with 25" high stand.

INSTALLATION CLEARANCES

	COMBUSTIBLE CONSTRUCTION	NON-COMBUSTIBLE CONSTRUCTION
Back:	1"	0"
Right	1"	0"
Left Side	1"	0"

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 to the griddle and follow lockout / tagout procedures.

Standard Electrical Connections

1. Remove the small cover plate on the back of the unit. This exposes the built-in junction box and griddle line leads.
2. Select a suitable knockout on the rear or bottom of the junction box.
3. Connect the griddle's line leads to the supply wires with factory supplied wire connectors as shown in the applicable wiring diagrams.
4. Push the excess wire into the junction box and replace the cover plate. Never operate griddle without cover in place.

Close Backwall, Rigid Conduit Electrical Connections

1. Lift the front of the griddle top only as far as necessary to gain access to the terminal box on the body's inside rear.
2. Prop the griddle top up securely to prevent it from falling.

NOTICE Do not lift the griddle top too high, as thermostat and unit terminals may be damaged beyond repair.

3. Remove the fastener near the bottom of the terminal box and slide the enclosure up to expose knockouts.
4. Connect griddle's line leads to the supply wires as shown in the applicable wiring diagram. Do not disturb the griddle wiring.
5. Slide enclosure down and secure with fastener.
6. Lower the griddle top, making sure that it is securely in place.

Since the griddle is not fused, you must connect it to a fused circuit equipped with a suitable disconnecting means as required by local authorities.

STANDARD VOLTAGES-208 VOLTS OR 240 VOLTS 50/60 Hz.-SINGLE OR THREE PHASE																
480 VOLTS 50/60 Hz.-THREE PHASE ONLY																
MODEL NO.	TOTAL CONN. KW	TOTAL KW PER CONN	3 PHASE LOADING KW PER PHASE PER CONN.*			NOMINAL AMPS PER LINE WIRE CONN.*										
						3 PHASE									1 PHASE	
			208 VOLT			240 VOLT			480 VOLT			208	240			
			X	Y	Z	X	Y	Z	X	Y	Z	VOLT	VOLT			
RRE24D	10.8	10.8	5.4	0.0	5.4	45.0	26.0	26.0	39.0	22.5	22.5	19.5	11.3	11.3	51.9	45.0
RRE36D	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
RRE48D	21.6	21.6	10.8	5.4	5.4	68.7	68.7	45.2	59.5	59.5	39.0	29.8	29.8	19.5	103.9	90.0
RRE60D**	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	26.0	26.0	39.0	22.5	22.5	19.5	11.3	11.3	51.9	45.0
RRE72D*	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

*NOTE: Two separate conduit connections must be made: each connection carries one-half of the rated load.

**NOTE: Two separate conduit connections must be made: one connection carries 16.2 KW, the other connection carries 10.8 KW.

OPERATION

▲ WARNING The griddle and its parts are hot. Use care when operating, cleaning or servicing the griddle.

▲ WARNING Disconnect power supply and follow lockout / tagout procedures before cleaning and servicing the appliance.

BEFORE FIRST USE

It is recommended that you clean your Vulcan RRE griddle thoroughly with a mild soap and water. Rinse the griddle surface thoroughly with water and wipe dry with a soft clean cloth.

SEASONING THE GRIDDLE

Before turning the unit ON, apply a high temp. cooking oil– about one ounce per square foot of surface. Do not use plain vegetable oil as it is not stabilized for high heat and may cause food stick and result in improperly cooked food. Turn the griddle ON and with a regular wipe cloth; work the oil into the whole griddle surface for two minutes.

After cleaning your griddle with chemicals, you should repeat the seasoning procedure for proper cooking.

CONTROLS

Each thermostat independently controls a 12” wide griddle section. When each thermostat is turned ON, the corresponding red indicator light will illuminate to indicate that the elements are on for that section. When the griddle plate reaches the desired temperature set point, the elements will be turned off for that section and the indicator light will go off. At the end of each day, you must turn all the thermostats to the OFF position to turn off the unit.

USING THE GRIDDLE

To preheat, set the thermostats for the desired temperatures 10-12 minutes before cooking.

A uniform and systematic approach to loading the griddle will produce the most consistent product results.

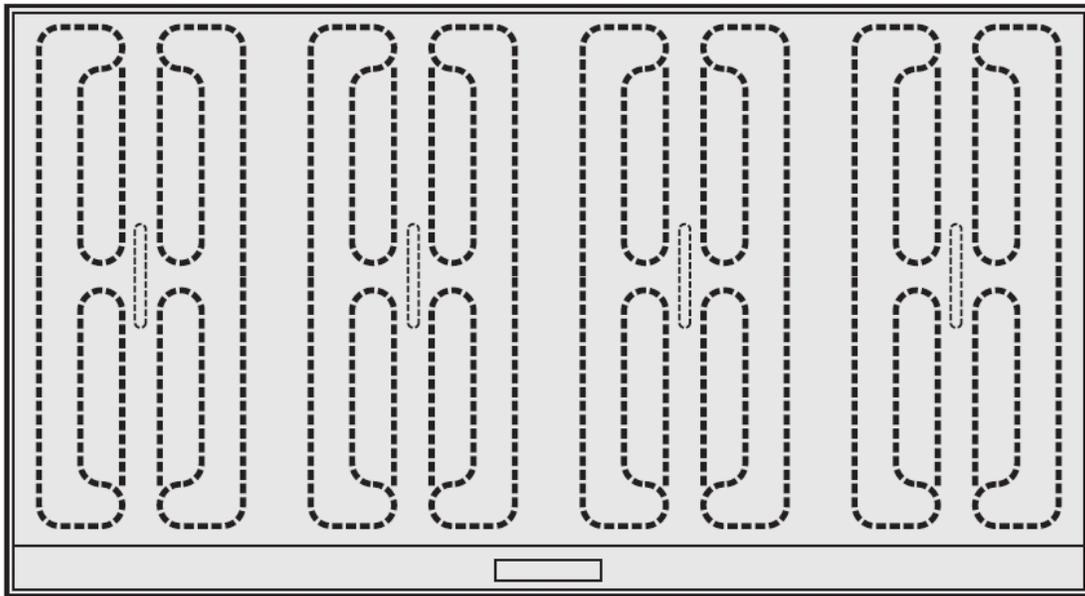
The griddle plate is a composite material which is engineered to provide a high heat transfer rate to the food. The top surface is stainless steel and can be scored or dented by careless use of a spatula or scraper. Be careful not to dent, scratch, or gouge the plate surface. Do not try to knock off loose food that may be on the spatula by tapping the corner or the edge of the spatula on the griddle surface. Do not use hardened steel spatulas. Use mild steel spatulas with rounded corners.

ZONE COOKING

This griddle features two tubular heating elements in each 12” section. Each section is controlled by an independent thermostat. Each 12” section is a separate cooking zone, and allows cooking a wide variety of products over a single griddle plate. The chart below is a suggested usage of zone cooking.

When zone cooking, it is suggested that you start with your lowest temperature setting at either side of the griddle, increasing the zone temperature as you move up the zone line. These zone cooking guidelines will vary depending on product temperatures, size and shape. This guide should be adjusted to suit your product and operational cooking preference.

RRE48D



ZONE 1 (300°F)	ZONE 2 (350°F)	ZONE 3 (350°F)	ZONE 4 (400°F)
<p>PRODUCT Sausage Eggs (Hard Fried) Eggs (Scrambled) Burger (Well Done) Steak (Well Done) Chicken Breast Frozen Foods Pork Chops</p>	<p>PRODUCT Pancakes French Toast Bacon Eggs (Sunny Side Up) Boiled Ham Steak (Medium Well) Fresh Burger (Medium Well) Small Frozen Burger (Medium Well) Omelet Hash Browns Canadian Bacon</p>		<p>PRODUCT Steak (Rare) Stir Fry Vegetables Salmon Fish Cakes Lobster Scampi</p>

CLEANING THE GRIDDLE

⚠ WARNING The griddle and its parts are hot. Use care when operating, cleaning or servicing the griddle.

Empty the grease drawer as needed throughout the day and regularly clean at least once daily.

Clean the griddle regularly. A clean griddle always looks better, lasts longer and performs better. To produce evenly cooked, perfectly browned griddle products keep the griddle plate clean and free of carbonized grease. Carbonized grease on the surface hinders the transfer of heat from the griddle surface to the food, resulting in spotty browning and loss of cooking efficiency. Carbonized grease tends to cling to griddle foods, giving them a highly unsatisfactory and unappetizing appearance.

To keep the griddle clean and operating at peak efficiency, follow these procedures:

AFTER EACH USE

Clean the griddle with a griddle scraper during the work shift.

ONCE PER DAY

Thoroughly clean the griddle back splash, sides and front. Turn the griddle off and allow it to cool down between 275°F-300°F, apply some water and clean it with a griddle scraper. Remove, empty and wash the grease drawer in the same manner as an ordinary cooking utensil.

ONCE PER WEEK

Clean the griddle surface thoroughly. A detergent may be used on the plate surface to help clean it, but be sure the detergent is thoroughly removed by flushing with clear water.

After removal of detergent the surface of the plate the griddle should be seasoned according to the instructions in this manual.

Clean stainless steel surfaces with a damp cloth and polish with a soft dry cloth. To remove discoloration, use a griddle cleaner.

If the griddle usage is very high, consider conducting this weekly cleaning procedure more than once per week.

Do not use a brick or griddle stone for cleaning.

Do not use water-jet to clean the griddle.

Do not use chlorine sanitizer in contact with griddle. Contact can cause discoloration, corrosion and permanent damage.

Do not use cleaning agents including Sodium Hydroxide, which is common in household oven cleaners.

SHUTDOWN OF GRIDDLE

1. Turn all thermostats to the OFF position. This will shut down the griddle completely.

EXTENDED SHUTDOWN

1. Shut off the main electrical supply.
2. Apply a heavy coat of vegetable oil over the griddle plate to inhibit rust.

MAINTENANCE

⚠ WARNING The griddle and its parts are hot. Use care when operating, cleaning or servicing the griddle.

⚠ WARNING Disconnect power supply and follow lockout / tagout procedures before cleaning and servicing the appliance.

LUBRICATION

There are no parts on this unit that require lubrication.

SERVICE AND PARTS INFORMATION

Contact the Service Agency in your area to obtain service and parts information. For a complete listing of Service and Parts depots refer to or www.vulcanequipment.com.

When calling for service the following information should be available from the appliance serial plate: Model Number, Serial Number and voltage.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
Heat does not come on when the temperature controller is turned on	<ol style="list-style-type: none"> 1. Problem with thermostats. (Call for service) 2. Problem with heating elements. (Call for service) 3. Main power supply disconnected. (Call for service)
Fat appears to smoke excessively	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperature set too high. 2. Moisture in food may be turning into steam
Food sticks to griddle or burned around edges or contains dark specs	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperature set too high. 2. Griddle surface requires cleaning and/or seasoning. 3. Surface under food not covered with enough cooking oil.
Food under-cooked inside	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperature set too low. 2. Food not cooked for long enough time.
Food tastes greasy or has objectionable off-flavor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Food itself may have off-flavor. 2. Food stored improperly before cooking. 3. Too much griddle fat used. 4. Temperature set too low.
Noticeable build-up of gum on griddle	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperature set too high. 2. Griddle surface needs cleaning and/or seasoning. 3. Too much griddle fat used.

CAUSES POSSIBLES	PROBLÈME
<ol style="list-style-type: none"> 1. Problème avec les thermostats. (Téléphoner pour obtenir du service). 2. Problème avec les éléments chauffants. (Téléphoner pour obtenir du service). 3. Alimentation principale débranchée. (Téléphoner pour obtenir du service). 	<p>Aucune chaleur n'est émise lorsque le régulateur de température est mis en position de marche</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. La température est réglée trop haut. 2. L'humidité dans les aliments peut se transformer en vapeur 	<p>La graisse semble dégager de la fumée de façon excessive.</p>
<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. La surface sous les aliments n'est pas suffisamment recouverte d'huile de cuisson. 	<p>Les aliments collent à la plaque chauffante ou brûlent sur les bords ou contiennent des particules foncées</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. La température a été réglée trop bas. 2. Le temps de cuisson est insuffisant. 	<p>L'intérieur des aliments n'est pas bien cuit.</p>
<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 a été réglée trop bas. 	<p>Les aliments goûtent le gras ou ont une saveur désagréable.</p>
<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. 	<p>Accumulation perceptible de gomme sur la plaque chauffante.</p>

DÉPANNAGE

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 une liste complète de centre de service et de dépôt 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.

Cet appareil ne comporte aucune pièce qui nécessite une lubrification.

LUBRIFICATION

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

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.

ENTRETIEN

1. Coupez l'alimentation électrique principale.
2. Appliquez une couche épaisse d'huile végétale sur la plaque chauffante pour empêcher la production de rouille.

ARRÊT PROLONGÉ

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

ARRÊT DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

N'utilisez pas d'agents nettoyants tels l'hydroxyde de sodium, un produit courant dans les nettoyeurs domestiques pour le four.

N'utilisez pas non plus de désinfectant chloré sur la plaque. Tout contact avec de telles substances peut causer des décolorations, de la corrosion et des dommages irréversibles.

Évitez d'utiliser un jet d'eau pour nettoyer la plaque.

N'utilisez pas de pierre à poncer ou à gril pour le nettoyage.

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

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

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

Nettoyez soigneusement la surface 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.

UNE FOIS PAR SEMAINE

Nettoyez soigneusement la paroi anti-éclaboussures à l'arrière, sur les côtés et à l'avant. Éteignez la plaque chauffante et laissez-la refroidir entre 275 °F-300 °F, appliquez un peu d'eau et nettoyez-la 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.

UNE FOIS PAR JOUR

Nettoyez la plaque chauffante avec un racloir pour plaque chauffante pendant la période de travail.

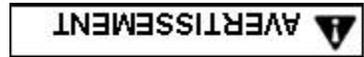
APRÈS CHAQUE UTILISATION

Après de garder la plaque chauffante propre et apte à fournir un plein rendement, suivez les procédures ci-après.

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.

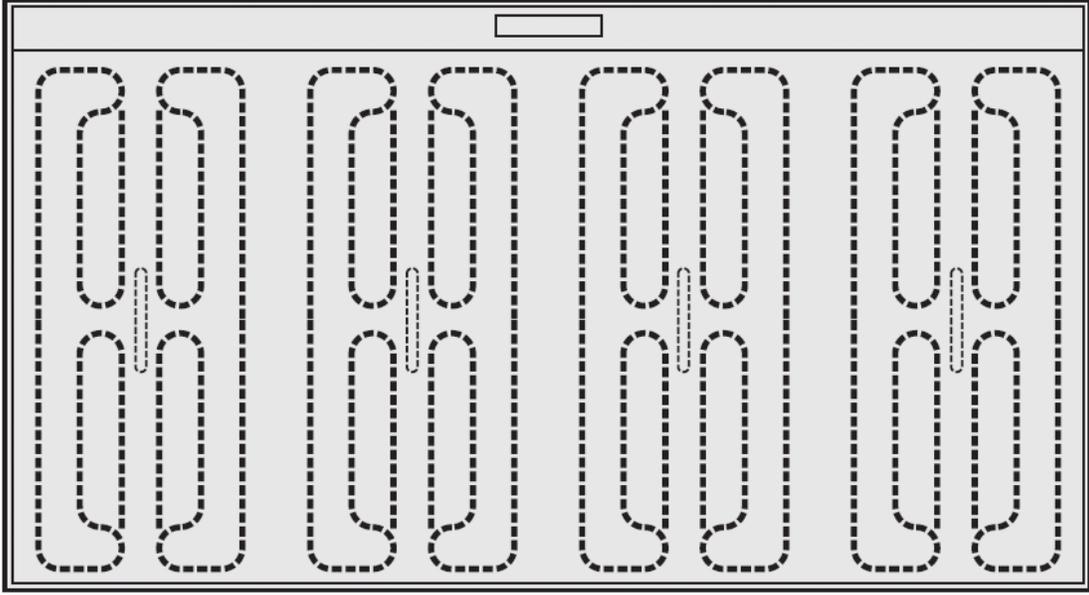
Videz le tiroir à graisse au besoin au fil de la journée, et nettoyez-le régulièrement, au moins une fois par jour.

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



NETTOYAGE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

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) Pommes de terre rissolées Bacon de dos	PRODUIT Omelette Pommes de terre rissolées Bacon de dos	PRODUIT Bifteck (saignant) Légumes rissolés Saumon Croquettes de poisson Homard Langoustine



RRE48D

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.

ZONES DE CUISSON

La plaque est faite d'un matériau composite conçu pour assurer un transfert de chaleur élevé à la nourriture. La surface du dessus est en acier inoxydable et peut être rayée ou bosselée 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. N'utilisez pas de spatules en acier trempé. Utilisez plutôt des spatules en acier doux aux coins arrondis.

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.

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

Pour préchauffer, réglez les thermostats aux températures désirées 10 à 12 minutes avant la cuisson.

UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

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. À la fin de chaque journée, vous devez tourner tous les thermostats à la position ARRÊT pour fermer l'appareil.

COMMANDES

Après avoir nettoyé votre plaque chauffante avec des produits chimiques, il convient de répéter la procédure de conditionnement pour assurer une cuisson adéquate.

Chaque fois avant de mettre en marche l'appareil, badigeonnez d'environ un once d'huile de cuisson à haute température par pied carré de surface. N'utilisez pas d'huile végétale ordinaire. Comme celle-ci n'est pas stabilisée pour les températures élevées, les aliments peuvent coller, ce qui peut causer des cuissons inadéquates. Allumez la plaque (ON) et, au moyen d'un chiffon standard, badigeonnez l'huile sur toute la surface pendant deux minutes.

CONDITIONNEMENT DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Il est recommandé de nettoyer à fond votre plaque chauffante Vulcan RFE avec une solution d'eau et de savon doux. Rincez ensuite la surface de la plaque chauffante avec de l'eau propre et asséchez avec un chiffon doux et propre.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

 **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**

UTILISATION

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

*REMARQUE :

transporte la moitié de la charge nominale.

*REMARQUE : Deux connexions de conduit distinctes doivent être effectuées : chaque connexion

DÉBALLAGE

Cette plaque chauffante a été inspectée avant son expédition de l'usine. La société de transport assume l'entière responsabilité de la livraison sûre lors de l'acceptation de l'expédition. Vérifiez la présence de dommages causés par le transport immédiatement après le déballage. Si des dommages sont trouvés sur la plaque chauffante, conservez les matériaux d'emballage et communiquez avec le transporteur dans les 15 jours de la livraison.

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.

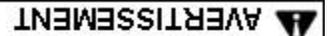
Cette plaque chauffante est de conception certifiée pour une installation sur un comptoir incombustible avec des pattes de 4 po ou sur un plancher combustible avec un support de 25 po de hauteur.

DÉGAGEMENT MINIMUM

	CONSTRUCTION COMBUSTIBLE	CONSTRUCTION INCOMBUSTIBLE
Arrière	1 po	0 po
Droite	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.

PLAQUES CHAUFFANTES ÉLECTRIQUES DE FABRICATION ROBUSTE

INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES

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 assurer qu'il correspond aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique, située sur le côté supérieur droit du panneau de commande. N'effectuez pas l'installation si la tension d'alimentation et celle de l'appareil ne correspondent pas. Contactez immédiatement le détaillant ou Vulcan-Hart.

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.

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

ITW Food Equipment Group

VULCAN

MODÈLE
RRE24D
RRE36D
RRE48D
RRE60D



RRE36D

**CONSERVEZ CE MANUEL POUR UNE
UTILISATION ULTÉRIEURE**
FORMULAIRE F-36982 (3-14)

**©ITW Food Equipment Group, LLC
3600 North Point Blvd.
Baltimore, MD 21222**