INSTALLATION & OPERATION MANUAL

ITW FOOD EQUIPMENT GROUP

VULCAN

CORE SERIES

GAS RESTAURANT RANGES

MODELS

SX24

SX36

SX60

SX60F



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
DIVISION OF ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC

3600 NORTH POINT BLVD
BALTIMORE, MD 21222

WWW.VULCANEQUIPMENT.COM

FORM 47673 (JULY 2026)

This manual contains important information regarding your unit. Please read this manual thoroughly prior to equipment set-up, operation and maintenance. Failure to comply with regular maintenance guidelines outlined in this manual may void the warranty.

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

THIS MANUAL HAS BEEN PREPARED FOR PERSONNEL QUALIFIED TO INSTALL GAS EQUIPMENT, WHOU SHOULD PERFORM THE INITIAL FIELD START-UP AND ADJUSTMENTS OF THE EQUIPMENT AS COVERED BY THIS MANUAL.

IMPORTANT

IN THE EVENT A GAS ODOR IS DETECTED, SHUT DOWN UNITS AT MAIN SHUTOFF VALVE AND CONTACT THE LOCAL GAS COMPANY OR GAS SUPPLIER FOR SERVICE.

FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

WARNING

IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

IN THE EVENT OF A POWER FAILURE, DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS DEVICE.

WARNINGS

- Do not touch any hot surfaces
- Do not operate unattended
- Do not use this unit for anything other than intended use
- Do not use outdoors
- Always use on a firm, dry and level surface
- Any incorrect installation, alterations, adjustments and/or improper maintenance can lead to property loss and injury. All repairs should be done by authorized professionals only.
- This unit should be stored in a well ventilated area that contains no corrosive gases.
- This product is for commercial use only
- Keep the appliance area free and clear from combustibles
- The manual shall be retained for future reference

BEFORE INSTALLATION

- Installation of this device should be performed by professional technicians
- Installation of this unit should conform to provisions of gas safety, installation and usage
- Check that electrical (if needed) and gas supply agree with the specifications on the rating plate located inside the kick panel of the unit. If the supply and equipment requirements do not agree, do not proceed with the installation. Contact your dealer immediately.

- Unit must be installed so that the flow of combustion and ventilation air will not be obstructed, ensure that there is an adequate supply of air in the room to allow proper combustion of gas at the burners.
- This device should be kept a minimum clearance of 12" from combustible construction at the sides and 10" at the rear. Clearance from non-combustible construction is 0" sides and 6" at the back. Do not install on a flammable floor or around other combustible objects.
- This item is intended to sit on a solid and level floor

CODES AND STANDARDS

This item must be installed in accordance with:
In the United States:
State and local codes, or in the absence of local codes, with:
National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (latest edition). Copies may be obtained from The American Gas Association Accredited Standards Committee Z223, @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 or the Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park Quincy, MA 02169-7471.

NFPA Standard #96 Vapor Removal from Cooking Equipment, latest edition, available from the National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA. In the commonwealth of Massachusetts all gas appliances vented through a ventilation hood or exhaust system with a damper or with a power means of exhaust shall comply with 248 CMR.

In Canada:
Local codes:
CAN/CSA-B149.1 Natural Gas Installation (latest edition).
CAN/CSA-B149.2 Propane Installation Code (latest edition), available from the Canadian Gas Association 178 Rexdale Blvd., Etobicoke, Ontario Canada M9W 1R3.

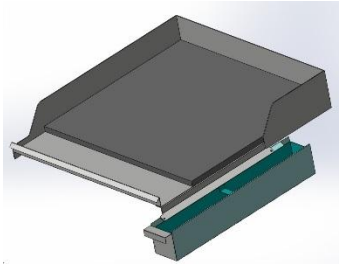
The installer of this unit should be aware of state, county or local code for connecting this equipment to determine if an external regulator is required

TO INSTALL

1. Level the device with a level gauge. The height can be adjusted by the adjustable feet. Unit should not sway or tilt during operation. Units that are not level will experience operational problems.
2. The mounting position should be well-ventilated with proper hood exhaust system that will ensure that all the combusted gases and cooking vapors produced during use are completely disposed of.
3. Codes require that a gas shutoff valve should be installed upstream the device where it is easily reached during operation.
4. Make sure you are using the correct gas supply that is specified for this model. If the gas supply is not intended for this model, do not proceed with installation.
5. This unit is applicable to low pressure regulating valves only. High pressure regulating valves and medium pressure regulating valves are not to be used.
6. Check to make sure the connection pipe to the unit has no leaks and that all connections and pipe joint compound used are resistant to the action of propane gases
7. A pressure regulator must be installed with this unit. Ensure that the regulator type is in agreement with the rating plate gas supply. Regulator must be upright after installation. If regulator is not level during operation, performance problems may result
8. After connecting the appliance to the gas system, check for leaks at joints and pipe fittings; to do so, use soapy water or a specific leak detector (spray).
9. Check the gas supply pressure after installation.
10. Gas supply pressure can be measured with a liquid-filled pressure gauge (e.g. a U-shaped pressure gauge, minimum scale division 0.1mbar) or a digital gauge. Procedure as follows:
    - Ensure gas is turned off
    - Remove the panel and unscrew the screw on the pressure port
    - Place the pressure gauge
    - Start up the appliance by following the instructions in this owner's manual
    - Check supply pressure. Pressure must agree with rating plate requirement when the unit is in full operation
    - After the check, turn off gas and remove the pressure gauge
    - Replace the sealing screw

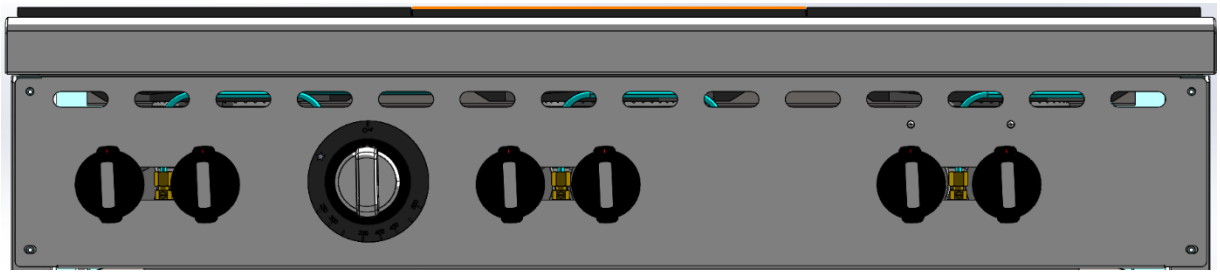
IF UNIT HAS GRIDDLE TOP:

11. Grease collector and slide rail are packaged in oven for transport, remove from oven.
12. Lift griddle plate and hook slide rail over edge of range even with front of griddle plate.
13. Replace griddle plate and place grease collector in slide rail. Ensure that grease collector moves freely and is properly positioned beneath griddle grease chute.



OPERATING INSTRUCTIONS AND CONTROLS

- When turning on for the first time please be advised that it might take a little longer to ignite due to the air existing in the pipe.



BURNERS

1. Turn on the gas supply and ignite the pilot flame with a lighter. If the unit hasn't been used in a while or if this is the first lighting, ignition might take a little longer (about two or three minutes).
2. Press the corresponding valve knob of burner and turn 90 degrees counterclockwise. The burner will be ignited and the flame will be at Max. To set the flame to Min, rotate counterclockwise another 90degrees.
3. When finished turn off main burner by rotating the knob clockwise to off position. **Pilot should remain lit.**



4. For complete shutdown, ensure that all burner knobs are turned to the off position, then turn main gas supply off.

OVEN

Before using the oven, please clean the unit completely, especially the oven chamber. Remove all the packing materials and film from shipping. Before cleaning the stainless steel accessories, please make sure that the used detergent contains no corrosive substance and is okay for stainless steel surface cleaning (no chlorine based cleaners). Then dry with a clean cloth. When first using, it is normal that there is unpleasant smell that is produced by heating of the insulating material and oil residue on the metal. If the oven is used for the first time, do not put any food into the chamber, set the temperature to 500°F and heat till the smell is gone.

When first using, the duration of ignition may be a little longer due to the air existing in the new pipe.

1. To ignite, open the kick panel, then press down the oven knob and rotate it counterclockwise to "✶", align with the salient point and press down. Ignite the pilot flame with lighter via the ignition hole.
2. After the pilot flame is ignited, continue pressing the knob for around 30 seconds to allow the thermocouple to heat. If the pilot goes out again when you release the knob, repeat this operation.
3. Once pilot remains lit, rotate the temperature control knob counter-clockwise to ignite the main burner of the oven. Select appropriate temperature according to food requirement. The oven temperature can be controlled between 250°F and 500°F.
4. To turn off the burner: Rotate the knob clockwise to strip mark and align with the salient point.

IMPORTANT

Differences in gas supply, environment, and altitude can produce small changes in the set points of the oven, which may change the accuracy of the dial. For this reason, the temperature indications for the oven are able to be adjusted. If you notice a difference in your actual oven temperature from the set point indicated at the dial, remove the oven knob and loosen the screws holding the indication plate to the manifold cover. Rotate the indication plate until the actual temperature lines up with the position of the knob, then retighten the screws and replace the knob.



GRIDDLE

CAUTION: The plate is steel, but the surface is relatively soft and can be scored or dented by the careless use of a spatula or scraper. Do not try to knock off loose food that may be on the spatula by tapping the corner edge of the spatula on the griddle surface.

Before first use – Season the Griddle Plate. A new griddle surface must be seasoned to perform well in cooking. The metal surface of the griddle is porous and food will stick if the plate is not properly seasoned. Seasoning fills the pores of the metal with oil and gives the surface a slick, hard finish from which food will more easily release. To season, heat griddle top on a low burner setting. Pour one ounce of cooking oil per square foot of surface onto the griddle and spread over the entire surface using an insulated cloth. Wipe away any excess oil with an insulated cloth. Repeat 2 to 3 times until griddle has a slick surface.

1. Ensure gas supply is on and ignite the pilot flame with a lighter. If the unit hasn't been used in a while or if this is the first lighting, ignition might take a little longer (about two or three minutes).
2. Press the corresponding valve knob of burner and turn 90 degrees counterclockwise. The burner will be ignited and the flame will be at Max. To set the flame to Min, rotate counterclockwise another 90degrees.
3. If the flame could not be maintained, turn burner off and wait 5 minutes, then repeat
4. When finished turn off main burner by rotating the knob clockwise to off position. **Pilot should remain lit.**
5. For complete shutdown, ensure that all burner knobs are turned to the off position, then turn main gas supply off.

CLEANING - NOTE: It is important to check the machine daily. Checking the machine regularly can avoid serious accidents. Stop using if user feels that there are some problems with the unit. Check the condition of the machine before and after using every day.

1. Before cleaning, turn off all gas valves.
2. Please clean the burners and drip tray of all debris and spillage daily. A complete cleaning every day will ensure a good service and extend the service life of the unit.
3. Clean the stainless steel surface with warm soapy water every day and rinse it completely. Do not saturate range with water, excessive water will cause operational issues. During cleaning, do not clean the stainless steel surface with abrasive detergent, brush or scraper etc. The residual iron scale may cause rusting.
4. Do not clean the surface with chlorine cleanser (bleach, Dawn dish detergent, hydrochloric acid etc.). Do not clean the floor where the device locates with corrosive substance (e.g. KCL).
5. Do not change the burner shutter settings.
6. Accumulation of substances containing salt or acidic ingredients, e.g. vinegar, lemon juice, spices, salt etc. can cause corrosion. Thus, please do not allow these substances to have long contact with the unit.
7. After cleaning, ensure that the ports of the burners are open and clear of any residue.
8. Clean cast iron top grates with a mild soap and water solution. Rinse thoroughly and dry with a clean, water-absorbent towel. Immediately after drying, season grates lightly with liquid vegetable oil or Pam type spray cooking oil. After seasoning, replace grates on range and turn burners on LOW, allow grates to heat for 15 minutes before using pots or pans on the range top. Failure to season grates after cleaning will result in rust.
9. If unit will sit idle for a significant time, please turn off the gas valve upstream the device.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Solution
The pilot flame can't be ignited	The gas pressure is too low	Adjust the relieve valve to increase pressure
The pilot flame can't be ignited	The nozzle is clogged	Unclog the nozzle
The pilot flame can't be ignited	Connection of the thermocouple is loose	Tighten the thermocouple
The pilot flame can't be ignited	The thermocouple is defective	Replace the thermocouple
The pilot flame can't be ignited	The gas control valve is malfunctioning	Replace the gas control valve

Problem	Possible Causes	Solution
The pilot flame is on but the main burner can't be ignited	The gas pressure is too low	Adjust the relieve valve to increase pressure
The pilot flame is on but the main burner can't be ignited	The main burner nozzle is clogged	Unclog the nozzle
The pilot flame is on but the main burner can't be ignited	The gas control valve is defective	Replace the gas control valve

Problem	Possible Causes	Solution
It has a light-back sound when the gas supply is turned off	Wrong orifice size for the gas supply	Install proper orifice
It has a light-back sound when the gas supply is turned off	The damper is too open	Adjust the damper
It has a light-back sound when the gas supply is turned off	Gas pressure too low	Increase the gas pressure
It has a light-back sound when the gas supply is turned off	Gas pressure too low	Increase the gas pressure

Problem	Possible Causes	Solution
It has a yellow flame and black smoke	Wrong orifice size for the gas supply	Install proper orifice
It has a yellow flame and black smoke	The damper is closed too far	Adjust the damper
It has a yellow flame and black smoke	Running out of gas/propane	Replace tank/increase gas
It has a yellow flame and black smoke	High elevation	Install proper orifices for elevation
It has a yellow flame and black smoke	Bad air/gas mixture	Increase air flow/gas to the unit

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solution
La flamme pilote ne peut pas être allumé	La pression de gaz est trop faible	Régler la soupape de décharge pour augmenter la pression
La flamme pilote ne peut pas être allumé	La buse est colmatée	Déboucher la buse
La flamme pilote ne peut pas être allumé	Raccordement du thermocouple est lâche	Serrer le thermocouple
La flamme pilote ne peut pas être allumé	Le thermocouple est défectueux	Remplacer le thermocouple
La flamme pilote ne peut pas être allumé	La vanne de régulation de gaz est défectueux	Remplacer la soupape de commande de gaz

Problème	Causes possibles	Solution
La flamme de la veilleuse est allumé mais le brûleur principal	La pression de gaz est trop faible	Régler la soupape de décharge pour augmenter la pression
La flamme de la veilleuse est allumé mais le brûleur	La buse de brûleur principal est bouché	Déboucher la buse
La flamme de la veilleuse est allumé mais le brûleur	La vanne de régulation de gaz est défectueux	Remplacer la soupape de commande de gaz

Problème	Causes possibles	Solution
Il a un son clair en arrière quand l'alimentation en gaz est éteint	taille de l'orifice incorrect pour l'alimentation en gaz	Installer orifice approprié
Il a un son clair en arrière quand l'alimentation en gaz est éteint	L'amortisseur est trop ouvert	Réglez l'amortisseur
Il a un son clair en arrière quand l'alimentation en gaz est éteint	La pression de gaz est trop faible	Régler la soupape de décharge
Il a un son clair en arrière quand l'alimentation en gaz est éteint	Pression de gaz trop faible	Augmenter la pression du gaz

Problème	Causes possibles	Solution
Il a une flamme jaune et fumée noire	taille de l'orifice incorrect pour l'alimentation en gaz	Installer orifice approprié
Il a une flamme jaune et fumée noire	L'amortisseur est trop fermé	Réglez l'amortisseur
Il a une flamme jaune et fumée noire	Manquer de gaz / propane	Remplacer le réservoir / augmenter le gaz
Il a une flamme jaune et fumée noire	Haute altitude	Installer des conseils appropriés pour l'élévation
Il a une flamme jaune et fumée noire	Bad mélange air / gaz	Augmenter le débit d'air / gaz à l'unité

NETTOYAGE - NOTE: Il est important de vérifier la machine quotidienne. Vérification de la machine régulièrement peut éviter des accidents graves. Arrêtez d'utiliser si l'utilisateur se sent qu'il ya des problèmes avec l'unité. Vérifiez l'état de la machine avant et après l'utilisation de tous les jours.

1. Avant le nettoyage, éteignez toutes les vannes de gaz.
2. S'il vous plaît nettoyer les brûleurs et bac de récupération de tous les débris et le déversement quotidien. Un nettoyage complet tous les jours assurera un bon service et de prolonger la durée de vie de l'unité.
3. Nettoyer la surface en acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse tous les jours et rincez complètement. Ne pas saturer plage avec de l'eau, l'excès d'eau provoque des problèmes opérationnels. Pendant le nettoyage, ne pas nettoyer la surface en acier inoxydable avec un détergent abrasif, brosse ou un grattoir, etc. L'échelle de fer résiduel peut causer la rouille.
4. Ne pas nettoyer la surface avec un nettoyant de chlore (eau de Javel, Aube détergent à vaisselle, l'acide chlorhydrique, etc.). Ne pas nettoyer le sol où le dispositif localise avec la substance corrosive (par exemple KCL).
5. Ne pas modifier les paramètres brûleur d'obturation.
6. L'accumulation de substances contenant du sel ou des ingrédients acides, par exemple le vinaigre, le jus de citron, épices, sel, etc. peut provoquer la corrosion. Ainsi, s'il vous plaît ne laissez pas ces substances ont un long contact avec l'appareil.
7. Après le nettoyage, veiller à ce que les ports des brûleurs sont ouverts et clairs de tout résidu.
8. fonte Clean râpe top avec un savon doux et de l'eau. Rincer abondamment et sécher avec une serviette absorbant l'eau propre. Immédiatement après le séchage, les grilles de saison légèrement avec de l'huile végétale liquide ou de type Pam huile de cuisson de pulvérisation. Après l'assaisonnement, remplacer les grilles sur la gamme et tourner brûleurs LOW, permettent des grilles à la chaleur pendant 15 minutes avant d'utiliser des pots ou des casseroles sur le haut de gamme. Défaut de grilles de la saison après le nettoyage se traduira par la rouille.
9. Si l'unité sera assis inactif pendant un temps significatif, s'il vous plaît fermez le robinet de gaz en amont du dispositif.

FOUR

Avant d'utiliser le four, s'il vous plaît nettoyer complètement l'appareil, en particulier la chambre du four. Retirez tous les matériaux d'emballage et le film de l'expédition. Avant de nettoyer les accessoires en acier inoxydable, s'il vous plaît assurez-vous que le détergent utilisé ne contient aucune substance corrosive et est acceptable pour le nettoyage de la surface en acier inoxydable (pas de nettoyants à base de chlore). Puis sécher avec un chiffon propre.

Lors de la première utilisation, il est normal qu'il y ait une odeur désagréable qui est produite par chauffage du matériau et de l'huile isolante sur le résidu de métal. Si le four est utilisé pour la première fois, ne mettez pas la nourriture dans la chambre, régler la température à 500 ° F et de la chaleur jusqu'à ce que l'odeur a disparu.

Lorsque la première utilisation, la durée de contact peut être un peu plus en raison de l'air existant dans la nouvelle conduite.

1. Pour allumer, ouvrez le panneau de lancement, puis appuyez sur le bouton du four et tourner à gauche pour " ", aligner sur le point saillant et appuyez. Ignite la flamme pilote avec plus léger par le trou d'allumage.
2. Après la flamme de la veilleuse est allumée, continuez d'appuyer sur le bouton pendant environ 30 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Si le pilote sort à nouveau lorsque vous relâchez le bouton, répétez cette opération.
3. Une fois pilote reste allumé, tourner le contrôle de la température dans le sens antihoraire pour allumer le brûleur principal du four. Sélectionnez la température appropriée en fonction de besoins alimentaires. La température du four peut être réglée entre 250 ° C et 500 ° C.
4. Pour éteindre le brûleur: Tourner le bouton vers la droite pour enlever la marque et aligner avec le point saillant.

IMPORTANT

Les différences dans l'approvisionnement en gaz, l'environnement et l'altitude peuvent produire de petits changements dans les points de consigne du four, ce qui peut modifier la précision du cadran. Pour cette raison, les indications de la température du four peuvent être ajustées. Si vous remarquez une différence dans votre réelle température du four à partir du point de consigne indiquée sur le cadran, retirez le bouton du four et desserrer les vis de fixation de la plaque d'indication sur le couvercle du collecteur. Tourner la plaque d'indication jusqu'à ce que les lignes de température réelle jusqu'à la position du bouton, puis resserrez les vis et remplacer le bouton.



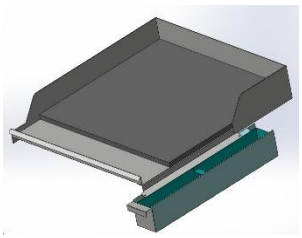
PLAQUE

ATTENTION: La plaque est en acier, mais la surface est relativement souple et peut être marqué ou bosselée par l'usage négligent d'une spatule ou un grattoir. Ne pas essayer de faire tomber la nourriture en vrac qui peuvent être sur la spatule en appuyant sur le bord de coin de la spatule sur la surface de la plaque.

Avant la première utilisation - Saison de la Plate Griddle. Une nouvelle surface de la plaque doit être assaisonné de bons résultats dans la cuisine. La surface métallique de la plaque est poreuse et la nourriture collera si la plaque est pas correctement assaisonné. Assaisonnement remplit les pores du métal avec de l'huile et donne à la surface, un revêtement dur lisse à partir de laquelle la nourriture sera plus facilement libérer. Pour la saison, plaque de cuisson à la chaleur supérieure sur un réglage bas du brûleur. Versez une once d'huile par pied carré de surface de cuisson sur la plaque chauffante et répartis sur toute la surface à l'aide d'un tissu isolé. Essuyer tout excès d'huile avec un chiffon isolé. Répétez 2 à 3 fois jusqu'à ce que la plaque chauffante a une surface lisse.

1. Veiller à l'approvisionnement en gaz est en marche et allumer la flamme de la veilleuse avec un briquet. Si l'appareil n'a pas été utilisé dans un certain temps ou si tel est le premier allumage, l'allumage pourrait prendre un peu plus longtemps (environ deux ou trois minutes).
2. Appuyez sur le bouton de la vanne correspondante du brûleur et tourner de 90 degrés dans le sens antihoraire. Le brûleur est allumé et la flamme sera à Max. Pour régler la flamme à Min, tourner dans le sens antihoraire un autre 90degrees.
3. Si la flamme ne peut pas être maintenue, tourner le brûleur et attendez 5 minutes, puis répétez
4. Lorsque vous avez terminé éteindre le brûleur principal en tournant le bouton dans le sens horaire à la position off. Pilot doit rester allumé
5. Pour un arrêt complet, assurez-vous que tous les boutons des brûleurs sont tournés vers la position d'arrêt, puis tournez l'alimentation en gaz principal.

11. SI UNITE A GRIDDLE TOP:



11. Graisse collecteur et glissière sont emballés dans un four pour le transport, retirer du four.
12. Soulevez la plaque de la plaque chauffante et d'un crochet glissière sur le bord de la plage, même à l'avant de la plaque plaque chauffante.
13. Remplacer la plaque du gril et placez collecteur de graisse dans le rail coulissant. Assurez-vous que collecteur de graisse se déplace librement et est correctement positionné au-dessous de la graisse de la plaque chauffante goulotte.

INSTRUCTIONS ET COMMANDES FONCTIONNEMENT

- Lorsque vous allumez pour la première fois s'il vous plaît noter que cela peut prendre un peu plus longtemps pour enflammer en raison de l'air existant dans le tuyau.



FEUX

1. Allumez l'alimentation en gaz et allumer la flamme pilote avec un briquet. Si l'appareil n'a pas été utilisé dans un certain temps ou si tel est le premier allumage, l'allumage pourrait prendre un peu plus longtemps (environ deux ou trois minutes).
2. Appuyez sur le bouton de la vanne correspondante du brûleur et tourner de 90 degrés dans le sens antihoraire. Le brûleur est allumé et la flamme sera à Max. Pour régler la flamme à Min, tourner dans le sens antihoraire un autre 90degrees.
3. Lorsque vous avez terminé éteindre le brûleur principal en tournant le bouton dans le sens horaire à la position off. **Pilot doit rester allumé**



4. Pour un arrêt complet, assurez-vous que tous les boutons des brûleurs sont tournés vers la position d'arrêt, puis tournez l'alimentation en gaz principal.

- L'unité doit être installée de sorte que l'écoulement d'air de combustion et de ventilation ne soit pas obstrué, s'assurent qu'il y a à approvisionnement proportionné d'air dans la chambre de permettre la combustion appropriée du gaz aux brûleurs.
- • Ce dispositif doit être maintenu un dégagement minimum de 12 "de construction combustible sur les côtés et 10" à l'arrière. Dégagement de la construction non-combustible est de 0 "côtés et 6" à l'arrière. Ne pas installer sur un plancher inflammable ou autour d'autres objets combustibles.
- Ceci article est prévu à reposez-vous sur a plein et niveau plancher

CODES ET NORMES

Ceci article nécessité soyez installé dans accord
avec : Dans [[the]] Uni États :

État et local codes, ou dans [[the]] absence de local codes, avec :

National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (le plus tard édition). Copies pouvez soyez obtenu de The American Gas Association Accredited Standards Committee Z223, @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 ou Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park Quincy, MA 02169-7471

NFPA Standard #96 Vapor Removal from Cooking Equipment, dernière édition, disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA. Dans le Commonwealth du Massachusetts tous les appareils à gaz évacués par une hotte de ventilation ou d'un système d'échappement avec un amortisseur ou d'un moyen d'alimentation de gaz d'échappement doit être conforme aux 248 CMR.

Dans Canada:

Local codes:

CAN/CSA-B149.1 Natural Gas Installation (latest edition).
CAN/CSA-B149.2 Propane Installation Code (latest edition), available from the Canadian Gas Association 178 Rexdale Blvd., Etobicoke, Ontario Canada M9W 1R3.

Le programme d'installation de cet appareil doit être conscient de l'état, de comté ou code local pour connecter cet équipement afin de déterminer si un régulateur externe est nécessaire

À INSTALLER

1. Niveau de l'appareil avec une jauge de niveau. La hauteur peut être réglée par les pieds réglables. Unité ne doit pas influencer ou incliner pendant le fonctionnement. Les unités qui sont pas de niveau connaîtront des problèmes opérationnels.
2. La position de montage doit être bien ventilé avec système d'évacuation de la hotte appropriée qui veillera à ce que tous les gaz brûlés et les vapeurs de cuisson produites en cours d'utilisation sont complètement éliminés.
3. Codes exigent qu'un robinet d'arrêt de gaz doit être installé en amont du dispositif où il est facilement accessible pendant le fonctionnement.
4. Assurez-vous que vous utilisez l'alimentation en gaz correct qui est spécifié pour ce modèle. Si l'alimentation en gaz ne soit pas destiné à ce modèle, ne pas procéder à l'installation.
5. Cette unité est applicable uniquement des vannes de régulation à basse pression. vannes de régulation à haute pression et des vannes de régulation de moyenne pression ne doivent pas être utilisés.
6. Assurez-vous que le tuyau de raccordement à l'unité n'a pas de fuites et que toutes les connexions et la pâte à joints utilisés sont résistants à l'action des gaz de propane
7. Un régulateur de pression doit être installé avec cet appareil. Assurez-vous que le type de régulateur est en accord avec l'alimentation en gaz de la plaque signalétique. Régulateur doit être en position verticale après l'installation. Si le régulateur est pas de niveau pendant le fonctionnement, les problèmes de performance peuvent résulter
8. Après avoir connecté l'appareil au réseau de gaz, vérifier les fuites au niveau des joints et des raccords de tuyauterie; pour ce faire, utiliser de l'eau savonneuse ou un détecteur de fuite spécifique (spray).
9. Vérifiez la pression d'alimentation en gaz après l'installation.
   la pression d'alimentation
10. Le gaz peut être mesurée avec un manomètre rempli de liquide sous pression (par exemple, une jauge de pression en forme de U, la division échelle d'au moins 0,1 mbar) ou une jauge numérique. Procédure comme suit:
    gaz Assurer est éteint :
    - Retirez le panneau et dévisser la vis sur le port de pression
    - Placer le manomètre
    - Mettre l'appareil en suivant les instructions dans le manuel du propriétaire
    - Vérifier la pression d'alimentation. La pression doit d'accord avec l'exigence de la plaque signalétique lorsque l'appareil est en pleine opération
    - Après le contrôle, éteignez le gaz et retirez la jauge de pression
    - Remplacer la vis d'étanchéité

Ceci manuel contient important l'information considérer votre unité. Svp lu ceci manuel complètement antérieurement à équipement installation, opération et entretien. Échec à conformez-vous avec régulier entretien directives décrit dans ceci manuel pouvez vide [[the]] garantie

IMPORTANT POUR VOTRE SÛRETÉ

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ POUR LE PERSONNEL QUALIFIÉ INSTALLER L'ÉQUIPEMENT DE GAZ, WHOU DEVRAIT EFFECTUER LA MISE EN TRAIN DE CHAMP ET LES AJUSTEMENTS INITIAUX DE L'ÉQUIPEMENT COMME COUVERT PAR CE MANUEL.

IMPORTANT

EN CAS UNE ODEUR DE GAZ EST DÉTECTÉE, A ARRÊTÉ DES UNITÉS AU ROBINET D'ISOLEMENT PRINCIPAL ET CONTACTE LOCAL GAS COMPANY OU LE FOURNISSEUR DE GAZ POUR LE SERVICE.

POUR VOTRE SÛRETÉ

NE STOCKEZ PAS OU N'EMPLOYEZ PAS L'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CECI OU D'AUCUN AUTRE APPAREIL.

AVERTISSEMENT

L'INSTALLATION INEXACTE, L'AJUSTEMENT, LE CHANGEMENT, LE SERVICE OU L'ENTRETIEN PEUVENT CAUSER DES DÉGATS MATÉRIELS, DES DOMMAGES OU LA MORT. LISEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN COMPLÈTEMENT AVANT D'INSTALLER OU ENTRETENIR CET ÉQUIPEMENT.

EN CAS D'UNE PANNE DE COURANT, N'ESSAYEZ PAS D'ACTIONNER CE DISPOSITIF.

AVERTISSEMENTS

- Ne pas toucher les surfaces chaudes
- Ne pas faire fonctionner sans surveillance
- Ne pas utiliser cet appareil pour d'autres que l'utilisation prévue
- Ne pas utiliser à l'extérieur
- Toujours utiliser sur une surface ferme, sèche et plane
- Toute installation incorrecte, des modifications, des ajustements et / ou un entretien inadéquat peut conduire à la perte de la propriété et des blessures. Toutes les réparations doivent être effectuées par des professionnels autorisés seulement.
- Cet appareil doit être stocké dans un endroit bien ventilé qui ne contient pas de gaz corrosifs.
- Ce produit est destiné à un usage commercial seulement
- Garder la zone de l'appareil libre et claire des combustibles
- Le manuel doit être conservé pour référence ultérieure

AVANT INSTALLATION

- Installation de ceci dispositif devrait soyez exécuté par professionnel techniciens
- Installation de ceci unité devrait conformez-vous à dispositions de gaz sûreté, installation et utilisation
- Vérifiez cela électrique (si nécessaire) et l'offre de gaz sont conformes aux caractéristiques sur la plaque de contrôle située à l'intérieur du panneau de base de l'unité. Si les besoins d'approvisionnement et en équipment ne conviennent pas, ne procédez pas à l'installation. Contactez votre revendeur immédiatement.

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

ITW FOOD EQUIPMENT GROUP

VULCAN

SÉRIE CORE

FOURNEAUX À GAZ POUR RESTAURANTS

MODÈLES

SX24

SX36

SX60

SX60F



Pour plus d'information sur Vulcan-Hart ou pour localiser un centre de service et de pièces autorisé dans votre région, visitez : www.vulcanhart.com