



10641 Highway 36  
Covington, GA  
30014

[www.sunbeltbuilders.com](http://www.sunbeltbuilders.com)

t 770.786.3031  
f 770.786.3046

## Senior Services Enrichment Center

Owens Equipment Co. Inc  
305-G Petty Road  
Lawrenceville, GA 30043  
ph: 678-985-3882  
Josh Burdett  
[jburdett@owensequipment.com](mailto:jburdett@owensequipment.com)

11-4400 Kitchen Equipment O&M



# **Owner's Manual**

## **Newton County Enrichment Center**

Owens Equipment Co., Inc.  
Josh Burdett  
305-G Petty Rd.  
Lawrenceville, GA 30043  
678-985-3882

# Service Agent Listing

11459

## From

Owens Equipment Co., Inc.  
Josh Burdett  
305-G Petty Rd.  
Lawrenceville, GA 30043  
678-985-3882

## To

Sunbelt Builders  
Ryan Lewis  
10641 Highway 36  
Conyers, GA 30014

## Project

Newton County Enrichment Center  
Newton, GA

## Vendor

Vulcan  
PO Box 696  
Louisville, KY 40201  
(502)778-2791

## Service Agent

## Table of Contents

Manufacturer	Model	Item Number	
Vulcan	VC4ED-QS-PLATINUM	15	Convection Oven, Electric
Vulcan	VHP15	3	Heated Holding/Transport Cabinet



**Convection Oven, Electric**  
**Vulcan VC4ED-QS-PLATINUM**

Item# 15

(Quick Ship) Convection Oven, electric, single-deck, standard depth, solid state controls, 60 minute timer, (5) nickel plated racks, 23-3/4"H legs with foot, stainless steel front, top & sides, stainless steel door with window, 1/2 HP, 12.5kW, NSF, cUL, UL, ENERGY STAR®

ACCESSORIES

Mfr	Model	Spec
Vulcan		1 year limited parts & labor warranty, standard
Vulcan		208v/60/3-ph, 35 amps, standard
Vulcan		Simultaneous doors

**ELECTRICAL**

	VOLTS	CYCLE	PHASE	CONN	AFF	NEMA	AMPS	KW	HP	MCA	MOCP
1								12.5	1/2		
2	208	60	3				35.0				

# INSTALLATION & OPERATION MANUAL

**ITW Food Equipment Group**

**VULCAN**

**HOBART**



## ELECTRIC CONVECTION OVENS

### MODELS

VC4ED

VC4EC

VC5ED

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) . . . . .	10
Using Electric Models . . . . .	10
Computer . . . . .	11
Manually Setting the Temperature and Cook Time . . . . .	11
To Program Menu Item and Rack Number Cook Times . . . . .	11
Setting the Oven for Roast & Hold . . . . .	11
Roast & Hold Operation . . . . .	12
Proper Utensils . . . . .	12
Operating Hints . . . . .	12
Cooking Guidelines . . . . .	13
Standard Cooking Time Chart . . . . .	14
Power Outage . . . . .	14
Cleaning . . . . .	14
MAINTENANCE . . . . .	15
Replacing Lamps . . . . .	15
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).

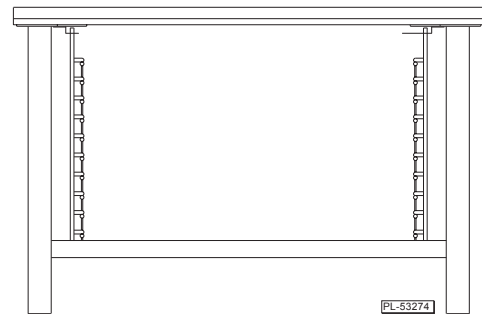
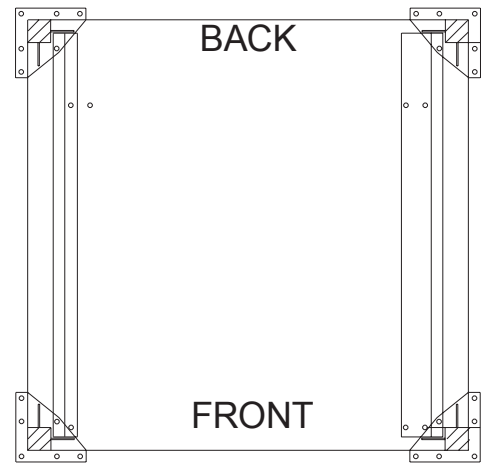


Fig. 2

## 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.

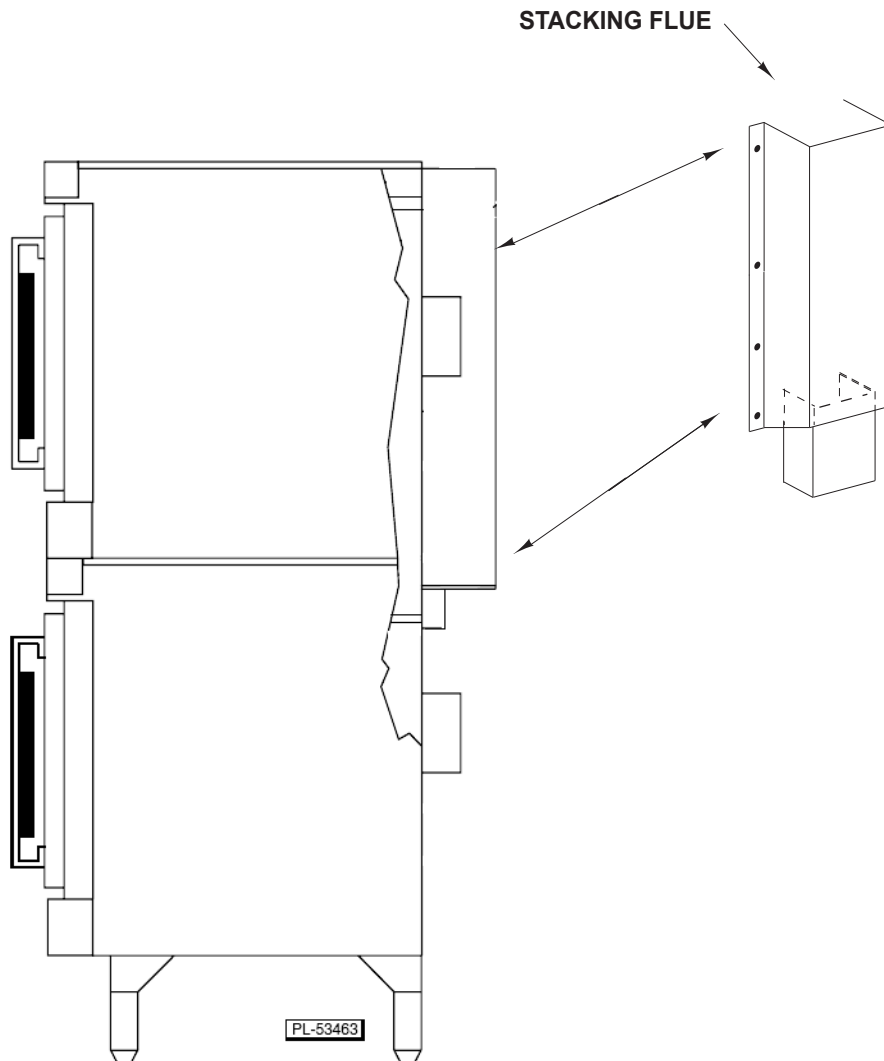


Fig. 3

## 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.

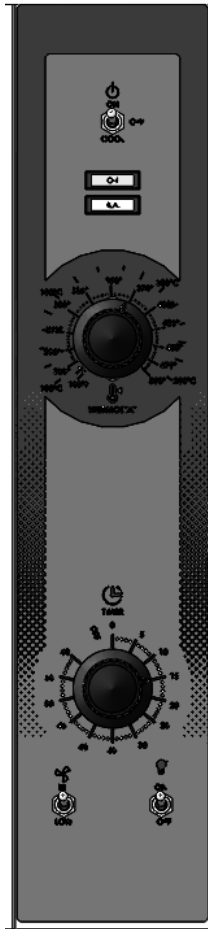
The ovens are commonly connected to separate power sources. When it's necessary to connect both ovens to a single power source, the VCE-STACKWIRES kit is used (00-961571-000G1). This is a free accessory. It can be ordered with the ovens or separately.

1. Carefully route these leads from the top oven through the bushing 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: VC4ED, VC6ED, HEC5, HEC5X, WKE, WKED**



- |                    |  |
|--------------------|--|
| MASTER SWITCH      | <ul style="list-style-type: none"><li>- ON - Turns oven control circuits on.</li><li>- OFF - Turns oven control circuits off.</li><li>- OVEN COOL - Allows the fan motor to run with the doors ajar to speed oven cooling.</li></ul>                                   |
| ON LIGHT (Amber)   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Lit when MASTER SWITCH is turned to ON.</li></ul>  |
| HEAT LIGHT (White) | <ul style="list-style-type: none"><li>- Comes on and goes off when the heating elements cycle on and off.</li></ul>  |
| TEMPERATURE        | <ul style="list-style-type: none"><li>- Controls oven temperature.</li></ul>   |
| TIMER              | <ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li></ul> |
| FAN SPEED          | <ul style="list-style-type: none"><li>- Adjust air velocity in the oven cavity.</li><li>HI - Normal operating speed.</li><li>LOW - Use this setting when cooking a delicate product like meringue, which could blow around in the oven.</li></ul>                      |
| LIGHTS             | <ul style="list-style-type: none"><li>- ON - Turns the interior lights on.</li><li>- OFF - Turns the interior lights off.</li></ul>  |

# OPERATION

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

## CONTROLS: VC5ED



### MASTER SWITCH

- ON - Turns oven control circuits on.
- OFF - Turns oven control circuits
- OVEN COOL - Allows the fan motor to run with the doors ajar to speed oven cooling.

### ON LIGHT

- Lit when MASTER SWITCH is turned to ON.

### HEAT LIGHT

- Comes on and goes off when heat elements cycle on and off.

### TEMPERATURE

- Controls oven temperature. Displays Error codes

### TIMER

- Use to set the cooking time. Alarm sounds continuously when time has elapsed to 0. Turn the timer counter clockwise 1/2 rotation to silence the alarm.

### 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 light on.
- OFF - Turns the interior light off.

### GENLE MODE

- Select "NORMAL" for 100% Power and "GENTLE" for 75% Power.

## **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 lowest setting.
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.

# PROGRAMMABLE CONTROLS

## QUICK START / MANUAL SETTINGS



Turn the oven on and the display will show the last used setting.

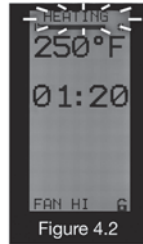
### TEMPERATURE:

1. Press the TEMP button, the set temperature will flash. (Fig. 1.2)
2. Enter the desired temperature using the keypad. The new temperature will flash. (If needed, press the TEMP key and hold for 3 seconds, to display the internal oven temperature. The actual internal oven temperature will continue to be displayed as long as the key is depressed and for 3 seconds after the key is released. The default temperature display is the set temperature.)
3. Press the button to accept.



### COOK TIME:

1. Press the TIME button, the set time will flash. (Fig. 2.2)
2. Enter the desired time in hours and minutes using the keypad. The new time will flash. (Example: Enter 1, display shows "00:01." Enter 20, display shows "01:20")
3. Press the button to accept or the key to cancel.



### FAN SPEED:

1. Press the FAN button to toggle through fan speeds: HI, LOW, or OFF. (Fig. 3.2) (If gas heat source is selected, choosing fan off will disable heat. Verify that this setting matches the heat source of your oven.)

### START COOK CYCLE:

1. Press the button. Display will show count down time. (More than 1 hour = HR:MIN, Less than 1 hour = MIN:SEC)

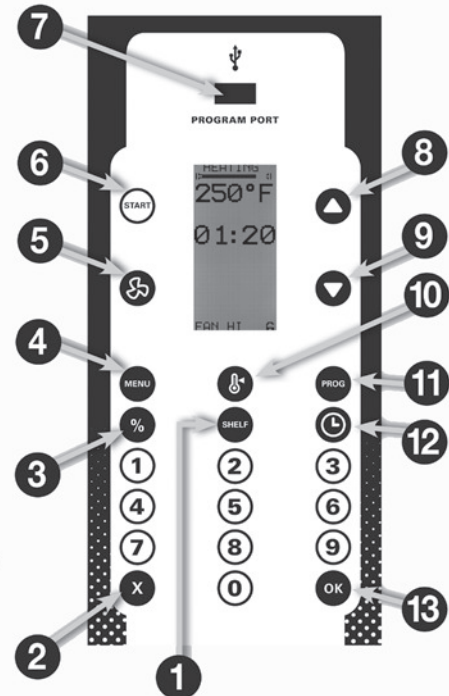
### ADD TIME FEATURE:

1. ADD TIME to the current cooking cycle by pressing any of the Number Pad keys.
2. You may add from 1 to 10 minutes by pressing a number pad key during the timing cycle of any cook time. (Note the "0" key represents 10 minutes of add time)

**NOTE:** When the actual temperature is more than 10°F, below set temperature, the display will say HEATING (Fig. 4.2), with a heating progress bar shown below the HEATING. When the actual temperature is less than 10°F, below the set point, the HEATING display will change to READY.

## DISPLAY PANEL GUIDE

- 1 **SHELF key**, used to assign menu items to up to 6 different shelves. The computer will track up to 6 menu items in 6 shelf positions.
- 2 **X key**, used to EXIT or cancel programming or operational functions.
- 3 **% key**, used to program the power level in 10% increments.
- 4 **MENU key**, used to select a menu item.
- 5 **FAN key**, used to set the fan speed.
- 6 **START key**, used to start a cooking timing cycle.
- 7 **PROG. PORT**, used with standard USB thumb drive, to import software updates and to upload cooking menus created externally with the C3700 menu editor.
- 8 **UP arrow**, used to scroll through menu and programming functions in the UP direction.
- 9 **DOWN arrow**, used to scroll through menu and programming functions in the DOWN direction.
- 10 **TEMP key**, used to set the cooking temperature, manually. Press and hold for 3 seconds to display the actual internal oven temperature.
- 11 **PROG key**, used to access all programming functions.
- 12 **TIME key**, used to set the cook time, manually.
- 13 **OK key**, used to accept programmed inputs.



## RECOMMENDED TEMPERATURES AND TIMES FOR ROASTING

Meat roasting is most satisfactory at temperatures of 225 to 325°F (107 to 163°C) for beef, lamb, poultry and ham; 325°F (163°C) for fresh pork as recommended by USDA and American Meat Institute.

A pan, approximately 12 x 20 x 1" (305 x 508 x 25 mm) full of water, may be placed in the oven bottom. This water supplies humidity to reduce shrinkage. Water should be added if necessary during roasting.

Roasting pans should be no deeper than necessary to hold drippings (usually 2 to 2½" (51 to 64 mm)).

Cooking time and shrinkage may vary with roasting temperature, cut, grade of meat and degree of doneness. Smaller cuts will generally show greater time savings than larger cuts at a given temperature.

### ROASTING TEMPERATURE CHART

PRODUCT	TEMP		APPROXIMATE TIMES
	°F	(°C)	
<b>Standing Rib Roast</b> " Oven Ready	250	(121)	3 to 4 Hrs. " Rare 4 to 4½ Hrs. — Med.
<b>Rolled Rib Roasts</b> " 20 to 22 lb (9.1 to 10 kg)	275	(135)	4 Hrs. " Med.
<b>Veal Roast</b> " 15 lb (6.8 kg)	300	(149)	3 Hrs. " Med. Well
<b>Turkeys</b> " 15 to 20 lb (6.8 to 9.1 kg)	300	(149)	3 Hrs.
<b>Meat Loaf</b> " 8 to 10 lb (3.6 to 4.5 kg)	350	(177)	45 to 60 Minutes

## COOKING HINTS

Forced air convection cooking is faster than conventional oven cooking, and therefore overcooking is more common. Do not cook products faster than is practical for the best results. Since forced air convection supplies heat to the surface of the product, the thicker or more massive a product is for its type, the longer it will take to absorb enough heat to cook.

The oven will cook or bake full or partial loads at standard recipe temperatures. As with any oven, you may wish to use a temperature of up to 25 F° (-4 C°) higher or lower than the recipe for the particular product result that you prefer.

When established, convection oven times and control settings should be noted on your recipe.

## SUGGESTED COOKING GUIDELINES

Recommended temperatures, times and number of racks are intended as a guide only. Adjustments must be made to compensate for variations in recipes, ingredients, preparation and personal preference in product appearance.

The oven does not require special recipes. Excellent results can be obtained from any good commercial recipe with reduced cooking times.

## 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 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> (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 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> (Max)	170 (77)	150 (66)
Whole Chickens (per chicken)	3.25 (1.47)	250 (121)	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> (Max)	170 (77)	140 (60)
Whole Turkeys	20 (9.06)	230 (110)	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	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 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	3 (Max)	170 (77)	150 (66)
Rack of Lamb per tray	15 racks	250 (121)	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	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 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	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.

**⚠ WARNING** Wait for oven doors to cool before washing. Splashing or submerging hot doors in water may cause the glass to shatter.

The VC5 oven doors( when cool) may be removed by opening to a 90 degree angle and lifting up. Clean in a dishwasher or by hand. Allow to drip dry before replacing.

# 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

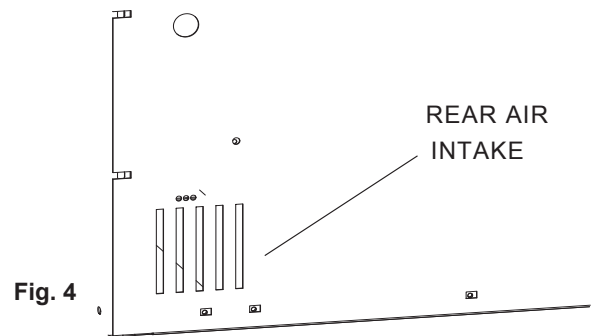
Periodically check the flue, when the oven is cool, to be sure it is free of obstructions.

## 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.

# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Suggested Corrective Action
Uneven browning or overcooked edges.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Oven is too hot.</li> <li>Too many racks used.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Reduce temperature setting (refer to Cooking Guidelines).</li> <li>Use fewer racks to allow for better circulation.</li> </ol>
Product pulling to edge of pan or spilling	<ol style="list-style-type: none"> <li>Oven is not level.</li> <li>Sheet pans are warped.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Level oven racks- side to side and front to back. The rack should be level side to side and level to 1/8"(3mm) low at the front from front to back.</li> <li>Keep pans used for baking batter separate from general purpose pans. If any pan shows a tendency to warp, remove it from the baking group.</li> </ol>
Excessive shrinkage.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Failure to maintain water in oven.</li> <li>Roasting temperature too high.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Place pan of water in bottom of oven measuring 12x20x1" (305x508x25mm).</li> <li>Reduce temperature.</li> </ol>
VC5 oven displays E# on the temperature display.	Oven has detected an error and thrown an error code.	See table below. Contact your service representative and tell them the error code number.

## VC5 Error Codes

Error Number	Error Descriptions	Likely Issues
1	Open Temperature Probe	<ol style="list-style-type: none"> <li>Temperature probe failure.</li> <li>Temperature control board failure.</li> </ol>
2	Shorted Temperature Probe	<ol style="list-style-type: none"> <li>Temperature probe failure.</li> <li>Temperature control board failure.</li> </ol>
3	<p>No temperature increase</p> <p>Note: This means the oven has been calling for heat for 8 minutes and the temperature control board has not measured an increase</p>	<p>If elements are on and running properly:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Temperature control board failure.</li> </ol> <p>If elements are not on:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Contact failure.</li> <li>Element Failure.</li> <li>Motor/Centrifugal switch failure.</li> <li>Temperature control board failure.</li> </ol>
4	<p>PCB Overheat</p> <p>Note: This means the temperature control board is experiencing temperatures above its rated limit. This can reduce the life of the oven control components.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Clogged rear air intake. See page 15.</li> <li>Cooling fan failure.</li> </ol>
5	No output	Temperature control board failure.
6	Output shorted	Temperature control board failure.
7	No heat signal from ignition board	<ol style="list-style-type: none"> <li>Temperature control board failure.</li> <li>High limit is open.</li> </ol>

## SERVICE AND PARTS INFORMATION

To obtain service and parts information concerning this model, contact the Vulcan-Hart Service Agency in your area (refer to our website, [www.vulcanhart.com](http://www.vulcanhart.com) for a complete listing of Authorized Service and Parts depots).

# DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Correction suggérée
Brunissage inégal ou cuisson excessive au bord des plaques.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le four est trop chaud.</li> <li>2. Trop grand nombre de grilles.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réduire la puissance du réglage de température (se reporter au Guide de cuisson).</li> <li>2. Réduire le nombre de grilles pour permettre une meilleure circulation.</li> </ol>
Aliments qui inclinent d'un côté de la plaque ou qui renversent.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Four dénivélé.</li> <li>2. Tôles gauchies.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nivelier les grilles du four latéralement et de l'avant vers l'arrière. Celles-ci doivent être parfaitement droites d'un côté à l'autre et 3 mm (1/8 po) plus basses à l'avant qu'à l'arrière.</li> <li>2. Séparer les plaques à pâtisserie des plaques tout usage. Si une plaque a tendance à gauchir, ne plus l'utiliser.</li> </ol>
Flétrissement excessif.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manque d'eau dans le four.</li> <li>2. Température de rôtissage trop élevée.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placer un bac d'eau de 305 x 508 x 25 mm (12 x 20 x 1 po) dans le bas du four.</li> <li>2. Réduire la température.</li> </ol>
Le four a détecté une erreur et émis un code d'erreur.	Le four VC5 indique E# sur l'afficheur de température.	Contactez votre fournisseur de service et lui donner le numéro de code.

## VC5 – Codes d'erreur

Numéro d'erreur	Descriptions des erreurs	Causes probables
1	Capteur de température ouvert	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Défaillance du capteur de température .</li> <li>2. Défaillance de la carte de contrôle de température.</li> </ol>
2	Capteur de température court-circuité	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Défaillance du capteur de température .</li> <li>2. Défaillance de la carte de contrôle de température.</li> </ol>
3	La température ne monte pas  Remarque : ceci veut dire que le four a demandé de la chaleur depuis 8 minutes et que la carte de contrôle de la température n'a pas mesuré d'augmentation.	<p>Si le éléments sont allumés et fonctionnent correctement :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La carte de contrôle de la température est défectueuse.</li> </ol> <p>Si le éléments n'est pas allumé :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Défaillance du relais.</li> <li>2. Panne de moteur/Interrupteur centrifuge.</li> <li>3. Défaillance de la carte de contrôle de la température.</li> <li>4. Défaillance de la carte d'allumage.</li> </ol>
4	Surchauffe de la carte PCB  Remarque : Ceci veut dire que la carte de contrôle chauffe à des températures au-delà de la limite nominale. La durée de la vie des composants de contrôle du four peut être réduite.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Admission d'air arrière bouchée. Voir en page 20.</li> <li>2. Défaillance du ventilateur de refroidissement.</li> </ol>
5	Aucun signal capté depuis la carte de contrôle de la température	Défaillance de la carte de contrôle de la température.
6	Court-circuit détecté dans la carte de contrôle de la température	Défaillance de la carte de contrôle de la température.
7	Aucun signal de chaleur depuis la carte de contrôle de l'allumage.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Problème sur la source/la valve du gaz.</li> <li>2. Panne de l'allumeur/éclateur incorrect.</li> <li>3. Défaillance du détecteur de flamme.</li> <li>4. Défaillance de la carte d'allumage.</li> <li>5. Défaillance de la carte de contrôle de la température</li> <li>6. La limite supérieure est ouverte</li> </ol>

## SERVICE DE L'ENTRETIEN ET PIÈCES DE RECHANGE

Pour tout renseignement sur l'entretien ou les pièces de ce four, communiquer avec le service de l'entretien Vulcan-Hart le plus près. Pour une liste complète de nos succursales de service de l'entretien et de pièces autorisées, visiter notre site Web à l'adresse : [www.vulcanhart.com](http://www.vulcanhart.com).

# 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.

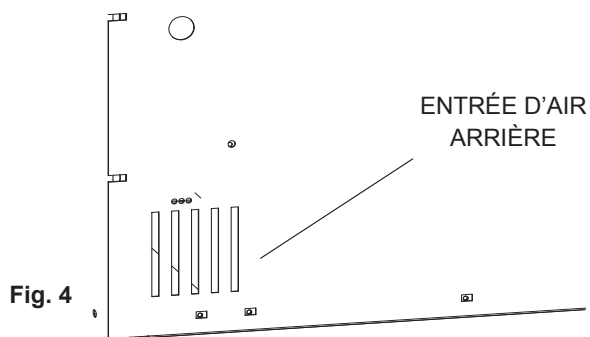
## ENTRÉE D'AIR

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. Laisser 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 .

## TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON STANDARD

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.
Danoises*	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.

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

### REMPACEMENT DES LAMPES

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 PANNE 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.

### NETTOYAGE

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

- 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.

### Intérieur optionnel en acier inox

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 poli. Rincez à l'eau claire, et essuyez avec un chiffon doux.

## DIRECTIVES DE CUISSON

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 (MODE CUISSON ET MAINTIEN)

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)
Roti 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)	
Bifteck attendri	10 (5,43)	225 (107)	3	3	180 (82)	
Côtes levées de dos, boeuf	30 (13,6)	225 (107)	5	4	175 (79)	
Ragoût, boeuf	10 (5,43)	225 (107)	4	6	175 (79)	150 (66)
Boeuf salé	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)
Carré d'agneau	Carré de 15 par plateau	250 (121)	3 1/2	2 1/2	160 (71)	
Jarrets d'agneau, braisés		250 (121)	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 plat à pocher de 12x20x4 po	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 (171)	N/D
Pommes de terre au four	90 CT .	350 (177)	1	1 1/2	200 (93)	170 (77)

## TEMPÉRATURES ET TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉS POUR LE RÔTISSAGE

Selon le ministère de l'Agriculture des États-Unis et l'American Meat Institute, les températures de rôtissage doivent varier idéalement entre 107 et 163 °C (225 et 325 °F) pour le bœuf, l'agneau, la volaille et le jambon et à 163 °C (325 °F) pour le porc.

Placer un plat rempli d'eau (environ 305 x 508 x 25 mm [12 x 20 x 1 po]) dans le four. L'eau dégage de l'humidité et réduit le flétrissement. En ajouter pendant le rôtissage, au besoin.

Les plats à rôtir ne doivent pas excéder la profondeur requise pour contenir la graisse, soit de 51 à 64 mm (2 à 2 1/2 po) en général.

Le temps de cuisson et la perte de poids varient selon la température de rôtissage, la coupe et la catégorie de viande ainsi que le degré de cuisson. À une même température, les petits morceaux de viande cuisent en général plus rapidement que les gros morceaux.

### TEMPÉRATURE DE RÔTISSAGE

PRODUIT	TEMPERATURE °C (°F)	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
<b>Côtes de bœuf</b> – Prêtes pour la cuisson	121 (250)	3 à 4 h (saignant) 4 à 4 h 30 (à point)
<b>Côtes de bœuf désossées</b> – 9,1 À 10 kg (20 à 22 lb)	135 (275)	4 h (à point)
<b>Rôti de veau</b> – 6,8 kg (15 lb)	149 (300)	3 h (à point à bien cuit)
<b>Dindes</b> – 6,8 à 9,1 kg (15 à 20 lb)	149 (300)	3 h
<b>Pain de viande</b> – 3,6 à 4,5 kg (8 à 10 lb)	177 (350)	45 à 60 min

### CONSEILS D'UTILISATION

La cuisson à circulation d'air forcé est plus rapide que la cuisson dans un four traditionnel, par conséquent, la surcuisson est plus commune. Pour obtenir de bons résultats, ne pas cuire les produits plus rapidement qu'il ne le faut. Comme la circulation d'air forcé fournit de la chaleur à la surface du produit, si le produit est plus épais ou plus massif, il prendra plus de temps pour absorber assez de chaleur pour la cuisson.

Le four cuira des charges entières ou partielles aux températures standards des recettes. Comme tout autre four, vous voudrez peut-être utiliser une température de cuisson variant de -4 °C (25 °F) au-dessus ou en bas de la recette pour obtenir les résultats d'un produit que vous préférez.

Lorsque ceci sera établi, les temps de cuisson du four à convection et les réglages des commandes devraient être notés sur votre recette.

### GUIDE DE CUISSON SUGGÉRÉ

Les températures, les temps de cuisson, le nombre de grilles sont suggérés à titre d'exemple seulement. Ils devront être adaptés aux recettes, aux ingrédients, à l'installation et aux goûts personnels.

Le four ne requiert pas de recettes spéciales. Vous pouvez obtenir d'excellents résultats pour toute bonne recette commerciale avec des temps de cuisson réduits.

## COMMANDES PROGRAMMABLES

### GUIDE DE DÉMARRAGE / RÉGLAGES MANUELS



Figure 1.2

Mettez le four en marche et l'afficheur indiquera le dernier réglage utilisé.

#### TEMPÉRATURE :

1. Appuyez sur la touche TEMP . La température programmée clignotera. (Fig. 1,2).
2. À l'aide du clavier, entrez la température désirée. La nouvelle température va clignoter. (Si nécessaire, appuyez sur la touche TEMP et retenez-la 3 secondes pour afficher la température interne du four. Celle-ci continuera de s'afficher aussi longtemps que la touche demeurera enfoncée et pendant 3 secondes après l'avoir relâchée. La température par défaut qui est affichée est celle que vous avez programmée.)
3. Appuyez sur la touche pour l'accepter

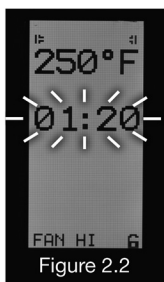


Figure 2.2

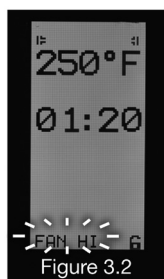


Figure 3.2

#### TEMPS DE CUISSON :

1. Appuyez sur la touche TIME et le temps programmé clignotera. (Fig. 2,2).
2. À l'aide du clavier entrez le temps désiré en heures et en minutes. Le nouveau temps va clignoter. (Exemple : si vous entrez 1, l'afficheur indique « 00 :01 ». Si vous entrez 120, l'afficheur indique « 01 :20 »).
3. Appuyez sur la touche pour acceptation ou sur la touche pour annulation.

#### VITESSE DU VENTILATEUR :

1. Appuyez sur le bouton FAN pour basculer entre les vitesses de ventilation : HI, LOW ou OFF (Haute, Basse ou Arrêt). (Fig. 3,2) (Si la source de chaleur sélectionnée est le gaz, le chauffage sera désactivé si vous avez choisi OFF [Arrêt]. Assurez-vous que ce réglage concorde avec la source de chaleur de votre four.)

#### POUR DÉMARRER UN CYCLE DE CUISSON :

1. Appuyez sur la touche (Démarrer). L'afficheur indiquera le compte à rebours. (Plus d'une heure = H : MIN.; moins d'une heure = MIN : SEC.)

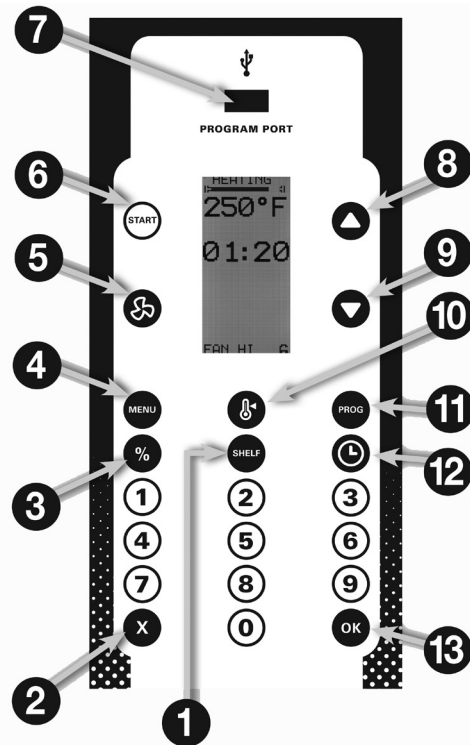
#### FONCTION AJOUT DE TEMPS :

1. Ajouter du temps au cycle de cuisson en cours en appuyant sur n'importe quelle touche du pavé numérique.
2. Vous pouvez ajouter de 1 à 10 minutes en appuyant sur une des touches du pavé numérique pendant tout cycle de cuisson minuté. (À noter que la touche du « 0 » représente 10 minutes de temps ajouté.)

**REMARQUE :** si la température en cours est de plus de 10°F (5°C) sous la température fixée, l'afficheur indiquera HEATING (Chauffage) [Fig. 4,2] en même temps qu'une barre de progression sous le mot HEATING (Chauffage). Lorsque la température sera moins de 10°F (5°C) sous le point de consigne, le mot HEATING (Chauffage) affiché changera à READY (Prêt).

## GUIDE DE L'AFFICHEUR

- 1 Touche SHELF (Grille) : elle sert à affecter des articles de menu à 6 grilles différentes. L'ordinateur peut suivre jusqu'à 6 articles du menu sur 6 positions de grilles.
- 2 Touche X : sert à QUITTER ou annuler une programmation ou des fonctions opérationnelles.
- 3 Touche % : sert à fixer le niveau de puissance par incrément de 10%.
- 4 Touche MENU : utilisée pour sélectionner un article du menu.
- 5 Touche FAN (Ventilateur) : sert à fixer la vitesse du ventilateur.
- 6 Touche START (Démarrage) : sert à démarrer un cycle de cuisson minuté.
- 7 Touche PROG. PORT : utilisée avec une clé USB standard pour importer des mises à jour logicielles et pour télécharger des menus de cuisson préparés à l'externe avec l'éditeur de menus C3700.
- 8 Touche de déplacement vers le haut : sert au déroulement vers le haut du menu et des fonctions de programmation.
- 9 Touche de déplacement vers le bas : sert au déroulement vers le bas du menu et des fonctions de programmation.
- 10 Touche TEMP (Température) : utilisée pour programmer la température de cuisson manuellement. Appuyez et maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes pour afficher la température interne réelle du four.
- 11 Touche PROG : donne accès à toutes les fonctions de programmation.
- 12 Touche TIME (Temps) : sert à programmer le temps de cuisson manuellement.
- 13 Touche OK : sert à l'acceptation des données programmées.



## **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 ambré 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 .

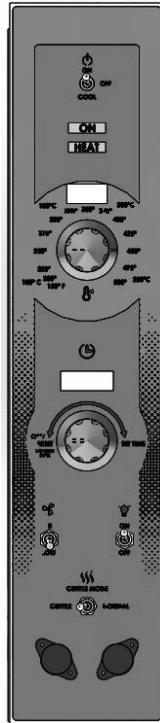
### **Fin de la journée**

1. Placez le cadran du thermostat à réglage le plus bas.
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 .

# FUNCTIONNEMENT

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

## CONTRÔLES VC5ED

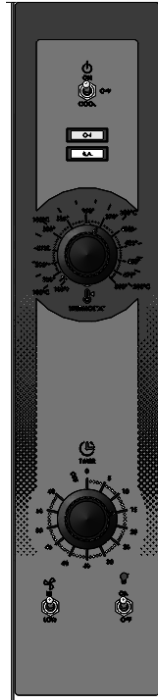


- REGISTRE D'ÉVACUATION D'HUMIDITÉ** – Ouvrez le registre à la position « ON » pour évacuer tout excès d'humidité. Fermez-le en position « CLOSED » lors de la cuisson de produits secs .Obtenez le réglage optimal en déplaçant le registre entre les positions « OPEN » et « CLOSED » .
- INTERRUPTEUR PRINCIPAL** – « 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.
- TÉMOIN LUMINEUX « ON »** (couleur ambrée) – S'allume lorsque l'interrupteur principal est en position « ON ».
- TÉMOIN LUMINEUX « HEAT »** (couleur blanche) – S'allume et s'éteint en fonction de l'activité des éléments de chauffage.
- CADRAN « TEMPERATURE »** (thermostat, réglage de la température) – Contrôle la température du four .
- 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.
- COMMUTATEUR « FAN SPEED »** (vitesse du ventilateur) – 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 .
- COMMUTATEUR « LIGHTS »** (lampes intérieures) – « ON » – allume les lampes internes .  
– « OFF » – éteint les lampes internes .
- COMMUTATEUR « GENTLE BAKE »** (douceur) – Sélectionner « NORMAL » pour une puissance de 100% et « EN DOUCEUR (GENTLE) » pour une puissance de 75%.

# FUNCTIONNEMENT

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

**CONTRÔLES VC4ED, VC6ED, HEC5, HEC5D, WKED**



- REGISTRE D'ÉVACUATION D'HUMIDITÉ** – 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 » .
- INTERRUPTEUR PRINCIPAL** – « 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.
- TÉMOIN LUMINEUX « ON »** (couleur ambrée) – S'allume lorsque l'interrupteur principal est en position « ON » .
- TÉMOIN LUMINEUX « HEAT »** (couleur blanche) – S'allume et s'éteint en fonction de l'activité des éléments de chauffage.
- CADRAN « TEMPERATURE »** (thermostat, réglage de la température) – Contrôle la température du four .
- 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.
- COMMUTATEUR « FAN SPEED »** (vitesse du ventilateur) – 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 .
- COMMUTATEUR « LIGHTS »** (lampes intérieures) – « ON » – allume les lampes internes .  
– « OFF » – éteint les lampes internes .

## **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 INDIQUANT QUE VOUS ÊTES EN TRAIN DE TRAVAILLER SUR LE CIRCUIT.

Assurez-vous que l'alimentation électrique soit conforme aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique, au schéma électrique du four et aux données électriques de la page 5.

Les fours sont généralement branchés à des circuits électriques séparés. S'il est nécessaire de brancher les deux fours à une seule source de courant, la trousse VCE-STACKWIRES est utilisée (00-961571-000g1). Cet accessoire est gratuit. Il peut être commandé en même temps que les fours ou séparément.

1. Passez ces fils soigneusement depuis le four supérieur à travers la douille et dans les trous de débouchure communs aux deux fours.
2. Raccordez les fils X, Y et Z depuis le four supérieur au four inférieur selon le schéma électrique. Fixez le conduit électrique à la base du four du bas. Branchez les fils d'alimentation au côté secteur du bornier de connexion sur le four inférieur.
3. Finalement, inspectez et vérifiez tout le câblage et les raccordements aux bornes pour voir s'ils sont bien fixés et sans points de pincement (couvrir sur le bâti du four).
4. Reportez-vous au schéma 426986 livré avec la trousse de superposition pour les instructions de connexions.
5. Reportez-vous aussi aux instructions de la trousse de superposition pour inscrire les nouvelles charges électriques combinées sur la plaque signalétique du four inférieur.

## ASSEMBLAGE DES FOURS DOUBLES

Déballer 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 .

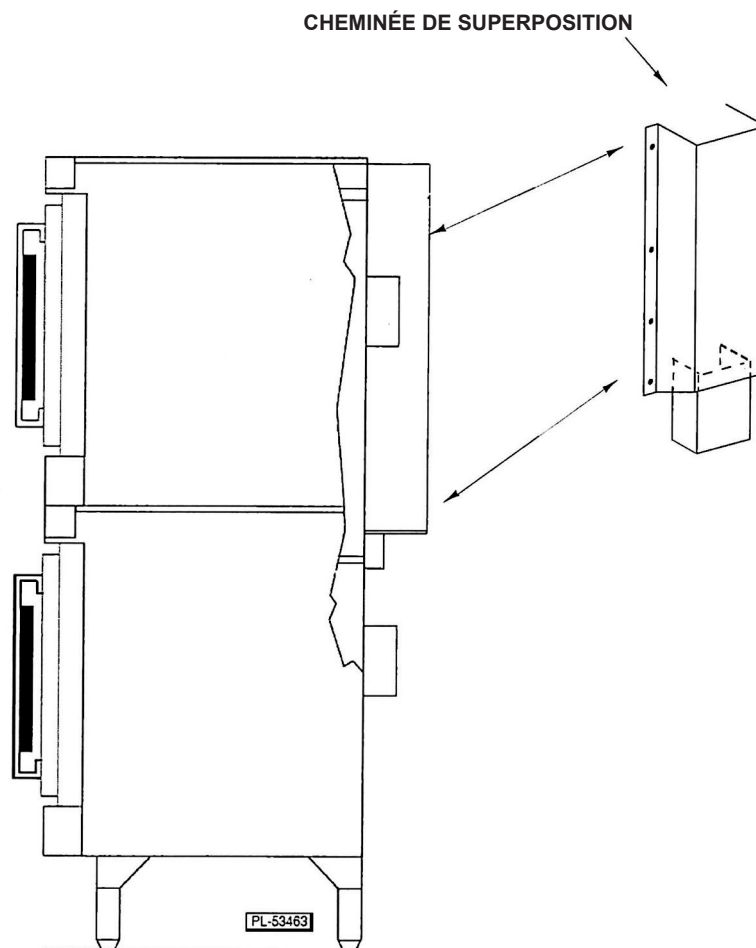


Fig. 3

## ASSEMBLAGE DU SUPPORT DU FOUR SIMPLE

Fixez chacun des quatre blocs pattes à la partie inférieure du four à l'aide des 24 boulons et rondelles frein (six par patte). Replacez 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 storage 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 storage. 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 storage (Fig .2) .

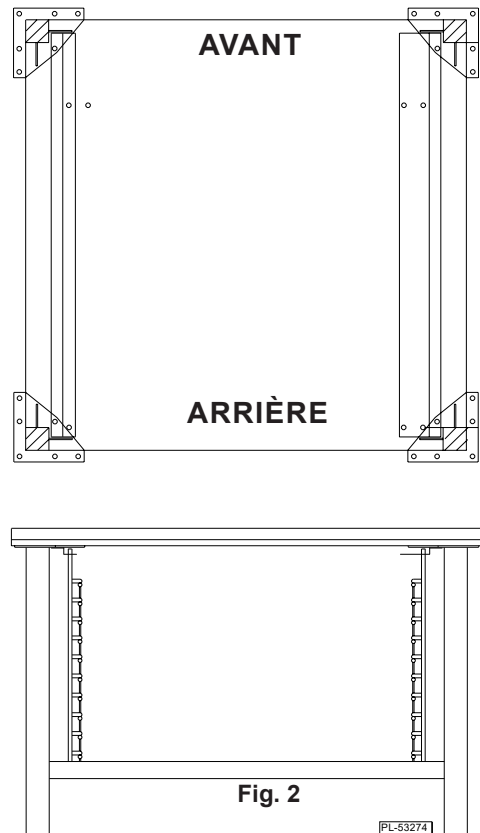


Fig. 2

PL-53274

## CONNEXIONS 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 INDIQUANT 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.

Suivez le schéma d'interconnexion (situé à l'intérieur du panneau du côté droit) lorsque vous effectuez les connexions aux lignes d'alimentation électrique.

Remettez le couvercle du compartiment de câblage en place, ainsi que le panneau du côté droit . Mettez le sectionneur en marche .

## SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

	KW TOTAUX	208-240 V CHARGE TRIPHASÉE		480 V CHARGE TRIPHASÉE		INTENSITÉ NOMINALE PAR FIL D'ALIMENTATION														
						3 phases									1 phase					
		KW PAR PHASE			KW PAR PHASE			208 V			240 V			480 V			208 V	240 V	480 V	
				L1-L3	L1-L2	L2-L3	L1-L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3				
Four simple	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	
Four double	25	8	8	9	8	8	9	70	66	70	66	58	66	28,8	30,6	30,6	120	104	52	

# 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.

## RÈGLEMENTATION 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 storage est offert en option.

Les fours doubles sont fournis avec soit la trousse de superposition 426983G1 (PATTES DE 8 PO), soit la trousse 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 hres	Trousse de superposition avec pattes*	Trousse de superposition avec roulettes	Pattes avec pieds	Pattes avec roulettes	Support avec storage et pieds	Support avec storage et roulettes
Électrique standard	26 ½ po (67,3 cm)	41 ½ po (105,4 cm)	À semi-conducteur	1 hre, à cadran	N/D	Opt.	Opt.	Opt.	Std	Opt.	Opt.	Opt.
Électrique standard	26 ½ po (67,3 cm)	41 ½ po (105,4 cm)	Ordinateur	24 hres, numérique	Std	N/D	Opt.	Opt.	Std	Opt.	Opt.	Opt.
Électrique, à profondeur	30 ½ po (77,5 cm)	45 ½ po (115,6 cm)	À semi-conducteur	1 hre, à cadran	N/D	Opt.	Opt.	Opt.	Std	Opt.	Opt.	Opt.
Électrique, à profondeur	30 ½ po (77,5 cm)	45 ½ po (115,6 cm)	Ordinateur	24 hres, numérique	Std	N/D	Opt.	Opt.	Std	Opt.	Opt.	Opt.

Fours doubles seulement.

## Table des matières

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) . . . . .	10 . . . . .
Utilisation des modèles électriques . . . . .	10 . . . . .
Contrôles . . . . .	11 . . . . .
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 . . . . .	11 . . . . .
Utilisation en mode cuisson et maintien . . . . .	12 . . . . .
Ustensiles appropriés . . . . .	12 . . . . .
Astuces d'utilisation . . . . .	12 . . . . .
Directives de cuisson . . . . .	13 . . . . .
Tableau de temps de cuisson standards . . . . .	14 . . . . .
Panne électrique . . . . .	14 . . . . .
Nettoyage . . . . .	14 . . . . .
ENTRETIEN . . . . .	15 . . . . .
Remplacement des lampes . . . . .	15 . . . . .
Renseignements sur les pièces et l'entretien . . . . .	16 . . . . .

# MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Groupe **ITW** Équipement alimentaire

**VULCAN**

**HOBART**



## FOURS À CONVECTION ÉLECTRIQUES

### MODÈLES

VC4ED

VC4EC

VC5ED

VC6ED

VC6EC

HEC5

HEC5D

HEC5X

HEC5DX

WKE

WKED

WKEC





## Heated Holding/Transport Cabinet

Vulcan VHP15

Item# 3

Holding/Transport Cabinet, mobile, capacity (15) 12" x 20" x 2-1/2" steam table pans, fixed racks 3" OC, side mounted push handles, recessed control panel, dial thermostat ambient to 190° F, 20 gauge stainless steel interior & exterior, 5" casters; 2 swivel, 2 rigid with locks, cULus, UL EPH

### ACCESSORIES

Mfr	Model	Spec
Vulcan		1 year limited parts & labor warranty, standard
Vulcan		10 year warranty on heating elements, standard
Vulcan		120v/50/60/1-ph, 1200 watts, 10.0 amps, cord with NEMA 5-15P, standard
Vulcan		Door hinged right, standard
Vulcan		5" Casters, set of (4) standard

### ELECTRICAL

	VOLTS	CYCLE	PHASE	CONN	AFF	NEMA	AMPS	KW	HP	MCA	MOCP
1	120	50/60	1	Cord & Plug		5-15P	10.0	1.2			



# INSTALLATION & OPERATION MANUAL

## V SERIES HEATED HOLDING TRANSPORTATION CABINETS

### MODELS:

VBP5	ML-138030
VBP7	ML-126358
VBP13	ML-126359
VBP15	ML-126360
VBP18	
VHFA9	ML-138070
VHFA18	ML-138071
VHP7	ML-126344
VHP15	ML-126346
VPT7	
VPT13	
VPT15	
VPT18	



## **IMPORTANT FOR YOUR SAFETY**

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

### **FOR YOUR SAFETY**

**DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR LIQUIDS IN THE 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 equipment.**

**IN THE EVENT OF A POWER FAILURE,**

**DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS DEVICE**

## TABLE OF CONTENTS

<b>IMPORTANT FOR YOUR SAFETY</b> .....	<b>1</b>
<b>GENERAL</b> .....	<b>3</b>
INTRODUCTION .....	<b>3</b>
INSTALLATION .....	<b>3</b>
ELECTRICAL REQUIREMENTS .....	<b>5</b>
<b>VHFA9, VHFA18</b>	
CONTROLS .....	<b>6</b>
HOLDING INSTRUCTIONS .....	<b>7</b>
HOLDING SHUTDOWN .....	<b>7</b>
<b>VBP, VPT SERIES – ELECTRONIC ROTARY CONTROLS</b>	
ELECTRONIC CONTROLS .....	<b>8</b>
HOLDING INSTRUCTIONS .....	<b>8</b>
HOLDING SHUTDOWN .....	<b>8</b>
<b>VBP, VPT SERIES – ELECTRONIC TOUCH CONTROLS</b>	
ELECTRONIC CONTROLS .....	<b>9</b>
HOLDING INSTRUCTIONS .....	<b>9</b>
HOLDING SHUTDOWN .....	<b>9</b>
<b>VBP, VHP, VPT SERIES – MANUAL CONTROLS</b>	
CONTROLS .....	<b>10</b>
HOLDING INSTRUCTIONS .....	<b>10</b>
HOLDING SHUTDOWN .....	<b>11</b>
HUMIDITY PAN .....	<b>11</b>
<b>CLEANING</b> .....	<b>12</b>
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>13</b>
<b>SERVICE &amp; PARTS INFORMATION</b> .....	<b>13</b>

## GENERAL INTRODUCTION

Vulcan Heated Holding Transport Cabinets are produced with quality workmanship and material. Proper installation, usage, and maintenance of your cabinet will result in many years of satisfactory performance.

It is suggested that you thoroughly read this entire manual and carefully follow all of the instructions provided.

The V Series Heated Holding Transport Cabinets provide an efficient means of transporting and holding bulk prepared foods at proper serving temperatures.

## INSTALLATION

Before installing, verify that the electrical service agrees with the specifications on the rating plate located on the lower back corner of the cabinet. If the supply and equipment requirements do not agree, do not proceed with unpacking and installation. Contact your Vulcan-Hart Customer Service Department immediately.

### **UNPACKING:**

The Cabinet was inspected before leaving the factory. The transportation company assumes full responsibility for safe delivery upon acceptance of the shipment. Immediately after unpacking, check for possible shipping damage to the cabinet.

***If the cabinet is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.***

Carefully unpack and place in a work accessible area as near the installation position as possible.

1. Open the door and carefully remove any packaging materials and the retaining straps that hold the tray slides and tray slide upright side supports.

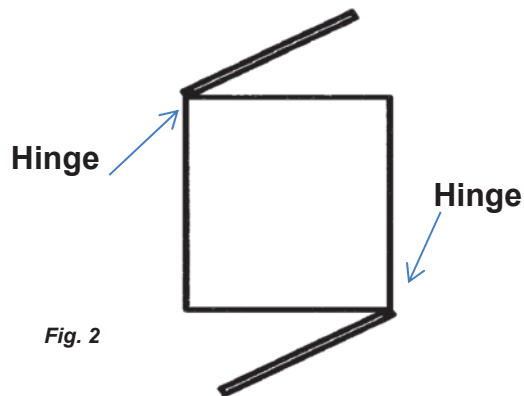
2. Peel off vinyl protection film.
3. **STACKED UNITS ONLY:** Stacked cabinets are stacked on top of each other. One cabinet will come with casters and a stacking assembly on top. This cabinet requires two people to lift and should be placed inside the stacking kit that was shipped with the bottom cabinet. Stacking kits fit only one way between the cabinets. *If for any reason either one or both cabinets do not fit within the stacking kit provided, please contact the service department at 414-434-4716.*
4. Remove universal tray slides from box.
5. Install tray slides in the cabinet. Make sure the hook on the end of the tray slide is up. (Fig. 1)



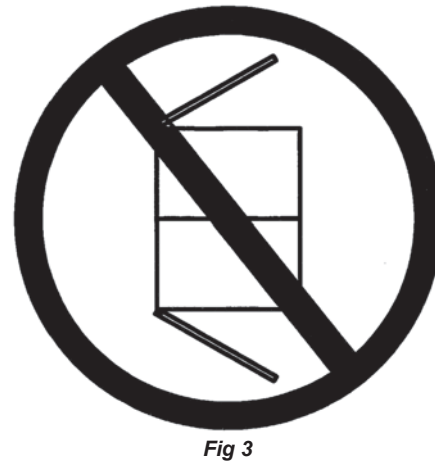
Fig. 1

**VPT MODEL DOORS:**

The doors should always be hinged to open opposite of each other. Please refer to Figure 2.

**Top View of Cabinet**

The doors should never be hinged to open on the same side of the cabinet. Please refer to Figure 3.

**CLEANING:**

**The cabinet should be thoroughly cleaned prior to putting into service.**

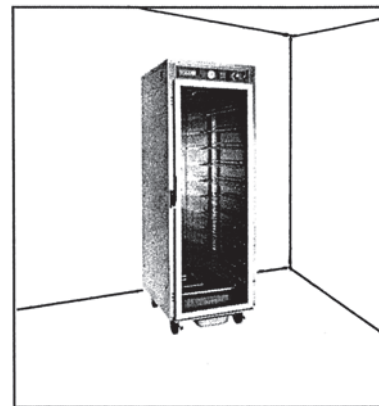
Use a mild soap and water solution to clean the interior of the unit. Never use harsh chemicals or abrasive pads to clean the unit.

**LOCATION:**

For efficient cabinet operation, choose a location that will provide easy loading and unloading without interfering with the final assembly of food orders.

**The installation location must be level and allow adequate clearances for servicing and proper operation.**

*(Fig. 4)*



*Fig. 4*

## ELECTRICAL REQUIREMENTS

### **ELECTRICAL CODES & STANDARDS:**

The cabinet must be installed in accordance with:

#### **In the United States of America:**

1. State and Local Codes. National
2. Electrical Code, ANSI/NFPA-70 (latest edition.) Copies may be obtained from: The National Fire Protection Association, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02269. 1-617-770-3000 [www.nfpa.org](http://www.nfpa.org)

#### **In Canada:**

1. Local Codes.
2. Canadian Electrical Code, CSA C22.1 (latest edition.) Copies may be obtained from: The Canadian Standard Association. [www.csa.ca](http://www.csa.ca)

### **ELECTRICAL CONNECTIONS:**





The cabinet is factory wired for either 110/120 volt or 208/240 volt, single phase operation. All 110/120 volt cabinets are equipped with an 8 foot cord and NEMA 5-15 plug as standard equipment. All 208/240 volt cabinets are equipped with a 8 foot cord and NEMA 6-15 plug. VHFA18 cabinets are equipped with an 8 foot cord and NEMA 5-20 plug as standard equipment.

The cord and plug supplied is a suitable durable cord with a molded three-prong plug, and is provided with a proper strain relief.

**⚠ WARNING** All cabinets are equipped with a three-prong plug. It is imperative that this plug must be connected into a properly grounded three-prong receptacle. If the receptacle is not the proper grounding type, contact an electrician. *Do not remove the grounding prong from this plug.*

Verify that the power source matches the Serial Data Plate located on the lower back corner of the cabinet and the plug configuration before the connection is made. (Fig. 5)

Always uncoil power cord and remove from cord wrap when unit is in operation.

MODEL MODELE	VBP15I	DEVICE DISPOSITIF	VBP15I-1M12N
ML	126360-BJ	MD	APE
		SERIAL SERIE	00000001
VOLTS	120 V	WATTS	1200 W
AMPS	10 A	PHASE	1
		CYCLE	50/60
			
			
<small>COMMERCIAL COOKING APPLIANCE COMMERCIAL DES APPAREILS DE CUISSON</small>		<small>FOR USE ON AN INDIVIDUAL BRANCH CIRCUIT ONLY! POUR UTILISATION SUR CIRCUIT INDIVIDUEL SEULEMENT DIRECTION!</small>	
<small>VULCAN HART CO., BALTIMORE, MD MADE IN THE USA FROM DOMESTIC &amp; FOREIGN PARTS FABRIQUE AUX ETATS UNIS AVEC DES PIECES CANADIENNES ET FOREGIN</small>			

(Fig. 5)

## VHFA9, VHFA18 OPERATION INSTRUCTIONS

### VHFA9 & VHFA18 - MANUAL CONTROLS

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



(Fig. 6)

#### **Thermometer:**

The Thermometer indicates the interior temperature of the cabinet.

#### **Thermostat:**

The Thermostat turns power on to the heating element(s). The thermostat setting is from 1 to 10. The greater the thermostat setting number, the higher the temperature.

#### **Heat Light:**

The Heat Light indicates that the elements are on.

***It is recommended to preheat the cabinet at the highest temperature setting for a period of 30 to 45 minutes prior to placing it in operation.***

## VHFA9 & VHFA18 HOLDING INSTRUCTIONS

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

**⚠ WARNING** Always uncoil power cord and remove from cord wrap when plugging cord in power source.

Once the cabinet has been connected to the appropriate power source, the cabinet is ready for operation.

1. Turn thermostat to desired level. The Heat Light will come on indication the heating elements are on.
3. Wait approximately 25 minutes for the cabinet to preheat.
4. Load hot food pans with hot, cooked food into cabinet.

## VHFA9 & VHFA18 HOLDING SHUTDOWN

When the use of the holding cabinet is completed:

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

- |   |   |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turn down the thermostat to the off location.</li> <li>2. Open the door slightly to remove excess humidity from the food product. Allow cabinet to cool down completely.</li> </ol> | <p><i>To clean:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Unplug power cord.</li> <li>4. Clean cabinet according to instructions in this manual.</li> </ol> |
|---|---|

***This cabinet is not intended to reheat or cook food. Food must be cooked and at a safe serving temperature prior to being placed in the cabinet***  
 The operator should always monitor the food product to ensure that it remains at a proper temperature.

# VBP, VPT Series - ELECTRONIC ROTARY CONTROLS OPERATION INSTRUCTIONS (Effective 2021)

## VBP SERIES ELECTRONIC CONTROLS

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

**⚠ WARNING** Always uncoil power cord and remove from cord wrap when plugging cord in power source.



(Fig. 7)  
ELECTRONIC TEMPERATURE SCREEN      CONTROL KNOB

**ELECTRONIC TEMPERATURE SCREEN:**  
The Electronic Temperature Screen displays desired temperature. It only displays the internal temperature when the control knob is pushed.

**CONTROL KNOB:**  
By turning the Control Knob you turn the unit ON or OFF, and you set the desired temperature. By pushing the Control Knob you display the internal temperature of the unit.

## VBP, VPT ELECTRONIC CONTROLS HOLDING INSTRUCTIONS

### To Turn Unit On:

1. Turn knob  $\frac{1}{4}$  turn clockwise and pause 2 seconds.
2. Turn knob clockwise to set desired temperature.
3. Circulating Fan and Cooling Fan will turn on automatically when the unit starts to heat.
4. Wait approximately 25 minutes for the cabinet to preheat.
5. Load Hot food pans with hot, cooked food into cabinet.

***Push Control Knob to display or monitor internal temperature of unit.***

***This cabinet is not intended to reheat or cook food. Food must be cooked and at a safe serving temperature prior to being placed in the cabinet***

The operator should always monitor the food product to ensure that it remains at a proper temperature.

## VBP, VPT ELECTRONIC CONTROLS HOLDING SHUTDOWN

### To Turn Unit Off:

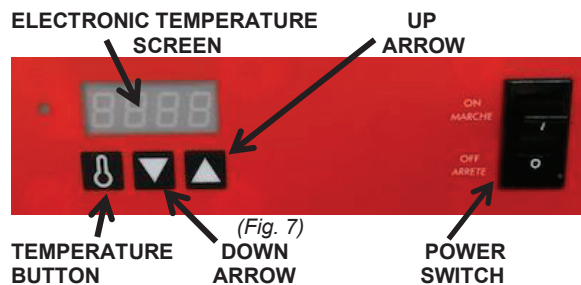
1. Turn knob counter clockwise until "OFF" is displayed.
2. Both Circulating Fan and Cooling Fan will continue running until unit has cooled.

## VBP Series – ELECTRONIC TOUCH CONTROLS OPERATION INSTRUCTIONS (Effective 2021)

### VBP SERIES ELECTRONIC TOUCH CONTROLS

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

**⚠ WARNING** Always uncoil power cord and remove from cord wrap when plugging cord in power source.



**ELECTRONIC TEMPERATURE SCREEN:**  
The Electronic Temperature Screen displays desired temperature. A red light is displayed next to the screen during a heating cycle.

**TOUCH CONTROLS:**  
Use the up and down arrows to set the desired holding temperature. By holding the temperature button for three seconds, the internal temperature of the unit displays on the screen.

### VBP ELECTRONIC TOUCH CONTROLS HOLDING INSTRUCTIONS

#### To Turn Unit On:

1. Change the power switch to the “ON” position.
2. Use the up and down arrows to select the desired temperature.
3. Circulating Fan and Cooling Fan will turn on automatically when the unit starts to heat.
4. Wait approximately 25 minutes for the cabinet to preheat.
5. Load Hot food pans with hot, cooked food into cabinet.

**Hold the temperature button for 3 seconds to display or monitor internal temperature of unit. Hold the temperature button and the down arrow for 5 seconds to change the units, either °C or °F.**

***This cabinet is not intended to reheat or cook food. Food must be cooked and at a safe serving temperature prior to being placed in the cabinet***

The operator should always monitor the food product to ensure that it remains at a proper temperature.

### VBP ELECTRONIC TOUCH CONTROLS HOLDING SHUTDOWN

#### To Turn Unit Off:

1. Change the power switch to the “OFF” position.
2. Both Circulating Fan and Cooling Fan will continue running until unit has cooled down.

## VBP, VHP, & VPT SERIES - MANUAL CONTROLS OPERATION INSTRUCTIONS

### VBP, VHP, & VPT SERIES CONTROLS

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



(Fig.8)

THERMOMETER      HEAT LIGHT      THERMOSTAT

#### Heat Indicator Light:

The Amber Heat Indicator Light indicates the heating element(s) are

heating. The light will stay lit as long as the heating element(s) are engaged. Once the predetermined temperature is achieved, the heating element(s) will begin to cycle. During this period, the light will turn on and off.

#### Thermometer:

The Thermometer indicates the interior temperature of the cabinet.

#### Thermostat:

The Thermostat turns power on to the heating element(s). The thermostat setting is from 1 to 10. The greater the thermostat setting number, the higher the temperature. (Fig. 9)

### VBP, VHP, & VPT SERIES HOLDING INSTRUCTIONS

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

**⚠ WARNING** Always uncoil power cord and remove from cord wrap when plugging cord in power source.

1. Begin by turning the thermostat dial to the number **5**. This will cause the heating element(s) to start heating. Once the red light is lit, the thermostat dial can be turned to the desired setting.
2. Wait approximately 25 minutes for the cabinet to preheat.
3. Load Hot food pans with hot, cooked food into cabinet.

*The circulating fan will engage after approximately 1 to 2 minutes of operation.*

***This cabinet is not intended to reheat or cook food. Food must be cooked and at a safe serving temperature prior to being placed in the cabinet.***

**The operator should always monitor the food product to ensure that it remains at a proper temperature.**

## VBP, VHP, & VPT SERIES HOLDING SHUTDOWN

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

1. Turn the thermostat to the Off position.
  2. Allow cabinet to cool down completely.
  3. Unplug power cord.
  4. Clean cabinet according to the instructions in this manual.
- The circulating fan will continue to operate until the cool down period is complete. Do not unplug cabinet until the circulating fan has stopped operating.***

## HUMIDITY PAN

### **HUMIDITY PAN (VBP & VHP Option)**

The humidity pan is designed to provide additional humidity to the holding cabinet interior when required. *It is suggested that the humidity pan only be used when a moist environment is required.*

1. **The humidity pan should only be used when filled with water.** Using the humidity pan without water will damage the black non-spill sponge material.
2. Place the humidity pan directly on the bottom of the cabinet and fill with water. While in use monitor the humidity pan and refill when necessary.
3. **Remove humidity pan when not in use or when transporting cabinet.**

## CLEANING

**▲ WARNING** Always *unplug* electrical power supply before cleaning.

### **DAILY:**

1. Unplug electrical power supply.
2. Allow warmer to cool before cleaning.
3. Clean the interior of the cabinet with a mild soap and water. *Never use harsh chemicals or abrasive pads to clean the cabinet.*

4. Rinse and dry with a soft dry cloth.
5. Clean the exterior of the cabinet with a clean damp cloth.

### **HEAT TINT:**

Darkened areas, called “heat tint,” may appear on stainless steel exposed to excessive heat. Excessive heat causes the protective film to thicken. This is unsightly, but is not a sign of permanent damage.

## TROUBLESHOOTING

SYMPTOMS	POSSIBLE CAUSES	REMEDY
Cabinet not operating	Cabinet not connected to power source.	Connect cabinet to power source.
	No power.	Check circuit breaker Check GFCI
GFCI or Ground Fault Circuit Indicator tripped	Moisture problem.	Contact Authorized Service Provider.
	Shorted element	Contact Authorized Service Provider.
	Pinched/damaged wire.	Contact Authorized Service Provider.
	Damaged power cord.	Contact Authorized Service Provider.
Cabinet is connected to power source, switch is ON, circuit breaker is ON, but cabinet is not heating.	Defective: element, thermometer, thermostat, etc.	Contact Authorized Service Provider.
Power/Heat Indicator Light not lit.	Light faulty	Contact Authorized Service Provider.
Cabinet does not heat properly	Door not shut properly or needs adjustment	Check door seal and Contact Authorized Service Provider.
	Defective: element, thermometer, thermostat, thermostat requires adjustment	Contact Authorized Service Provider.
Fan not operating	ON/OFF switch not ON	Turn ON/OFF switch ON
	Defective fan.	Contact Authorized Service Provider.
Cabinet thermostat turned off, but fan is still operating	Fan will continue to operate until the cool down cycle is complete	

### SERVICE & PARTS INFORMATION

To obtain Service and Parts information concerning this model, contact the Vulcan Service Department at the address listed on the front cover of this manual or refer to our website: [www.vulcanequipment.com](http://www.vulcanequipment.com) for a complete listing of Authorized Service and Parts depots.

<b>Customer Service</b>	<b>800-814-2028</b>
<b>Technical Service</b>	<b>866-688-5226</b>
<b>Service Parts</b>	<b>866-688-5226</b>

**When calling for service, have the model number and serial number available.**

## DÉPANNAGE

SYMPTÔMES	CAUSES PROBABLES	REMÈDE
L'armoire ne fonctionne pas	L'armoire n'est pas correctement branchée.	Branchez l'armoire au secteur.
	Pas d'électricité.	Vérifiez les disjoncteurs Vérifiez les disjoncteurs à la terre
Les disjoncteurs à la terre ou l'indicateur des disjoncteurs à la terre ont sauté	Problèmes d'humidité.	Séchez le problème d'humidité.
	Court-circuit	Contactez le prestataire de service agréé.
	Fil coincé / endommagé.	Contactez le prestataire de service agréé.
L'armoire est connectée au secteur, l'interrupteur est sur MARCHE, le disjoncteur est sur MARCHE, mais l'armoire ne chauffe pas.	Cordon d'alimentation endommagé.	Contactez le prestataire de service agréé.
	Élément, thermomètre, thermostat défectueux.	Contactez le prestataire de service agréé.
Le voyant du secteur/de chaleur n'est pas allumé.	Défaut de voyant	Contactez le prestataire de service agréé.
L'armoire ne chauffe pas correctement	La porte n'est pas correctement fermée ou a besoin de réglages	Vérifiez la porte et le joint et Contactez le prestataire de service agréé.
	Élément, thermomètre, thermostat défectueux – Le thermostat doit être ajusté	Contactez le prestataire de service agréé.
Le ventilateur ne fonctionne pas	L'interrupteur MARCHE/ARRÊT n'est pas sur MARCHE	Mettre l'interrupteur MARCHE/ARRÊT sur MARCHE
	Ventilateur défectueux.	Contactez le prestataire de service agréé.
Le thermostat de l'armoire ne marche pas, mais le ventilateur marche toujours	Le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à la fin du cycle de refroidissement	

### INFORMATION SUR LE SERVICE D'ENTRETIEN ET PIÈCES

Pour obtenir des informations sur le service et les pièces concernant ce modèle, contactez le Service Vulcan à l'adresse indiquée sur la page couverture de ce manuel ou consultez notre site Web: [www.vulcanequipment.com](http://www.vulcanequipment.com) pour une liste complète des dépôts de service et de pièces autorisés.


<b>Service clients</b>	<b>800-814-2028</b>
<b>Service technique</b>	<b>866-688-5226</b>
<b>Service pièces détachées</b>	<b>866-688-5226</b>

**Si vous appelez pour le service, soyez munis du numéro de modèle et du numéro de série.**

---

## NETTOYAGE

---

 **AVERTISSEMENT** **Assurez-vous de toujours débrancher l'alimentation en électricité avant de nettoyer.**

### TOUS LES JOURS :

1. Débranchez l'alimentation en électricité.
2. Laissez refroidir l'armoire complètement.
3. Nettoyez l'intérieur de l'armoire au savon doux et à l'eau. *N'utilisez jamais de produits chimiques ou de tampons abrasifs pour nettoyer l'armoire.*
4. Rincez et séchez avec un chiffon doux et sec.
5. Nettoyez l'extérieur de l'armoire avec un chiffon propre et humide.

### TACHES THERMIQUES :

Des zones sombres, appelées « taches thermiques » peuvent apparaître sur l'acier inoxydable exposé à une chaleur excessive. Une chaleur excessive fait que le film de protection s'épaissit. C'est inesthétique, mais n'est pas un signe de dommages permanents.

---

## ENTRETIEN

---

 **AVERTISSEMENT** **L'armoire et ses éléments sont *chauds*. Soyez très prudent lors de l'utilisation, du nettoyage ou de l'entretien du cabinet.**

**Débranchez toujours l'alimentation en électricité de l'armoire avant le service d'entretien.**

Pour le service d'entretien, contactez les bureaux de Vulcan-Hart mentionnés dans ce mode d'emploi.

---

## SÉRIE VBP, SÉRIE VHP, SÉRIE VPT ARRÊT DU MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

---

1. Positionnez le thermostat sur Arrêt.

***Le ventilateur de circulation continuera à fonctionner jusqu'à ce que la période de refroidissement soit terminée. Ne débranchez pas l'armoire jusqu'à ce que le ventilateur de circulation ait cessé de fonctionner.***

2. Laissez refroidir l'armoire complètement.

3. Déballage du cordon d'alimentation.

4. Nettoyez l'armoire selon les instructions contenues dans ce mode d'emploi.

---

***L'armoire n'est pas conçue pour réchauffer ou cuire de la nourriture. Les aliments doivent être cuits à une température sécuritaire de service avant d'être placés dans l'armoire.***

**L'opérateur doit toujours surveiller le produit alimentaire pour assurer qu'il reste à une température appropriée.**

---

## BAC D'HUMIDIFICATION

---

**BAC D'HUMIDIFICATION** (Option VBP & VHP)

Plus le nombre du réglage du thermostat est élevé, plus la température est élevée. *Il est suggéré que seul le bac d'humidification soit utilisé lorsqu'un milieu humide est nécessaire.*

1. **Le bac d'humidification ne doit être utilisé que rempli d'eau.** L'utilisation du bac humidificateur sans eau endommagerait le

matériau spongieux anti-déversement noir.

2. Placez le bac d'humidification directement sur le fond de l'armoire et remplissez-le d'eau. En marche surveillez le bac d'humidification et remplissez-le si nécessaire.

3. **Retirez le bac d'humidification quand l'armoire n'est pas en marche ou quand vous la déplacez.**

## SÉRIES VBP, VHP et VPT – INSTRUCTIONS D'UTILISATION DES COMMANDES MANUELLES



Déroulez toujours le cordon d'alimentation et retirez-le de l'enrouleur au moment de brancher le cordon dans la source d'alimentation.



L'armoire et ses éléments sont chauds. Soyez très prudent lors de l'utilisation, du nettoyage ou de l'entretien du cabinet.

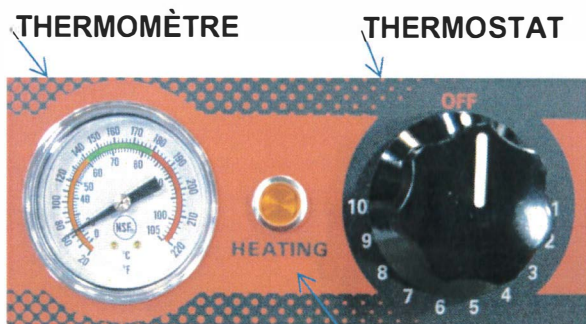


Fig. 8

### VOYANT INDICATEUR DE CHALEUR

#### Voyant indicateur de chaleur :

Le voyant indicateur de chaleur ambré indique que l'(les)élément(s) de chauffage fonctionne(nt). Le voyant reste allumé tant que l'(les)élément(s) de chauffage sont engagés. Une fois que la température prédéterminée est atteinte, l'(les)élément(s) de chauffage commence(nt) son(leur) cycle. Pendant cette période le voyant va s'allumer et s'éteindre.

#### Thermomètre :

Le thermomètre indique la température intérieure de l'armoire.

#### Thermostat :

Le thermostat met l'(les)élément(s) de chauffage sous tension. Le thermostat est réglé de 1 à 10. Plus le nombre du réglage du thermostat est élevé, plus la température est élevée.

## SÉRIE VBP, SÉRIE VHP, SÉRIE VPT INSTRUCTION D'EMPLOI POUR LE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Une fois que l'armoire est reliée à la source d'alimentation appropriée, elle est prête à fonctionner.

- Commencez en positionnant le thermostat sur le numéro 5. Cela fera que l'(les)élément(s) de chauffage commenceront à chauffer. Une fois que le voyant rouge est allumé, le cadran du thermostat peut être tourné à la position désirée.

*Le ventilateur de circulation s'enclenchera après environ 1 à 2 minutes de fonctionnement.*

- Attendez environ 25 minutes pour que l'armoire préchauffe.
- Chargez les casseroles de nourriture chaude, et cuite dans l'armoire.

## GAMME VBP, VPT – COMMANDES NUMÉRIQUES TACTILES MODE D'EMPLOI

### GAMME VBP À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

**⚠ AVERTISSEMENT** L'armoire et ses parties sont chaudes. Il faut être très prudent quand on utilise, nettoie ou l'on entretient l'appareil.

**⚠ AVERTISSEMENT** Toujours dérouler le cordon d'alimentation et le retirer du rembobineur avant de le brancher à une source électrique.

ÉCRAN D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE DE LA TEMPÉRATURE

INTERRUPTEUR PRINCIPAL



BOUTON DE TEMPÉRATURE

**ÉCRAN D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE :**

L'écran de température numérique affiche la température souhaitée. Il n'affiche que la température interne quand on appuie sur le bouton.

**COMMANDES TACTILES:**

utilisez les flèches haut et bas pour régler la température de maintien souhaitée. En maintenant le bouton de température enfoncé pendant trois secondes, la température interne de l'appareil s'affiche à l'écran.

### VBP, VPT À COMMANDES ÉLECTRONIQUES – INSTRUCTIONS POUR LE MAINTIEN

**Pour mettre l'appareil en marche :**

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation en position «ON».
2. Utilisez les flèches haut et bas pour sélectionner la température désirée
3. Le ventilateur brasseur d'air et celui du refroidissement démarreront automatiquement lorsque l'armoire commencera à chauffer.
4. Patienter environ 25 minutes pendant le préchauffage de l'armoire.
5. Charger des bacs d'aliments cuits et chauds dans l'enceinte de l'armoire.

**Maintenez le bouton de température enfoncé pendant 3 secondes pour afficher ou surveiller la température interne de l'unité. Maintenez le bouton de température et la flèche vers le bas pendant 5 secondes pour changer les unités, soit °C ou °F**

***Cette armoire n'est pas destinée à la cuisson ou à la remise en température des aliments. Les aliments doivent être cuits et à une température de service sécuritaire avant d'être chargés dans l'armoire.***

L'opérateur devrait toujours surveiller les produits alimentaires pour assurer qu'ils se maintiennent à la bonne température.

### VBP, VPT À COMMANDES ÉLECTRONIQUES – ARRÊT DU MAINTIEN

**Pour mettre l'armoire à l'arrêt :**

1. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le mot « OFF (ARRÊT) » s'affiche.
2. Le ventilateur brasseur d'air et celui du refroidissement vont continuer de fonctionner jusqu'à ce que l'armoire se soit refroidie.

## GAMME VBP, VPT – COMMANDES NUMÉRIQUES TACTILES MODE D'EMPLOI

### GAMME VBP À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

**⚠ AVERTISSEMENT** L'armoire et ses parties sont chaudes. Il faut être très prudent quand on utilise, nettoie ou l'on entretient l'appareil.

**⚠ AVERTISSEMENT** Toujours dérouler le cordon d'alimentation et le retirer du rembobineur avant de le brancher à une source électrique.



ÉCRAN D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE DE LA TEMPÉRATURE

BOUTON DE COMMANDE

#### ÉCRAN D'AFFICHAGE NUMÉRIQUE :

L'écran de température numérique affiche la température souhaitée. Il n'affiche que la température interne quand on appuie sur le bouton.

#### BOUTON DE COMMANDE :

En tournant le bouton de commande, vous mettez l'armoire en MARCHÉ ou à l'ARRÊT, et vous réglez la température voulue. En appuyant sur le bouton, vous affichez la température de l'intérieur de l'armoire.

### VBP, VPT À COMMANDES ÉLECTRONIQUES – INSTRUCTIONS POUR LE MAINTIEN

#### Pour mettre l'appareil en marche :

1. Tourner le bouton de  $\frac{1}{4}$  de tour dans le sens horaire et patienter 2 secondes.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire pour régler la température.
3. Le ventilateur brasseur d'air et celui du refroidissement démarreront automatiquement lorsque l'armoire commencera à chauffer.
4. Patienter environ 25 minutes pendant le préchauffage de l'armoire.
5. Charger des bacs d'aliments cuits et chauds dans l'enceinte de l'armoire.

**Pousser sur le bouton de commande pour afficher ou surveiller la température interne de l'armoire.**

***Cette armoire n'est pas destinée à la cuisson ou à la remise en température des aliments. Les aliments doivent être cuits et à une température de service sécuritaire avant d'être chargés dans l'armoire.***

L'opérateur devrait toujours surveiller les produits alimentaires pour assurer qu'ils se maintiennent à la bonne température.

### VBP, VPT À COMMANDES ÉLECTRONIQUES – ARRÊT DU MAINTIEN

#### Pour mettre l'armoire à l'arrêt :

1. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le mot « OFF (ARRÊT) » s'affiche.
2. Le ventilateur brasseur d'air et celui du refroidissement vont continuer de fonctionner jusqu'à ce que l'armoire se soit refroidie.

---

## VHFA9 & VHFA18

### INSTRUCTION D'EMPLOI POUR LE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

---



**L'armoire et ses éléments sont chauds. Soyez très prudent lors de l'utilisation, du nettoyage ou de l'entretien du cabinet.**



**Dérivelez toujours le cordon d'alimentation et retirez-le de l'enrouleur au moment de brancher le cordon dans la source d'alimentation.**

---

Une fois que l'armoire est reliée à la source d'alimentation appropriée, elle est prête à fonctionner.

1. Commencez en positionnant le thermostat sur le numéro **5**. Cela fera que l'(les)élément(s) de chauffage commenceront à chauffer. Une fois que le voyant rouge est allumé, le cadran du thermostat peut être tourné à la position désirée.
2. Mettre l'interrupteur du ventilateur sur Marche si vous désirez forcer de l'air pour maintenir en température. L'utilisation du ventilateur est optionnelle. L'utilisation du ventilateur maintient la température uniforme dans l'armoire.
3. Attendez environ 25 minutes pour que l'armoire préchauffe.
4. Chargez les casseroles de nourriture chaude, et cuite dans l'armoire.

---

## VHFA9 & VHFA18

### ARRÊT DU MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

---

Lorsque vous avez fini d'utiliser l'armoire de maintien en température :



**L'armoire et ses éléments sont *CHAUDS*. Soyez très prudent lors de l'utilisation, du nettoyage ou de l'entretien du cabinet.**

1. Positionnez le thermostat sur Arrêt.
2. Gardez l'interrupteur du ventilateur en position Marche. Cela aidera à retirer l'excès d'humidité de la nourriture.
3. Laissez l'armoire refroidir complètement.
4. Déballage du cordon d'alimentation.
5. Nettoyez l'armoire selon les instructions contenues dans ce mode d'emploi

---

***L'armoire n'est pas conçue pour réchauffer ou cuire de la nourriture. Les aliments doivent être cuits à une température sécuritaire de service avant d'être placés dans l'armoire.***

**L'opérateur doit toujours surveiller le produit alimentaire pour assurer qu'il reste à une température appropriée.**

---

## EMPLOI

---

### VHFA9 & VHFA18 CONTRÔLES

---



**L'armoire et ses éléments sont chauds. Soyez très prudent lors de l'utilisation, du nettoyage ou de l'entretien du cabinet.**



THERMOMÈTRE

VOYANT INDICATEUR DE CHALEUR  
(Fig. 6)

#### **Voyant indicateur de mise sous-secteur :**

Le voyant rouge de mise sous tension indique que l'armoire reçoit du courant. Le voyant rouge restera allumé aussi longtemps que l'armoire reste branchée.

#### **Voyant indicateur de chaleur :**

Le voyant indicateur de chaleur ambré indique que l'(les)élément(s) de chauffage fonctionne(nt). Le voyant ambré restera allumé aussi que les éléments chauffants sont engagés. Une fois que la température prédéterminée est atteinte, l'(les)élément(s)

de chauffage commence(nt) son(leur) cycle. Pendant cette période le voyant ambré va s'allumer et s'éteindre.

#### **Interrupteur marche/arrêt du ventilateur :**

L'interrupteur marche/arrêt du ventilateur met spécifiquement en marche le ventilateur. L'utilisation du ventilateur est optionnelle. Mettez en marche le ventilateur si vous désirez forcer de l'air pour le maintien en température.

#### **Thermomètre**

Le thermomètre indique la température intérieure de l'armoire.

#### **Thermostat :**

Le thermostat met l'(les)élément(s) de chauffage sous tension. Le thermostat est réglé de 1 à 10. Plus le nombre du réglage du thermostat est élevé, plus la température est élevée. (Fig. 7)

***Il est recommandé avant de placer l'armoire en fonctionnement de la préchauffer à la température de consigne la plus élevée pendant une période de 30 à 45 minutes.***

## NORMES ÉLECTRIQUES REQUISES

### CODE & NORMES ÉLECTRIQUES :

L'armoire doit être installée en conformité :

#### **Aux États-Unis d'Amérique :**

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

#### **Au Canada:**

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

### RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES :

L'armoire est câblée en usine pour soit une tension de 110/120 volts ou de 208/240 volts, fonctionnement à une seule phase. Toutes les armoires 110/120 volts sont équipées d'un cordon de 8 pieds (25 cm) et une fiche NEMA 5-15 en tant qu'équipement standard. Toutes les armoires 208/240 volts sont équipées d'un cordon de 8 pieds (25 cm) et une fiche NEMA 6-15. VHFA18 sont équipées d'un cordon de 8 pieds (25 cm) et une fiche NEMA 5-20 en tant qu'équipement standard.

L'ensemble cordon et fiche fourni est un cordon durable approprié avec une fiche à trois broches, et est pourvu d'un réducteur de tension appropriée.




**Toutes les armoires sont équipées d'une fiche à trois broches. Il est impératif que cette fiche soit branchée dans une prise électrique à trois broches. Si la prise n'est pas du type de mise à la terre approprié, contactez un électricien. Ne pas enlever la broche de mise à la terre de cette fiche.**


Vérifiez que la source d'alimentation correspond à la plaque de données de série située à l'angle du bas au dos de l'armoire et que la configuration de la prise avant la connexion soit établie. (Fig. 5)

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


MODEL MODELE	VBP15I	DEVICE DISPOSITIF	VBP15I-1M12N
ML	126360-BJ	MD/APE	SERIAL SERIE
VOLTS	120 V	WATTS	1200 W
AMPS	10 A	PHASE	1
		CYCLE	50/60



LISTED 12UG  
FIGURANT 12UG



NSF/ANSI 4  
12UG



COMMERCIAL COOKING APPLIANCE  
 COMMERCIAL DES APPAREILS DE CUISSON

FOR USE ON AN INDIVIDUAL BRANCH CIRCUIT ONLY!  
 POUR UTILISATION SUR CIRCUIT INDIVIDUEL SEULEMENT DIRECTIOH!

VULCAN HART CO. BALTIMORE, MD  
 MADE IN THE USA FROM DOMESTIC & FOREIGN PARTS  
 FABRIQUE AUX ETATS UNIS AVEC DES PIECES CANADIENNES ET FOREGIN

(Fig. 5)

**PORTES DU MODÈLE VPT :**

Les portes doivent toujours être articulées pour ouvrir à l'opposé l'une de l'autre. Veuillez-vous référer à la Figure 2.

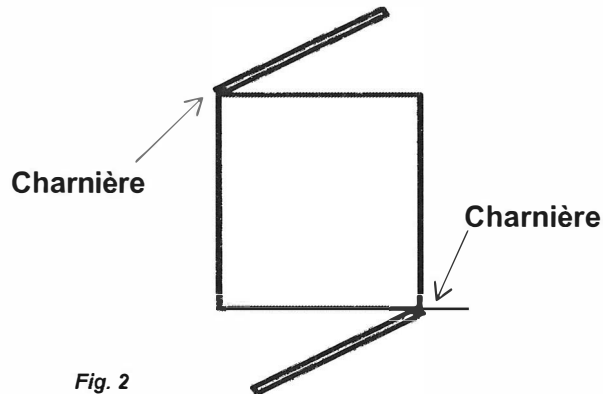
**Vue d'en haut de l'armoire**

Fig. 2

Les portes ne doivent jamais être articulées pour ouvrir du même côté de l'armoire. Veuillez-vous référer à la Figure 3.

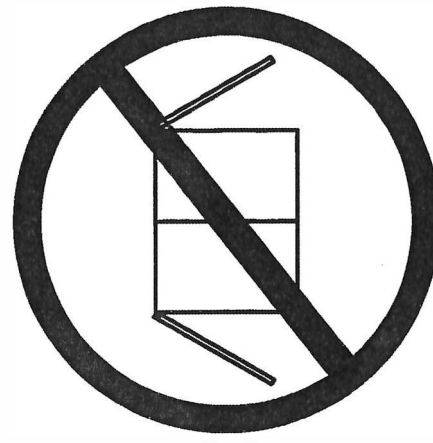


Fig. 3

**NETTOYAGE :**

**L'armoire doit être nettoyée consciencieusement avant la mise en service.**

Utilisez une solution d'eau et de savon doux pour nettoyer l'intérieur de l'appareil. Ne jamais utiliser de produits chimiques ni de tampons abrasifs pour nettoyer l'appareil.

**EMPLACEMENT :**

Pour un fonctionnement efficace de l'armoire, choisir un emplacement qui permettra un chargement et déchargement facile sans interférer avec l'assemblage final des commandes de nourriture.

**L'emplacement de l'installation et de l'opération doit être de niveau et permettre un dégagement approprié pour assurer l'entretien et l'utilisation adéquats.**

(Fig.4)

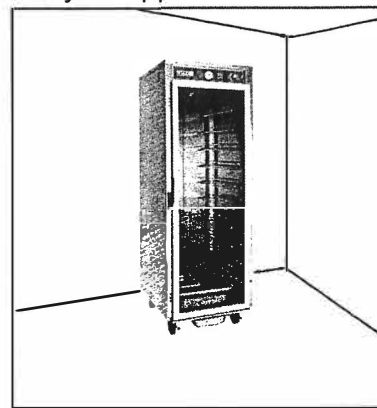


Fig. 4

# GÉNÉRALITÉS

## INTRODUCTION

Les armoires mobiles chauffantes de maintien en température Vulcan sont produites avec qualité de fabrication et de matériaux. L'installation, l'utilisation et l'entretien appropriés de votre armoire se traduiront en de nombreuses années d'une performance satisfaisante.

Nous vous recommandons de bien lire l'intégralité de ce manuel et de suivre attentivement toutes les instructions fournies.

La série V des armoires mobiles chauffantes de maintien en température fournit un moyen efficace de transporter et garde des aliments en vrac préparés à des températures appropriées de service.

## INSTALLATION

Avant l'installation, vérifiez que le service électrique est d'accord avec les indications sur la plaque signalétique située sur le coin inférieur arrière de l'armoire. Si les conditions d'alimentation électrique et de l'équipement ne sont pas en accord, ne procédez pas au déballage et à l'installation. Contactez votre service à la clientèle Vulcan-Hart immédiatement.

### **DÉBALLAGE :**

L'armoire a été inspectée avant de quitter l'usine. La compagnie de transport quand elle accepte l'envoi assume la pleine responsabilité pour une livraison en sécurité. Immédiatement après le déballage, vérifiez qu'il n'y a pas d'éventuels dommages de transport sur l'armoire.

***Si l'armoire est endommagée, conservez le matériau d'emballage et contactez le transporteur dans les 15 jours suivant la livraison.***

Déballer soigneusement et placer l'armoire dans un endroit accessible de travail aussi près de l'emplacement d'installation que possible.

1. Ouvrez la porte et retirer délicatement tout matériau d'emballage et les sangles de retenue qui maintiennent les coulisses de plateau et les supports latéraux de maintien vertical des coulisses de plateau.

2. Enlever la pellicule de protection de vinyle.

3. **POUR LES UNITÉS EMPILÉES**

**SEULEMENT :** Les armoires empilées sont empilées les unes au-dessus des autres. Une des armoires sera livrée sur roulettes avec un ensemble d'empilage sur le dessus. Cette armoire a besoin de deux personnes pour être soulevée et doit être placée à l'intérieur du kit de superposition qui a été livré avec l'armoire inférieure. Les kits de superposition s'adaptent d'une seule façon entre les armoires. *Si pour une raison quelconque, soit une ou deux armoires ne correspondent pas dans le kit de superposition prévu, veuillez communiquer avec le service au 414-434-4716.*

4. Retirer les coulisses universelles du plateau de la boîte.

5. Installez les coulisses du plateau dans l'armoire. Assurez-vous que le crochet à l'extrémité de la coulisse du tiroir est en place. (Fig. 1)



Fig. 1

## TABLE DES MATIÈRES

<b>CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>1</b>
<b>GÉNÉRALITÉS</b> .....	<b>3</b>
INTRODUCTION .....	3
INSTALLATION .....	3
ALIMENTATION .....	5
<b>VHFA9, VHFA18</b>	
COMMANDES .....	6
INSTRUCTIONS DE MAINTIEN AU CHAUD .....	7
ARRÊT DE MAINTIEN AU CHAUD .....	7
<b>SÉRIE VBP, VPT – COMMANDES ÉLECTRONIQUES</b>	
COMMANDES ÉLECTRONIQUE .....	8
INSTRUCTIONS DE MAINTIEN AU CHAUD .....	8
ARRÊT DE MAINTIEN AU CHAUD .....	8
<b>SÉRIES VBP, VHP et VPT – COMMANDES MANUELLES</b>	
COMMANDES .....	9
INSTRUCTIONS DE MAINTIEN AU CHAUD .....	9
ARRÊT DE MAINTIEN AU CHAUD .....	10
BAC D'HUMIDITÉ .....	10
<b>NETTOYAGE</b> .....	<b>11</b>
<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>12</b>
<b>SERVICE À LA CLIENTÈLE ET PIÈCES DE RECHANGE</b> .....	<b>12</b>

## IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

### POUR VOTRE SÉCURITÉ

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



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

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

EN CAS DE PANNE DE COURANT,

NE PAS TENTER D'UTILISER CETTE MACHINE



# INSTALLATION & MODE D'EMPLOI

## SÉRIE V ARMOIRES MOBILES DE MAINTIEN AU CHAUD

### MODÈLES :

VBP5	ML-138030
VBP7	ML-126358
VBP13	ML-126359
VBP15	ML-126360
VBP18	
VHFA9	ML-138070
VHFA18	ML-138071
VHP7	ML-126344
VHP15	ML-126346
VPT7	
VPT13	
VPT15	
VPT18	

