
INSTALLATION & OPERATION MANUAL

ITW FOOD EQUIPMENT GROUP

VULCAN

CORE SERIES

ELECTRIC CONVECTION OVENS

MODELS

JEC100-ES-208

JEC100-ES-240



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

VULCAN
DIVISION OF ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC

WWW.VULCANEQUIPMENT.COM

3600 NORTH POINT BLVD
BALTIMORE, MD 21222

FORM 54536 (JUNE 2026)

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

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

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



The lightning flash with arrowhead symbol, within an equilateral triangle, is intended to alert the user to the presence of uninsulated “dangerous voltage” within the product’s enclosure that may be of sufficient magnitude to constitute a risk of fire or electric shock to persons.



The exclamation point within an equilateral is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instructions in the literature accompanying the appliance.

FOR YOUR SAFETY

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

WARNINGS

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

BEFORE INSTALLATION

- Installation of this device should be performed by professional technicians
- Check that the electrical supply agrees with the specifications on the rating plate located inside the kick panel of the unit. If the supply and equipment requirements do not agree, do not proceed with the installation. Contact your dealer immediately.
- The unit must be installed so that air ventilation is not obstructed.
- This device should be kept a minimum clearance of 12" from combustible construction at the sides and 10" at the rear. Clearance from non-combustible construction is 0" sides and 6" at the back. Do not install on a flammable floor or around other combustible objects.
- This item is intended to sit on a solid and level floor

TABLE OF CONTENTS

1. Functional Introduction & Specifications.....	5
2. Structure Schematic Diagram.....	7
3. Basic Features & Power Parameters.....	8
4. Installation	9
5. Installing Basic Oven.....	10
6. Working Instructions & Operation Flow.....	15
7. Electrical Diagram.....	17
8. Cleaning & Maintenance.....	18
9. Troubleshooting.....	19

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 instructions provided.

GENERAL

FUNCTIONAL INTRODUCTION

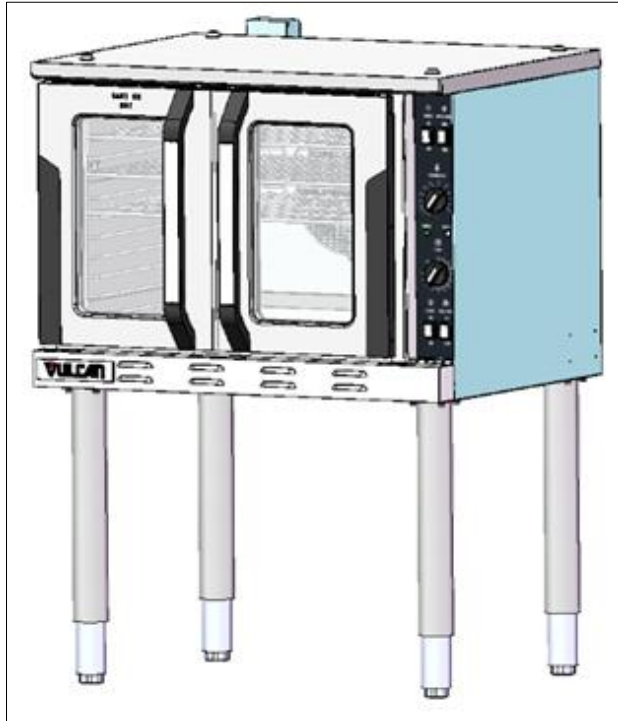
- High-efficiency oven with high-efficiency heating tube, direct forced hot-air system, 208V/220-240, 50/60Hz, one or three phases.
- Electronic temperature controller.
- Double-layer heat-resistant glass doors and windows with chamber light.
- 60 minutes continuous alarm. Alarm can also be manually cut off.
- Temperature range: 150F° – 500F°
- ½ HP two-speed air cooling fan & motor.
- Cooling fan mode.
- With an electric heating indicator light and a power stand-by indicator light.
- Porcelain enamel on steel oven interior with arc angles.
- 11 rack positions spaced 1-5/8", 3 chrome oven racks included.
- The top & front panels are made of stainless steel.
- The black coating steel feet are adjustable.
- Independent stainless-steel door, double-layer heat-resistant glass window, with separate door handles.
- Rubber door seal.
- Hinged control panel installed in the front, easy to disassemble & repair.
- The top, side, back of the oven & the interior are made of industrial durable insulation materials.

SPECIFICATIONS

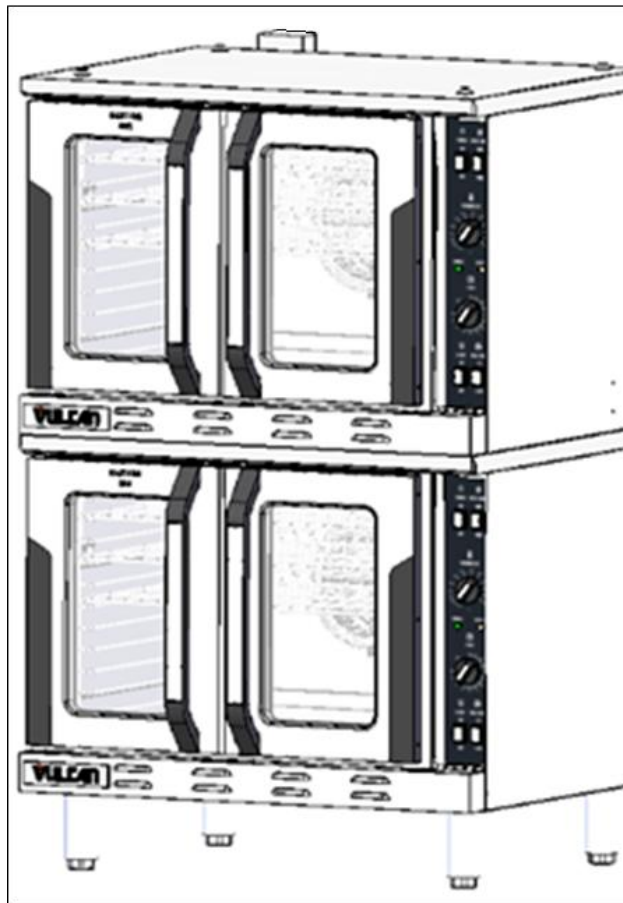
- Full-size electrothermal forced convection oven, single or double layer free combination, monolayer & two-layer for free combination.
- **Standard specification:** high-efficiency heating tube, two-speed fan with cooling function, driven by the efficient ½ HP air-cooling fan & motor.
- **Door Switch:** Turns off the motor & burner automatically when the door is opened.
- **Oven Cool Mode:** Fan starts when the door is opened for rapid cooling.
- **60-minute timer with a continuous ring alarm:** Indicates set cook time is completed. The alarm can be disabled manually. When the burner is on, the indicator light is illuminated.
- **Oven Internal Size:** JEC100: 29" (737mm) x 20" (508mm) x 22 1/4" (567mm)
- **Racks:** Detachable 11 rack positions, 1 5/8" (41mm), with 3 included oven racks.
- The external size of the oven is: 38.1" × 53.1" × 39.6" (L x H x W)
- **Independent Doors:** Oven doors can be opened separately, with 2-layer heat-resistant glass, rubber door seals, and cool-touch handles for each door.
- **Oven Light:** Recessed oven light with on/off switch.

Structure

JEC100-ES
Single Deck
Electric Convection Oven



JEC100D-ES
Double Deck
Electric Convection Oven



FEATURES

Parameters	JEC100-ES
Dimensions (L x H x W)	38.1" × 53.1" × 39.6"
Net Weight (lbs.)	381.4 lbs.
Packing Dimension (L x W x H)	47.2" × 40.9" × 38.6"
Oven Capacity (L x H x W)	29" × 20" × 22-1/4"
Temperature Range (°F)	150F° - 500F°

Power Parameters										
Model	Total power (kW)	Voltage (V)	Phases	Amps (A)			Fan-50HZ		Fan-60HZ	
				L1	L2	L3	High Speed	Low Speed	High Speed	Low Speed
JEC100	10.1-11.9	220-240	3	30	27	30	1425	748	1725	850
JEC100	10.1-11.9	220-240	1	50	--	50	1425	748	1725	850
JEC100	11.0	208	3	32	29	32	1425	748	1725	850
JEC100	11.0	208	1	53	--	53	1425	748	1725	850
JEC100D	10.1-11.9	220-240	3	30	27	30	1425	748	1725	850
JEC100D	10.1-11.9	220-240	1	50	--	50	1425	748	1725	850
JEC100D	11.0	208	3	32	29	32	1425	748	1725	850
JEC100D	11.0	208	1	53	--	53	1425	748	1725	850
Remark:	Each device needs an independent electrical connection. Only JEC100D can be assembled into the double-stacked version.									

INSTALLATION

UNPACKING

Before beginning the installation, remove the packaging. A few parts are protected with an adhesive film, which should be removed carefully. Remove any glue residual with gentle cleaners; never use abrasives to clean, as it could scratch the surface.

LOCATION

The installation location must allow adequate clearances for servicing and proper operation. For solid state and digitally controlled models, there must be 18" (45.72 cm) of clearance on the right side of the oven from any open flame.

Do not locate the oven adjacent to any high-heat or grease-producing piece of equipment, such as a range top, griddle, fryer, etc., that could allow radiant heat to raise the exterior temperature of the oven above 130°F. Do not mount above other cooking equipment.

Install the unit at least 2" (5.08cm) from the wall if the wall does not bear a minimum temperature of 302°F (150°C) (see Fig.1).

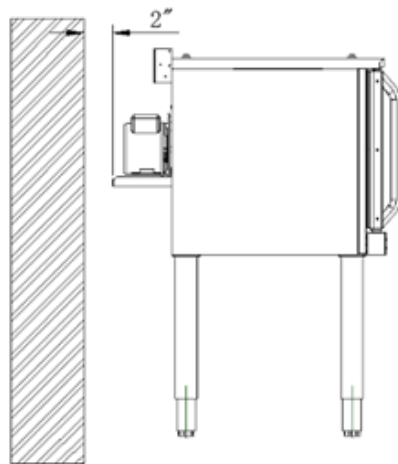


Fig.1

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).

ASSEMBLING THE LEGS TO THE SINGLE OVEN

The basic oven must be installed on legs or mounted on a modular stand.

LEVELING

The unit must be leveled; small differences of height can be solved by adjusting the feet.

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 when making connections to the electrical supply lines.

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

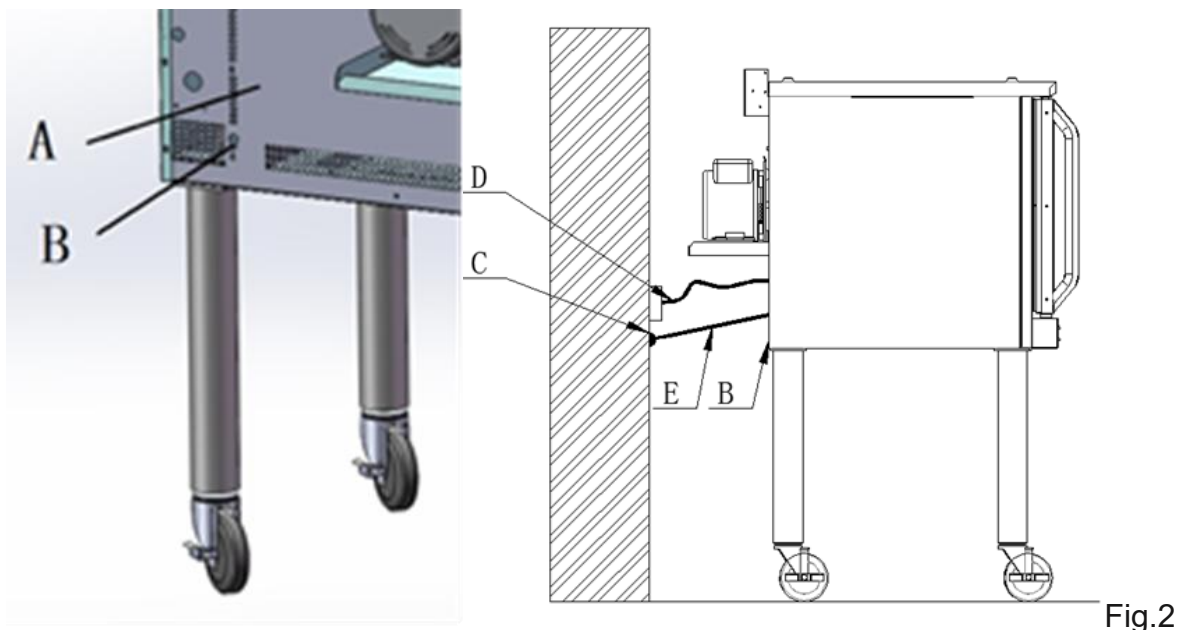
1. Before connecting the appliance to the network, check the following:
 - Network voltage corresponds to the data written in the plate.
 - Grounding is efficient.
 - The connection cable is suitable for the power absorbed by the appliance.
2. Place a device before the appliance itself that allows the unit's disconnection from the mains circuit in an omni-polar way; this device must have an opening of contacts of at least 0.11811" (3mm). Safety switches can be used. The omni-polar switch must be close to the appliance, be approved, and have a section suitable for the appliance.
3. The cable must have features similar to the H07 RN-F type. The YELLOW-GREEN ground cable must be longer than the others in the event that, if the cable stopper breaks, the cable will disconnect after the tension cables. The YELLOW-GREEN cable must never be broken. The yellow-green cable must be connected to the terminal first and then connected to the outer layer. The grounding element must be attached to the machine enclosure.

ASSEMBLING THE STAND TO THE OVEN

When installing the adjustable feet, make sure the mounting screws are in the correct position and tightened up. According to the machine balance, could adjust the screw on the feet to make it stable.

- **CASTER INSTALLATION**

- The casters with the brakes are installed in the front, and the casters without the brakes are installed in the rear.
- The electric convection oven equipped with a caster must have a movement limiting device installed at the same time. To limit strain on the connection, the flexible conduit or connector (below D), can connect the oven back to the wall or floor.
- The strain relief chain or wire rope is available for connection material (below E). One end is fixed on the wall or the ground (below C), the other end is fixed at the back of the oven (back strip gaps, the following figure location B); The fixed length is no more than 4/5 of the flexible conduit (figure D).
- Vulcan does not provide the required connection materials and joints; the appliance shall be installed using flexible conduit.



- A - Oven Back
- B - Limiting Position (the other end is fixed to the wall or ground)
- C - Fixed on the wall
- D - The flexible conduit
- E - Chain

ASSEMBLING STACKED OVENS

- If two appliances are needed for simultaneous operation, to save space, these two products can be stacked together for use.
- During stacking, replace the long legs with 6" legs or casters as indicated in Fig.3.

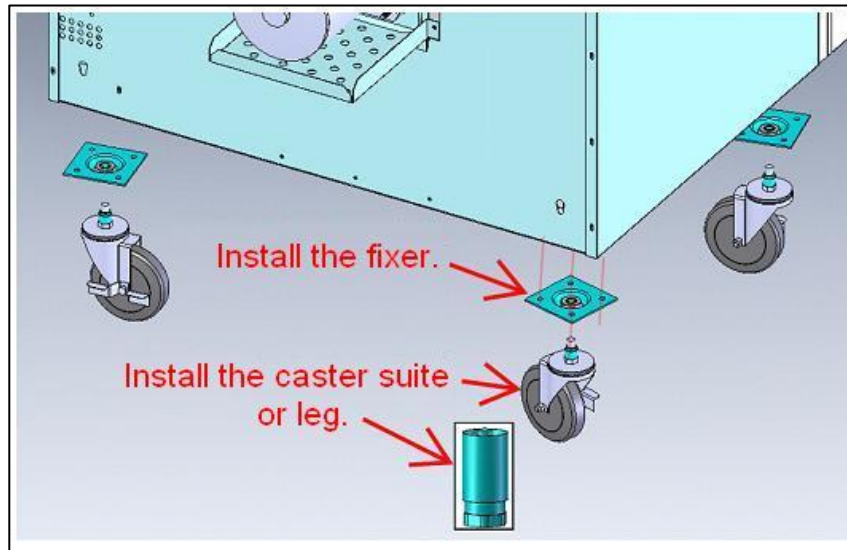


Fig.3

1. Fix the intersection area between the top and bottom appliance with a connecting panel as indicated in Fig.4.

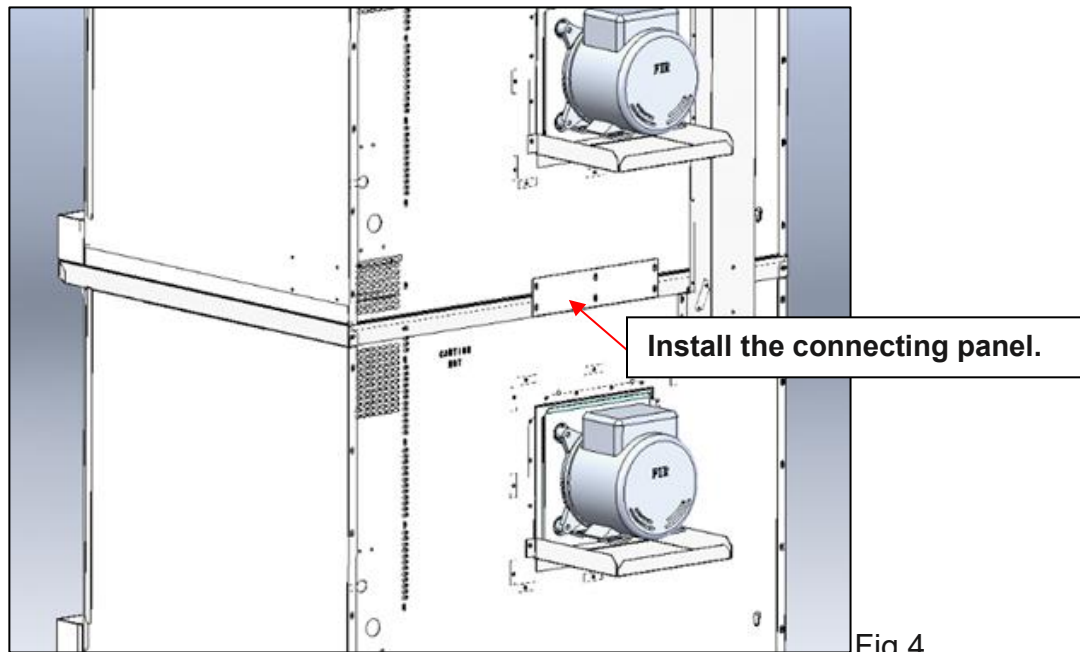


Fig.4

- Both products need to unscrew the screws at the red circle and reserve them for use.
Take down the Chimney.

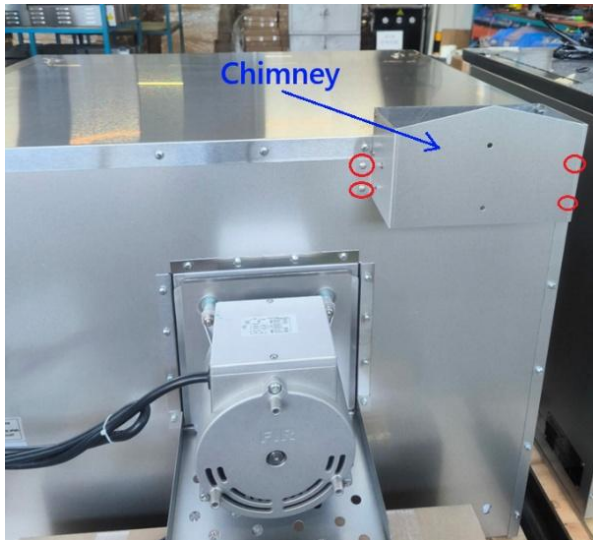


Fig. 5

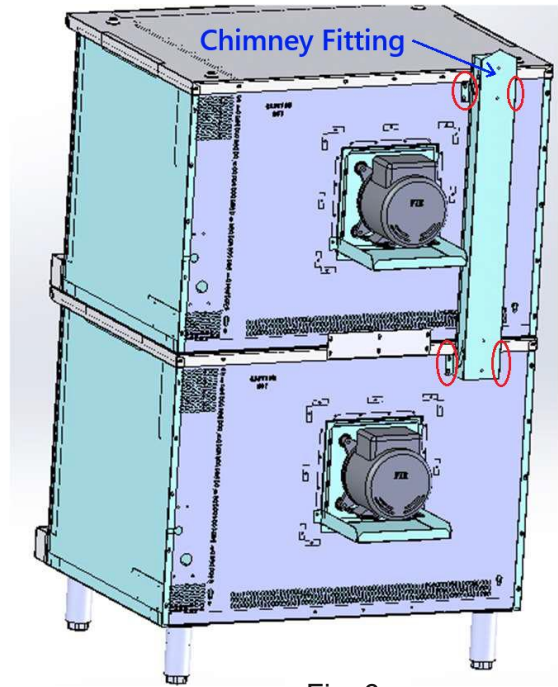


Fig. 6

- Take the Chimney fitting on the Stacked kit. Align all screw holes as shown in the picture. Insert the screws into the hole and tighten the screw using a Phillips screwdriver.
- If the double-stacked version is equipped with casters, a restraining device, which should be fixed to the bottom appliance, must be installed to limit the movement of the appliance. See 5.3 for installation.

CAUTION

- This product has two power supply cords. Connect each Power Supply Cord to a receptacle that is connected to an individual branch circuit. Disconnect both cords before moving or servicing this appliance. (JEC100D)
- Only JEC100D can be assembled into a double-stacked version.

WARNINGS

- Always supervise the appliance while in use and never let it run while unattended.
- Use only the accessories recommended by the manufacturer.
- 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.
- After use, remain hot amount of time (residual heat). Avoid touching hot surfaces until fully cooled down.
- These are very important regulations; if they are neglected, the appliance may not perform properly, or the user may be placed at risk.
- The appliance is strictly for professional use and must be used by qualified personnel.
- The installation, start-up, and maintenance of the appliance must be carried out by qualified personnel.
- Installation must be carried out according to the local codes. The manufacturer is not responsible for damages due to incorrect installation, bad maintenance, or incorrect use.

OPERATION

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

CONTROLS: JEC100

The diagram shows the control panel of the JEC100 oven. At the top, there is a power switch (power icon) and an oven mode selector (flame icon). Below these are two buttons: 'ON' and 'OFF' for the power switch, and 'COOK' and 'COOL' for the oven mode selector. In the center is a large circular thermostat knob with temperature markings from 150° to 500°. Below the thermostat are two indicator lights: 'POWER' and 'HEAT ON'. Below these is a circular timer knob with markings from 0 to 60 minutes, and an 'OFF' position. At the bottom, there are two more buttons: 'LIGHT' (light bulb icon) and 'FAN SPEED' (fan icon). Below these are two buttons: 'ON' and 'OFF' for the light, and 'HI' and 'LOW' for the fan speed.

Power Switch:
Switch ON to use the oven, switch OFF when done using the oven.

COOK Temperature Control:
Turn the knob to the desired temperature. When the set point is reached, the HEAT ON indicator will be off. When the heat elements maintain within the set temperature, the indicator will cycle on or off.

Power Light
The Power Switch is ON, then the light will be on. The Power Switch is OFF, then the light will be off.

Oven Interior Light Switch:
Press to turn on the light. The light is controlled independently.

OVEN Mode:
In COOK mode, the fan runs continuously except when the doors are open. The fan does not cycle with the operation of the heat element. In COOL mode, the fan runs continuously even if the doors are open. To rapidly cool the oven after cooking is completed, open the doors and switch the fan mode to COOL.

HEAT-ON Indicator:
The HEAT-ON indicator will light when the heat elements are energized and will remain on while the oven preheats.

Cook Timer:
Turn the knob to set a time duration. An alarm will sound when the timer runs out. Turn the knob to OFF to cancel the alarm. The timer is a reminder to the user; the timer does not control the oven.

HI/LOW Fan Speed:
Use to select fan speed (HI or LOW). The appropriate speed is determined by the type of food being cooked.

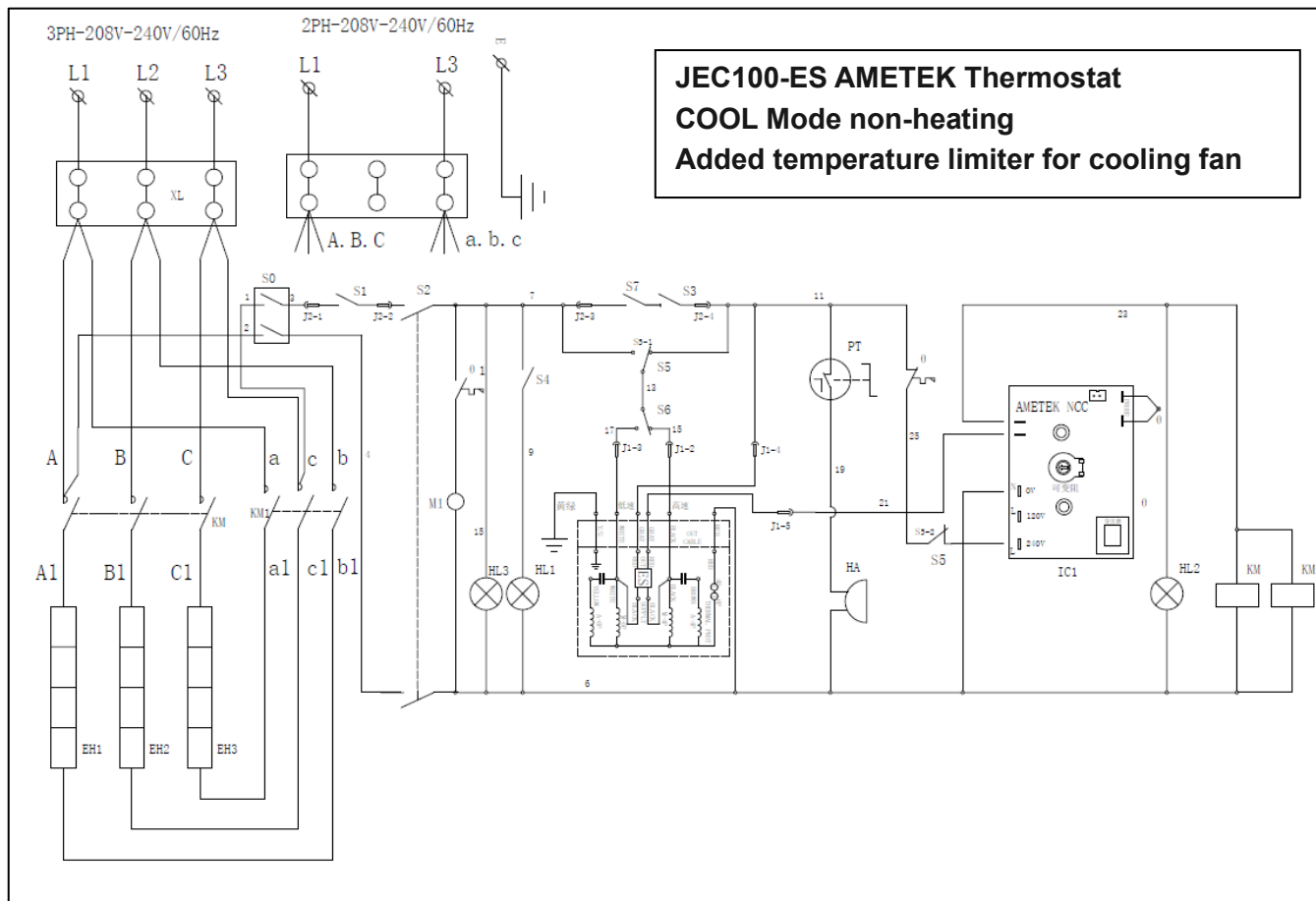
OPERATION

Turn the oven ON and select a cooking temperature. Two additional controls are used to control the fan (as described below).

The timer is a reminder to you of when to remove food from the oven. The timer does not control the temperature of the oven.

1. Turn the oven ON using the Power Switch at the top of the control panel.
2. Select the desired fan speed using the Fan Speed switch. The appropriate fan speed (HI or LOW) depends on the type of food being cooked.
3. Switch the OVEN Mode switch to COOK. The fan will run continuously when the oven doors are closed (the fan does not cycle on and off with the heat elements). (If this switch is set to COOL, the only difference is that the fan will continue to run when the oven doors are open.)
4. Set the cooking temperature by turning the Cook Temperature Control until the indicator mark on the knob is pointed to the desired cooking temperature. The HEAT ON indicator will light when the heat elements are energized and will remain on while the oven preheats.
5. Wait until the HEAT ON indicator cycles three times. At that time, the oven will have reached the set cooking temperature.
6. Open the oven doors, load the product into the oven, and close the doors.
7. Use the Cook Timer as a reminder of when to remove the load from the oven. If so desired, turn the Cook Timer knob until the indicator mark points to the desired cooking time (up to 60 minutes). The timer knob will rotate counterclockwise as the timer runs down, indicating how much time remains. Turn the knob while cooking to increase or decrease the remaining time. When the timer runs out, a buzzer will sound for a short time, then turn itself off. (To immediately silence the buzzer, turn the Cook Timer knob to the OFF position.) The timer is a reminder to you; the timer does not control the oven.
8. If you open the oven doors, the heat elements and fan will shut off until the doors are closed. However, the timer will continue running even if the doors are open.
9. To turn on oven interior light, press and hold the switch located at the bottom of the control panel.
10. When the load has finished cooking, you can rapidly cool the load by opening the oven doors (which will shut off the heat elements) and switching the OVEN Mode to COOL (which will cause the fan to run even though the doors are open). For the most rapid cooling, also switch the Fan Speed switch to HI.
11. When you are done cooking, turn the Cook Temperature Control to the lowest setting (fully counterclockwise) and switch the Power Switch to OFF.

ELECTRICAL DIAGRAM



XL---connecting terminal
 KM/KM1---AC contactor
 EH1 EH2 EH3--- electric heating tubes
 S0--- Leakage protection switch
 S1---protection switch of Electrical box
 S2---power switch
 S3---Door switch
 S4---interior light switch
 S5---cooling switch
 QS5--- temperature limiter

S6---fan switch (HI or LOW)
 HL1---interior light
 HL2 ---Heating indicator light
 HL3---Power light
 M---motor
 PT---timer
 HA---buzzer
 IC---electronic thermostat
 θ---temperature limiter
 M1---Cooling fan
 θ1---temperature limiter

CLEANING & MAINTENANCE

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

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

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

- 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.
1. Carefully clean the appliance daily to guarantee its proper operation.
 2. Steel surfaces must be cleaned with a dishwasher detergent diluted and warm water using a soft cloth. Do not use abrasive powder detergents or corrosive substances such as hydrochloric acid, muriatic, or sulphuric acid. The use of acids can affect the unit's operation and safety. Do not use brushes, steel cottons, or abrasive disks made with other metals or alloys that might cause rust stains due to contamination. For the same reason, avoid contact with iron objects. Do not use steel wool or stainless-steel brushes because they can cause damaging scratches.
 3. Metal powder, metal shavings from working, and iron material in general, when in contact with stainless steel surfaces, can cause rust stains. Superficial rust stains might be present on new appliances, and they can be removed with a detergent diluted in water and a Scotch Brite sponge. If dirt is tough, do not use sandpaper or rough paper, but use synthetic sponges (for example, Scotchbrite sponges).
 4. Do not use substances for cleaning silver and be careful with hydrochloric or sulphuric vapors coming from floor washing products. Do not aim water jets directly at the appliance. After cleaning, rinse properly with clean water, and dry carefully with a soft cloth.
 5. **Before carrying out any maintenance or repair, disconnect the appliance from the gas network or cut off the mains. Use only original spare parts supplied by the manufacturer.**
 6. If the appliance is not used for a long period of time, please clean the equipment and the surrounding areas properly. Pour a small quantity of cooking oil on the stainless steel surfaces. Carry out all maintenance operations. Cover all appliances with a suitable material and leave a few openings to allow air to circulate.

TROUBLESHOOTING

⚠ 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.

SYMPTOMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
The blower motor doesn't run when the power switch is in "ON", and the Oven Mode is in the "COOK" or "COOL" position.	1. Line voltage incorrect. 2. Power switch malfunction. 3. Fan speed switch malfunction. 4. Interconnecting wiring malfunction. 5. Motor inoperative.	1. Change with correct voltage 2. Replace power switch 3. Replace fan speed switch 4. Reconnect wire 5. Replace motor
The blower motor doesn't run with the power switch "ON", but the oven heats.	1. Door switch malfunction. 2. Interconnecting wiring malfunction. 3. Motor inoperative.	1. Replace door switch 2. Reconnect wire 3. Replace motor
The blower motor doesn't run in "COOL" oven mode, but runs ok in "COOK" mode.	1. Power switch malfunction. 2. Fan speed switch malfunction. 3. Interconnecting wiring malfunction.	1. Replace power switch 2. Replace fan speed switch 3. Reconnect wire
Excessive or low heat in oven.	1. Line voltage incorrect. 2. Heating element malfunction. 3. Contactor malfunction. 4. Convection Fan motor malfunction. 5. Temperature probe malfunction or thermostat malfunction. 6. Temperature control malfunction.	1. Change with correct voltage 2. Replace heating element 3. Reconnect contactor 4. Replace motor 5. Replace temperature probe or thermostat 6. Replace temperature control
Mechanical Timer inoperative or not functioning properly.	1. Interconnecting wiring malfunction. 2. Line voltage incorrect. 3. Timer malfunction.	1. Reconnect wire 2. Change with correct voltage 3. Replace timer
Component cooling Fan does not run.	1. Motor inoperable. 2. Interconnecting wiring malfunction.	1. Replace motor 2. Reconnect wire
Uneven Cooking.	1. Fan motor speed is incorrect. 2. Air flow Baffles missing or damaged. 3. Line voltage incorrect. 4. Heating element(s) malfunction. 5. Contactor malfunction.	1. Replace motor 2. Replace baffle 3. Change with correct voltage 4. Replace heating element 5. Replace contactor

SYMPTOMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Intermittent operation problems.	1. High ambient temperatures. 2. Wiring connections loose. 3. Cooling fan malfunction.	1. Cool down ambient temperature 2. Reconnect wire 3. Replace cooling fan
No power to oven controls.	1. Main circuit breaker OPEN. 2. Control circuit fuses OPEN. 3. Power switch inoperative.	1. Replace main circuit / board 2. Replace control circuit / board 3. Replace power switch
No heat, convection fan motor runs.	1. Heating element malfunction. 2. Contactor malfunction. 3. Temperature control malfunction.	1. Replace the heating element 2. Replace the contactor 3. Replace the temperature control
The door does not seal or shut properly	1. Door catch roller out of adjustment or broken (independent doors). 2. Door seals damaged.	1. Replace door catch assembly or whole door assembly 2. Replace door seals or whole door assembly



⚠ WARNING

Certain procedures in this section require electrical tests or measurements while power is applied to the machine. Exercise extreme caution at all times and follow Arc Flash procedures. If test points are not easily accessible, disconnect power and follow Lockout/Tagout procedures, attach test equipment, and reapply power to test.

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, for a complete listing of Authorized Service and Parts depots).

Pour obtenir des renseignements sur le service et les pièces concernant ce modèle, contactez le centre de service Vulcan-Hart de votre région (consultez notre site Web, www.vulcanhart.com, pour obtenir la liste complète des centres de service et de pièces agréés).

RENSEIGNEMENTS SUR LE SERVICE ET LES PIÈCES DÉTACHÉES

Certaines procédures de cette section nécessitent des essais ou des mesures électriques lorsque la machine est sous tension. Faites preuve d'une extrême prudence en tout temps et suivez les procédures relatives aux arcs électriques. Si les points de test ne sont pas facilement accessibles, coupez l'alimentation électrique et suivez les procédures de consignation/étiquetage, branchez l'équipement de test et rétablissez l'alimentation électrique pour effectuer les tests.



AVERTISSEMENT

SYMPTÔME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Cuisson inégale.	1. La vitesse du moteur du ventilateur est incorrecte. 2. Défectueux de débit d'air manquants ou endommagés. 3. Tension de ligne incorrecte. 4. Dysfonctionnement du ou des éléments chauffants. 5. Dysfonctionnement du contacteur.	1. Remplacer le moteur 2. Remplacer le déflecteur 3. Remplacer par la bonne tension 4. Remplacer l'élément chauffant. 5. Remplacer l'interrupteur
Problèmes de fonctionnement intermittents.	1. Températures ambiantes élevées. 2. Connexions électriques lâches. 3. Dysfonctionnement du ventilateur de refroidissement.	1. Refroidir la température ambiante 2. Rebranchez le fil 3. Remplacez le ventilateur de refroidissement
Les commandes du four ne sont pas alimentées.	1. Disjoncteur principal OUVERT. 2. Fusibles du circuit de commande OUVERTS. 3. Interrupteur d'alimentation hors service.	1. Remplacer la carte de circuit imprimé principale 2. Remplacer le circuit/la carte de commande 3. Remplacez l'interrupteur d'alimentation
Pas de chauffage, le moteur du ventilateur à convection fonctionne.	1. Dysfonctionnement de l'élément chauffant. 2. Dysfonctionnement du contacteur. 3. Régulation de la température.	1. Remplacez l'élément chauffant. 2. Remplacez le contacteur 3. Remplacez le régulateur de température
La porte ne ferme pas correctement.	1. Roulette de verrouillage de porte déréglée ou cassée (portes indépendantes). 2. Joints de porte endommagés.	1. Remplacez le mécanisme de verrouillage de la porte ou l'ensemble de la porte. 2. Remplacez les joints de porte ou l'ensemble de la porte.

DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT LES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES ET DE MISE À LA TERRE DOIVENT ÊTRE CONFORMES AUX PARTIES APPLICABLES DU CODE NATIONAL DE L'ÉLECTRICITÉ ET/OU AUX AUTRES CODES ÉLECTRIQUES LOCAUX.

⚠ AVERTISSEMENT DÉBRANCHEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET PLACEZ UNE ÉTIQUETTE SUR L'INTERRUPTEUR DE DÉCONNEXION POUR INDiquer QUE VOUS TRAVAILLEZ SUR LE CIRCUIT.

SYMPTÔME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le moteur du ventilateur ne fonctionne pas lorsque l'interrupteur d'alimentation est sur « MARCHE » et que le mode du four est en position « CUISSON » ou « REFROIDISSEMENT ».	1. Tension de ligne incorrecte. 2. Mauvais fonctionnement de l'interrupteur d'alimentation. 3. Dysfonctionnement de l'interrupteur de vitesse du ventilateur. 4. Défaillance du câblage d'interconnexion. 5. Moteur inopérant.	1. Remplacer par la bonne tension 2. Remplacez l'interrupteur d'alimentation 3. Remplacez l'interrupteur de vitesse du ventilateur 4. Rebranchez le fil 5. Remplacer le moteur
Le moteur du ventilateur ne fonctionne pas lorsque l'interrupteur est sur « ON », mais le four chauffe.	1. Dysfonctionnement de l'interrupteur de porte. 2. Dysfonctionnement du câblage d'interconnexion. 3. Moteur inopérant.	1. Remplacer l'interrupteur de porte 2. Rebranchez le fil 3. Remplacer le moteur
Le moteur du ventilateur ne fonctionne pas en mode « REFROID » du four, mais fonctionne correctement en mode « CUISSON ».	1. Mauvais fonctionnement de l'interrupteur d'alimentation. 2. Dysfonctionnement de l'interrupteur de vitesse du ventilateur. 3. Défaillance du câblage d'interconnexion.	1. Remplacez l'interrupteur d'alimentation 2. Remplacez l'interrupteur de vitesse du ventilateur 3. Rebranchez le fil
Chaleur excessive ou insuffisante dans le four.	1. Tension de ligne incorrecte. 2. Dysfonctionnement de l'élément chauffant. 3. Dysfonctionnement du contacteur. 4. Dysfonctionnement du moteur du ventilateur à convection. 5. Mauvais fonctionnement de la sonde de température ou du thermostat. 6. Dysfonctionnement du régulateur de température.	1. Remplacer par la bonne tension 2. Remplacez l'élément chauffant. 3. Rebrancher le contacteur 4. Remplacer le moteur 5. Remplacez la sonde de température ou le thermostat. 6. Remplacer le régulateur de température
Minuterie mécanique inopérante ou qui ne fonctionne pas correctement.	1. Défaillance du câblage d'interconnexion. 2. Tension de ligne incorrecte. 3. Dysfonctionnement de la minuterie.	1. Rebranchez le fil 2. Remplacer par la bonne tension 3. Remplacer la minuterie
Le ventilateur de refroidissement du composant ne fonctionne pas.	1. Moteur hors service. 2. Dysfonctionnement du câblage d'interconnexion.	1. Remplacer le moteur 2. Rebranchez le fil

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT DÉBRANCHEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET PLACEZ UNE ÉTIQUETTE SUR L'INTERRUPTEUR POUR INDiquer QUE VOUS TRAVAILLEZ SUR LE FOUR AVANT DE LE NETTOYER.

AVERTISSEMENT Attendez que les portes du four refroidissent avant de les laver. Les éclaboussures d'eau ou l'immersion des portes chaudes peuvent causer la rupture du verre.

AVERTISSEMENT Le four et ses composants sont chauds. Faites attention lors de son utilisation, de son nettoyage ou de son entretien.

- Nettoyez l'extérieur du four quotidiennement en l'essuyant avec un linge propre et humide.

- Nettoyez quotidiennement l'intérieur du four en porcelaine avec de l'eau et du savon ou du détergent. Rincez abondamment et essuyez avec un linge doux et propre.

1. Nettoyez soigneusement l'appareil tous les jours pour assurer son bon fonctionnement.
2. Les surfaces en acier doivent être nettoyées avec un détergent à lave-vaisselle dilué dans de l'eau tiède, à l'aide d'un linge doux. N'utilisez pas de détergents en poudre abrasifs ni de substances corrosives telles que l'acide chlorhydrique, l'acide muriatique ou l'acide sulfurique. L'utilisation d'acides peut affecter le fonctionnement et la sécurité de l'appareil. N'utilisez pas de brosses, de cotons à récurer en acier ni de disques abrasifs fabriqués avec d'autres métaux ou alliages susceptibles de causer des taches de rouille par contamination. Pour la même raison, évitez tout contact avec des objets en fer. N'utilisez pas de laine d'acier ni de brosses en acier inoxydable, car elles peuvent causer des égratignures dommageables.

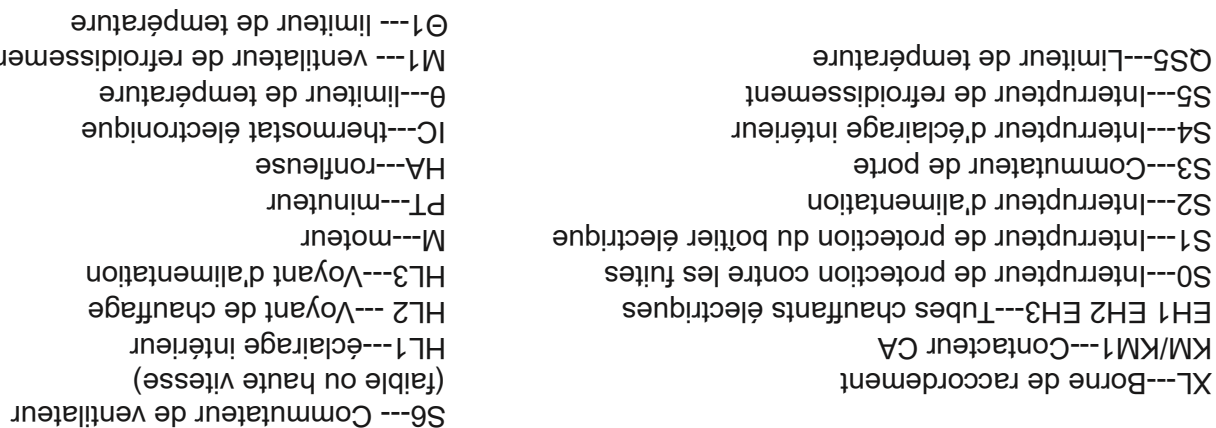
3. La poudre métallique, les copeaux de métal et les matières ferreuses en général, au contact de l'acier inoxydable, peuvent causer des taches de rouille. Des taches de rouille superficielles peuvent être présentes sur les appareils neufs ; elles s'enlèvent avec un détergent dilué dans l'eau et une éponge Scotch-Brite. Pour les saletés tenaces, n'utilisez pas de papier sablé ni de papier abrasif, mais plutôt des éponges synthétiques (par exemple, des éponges Scotch-Brite).

4. N'utilisez pas de produits pour nettoyer l'argenterie et soyez prudent avec les vapeurs d'acide chlorhydrique ou sulfurique dégagées par les produits de nettoyage des sols. Ne pas diriger les jets d'eau directement sur l'appareil. Après le nettoyage, rincez abondamment à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un linge doux.

5. Avant toute opération d'entretien ou de réparation, débranchez l'appareil du réseau de gaz ou éteignez l'alimentation électrique. Utilisez seulement des pièces de rechange d'origine fournies par le fabricant.

6. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, veuillez le nettoyer soigneusement ainsi que les zones environnantes. Versez une petite quantité d'huile de cuisson sur les surfaces en acier inoxydable. Procédez à l'entretien courant. Recouvrez l'appareil d'un matériau approprié en laissant quelques ouvertures pour permettre la circulation de l'air.

JEC100-ES AMETEK Thermostat
Mode COOL (sans chauffage)
Ajout d'un limiteur de température pour le
ventilateur de refroidissement



Allumez le four et sélectionnez la température de cuisson. Deux commandes supplémentaires permettent de régler le ventilateur (comme décrit ci-dessous).

La minuterie vous rappelle le moment de sortir les aliments du four. Elle ne contrôle pas la température du four.

1. Allumez le four à l'aide de l'interrupteur d'alimentation situé en haut du panneau de commande.

2. Sélectionnez la vitesse de ventilation désirée à l'aide du sélecteur de vitesse. La vitesse appropriée (ELEVÉE ou FAIBLE) dépend du type d'aliment en cours de cuisson.

3. Placez le sélecteur de mode FOUR sur CUISSON. Le ventilateur fonctionnera en continu lorsque les portes du four sont fermées (il ne s'allume ni ne s'éteint en même temps que les résistances). (Si ce sélecteur est sur REFROIDISSEMENT, la seule différence est que le ventilateur continuera de fonctionner lorsque les portes du four sont ouvertes.)

4. Réglez la température de cuisson en tournant le bouton de réglage de la température jusqu'à ce que le repère situé sur le bouton pointe vers la température de cuisson souhaitée. Le voyant « HEAT ON » s'allumera lorsque les éléments chauffants seront allumés et restera allumé pendant la phase de préchauffage du four.

5. Attendez que le voyant « HEAT ON » effectue trois cycles. À ce moment-là, le four aura atteint la température de cuisson réglée..

6. Ouvrez les portes du four, mettez le produit au four et fermez les portes.

7. Utilisez la minuterie de cuisson comme rappel pour savoir quand retirer les aliments du four. Si vous le souhaitez, tournez le bouton de la minuterie jusqu'à ce que le repère indique la durée de cuisson désirée (jusqu'à 60 minutes). Le bouton de la minuterie tourne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à mesure que le temps s'écoule. Tournez le bouton pendant la cuisson pour augmenter ou diminuer le temps restant. Lorsque la minuterie atteint zéro, un signal sonore retentit brièvement, puis s'arrête. (Pour couper immédiatement le signal sonore, tournez le bouton de la minuterie sur la position « ARRÊT ».) La minuterie est un simple rappel ; elle ne contrôle pas le four.

8. Si vous ouvrez les portes du four, les éléments chauffants et le ventilateur s'arrêteront jusqu'à ce que les portes soient refermées. Toutefois, la minuterie continuera de fonctionner, même si les portes sont ouvertes.

9. Pour allumer l'éclairage intérieur du four, appuyez et maintenez enfoncé l'interrupteur situé au bas du panneau de commande.

10. Une fois la cuisson terminée, vous pouvez refroidir la charge rapidement en ouvrant les portes du four (ce qui désactivera les éléments chauffants) et en basculant le sélecteur de mode sur COOL (ce qui activera le ventilateur, même si les portes sont ouvertes). Pour un refroidissement optimal, basculez aussi le sélecteur de vitesse du ventilateur sur HI.

11. Une fois la cuisson terminée, réglez le bouton de réglage de la température de cuisson à la position la plus basse (entièrement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) et placez l'interrupteur d'alimentation sur OFF.

⚠ AVERTISSEMENT LE FOUR ET SES COMPOSANTS SONT CHAUDS. FAITES PREUVE DE PRUDENCE LORS DE L'UTILISATION, DU NETTOYAGE OU DE TOUTE OPÉRATION DE MAINTENANCE.

COMMANDES : JEC100

OPÉRATION

Interrupteur d'alimentation :
Allumez pour utiliser le four ;
fermez quand vous avez
terminé..

Contrôle de la température de cuisson :
Tournez le bouton à la
température souhaitée. Une fois
le point de consigne atteint, le
voyant « HEAT ON » s'éteint.
Lorsque les éléments chauffants
maintiennent la température
régulée, le voyant s'allume et
s'éteint par intermittence.

Voyant d'alimentation
L'interrupteur d'alimentation est
sur ON, le voyant s'allume.
Si l'interrupteur d'alimentation
est éteint, la lumière sera
éteinte.

Interrupteur d'éclairage
Appuyez pour allumer la
lumière.
L'éclairage est commandé
indépendamment.

The diagram shows the control panel of an oven with the following controls and callouts:

- POWER OVEN MODE:** A switch with a flame icon (ON) and a power icon (OFF).
- COOK:** A button with a flame icon.
- COOL:** A button with a fan icon.
- THERMOSTAT:** A circular dial with temperature markings from 375°F to 500°F.
- HEAT ON:** A circular indicator light.
- TIMER:** A circular dial with markings from 0 to 60 minutes.
- FAN SPEED:** A switch with a fan icon (ON) and a light icon (OFF).
- LOW:** A button.
- HI:** A button.

Mode Four:
En mode COOK, le ventilateur
fonctionne en continu, sauf
lorsque les portes sont
ouvertes. Le ventilateur ne
s'allume pas et ne s'arrête pas
selon le fonctionnement de
l'élément chauffant. En mode
COOL, le ventilateur fonctionne
en continu, même si les portes
sont ouvertes. Pour refroidir le
four rapidement une fois la
cuisson terminée, ouvrez les
portes et basculez le mode du
ventilateur sur COOL.

Indicateur HEAT-ON:
Le voyant HEAT-ON s'allumera
lorsque les éléments chauffants
seront allumés et restera allumé
pendant que le four préchauffe.

Minuterie de cuisson:
Tournez le bouton pour régler
une durée. Une alarme retentira
lorsque le minuteur aura expiré.
Tournez le bouton sur ARRÊT
pour annuler l'alarme. La
minuterie sert de rappel à
l'utilisateur ; il ne commande
pas le four.

Vitesse de ventilation : haute / basse:
Permet de choisir la vitesse du
ventilateur (ÉLEVÉE ou
FAIBLE). La vitesse appropriée
est déterminée par le type
d'aliment en cours de cuisson.

AVERTISSEMENTS

- Surveillez toujours l'appareil pendant son utilisation et ne le laissez jamais fonctionner sans surveillance.
- Utilisez seulement les accessoires recommandés par le fabricant.
- Avant d'utiliser le four pour la première fois, il est nécessaire de procéder à un rodage afin d'éliminer les éventuelles odeurs pouvant résulter du chauffage des nouvelles surfaces de l'enceinte.
- Après utilisation, l'appareil reste chaud pendant un certain temps (chaleur résiduelle). Évitez de toucher les surfaces chaudes tant qu'elles ne sont pas complètement refroidies.
- Ce sont des réglementations très importantes ; si elles sont négligées, l'appareil risque de ne pas fonctionner correctement ou l'utilisateur risque d'être mis en danger.
- L'appareil est strictement destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.
- L'installation, la mise en service et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par du personnel qualifié.
- L'installation doit être effectuée conformément aux réglementations locales. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une installation incorrecte, d'un mauvais entretien ou d'une utilisation inappropriée.

- Ce produit est équipé de deux cordons d'alimentation. Branchez chaque cordon d'alimentation dans une prise reliée à un circuit de dérivation indépendant. Débranchez les deux cordons avant de déplacer ou d'entretenir cet appareil. (JEC100D)
- Seul le JEC100D peut être assemblée en version superposée.

PRUDENCE

4. Si la version superposée est équipée de roulettes, un dispositif de retenue — qui doit être fixé à l'appareil inférieur — doit être installé afin de limiter le déplacement de l'appareil. Voir la section 5.3 pour l'installation.
3. Prenez le raccord de cheminée du kit Stacked. Alignez tous les trous de vis comme indiqué sur l'image. Insérez les vis dans les trous et serrez-les à l'aide d'un tournevis cruciforme.

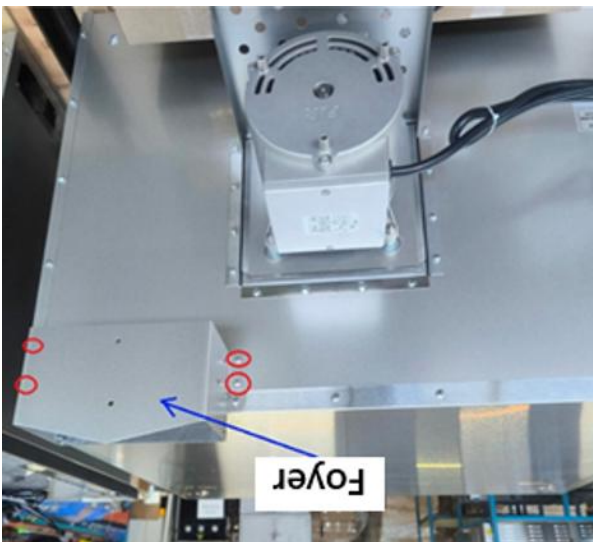


Fig. 5

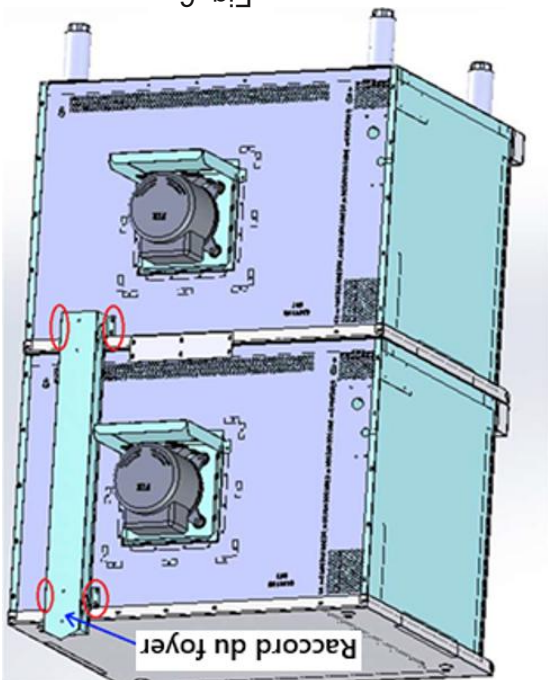


Fig. 6

2. Pour les deux produits, dévissez les vis situées au niveau du cercle rouge et mettez-les de côté pour une utilisation ultérieure. Enlevez la cheminée.

ASSEMBLAGE DE FOURS SUPERPOSÉS

- Si deux appareils doivent fonctionner simultanément, ces deux produits peuvent être superposés afin de gagner de la place.
- Lors de l'empilage, remplacez les pieds longs par des pieds de 6 pouces ou des roulettes, tel qu'illustré à la Fig. 3.

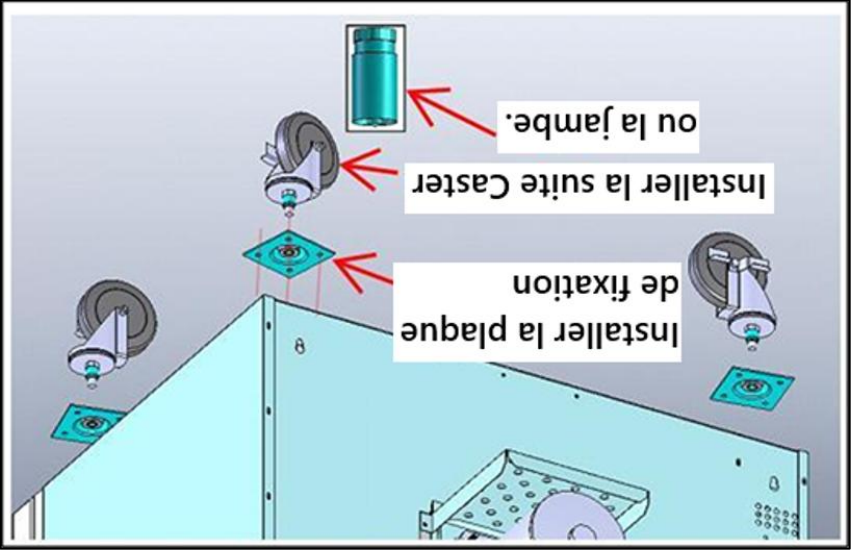


Fig.3

1. Fixez la zone d'intersection entre l'appareil supérieur et l'appareil inférieur à l'aide d'un panneau de raccordement, tel qu'illustré à la Fig. 4.

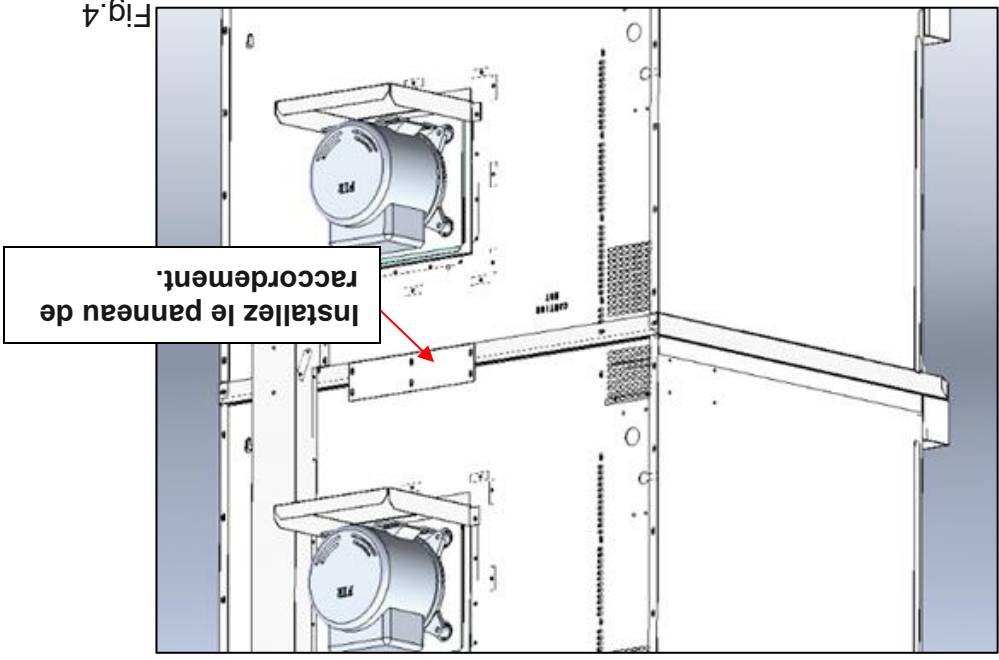


Fig.4

ASSEMBLAGE DU SUPPORT AU FOUR

Lors de l'installation des pattes ajustables, assurez-vous que les vis de fixation sont bien positionnées et bien serrées. Selon l'équilibre de la machine, vous pouvez ajuster les vis des pieds afin d'en assurer la stabilité.

• INSTALLATION DES ROULETTES

- Les roulettes avec freins sont installées à l'avant, et les roulettes sans freins sont installées à l'arrière.

- Le four électrique à convection équipé de roulettes doit être doté simultanément d'un dispositif de limitation de mouvement. Afin de limiter la contrainte exercée sur le raccordement, le conduit flexible ou le connecteur (point D ci-dessous) peut relier l'arrière du four au mur ou au sol.

- La chaîne ou le câble de traction est disponible comme accessoire de raccordement (position E). Une extrémité est fixée au mur ou au sol (position C), l'autre est fixée à l'arrière du four (au niveau des fentes de la bande arrière ; voir la position B sur la figure ci-dessous). La longueur de fixation ne doit pas dépasser les 4/5 de la longueur du conduit flexible (figure D).
 - Vulcan ne fournit pas les matériaux de raccordement ni les joints requis ; l'appareil doit être installé à l'aide d'une gaine flexible.

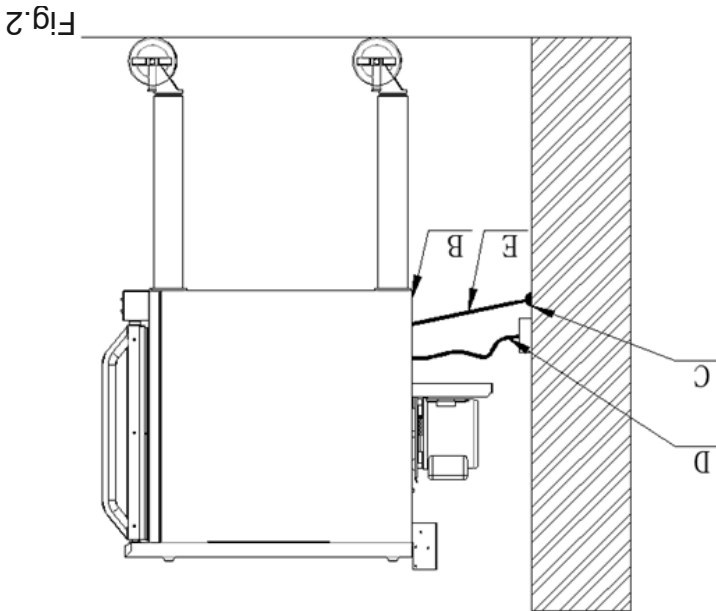
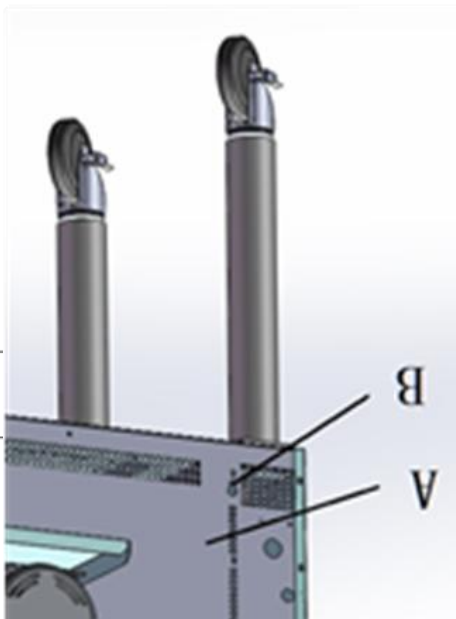


Fig.2

- A - Derrière le four
- B - Position limite (l'autre extrémité est fixée au mur ou au sol)
- C - Fixé au mur
- D - Le conduit souple
- E - Chaîne

RACCORDS ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT LES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES ET DE MISE À LA TERRE DOIVENT ÊTRE CONFORMES AUX DISPOSITIONS APPLICABLES DU CODE NATIONAL DE L'ÉLECTRICITÉ ANSI/NFPA 70 (DERNIÈRE ÉDITION) ET/OU D'AUTRES CODES ÉLECTRIQUES LOCAUX.

⚠ AVERTISSEMENT COUPEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET APOSEZ UNE ÉTIQUETTE SUR LE SECTIONNEUR POUR INDiquer QUE VOUS TRAVAILLEZ SUR LE CIRCUIT.

Retirez le couvercle du compartiment de câblage situé sur la face avant du four. Retirez l'opercule approprié sur la partie inférieure du four et fixez le conduit d'alimentation électrique à la base de l'appareil.

Conformez-vous au schéma de câblage approprié lors du raccordement aux lignes d'alimentation électrique.

Remplacez le couvercle du compartiment de câblage ainsi que le panneau latéral droit. Mettez l'alimentation sous tension.

1. Avant de brancher l'appareil au réseau, vérifiez les points suivants :

- La tension du réseau correspond aux données indiquées sur la plaque signalétique.

- La mise à la terre est efficace.

- Le câble de raccordement est adapté à la puissance absorbée par l'appareil.

2. Installer, en amont de l'appareil lui-même, un dispositif permettant la déconnexion de l'unité du circuit d'alimentation secteur de manière omnipolaire ; ce dispositif doit présenter une ouverture des contacts d'au moins 0,181 1 pouce (3 mm). Des commutateurs de sécurité peuvent être utilisés. L'interrupteur omnipolaire doit être situé à proximité de l'appareil, être homologué et avoir une section adaptée à ce dernier.

3. Le câble doit présenter des caractéristiques semblables à celles du type H07 RN-F. Le câble de mise à la terre JAUNE-VERT doit être plus long que les autres afin que, en cas de rupture du serre-câble, il se déconnecte après les câbles sous tension. Le câble JAUNE-VERT ne doit en aucun cas être sectionné. Le câble jaune-vert doit être branché en premier à la borne, puis connecté à l'enveloppe extérieure. L'élément de mise à la terre doit être fixé au boîtier de la machine.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Avant de procéder à l'installation, enlevez l'emballage. Certaines pièces sont protégées par un film adhésif qu'il faut enlever avec précaution. Enlevez tout résidu de colle à l'aide de nettoyeurs doux ; n'utilisez jamais de produits abrasifs pour le nettoyage, car cela pourrait égratigner la surface.

EMPLACEMENT

Le lieu d'installation doit offrir des dégagements adéquats pour l'entretien et le bon fonctionnement de l'appareil. Pour les modèles à semi-conducteurs et à commande numérique, un dégagement de 18 pouces (45 cm) doit être respecté sur le côté droit du four par rapport à toute flamme nue.

N'installez pas le four à proximité d'un équipement générant une chaleur intense ou produisant des graisses — comme une plaque de cuisson, une plancha, une friteuse, etc. — susceptible d'élever, par rayonnement thermique, la température extérieure du four au-delà de 130 °F (54.4°C). Ne l'installez pas sur d'autres appareils de cuisson.

Installez l'appareil à au moins 2 po (5,08 cm) du mur si celui-ci ne supporte pas une température minimale de 302 °F (150 °C) (voir Fig. 1).

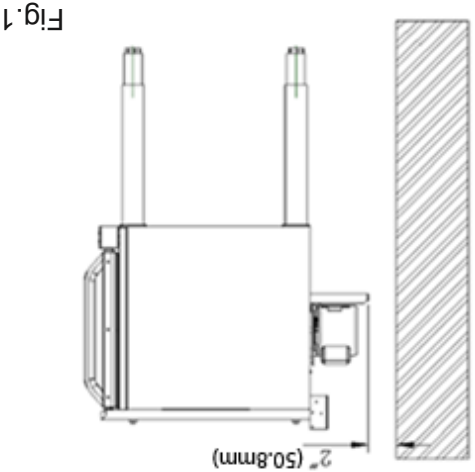


Fig. 1

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

Aux États-Unis, installer le four conformément : 1) aux codes d'État et locaux ; 2) au National Electrical Code (Code national de l'électricité), NFPA-70 (dernière édition) ; et 3) à la norme NFPA n° 96, « Vapor Removal from Cooking Equipment » (Évacuation des vapeurs provenant des équipements de cuisson — dernière édition), disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

Au Canada, installer le four conformément : 1) aux codes locaux ; 2) au Code canadien de l'électricité, norme CSA C22.2 n° 1 (dernière édition) ; et 3) à la Norme canadienne pour les appareils de cuisson commerciaux, norme CSA C22.2 n° 109 (dernière édition).

ASSEMBLAGE DES PIEDS AU FOUR SIMPLE

Le four de base doit être installé sur pattes ou monté sur un support modulaire.

NIVELLEMENT

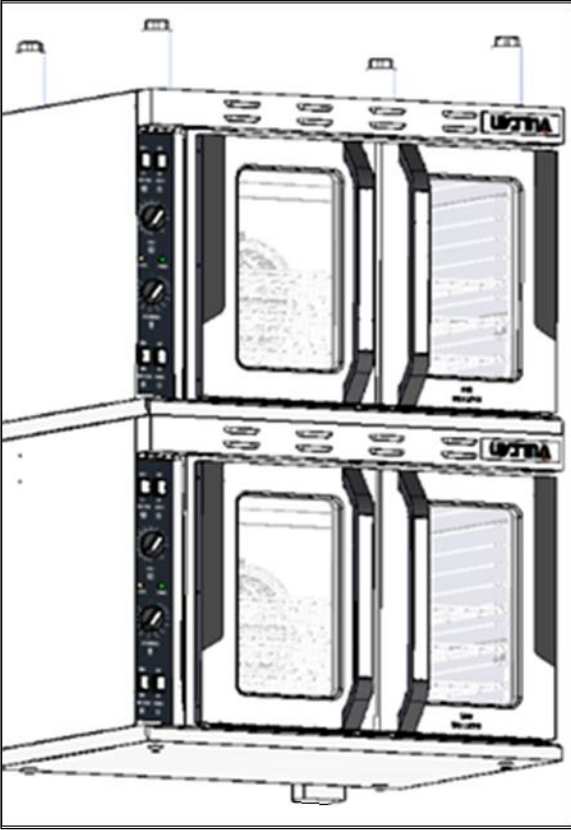
L'appareil doit être mis à niveau ; de petites différences de hauteur peuvent être corrigées en ajustant les pieds.

FONCTIONNALITÉS

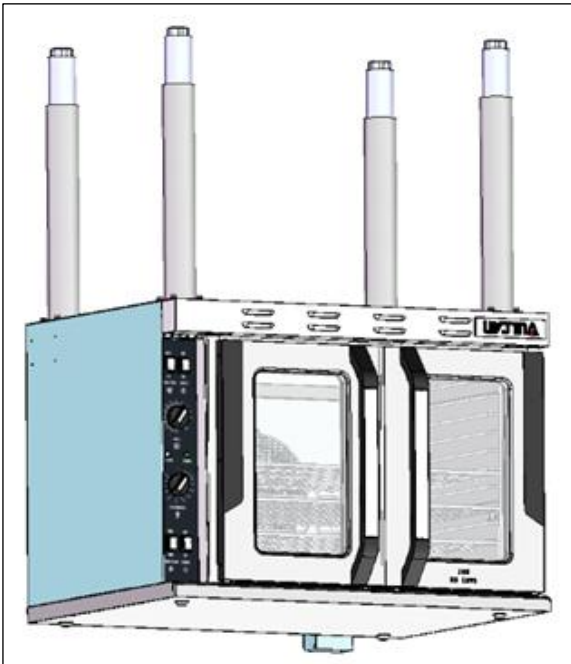
Paramètres		JEC100-ES
Dimensions (L x H x W)	38.1" (967.8mm) × 53.1" (1,348.7mm) × 39.6" (1,005.8mm)	
Poids net (lbs./kg)	381.4 lbs. (173 kg)	
Dimensions de l'emballage (L x W x H)	47.2" (1,198.9mm) × 40.9" (1,038.9mm) × 38.6" (980.5mm)	
Capacité du four (L x H x W)	29" (736.6mm) × 20" (508mm) × 22-1/4" (565.2mm)	
Plage de température (°F)	150°F (65.5°C) - 500°F (260°C)	

Paramètres de puissance											
Modele	Puissan ce totale (kW)	Tension (V)	Phases	Ampères (A)			Grande vitesse	Faible vitesse	Ventilateur - 50HZ	Ventilateur - 60HZ	Faible vitesse
				L1	L2	L3					
JEC100	10.1-11.9	220-240	3	30	27	30	1425	748	1725	850	
JEC100	10.1-11.9	220-240	1	50	--	50	1425	748	1725	850	
JEC100	11.0	208	1	53	--	53	1425	748	1725	850	
JEC100D	10.1-11.9	220-240	3	30	27	30	1425	748	1725	850	
JEC100D	10.1-11.9	220-240	1	50	--	50	1425	748	1725	850	
JEC100D	11.0	208	3	32	29	32	1425	748	1725	850	
JEC100D	11.0	208	1	53	--	53	1425	748	1725	850	
Remarque	Chaque appareil nécessite une connexion électrique indépendante. Seul le JEC100D peut être assemblé en version double emplée.										

JEC100D-ES
Double pont
Four à convection électrique



JEC100-ES
Un seul pont
Four à convection électrique



- Four à convection forcée électrothermique pleine grandeur, configuration simple ou double, combinable en version à un ou deux niveaux.
- **Spécification standard:** Tube chauffant à haut rendement, ventilateur à deux vitesses avec fonction de refroidissement, entraîné par un moteur et un ventilateur de refroidissement à air efficaces de ½ CV.
- **Interrupteur de porte:** Coupe automatiquement le moteur et le brûleur lorsque la porte est ouverte.
- **Mode de refroidissement du four:** le ventilateur se met en marche à l'ouverture de la porte pour un refroidissement rapide.
- **Minuteur de 60 minutes avec alarme sonore continue:** indique la fin du temps de cuisson programmé. L'alarme peut être désactivée manuellement. Lorsque le brûleur est allumé, le voyant s'allume.
- **Dimensions intérieures du four:** JEC100: 29" (737mm) x 20" (508mm) x 22 1/4" (567mm)
- Grilles : 11 positions de grille détachables, 1 5/8" (41mm), avec 3 grilles de four incluses.
- Les dimensions extérieures du four sont: 38.1"(967.8mm) x 53.1"(1,348.7mm) x 39.6"(1,005.8mm) (L x H x W)
- **Portes indépendantes:** Les portes du four peuvent être ouvertes séparément, avec du verre double couche résistant à la chaleur, des joints de porte en caoutchouc et des poignées froides au toucher pour chaque porte.
- **Éclairage du four:** Éclairage encastré du four avec interrupteur marche/arrêt.

INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES FOURS À CONVECTION ÉLECTRIQUES

CONSERVER CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

Votre four à convection électrique est fabriqué avec des matériaux et une main-d'œuvre de qualité. Une installation, une utilisation et un entretien adéquats garantiront de nombreuses années de performance satisfaisante.

Le fabricant recommande de lire entièrement ce manuel et de suivre attentivement toutes les instructions fournies.

GÉNÉRAL

INTRODUCTION FONCTIONNELLE

- Four haute efficacité équipé d'éléments chauffants performants et d'un système de circulation d'air chaud forcé, alimentation 208 V / 220-240 V, 50/60 Hz, monophasé ou triphasé.
- Contrôleur électronique de température.
- Portes et fenêtres en verre résistant à la chaleur à double paroi avec éclairage interne.
- Minuterie avec alarme continue de 60 minutes (désactivation manuelle possible).
- Plage de température : 150 °F (66°C) à 500 °F (260°C)
- Ventilateur de refroidissement à deux vitesses avec moteur de ½ HP.
- Mode de refroidissement par ventilateur.
- Avec un voyant de chauffe électrique et un voyant de veille.
- Intérieur du four en acier revêtement émailé porcelaine et angles arrondis.
- 11 positions de grilles espacées de 1-5/8 po, avec 3 grilles chromées incluses.
- Panneaux supérieur et avant en acier inoxydable.
- Les pattes en acier revêtues de noir sont réglables.
- Porte indépendante en acier inoxydable avec vitre double épaisseur et poignées séparées.
- Joint de porte en caoutchouc.
- Panneau de commande articulé à l'avant, facile à démonter pour l'entretien.
- Isolation durable de qualité industrielle sur le dessus, les côtés, l'arrière et à l'intérieur du four.

TABLE DES MATIÈRES

1.	Présentation fonctionnelle et spécifications.....	5
2.	Schéma de structure.....	7
3.	Caractéristiques de base et paramètres d'alimentation.....	8
4.	Installation.....	9
5.	Installation du four de base.....	10
6.	Directives d'utilisation et mode opérateur.....	15
7.	Schéma électrique.....	17
8.	Nettoyage et entretien.....	18
9.	Dépannage.....	19

- L'installation de cet appareil doit être effectuée par des techniciens qualifiés.
- Vérifiez que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications figurant sur la plaque signalétique située à l'intérieur du panneau de plinthe de l'appareil. Si l'alimentation et les exigences de l'équipement ne correspondent pas, ne procédez pas à l'installation. Contactez immédiatement votre revendeur.
- L'unité doit être installée de manière à ce que la ventilation de l'air ne soit pas obstruée.
- L'appareil doit être installé en respectant un dégagement minimal de 12" (305 mm) des matériaux combustibles sur les côtés et de 10" (254 mm) à l'arrière. Le dégagement requis pour les surfaces non combustibles est de 0" (0 mm) sur les côtés et de 6" (152 mm) à l'arrière. Ne pas installer sur un plancher inflammable ni à proximité de matériaux combustibles.
- Cet appareil doit être installé sur une surface solide et de niveau.

AVANT L'INSTALLATION

- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Ne pas faire fonctionner sans surveillance.
- Ne pas utiliser cet appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Toujours utiliser sur une surface ferme, sèche et de niveau
- Toute installation, modification, réglage ou entretien inadéquat peut entraîner des dommages matériels ou des blessures. Toutes les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel autorisé.
- Cet appareil doit être entreposé dans un endroit bien ventilé, exempt de gaz corrosifs.
- Cet appareil est destiné à un usage commercial seulement.
- Maintenir la zone autour de l'appareil libre de toute matière combustible.
- Ce manuel doit être conservé pour consultation ultérieure.

AVERTISSEMENTS

POUR VOTRE SÉCURITÉ
NE PAS STOCKER NI UTILISER D'ESSENCE OU D'AUTRES
VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET
APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.



Le point d'exclamation inséré dans un triangle équilatéral a pour but d'avertir l'utilisateur de la présence d'instructions importantes relatives au fonctionnement et à l'entretien (entretien) dans la documentation accompagnant l'appareil..



Le symbole de l'éclair avec pointe de flèche, placé à l'intérieur d'un triangle équilatéral, a pour but d'avertir l'utilisateur de la présence d'une « tension dangereuse » non isolée à l'intérieur du boîtier du produit ; cette tension peut être d'une amplitude suffisante pour constituer un risque d'incendie ou de choc électrique pour les personnes.

EN CAS DE PANNE DE COURANT, NE PAS TENTER
D'UTILISER CET APPAREIL.

AVERTISSEMENT UNE INSTALLATION, UN RÉGLAGE,
UNE MODIFICATION, UN ENTRETIEN OU UNE
RÉPARATION INADÉQUATS PEUVENT ENTRAÎNER DES
DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT.
LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS
D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER CET ÉQUIPEMENT.

IMPORTANT – POUR VOTRE SÉCURITÉ

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

ITW FOOD EQUIPMENT GROUP

VULCAN

SÉRIE CORE

FOURS À CONVECTION ÉLECTRIQUES

MODELES

JEC100-ES-208

JEC100-ES-240



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

3600 NORTH POINT BLVD
BALTIMORE, MD 21222
FORM 54536 (June 2026)

VULCAN
DIVISION OF ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC
WWW.VULCANEQUIPMENT.COM