



INSTALLATION & OPERATION MANUAL

VRH SERIES OVENS

MODELS:

VRH8 ML-152020

VRH88 ML-152021



For additional information on Vulcan-Hart or to locate an authorized parts and service provider in your area, visit our website at www.vulcanequipment.com

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

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY	1
GENERAL	3
INTRODUCTION	3
PRINCIPLES OF COOK & HOLD OVENS	3
BENEFITS OF COOK & HOLD OVENS	4
COMPARISON OF COOK & HOLD OVENS	4
INSTALLATION	5
ELECTRICAL REQUIREMENTS	6
OPERATION	7
CONTROLS	7
OPERATING INSTRUCTIONS	7
BEFORE FIRST USE	8
TESTING THE OVEN	8
SHUTDOWN	9
EXTENDED SHUTDOWN	9
MAINTENANCE	10
CLEANING	10
DOOR GASKET CARE	10
COOKING	11
INTRODUCTION	11
COOKING RACK	11
COOKING AND HOLDING GUIDE	12 – 13
RE THERMALIZATION GUIDE	14
GRAMS – LBS./OZ. CONVERSIONS	15
TEMPERATURES CONVERSIONS	16
LOCKOUT / TAGOUT PROCEDURE	17
SERVICE & PARTS INFORMATION	17
TROUBLESHOOTING	18

GENERAL

INTRODUCTION

Vulcan Ovens are produced with quality workmanship and material. Proper installation, usage, and maintenance of your oven will result in many years of satisfactory performance.

The Vulcan Cook & Hold Oven is more than just an oven – it's a "System"; precisely controlled heat, regulated to retain ascorbic acid and maximize the nutritional value, taste and eye-appeal of food. In this environment, virtually any food product can be prepared to delicious perfection in just ONE oven! "System" food preparation eliminates the need for multiple ovens with duplicate features.

This manual is provided to assist persons responsible for the operation and maintenance of the oven with a simple, but comprehensive understanding of its proper use. We recommend that you thoroughly read this entire manual and carefully follow all of the instructions provided prior to placing the oven into operation.

As with any piece of food service equipment, this oven system requires a minimum of care and maintenance. Recommended procedures are contained in this manual and should become a regular part of the operation of the unit.

The Vulcan Cook & Hold Oven is the right choice for low temperature food preparation.

PRINCIPLES OF COOK & HOLD OVENS

Vulcan Cook & Hold Ovens are designed and perfected for cooking at a lower temperature. The principles of Low Temperature Cooking and Holding can be summarized into several objectives: ***increased product yields, increased profits from increased yields, increased moisture retention, increased tenderization, and consistency of doneness.***

When the Vulcan Cook & Hold Oven finishes the cooking cycle, it automatically switches to the hold cycle. Throughout this manual we recommend holding temperatures such as 140°F (60°C). This temperature refers to the oven's hold temperature setting and not

to the internal temperature of the food being roasted. The internal product temperature will run below the hold temperature. (For example: roast beef held at 140°F will be about 130°F internally or medium rare.)

All meat products contain enzymes. These enzymes perform the important function of tenderizing the meat when they reach temperatures of 100°F (38°C) to 140°F (60°C). As these enzymes are heated, they break down the connective tissue that is inherent in all red meat products.

The hold cycle allows this natural tenderization process to proceed in an orderly manner. As long as the internal

temperature of the meat does not exceed 140°F, the process will continue. Once the temperature reaches 140°F the process will stop, because the enzymes will be deactivated.

This tenderization process makes the meat more flavorful. It is similar to aging meat before it is sold. The longer the hold, the higher degree of tenderization. ***Each hour of holding is equal to one day of aging.***

BENEFITS OF COOK & HOLD OVENS

Superior Results: Low temperature roasting has been recognized as the best method for preparing meat and poultry because of increased tenderness, more even roasting, and a juicer product.

Increased Sales: You will attract more customers and have more repeat business because you are now producing a superior product in your market area. All of your products will be unique, from prime rib and chicken to BBQ ribs, pork roasts, and even bakery items!

Reduced Energy Costs: It costs significantly less to run a Vulcan Cook &

hold Oven instead of a conventional oven. Also, in most areas, no exhaust hood is needed.

Reduced Shrinkage of Product: You can cut your percent of shrinkage from 25 to 30% down to 5 to 10%. This means more servings to sell to your customers! The Vulcan Cook & Hold Oven can pay for itself in just months, depending on your volume.

Reduced Labor Cost: Your cooks do not have to come in early to put roasts in or stay late to take them out of the oven. Holding banquet foods in a Vulcan Cook & Hold Oven reduces that last minute party prep to almost nothing.

COMPARISON OF COOK & HOLD OVENS

“The Comparison Stops Here” – more than a catchy slogan, it’s a fact.

Convection ovens, unlike Vulcan Cook & Hold Ovens, blast high temperature dry air over the product. The end result with convection oven cooking is excessive and unnecessary shrinkage.

Vulcan Cook & Hold Oven Systems:

- | | |
|---|---|
| 1. Offer a lifetime heating element warranty. | 3. Do not require a ventilation hood. (See pg. 5) |
| 2. Provide a natural roasted brown, caramelized product without coloring agents.
<i>“You can taste the difference.”</i> | 4. Are accurate , plus or minus 5°F. |
| | 5. Are easy to clean. |
| | 6. Have stainless steel construction inside and out. |

INSTALLATION

Before installing, verify that the electrical service agrees with the specifications on the rating plate located on the lower back corner of the oven. (Fig. 4) If the supply and equipment requirements do not agree, do not proceed with unpacking and installation. Contact your Vulcan Customer Service Department immediately.

UNPACKING:

The oven 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 oven.

If the oven 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 oven door(s) and remove packing material.

2. Check under oven or separate package for racks, pans, etc.
3. Peel off vinyl protection film from oven.

CLEANING:

The oven should be thoroughly cleaned prior to putting into service. Refer to cleaning instructions in this manual.

LOCATION:

For efficient oven 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.

VRH88

The VRH88 oven is simply two (2) VRH8 ovens stacked on top of each other. One (1) oven will come with a caster kit and a stacking assembly on top. The oven without casters is placed inside the stacking assembly.

VENTILATION HOOD REQUIREMENTS

The unit must be installed in accordance with state and local codes, or in the absence of state and local codes, with the National Electrical Code ANSI/NFPA-70 (latest edition) and Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations NFPA 96 (latest edition).

Both are available from The National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269. In Canada refer to the Canadian Electrical Code C22.1 Part 1 (latest addition).

ELECTRICAL REQUIREMENTS

ELECTRICAL CODES & STANDARDS:

The oven must be installed in accordance with:

In the United States of America:

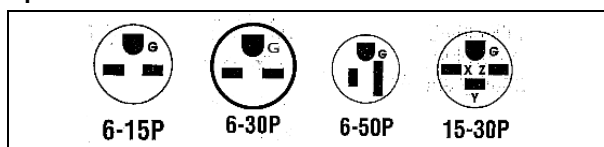
1. State and Local Codes.
2. National Electrical Code, ANSI/NFPA-70 (latest edition.) Copies may be obtained from: The National Fire Protection Association, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.
1-617-770-3000 www.nfpa.org

In Canada:

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

ELECTRICAL CONNECTIONS:

The oven is factory wired for single phase 208/240 volt or three phase operation. All ovens are equipped with a 6 foot cord and NEMA 6-15, 6-30, 6-50, or a 15-30 plug as standard equipment. (Fig. 3)



(Fig.3)

Refer to wiring diagrams and Specification Chart in the back of this manual.

The cord and plug supplied is a suitable durable cord with a proper strain relief.

SERIAL DATA PLATE					
MODEL MODELE	VRH8	DEVICE DISPOSITIF	VRH8-2M12N		
ML	152020-BA	MD	RAP	SERIAL SERIE	000000000
VOLTS	208-240 V	WATTS	3000 W		
AMPS	12-14	PHASE	1	CYCLE	50/60
LISTED 1209 COMMERCIAL COOKING APPLIANCE COMMERCIAL DES APPAREILS DE CUISSON					
NSF/ANSI 4 1209 FOR USE ON AN INDIVIDUAL BRANCH CIRCUIT ONLY POUR UTILISATION SUR CIRCUIT INDIVIDUEL SEULEMENT DIRECTIO					
VULCAN HART CO. BALTIMORE, MD MADE IN THE USA FROM DOMESTIC & FOREIGN PARTS FABRIQUE AUX ETATS UNIS AVEC DES PIECES CANADIENNES ET FOREIGN					

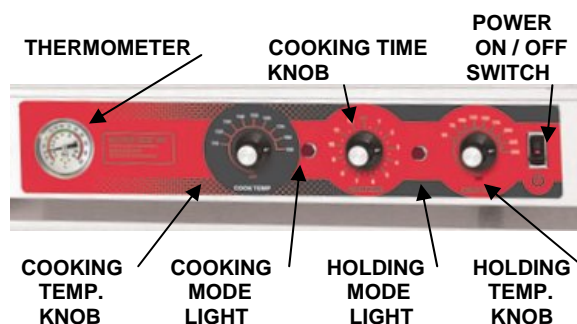
(Fig. 4)

OPERATION

CONTROLS

⚠ WARNING The Oven and its parts are hot. Be very careful when operating, cleaning, or servicing the oven.

All operating controls are located on the front Control Panel(s). The oven is supplied with individual operating controls for each oven cavity.



Thermometer: Indicates the interior temperature of the oven.

Cooking Time Knob: Sets the desired cooking time from ½ hour to 12 hours.

Power ON/OFF Switch: Turns the oven On or Off.

Cooking Temperature Knob: Sets the desired cooking temperature.

Cooking Mode Light: Indicates oven is in Cooking Mode.

Holding Mode Light: Indicates oven is in Holding Mode.

Holding Temperature Knob: Sets the desired holding temperature.

OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING The Oven and its parts are hot. Be very careful when operating, cleaning, or servicing the oven.

1. Turn **Cooking temperature** knob to desired Cooking temperature.
2. Set **Cooking timer** knob(s) to desired cooking time to **include 30 to 60 minute preheat time**.

3. Turn **Holding Temperature** knob to desired holding temperature.
4. Turn **On/Off Switch** to **ON** position. *On/Off indicator Light and Holding Temperature Light will illuminate.*

When the oven reaches the desired cooking temperature it is ready for use. Keep the oven door closed during the preheating cycle.

BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING The Oven and its parts are hot. Be very careful when operating, cleaning, or servicing the oven.

1. **Thoroughly clean the oven before initial use.** Please refer

to cleaning instructions in this manual.

2. **Test the oven** to verify that the oven operates normally. Please refer to "Testing The Oven" procedure in this manual.

TESTING THE OVEN

⚠ WARNING The Oven and its parts are hot. Be very careful when operating, cleaning, or servicing the oven.

Before using the oven for the first time, verify that the oven operates normally.

1. Check that the oven is connected to the correct power source.
2. Set the **COOKING TIME** knob to **0**.
3. Turn the **HOLDING TEMPERATURE** knob to **140° F**.
4. Set Power **ON/OFF Switch** to **ON** position.
5. Check that the Oven Circulating Fan(s) are running.
6. Check that the Holding Temperature Indicator Light is illuminated.

Each Oven is equipped with cooling fans. The cooling fans may not operate when the oven is first turned on. The cooling fans operate only when the thermostat, to which they are connected, requires it.

7. Set the **COOKING TIME** knob to **2 hours**. The Holding Temperature Indicator Light will go out and the Cooking Temperature Indicator Light will illuminate.
8. Turn the **COOKING TEMPERATURE** knob to **250° F**. Check the interior rear of the oven cavity to determine that the oven is heating.
9. Turn the **COOKING TIME KNOB** to **0** and set the **HOLDING TEMPERATURE** knob at **250° F**.
10. Check that the Cooking Temperature Indicator Light has gone out and the Holding Temperature Indicator Light has illuminated.
11. Check the interior rear of the oven to ensure that the oven is heating. If all the functions perform satisfactorily, the oven is ready for operation.

SHUTDOWN

⚠ WARNING The Oven and its parts are hot. Be very careful when operating, cleaning, or servicing the oven.

1. Turn **Holding Temperature** knob and **Cooking Temperature** knob **counter-clockwise** until they stop at the Off position..
2. **Open door slightly** to allow ventilation and cool down period.
This is to allow oven to properly cool down so components are not damaged.

Wait **15 minutes** before turning **On/Off Switch to OFF** because the cooling fans need to operate during the cool-down period.

3. Turn **On/Off Switch** to **OFF** position.

The cooling fans will automatically turn off when the proper cool-down temperature is reached.

EXTENDED SHUTDOWN

⚠ WARNING The Oven and its parts are hot. Be very careful when operating, cleaning, or servicing the oven. Perform the following procedure to shut down the oven for an extended period of time.

1. Perform the **SHUTDOWN procedure**.
2. **Unplug the oven.**
3. Thoroughly **clean the oven** according to the cleaning procedures in this manual.

4. **Leave the door(s) slightly open** to allow ventilation and preservation of the gasket(s).

MAINTENANCE

CLEANING

⚠ WARNING The Oven and its parts are hot. Be very careful when operating, cleaning, or servicing the oven.

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

Avoid splashing water into upper areas of the oven to prevent damage to electrical components or connections.

Never spray the unit with a hose.

Never use harsh chemicals or abrasive pads to clean the oven.

DAILY:

1. Unplug electrical power supply.
2. Allow oven to go through cool-down period before cleaning.
3. Remove the Interior Side Racks
4. Take the Interior Side Racks to a sink or dishwasher for a thorough cleaning. Use a mild soap and water solution to clean these items.
5. If necessary, clean the interior of the oven with a damp cloth. Wipe dry with a soft dry cloth.
6. Reassemble oven.
7. Clean the exterior of the oven 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.

DOOR GASKET CARE

DOOR GASKET:

At least once a week, thoroughly check the door gasket for damage/wear. A damaged gasket can cause inefficient and unsatisfactory operation of the oven.

If the gasket requires cleaning:

1. Gently wash gasket using a moist cloth, a mild detergent solution, and warm water.

2. Rinse with a fresh cloth moistened in warm water to remove all traces of detergent.
3. Gently wipe dry with a clean dry cloth.

Never apply food oils, or petroleum lubricants directly to the gasket(s). Petroleum based solvents and lubricants will reduce the gasket's life.

COOKING

INTRODUCTION

This cooking guide has been produced for your Vulcan Cook & Hold Oven System. It should be used as a handy reference when using your oven. The guide has been developed to help answer questions which you may have relating to product preparation as well as making you familiar with the operation of your Cook & Hold Oven.

When using your oven, experiment with your own house specialties. The degree of doneness varies based upon individual preferences. These preferences can be easily accomplished by varying the recommended time

guidelines in this manual. The guidelines which are presented in this manual are suggested and have been tested to insure product preparation as indicated.

The concept of “Low Temperature Cooking” is not a science, it is an art. Chefs from around the world vary in terms of the doneness and appearance in the products which they prefer. Therefore, we suggest first understanding what your Oven System will do for the multitude of applications available to you.

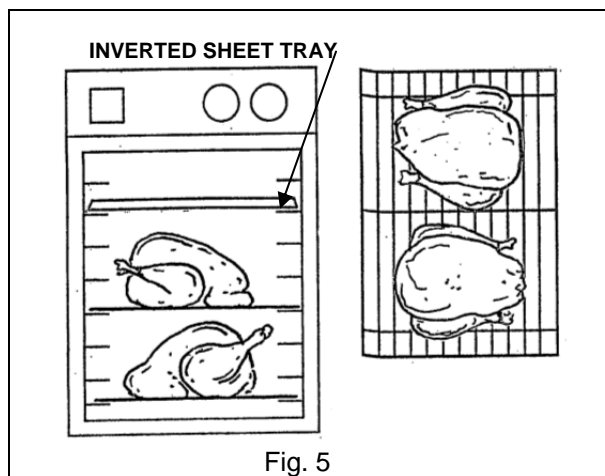
COOKING RACK

Depending upon the size of the Cook & Hold Oven, each unit is supplied with a specially designed cooking rack(s). The cooking rack must be used when cooking food products to insure absolute product quality and integrity.

The cooking rack is simply placed inside a standard 18” x 26” sheet tray (2/1 Gastronome) and the product which is to be cooked and held is placed on top of the cooking rack. When more than one product is being prepared, the food products should not be cramped together onto one cooking rack. Sufficient room should separate the products on a single cooking rack to insure proper circulation of air around the product.

When loading the oven, an additional 18” x 26” sheet tray, in an inverted position, (*Fig. 5*) should be placed directly above the food product being prepared. This creates the necessary

air flow pattern to produce highly desirable caramelization and uniform roasting of the product.



A helpful hint when loading your food product on the cooking rack is to either line your 18” x 26” sheet tray with foil, or spray with a quality vegetable oil. This helps with easy clean up after use.

COOKING AND HOLDING GUIDE

Please note that as products vary, as well as other elements such as altitude, so shall actual cooking times and temperatures. These should be adjusted as needed based upon your actual experience. Finished product temperatures should be verified manually, prior to serving, in order to insure food safety.

PRODUCT	(DETAILS) WEIGHT	COOK TIME	COOK TEMP.	HOLD TIME	HOLD TEMP.	MAX. INTERNAL TEMP.	LOADING GUIDELINES
Prime Rib	(USDA #109) 20 lbs.	5 hrs.	225° F	4 hrs. min.	140° F	135° F	2 per shelf
Boneless Rib eye	(USDA #112A) 12 lbs.	3 hrs	225° F	4 hrs. min.	140° F	135° F	3 per shelf
Top Round	(USDA #168) 18-20 lbs.	4½-5 hrs.	225° F	4 hrs. min.	140° F	130° F	2 per shelf
Steamship Round	(USDA #160) 60 lbs.	10 hrs.	225° F	4 hrs. min.	140° F	130° F	1 per shelf
Bottom Round	(USDA #170) 20 lbs.	5 hrs.	225° F	8 hrs. min.	140° F	130° F	2 per shelf
Boneless Strip Loin	(USDA #180) 12 lbs.	3 hrs.	225° F	4 hrs. min.	140° F	130° F	3 per shelf
Whole Tenderloin	(USDA #190) 10 lbs.	2½ hrs.	225° F	2 hrs. min.	140° F	130° F	4 per shelf
Top Sirloin Butt	(USDA #184) 12-14 lbs.	3 hrs.	225° F	4 hrs. min.	140° F	135° F	3 per shelf
Beef Short Ribs	10 lbs.	4 hrs.	225° F	4 hrs. min.	155° F	165° F	1 per shelf
Cubed Steaks	10 lbs.	4 hrs.	225° F	3 hrs. min.	160° F	160° F	1 tray per shelf
Beef Back Ribs	30 lbs.	6 hrs.	225° F	4 hrs.	160° F	160° F	4 per shelf
Beef Stew	(Stew Meat) 10 lbs.	4 hrs.	225° F	6 hrs. min.	150° F	175° F	1 tray per shelf
Corned Beef	12 lbs.	4 hrs.	250° F	4 hrs. min.	150° F	165° F	2 per shelf
Frozen Burgers	7-8 lbs.	45 min.	225° F	4 hrs. max	150° F	165° F	24 per shelf
Fresh Ham	12 lbs.	6 hrs.	250° F	4 hrs.	160° F	165° F	2 per shelf
Cooked Cured Ham	12 lbs.	4 hrs.	250° F	4 hrs.	160° F	135° F	2 per shelf
Pork Back Ribs	(USDA #422) 10 lbs.	4 hrs.	250° F	3 hrs. max.	160° F	175° F	6 slabs per shelf
Pork Spare Ribs	30 lbs.	4 hrs.	250° F	4 hrs.	160° F	175° F	5 slabs per shelf
Fresh Sausages	10 lbs.	2 hrs.	225° F	5 hrs. max	160° F	175° F	10 lbs. per shelf
Pre-Cooked Sausage	10 lbs.	1¼ hr.	250° F	5 hrs. max	160° F	160° F	10 lbs. per shelf
Roast Suckling Pig	30 lbs.	6 hrs.	250° F	3 hrs. min.	160° F	170° F	1 per shelf

PRODUCT	(DETAILS) WEIGHT	COOK TIME	COOK TEMP.	HOLD TIME	HOLD TEMP.	MAX. INTERNAL TEMP.	LOADING GUIDELINES
Chicken Pieces	10 lbs.	2¼ hrs.	250° F	1 hr. max.	150° F	170° F	10 lbs. per shelf
Whole Chickens	20 lbs.	2½ hrs.	250° F	5 hrs. max	150° F	170° F	6 per shelf
Whole Turkeys	20 lbs.	4½ hrs.	250° F	5 hrs. max.	170° F	170° F	2 per shelf
Turkey Breast,	10 lbs.	4 hrs.	250° F	1 hr.	160° F	160° F	3 per shelf
Rack of Lamb	18 lbs.	3½ hrs.	250° F	3 hrs. max	140° F	140° F	15 racks per shelf
Braised Lamb Shanks	10-12 lbs.	4 hrs.	250° F	4 hrs. min.	160° F	180° F	1 tray per shelf
Fish Filets	10 lbs.	40 min.	225° F	4 hrs. max	160° F	160° F	10 lbs. per shelf
Clear Soups	12" x 20" pans	3 hrs.	250° F	Overnight	160° F	175° F	1 pan per shelf
Rice	1 Quart Dry	2 hrs.	250° F	18 hrs. max	150° F	160° F	1 pan per shelf
Frozen Entrees	1 Quart Dry	3 hrs.	250° F	Overnight	160° F	165° F	2 pans per shelf

RE THERMALIZATION GUIDE

ENTRÉE	OVEN TEMP.	REHEAT TIME	HOLD TEMP.	MIN. HOLD TIME
Baked Rotini	225°F	60 min.	160°F	20 min.
Beef & Noodles	225°F	54 min.	160°F	20 min.
Breaded Chicken Pattie on Bun	225°F	60 min.	165°F	20 min.
Burrito	250°F	48 min.	160°F	20 min.
Cheesy Bread/Italian Dunker Sauce	200°F	54 min.	155°F	15 min.
Cheesy Chili	225°F	54 min.	160°F	15 min.
Chicken & Noodles	225°F	54 min.	160°F	20 min.
Chicken & Rice	225°F	54 min.	160°F	20 min.
Chicken Dippers	225°F	54 min.	160°F	20 min.
Chicken Fryz	225°F	48 min.	160°F	20 min.
Chicken Leg	225°F	60 min.	155°F	20 min.
Chicken Nuggets	225°F	60 min.	160°F	20 min.
Chik'n O's, Zesty	225°F	54 min.	160°F	20 min.
French Toast/Sausage Links	225°F	42 min.	160°F	15 min.
Grilled Cheese Sandwich	200°F	42 min.	155°F	15 min.
Grilled Chicken on Bun	225°F	60 min.	165°F	20 min.
Ham & Cheese English Muffin	200°F	54 min.	160°F	20 min.
Hamburger on Bun	250°F	60 min.	165°F	20 min.
Hot Dog on Bun	225°F	54 min.	160°F	20 min.
Italian Spaghetti	250°F	54 min.	160°F	20 min.
Macaroni & Cheese	225°F	48 min.	155°F	20 min.
Mexican Cheese Sauce	200°F	42 min.	155°F	20 min.
Mini Corndogs	225°F	54 min.	160°F	15 min.
Pancakes/Sausage Links	225°F	42 min.	160°F	15 min.
Pizza Dippers	225°F	54 min.	160°F	20 min.
Pizza, Cheese	200°F	42 min.	160°F	20 min.
Pizza, Pepperoni	200°F	54 min.	160°F	20 min.
Pizza, Sausage	200°F	54 min.	160°F	20 min.
Ravioli	250°F	60 min.	165°F	20 min.
Sausage Mini Bites	225°F	54 min.	160°F	15 min.
Steak Nuggets	225°F	60 min.	160°F	20 min.
Taco Boat	225°F	42 min.	160°F	20 min.
Tacos	225°F	42 min.	160°F	20 min.
Turkey & Noodles	225°F	54 min.	160°F	20 min.
Turkey Manhattan	225°F	54 min.	165°F	20 min.

GRAMS - LBS/OZ CONVERSIONS

g. lbs. + oz.		g. lbs. + oz.		g. lbs. + oz.		g. lb. + oz.		g. lbs. + oz.	
25	0.9	1025	2 4.2	2025	4 7.4	3025	6 10.7	4025	8 14.0
50	1.8	1050	2 5.0	2050	4 8.3	3050	6 11.6	4050	8 14.9
075	2.7	1075	2 5.9	2075	4 9.2	3075	6 12.5	4075	8 15.7
100	3.5	1100	2 6.9	2100	4 10.1	3100	6 13.3	4100	9 0.6
125	4.4	1125	2 7.7	2125	4 11.0	3125	6 14.2	4125	9 1.5
150	5.3	1150	2 8.6	2150	4 11.8	3150	6 15.1	4150	9 2.4
175	6.2	1175	2 9.4	2175	4 12.7	3175	7 0	4175	9 3.3
200	7.1	1200	2 10.3	2200	4 13.6	3200	7 0.9	4200	9 4.2
225	7.9	1225	2 11.2	2225	4 14.5	3225	7 1.8	4225	9 5.0
250	8.8	1250	2 12.1	2250	4 15.4	3250	7 2.6	4250	9 5.9
275	9.7	1275	2 13.0	2275	5 0.2	3275	7 3.5	4275	9 6.8
300	10.6	1300	2 13.9	2300	5 1.1	3300	7 4.4	4300	9 7.7
325	11.5	1325	2 14.7	2325	5 2.0	3325	7 5.3	4325	9 8.6
350	12.3	1350	2 15.6	2350	5 2.9	3350	7 6.2	4350	9 9.4
375	13.2	1375	3 0.5	2375	5 3.8	3375	7 7.0	4375	9 10.3
400	14.1	1400	3 1.4	2400	5 4.7	3400	7 7.9	4400	9 11.2
425	15.0	1425	3 2.3	2425	5 5.5	3425	7 8.8	4425	9 12.1
450	15.9	1450	3 3.1	2450	5 6.4	3450	7 9.7	4450	9 13.0
475	1 0.8	1475	3 4.0	2475	5 7.3	3475	7 10.6	4475	9 13.9
500	1 1.6	1500	3 4.9	2500	5 8.2	3500	7 11.5	* 4500	9 14.7
525	1 2.5	1525	3 5.8	2525	5 9.1	3525	7 12.3	4525	9 15.6
550	1 3.4	1550	3 6.7	2550	5 10.0	3550	7 13.2	4550	10 0.5
575	1 4.3	1575	3 7.6	2575	5 10.8	3575	7 14.1	4575	10 1.4
600	1 5.2	1600	3 8.4	2600	5 11.7	3600	7 15.0	4600	10 2.3
625	1 6.0	1625	3 9.3	2625	5 12.6	3625	7 15.9	4625	10 3.1
650	1 6.9	1650	3 10.2	2650	5 13.5	3650	8 0.8	4650	10 4.0
675	1 7.8	1675	3 11.1	2675	5 14.4	3675	8 1.6	4675	10 4.9
700	1 8.7	1700	3 12.0	2700	5 15.2	3700	8 2.5	4700	10 5.8
725	1 9.6	1725	3 12.8	2725	6 0.1	3725	8 3.4	4725	10 6.7
750	1 10.5	1750	3 13.7	2750	6 1.0	3750	8 4.3	4750	10 7.6
775	1 11.3	1775	3 14.6	2775	6 1.9	3775	8 5.2	4775	10 8.4
800	1 12.2	1800	3 15.5	2800	6 2.8	3800	8 6.0	4800	10 9.3
825	1 13.1	1825	4 0.4	2825	6 3.6	3825	8 6.9	4825	10 10.2
850	1 14.0	1850	4 1.3	2850	6 4.5	3850	8 7.8	4850	10 11.1
875	1 14.9	1875	4 2.1	2875	6 5.4	3875	8 8.7	4875	10 12.0
900	1 15.7	1900	4 3.0	2900	6 6.3	3900	8 9.6	4900	10 12.8
925	2 0.6	1925	4 3.9	2925	6 7.2	3925	8 10.5	4925	10 13.7
950	2 1.5	1950	4 4.8	2950	6 8.1	3950	8 11.3	4950	10 14.6
975	2 2.4	1975	4 5.7	2975	6 8.9	3975	8 12.2	4975	10 15.5
1000	2 3.3	2000	4 6.5	3000	6 9.8	4000	8 13.1	5000	11 0.4

—1,000 Grams = 1 Kilogram

—1 Kilogram = 2.2 Lbs

—To Convert Kilograms To Lbs.....

Formula: 2.2 Lbs

X Kilograms

= U.S. Pounds

* Example From Above: 4.5 Kilograms = 9.9 Lbs
Count Three Decimal Points

TEMPERATURES															
Degrees Fahrenheit to Degrees Centigrade								Degrees Centigrade to Degrees Fahrenheit							
F	C	F	C	F	C	F	C	C	F	C	F	C	F	C	F
-40	-40.00	+30	-1.11	+80	+26.67	+250	+121.11	-40	-40.0	+5	+41.0	+40	+104.0	+175	+347
-38	-38.89	31	-0.56	81	27.22	255	123.89	-38	-36.4	6	42.8	41	105.8	180	356
-36	-37.78	32	-0.00	82	27.78	260	126.67	-36	-32.8	7	44.6	42	107.6	185	365
-34	-36.67	33	+0.56	83	28.33	265	129.44	-34	-29.2	8	46.4	43	109.4	190	374
-32	-35.56	34	1.11	84	28.89	270	132.22	-32	-25.6	9	48.2	44	111.2	195	383
-30	-34.44	35	1.67	85	29.44	275	135.00	-30	-22.0	10	50.0	45	113.0	200	392
-28	-33.33	36	2.22	86	30.00	280	137.78	-28	-18.4	11	51.8	46	114.8	205	401
-26	-32.22	37	2.78	87	30.56	285	140.55	-26	-14.8	12	53.6	47	116.6	210	410
-24	-31.11	38	3.33	88	31.11	290	143.33	-24	-11.2	13	55.4	48	118.4	215	419
-22	-30.00	39	3.89	89	31.67	295	146.11	-22	-7.6	14	57.2	49	120.2	220	428
-20	-28.89	40	4.44	90	32.22	300	148.89	-20	-4.0	15	59.0	50	122.0	225	437
-18	-27.78	41	5.00	91	32.78	305	151.67	-19	-2.2	16	60.8	51	123.8	230	446
-16	-26.67	42	5.56	92	33.33	310	154.44	-18	-0.4	17	62.6	52	125.6	235	455
-14	-25.56	43	6.11	93	33.89	315	157.22	-17	+1.4	18	64.4	53	127.4	240	464
-12	-24.44	44	6.67	94	34.44	320	160.00	-16	3.2	19	66.2	54	129.2	245	473
-10	-23.33	45	7.22	95	35.00	325	162.78	-15	5.0	20	68.0	55	131.0	250	482
-8	-22.22	46	7.78	96	35.56	330	165.56	-14	6.8	21	69.8	56	132.8	255	491
-6	-21.11	47	8.33	97	36.11	335	168.33	-13	8.6	22	71.6	57	134.6	260	500
-4	-20.00	48	8.89	98	36.67	340	171.11	-12	10.4	23	73.4	58	136.4	265	509
-2	-18.89	49	9.44	99	37.22	345	173.89	-11	12.2	24	75.2	59	138.2	270	518
0	-17.78	50	10.00	100	37.78	350	176.67	-10	14.0	25	77.0	60	140.0	275	527
+1	-17.22	51	10.56	105	40.55	355	179.44	-9	15.8	26	78.8	61	141.8	280	536
2	-16.67	52	11.11	110	43.33	360	182.22	-8	17.6	27	80.6	62	143.6	285	545
3	-16.11	53	11.67	115	46.11	365	185.00	-7	19.4	28	82.4	63	145.4	290	554
4	-15.56	54	12.22	120	48.89	370	187.78	-6	21.2	29	84.2	64	147.2	295	563
5	-15.00	55	12.78	125	51.67	375	190.55	-5	23.0	30	86.0	65	149.0	300	572
6	-14.44	56	13.33	130	54.44	380	193.33	-4	24.8	31	87.8	66	150.8	305	581
7	-13.89	57	13.89	135	57.22	385	196.11	-3	26.6	32	89.6	67	152.6	310	590
8	-13.33	58	14.44	140	60.00	390	198.89	-2	28.4	33	91.4	68	154.4	315	599
9	-12.78	59	15.00	145	62.78	395	201.67	-1	30.2	34	93.2	69	156.2	320	608
10	-12.22	60	15.56	150	65.56	400	204.44	0	32.0	35	95.0	70	158.0	325	617
11	-11.67	61	16.11	155	68.33	405	207.22	+1	33.8	36	96.8	71	159.8	330	626
12	-11.11	62	16.67	160	71.11	410	210.00	2	35.6	37	98.6	72	161.6	335	635
13	-10.56	63	17.22	165	73.89	415	212.78	3	37.4	38	100.4	73	163.4	340	644
14	-10.00	64	17.78	170	76.67	420	215.56	4	39.2	39	102.2	74	165.2	345	653
15	-9.44	65	18.33	175	79.44	425	218.33								
16	-8.89	66	18.89	180	82.22	430	221.11								
17	-8.33	67	19.44	185	85.00	435	223.89								
18	-7.78	68	20.00	190	87.78	440	226.67								
19	-7.22	69	20.56	195	90.55	445	229.44								
20	-6.67	70	21.11	200	93.33	450	232.22								
21	-6.11	71	21.67	205	96.11	455	235.00								
22	-5.56	72	22.22	210	98.89	460	237.78								
23	-5.00	73	22.78	215	101.67	465	240.55								
24	-4.44	74	23.33	220	104.44	470	243.33								
25	-3.89	75	23.89	225	107.22	475	246.11								
26	-3.33	76	24.44	230	110.00	480	248.89								
27	-2.78	77	25.00	235	112.78	485	251.67								
28	-2.22	78	25.56	240	115.56	490	254.44								
29	-1.67	79	26.11	245	118.33	495	257.22								

LOCKOUT / TAGOUT PROCEDURE



⚠ WARNING Always perform the Lockout / Tagout Procedure before removing any sheet metal panels or attempting to service this equipment.

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

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

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 for a complete listing of Authorized Service and Parts depots.

Customer Service	1-800-814-2028
Technical Service	1-800-814-2028
Service Parts	1-800-814-2028

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

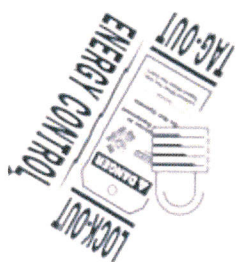
TROUBLESHOOTING

SYMPTOMS	POSSIBLE CAUSES	REMEDY
Oven not operating	Oven not connected to power source	Connect oven to power source
	ON/OFF switch not ON	Press Power ON/OFF switch to ON
	No power	Check circuit breaker
Indicator Lights are lit but Cooling Fan(s) are NOT operating	Oven is below 150°F.	This is normal when unit is cold. If unit is above 150°F., Contact Authorized Service Provider.
	Defective: connection, wiring, fan, thermostat	Contact Authorized Service Provider
Oven compartment IS heating and Blower Motor IS NOT operating with Power Switch ON	Defective connection or wiring to motor	Contact Authorized Service Provider
Oven compartment IS NOT heating and Blower Motor IS operating with Power Switch ON	Defective Cooking Temperature Thermostat	Set Cooking Thermostat to 250°F., wait several minutes and check the rear of the oven for heating. Both the Power Switch and Cooking Temperature Indicator Lights will be lit. If oven cavity does not heat, Contact Authorized Service Provider
	Defective Holding Temperature Thermostat	Turn Holding Temperature knob to 250°F. and check for heat at rear of oven cavity. Both the Power Switch and Cooking Temperature Indicator Lights will be lit. If the oven cavity does not heat, Contact Authorized Service Provider.
	Defective High-Limit Thermostat or Heating Element.	Contact Authorized Service Provider
Incorrect oven temperature	Thermostat(s) require calibration	Contact Authorized Service Provider

DÉPANNAGE

SYMPTÔMES		CAUSES PROBABLES		REMÈDES	
Le four ne marche pas	Le four n'est pas connecté à l'alimentation électrique	Le bouton MARCHÉ/ARRÊT n'est pas sur MARCHÉ	Il n'y a pas d'électricité	Connectez le four à l'alimentation électrique	
	Le voyant lumineux est allumé mais le(s) ventilateur(s) de refroidissement ne marche(nt) PAS.	Le four est en dessous de 150 °C	Mauvaise connexion, du/des fils, ventilateur, thermostat	Ceci est normal quand l'appareil est froid. Si l'appareil est déjà au-dessus de 150 °C, contactez alors le prestataire de service agréé.	Contactez le prestataire de service agréé.
	Le compartiment du four NE CHAUFFE PAS et la soufflerie du moteur MARCHÉ avec interrupteur sur MARCHÉ	Défaut de la température de cuisson du thermostat	Défaut de la température de maintien du thermostat	Mettez la température de cuisson du thermostat sur 250 °C, attendez plusieurs minutes et vérifiez à l'arrière de la cavité du four. L'interrupteur d'alimentation et les voyants lumineux de cuisson seront tous les deux allumés, Si la cavité du four ne chauffe pas, contactez le prestataire de service agréé	Mettez la température de maintien du thermostat sur 250 °C et vérifiez à l'arrière de la cavité du four. L'interrupteur d'alimentation et les voyants lumineux de cuisson seront tous les deux allumés, Si la cavité du four ne chauffe pas, contactez le prestataire de service agréé
Le compartiment du four	Défaut de la température de cuisson du thermostat			Contactez le prestataire de service agréé	Contactez le prestataire de service agréé
	Défaut de la limite haute du thermostat ou de l'élément chauffant.			Contactez le prestataire de service agréé	Contactez le prestataire de service agréé
	Température du four incorrecte	Le(s) thermostat(s) doivent être recalibrés		Contactez le prestataire de service agréé	Contactez le prestataire de service agréé

PROCÉDURE DE VERROUILLAGE / DÉCONSIGNATION



⚠ AVERTISSEMENT Toujours effectuer la procédure de verrouillage / étiquetage avant de retirer les panneaux de tôle ou de tenter de réparer cet appareil.

La procédure de verrouillage/déconsignation est utilisée pour protéger le personnel travaillant sur un appareil électrique. Avant d'effectuer tout type de maintenance ou d'entretien sur un appareil à commande électrique, procédez comme suit:

1. Dans la boîte électrique, placez le disjoncteur de l'unité en position ARRÊT.
2. Placer un verrou ou un autre appareil sur le couvercle de la boîte électrique pour empêcher quelqu'un de placer le disjoncteur sur MARCHÉ.
3. Placez une étiquette sur le couvercle du boîtier électrique pour indiquer que l'unité a été déconnectée pour service et que la puissance ne devrait pas être rétablie avant que l'étiquette soit enlevée par le personnel de maintenance.
4. Débranchez le cordon unité de la prise électrique.
5. Placez une étiquette sur le couvercle du boîtier électrique pour indiquer que l'unité a été déconnectée pour service et que la puissance ne devrait pas être rétablie avant que l'étiquette soit enlevée par le personnel de maintenance.

INFORMATIONS SUR SERVICE ET PIÈCES

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

Service clients	1-800-814-2028
Service technique	1-800-814-2028
Service pièces	1-800-814-2028

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

TEMPERATURES									
Degrees Fahrenheit to Degrees Centigrade					Degrees Centigrade to Degrees Fahrenheit				
F	C	F	C	F	F	C	F	C	F
-40	-40.0	+30	-1.1	+80	+26.7	+121.1	-40	-40.0	+5
-38	-38.9	31	-0.6	81	27.2	123.8	-38	-36.4	6
-36	-37.8	32	-0.0	82	27.8	126.6	-36	-32.8	7
-34	-36.7	33	+0.6	83	28.3	129.4	-34	-29.2	8
-32	-35.6	34	1.1	84	28.9	132.2	-32	-25.6	9
-30	-34.4	35	1.7	85	29.4	135.0	-30	-22.0	10
-28	-33.3	36	2.2	86	30.0	137.8	-28	-18.4	11
-26	-32.2	37	2.8	87	30.6	140.5	-26	-14.8	12
-24	-31.1	38	3.3	88	31.1	143.3	-24	-11.2	13
-22	-30.0	39	3.9	89	31.7	146.1	-22	-7.6	14
-20	-28.9	40	4.4	90	32.2	148.9	-20	-4.0	15
-18	-27.8	4	5.0	91	32.8	151.7	-18	-2.2	16
-16	-26.7	42	5.6	92	33.3	154.4	-16	-0.4	17
-14	-25.6	43	6.1	93	33.9	157.2	-14	1.4	18
-12	-24.4	44	6.7	94	34.4	160.0	-12	3.2	19
-10	-23.3	45	7.2	95	35.0	162.8	-10	5.0	20
-8	-22.2	46	7.8	96	35.6	165.6	-8	6.8	21
-6	-21.1	47	8.3	97	36.1	168.3	-6	8.6	22
-4	-20.0	48	8.9	98	36.7	171.1	-4	10.4	23
-2	-18.9	49	9.4	99	37.2	173.9	-2	12.2	24
0	-17.8	50	10.0	100	37.8	176.7	0	14.0	25
+1	-17.2	51	10.6	105	40.5	179.4	+1	15.8	26
2	-16.7	52	11.1	110	43.3	182.2	2	17.6	27
3	-16.1	53	11.6	115	46.1	185.0	3	19.4	28
4	-15.6	54	12.2	120	48.9	187.8	4	21.2	29
5	-15.0	55	12.8	125	51.7	190.5	5	23.0	30
6	-14.4	56	13.3	130	54.4	193.3	6	24.8	31
7	-13.9	57	13.8	135	57.2	196.1	7	26.6	32
8	-13.3	58	14.4	140	60.0	198.9	8	28.4	33
9	-12.8	59	15.0	145	62.8	201.7	9	30.2	34
10	-12.2	60	15.6	150	65.6	204.4	10	32.2	35
11	-11.7	61	16.1	155	68.3	207.2	11	33.8	36
12	-11.1	62	16.7	160	71.1	210.0	12	35.6	37
13	-10.6	63	17.2	165	73.9	212.8	13	37.4	38
14	-10.0	64	17.8	170	76.7	215.6	14	39.2	39
15	-9.4	65	18.3	175	79.4	218.3	15		
16	-8.9	66	18.9	180	82.2	221.1	16		
17	-8.3	67	19.4	185	85.0	223.9	17		
18	-7.8	68	20.0	190	87.8	226.7	18		
19	-7.2	69	20.6	195	90.5	229.4	19		
20	-6.7	70	21.1	200	93.3	232.2	20		
21	-6.1	71	21.6	205	96.1	235.0	21		
22	-5.6	72	22.2	210	98.9	237.8	22		
23	-5.0	73	22.8	215	101.7	240.5	23		
24	-4.4	74	23.3	220	104.4	243.3	24		
25	-3.9	75	23.9	225	107.2	246.1	25		
26	-3.3	76	24.4	230	110.0	248.9	26		
27	-2.8	77	25.0	235	112.8	251.7	27		
28	-2.2	78	25.6	240	115.6	254.4	28		
29	-1.7	79	26.1	245	118.3	257.2	29		

GRAMS - LBS/OZ CONVERSIONS															
g. lbs. + oz.				g. lbs. + oz.				g. lbs. + oz.				g. lbs. + oz.			
25	0.9	1025	2	4.2	2025	4	7.4	3025	6	10.7	4025	8	14.0		
50	1.8	1050	2	5.0	2050	4	8.3	3050	6	11.6	4050	8	14.9		
75	2.7	1075	2	5.9	2075	4	9.2	3075	6	12.5	4075	8	15.7		
100	3.5	1100	2	6.9	2100	4	10.1	3100	6	13.3	4100	9	0.6		
125	4.4	1125	2	7.7	2125	4	11.0	3125	6	14.2	4125	9	1.5		
150	5.3	1150	2	8.6	2150	4	11.8	3150	6	15.1	4150	9	2.4		
175	6.2	1175	2	9.4	2175	4	12.7	3175	7	0	4175	9	3.3		
200	7.1	1200	2	10.3	2200	4	13.6	3200	7	0.9	4200	9	4.2		
225	7.9	1225	2	11.2	2225	4	14.5	3225	7	1.8	4225	9	5.0		
250	8.8	1250	2	12.1	2250	4	15.4	3250	7	2.6	4250	9	5.9		
275	9.7	1275	2	13.0	2275	5	0.2	3275	7	3.5	4275	9	6.8		
300	10.6	1300	2	13.9	2300	5	1.1	3300	7	4.4	4300	9	7.7		
325	11.5	1325	2	14.7	2325	5	2.0	3325	7	5.3	4325	9	8.6		
350	12.3	1350	2	15.6	2350	5	2.9	3350	7	6.2	4350	9	9.4		
375	13.2	1375	3	0.5	2375	5	3.8	3375	7	7.0	4375	9	10.3		
400	14.1	1400	3	1.4	2400	5	4.7	3400	7	7.9	4400	9	11.2		
425	15.0	1425	3	2.3	2425	5	5.5	3425	7	8.8	4425	9	12.1		
450	15.9	1450	3	3.1	2450	5	6.4	3450	7	9.7	4450	9	13.0		
475	16.8	1475	3	4.0	2475	5	7.3	3475	7	10.6	4475	9	13.9		
500	17.7	1500	3	4.9	2500	5	8.2	3500	7	11.5	4500	9	14.7		
525	18.6	1525	3	5.8	2525	5	9.1	3525	7	12.3	4525	9	15.6		
550	19.5	1550	3	6.7	2550	5	10.0	3550	7	13.2	4550	10	0.5		
575	20.4	1575	3	7.6	2575	5	10.8	3575	7	14.1	4575	10	1.4		
600	21.3	1600	3	8.4	2600	5	11.7	3600	7	15.0	4600	10	2.3		
625	22.2	1625	3	9.3	2625	5	12.6	3625	7	15.9	4625	10	3.1		
650	23.1	1650	3	10.2	2650	5	13.5	3650	8	0.8	4650	10	4.0		
675	24.0	1675	3	11.1	2675	5	14.4	3675	8	1.6	4675	10	4.9		
700	24.9	1700	3	12.0	2700	5	15.2	3700	8	2.5	4700	10	5.8		
725	25.8	1725	3	12.8	2725	6	0.1	3725	8	3.4	4725	10	6.7		
750	26.7	1750	3	13.7	2750	6	1.0	3750	8	4.3	4750	10	7.6		
775	27.6	1775	3	14.6	2775	6	1.9	3775	8	5.2	4775	10	8.4		
800	28.5	1800	3	15.5	2800	6	2.8	3800	8	6.0	4800	10	9.3		
825	29.4	1825	4	0.4	2825	6	3.6	3825	8	6.9	4825	10	10.2		
850	30.3	1850	4	1.3	2850	6	4.5	3850	8	7.8	4850	10	11.1		
875	31.2	1875	4	2.1	2875	6	5.4	3875	8	8.7	4875	10	12.0		
900	32.1	1900	4	3.0	2900	6	6.3	3900	8	9.6	4900	10	12.8		
925	33.0	1925	4	3.9	2925	6	7.2	3925	8	10.5	4925	10	13.7		
950	33.9	1950	4	4.8	2950	6	8.1	3950	8	11.3	4950	10	14.6		
975	34.8	1975	4	5.7	2975	6	8.9	3975	8	12.2	4975	10	15.5		
1000	35.7	2000	4	6.5	3000	6	9.8	4000	8	13.1	5000	11	0.4		

—1,000 Grams = 1 Kilogram
 —1 Kilogram = 2.2 Lbs

—To Convert Kilograms To Lbs.....

Formula: 2.2 Lbs
 X Kilograms
 = U.S. Pounds

* Example From Above: 4.5 Kilograms = 9.9 Lbs
 Count Three Decimal Points

GUIDE DE RE-THERMALISATION

PLAT PRINCIPAL				TEMP. DU FOUR	TEMP DE RÉCHAUFFAGE	TEMP. DE MAINT.	MIN. TEMPS DE MAINT.
Rotini au four				225°F	60 min.	160°F	20 min.
Bœuf aux nouilles				225°F	54 min.	160°F	20 min.
Tranches de poulet pané sur bun				225°F	60 min.	165°F	20 min.
Burrito				250°F	48 min.	160°F	20 min.
Pain au fromage/ Sauce de Dunker italienne				200°F	54 min.	155°F	15 min.
Chili au fromage				225°F	54 min.	160°F	15 min.
Poulet aux nouilles				225°F	54 min.	160°F	20 min.
Poulet au riz				225°F	54 min.	160°F	20 min.
Dippers de poulet				225°F	54 min.	160°F	20 min.
Poulet frit				225°F	48 min.	160°F	20 min.
Cuisse de poulet				225°F	60 min.	155°F	20 min.
Nuggets de poulet				225°F	60 min.	160°F	20 min.
Chik'n O's, Zesty				225°F	54 min.	160°F	20 min.
Pain perdu/saucisses				225°F	42 min.	160°F	15 min.
Sandwich grillé au fromage				200°F	42 min.	155°F	15 min.
Poulet au grill sur bun				225°F	60 min.	165°F	20 min.
Muffin anglais au jambon fromage				200°F	54 min.	160°F	20 min.
Hamburger sur bun				250°F	60 min.	165°F	20 min.
Hot dog et pain				225°F	54 min.	160°F	20 min.
Spaghetti italiens				250°F	54 min.	160°F	20 min.
Macaroni & Fromage				225°F	48 min.	155°F	20 min.
Sauce mexicaine au fromage				200°F	42 min.	155°F	20 min.
Mini Corndogs				225°F	54 min.	160°F	15 min.
Pancakes/Saucisses				225°F	42 min.	160°F	15 min.
Dippers pour pizza				225°F	54 min.	160°F	20 min.
Pizza au fromage				200°F	42 min.	160°F	20 min.
Pizza aux pepperoni				200°F	54 min.	160°F	20 min.
Pizza à la saucisse				200°F	54 min.	160°F	20 min.
Ravioli				250°F	60 min.	165°F	20 min.
Saucisses mini bouchées				225°F	54 min.	160°F	15 min.
Nuggets de bœuf				225°F	60 min.	160°F	20 min.
Taco en bateau				225°F	42 min.	160°F	20 min.
Tacos				225°F	42 min.	160°F	20 min.
Dinde aux nouilles				225°F	54 min.	160°F	20 min.
Dinde Manhattan				225°F	54 min.	165°F	20 min.

PRODUIT	(DÉTAILS) POIDS	TEMPS DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	TEMPS DE MAINT.	TEMP. DE MAINT.	TEMP. INTERNE MAX.	INSTRUCTIONS DE CHARGEMENT
Ailes de poulet	10 lbs	45 min.	350° F	n/a	150° F	165° F	10 lbs par étagère
Morceaux de poulet	10 lbs	2½ h	250° F	1 h. max.	150° F	170° F	10 par étagère
Poulets entiers	20 lbs	2½ h	250° F	5 h max.	150° F	170° F	6 par étagère
Poulet de rôtisserie	16-17 lb	2½ h	275° F	1 h. max.	160° F	170° F	6 par étagère
Dindes entières	20 lbs	4½ h	250° F	5 h max.	170° F	170° F	2 par étagère
Potirine de dinde	10 lbs	4 h	250° F	1 h.	160° F	160° F	3 par étagère
Rôti de canard	18 lbs	1½ h	350° F	3 h max.	160° F	170° F	6 par étagère
Carre d'agneau	18 lbs	3½ h	250° F	3 h max.	140° F	140° F	15 carrés par étagère
Jarret d'agneau braisé	10-12 lbs	4 h	250° F	4 h min.	160° F	180° F	1 plateau par étagère
Filets de poisson	10 lbs	40 min	225° F	4 h max.	160° F	160° F	10 lbs par étagère
Gâteaux feuilleté	18" x 26"	1½ h	300° F	n/a	n/a	190° F	1 par étagère
Couronnes impériales		35 min.	350° F	n/a	n/a	190° F	15 par étagère
Pain italien		40 min	350° F	n/a	n/a	190° F	6 par étagère
Cookies	Divers	20-35 min	325° F	n/a	n/a	n/a	24 par étagère
Tourtes	Divers dia. 9"	1½ h	350° F	n/a	n/a	n/a	3 par étagère
Petits pains		30 lbs	350° F	n/a	n/a	n/a	42 par étagère
Potages	Casserolés de 12" x 20"	3 h	250° F	Pendant la nuit	160° F	175° F	1 casserole par étagère
Pizzas congelées	18" de diamètre Casserolés de 12" x 20"	40 min	350° F	2 h max.	160° F	175° F	2 par étagère
Pommes-de-terre au four		1¼ h	350° F	1½ h	170° F	200° F	30 par étagère
Riz	1 quart sec	2 h	250° F	18 h maximum	150° F	160° F	1 casserole par étagère
Plats principaux congelés	1 quart volume sec	3 h	250° F	Pendant la nuit	160° F	165° F	2 plaques par étagère

GUIDE POUR LA CUISSON ET LE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Veuillez noter que les produits varient, ainsi que d'autres éléments tels que l'altitude, ainsi en est-il des temps et températures de cuisson réels. Ceux-ci devraient être ajustés au besoin en fonction de votre expérience réelle. Les températures des produits finis doivent être vérifiées manuellement avant de servir afin d'assurer la sécurité alimentaire.

PRODUIT	(DÉTAILS) POIDS	TEMPS DE CUISSON	TEMP. DE CUISSON	TEMPS DE MAINT.	TEMP. DE MAINT.	TEMP. INTERNE MAX.	INSTRUCTIONS DE CHARGEMENT
Entrecôte	(USDA #109) 20 lbs	5 h	225° F	4 h min.	140° F	135° F	2 par étagère
Entrecôte désossée	(USDA #112A) 12 lbs	3 h	225° F	4 h min.	140° F	135° F	3 par étagère
Rouelle	(USDA #168) 18-20 lbs	4½-5 h	225° F	4 h min.	140° F	130° F	2 par étagère
Bifeck coupé dans la ronde	(USDA #160) 60 lbs	10 h	225° F	4 h min.	140° F	130° F	1 par étagère
Bifeck coupé dans la ronde bas	(USDA #170) 20 lbs	5 h	225° F	8 h min.	140° F	130° F	2 par étagère
Bande de longe désossée	(USDA #180) 12 lbs	3 h	225° F	4 h min.	140° F	130° F	3 par étagère
Filet entier	(USDA #190) 10 lbs	2½ h	225° F	2 h min.	140° F	130° F	4 par étagère
Haut de surlonge	(USDA #184) 12-14 lbs	3 h	225° F	4 h min.	140° F	135° F	3 par étagère
Côtes de bœuf	10 lbs	4 h	225° F	4 h min.	155° F	165° F	1 par étagère
Bifecks coupés en cubes	10 lbs	4 h	225° F	3 h min.	160° F	160° F	1 plateau par étagère
Côtes levées de bœuf	30 lbs	6 h	225° F	4 h	160° F	160° F	4 par étagère
Ragout de bœuf (Viande à ragout)	10 lbs	4 h	225° F	6 h min.	150° F	175° F	1 par étagère
Corned Beef	12 lbs	4 h	250° F	4 h min.	150° F	165° F	2 par étagère
Burgers congelés	7-8 lbs	45 min.	225° F	4 h max.	150° F	165° F	24 par étagère
Jambon frais	12 lbs	6 h	250° F	4 h	160° F	165° F	2 par étagère
Jambon cuit	12 lbs	4 h	250° F	4 h	160° F	135° F	2 par étagère
Côtes levées de porc (USDA #422)	10 lbs	4 h	250° F	3 h max.	160° F	175° F	6 plaques par étagère
Travers de porc	30 lbs	4 h	250° F	4 h	160° F	175° F	5 plaques par étagère
Saucisses fraîches	10 lbs	2 h	225° F	5 h max.	160° F	175° F	10 lbs par
Saucisses précuites	10 lbs	1¾ h	250° F	5 h max.	160° F	160° F	10 lbs par étagère
Porcelet de lait rôti	30 lbs	6 h	250° F	3 h min.	160° F	170° F	1 par étagère
Bacon		40 min	350° F	n/a	n/a	n/a	36 tranches par étagère

CUISSON

INTRODUCTION

Ce guide de cuisson a été produit pour votre système four Vulcan Cook & Hold. Il devrait être utilisé comme une référence pratique lorsque vous utilisez votre four. Le guide a été élaboré pour répondre aux questions que vous pouvez avoir concernant la préparation des produits ainsi que pour vous familiariser avec le fonctionnement de votre four Cook & Hold.

Lorsque vous utiliserez votre four, expérimentez d'abord avec vos propres spécialités maison. Le degré de cuisson varie en fonction de préférences individuelles. Ces préférences peuvent être facilement atteintes en modifiant les lignes directrices de temps recommandées dans ce manuel. Les lignes directrices qui sont présentées dans ce manuel sont proposées et ont été testées pour assurer la préparation des produits, comme indiqué.

Le concept de « cuisson à basse température » n'est pas une science, c'est un art. Les chefs venant du monde entier ont chacun leur touche en ce qui concerne la cuisson et de l'apparence de leurs produits préférés. Par conséquent, nous vous proposons d'abord de bien comprendre ce que votre système four fera pour la multitude d'applications auxquelles vous pouvez avoir accès.

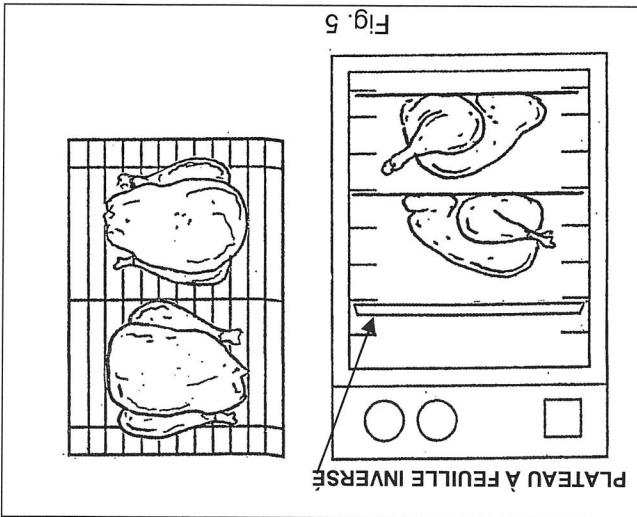
GRILLE DE CUISSON

Selon la taille du four Cook & Hold, chaque appareil est fourni avec une(les) grille(s) de cuisson spécialement conçue(s). La grille de cuisson doit être utilisée lors de la cuisson de produits alimentaires pour assurer la qualité absolue du produit et de son intégrité.

La grille de cuisson est simplement placée dans un plateau à feuille standard de 18" x 26" (2/1 Gastronomie) et le produit qui doit

être cuit et maintenu chaud est placé sur le dessus de la grille de cuisson. Lorsque plus d'un produit est en cours de préparation, les produits alimentaires ne doivent pas être disposés à l'étroit sur un grille de cuisson. Un espace suffisant doit séparer les produits sur une grille de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air autour du produit.

Lors du chargement du four, un plateau à feuille 18" x 26" supplémentaire doit être placé directement au-dessus du produit alimentaire en cours de préparation dans une position inversée (Fig. 5). Ceci crée l'écoulement de l'air nécessaire pour produire la caramélisation que vous souhaitez et un grillage uniforme du produit.



Un conseil utile lorsque vous chargez votre produit alimentaire sur la grille de cuisson est soit de garnir votre plateau à feuille de 18" x 26" ou de l'huiler avec une huile végétale de qualité. Cela aide au nettoyage après usage.

ENTRETIEN

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT		Le four et ses éléments sont chauds. Soyez très prudent lors de l'utilisation, du nettoyage ou de l'entretien du four.
AVERTISSEMENT		Débranchez toujours l'alimentation en électricité avant de nettoyer
Éviter les projections d'eau dans les zones supérieures du four pour éviter d'endommager les composants ou les connexions électriques.		N'arrosez jamais l'appareil avec un tuyau.
Ne jamais utiliser de produits chimiques ni de tampons abrasifs pour nettoyer le four.		
1.	Débrancher l'alimentation électrique.	
2.	Laissez le four passer par période de refroidissement avant de le nettoyer.	
3.	Retirez les grilles latérales intérieures	
4.	Mettez les grilles intérieures secondaires à l'intérieur d'un évier ou lave-vaisselle pour un nettoyage approfondi. Utilisez une solution d'eau et de savon doux pour nettoyer ces articles.	
5.	Si nécessaire, nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon humide. Essuyer avec un chiffon doux et sec. Remonter le four.	
7.	Nettoyez l'extérieur du four avec un chiffon propre et humide.	

AU QUOTIDIEN :

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

SOINS DU JOINT DE PORTE

JOINT DE PORTE:

Au moins une fois par semaine, vérifiez soigneusement le joint de la porte pour les dommages / usure. Un joint endommagé peut entraîner un fonctionnement inefficace et insatisfaisant du four.

Si le joint doit être nettoyé:

1. Lavez délicatement le joint à l'aide d'un chiffon humide, une solution de détergent doux et de l'eau chaude.
2. Rincez avec un chiffon propre imbibé d'eau chaude pour enlever toute trace de détergent.
3. Essuyez doucement avec un chiffon sec propre.

Ne jamais appliquer les huiles alimentaires, ou des lubrifiants pétroliers directement au(x) joint(s) d'étanchéité(s). Les solvants et les lubrifiants à base de pétrole vont réduire la vie de la garniture.

ARRÊT PROLONGÉ

AVERTISSEMENT Le four et ses éléments

sont chauds. Soyez très prudent lors de l'emploi, du nettoyage ou de la maintenance du four.

Effectuez la procédure suivante pour arrêter le four pour une période de temps prolongée.

1. Procédez à la procédure d'ARRÊT.

2. Débranchez le four.

3. Nettoyez le four consciencieusement selon les procédures de nettoyage contenues dans ce manuel.

4. Laissez la(les) porte(s) légèrement ouverte(s) pour permettre la ventilation et la préservation du(des) joint(s).

ARRÊT

AVERTISSEMENT Le four et ses éléments

sont chauds. Soyez très prudent lors de l'emploi, du nettoyage ou de la maintenance du four.

1. Mettez le bouton de température de maintien et le bouton de température de cuisson dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'ils s'arrêtent à la position Arrêt.

2. Ouvrir la porte légèrement pour permettre la ventilation et assurer la période de refroidissement. Cela permettra au four de bien refroidir afin que ses composants ne soient pas endommagés

Attendre 15 minutes avant de tourner l'interrupteur MARCHE/ARRÊT sur ARRÊT parce que les ventilateurs de refroidissement doivent fonctionner sur toute la période de refroidissement.

3. Mettre l'interrupteur MARCHE/ARRÊT en position ARRÊT.

Les ventilateurs de refroidissement s'éteignent automatiquement lorsque la bonne température de refroidissement est atteinte.

MODE D'EMPLOI

AVERTISSEMENT Le four et ses éléments

sont chauds. Soyez très prudent lors de l'emploi, du nettoyage ou de la maintenance du four.

1. Mettez le bouton de la température de cuisson sur la température de cuisson désirée.

2. Mettez le(s) bouton(s) minuteur de cuisson sur le temps de cuisson désiré incluant 30 à 60 minutes de préchauffage.

3. Mettez le bouton de maintien de température sur la température désirée.

4. Mettre l'interrupteur MARCHE/ARRÊT en position MARCHE. L'indicateur lumineux Marche/Arrêt et celui de la température de maintien vont s'allumer.

Lorsque le four atteint la température de cuisson souhaitée, il est prêt à l'emploi. Gardez la porte du four fermée pendant le cycle de préchauffage.

6. Vérifiez que le voyant de maintien de température est allumé.

Chaque four est équipé de ventilateurs de refroidissement. Les ventilateurs de refroidissement ne se mettent pas en marche dès que le four est allumé. Les ventilateurs de refroidissement ne se mettent en marche que quand le thermostat, auquel ils sont connectés, l'exige.

7. Réglez le bouton de TEMPS DE CUISSON sur 2 heures. Le voyant lumineux pour la température de maintien va s'éteindre et le voyant lumineux de la température de cuisson va s'allumer.

8. Mettre le bouton de TEMPÉRATURE DE CUISSON sur 250° F. Vérifiez à l'arrière de l'intérieur de la cavité du four pour déterminer que le four chauffe.

9. Mettre le bouton de TEMPS DE CUISSON sur 0 et réglez le bouton de TEMPÉRATURE DE MAINTIEN sur 250° F.

10. Vérifiez que le voyant lumineux indicateur de température de cuisson s'est éteint et que le voyant lumineux indicateur de température de maintien s'est allumé.

11. Vérifiez à l'arrière de l'intérieur de la cavité du four pour déterminer que le four chauffe. Si toutes les fonctions marchent avec satisfaction, le four est prêt pour la mise en service.

EMPLOI

AVANT LA PREMIÈRE
UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT Le four et ses éléments sont chauds. Soyez très prudent lors de l'emploi, du nettoyage ou de la maintenance du four.

1. Nettoyez le four consciencieusement avant la première utilisation. Référez-vous aux instructions de nettoyage contenues dans ce manuel.

2. Testez le four pour vérifier qu'il marche normalement. Référez-vous la procédure « Testez le four » contenue dans ce manuel.

TEST DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT Le four et ses éléments sont chauds. Soyez très prudent lors de l'emploi, du nettoyage ou de la maintenance du four.

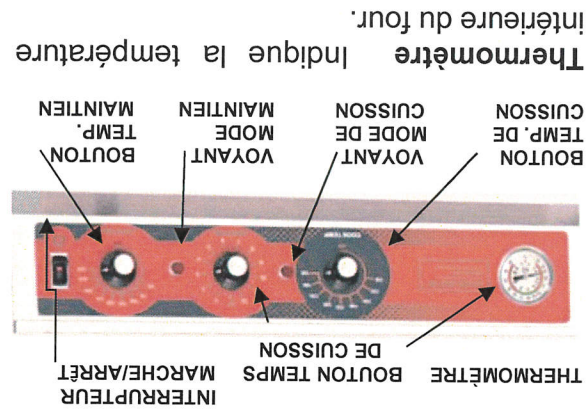
Avant d'utiliser le four pour la première fois, vérifiez que le four fonctionne normalement.

1. Vérifiez que le four est connecté à la source d'alimentation correcte.
2. Réglez le bouton de TEMPS DE CUISSON sur 0.
3. Mettre le bouton de MAINTIEN DE TEMPÉRATURE sur 140° F.
4. Mettre l'interrupteur MARCHE/ARRÊT en position MARCHE.
5. Vérifiez que le(les) ventilateur(s) de circulation du four marche(nt).

CONTRÔLES

⚠ AVERTISSEMENT Le four et ses éléments sont chauds. Soyez très prudent lors de l'emploi, du nettoyage ou de la maintenance du four.

Tous les contrôles de fonctionnement sont situés sur le devant du(des) panneau(x) de contrôle. Le four est livré avec des contrôles de fonctionnement individuels pour chaque cavité de four.



Bouton pour le temps de cuisson Régle le temps de cuisson désiré de 1/2 heure à 12 heures.

Bouton d'alimentation Marche/Arrêt Mettez le four sur Marche ou sur Arrêt

Bouton de température de cuisson Régle la température de cuisson désirée

Voyant mode de cuisson Indique que le four est en mode de cuisson

Voyant mode maintien de température Indique que le four est en mode maintien de température

Bouton maintien de température Régle la température de maintien désirée

NORMES ÉLECTRIQUES

NORMES ET CODES ÉLECTRIQUES

Le four doit être installé en conformité :

Aux États-Unis d'Amérique :

1. Codes de l'État et des collectivités locales.

2. Code électrique national, ANSI /

NFPA-70 (dernière édition) Vous pouvez en obtenir un exemplaire à : Association nationale de protection incendie,

1 Battery March Park,
Quincy, MA 02269.

1-617-770-3000 www.nfpa.org

Au Canada

1. Codes locaux.

2. Code canadien de l'électricité, CSA

C22.1 (dernière édition) Vous pouvez en obtenir un exemplaire à :

Association des normes

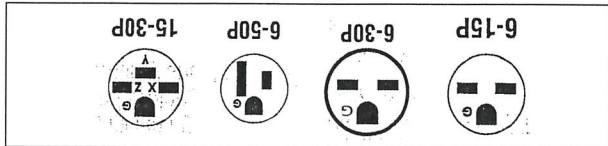
www.csa.ca

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUES

Le four est câblé en usine pour monophasé 208/240 volts ou trois opérations de phase. Tous les fours sont équipés d'un cordon de 6 pieds et NEMA 6-15, 6-30, 6 - 50, ou une

fiche de 15-30 en tant qu'équipement

standard. (Fig. 3)



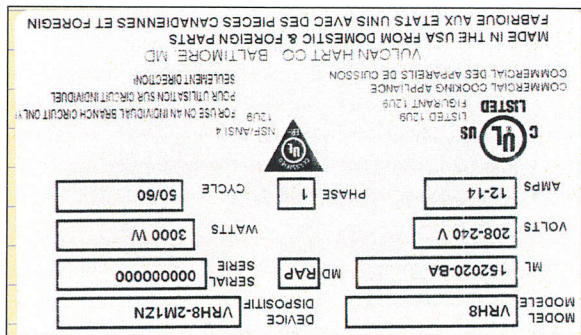
(Fig.3)

Se reporter aux schémas de câblage et tableaux de spécifications au dos de ce manuel.

Le cordon et la prise fournie est une corde durable conforme avec un réducteur de tension approprié.

Le VCH88 est tout simplement deux (2) fours à VCH8 empliés les uns sur les autres. Chaque four a son propre cordon électrique.

PLAQUE DE DONNÉES DE SÉRIE



INSTALLATION

Avant l'installation, vérifiez que le service électrique est d'accord avec les indications

la plaque signalétique située sur le coin inférieur arrière du four. (Fig. 4) Si les conditions d'alimentation et d'équipement ne sont pas en accord, ne procéder pas au débailage et à l'installation. Contactez immédiatement votre service à la clientèle Vulcan-Hart.

DÉBALLAGE :

Le four a été inspecté 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 débailage, vérifiez qu'il n'y a pas d'éventuels dommages de transport sur le four.

Si le four est endommagé, conservez le matériel d'emballage et contactez le transporteur dans les 15 jours de la livraison.

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

1. Ouvrez la(les) porte(s) du four et retirez le matériel d'emballage.
2. Vérifiez sous l'emballage du four ou séparément pour trouver les grilles, casseroles, etc.

EXIGENCES POUR LA HOTTE ASPIRANTE DE VENTILATION

L'appareil doit être installé conformément aux codes nationaux et locaux, s'il n'existe n'en existe pas, nous vous recommandons de vous conformer au code d'électricité national ANSI/NFPA-70 (nouvelle édition), ainsi qu'à la norme 96 de la NFPA, intitulée « Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations » (nouvelle édition). Les deux sont disponibles auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269. Au Canada respectez le Code canadien de l'électricité C22.1 Partie 1 (nouvelle édition).

Le modèle VRH88 :
Le VRH88 est tout simplement deux (2) fours à VRH8 empilés les uns sur les autres. L'un d'eux (1) est livré sur roulettes avec un ensemble d'empilage sur le dessus. Le four sans roulettes est placé à l'intérieur de l'assemblage d'empilage. Chaque four a son propre cordon électrique d'alimentation.

EMPLACEMENT :
Pour le fonctionnement efficace du four, choisir un emplacement qui permettra le chargement et le déchargement sans interférer avec l'assemblage final des commandes de nourriture. L'empilement de l'installation et de l'opération doit être de niveau et permettre un dégagement approprié pour assurer l'entretien et l'utilisation adéquats.

NETTOYAGE :
Le four doit être nettoyé à fond avant la mise en service. Reportez-vous aux instructions de nettoyage dans ce manuel.

3. Enlever la pellicule de protection de vinyle du four.

dépasse pas 140°F, le processus se poursuit. Une fois que la température atteint 140°F le processus s'arrête, parce que les enzymes sont désactivés.

Ce processus d'attendrissement rend la viande plus savoureuse. Il est semblable

au processus de vieillissement de la viande avant commercialisation. Plus on la maintient en température, plus haut est le degré d'attendrissement atteint. **Chaque heure de maintien en température est équivalente à un jour de vieillissement.**

AVANTAGES D'UN FOUR DE CUISSON ET DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Des résultats supérieurs : Une faible température de rôtissage a été reconnue comme la meilleure méthode pour la préparation de la viande et de la volaille et permet une tendresse accrue de la viande, un produit rôti plus uniforme, et plus juteux.

Augmentation des ventes : Vous attirerez plus de clients et les clients reviendront parce que vous disposez maintenant d'un produit de qualité supérieure dans votre zone de marché. Tous vos produits seront uniques, de la côte de bœuf au poulet, aux côtes levées BBQ et rôtis de porc avec même des articles de boulangerie !

Réduction des coûts énergétiques : Il est moins cher de faire fonctionner un Vulcan Cook & Hold Oven qu'un four conventionnel. En outre, dans la plupart

des régions, une hotte aspirante n'est pas nécessaire.

Réduction du retrait à la cuisson du produit : Vous pouvez couper votre pourcentage de retrait de 25 à 30 % à 5 à 10%. Cela signifie plus de portions à vendre à vos clients! Avec le four Vulcan Cook & Hold.

Vous rentrez dans vos frais en quelques mois, en fonction de votre volume.

Coût du travail réduit : Vos cuisiniers n'ont pas à venir plus tôt pour mettre les rôtis au four ou à rester plus tard pour les sortir du four. Maintenir au chaud des denrées de banquet dans un four Vulcan Cook & Hold réduit la partie de préparation de dernière minute à presque rien.

« La comparaison s'arrête ici » est plus qu'un slogan accrocheur, c'est un fait. Les fours à convection, contrairement au four Vulcan Cook & Hold, soufflent de l'air sec à haute température sur le produit. Le résultat final de la cuisson au four à convection est un retrait excessif et inutile.

1. Offrent la garantie d'un élément chauffant à vie.
2. Fournissent un rôtissement naturellement brun, caramélisé, sans colorants.

4. N'exige pas de hotte aspirante. Sont précis, plus ou moins 5°F.
 5. Sont faciles à nettoyer. Le module d'alimentation se soulève.
 6. Sont construits en acier inoxydable intérieur et extérieur.
 7. « Vous pouvez goûter la différence. »
- Peuvent faire cuire** quoi que ce soit depuis de la viande, aux volailles, poissons, gâteaux, biscuits, pâtes feuilletées, pâtisseries et même popovers.

COMPARAISON DES FOURS DE CUISSON MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

GÉNÉRALITÉS

INTRODUCTION

Les fours Vulcan-Hart sont produits avec qualité de fabrication et de matériaux. L'installation, l'utilisation et l'entretien de votre four se traduira en de nombreuses années d'une performance satisfaisante.

Le four Vulcan Cook & Hold est plus qu'un simple four - c'est un « système » : sa chaleur contrôlée avec précision, règle pour retenir l'acide ascorbique et maximiser la valeur nutritive et conserver le goût et l'attrait pour l'œil de la nourriture. Dans ce contexte, pratiquement n'importe quel produit alimentaire peut être préparé à la perfection et délicieux avec UN SEUL four ! La préparation des aliments avec ce « Système » élimine le besoin de plusieurs fours avec des fonctionnalités en double.

Le four Vulcan Cook & Hold est le bon choix pour la préparation des aliments à basse température.

Ce manuel est fourni pour aider les personnes responsables de l'emploi et de l'entretien du four avec une simple, mais complète compréhension de sa bonne utilisation. Nous vous recommandons de bien lire l'intégralité de ce manuel et de suivre attentivement toutes les instructions fournies avant de mettre le four en marche.

Comme avec tout l'équipement de service alimentaire, ce système four nécessite un minimum de soins et d'entretien. Les procédures recommandées sont contenues dans ce manuel et doivent devenir une partie intégrante dans l'emploi de l'unité.

PRINCIPES DU FOUR DE CUISSON ET DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Les fours Vulcan Cook & Hold sont conçus et perfectionnés pour la cuisson à une température inférieure. Les principes de la cuisson à basse température peuvent être résumés en plusieurs objectifs :

augmentation des rendements des produits, accroissement des avantages de l'augmentation de rendements, augmentation de la rétention d'eau dans les aliments, augmentation de l'attendrissement et meilleure cohérence de la cuisson.

Lorsque le four Vulcan Cook & Hold termine son cycle de cuisson, il passe automatiquement au cycle de maintien. Tout au long de ce manuel, nous conseillons températures de maintien telles que 140°F (60°C). Cette température se réfère au réglage de la température du four

et non à la température interne de l'aliment étant rôti. La température interne du produit sera en dessous de la température de maintien. (Par exemple : rôti de bœuf qui s'est maintenu à 140°F sera à environ 130°F à l'intérieur ou saignant)

Tous les produits à base de viande contiennent des enzymes. Ces enzymes jouent le rôle important dans l'attendrissement de la viande quand elle atteint une température de 100°F (38°C) à 140°F (60°C). Comme ces enzymes sont chauffés, ils décomposent le tissu conjonctif qui est inhérent à tous les produits à base de viande rouge.

Le cycle de maintien permet de procéder à ce processus d'attendrissement naturel de ce procédé d'une manière ordonnée. Tant que la température interne de la viande ne

TABLE DES MATIÈRES

1	IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ.....
3	GÉNÉRALITÉS
3	INTRODUCTION.....
3	PRINCIPES DES FOURS DE MAINTIEN EN TEMP. ET DE CUISSON
4	AVANTAGES DES FOURS DE MAINTIEN EN TEMP. ET DE CUISSON
4	COMPARAISON DES FOURS DE MAINTIEN EN TEMP. ET DE CUISSON ..
5	INSTALLATION.....
6	NORMES ÉLECTRIQUES REQUISES
7	EMPLOI
7	CONTRÔLES MÉCANIQUES.....
7	CONTRÔLES
7	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION
7	TESTER LE FOUR.....
8	INSTRUCTIONS D'EMPLOI.....
9	ARRÊT
9	ARRÊT PROLONGÉ
10	MAINTENANCE.....
10	NETTOYAGE.....
10	SOINS DU JOINT DE PORTE
11	CUISSON.....
11	INTRODUCTION.....
11	GRILLE DE CUISSON
11	GUIDE DE CUISSON ET DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE
12 – 13	GUIDE DE RE-THERMALISATION
14	CONVERSIONS GRAMMES – LBS/OZ
15	CONVERSIONS POUR LES TEMPÉRATURES
16	PROCÉDURE DE COMMISSION DÉCOMMISSION
17	INFORMATIONS DE MAINTENANCE ET PIÈCES DÉTACHÉES
17	DÉPANNAGE
18	

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ POUR DU PERSONNEL QUALIFIÉ EN MESURE DE PROCÉDER AU DÉMARRAGE ET RÉGLAGES SUR SITE DE L'ÉQUIPEMENT COUVERT PAR CE MANUEL.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

AVERTISSEMENT

Une installation, des réglages impropres,
des modifications, une réparation ou un entretien
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



FOURS DE SÉRIE VRH

MODELES:

VRH8 ML-152020
VRH88 ML-152021



INSTALLATION & MODE D'EMPLOI

Pour plus d'informations sur Vulcan-Hart ou pour localiser un revendeur et prestataire de service agréé de pièces dans votre région, visitez notre site Web à www.vulcanequipment.com