

INSTALLATION & OPERATION MANUAL

ITW Food Equipment Group

VULCAN

HOBART



ELECTRIC CONVECTION OVENS

MODELS

VC4ED

VC4EC

VC6ED

VC6EC

HEC5

HEC5D

HEC5X

HEC5DX

WKE

WKED

WKEC



Table of Content

GENERAL	3
INSTALLATION	4
Unpacking	4
Location	4
Installation Codes and Standards	4
Installing Basic Oven	4
Assembling the Legs to the Single Oven	4
Leveling	4
Casters	4
Assembling the Stand to the Oven	5
Electrical Connections	5
Assembling Stacked Ovens	6
Electrical Connections (Stacked Ovens)	7
OPERATION	8
Controls	8
Before First Use (All Models)	9
Using Electric Models	9
Controls	10
Manually Setting the Temperature and Cook Time	11
To Program Menu Item and Rack Number Cook Times	11
Setting the Oven for Roast & Hold	13
Roast & Hold Operation	13
Proper Utensils	13
Operating Hints	13
Cooking Guidelines	14
Standard Cooking Time Chart	15
Power Outage	15
Cleaning	15
MAINTENANCE	16
Replacing Lamps	16
Service and Parts Information	16

Installation, Operation and Care of ELECTRIC CONVECTION OVENS

KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE USE

Your Electric Convection Oven is produced with quality workmanship and material. Proper installation, usage and maintenance of your oven 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.

GENERAL

The Electric Convection Ovens feature a 500°F thermostat, timer, porcelain interior and a two-speed, 1/2 HP blower motor as standard equipment. Ovens equipped with standard voltages are 208 or 240 V, 60 Hz, single- or three-phase. Ovens equipped for 480 V, 60 Hz, single- or three-phase electrical specifications are optional.

The Oven is a single cavity oven furnished with five racks. Independently opening doors are standard; simultaneously opening doors with chain mechanism underneath are optional. Oven lights with on-off switch are standard on all models.

An open stand with lower storage rack is available as an option.

Stacked ovens are furnished with either Stacking Kit 426983G1 (8" LEGS) or Stacking Kit 426984G1 (CASTER) for mounting one oven on top of the other.

Additional racks are available as accessories.

Features of the models are shown below:

FEATURES & OPTIONS

Model	Oven Interior Depth	Oven Exterior Depth	Thermostat	Timer	Roast & Hold	5 Hr. Timer	Stack Kit with Legs *	Stack Kit with Casters *	Legs with Feet	Legs with Casters	Stand with Rack & Feet	Stand with Rack & Casters
Standard Electric	26 ¹ / ₂ " (67.3 cm)	41 ¹ / ₂ " (105.4 cm)	Solid State	1 Hr. Dial	NA	Opt.	Opt.	Opt.	Std.	Opt.	Opt.	Opt.
Standard Electric	26 ¹ / ₂ " (67.3 cm)	41 ¹ / ₂ " (105.4 cm)	Computer	24 Hr. Digital	Std.	NA	Opt.	Opt.	Std.	Opt.	Opt.	Opt.
Deep Electric	30 ¹ / ₂ " (77.5 cm)	45 ¹ / ₂ " (115.6 cm)	Solid State	1 Hr. Dial	NA	Opt.	Opt.	Opt.	Std.	Opt.	Opt.	Opt.
Deep Electric	30 ¹ / ₂ " (77.5 cm)	45 ¹ / ₂ " (115.6 cm)	Computer	24 Hr. Digital	Std.	NA	Opt.	Opt.	Std.	Opt.	Opt.	Opt.

* With Two Stacked Ovens Only.

INSTALLATION

UNPACKING

Immediately after unpacking the oven, check for possible shipping damage. If the oven is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.

Prior to installation, verify that the electrical service agrees with the specifications on the oven data plate, located on the inside of the top front cover.

Do not use the doors or their handles to lift the oven.

LOCATION

The installation location must allow adequate clearances for servicing and proper operation. For solid state and digitally controlled models, there must be 18" (45 cm) of clearance on the right side of the oven from any open flame.

INSTALLATION CODES AND STANDARDS

In the United States, install the oven in accordance with: 1) State and local codes; 2) National Electrical Code, NFPA-70 (latest edition) and 3) NFPA Standard #96, Vapor Removal from Cooking Equipment (latest edition), available from National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

In Canada, install the oven in accordance with: 1) Local codes; 2) Canadian Electrical Code, CSA Standard C22.2 No. 1 (latest edition) and 3) Canadian Standard for Commercial Cooking Equipment CSA Standard C22.2 No.109 (latest edition).

INSTALLING BASIC OVEN

The basic oven must be installed on legs or mounted on a modular stand. Installations on concrete bases or other supports restricting air circulation underneath the oven is not advisable and may void the warranty. If using the modular stand, set the oven on the stand after unpacking.

ASSEMBLING THE LEGS TO THE SINGLE OVEN

The legs must be installed on the bottom of the oven. Gently position the oven on its left side, taking care not to cause scratches or damage.

Attach each of the four leg assemblies to the bottom of the oven with the 24 bolts and lockwashers (six bolts and lockwashers per leg). Carefully raise the oven to its normal position.

LEVELING

Adjust the legs to ensure that the oven racks are level in the final installed position.

CASTERS

If the oven is to be installed on casters, assemble the casters to the legs provided. Then attach the caster-leg units to the oven at each corner using the 24 bolts and lockwashers (six bolts and lockwashers per leg). Place the locking casters on the front legs and nonlocking casters on the rear legs.

ASSEMBLING THE STAND TO THE OVEN

Attach each of the four leg assemblies to the bottom of the oven with the 24 bolts and lockwashers (six per leg). Carefully raise the oven to the normal position.

Attach the undershelf to the legs with eight bolts and lockwashers (two per leg).

Install the rack guides into the shelf at the desired locations (for pan or flat rack), then attach the rack supports to the top end of the rack guides. Attach rack supports to the leg assembly by removing one middle bolt and reattaching the back through the end holes in the rack support (Fig. 2).

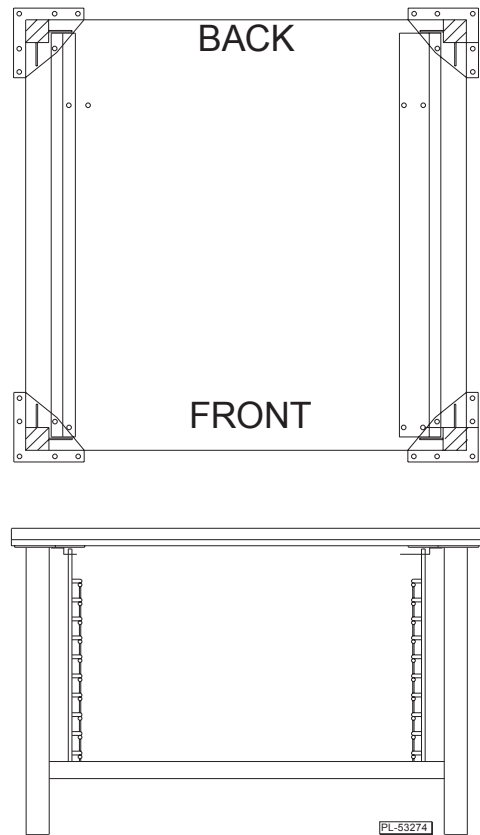


Fig. 2

ELECTRICAL CONNECTIONS

⚠ WARNING ELECTRICAL AND GROUNDING CONNECTIONS MUST COMPLY WITH THE APPLICABLE PORTIONS OF THE NATIONAL ELECTRICAL CODE ANSI/NFPA70 (LATEST EDITION) AND/OR OTHER LOCAL ELECTRICAL CODES.

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

Remove the wiring compartment cover on the front of the oven. Remove the appropriate knockout on the bottom of the oven and attach the power supply conduit to the bottom of the oven.

Comply with the appropriate wiring diagram (located inside the right side panel) when making connections to the electrical supply lines.

Replace the wiring compartment cover and right side panel. Turn on the power supply.

ELECTRICAL DATA

	TOTAL KW	208-240 V			480 V			NOMINAL AMPERES PER LINE WIRE											
		3-PHASE LOADING			3-PHASE LOADING			3-PHASE									1-PHASE		
		KW PER PHASE			KW PER PHASE			208 V			240 V			480 V			208 V	240 V	480 V
		L1-L2	L2-L3	L1-L3	L1-L2	L2-L3	L1-L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3			
Single Oven	12.5	4	4	4.5	4	4	4.5	35	33	35	33	29	33	14.4	15.3	15.3	60	52	26
Stacked Oven	25	8	8	9	8	8	9	70	66	70	66	58	66	28.8	30.6	30.6	120	104	52

ASSEMBLING STACKED OVENS

Unpack the ovens and the stack kits. Position the oven to be used as the bottom oven on its left side for access to the oven bottom, taking care not to scratch or damage it.

Attach the four leg or caster assemblies with the 24 bolts and lockwashers (six per leg).

Place the lower oven (with legs or casters) on the floor and remove two $\frac{7}{16}$ " (11 mm) diameter knockouts on each side of the top exterior panel. Remove knockout from top oven base.

Install two locating studs to the bottom of the top oven per stacking kit instructions.

Move the oven with legs or casters to the installed position. Place the upper oven on top of the lower oven using the locating studs.

Remove the optional rear panel, if provided, from the TOP oven. Remove top oven vent guard. Install the Stacking Flue (Fig. 3) with the four screws provided. Replace the top oven rear panel, if provided.

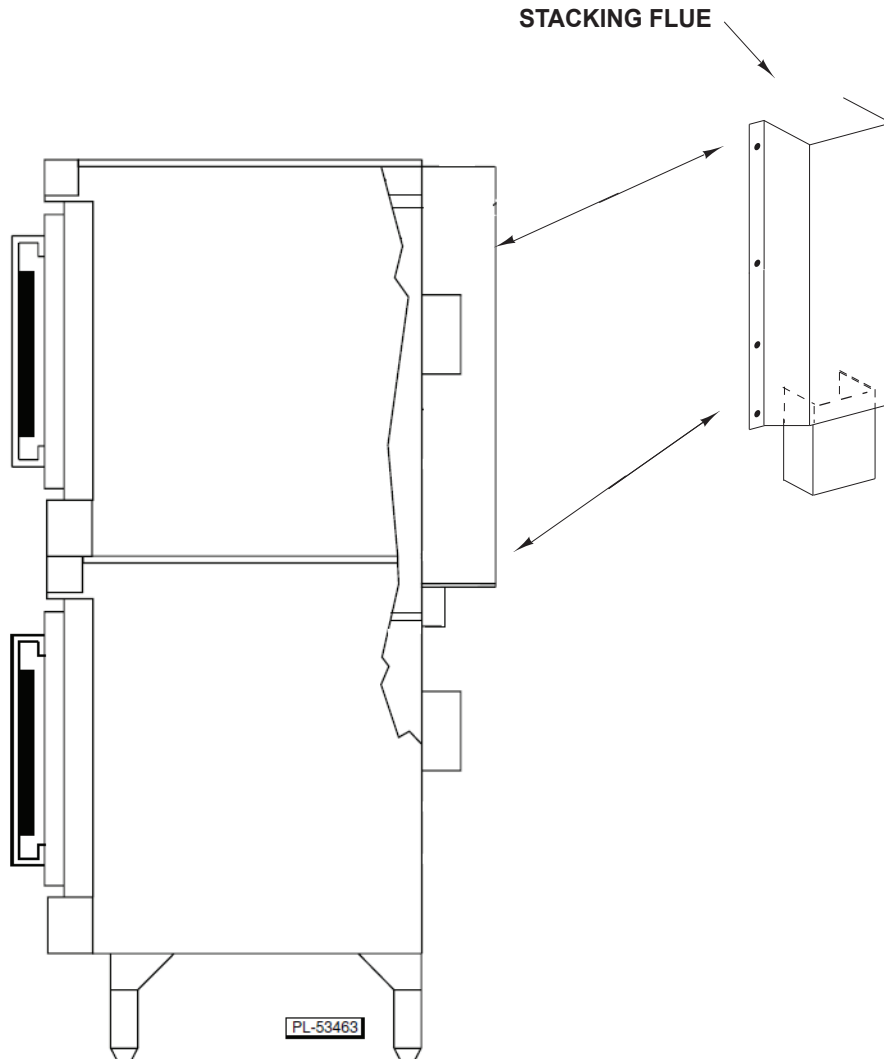


Fig. 3

ELECTRICAL CONNECTIONS (Stacked Ovens)

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

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

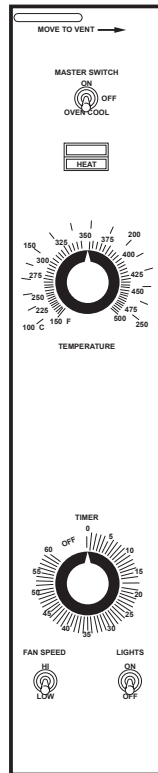
Make sure that the electrical power supply agrees with the specifications on the oven data plate, the wiring diagram on the oven and Electrical Data, page 5.

1. Wires to connect both ovens are provided with a separate wiring kit for stacked electric ovens. Carefully route these leads from the top oven through the bushing (supplied with another stacking kit) through the electrical access knockout holes common to both ovens.
2. Connect wires X, Y and Z from the upper oven to the lower oven per the wiring diagram. Attach the power supply conduit to the bottom of the lower oven. Connect the power supply leads to the line side of the terminal block on the bottom oven.
3. Finally, inspect and check all wiring and terminal connections for tightness or pinch points (cover on oven frame).
4. Refer to reference drawing 426986 supplied with the stacking kit for electrical connection instructions.
5. Refer to instructions supplied with the stacking kit for marking the combined electrical load information to the electrical data plate of the bottom oven.

OPERATION

⚠ WARNING THE OVEN AND ITS PARTS ARE HOT. USE CARE WHEN OPERATING, CLEANING OR PERFORMING ANY MAINTENANCE.

CONTROLS



PL-53491

- MOISTURE VENT DAMPER – Open the damper to exhaust excess moisture. Close the damper when cooking dry products. Select settings between OPEN and CLOSED for optimum performance.
- MASTER SWITCH – ON - Turns oven control circuits on.
– OFF - Turns oven control circuits off.
– OVEN COOL - Allows the fan motor to run with the doors ajar to speed oven cooling.
- ON LIGHT (Amber) – Lit when MASTER SWITCH is turned to ON.
- HEAT LIGHT (White) – Comes on and goes off when the heating elements cycle on and off.
- TEMPERATURE – Controls oven temperature.
- TIMER – Use to set the cooking time. Alarm sounds continuously when time has elapsed to 0. Turn the timer OFF to silence the alarm. The timer does not turn the oven off. Keep timer set to OFF when the oven is not in use.
- FAN SPEED – Adjust air velocity in the oven cavity.
HI - Normal operating speed.
LOW - Use this setting when cooking a delicate product like meringue, which could blow around in the oven.
- LIGHTS – ON - Turns the interior lights on.
– OFF - Turns the interior lights off.

BEFORE FIRST USE (All Models)

Before using the oven for the first time, it must be burned off to release any odors that might result from heating the new surfaces in the chamber.

1. Using a clean damp cloth, wipe the inside of the oven, including the racks.
2. Close the oven doors, turn the MASTER SWITCH to ON, turn the Thermostat to 300°F (149°C) and allow the oven to cycle for 6 to 8 hours before turning the MASTER SWITCH to OFF.

USING ELECTRICAL MODELS

Preheating

1. Turn MASTER SWITCH to ON. Amber ON light will come on, indicating that power to oven is on.
2. Set Thermostat as desired. Refer to COOKING GUIDELINES for suggested temperatures and times for various products.
3. Prepare product and place in suitable pans. When white HEAT light goes off, oven has reached desired preheat temperature.

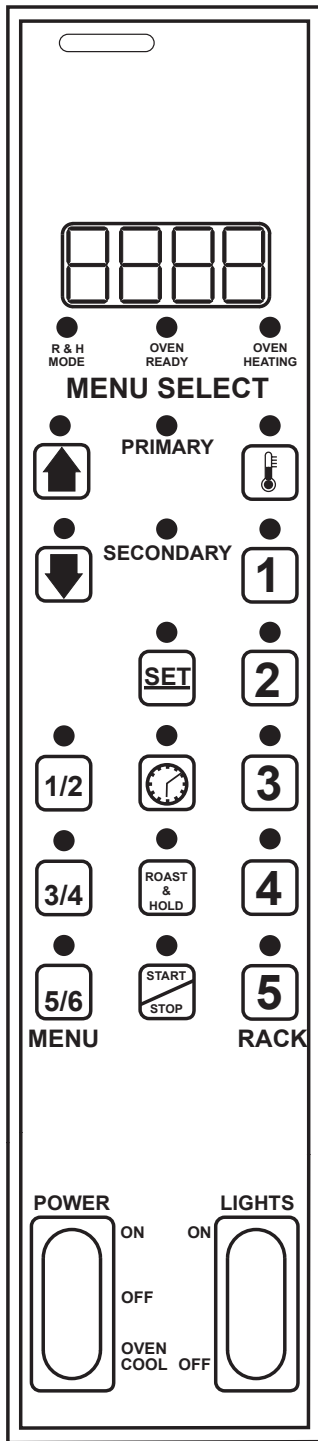
Cooking

1. Open doors and load the product into the oven. Place pans in the center of the racks. Close doors.
2. Set the Timer. After the preset time lapses, turn Timer to OFF position to stop alarm.
3. When product is done, open doors and carefully remove cooked product from the oven. Care should be taken when wiping up any spills, as oven is still hot.

End of Day

1. Turn Thermostat to OFF.
2. Turn MASTER SWITCH to OVEN COOL. Leave doors open while the fan is on to cool the oven.
3. When oven has cooled sufficiently, turn MASTER SWITCH to OFF and clean the oven.

CONTROLS



PL-53464



Always displays [HR:Min] when setting the Time.
 Displays [HR:Min] if the countdown Time is more than 1 Hour.
 Displays [Min:Sec] if the countdown Time is less than 1 Hour.
 Displays Temperature in °F.



Indicates the oven is in the Roast and Hold Mode.



Indicates the oven is preheated and ready for cooking.



Indicates the oven is preheating.



Primary indicates Menu Items 1, 3 or 5.



Secondary indicates Menu Items 2, 4 or 6.



Up arrow increases and Down arrow decreases a displayed Time or Temperature value (if arrow keys are lit).



TEMPERATURE: Use with SET to set the oven temperature.



SET: Use with Time or Temperature.



TIME: Use with SET to manually set the time.



Selects Roast & Hold mode; also selects Low Fan Speed.



Press once to start; press a second time to stop.



Press once for Primary Menu Items (1, 3 or 5).
 Press a second time for Secondary Menu Items (2, 4 or 6).



Rack Buttons select individual Menu/Rack Number Cook Times — once programmed.

MANUALLY SETTING THE TEMPERATURE AND COOK TIME

To Set the Temperature

1. Press the SET button. Press the TEMPERATURE button; StPt displays to indicate Setpoint.
2. Use the Up and Down arrow keys to increase or decrease the displayed Temperature value.
3. Press the SET button again to save the Temperature setpoint in the computer.

To Set the Cook Time

1. Press the SET button. Press the TIME button. Tine displays to indicate TIME.
2. Use the Up and Down Arrow keys to increase or decrease the displayed Cook Time (HR:Min).
3. Press the SET button again to save the Time setting in the computer.

To Start Cooking

1. Press the START/STOP button.
2. The manual Cook Time counts down to 00:00. Displays [HR:Min] above 1 hour; [Min:Sec] below.
3. The buzzer will sound. To silence the buzzer, press the START/STOP button again.
4. The control retains the manual settings for Temperature and Time.

TO PROGRAM MENU ITEM AND RACK NUMBER COOK TIMES

Factory Preset and Programmable Cook Times are shown in the table, below

MENU SELECTION	MENU ITEM	FACTORY PRESET MENU ITEM COOK TIME	PROGRAMMABLE VALUES					
			MENU ITEM COOK TIME	RACK 1 COOK TIME	RACK 2 COOK TIME	RACK 3 COOK TIME	RACK 4 COOK TIME	RACK 5 COOK TIME
1/2 Primary	1	10 min.						
1/2 Secondary	2	15 min.						
3/4 Primary	3	20 min.						
3/4 Secondary	4	25 min.						
5/6 Primary	5	30 min.						
5/6 Secondary	6	35 min.						

The Primary indicator light with Menu 1/2 selects Menu Item 1 (Factory Preset Cook Time = 10 minutes). The Secondary indicator light with Menu 1/2 selects Menu Item 2 (Factory Preset Cook Time = 15 minutes). This is similar, for Menu Buttons 3/4 or 5/6. Any menu item cook time can be changed using the procedure below. Rack number Cook Times may be programmed if desired but are not required.

To Change the Time Setting for any Menu Item (1 – 6)

1. To enter program mode, press and hold the Up and Down arrow buttons until PrOG displays.
2. Select the Menu Item to be programmed (1 – 6). Tine displays to indicate TIME. Use the Up and Down arrow buttons to increase or decrease the Menu Item's COOK TIME. Repeat this step for any other Menu Items.
3. Press the START/STOP button; LOC displays. Press the START/STOP button a second time to save the Menu Item(s)' COOK TIME(s).
4. Press the START/STOP button once to begin cooking (with the Menu Item's Cook Time). To exit, press the START/STOP button a second time.

To Program Individual Rack Number Cook Times for a Menu Item

1. To enter program mode, press and hold the Up and Down arrow buttons until PrOG displays.
2. Select the Menu Item to be programmed (1 – 6);Tine displays to indicate TIME.
3. Then select the rack number (1 –5). [t 1] indicates rack 1; [t 2] indicates rack 2 and so on. Use the Up and Down arrows to increase or decrease the COOK TIME for any rack number.
4. Press the START/STOP button; LOC displays. Press the START/STOP button a second time to save the Menu/Rack Number's COOK TIME(s).
5. To exit program mode, press START/STOP twice.

Always Set the Temperature Before Setting the Time

1. Press the SET button. Press the TEMPERATURE button; StPt displays. Use the Up and Down Arrow keys to increase or decrease the temperature. To save, press the SET button again.

At startup, the display will initially show a GROWING BAR. When the oven temperature reaches the Set Point, the set temperature displays. The READY light is lit, the HEAT light goes out and the oven is ready for you to select the Cook Time, Menu Item Cook Time or Menu/Rack Number Cook Time.

Starting a Timed Cycle On All Racks

1. Open the door; door will display.
2. Place the desired product on any of the five racks.
3. Close the door. The display should return to the set temperature or the GROWING BAR.
4. Press the Menu Key once for Primary or twice for Secondary to select a Menu Item Cook Time.
5. Press the START/STOP button. Pressing the START/STOP button after making a menu selection will time all racks for the selected menu time.
6. The timer will count down the time remaining for the Menu Item Cook Time.
7. When the time has counted down to 00:00, the buzzer will sound and all Rack Buttons will flash.
8. To silence the buzzer, press the START/STOP button.

Starting a Timed Cycle Using Programmed Individual Menu/Rack Number Cook Time(s)

1. After the set temperature is reached, open the door; door displays. Place product(s) in oven.
2. Close the door. The display returns to the set temperature or the GROWING BAR.
3. Select the Menu Item (once for Primary or twice for Secondary) and the Rack Number to select the Menu/Rack Number Cook Time. If using simultaneous cook times, select the other Menu/Rack Number's.
4. The timer selects the rack number with the shortest cook time and counts down to 00:00.
5. The buzzer sounds and the rack number flashes. To silence the buzzer, press the flashing Rack Number.
6. Open the door; door displays. Remove the finished product and close the door.
7. The next shortest cook time displays, its rack number flashes and the time counts down to 00:00.
8. The buzzer sounds. Press the flashing Rack Number. Open the door; door displays. Remove the product and close the door.
9. Repeat steps 7 through 8 until all rack number's are done.

To Display the Actual Oven Temperature

1. Press and hold the Temperature button for three seconds to display Actual Oven Temp until released.

To End a Cooking Cycle

At the end of a cooking cycle, the alarm will sound. To silence the alarm and end a Menu Item cooking cycle, press START/STOP. To silence the alarm and end a rack number cooking cycle, press the Rack Number.

To cancel a cooking cycle which might have been started in error, press and hold the Rack Number button to be terminated and press START/STOP at the same time.

Door and Timing

Opening the door while loading additional product will interrupt all timing functions until the door is closed and the timer resumes. For example, if a product time had diminished to 1 minute and the door was opened for 30 seconds and then closed, the timer would still show 1 minute.

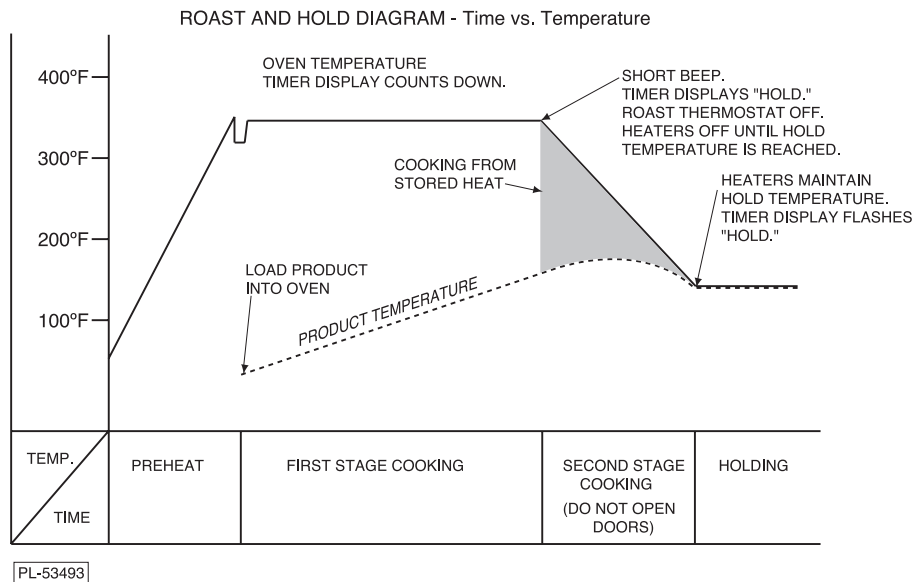
SETTING THE OVEN FOR ROAST & HOLD

1. Press the ROAST & HOLD button to select Roast & Hold.
2. Set the first stage Temperature and the Cook Time as described in: MANUALLY SETTING THE TEMPERATURE AND COOK TIME. Press START/STOP to begin cooking.
3. The HOLD Temperature is preset by the computer control at 150°F (66°C).
4. The LOW FAN SPEED is present during Roast & Hold. Use Roast & Hold to select LOW FAN SPEED.

ROAST & HOLD OPERATION

Roast & Hold cooks the product in two stages. During First Stage Cooking, the oven temperature is regulated by the Temperature setpoint and the Time setting. After the time counts down to 00:00, Second Stage Cooking begins. During Second Stage Cooking, the heating elements are off as the temperature in the oven declines to the Hold Temperature. The doors should remain closed during Second Stage Cooking.

When the Hold temperature is reached, the display flashes HOLD. Temperature in the oven will be maintained at the Hold temperature until the oven is turned off.



PROPER UTENSILS

The use of proper utensils can enhance oven operation. Medium and lightweight pans allow the product to warm faster. Roast meats in shallow pans deep enough to hold all juices yet allow free air circulation.

OPERATING HINTS

When using the convection oven for the first time with a particular food, check the degree of doneness periodically before the suggested time has elapsed. This will ensure the desired doneness is achieved.

Record your temperature and time settings for various products. The convection oven can provide consistent and repeatable results.

The convection oven is faster than conventional deck-type ovens; temperature settings are lower and cook times are shorter. Since recipes and foods are subject to many variations and tastes, the guidelines regarding Times and Temperatures in this manual are SUGGESTIONS ONLY. Experiment with your food products to determine the cooking temperatures and times that give you the best results.

NOTE: For a more even bake in electric deep ovens, place the pans horizontally in the center of the oven rack and decrease the suggested cooking temperature by 50°F (10°C).

COOKING GUIDELINES

The information in the Cooking Guidelines chart is suggested only. Cooking times for various products may be different depending on the brand, consistency and the chef's preferences for taste and presentation. The times below may require adjustments. Note the times and temperatures of your preferred results for future use. The preheating time for all of the following is 15 minutes. The computer control's Holding Temperature is preset at 150°F (66°C) and cannot be changed.

COOKING GUIDELINES (HOLDING FEATURE)

Product	Amount lbs. (kg)	Cooking Temp. °F (°C)	Cooking Time Hours	Min. Hold Time Hours	Max. Internal Cook Temp. °F (°C)	Internal Hold Temp. °F (°C)
Prime Rib	20 (9.06)	225 (107)	5	4	140 (60)	
Rib Eye Boneless	12 (5.43)	225 (107)	3	4	140 (60)	
Top Round	20 (9.06)	225 (107)	5	4	140 (60)	
Steamship Round	20 (9.06)	225 (107)	7	2	140 (60)	
Bottom Round	20 (9.06)	225 (107)	5	8	140 (60)	
Boneless Strip Loin	12 (5.43)	225 (107)	3	4	140 (60)	
Whole Tenderloin	6 (2.71)	225 (107)	2	2	140 (60)	
Top Sirloin Butt	14 (6.34)	225 (107)	3	4	140 (60)	
Beef Short Ribs	10 (4.53)	225 (107)	4	4	165 (74)	
Cube Steaks	10 (5.43)	225 (107)	3	3	180 (82)	
Beef Back Ribs	30 (13.6)	225 (107)	5	4	175 (79)	
Beef Stew	10 (5.43)	225 (107)	4	6	175 (79)	150 (66)
Corned Beef	12 (5.43)	250 (121)	4	4	165 (74)	150 (66)
Fresh Ham	12 (5.43)	250 (121)	6	4	165 (74)	
Cooked Cured Ham	12 (5.43)	250 (121)	4	4	135 (57)	
Pork Back Ribs	10 (4.53)	250 (121)	5	3	175 (79)	150 (66)
Pork Spare Ribs	30 (13.6)	250 (121)	5	4	175 (79)	150 (66)
Fresh Sausages	10 (4.53)	225 (107)	2	5 (Max)	175 (79)	
Pre-Cooked Sausage	10 (4.53)	250 (121)	1 ³ / ₄	5 ¹ / ₂ (Max)	160 (71)	
Roast Suckling Pig	30 (13.6)	250 (121)	6	3	170 (77)	155 (68)
Bacon		350 (177)	40 min.		N/A	
Roasted Chicken	10 (4.56)	350 (177)	45 min.	N/A	165 (74)	
Chicken Pieces (per tray)	10 (4.56)	250 (121)	2 ¹ / ₂	¹ / ₂ (Max)	170 (77)	150 (66)
Whole Chickens (per chicken)	3.25 (1.47)	250 (121)	2 ¹ / ₂	4 ¹ / ₂ (Max)	170 (77)	140 (60)
Whole Turkeys	20 (9.06)	230 (110)	6 ¹ / ₂	12 (Max)	170 (77)	160 (71)
Bone In Turkey Breast	10 (4.53)	250 (121)	5	1	160 (71)	150 (66)
Roast Duckling (per duck)	4 (1.81)	350 (177)	1 ¹ / ₂	3 (Max)	170 (77)	150 (66)
Rack of Lamb per tray	15 racks	250 (121)	3 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	160 (71)	
Lamb Shanks, Braised		250 (121)	4	4	180 (82)	150 (66)
Fish Filets	4-6 oz. (23g)	225 (107)	40 min.	4	160 (71)	
Clear Soups Steam Pan	1/1 Gastronome or 12x20x4"	225 (107)	3	Overnight	175 (79)	150 (66)
Frozen Pizza	(2) 18" Pies	350 (177)	15 min.	2	175 (79)	160 (71)
Rice	1 Qt. dry	250 (121)	2	18	160 (171)	N/A
Baked Potatoes	90 CT.	350 (177)	1	1 ¹ / ₂	200 (93)	170 (77)

STANDARD COOKING TIME CHART

Product	Amount	Temp.	Time
Frozen Croissant Dough	1.75 oz.	350°F (177°C)	25 Min
Cinnamon Croissant	1.75 oz.	350°F (177°C)	35 Min.
Small Bread Loaves	1 Tray	350°F (177°C)	30 Min.
Large Bread Loaves	1.5 lbs.	350°F (177°C)	60 Min.
Sheet Cake	(1) 18x26" Tray	300°F (149°C)	25 Min.
Scone Mix	1 Tray	350°F (177°C)	30 Min.
Muffin Mix	1 Tray	350°F (177°C)	30 Min.
Kaiser Rolls	1 Tray	350°F (177°C)	16 Min.
Italian Bread	1 Tray	350°F (177°C)	40 Min.
Danish Rounds*	1 Tray	350°F (177°C)	30 Min.
Cream Cake*	1 Tray	350°F (177°C)	60 Min.
Cookies	1 Tray	325°F (163°C)	16 Min.

*The maximum internal cooking temperature should be 190°F (88°C).

POWER OUTAGE

In case of a power outage, the oven will automatically shut down. When power is restored to the lines, the oven will resume its normal operation. However, if the oven is to be left unattended during a power outage, push the MASTER SWITCH to the OFF position. When power is restored to the lines, push MASTER SWITCH to the ON position, wait for the oven to preheat, then resume normal cooking operations.

CLEANING

WARNING: DISCONNECT ELECTRICAL SUPPLY AND PLACE A TAG AT THE DISCONNECT SWITCH TO INDICATING THAT YOU ARE WORKING ON THE OVEN BEFORE CLEANING.

- Clean outside of the oven daily by wiping with a clean, damp cloth.
- Clean porcelain oven interior daily with soap or detergent and water. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft, clean cloth.

Optional Stainless Steel Oven Interior

Soap or detergent and water usually handle routine cleaning. Rinse thoroughly and dry with a soft, clean cloth.

For burned-on foods and grease which resist simple soap and water cleaning, an abrasive cleanser (scouring powder) mixed into a paste may be used. Apply with stainless steel wool or sponge, always rubbing with the grain.

This treatment is equally effective for "heat tint" (slightly darkened areas caused by oxidation). Again, remember to rub in the direction of the polish lines. Rinse with clear water and dry with a soft cloth.

MAINTENANCE

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

⚠ WARNING Disconnect the electrical power to the machine and follow lockout / tagout procedures.

LUBRICATION

The fan motor comes with sealed bearings and requires no lubrication.

VENT

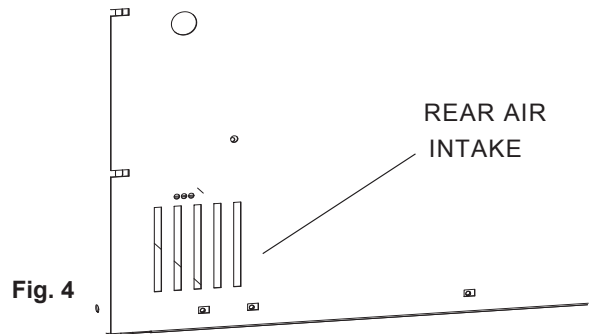
Periodically check the flue, when the oven is cool, to be sure it is free of obstructions.

AIR INTAKE

Rear air intake slots and holes should be cleaned with a damp cloth regularly. FIG 4.

⚠ WARNING

**The rear air intakes must be kept clear.
Noncompliance may lead to component failure.**



REPLACING SIDE MOUNTED LAMPS

1. Allow oven to cool.
2. Remove all racks by pulling forward, lifting up and out.
3. Remove the right rack guide by lifting up and pulling out.
4. Pry glass cover off by sliding a flat tool under the bottom lip of the cover.
5. Replace the bulb. Gloves should be worn while handling bulbs.
6. Reassemble glass cover and racks by reversing the disassembly procedure.

REPLACING REAR MOUNTED LAMPS

1. Allow oven to cool.
2. Remove all racks by pulling forward, lifting up and out.
3. Unscrew glass dome from light body.
4. Replace the bulb.
5. Reassemble glass dome and racks.

SERVICE AND PARTS INFORMATION

To obtain service and parts information concerning your Oven, contact the Vulcan-Hart Service Depot in your area (refer to listing supplied with this oven) or Vulcan-Hart Company Service Department at the address or phone number shown on the front cover of this manual.

ENTRETIEN

▲AVERTISSEMENT : Le four et ses composants sont chauds. Exercer une extrême prudence lors de l'exploitation, du nettoyage et de l'entretien de cet appareil.

▲AVERTISSEMENT : Couper l'alimentation électrique de l'appareil et suivre les procédures de verrouillage et d'étiquetage.

LUBRIFICATION :

Le moteur du ventilateur est pourvu de roulements scellés ne nécessitant aucune lubrification.

VENTILATION :

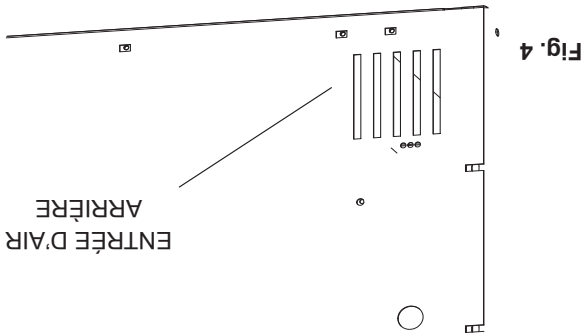
Une fois l'an, il faut vérifier le conduit d'évacuation lorsqu'il est froid pour s'assurer qu'il n'est pas obstrué.

ENTRÉE D'AIR

Les fentes et les trous de l'entrée d'air arrière devraient être nettoyés régulièrement avec un chiffon humide. FIG. 4.

▲AVERTISSEMENT :

Les entrées d'air arrière doivent rester dégagées.
Le non-respect de cette procédure peut entraîner le non-fonctionnement du composant.



REPLACEMENT DES AMPOULES LATÉRALES :

1. Laissez refroidir le four.
2. Retirez toutes les grilles en les tirant vers l'avant et en les soulevant pour les sortir.
3. Retirez le guide de la grille de droite en le soulevant et en le tirant vers l'extérieur.
4. Soulevez le couvercle en verre en glissant un outil plat sous la lèvre inférieure du couvercle.
5. Remplacez l'ampoule. Vous devriez porter des gants quand vous travaillez sur des ampoules.
6. Remettez le couvercle de verre et les grilles en place en inversant la méthode de démontage.

REPLACEMENT DES AMPOULES ARRIÈRES :

1. Laissez refroidir le four.
2. Enlever toutes les grilles en les tirant vers soi et en les soulevant.
3. Dévisser le dôme de la lampe.
4. Remplacer l'ampoule.
5. Remettre le dôme et les grilles en place.

RENSEIGNEMENTS SUR LES PIÈCES ET L'ENTRETIEN

Pour obtenir plus de renseignements sur les pièces et l'entretien de votre four de la série VC, contactez le centre de service autorisé de Vulcan-Hart de votre région (consultez la liste fournie avec votre four), ou contactez directement le service de l'entretien de la compagnie Vulcan-Hart, à l'adresse ou au numéro de téléphone indiqué sur la couverture de ce manuel.

De l'eau et du savon ou du détergent sont suffisants pour les nettoyages de routine. Rincez soigneusement, puis séchez avec un linge doux et propre.

Pour les aliments collés par la chaleur et la graisse, qui résistent aux nettoyages simples à l'eau et au savon, un nettoyant abrasif (comme la poudre à récurer) mélangé à de l'eau pour former une pâte peut être utilisé. Appliquez à l'aide d'une laine d'acier ou d'une éponge, et frottez toujours dans le sens du grain.

Ce traitement est également efficace pour les « décolorations » dues à la chaleur (les endroits légèrement noircis par l'oxydation). Souvenez-vous ici encore de frotter dans le sens du poil. Rincez à l'eau claire, et essuyez avec un chiffon doux.

Intérieur optionnel en acier inox

- Nettoyez quotidiennement l'extérieur du four à l'aide d'un chiffon humide propre.
- Nettoyez quotidiennement la chambre intérieure du four en porcelaine avec de l'eau et du savon ou du détergent. Rincez soigneusement, puis séchez avec un linge doux et propre.

AVERTISSEMENT : COUPEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET PLACEZ UNE ÉTIQUETTE DE SÉCURITÉ SUR L'INTERRUPTEUR INDICANT QUE VOUS TRAVAILLEZ SUR LE FOUR AVANT D'ENTRERPRENDRE LE NETTOYAGE.

NETTOYAGE

Le four s'éteint automatiquement lorsque survient une interruption de courant. Lorsque l'alimentation électrique reprend, le four se remettra en marche normalement. Toutefois, si le four doit être laissé sans surveillance durant une PANNÉE ÉLECTRIQUE, placez l'interrupteur principal à la position « OFF ». Lorsque l'alimentation électrique est rétablie, remettez l'interrupteur principal en position « ON », attendez le préchauffage, puis continuez les opérations de cuisson de façon normale.

REMPLACEMENT DES LAMPES

* La température interne maximale de cuisson doit être de 190°F (88°C).

Produit	Qté	Temp.	Durée
Pâte à croissant congelée	1,75 oz	350°F (177°C)	25 min.
Croissant à la cannelle	1,75 oz	350°F (177°C)	35 min.
Pain, petit	1 plateau	350°F (177°C)	30 min.
Pain, grand	1,5 lb	350°F (177°C)	60 min.
Gâteau rectangulaire	(1) plateau de 18x26 po	300°F (177°C)	25 min.
Mélange à scone	1 plateau	350°F (177°C)	30 min.
Mélange à muffin	1 plateau	350°F (177°C)	30 min.
Pain mollet Kaiser	1 plateau	350°F (177°C)	16 min.
Pain italien	1 plateau	350°F (177°C)	40 min.
Danaises*	1 plateau	350°F (177°C)	30 min.
Gâteau à la crème*	1 plateau	350°F (177°C)	60 min.
Biscuits	1 plateau	325°F (177°C)	16 min.

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON STANDARD

Produit	Quantité lbs (kg)	Température de cuisson °F (°C)	Durée de cuisson Heures	Temps de maintien Heures	Température interne maximale °F (°C)	Température interne de maintien °F (°C)
Roiti de côte	20 (9,06)	225 (107)	5	4	140 (60)	
Faux-filet, désossé	12 (5,43)	225 (107)	3	4	140 (60)	
Intérieur de ronde	20 (9,06)	225 (107)	5	4	140 (60)	
Ronde « steamship »	20 (9,06)	225 (107)	7	2	140 (60)	
Extérieur de ronde	20 (9,06)	225 (107)	5	8	140 (60)	
Contre-filet, désossé	12 (5,43)	225 (107)	3	4	140 (60)	
Filet entier	6 (2,71)	225 (107)	2	2	140 (60)	
Haut de surlonge	14 (6,34)	225 (107)	3	4	140 (60)	
Bouts de côtes, boeuf	10 (4,53)	225 (107)	4	4	165 (74)	
Bitteck attendri	10 (5,43)	225 (107)	3	3	180 (82)	
Côtes levées de dos, boeuf	30 (13,6)	225 (107)	5	4	175 (79)	
Ragout, boeuf	10 (5,43)	225 (107)	4	6	175 (79)	150 (66)
Boeuf sale	12 (5,43)	250 (121)	4	4	165 (74)	150 (66)
Jambon frais	12 (5,43)	250 (121)	6	4	165 (74)	
Jambon salé, cuit	12 (5,43)	250 (121)	4	4	135 (57)	
Côtes levées de dos, porc	10 (4,53)	250 (121)	5	3	175 (79)	150 (66)
Côtes levées, porc	30 (13,6)	250 (121)	5	4	175 (79)	150 (66)
Saucisses fraîches	10 (4,53)	225 (107)	2	5 (max)	175 (79)	
Saucisses pré-cuites	10 (4,53)	250 (121)	1 3/4	5 1/2 (max)	160 (71)	
Cochon de lait rôti	30 (13,6)	250 (121)	6	3	170 (77)	155 (68)
Bacon	350 (177)	40 min.			N/D	
Poulet rôti	10 (4,56)	350 (177)	45 min.	N/D	165 (74)	
Morceaux de poulet (par plateau)	10 (4,56)	250 (121)	2 1/2	1/2 (max)	170 (77)	150 (66)
Poulets entiers (par poulet)	3,25 (1,47)	250 (121)	2 1/2	4 1/2 (max)	170 (77)	140 (60)
Dindes entières	20 (9,06)	230 (110)	6 1/2	12 (max)	170 (77)	160 (71)
Poitrine de dinde, avec os	10 (4,53)	250 (121)	5	1	160 (71)	150 (66)
Canardeau rôti (par canard)	4 (1,81)	350 (177)	1 1/2	3 (max)	170 (77)	150 (66)
Carre d'agneau	Carre de 15 par plateau	250 (121)	3 1/2	2 1/2	160 (71)	
Jarrets d'agneau, braisés	250 (121)	4	4	4	180 (82)	150 (66)
Filets de poisson	4-6 oz (23 g)	225 (107)	40 min.	4	160 (71)	
Soupes claires	Gastronome 1/1 ou 12X20x4 po plat à pocher de	225 (107)	3	toute la nuit	175 (79)	150 (66)
Pizza congelée	(2) pizzas de 18 po	350 (177)	15 min.	2	175 (79)	160 (71)
Riz	1 pinte à sec	250 (121)	2	18	160 (71)	N/D
Pommes de terre au four	90 CT.	350 (177)	1	1 1/2	200 (93)	170 (77)

DIRECTIVES DE CUISSON (MODE CUISSON ET MAINTIEN)

Les renseignements de ce tableau de directives de cuisson sont fournis à titre indicatif seulement. Les temps de cuisson peuvent être différents pour divers produits, selon la marque, la consistance et la préférence du chef quant au goût et à la présentation. Les durées ici-bas sont sujettes à des ajustements. Prenez en note les durées et les températures de cuisson de vos résultats les plus probants pour usage futur. Le temps de préchauffage pour tous les aliments ci-dessous est de 15 minutes. La température de maintien de l'ordinateur de contrôle est fixée à 150°F (66°C), et ne peut être changée.

DIRECTIVES DE CUISSON

USTENSILES APPROPRIÉS

L'utilisation d'ustensiles adéquats peut améliorer les opérations de cuisson. Des plateaux légers ou peu lourds permettent aux aliments de se réchauffer plus rapidement. Faites griller les viandes dans des bacs assez profonds pour retenir les jus, mais pas au point d'entraver la libre circulation d'air dans la chambre.

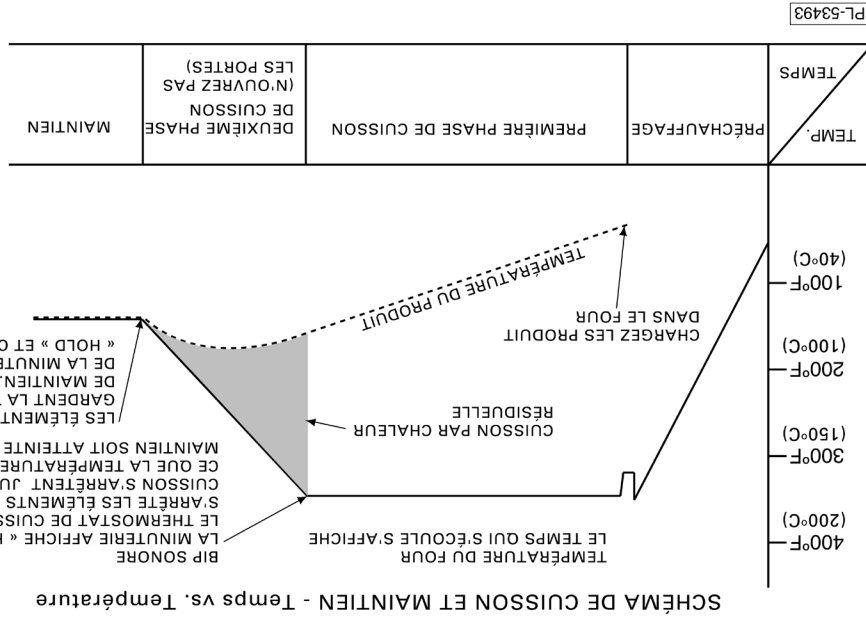
ASTUCES D'UTILISATION

Lorsque vous utilisez pour la première fois le four à convection pour un certain type d'aliment, vérifiez l'état de la cuisson à quelques reprises avant d'atteindre la fin de la durée de cuisson suggérée. Ceci vous assurera d'obtenir la cuisson désirée.

Prenez en note les températures et les durées de cuisson pour une gamme de produits. Le four à convection permet d'obtenir des résultats constants, pouvant être répétés.

Le four à convection est plus rapide qu'un four conventionnel à deux paliers ; les températures de cuisson sont plus basses, et les durées plus courtes. Les recettes et la préparation des aliments étant sujettes à beaucoup de variations et à des goûts différents, considérez que les directives de ce manuel concernant les durées et les températures ne sont que des SUGGESTIONS. Expérimentez avec vos propres aliments afin de déterminer les températures et les durées de cuisson qui donnent les meilleurs résultats.

NOTE : Pour une cuisson plus égale avec les fours électriques grande profondeur, placez les plateaux horizontalement au centre de la grille, et réduisez la température suggérée de 50°F (10°C).



Le mode cuisson et maintien exécute la cuisson d'un produit en deux étapes. Durant la première phase de la cuisson, la température du four est réglée selon un point fixé, et la durée de cuisson s'écoule selon les paramètres fixés de la minuterie. Une fois que la minuterie atteint 00:00, la deuxième phase de la cuisson débute. Durant cette seconde phase, les éléments de chauffe cessent de fonctionner, et la température du four s'abaisse graduellement jusqu'à la température de maintien. Les portes doivent demeurer fermées durant la deuxième phase de la cuisson.

Lorsque la température de maintien est atteinte, « HOLD » apparaît sur l'afficheur et clignote. Le four sera maintenu à la température de maintien jusqu'à ce qu'il soit éteint.

MODE CUISSON ET MAINTIEN

sélectionner le mode cuisson et maintien pour vous servir de cette vitesse plus basse.

1. Appuyez sur la touche « ROAST & HOLD » pour sélectionner le mode cuisson et maintien.
2. Fixez la température et la durée pour la première phase de la cuisson selon les directives données dans la section « RÉGLAGE MANUEL DE LA TEMPÉRATURE ET DE LA DURÉE DE CUISSON ».
3. La température pour la phase MAINTIEN est fixée à 150°F (66°C) par l'ordinateur de contrôle.
4. Durant le mode cuisson et maintien, le ventilateur fonctionne à basse vitesse. Vous pouvez

PRÉPARATION DU FOUR POUR LE MODE CUISSON ET MAINTIEN

L'ouverture de la porte pour charger des produits supplémentaires interrompt toutes les activités de minuterie, jusqu'à ce que la porte soit refermée ; la minuterie reprend alors son décompte. Si, par exemple, la durée restante de cuisson d'un article est de 1 minute, et que la porte est ouverte durant 30 secondes puis refermée, la minuterie reprend son décompte à partir de 1 minute.

Ouverture de la porte et minuterie

Pour annuler un cycle de cuisson débuté par erreur, appuyez sur la touche correspondant au numéro de la grille et maintenez-la enfoncée, puis appuyez en même temps sur la touche « START/STOP ».

À la fin d'un cycle de cuisson, l'avertisseur sonore se fait entendre. Pour interrompre l'avertisseur et mettre fin au cycle de cuisson d'un item du menu, appuyez sur la touche « START/STOP ». Pour interrompre l'avertisseur et mettre fin au cycle de cuisson d'une grille particulière, appuyez sur la

Pour mettre fin à un cycle de cuisson

1. Appuyez sur la touche « Température » et gardez-la enfoncée durant trois secondes – la température réelle du four s'affiche, jusqu'à ce que vous relâchiez la touche.

Pour afficher la température réelle du four

1. Répétez les étapes 7 et 8 jusqu'à ce que toutes les grilles soient vides.
2. L'alarme sonore réentend. Appuyez sur la touche de la grille qui clignote. Ouvrez la porte du four ; « door » s'affiche. Retirez ce second produit du four, et refermez la porte.
3. La seconde durée de cuisson la plus courte s'affiche, le numéro de la grille correspondante clignote, et la minuterie entame son décompte jusqu'à 00:00.
4. Ouvrez la porte du four ; « door » s'affiche. Retirez le produit dont la cuisson est terminée, et refermez la porte.
5. Pour interrompre l'alarme, appuyez sur la touche de la grille qui clignote.
6. L'alarme sonore réentend, et le témoin lumineux de la touche numérotée de cette grille clignote. courte, et le décompte s'effectue jusqu'à 00:00.
7. La minuterie sélectionne automatiquement le numéro de grille avec la durée de cuisson la plus courte simultanées, effectuez vos autres sélections.
8. Sélectionnez l'item du menu (en appuyant une fois pour un item du menu primaire, et deux fois pour un item du menu secondaire), puis sélectionnez un numéro de grille afin de fixer la durée de cuisson de cet item pour ce numéro de grille. Si vous devez sélectionner plusieurs durées de cuisson simultanées, effectuez vos autres sélections.
9. Une fois la température fixée atteinte, ouvrez la porte du four ; « door » s'affiche. Chargez le(s) produit(s) dans le four.

Lancement d'un cycle minute utilisant les durées de cuisson programmées par grille

1. Pour interrompre l'alarme sonore, appuyez sur la touche « START/STOP ».
2. Lorsque le temps arrive à 00:00, l'alarme sonore réentend, et toutes les touches de grilles se mettent à clignoter.
3. Appuyez une fois sur la touche « Menu » pour un item du menu primaire, ou deux fois pour un item du menu secondaire, afin de sélectionner le temps de cuisson d'un item du menu.
4. Appuyez sur la touche « START/STOP ». Le fait d'appuyer sur cette touche immédiatement après le choix d'un item du menu lance la minuterie avec le temps établi pour toutes les grilles.
5. La minuterie écoule la durée fixée pour l'item du menu sélectionné.
6. Placez le produit désiré sur l'une ou l'autre des cinq grilles.
7. Retirez la porte. L'afficheur revient à la température fixée, ou à la BARRE DE PROGRESSION.
8. Ouvrez la porte du four ; « door » apparaît sur l'afficheur.

Lancement d'un cycle minute sur toutes les grilles

1. Ouvrez la porte du four ; « door » apparaît sur l'afficheur.
2. Placez le produit désiré sur l'une ou l'autre des cinq grilles.
3. Retirez la porte. L'afficheur revient à la température fixée, ou à la BARRE DE PROGRESSION.
4. Appuyez une fois sur la touche « Menu » pour un item du menu primaire, ou deux fois pour un item du menu secondaire, afin de sélectionner le temps de cuisson d'un item du menu.
5. Appuyez sur la touche « START/STOP ». Le fait d'appuyer sur cette touche immédiatement après le choix d'un item du menu lance la minuterie avec le temps établi pour toutes les grilles.
6. Lorsque vous allumez le four, l'afficheur montre d'abord une BARRE DE PROGRESSION. Lorsque la température du four atteint le point de consigne, la température fixée s'affiche. Au même moment, le témoin lumineux « READY » s'allume, le témoin « HEAT » s'éteint et le four est prêt ; vous pouvez alors régler le temps de cuisson, ou sélectionner le temps de cuisson d'un item du menu ou d'un numéro de grille dans un menu choisi.

Régler toujours la température avant de fixer la durée de cuisson

1. Appuyez sur la touche « SET ». Appuyez ensuite sur la touche « TEMPERATURE » ; « StP » s'affiche. À l'aide des touches directionnelles haut et bas, augmentez ou diminuez la température. Pour sauvegarder, appuyez de nouveau sur la touche « SET ».

RÉGLAGE MANUEL DE LA TEMPÉRATURE ET DE LA DURÉE DE CUISSON

Pour régler la température

- Appuyez sur la touche « SET ». Appuyez sur la touche « TEMPERATURE » ; l'affichage montre alors « StPt » pour indiquer que vous devez fixer la température.
- À l'aide des touches directionnelles vers le haut et le bas, faites augmenter ou diminuer la température affichée.
- Appuyez de nouveau sur la touche « SET » afin d'enregistrer dans l'ordinateur la température désirée.

Pour fixer la durée de cuisson

- Appuyez sur la touche « SET ». Appuyez sur la touche « TIME » ; l'affichage montre alors « Time » pour indiquer que vous devez fixer la durée.
- À l'aide des touches directionnelles vers le haut et le bas, faites augmenter ou diminuer la durée affichée (HH:MM).
- Appuyez de nouveau sur la touche « SET » afin de sauvegarder dans l'ordinateur la durée de cuisson désirée.

Pour débiter la cuisson

- Appuyez sur la touche « START/STOP ».
- Le temps de cuisson manuel revient à 00:00. L'affichage est de la forme (HH:MM) s'il se situe au-delà d'une heure ; sinon, l'affichage est de la forme (MM:SS).
- L'alarme sonore se fera entendre. Pour l'interrompre, appuyez de nouveau sur la touche « START/STOP ».
- Le système de contrôle conserve les valeurs fixées de façon manuelle pour la température et la durée de cuisson.

PROGRAMMATION DE LA DURÉE DE CUISSON PAR MENU ET NUMÉRO DE GRILLE

Le tableau ci-dessous montre les temps de cuisson réglés en usine, et ceux pouvant être programmés :

CHOIX DU MENU	ITEM DU MENU	L'ITEM RÉGLÉ EN USINE	VALEURS PROGRAMMABLES					
			TEMPS DE CUISSON DE L'ITEM	TEMPS DE CUISSON DE GRILLE 1	TEMPS DE CUISSON DE GRILLE 2	TEMPS DE CUISSON DE GRILLE 3	TEMPS DE CUISSON DE GRILLE 4	TEMPS DE CUISSON DE GRILLE 5
1/2 primaire	1	10 min.						
1/2 secondaire	2	15 min.						
3/4 primaire	3	20 min.						
3/4 secondaire	4	25 min.						
5/6 primaire	5	30 min.						
5/6 secondaire	6	35 min.						

Le témoin lumineux « Primary » accompagné de la sélection « Menu 1/2 » sélectionne l'item 1 du menu (temps de cuisson réglé en usine = 10 minutes). Le témoin lumineux « Secondary » accompagné de la sélection « Menu 1/2 » sélectionne l'item 2 du menu (temps de cuisson réglé en usine = 15 minutes). Ce principe est similaire pour les touches de menu 3/4 et 5/6. Le temps de cuisson de n'importe quel item du menu peut être modifié en suivant la procédure ci-dessous. Les temps de cuisson de chacune des grilles peuvent être programmés si désiré, mais ce n'est pas obligatoire.

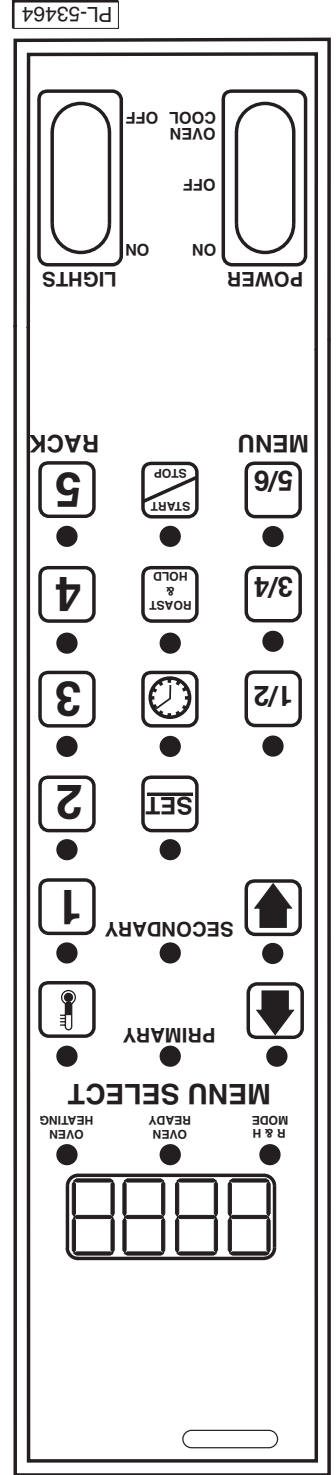
Pour changer les durées établies pour l'un des items du menu (1-6)


- Pour entrer dans le mode programmation, appuyez simultanément sur les flèches vers le haut et vers le bas et gardez-les enfoncées jusqu'à ce que « PrOG » apparaisse sur l'affichage.
- Choisissez l'item du menu que vous désirez programmer (1-6). L'affichage indique « Time » pour vous inviter à entrer la durée. Utilisez les touches directionnelles pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson de l'item. Répétez cette étape pour tout autre item d'un menu.
- Appuyez sur la touche « LOC » apparaît sur l'afficheur. Appuyez une seconde fois sur la touche « START/STOP » pour sauvegarder la durée de cuisson de cet item du menu.
- Appuyez sur la touche « START/STOP » pour débiter la cuisson (en utilisant la durée de cuisson de l'item du menu). Pour quitter, appuyer sur la touche « START/STOP » une seconde fois.

Pour programmer la durée de cuisson d'un item du menu par numéro de grille individuelle


- Pour entrer dans le mode programmation, appuyez simultanément sur les flèches vers le haut et vers le bas et gardez-les enfoncées jusqu'à ce que « PrOG » apparaisse sur l'affichage.
- Choisissez l'item du menu que vous désirez programmer (1-6). L'affichage indique « Time » pour vous inviter à entrer la durée.
- Sélectionnez maintenant le numéro de la grille (1-5). [t 1] indique la grille 1 ; [t 2] indique la grille 2, et ainsi de suite. Utilisez les touches directionnelles pour augmenter ou diminuer la DURÉE DE CUISSON pour n'importe laquelle des grilles numérotées.
- Appuyez sur la touche « START/STOP » ; « LOC » apparaît sur l'afficheur. Appuyez une seconde fois sur la touche « START/STOP » pour sauvegarder la DURÉE DE CUISSON de cet item du menu pour la grille donnée.
- Pour quitter le mode programmation, appuyez deux fois sur la touche « START/STOP ».

CONTROLES




 Affiche toujours HH:MM lorsque l'heure est affichée.
 Si le temps de cuisson est de plus d'une heure, l'affichage devient (HH:MM).
 Si le temps de cuisson est de moins d'une heure, l'affichage devient (MM:SS).
 La température est affichée en °F.

Indique que le four est en mode cuisson et maintien.



 OVEN READY

Indique que le four est préchauffé et prêt pour la cuisson.

 OVEN HEATING

Indique que le four est en cours de chauffe.


« Primary » : indique les articles 1, 3 ou 5 du menu.
 « Secondary » : indique les articles 2, 4 ou 6 du menu.

  Les touches directionnelles avec flèches vers le haut et le bas permettent de réduire un temps affiché, ou une température (si les touches avec les flèches sont illuminées).


TEMPÉRATURE : utilisez avec la touche « SET » pour fixer la température du four.

SET : utilisez la touche « TEMPS » ou « TEMPÉRATURE ».


TEMPS : utilisez la touche « SET » pour fixer manuellement l'heure.


 ROAST & HOLD


Appuyez une fois pour débuter ; appuyez une seconde fois pour stopper.

 START

Appuyez une fois pour débuter ; appuyez une seconde fois pour stopper.

 1/2

 3/4

 5/6

Appuyez une fois pour les items du menu primaire (1, 3 ou 5). Appuyez une seconde fois pour les items du menu secondaire (2, 4 ou 6).

Les touches de grille sélectionnent de façon individuelle les temps de cuisson d'un menu ou d'une grille spécifique, une fois que ceux-ci ont été programmés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION (TOUS LES MODÈLES)

Le four doit subir une chauffe de rodage avant sa première utilisation, afin d'éliminer les odeurs qui peuvent résulter de la chauffe des surfaces neuves de la chambre interne.

1. À l'aide d'un chiffon humide propre, essuyez les parois de la chambre interne du four ainsi que les grilles.
2. Refermez les portes du four, mettez l'interrupteur principal en position « ON », puis réglez le cadran du thermostat à 300°F (150°C) et laissez le four fonctionner de 6 à 8 heures avant de remettre l'interrupteur principal à « OFF ».

UTILISATION DES MODÈLES ÉLECTRIQUES

Préchauffage

1. Mettez l'interrupteur principal à « ON ». Le témoin lumineux ambre s'allume, ce qui indique que l'alimentation électrique du four est en marche.

2. Réglez le thermostat à la température désirée. Consultez les DIRECTIVES DE CUISSON pour connaître les températures et temps de cuisson suggérés pour divers produits.
3. Préparez les produits, et déposez-les dans des plateaux adéquats. Lorsque le four atteint la température désirée de préchauffage, le témoin lumineux blanc s'éteint.

Cuisson

6. Ouvrez les portes et chargez le produit dans le four. Placez les plateaux au centre des grilles. Refermez les portes.

7. Réglez la minuterie. Une fois le temps fixé écoulé, mettez le cadran à « OFF » afin d'arrêter l'alarme sonore.

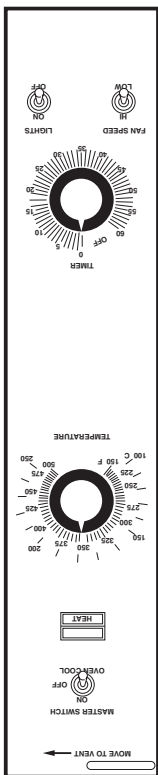
8. Lorsque le produit est cuit, ouvrez les portes et retirez-le du four avec précaution. Soyez prudent au moment de nettoyer des déversements, car le four est toujours chaud.

Fin de la journée

1. Placez le cadran du thermostat à « OFF ».
2. Mettez l'interrupteur principal en position « OVEN COOL ». Laissez les portes ouvertes pendant que le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir le four.
3. Lorsque le four est suffisamment refroidi, mettez l'interrupteur principal en position « OFF » et nettoyez le four.

- Ouvrez le registre à la position « ON » pour évacuer tout excès d'humidité. Fermez-le en position « CLOSED » lors de la cuisson de produits secs. Obtenez le réglage optimal en déplaçant le registre entre les positions « OPEN » et « CLOSED ».
- « ON » - Allume les circuits de contrôle du four.
- « OFF » - Éteint les circuits de contrôle du four.
- « OVEN COOL » - permet au moteur du ventilateur de fonctionner avec les portes entrouvertes afin d'accélérer le refroidissement du four.
- « ON » - S'allume lorsque l'interrupteur principal est en position « ON ».
- « HEAT » - S'allume et s'éteint en fonction de l'activité des éléments de chauffage.
- CADRAN « TEMPERATURE » (thermostat, réglage de la température)
- CADRAN « TIMER » (réglage de la minuterie)
- Utilisez-le pour fixer la durée de cuisson. Une alarme sonore retentit sans arrêt lorsque le temps est écoulé. Placez le cadran à la position « OFF » pour interrompre l'alarme sonore. L'arrêt de la minuterie n'éteint pas le four. Laissez également le cadran en position « OFF » lorsque le four n'est pas utilisé.
- « FAN SPEED » - Ajuste la vitesse de l'air dans la chambre interne du four.
- « HI » - vitesse normale d'utilisation.
- « LO » - utilisez cette vitesse lors de la cuisson d'un produit délicat, tel qu'une meringue, qui pourrait être projeté partout dans la chambre du four.
- « ON » - allume les lampes internes.
- « OFF » - éteint les lampes internes.

PL-S3491



CONTRÔLES

AVERTISSEMENT : LE FOUR ET SES COMPOSANTES SONT CHAUDS. SOYEZ PRUDENTS LORS DE L'UTILISATION ET DU NETTOYAGE, OU DURANT LES ACTIVITÉS D'ENTRETIEN.

FONCTIONNEMENT

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES (fours doubles)

AVERTISSEMENT : LES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES ET LES MISES À LA TERRE DOIVENT RESPECTER LES CHAPITRES APPLICABLES DU CODE ÉLECTRIQUE NATIONAL ET/OU LES ORDONNANCES ÉLECTRIQUES LOCALES.

AVERTISSEMENT : DÉCONNECTEZ LE BLOC D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET PLACEZ UNE ÉTIQUETTE DE SÉCURITÉ SUR LE SECTIONNEUR INDICQUANT QUE VOUS ÊTES EN TRAIN DE TRAVAILLER SUR LE CIRCUIT.

Assurez-vous que le bloc d'alimentation électrique respecte les spécifications indiquées sur la plaque signalétique du four, le schéma de câblage ainsi que les spécifications électriques fournies à la page 5. Les fils pour la connexion des deux fours sont livrés avec une trousse de connexion séparée pour les fours électriques superposés. Enfitez avec précaution les câbles du four du haut en les passant à travers la bague (fourni avec un autre kit de superposition) dans les débouchures d'accès communes aux deux fours.

2. Branchez les câbles X, Y et Z du four du haut au four du bas selon le schéma de câblage. Fixez le conduit du bloc d'alimentation sous le four du bas. Branchez les conducteurs du bloc d'alimentation aux fils côté secteur du répartiteur du four du bas.

3. Finalement, inspectez et vérifiez tout le câblage et les connexions terminales, afin de vous assurer de leur rigueur et pour détecter des points de pincement.

4. Veuillez vous référer à l'illustration 426986 fournie avec la trousse de superposition, pour vérifier les directives de connexions électriques.

5. Veuillez vous référer aux directives fournies avec la trousse de superposition pour inscrire la charge électrique combinée sur la plaque signalétique du four du bas.

ASSEMBLAGE DES FOURS DOUBLES

Déballiez les fours et les kits de superposition. Faites basculer le four destiné à être celui du bas sur son côté gauche, afin d'exposer le dessous du four, tout en prenant soin de ne pas l'égratigner ou l'endommager.

Fixez les quatre pieds ou le jeu de roues avec les 24 boulons et rondelles frein (six par roue).

Remplacez le four du bas (sur pieds ou sur roues) sur le plancher et faites sauter les deux débouchures de 7/16 po (11 mm) de chaque côté extérieur du panneau de dessus. Retirez les entrées défonçables de la base du four supérieur.

Fixez les deux tiges de localisation sous le four du haut, selon les instructions de la trousse de superposition.

Placez le four sur pieds ou sur roues à sa position d'installation. Soulevez le four du haut et installez-le sur le dessus du four du bas en vous servant des tiges de localisation.

Enlevez le panneau arrière optionnel, s'il est fourni, du four du HAUT. Retirez le garde de l'évent du four supérieur. Installez la cheminée de superposition (Fig. 3) avec les quatre vis fournies. Remettez le panneau arrière en place, s'il est fourni.

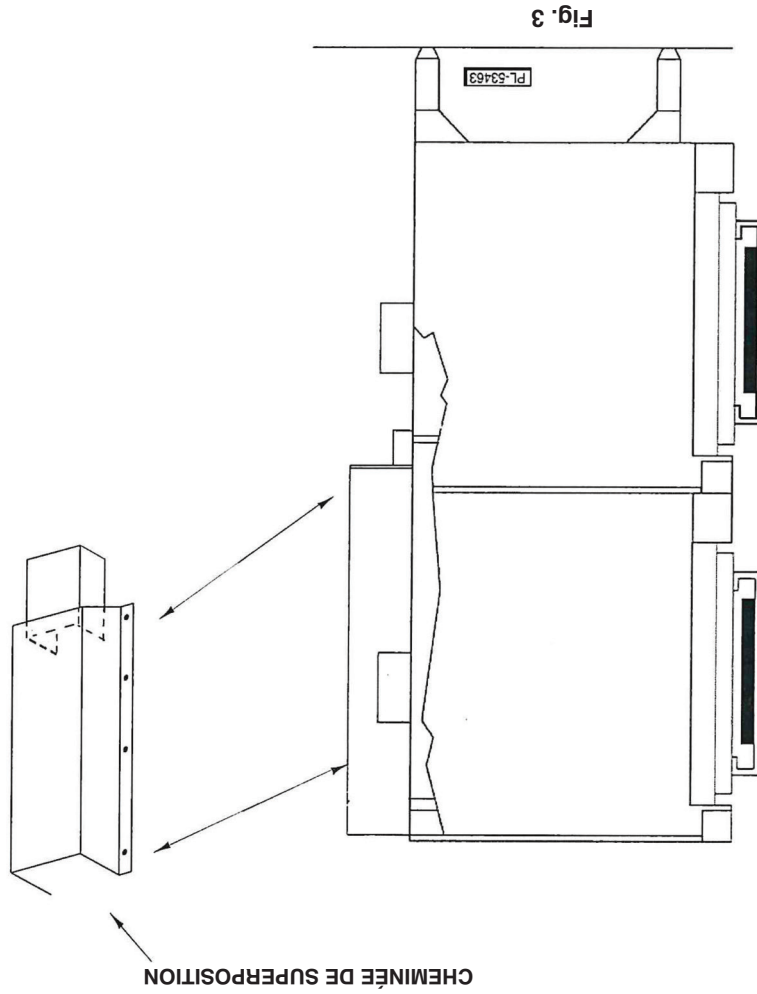


Fig. 3

Four double	25	8	8	9	8	8	9	70	66	70	35	4,5	4	4	4	4	4	12,5
	12,5	4	4	4,5	4	4	4,5	35	33	35	33	29	33	14,4	15,3	15,3	60	26
Four simple	12,5	4	4	4,5	4	4	4,5	35	33	35	29	33	14,4	15,3	15,3	60	26	25
KW	TOTAL	CHARGE TRIPHASÉE 208-240 V	CHARGE TRIPHASÉE 480 V	KW PAR PHASE			KW PAR PHASE			KW PAR PHASE			KW PAR PHASE			1 phase	INTENSITÉ NOMINALE PAR FIL D'ALIMENTATION	
				L1-L3	L1-L3	L1-L3	L1-L3	L1-L3	L1-L3	L1-L3	L1-L3	L1-L3	L1-L3	L1-L3	L1-L3			L1-L3
				208 V			240 V			480 V			1 phase					

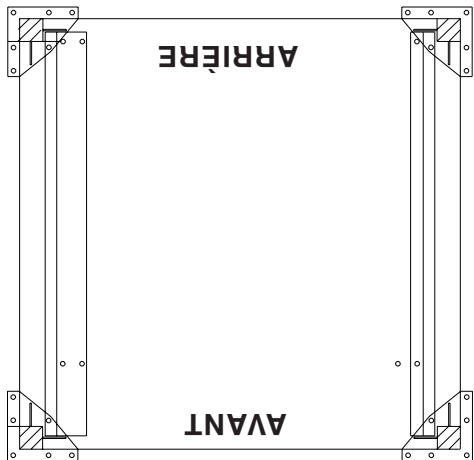
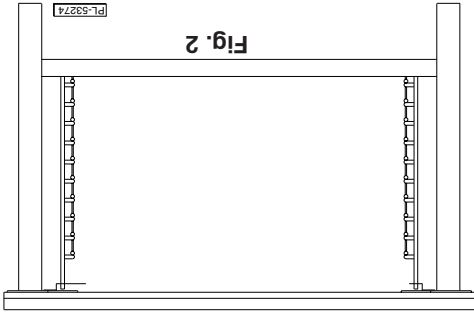
SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

AVERTISSEMENT : LES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES ET LES MISES À LA TERRE DOIVENT RESPECTER LES CHAPITRES APPLICABLES DU CODE ÉLECTRIQUE NATIONAL ANSI, LE NFPA70 (ÉDITION LA PLUS RÉCENTE), AINSI QUE TOUTE AUTRE ORDONNANCE ÉLECTRIQUE LOCALE.

AVERTISSEMENT : DÉCONNECTEZ LE BLOC D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET PLACEZ UNE ÉTIQUETTE DE SÉCURITÉ SUR LE SECTIONNEUR INDICANT QUE VOUS ÊTES EN TRAIN DE TRAVAILLER SUR LE CIRCUIT.

Retirez le couvercle du compartiment de câblage se trouvant à l'avant du four. Faites sauter la débouchure appropriée sous le four, et fixez le conduit du bloc d'alimentation au dessous du four. Retirez le couvercle du compartiment de câblage en place, ainsi que le panneau du côté droit. Remettez le couvercle du compartiment de câblage en place, ainsi que le panneau du côté droit. Mettez le sectionneur en marche.

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES



Fixez chacun des quatre blocs pattes à la partie inférieure du four à l'aide des 24 boulons et rondelles frein (six par patte). Remplacez avec précaution le four en position normale.

Fixez la tablette du bas aux pattes à l'aide des huit boulons et rondelles frein (deux par patte).

Installez les guides de stockage à la hauteur de tablette désirée (pour les bacs ou les plaques de cuisson), pour ensuite attacher les supports à l'extrémité supérieure des guides de stockage. Pour ce faire, fixez les supports au bloc pattes en retirant un boulon du milieu et en le remettant en place en le passant dans les trous du support de stockage (Fig. 2).

ASSEMBLAGE DU SUPPORT DU FOUR SIMPLE

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Aussitôt le four retiré de son emballage, inspectez-le afin de repérer tout dommage possiblement subi lors de l'expédition. Si le four est endommagé, conservez les matériaux d'emballage et contactez le transporteur dans les 15 jours suivant la livraison.

Avant l'installation, assurez-vous que votre alimentation électrique respecte les spécifications indiquées sur la plaque signalétique du four, située à l'intérieur du haut du panneau avant.

N'utilisez pas les portes ou les poignées de porte pour soulever le four.

EMPLACEMENT

L'emplacement choisi pour l'installation doit permettre des dégagements suffisants pour l'entretien et pour une utilisation correcte. Pour les modèles à semi-conducteurs et les modèles à contrôles numériques, il doit y avoir un dégagement minimal de 18 po (45 cm) du côté droit du four, afin de l'isoler de toute flamme nue.

RÉGLEMENTATION ET CRITÈRES D'INSTALLATION

Aux États-Unis, vous devez installer le four en respectant : 1) les réglementations de l'état et de la municipalité ; 2) le National Electrical Code, NFPA-70 (édition la plus récente) ainsi que le standard NFPA #96, Vapor Removal from Cooking Equipment (édition la plus récente), qui sont disponibles auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

Au Canada, vous devez installer le four en respectant : 1) les ordonnances locales ; 2) le Code Canadien de l'Électricité, standard ACNOR C22.2, no 1 (édition la plus récente), ainsi que 3) le Standard Canadien pour les appareils de cuisson commerciale, standard ACNOR C22.2 no. 109 (édition la plus récente).

INSTALLATION DE BASE DU FOUR

Le four de base doit être installé sur des pattes, ou monté sur un support modulaire. Il n'est pas recommandé d'installer le four sur une base de béton ou tout autre type de support qui limite la circulation d'air sous le four ; ce type d'installation peut même invalider votre garantie. Si vous utilisez le support modulaire, déposez-y le four une fois celui-ci sorti de son emballage.

FIXATION DES PATTES DU FOUR SIMPLE

Les pattes doivent être installées sous le four. Faites basculer doucement le four sur son côté gauche, en faisant attention de ne pas l'égratigner ou l'endommager.

Fixez chacune des quatre pattes à la partie inférieure du four à l'aide des 24 boulons et rondelles frein (six boulons et six rondelles frein par patte). Soulevez le four avec précaution pour le remettre en position normale.

MISE À NIVEAU

Ajustez les pattes pour vous assurer que les grilles du four sont à niveau dans sa position finale d'installation.

ROULETTES

Si le four doit être installé sur des roulettes, fixez d'abord les roulettes sur les pattes fournies. Ensuite, fixez les blocs pattes-roulettes sous le four à chacun des coins, à l'aide des 24 boulons et rondelles frein (six boulons et six rondelles frein par patte). Fixez les roulettes avec verrou sur les pattes avant, et les roulettes sans verrou sur les pattes arrière.

INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES FOURS À CONVECTION ÉLECTRIQUES CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE FUTUR

Votre four à convection électrique est fabriqué avec des matériaux et une main d'œuvre de qualité. Votre four vous procurera plusieurs années d'utilisation performante dans la mesure où il est installé, utilisé et entretenu correctement.

Le fabricant suggère de lire attentivement ce manuel en entier, et de suivre rigoureusement toutes les directives fournies.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

La gamme de fours à convection électriques offre un thermostat de 500°F (260°C), une minuterie, un intérieur en porcelaine et un moteur de circulation d'air à deux vitesses de 1/2 CV (375 W). Les fours prévus pour des tensions standards fonctionnent à 208 ou 240 V, 60 Hz avec courant monophasé ou triphasé. Une option est prévue pour des fours pouvant fonctionner sous 480 V, 60 Hz avec courant mono ou triphasé.

Les fours sont équipés d'une seule chambre de cuisson munie de cinq grilles. Des portes s'ouvrant de façon indépendante l'une de l'autre sont de série ; un dispositif d'entraînement à chaînes est offert en option permettant l'ouverture des portes simultanément. Les lampes de four munies d'un commutateur arrêt-marche sont offertes de série sur tous les modèles.

Un support ouvert avec un poste de stockage est offert en option.

Les fours doubles sont fournis avec soit la troussée de superposition 426983G1 (PATTES DE 8 PO), soit la troussée de superposition 426984G1 (ROULETTES), ce qui permet de superposer deux fours l'un par dessus l'autre.

Des grilles supplémentaires sont également disponibles à titre d'accessoires.

Le tableau ici-bas présente les caractéristiques de chaque modèle :

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE ET OPTIONS

Modèle	Profondeur interne du four	Profondeur externe du four	Thermostat	Minuterie	Cuisson et maintien	Minuterie de 5 heures	Troussée de superposition avec pattes*	Troussée de superposition avec roulettes	Pattes avec pieds	Pattes avec roulettes	Support avec pieds	Support avec roulettes
Électrique standard	26 ½ po (67,3 cm)	41 ½ po (105,4 cm)	À semi-conducteur	1 hr, à cadran	N/D	Opr.	Opr.	Opr.	Sid	Opr.	Opr.	Opr.
Électrique standard	26 ½ po (67,3 cm)	41 ½ po (105,4 cm)	À semi-conducteur	1 hr, à cadran	N/D	Opr.	Opr.	Opr.	Sid	Opr.	Opr.	Opr.
Électrique à profondeur standard	30 ½ po (77,5 cm)	45 ½ po (115,6 cm)	Ordinateur	24 hrs, numérique	Sid	N/D	Opr.	Opr.	Sid	Opr.	Opr.	Opr.
Électrique à profondeur standard	30 ½ po (77,5 cm)	45 ½ po (115,6 cm)	À semi-conducteur	1 hr, à cadran	N/D	Opr.	Opr.	Opr.	Sid	Opr.	Opr.	Opr.
Électrique à profondeur	30 ½ po (77,5 cm)	45 ½ po (115,6 cm)	Ordinateur	24 hrs, numérique	Sid	N/D	Opr.	Opr.	Sid	Opr.	Opr.	Opr.

*Fours doubles seulement.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX.....	3
INSTALLATION.....	4
Déballage.....	4
Emplacement.....	4
Règlementation et critères d'installation.....	4
Installation de base du four.....	4
Fixation des pattes du four simple.....	4
Mise à niveau.....	4
Roulettes.....	4
Assemblage du support du four simple.....	5
Connexions électriques.....	5
Assemblage des fours doubles.....	6
Connexions électriques (fours doubles).....	7
FONCTIONNEMENT.....	8
Contrôles.....	8
Avant la première utilisation (tous les modèles).....	9
Utilisation des modèles électriques.....	9
Contrôles.....	10
Réglage manuel de la température et de la durée de cuisson.....	11
Programmation de la durée de cuisson par menu et numéro de grille.....	11
Préparation du four pour le mode cuisson et maintien.....	13
Utilisation en mode cuisson et maintien.....	13
Ustensiles appropriés.....	13
Astuces d'utilisation.....	13
Directives de cuisson.....	14
Tableau de temps de cuisson standards.....	15
Panne électrique.....	15
Nettoyage.....	15
ENTRETIEN.....	16
Remplacement des lampes.....	16
Renseignements sur les pièces et l'entretien.....	16

Table des matières

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Groupe *7W* Équipement alimentaire

VULCAN

HOBART



FOURS À CONVECTION ÉLECTRIQUES

MODELES

VC4ED

VC4EC

VC6ED

VC6EC

HEC5

HEC5D

HEC5X

HEC5DX

WKE

WKED

WKEC

