Commercial Kitchen Equipment Parts

VULCAN HART CBFT

Installation & Operation Manual

Provided by PartHubz

parthubz.com

833-700-8006 | support@parthubz.com

INSTALLATION & OPERATION MANUAL

CBFT SERIES CORRECTIONAL HEATED HOLDING CABINETS

MODELS:

CBFT	ML-152028-0000Z
CBFTHS	ML-152029-0000Z





VULCAN
DIVISION OF ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC
3600 NORTH POINT BLVD.
BALTIMORE, MD 21222
www.vulcanequipment.com
Vulcan ©2014 All Rights Reserved
F-47102 (06-14)

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 VICINITYOF 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 4
OPERATION 5
CONTROLS 5
OPERATING INSTRUCTIONS 5
CLEANING 6
STAINLESS STEEL CARE 6
MAINTENANCE 7
TROUBLESHOOTING 8
SERVICE & PARTS INFORMATION 8

GENERAL

INTRODUCTION

Vulcan Heated Holding 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 CBFT Correctional Holding Cabinets are "Heavy Duty" and designed for tough transportation operations.

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. *(Fig.1)* If the supply and equipment requirements do not agree, do not proceed with unpacking and installation. Contact your Vulcan 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.
2. Peel off vinyl protection film.

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. Refer to cleaning instructions in this manual.

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 adequate clearances for servicing and proper operation.

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, 1Batterymarch 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

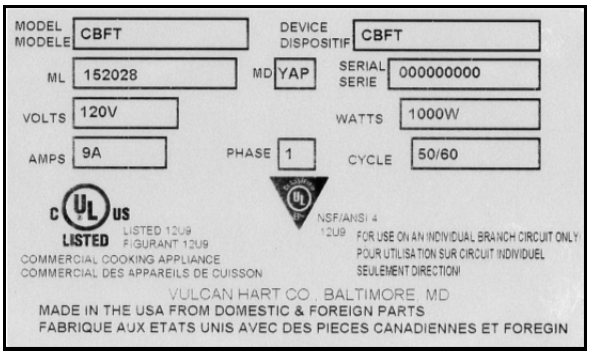
ELECTRICAL CONNECTIONS:
The cabinet is factory wired for 120 volt single phase operation. The cabinet is equipped with an 8 foot cord and a NEMA 5-15 plug as standard equipment. Refer to wiring diagrams in the back of this manual.

The cord and plug supplied is a suitable durable cord with a molded three-prong plug, and is provided with a heavy-duty 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.1)*

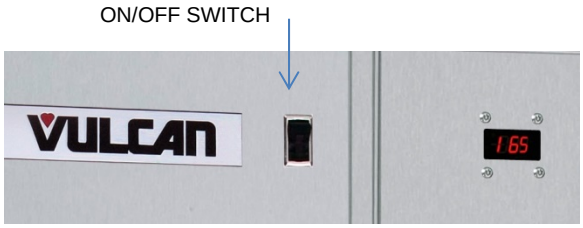
SERIAL DATA PLATE



(Fig.1)

OPERATION

CONTROLS



The cabinet is pre-set/programmed at the factory at a recommended temperature of 165º F.

OPERATING INSTRUCTIONS

Once the cabinet has been properly installed by competent service people, cleaned, and connected to the appropriate power source, the cabinet is ready for operation.

TEMPERING:
At least 1 (one) hour prior to loading the cabinet with the trays, plug the cabinet into the proper electric outlet, and switch the rocker switch to the **ON** position. Allow the cabinet to run while the doors remain closed. In 1 (one) hour, the temperature inside should be 165º.
(+ / - 10 degrees).

LOADING:
Insert bulk food trays onto supplied shelves as quickly as possible, exposing only small quantities to room temperature for short periods of time. Load the cabinet while it is running, keeping the doors closed as much as possible. When the cart is loaded, allow the temperatures to recover for approximately 10 minutes prior to transporting cabinet.

UNLOADING:
Once cabinet has been transported, plug the cabinet into an appropriate electrical outlet. This will re-activate the heating element and automatically hold the temperature at 165º. While the meal trays are being distributed, keep the door closed as much as possible.
At the completion of the meal service, restack the trays within the cart, and return the cabinet and trays to the washing area.

⚠ WARNING The temperature in any heated cabinet will fluctuate with door opening and transportation. The operator should always monitor the food product to insure that it remains at a proper temperature.

CLEANING

⚠ WARNING **Always *UNPLUG ELECTRICAL POWER SUPPLY* before cleaning.**

Keep the cabinet clean and sanitary so it will meet your local sanitation code.

DO NOT USE HIGH PRESSURE WATER OR STEAM ON THE CABINET, FLOOD WITH WATER, OR ALLOW ELECTRICAL PARTS TO BECOME WET.

DAILY:

1. Unplug electrical power supply.
2. Allow cabinet 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** *(except for stainless steel scouring pads,)* which will mar the surface.
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.

MAINTENANCE

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

⚠ WARNING Always unplug electrical power supply before servicing the cabinet.

Beyond periodic inspections, checking for frayed or damaged power cord, plug, hinges, racks, and overall cabinet body, there is little maintenance required. The caster axles, however, should be kept free of foreign objects such as mop strings, plastic, etc. Depending on the handling of the cabinet, the casters should be greased at least quarterly. If harsh detergents are used, more frequent greasing will be required.

LOCKOUT / TAGOUT PROCEDURE

⚠ WARNING Always perform the LOCKOUT / TAGOUT Procedure of your facility before attempting to service this equipment.

The Lockout / Tagout Procedure is used to protect personnel working on an electrical appliance. Before performing any type of maintenance or service on an electrically operated appliance, follow these steps:

1. In electrical box, place unit's circuit breaker into OFF position.
2. Place a lock or other device on electrical box cover to prevent someone from placing circuit breaker ON.
3. Place a tag on electrical box cover to indicate that unit has been disconnected for service and power should not be restored until tag is removed by maintenance personnel.
4. Disconnect unit power cord from electrical outlet.
5. Place a tag on cord to indicate that unit has been disconnected for service and power should not be restored until tag is removed by maintenance personnel

.

TROUBLESHOOTING

SYMPTOMS	POSSIBLE CAUSES	REMEDY
Cabinet not operating	Cabinet not connected to power source.	Connect cabinet to power source.
	ON/OFF switch not ON	Turn ON/OFF switch ON
	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.
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.

SERVICE & PARTS INFORMATION

To obtain Service and Parts information concerning this model, contact Vulcan-Hart 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 **1-800-814-2028**
Technical Service **1-800-814-2028**
Service Parts **1-800-814-2028**

5. Placez une étiquette sur le cordon indiquant que l'unité a été déconnectée pour service et que l'électricité ne devrait pas être rétablie jusqu'à ce que l'étiquette soit retirée par le personnel de maintenance.

DIAGNOSTIQUE DE PANNE

SYMPTÔMES	CAUSES PROBABLES	REMÈDES
L'armoire ne fonctionne pas	L'armoire n'est pas connectée à l'alimentation électrique.	Connectez l'armoire à l'alimentation électrique.
	Le bouton « ON/OFF » n'est pas sur « ON » (Marche)	Appuyer sur « MARCHE » sur le bouton « MARCHE/ARRÊT »
	Il n'y a pas d'électricité.	Vérifiez le disjoncteur
		Vérifiez le disjoncteur de fuite à la terre (GFCI)
Le GFCI ou disjoncteur de fuite à la terre s'est déclenché	Problème d'humidité.	Asséchez le problème provoquant l'humidité.
	Elément court-circuité	Contactez le prestataire de service agréé.
	Fil coincé ou endommagé.	Contactez le prestataire de service agréé.
	Cordon d'alimentation électrique endommagé.	Contactez le prestataire de service agréé.
L'armoire est connectée à l'alimentation électrique, l'interrupteur est sur « ON », le disjoncteur est sur « ON », mais l'armoire ne chauffe pas.	Elément, thermomètre, thermostat, etc. défectueux	Contactez le prestataire de service agréé.
L'armoire ne chauffe pas correctement	La porte ne se ferme pas correctement ou doit être ajustée	Vérifiez le joint de la porte et contactez le prestataire de service agréé.
	Elément, thermomètre, thermostat, etc. défectueux. Le thermostat doit être ajusté.	Contactez le prestataire de service agréé.
Le ventilateur ne fonctionne pas	Le bouton « ON/OFF » n'est pas sur « ON » (Marche)	Appuyer sur « MARCHE » sur le bouton « MARCHE/ARRÊT »
	Ventilateur défectueux.	Contactez le prestataire de service agréé.

INFORMATIONS SUR LES REPARATIONS & LES PIECES DETACHEES

Pour recevoir des renseignements sur les réparations et les pièces détachées concernant ce modèle, contactez le Service Vulcan-Hart à l'adresse indiquée sur la page de couverture de ce manuel, ou consultez notre site web: www.vulcanequipment.com pour une liste complète des dépôts agréés pour les réparations et les pièces détachées.

Service clientèle **1-800-814-2028**
Service technique **1-800-814-2028**
Service des pièces détachées **1-800-814-2028**

CONSERVATION & RESTAURATION :

Certains nettoyants polissant 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, nettoyer, 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

⚠ AVERTISSEMENT **L'armoire et ses pièces sont CHAUDES. Soyez très prudent lors de l'utilisation, du nettoyage ou de l'entretien de l'armoire.**

⚠ AVERTISSEMENT **Débranchez toujours l'alimentation électrique avant de réparer l'armoire.**

En dehors des inspections périodiques pour vérifier si le cordon d'alimentation est effiloché ou endommagé, et si la prise, les charnières, les supports, et l'ensemble de l'armoire sont en bon état, peu d'entretien est requis pour ces armoires. Les axes des roulettes, cependant, doivent être exempts de corps étrangers tels que les fils de serpilières, morceaux de plastique, etc. Selon le traitement de l'armoire, les roulettes doivent être graissées au moins une fois par trimestre. Si des détergents agressifs sont utilisés, un graissage plus fréquent sera nécessaire.

PROCEDURE DE VERROUILLAGE/D'ETIQUETAGE

⚠ WARNING **Effectuez toujours la procédure de VERROUILLAGE / D'ETIQUETAGE avant de retirer les panneaux en tôle ou de tempter de réparer cet appareil.**

La procédure de verrouillage / d'étiquetage est utilisée pour protéger le personnel travaillant sur un appareil électrique. Avant d'exécuter tout type de maintenance ou de réparations sur un appareil électrique, procédez de la façon suivante :

1. Dans le coffret électrique, basculez le fusible de l'unité en position « OFF ».
2. Placez un verrou ou un autre dispositif sur le couvercle du coffret électrique pour empêcher que quelqu'un bascule le fusible en position « ON ».
3. Placez une étiquette sur le couvercle du boîtier électrique pour indiquer que l'unité a été déconnectée pour service et que l'électricité ne devrait pas être rétablie avant que l'étiquette soit retirée par le personnel de maintenance.
4. Débranchez le cordon d'alimentation de sa prise électrique.

NETTOYAGE

⚠ 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.
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.

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 :

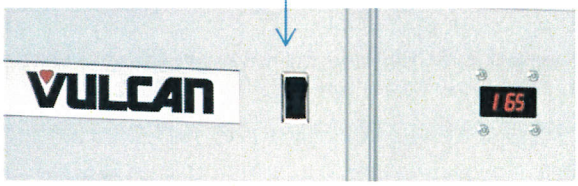
Pour éviter des problèmes avec l'acier inoxydable, procédez comme suit :

1. **Ne jamais utiliser d'outils métalliques, de grattoirs, de limes, de brosses métalliques ou de tampons à récurer.**
2. **Ne jamais utiliser de laine d'acier** - qui laissera derrière elle des 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.

FONCTIONNEMENT

CONTROLES

INTERRUPTEUR « ON/OFF » :



L'armoire est pré-réglée/programmée à l'usine à une température recommandée de 165º F.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Une fois que l'armoire a été correctement installée par un personnel compétent, nettoyée et branchée à la source d'électricité appropriée, elle est prête à l'emploi.

MISE A TEMPERATURE :
Au moins une (1) heure avant le chargement de l'armoire avec les plateaux, branchez-la dans la prise électrique appropriée, et basculer l'interrupteur en position **ON**. Laissez l'appareil fonctionner avec les portes fermées. En une (1) heure, la température à l'intérieur devrait être de 165º. (+/- 10 degrés).

CHARGEMENT :
Insérez les plateaux de nourriture sur les étagères fournies le plus rapidement possible, en n'exposant que de petites quantités de nourriture à la température ambiante pendant de courtes périodes de temps. Chargez l'armoire pendant qu'elle est allumée, en gardant les portes fermées autant que possible. Lorsque l'armoire est chargée, laissez les températures remonter pendant environ 10 minutes avant de transporter l'armoire.

DECHARGEMENT :
Une fois que l'armoire a été transportée, branchez-la sur une prise électrique appropriée. Cela va réactiver l'élément de chauffage et maintenir automatiquement la température à 165º. Pendant que les plateaux-repas sont distribués, gardez la porte fermée autant que possible.
À la fin du service des repas, rempilez les plateaux dans l'armoire et ramenez-la avec les plateaux à la zone de lavage.

⚠ AVERTISSEMENT **La température dans une armoire chauffante fluctue avec l'ouverture de la porte et le transport. L'opérateur doit toujours surveiller les aliments pour s'assurer qu'ils restent à une bonne température.**

NORMES ÉLECTRIQUES REQUISES

CODE & NORMES ÉLECTRIQUES :

L'armoire doit être installée en conformité :

Aux États-Unis d'Amérique :

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

Au Canada:

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

RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES :

L'armoire est câblée en usine pour soit une tension de 110/120 volts ou de 208/240 volts, fonctionnement 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.

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. 1)

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

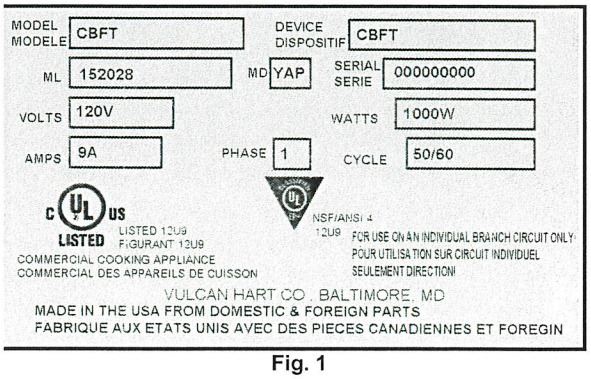


Fig. 1

GENERAL

INTRODUCTION

Les armoires Vulcan-Hart de maintien de la température sont construites avec des matériaux et une fabrication de qualité. Une bonne installation, une utilisation correcte et un bon entretien de votre armoire se traduiront par de nombreuses années de performance satisfaisante.

Nous suggérons que vous lisiez soigneusement l'intégralité de ce manuel et suiviez attentivement toutes les instructions fournies.

Les armoires de maintien de la température CBFT pour institutions correctionnelles sont « robustes » et conçues pour les opérations de transport difficiles.

INSTALLATION

Avant l'installation, vérifiez que le service électrique correspond aux indications sur la plaque signalétique située sur le coin inférieur arrière de l'armoire. *(Fig. 1)* Si l'alimentation électrique et les exigences de l'équipement ne correspondent pas, ne procédez pas au déballage ni à l'installation. Contactez immédiatement le service clientèle de Vulcan.

DEBALLAGE :

L'armoire a été inspectée avant de quitter l'usine. La compagnie de transport assume l'entière responsabilité d'une livraison en bon état lors de l'acceptation du chargement. Immédiatement après le déballage, inspectez l'armoire en cas de dommages éventuels pendant le transport.

Si l'armoire est endommagée, gardez les emballages et contactez le transporteur dans les 15 jours suivant la livraison.

Déballez-la soigneusement et placez-la dans une zone de travail accessible aussi près que possible de son site d'installation.

1. Ouvrez la porte et retirez soigneusement les matériaux d'emballage.
2. Retirez le film de protection en vinyle.

NETTOYAGE :

L'armoire devrait être entièrement nettoyée avant sa mise en service.

Utilisez une solution d'eau et de savon doux pour nettoyer l'intérieur de l'unité. N'utilisez jamais des produits aggressifs ni des tampons abrasifs pour nettoyer l'unité. Voyez les instructions de nettoyage dans ce manuel.

EMPLACEMENT :

Pour que l'armoire fonctionne efficacement, choisissez un emplacement qui en permettra le chargement et le déchargement sans interférer avec l'assemblage final des commandes de nourriture.

L'emplacement de l'installation doit avoir un dégagement suffisant pour l'entretien et le bon fonctionnement.

TABLE DES MATIERES

IMPORTANT POUR VOTRE SECURITE. 1
GENERAL 3
INTRODUCTION 3
INSTALLATION 3
ALIMENTATION ELECTRIQUE 4
UTILISATION 5
CONTROLES 5
INSTRUCTIONS D'UTILISATION 5
NETTOYAGE 6
ENTRETIEN DE L'ACIER INOXYDABLE 6
ENTRETIEN 7
DIAGNOSTIQUE DE PANNE 8
INFORMATIONS SUR LES REPARATIONS & LES PIECES DETACHEES 8

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

⚠ AVERTISSEMENT

Une installation, des réglages, des modifications, une réparation ou un entretien impropres peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

Lisez attentivement les instructions d'installation, d'emploi et d'entretien avant d'installer ou de réparer l'équipement.

EN CAS DE PANNE DE COURANT,

NE PAS TENTER D'UTILISER CETTE MACHINE

MANUEL D'INSTALLATION & D'UTILISATION

ARMOIRES CHAUFFANTES DE MAINTIEN DTEMPERATURE SERIE CBFT POUR LES INSTITUTIONS CORRECTIONNELLES

MODÈLES :

CBFT	ML-152028-0000Z
CBFTHS	ML-152029-0000Z



VULCAN
DIVISION DE ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC
www.vulcanequipment.com

Vulcan ©2014 Tous droits réservés

3600 NORTH POINT BLVD.
BALTIMORE, MD 21222

F-47102 (06-14)

Commercial Kitchen Equipment Parts

Find more Vulcan Hart equipment resources at

parthubz.com/equipment/vulcan-hart

Need parts or service?

Call 833-700-8006

support@parthubz.com

parthubz.com