INSTALLATION & OPERATION MANUAL

ELECTRIC COUNTER CONVECTION STEAMERS



MODELS

C24EA3

- *ML-136037 208/240V 8.5KW PRO*
- *ML-136043 208/240V 8.5KW BASIC*
- *ML-136044 480V 9.25KW PRO*
- *ML-136045 480V 9.25KW BASIC*

C24EA5

- *ML-136038 208/240V 15.75KW PRO*
- *ML-136046 208/240V 15KW BASIC*
- *ML-136047 480V 15.75KW PRO*
- *ML-136048 480V 15KW BASIC*

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

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

3600 NORTH POINT BLVD.
BALTIMORE, MD 21222

FORM F-35428 Rev B (1-20)

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

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

⚠ 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.

© VULCAN, 2020

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY 2
INTRODUCTION 5
GENERAL 5
INSTALLATION 5
UNPACKING 5
INSTALLATION CODES AND STANDARDS 5
LOCATION 6
LEVELING FEET 6
LEVELING 6
ANCHORING STEAMER 6
STACKING STAND 6
ELECTRICAL CONNECTION 7
PLUMBING CONNECTIONS 7
Water Requirements 8
Water Treatment 8
Water Supply Connection 8
DRAIN CONNECTIONS 8
VENT HOOD 9
OPERATION 10
CONTROLS 10
Drain Handle (Basic model) 10
Main Power Switch Light (Professional model) 10
Ready Light (Professional model) 10
Cooking Light (Professional model) 10
Timer 10
START UP (BASIC MODEL) 10
OPERATION 11
Drain Handle 11
Timer 11
PREHEATING 11
STEAMING 11
SHUTDOWN 11
EXTENDED SHUTDOWN 11

TABLE OF CONTENTS (CONTINUED)

START UP (PROFESSIONAL MODEL) 11
OPERATION 12
Main Power Switch Light (Professional model) 12
Timer 12
Ready Light 12
Cooking Light 12
PREHEATING 12
STEAMING 12
SHUTDOWN 12
EXTENDED SHUTDOWN 12
CLEANING 13
COOKING COMPARTMENT DRAIN 13
DRAINING GENERATOR 13
COMPARTMENT 13
DOOR GASKET 13
LEAVE COMPARTMENT DOOR OPEN 13
GUIDELINES FOR MAINTAINING STAINLESS STEEL SURFACES 13
MAINTENANCE 15
WATER TREATMENT SYSTEM 15
REMOVAL OF LIME SCALE DEPOSITS 15
Professional model 15
Basic model 16
DOOR GASKET 17
DRAINING THE BOILER 17
COOKING HINTS 18
PREPARATION 18
Frozen Food Items 18
Acceptable Pan Sizes 18
COOKING GUIDELINES 18
PRODUCTS TO BE COOKED IN SOLID PANS 19
PRODUCTS TO BE COOKED IN PERFORATED PANS 20
TROUBLESHOOTING 22
SERVICE AND PARTS INFORMATION 23
STAINLESS STEEL EQUIPMENT CARE AND CLEANING 24

INSTALLATION, OPERATION AND CARE OF MODEL C24EA SERIES STEAMERS

PLEASE KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE USE

GENERAL

Vulcan convection steamers are produced with quality workmanship and material. Proper installation, usage and maintenance will result in many years of satisfactory performance. It is suggested that you thoroughly read this entire manual and carefully follow all of the instructions provided.

The C24EA3 and C24EA5 convection steamers are single compartment, electric, pressureless steam cookers with an internal electric steam generator that maintains water temperature at approximately 195°F. The C24EA3 is rated 8.5 KW (Basic model), and 9.25 KW (Professional model). The C24EA5 is rated 15 KW (Basic) and 15.75 KW (Professional).

Model C24EA3 can accommodate three 2 1/2" deep (6.4 cm) steam pans. Model C24EA5 can accommodate five 2 1/2"deep (6.4 cm) steam pans. The C24EA3 and C24EA5 electric convection steamers are designed for cooking vegetables, eggs, and other foods, in commercial kitchens. The steamer has a 0 to 60 minute timer. The steamers are designed for countertop installation.

INSTALLATION

Before installing, verify that the electrical supply agrees with the specifications on the data plate located on the back panel. If the supply and equipment requirements do not agree, do not proceed with the installation. Contact your dealer or Vulcan immediately

This unit is shipped pre wired for 208/60/3. 240v & single phase operation require changes to the heater connection 240/60/3, 240/60/1 and 208/60/1. This unit will operate at 60Hz or 50Hz.

UNPACKING

This steamer 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. If steamer damage is found, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.

INSTALLATION CODES AND STANDARDS

In the United States, the Vulcan steamer must be installed in accordance with:

1. State and local codes.
2. National Electrical Code (ANSI/NFPA No.70, latest edition) available from the National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.
3. Vapor Removal from Cooking Equipment, (NFPA-96, latest edition) available from NFPA.

In Canada, the Vulcan steamer must be installed in accordance with:

1. Local codes.
2. Canadian Electrical Code (CSA C22.2 No.3, latest edition) available from the Canadian Standards Association, 5060 Spectrum Way, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

LOCATION

Allow space for plumbing and electrical connections. Minimum clearance is 6" (15.2 cm) on the back for proper air circulation. Allow adequate access for operating and servicing the steamer (36" at the front of the steamer, 15" (38 cm) above the steamer and 18" (45.7 cm) on right side of steamer).

LEVELING FEET

This steamer is shipped with four 2" leveling feet. Optional 4" leveling feet are available. The 2" feet can be removed and the optional 4" feet can be threaded into holes on the bottom of the unit.

LEVELING

Using a spirit level or pan of water in the bottom of the steamer, adjust the leveling feet or the feet on the adjustable legs to level the steamer side to side with a slight tilt front to back to allow for proper cavity draining. After the drain is connected, check for level by pouring water onto the floor of the compartment. All water should drain through the opening at the back of the compartment cavity.

Note: Steamer must be installed level side to side with a slight tilt front to back to allow for proper draining.

ANCHORING STEAMER

1. Place steamer in the desired location on the countertop and mark four corners. Remove the steamer and drill 1/2" holes as indicated in Figure 1.
2. Apply a bead of RTV or other NSF approved sealant around the bottom edge of the steamer. If anchoring the steamer, this bottom seal is necessary to meet NSF requirements.
3. Set steamer on countertop and bolt down securely with 3/8" by 16" bolts (not supplied).

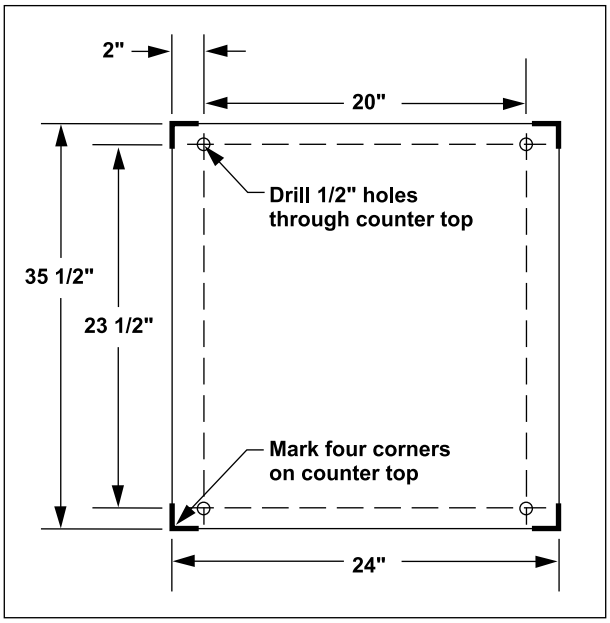


Figure 1

STACKING STAND

Instruction to install convection steamers on stacking stand are included with the stacking stand.

ELECTRICAL CONNECTION

⚠ WARNING: Electrical and grounding connections must comply with the applicable portions of the National Electrical Code and/or other local electrical codes.

The wiring diagram is located on the right side panel as you face the steamer. This steamer is hard wired.

Total KW	Volts	Hz	Ph	KW Per Phase			Rated Amps			Single Phase	Circuit Size Amps	Fuse Size or Circuit Breaker Size* (Amps)	90°C Copper Min. Wire Size
							3-Phase Amps Per Line						
				L1-L2	L2-L3	L3-L1	L1	L2	L3				
8.5	208	50/60	1							40.87	60	60	8
8.5	240	50/60	1							35.42	50	50	8
8.5	208	50/60	3	4.25	2.12	2.12	26.54	26.54	17.70		35	35	10
8.5	240	50/60	3	2.83	2.83	2.83	20.50	20.50	20.50		30	25	10
8.5	480	50/60	3	2.83	2.83	2.83	10.30	10.30	10.30		15	15	16
9.25	208	50/60	1							43.57	60	60	6
9.25	240	50/60	1							38.54	50	50	8
9.25	208	50/60	3	4.25	2.69	2.12	26.54	28.88	20.04		35	35	10
9.25	240	50/60	3	2.83	3.58	2.83	20.45	23.15	23.15		30	30	10
9.25	480	50/60	3	2.83	3.58	2.83	10.21	11.57	11.57		15	15	16
15	208	50/60	1							72.12	90	90	4
15	240	50/60	1							62.50	75	75	6
15	208	50/60	3	7.50	3.75	3.75	46.84	46.84	31.23		60	60	6
15	240	50/60	3	5.00	5.00	5.00	36.08	36.08	36.08		50	50	8
15	480	50/60	3	5.00	5.00	5.00	18.04	18.04	18.04		25	25	14
15.75	208	50/60	1							74.82	90	90	4
15.75	240	50/60	1							65.63	80	80	4
15.75	208	50/60	3	7.50	4.31	3.75	46.84	49.18	33.57		60	60	6
15.75	240	50/60	3	5.00	5.75	5.00	36.08	38.79	38.79		50	50	8
15.75	480	50/60	3	5.00	5.75	5.00	18.04	19.40	19.40		25	25	14

2002 National Electric Code

*Dual Element Time-Delay Fuse or Inverse Time Circuit Breaker

Circuit Size (minimum) & Fuse/Circuit Breaker Size (maximum) compiled in accordance with the National Electrical Code (ANSI/NFPA 70), 2002 Edition.

PLUMBING CONNECTIONS

⚠ WARNING: Plumbing connections must comply with applicable sanitary, safety and plumbing codes.

Water Requirements

Proper water quality can improve the taste of the food prepared in the steamer, reduce liming in the steam generator and extend equipment life. Water conditions vary from one location to another. Ask your municipal water supplier for details about your local water supply prior to installation. Presence of sediment, silica, excess chlorides or other dissolved solids may lead to a recommendation for alternate form(s) of water treatment. Test the water with the test strip included with the steamer. Other factors affecting steam generation are iron content, amount of chloridation and dissolved gases.

Water Treatment

A local water treatment specialist should be consulted before installation of steam generating equipment.

Supply Pressure	20 - 60 psig
Hardness	No more than 3 grains
Silica	less than 13 ppm
Total Chlorine	less than 4.0 ppm
PH range	6.5 - 8
Undissolved Solids	less than 5 microns
*17.1 ppm = 1 grain of hardness	

If the water supply fails to meet these standards, it will be necessary to install a water conditioner on the generator water feed. The use of strainers or filters will not remove minerals from the water.

Water Supply Connection

Connect the treated cold water supply line to the 3/4" (19 mm) (male hose thread) inlet. Connect the untreated cold water supply line to the 3/4" (19 mm) (male hose thread) inlet marked UNTREATED WATER.

A water filter system is recommended for the water supply line going to the treated water inlet. Follow the recommendations for use and installation instructions shipped with the water filter. If a water filter is not installed, the steam generator warranty may be limited.

A manual shutoff valve must be provided in a convenient location near the steamer.

DRAIN CONNECTIONS

The drain connection (Figure 2) must be 1 1/2" (38 mm) down, preferably with one elbow only, maximum length of 6' and piped to an open gap type drain.

NOTICE: In order to avoid any back pressure in the steamer, do not make a solid connection to any drain. FAILURE TO DO SO CAN DAMAGE THE STEAMER AND VOIDS THE WARRANTY.

A vent must be installed to avoid creating a vacuum or pressure in the cooking chamber.

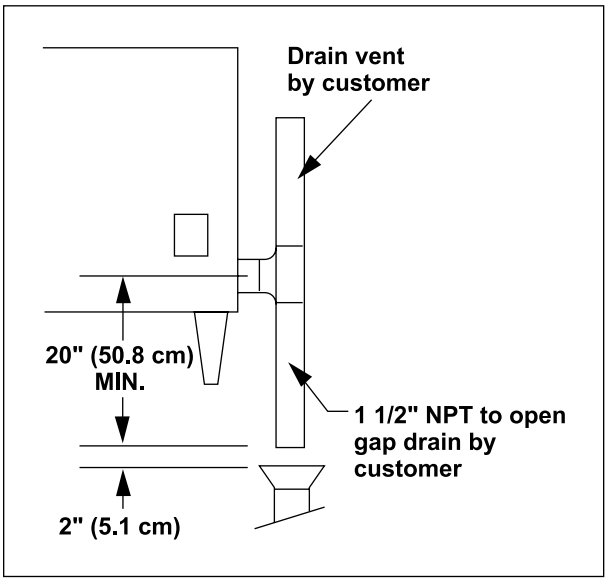


Figure 2

VENT HOOD

Local codes may require the steamer to be located under an exhaust hood. Information on the construction and installation of ventilating hoods may be obtained from *Vapor Removal from Cooking Equipment*, NFPA standard No. 96 (latest edition).

OPERATION

CONTROLS

Drain Handle (Basic model only)

Push the handle in to turn on the steamer. Pull the handle out to turn off and drain the steamer.

Note: Controls for the Basic and Professional models are shown in Figure 3.

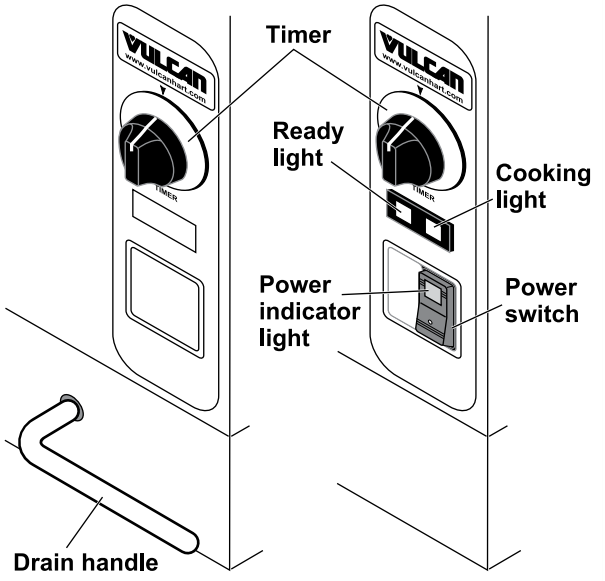


Figure 3

Main Power Switch Light (Professional model only)

ON The boiler will automatically fill and begin heating to the preset temperature.

OFF The boiler will drain, switch power light will turn off.

Ready Light (Professional model only)

The ready light indicates that the steamer is ready for the cooking cycle.

Cooking Light (Professional model only)

The cooking light indicates that the steamer is in the cooking cycle.

Timer

Set the cooking time (0 to 60 minutes). Steam cooking will begin when the door is closed. The cooking cycle will be interrupted if the door is open during the cooking cycle; resume cooking by closing the door.

When done, a buzzer sounds and steam stops being supplied to the cooking chamber. Turn the timer OFF to stop the buzzer.

START UP (BASIC MODEL)

⚠ WARNING: The steamer and its parts are hot. Use care when operating, cleaning or servicing the steamer. The cooking compartment contains live steam. Stay clear while opening the door.

Once the steamer is installed and all mechanical connections have been made, thoroughly test the steamer before operation.

1. Check that proper water, drain, and electrical connections have been made.
2. Open water valve.
3. Push handle in to turn the steamer on. Wait approximately 15-20 minutes.
4. Open the door and observe that no steam is entering the compartment.
5. Set the timer to the 5 minute position. Close the compartment door. Steam should be heard entering the compartment. Wait approximately 2-3 minutes.
6. Check drain line to ensure that water from the cold-water condensate valve is flowing through the drain line.
7. Open the compartment door and observe that steam supply to the compartment stops.

8. Close compartment door and let cooking cycle finish. When timer returns to 0, the buzzer will sound, signaling the end of the cooking cycle. To silence the buzzer, turn the timer dial to OFF.
9. To shut down the steamer, pull the handle to turn off and drain. Leave the compartment doors slightly open to allow the inside to dry out.

OPERATION

Drain Handle

Push the handle in to turn the steamer on. Pull the handle out to turn off and drain the steamer.

Timer

Set to the desired cooking time. Timer range is 0-60 minutes.

When the timer reaches 0, the buzzer sounds and steam stops entering the cooking compartment. Turn the timer to the off position to stop the buzzer.

PREHEATING

Preheat the cooking compartment when the steamer is first used for the day, or whenever the compartment is cold.

Set the timer to 5 minutes. When the buzzer sounds, turn the timer to the OFF position. The steamer is ready to cook.

STEAMING

When the compartment is preheated, place pans of food into the cooking compartment and close the door.

Set the timer to the desired cooking time. At this point, the cooking cycle begins. Opening the door interrupts the cooking cycle. Close the door to resume cooking.

The buzzer will sound when the cooking cycle ends.

Turn the timer to the OFF position to silence the buzzer. Open the door and remove the cooked food

SHUTDOWN

Pull drain handle until it stops. The power light will turn off before the handle stops. Leave the compartment door open to allow the inside to dry out.

EXTENDED SHUTDOWN

To shut down for an extended period:

1. Pull drain handle to the OFF/DRAIN position.
2. Turn off the water and the main power supply.
3. Clean the compartment.
4. Disconnect power.

START UP (PROFESSIONAL MODEL)

⚠ WARNING: The steamer and its parts are hot. Use care when operating, cleaning or servicing the steamer. The cooking compartment contains live steam. Stay clear while opening the door.

Once the steamer is installed and all mechanical connections have been made, thoroughly test the steamer before operation.

1. Check that proper water, drain, and electrical connections have been made.
2. Open water valve.
3. Press the power switch to the ON position. Wait approximately 8-10 minutes.
4. Open the door and observe that no steam is entering the compartment, and that the ready light is ON and the cooking light is OFF.
5. Set the timer to the 5 minute position. Close the compartment door. The cooking light should now be lit and steam should be heard entering the compartment. Wait approximately 2-3 minutes.
6. Check drain line to ensure that water from the cold-water condensate valve is flowing through the drain line.

7. Open the compartment door and observe that steam supply to the compartment stops and that the cooking light is OFF.
8. Close compartment door and let cooking cycle finish. When timer returns to 0, the buzzer will sound, signaling the end of the cooking cycle. To silence the buzzer, turn the timer dial to OFF.
9. To shut down the steamer, turn off the power switch. Leave the compartment doors slightly open to allow the inside to dry out.

OPERATION

Main Power Switch

ON The power light will illuminate, and the generator will automatically fill and begin heating to the preset temperature.

OFF The power light will turn off, and the generator will drain.

Timer

Set to the desired cooking time, or set to the constant position. Timer range is 0-60 minutes.

When the timer reaches 0, the buzzer sounds and steam stops entering the cooking compartment. Turn the timer to the off position to stop the buzzer. If constant steam is selected, the steamer will steam continuously, and the timer will not time out.

Ready Light

The ready light indicates that the steamer is ready to cook.

Cooking Light

The cooking light indicates that the steamer is cooking.

PREHEATING

Preheat the cooking compartment when the steamer is first used for the day, or whenever the compartment is cold.

When the ready light is on, set the timer to 5 minutes. The cooking light will illuminate. When the buzzer sounds, turn the timer to the OFF position. The steamer is ready to cook.

STEAMING

When the compartment is preheated, place pans of food into the cooking compartment and close the door.

Set the timer to the desired cooking time. At this point, the cooking cycle begins. Opening the door interrupts the cooking cycle. Close the door to resume cooking.

The buzzer will sound when the cooking cycle ends.

Turn the timer to the OFF position to silence the buzzer. Open the door and remove the cooked food.

If the timer is set to constant steam, the steamer will steam continuously and the buzzer will not sound.

SHUTDOWN

Set the main power switch to the OFF position. The boiler will automatically blow down. Leave the compartment door open to allow the inside to dry out.

Note: Power supplied to the steamer must remain on for 15 minutes after the main power switch is set to the OFF position. This will allow the blowdown cycle to complete.

EXTENDED SHUTDOWN

To shut down for an extended period:

1. Press the power switch to the OFF position.
2. Turn off the water and the main power supply.
3. Clean the compartment.
4. Disconnect power.

CLEANING



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

COOKING COMPARTMENT DRAIN

Keep compartment drain running freely. Inspect compartment drains daily for blockage. Remove any particles or debris from the perforated strainer daily (or more often if needed).

After cooking greasy foods or seafood, close the doors and operate each compartment for 25 to 30 minutes to flush any residual grease and oils down the compartment drain. Make a solution of warm water and non-chloride detergent and pour 1/2 gallon (1.9 liters) of it down the compartment drain. Rinse by pouring 1/2 gallon (1.9 liters) of hot water down the compartment drain.

DRAINING GENERATOR

To prevent malfunction of controls and clogging, it is essential to drain the generator every day. This will flush out any accumulated minerals from the feed water. It will also aid in preventing internal scale buildup which would interfere with proper generator operation. Failure to drain the generator every day will void the steamer warranty. The presence of minerals in suspension is indicated by a murky or milky condition in the first portion of the water drained.

⚠ WARNING: The water being drained is hot and under pressure. Use care when cleaning or servicing the generator.

After the generator has been in operation, turn the unit off with the power switch located on cooking compartment to drain the generator. The generator will drain for approximately 15 minutes, removing sediment, scale and lime buildup in the generator.

COMPARTMENT

Wash the inside of the compartment with a solution of warm water and non-chloride detergent. Rinse with warm water.

Once a week, thoroughly clean the exposed surfaces (sides, front, door and top) with a damp cloth and polish with a clean cloth. To remove discolorations, use a nonabrasive cleaner.

DOOR GASKET

Clean the gasket sealing surface of the compartment door to remove food acids for maximum gasket life. Do not use any solvents or sharp instruments. Wash with a cloth moistened in a solution of mild detergent and warm water. Rinse with a fresh cloth moistened with warm water to remove all traces of detergent.

Wipe dry with a clean cloth. Never apply food oils or petroleum lubricants directly to the door gasket. Petroleum-based solvents and lubricants will reduce gasket life.

LEAVE COMPARTMENT DOOR OPEN

Leave the compartment door slightly open when the steamer is not in use. When the compartment is idle, never latch the door and apply pressure to the door gasket. Leaving the gasket under pressure can cause permanent deformation and reduce gasket life.

GUIDELINES FOR MAINTAINING STAINLESS STEEL SURFACES

There are four things that will break down stainless steel and allow corrosion to develop:

1) Abrasion
2) Deposits
3) Water
4) Chlorides

Avoid rubbing with steel pads, wire brushes or scrapers that can leave iron deposits on stainless steel. Instead, use plastic scouring pads or soft cloths. For stubborn stains, use products such as Cameo, Talc or Zud First Impression. Always rub parallel to the polish lines or with the grain.

Hard water will leave deposits that promote rust on stainless steel. Treated water from softeners or certain filters can eliminate these mineral deposits. Other deposits from food or lubrication must be properly removed by cleaning. Use mild detergent and non-chloride cleaners. Rinse thoroughly. Wipe dry. Where appropriate, apply a polish recommended for stainless steel (such as Benefit or Super Sheen) for extra protection and luster.

MAINTENANCE

⚠ WARNING: The steamer and its parts are hot. Use care when operating, cleaning or servicing the steamer. The cooking compartment contains live steam and hot water. Stay clear when opening the door.

WATER TREATMENT SYSTEM

A water treatment system is recommended for the steamer. Refer to your supplier's manual for normal maintenance procedures for proper scale-free operation.

REMOVAL OF LIME SCALE DEPOSITS

The steamer should be delimed when symptoms occur (see Troubleshooting Chart). This is in accordance with the minimum preventive maintenance schedule required by the Warranty.

⚠ WARNING: Read and follow the instructions on the deliming material package. Avoid contact with skin and eyes. Wear plastic or rubber gloves and safety goggles when handling. Wash thoroughly after handling. If deliming solution comes in contact with the skin or eyes, rinse thoroughly with clean water.

⚠ WARNING: The steamer and its parts are hot. Use care when operating, cleaning or servicing the steamer. The cooking compartment contains live steam and hot water. Stay clear when opening the door.

Items required (not provided):

- Deliming material Funnel
- Plastic or rubber gloves
- Safety goggles or face shield
- Measuring cup
- 1-gallon container for mixing deliming solution
- Petrol-Gel Lubricant or equivalent food-grade grease for coating deliming port threads

Note: Deliming solution may cause the surface of aluminum measuring tools to tarnish or etch.

Professional Unit (Automatic Drain)

Note: This procedure is not intended to take the place of a water treatment program.

1. Turn power switch OFF. Wait 5 minutes for steam generator to completely drain and the drain valve to close.
2. Turn cooking timers to OFF.
3. Prepare deliming solution according to the instructions on the deliming material package. Follow all manufacturer's instructions.
4. Remove delime port cap on top of unit and insert funnel into delime port (Figure 4).

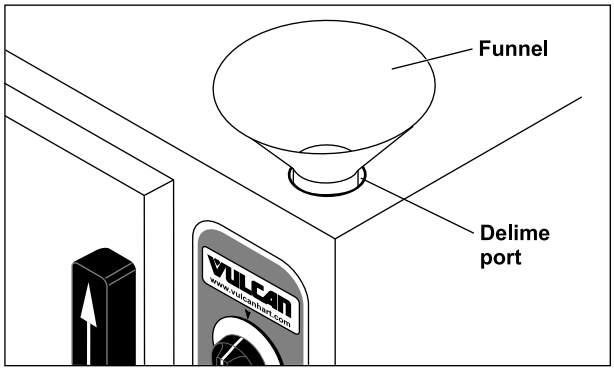


Figure 4

5. Pour deliming solution into the steam generator slowly to avoid spillage.
6. Remove funnel from delime port then rinse port with clean water.
7. Lightly coat delime port threads with Petrol-Gel then install delime port cap. Cap must be installed and tightened securely at all times.
8. Turn power switch ON.
9. When ready light comes on, turn cooking timer on for 3 minutes to delime the steam tubes and nozzles.
10. After 40 minutes, turn power switch OFF and allow steam generator to completely drain, 5 minutes.
11. Rinse steam generator with clean water:
    A. Turn power switch ON. When ready light comes on, turn cooking timer on for 3 minutes to rinse the steam tubes and nozzles.
    B. Turn power switch OFF and allow steam generator to completely drain.
    C. Turn cooking timer to OFF.
    D. Repeat steam generator rinse one time.
12. Clean exterior and interior using a mild solution of soap and water. Rinse with clean water then dry with a soft cloth.
13. Leave compartment door open when not in use.
14. The steamer is ready for operation or shutdown.

Basic Unit (Manual Drain Lever)

Note: This procedure is not intended to take the place of a water treatment program.

1. Pull drain lever out to open generator drain and turn unit off. Wait 5 minutes for steam generator to completely drain.
2. Turn cooking timer to OFF.
3. Prepare deliming solution according to the instructions on the deliming material package. Follow all manufacturer's instructions.
4. Remove delime port cap on top of unit and insert funnel into delime port.
5. Lightly coat delime port threads with Petrol-Gel.
6. Push drain lever in to close the drain valve and turn the unit on.
7. Pour deliming solution into the steam generator slowly to avoid spillage.
8. Immediately remove funnel from delime port then rinse port with clean water.
9. Immediately install delime port cap. Cap must be installed and tightened securely at all times.

Note: Steps 6, 7, 8 and 9 must be completed within a 5-minute time period.

10. After 30 minutes, turn cooking timer on for 3 minutes to delime the steam tubes and nozzles.
11. After 50 minutes, pull drain lever out to turn the unit off and allow steam generator to completely drain, 5 minutes.
12. Rinse steam generator with clean water:
    A. Push drain lever in to close drain and turn power on. Wait 20 minutes then turn cooking timer on for 30 seconds to rinse the steam tubes and nozzles.
    B. Pull drain lever in and allow steam generator to completely drain.
    C. Turn cooking timer to OFF.
    D. Repeat steam generator rinse one time.
13. Clean exterior and interior using a mild solution of soap and water. Rinse with clean water then dry with a soft cloth.
14. Leave compartment door open when not in use.
15. The steamer is ready for operation or shutdown.

DOOR GASKET

If the door gasket is leaking due to a nick or cut, it must be replaced. Damage to the gasket sealing surface will cause steam leakage.

DRAINING THE BOILER

Drain the boiler at the end of each day to flush out minerals and minimize scale build-up. The generator drains automatically for approximately 15 minutes after the power switch is turned OFF on the Professional model, or the drain handle is pulled on the Basic model.

COOKING HINTS

The steamer efficiently cooks vegetables and other foods for immediate serving. Steam cooking should be carefully time controlled. Keep hot food holding-time to a minimum to produce the most appetizing results. Prepare small batches. Cook only enough to start serving, then cook additional amounts to meet demand.

PREPARATION

Prepare vegetables, fruits, meats, seafood and poultry normally by cleaning, separating, cutting, removing stems, etc. Cook root vegetables in a perforated pan. Other vegetables may be cooked in a perforated pan unless juices are being saved. Liquids can be collected in a solid 12" x 20" pan placed under a perforated pan.

Perforated pans are used for frankfurters, wieners and similar items when juices do not need to be preserved. Solid pans are good for cooking puddings, rice, and hot breakfast cereals. Vegetables and fruits are cooked in solid pans in their own juice. Meats and poultry are cooked in solid pans to preserve their juice or retain broth.

Canned foods can be heated in their opened cans (cans placed in 12" x 20" solid pans) or the contents may be poured into solid pans. DO NOT place unopened cans in the steamer.

Frozen Food Items

Separate frozen foods into smaller pieces to allow more efficient cooking.

Use a pan cover for precooked frozen dishes that cannot be cooked in the covered containers in which they are packed if they require more than 15 minutes of cooking time. When a cover is used, approximately one-third additional cooking time is necessary.

Cooking time for frozen foods depends on the amount of defrosting required. If time permits, allow frozen foods to partially thaw overnight in a refrigerator. This will reduce their cooking time.

ACCEPTABLE PAN SIZES

The steamer accommodates combinations of full, half and one-third size pans, solid or perforated.

Model	Number of Pans Accommodated			
	Depth of Pan			
	1"	2½"	4"	6"
C24EA3	6	3	2	1
C24EA5	10	5	3	2

COOKING GUIDELINES

The steamer cooks vegetables, frankfurters, eggs in their shells, and certain other meats or food items at atmospheric pressure.

These cooking guidelines are suggestions only. You should experiment with your food products to determine the cooking times that will give you the best results. Variables which affect cooking time include size, weight, thickness of foods, temperature, density, previous condition of the foods (fresh, pre-blanched or frozen) and degree of doneness desired.

PRODUCTS TO BE COOKED IN SOLID PANS

PRODUCT	TIME (MINUTES)	WEIGHT PER PAN
Eggs, Scrambled	9 to 12	8 doz.
Rice, Long Grain (Cover with 4 cups water/lb.)	23 to 25	2 lbs.
Pasta (Place perforated pan inside solid pan, cover with cold water)		
Spaghetti – Regular/Vermicelli	10 to 15	
Macaroni - Shells/Elbows	13 to 18	
Noodles - 1/2" Wide	10 to 15	
Lasagna Noodles	13 to 18	
Frozen Casseroles, Lasagna	33 to 35	Full Pan
Meat Loaf, 3-5 Lb. Each	38 to 40	15 lbs.
Beef		
Ground Chuck	19 to 25	10 lbs.
Sliced as Purchased	33 to 40	10 lbs.
Shrimp, Frozen, 10 Shrimp per Lb.	4 to 5	4 lbs.
Beans		
Baked	8 to 9	10 lb. Can
Refried	8 to 9	10 lb. Can
Canned Vegetables	5 to 6	10 lb. Can
Prunes, Dried	11 to 15	

PRODUCTS TO BE COOKED IN PERFORATED PANS

PRODUCT	TIME (MINUTES)	WEIGHT PER PAN
SEAFOOD		
Clams		
Frozen	9 to 12	3 doz.
Fresh, Cherrystone	4 to 6	3 doz.
King Crab, Frozen		
Claws	3 to 4	2 1/2 lbs.
Legs	3 to 6	4 1/2 lbs.
Lobster Tail, Frozen	5 to 6	10 lbs.
Lobster, Live, 10" - 12"	4 to 5	4 Per Pan
Salmon Fillets, Frozen, 8 ounce each	4 to 5	7 1/2 lbs.
Scallops, Fresh	3 to 4	3 lbs.
Scrod Fillets, Fresh	3 to 5	4 lbs.
EGGS		
Hard Cooked	14 to 15	4 doz.
Soft Cooked	8 to 10	4 doz.
Soft Yoke for Caesar Salad	5 to 8	4 doz.
MEATS		
Chicken — Breasts, Legs, Thighs	19 to 20	15 lbs.
Turkey, Frozen		
Breasts (2)	86 to 90	6 to 7 lbs. Each
Cut Lengthwise	53 to 55	20 to 25 lbs.
Corned Beef	40 to 75	6 to 8 lbs.
Hot Dogs and Wieners	2 to 3	80 to 100 Count
VEGETABLES		
Asparagus Spears		
Frozen	10 to 12	3 lbs.
Fresh	4 to 5	5 lbs.
Beans		
Green 2" Cut, Frozen/Fresh	5 to 6	5 lbs.
Lima, Frozen	7 to 8	5 lbs.
Baby Lima, Frozen	4 to 5	5 lbs.
Brussel Sprouts, Frozen	5 to 6	5 lbs.

PRODUCT	TIME (MINUTES)	WEIGHT PER PAN
VEGETABLES (Cont'd.)		
Broccoli		
Spears, Frozen	6 to 8	4 lbs.
Spears, Fresh	4 to 6	5 lbs.
Flowerettes, Frozen	4 to 6	5 lbs.
Cabbage, Fresh, 1/6 Cut	6 to 8	5 lbs.
Carrots		
Baby Whole, Frozen	6 to 8	7 lbs.
Crinkle Cut, Frozen	7 to 8	4 lbs.
Sliced, Fresh	9 to 11	9 lbs.
Cauliflower, Flowerettes		
Frozen	4 to 6	4 lbs.
Fresh	7 to 8	5 lbs.
Celery, 1" Diagonal Cut	5 to 7	5 lbs.
Corn		
Yellow Whole Kernel, Frozen	3 to 5	5 lbs.
Cobbettes, Frozen	6 to 8	27 Ears
Corn-On-Cob, Fresh	16 to 18	80 Ears
	16 to 18	54 Ears
	10 to 12	18 Ears
Peas, Green	4 to 6	5 lbs.
Potatoes, Whole Russet	50 to 55	40 lbs.
Spinach		
Chopped, Frozen	15 to 17	6 lbs.
Defrosted	4 to 5	6 lbs.
Fresh Cut	2 to 3	2 lbs.
Squash, Acorn Halves	22 to 25	10 Halves
Zucchini, Slices	6 to 8	10 lbs.
Frozen Mixed Vegetables	6 to 7	5 lbs.
FRUIT		
Fruit, Blanch for Peeling		
Grapefruit, Oranges	2 to 3	
Pineapple, Whole for Cutting	2 to 4	

TROUBLESHOOTING

SYMPTOMS	POSSIBLE CAUSES	REMEDY
Steamer not steaming	No main power source	Check the power source.
	Power switch in OFF position (Professional)	Set power switch to the ON position.
	Handle out (OFF) position (Basic)	Push handle in.
	Water not being supplied to steamer	Refer to symptom WATER NOT BEING SUPPLIED TO STEAMER.
Steamer not heating/ steaming properly	Excessive lime build up in the steamer	Descale the steamer (see REMOVAL OF LIME SCALE DEPOSITS).
Door leaks	Damaged door gasket	Check door gasket for damage. If adjustment is needed, contact your Authorized Vulcan Servicer.
	Improper drain Plugged drain	
	Damage to gasket sealing surface	
Water accumulates in compartment	Plugged drain or screen	Clear compartment cavity screen. If symptom persists, contact your Authorized Vulcan Servicer.
	Unit not leveled properly	See leveling instructions in the installation section of this manual.
	Drain clogged	Unclog drain.
Water not being supplied to steamer	Water supply valve is off	Turn valve on.
	Water pressure low	Check water supply pressure.
	Water filter is plugged	Refer to water filter manual. If symptom persists, contact your Authorized Vulcan Servicer.
	Valve inlet screen clogged	Contact your Authorized Vulcan Servicer.

SERVICE AND PARTS INFORMATION

To obtain service and parts information concerning this model, contact the Authorized Vulcan Servicer in your area. Refer to our website, www.vulcanequipment.com for a complete listing of Authorized Service and Parts depots.

When calling for service, the following information (located on your machine data plate) must be available:

Model Number

Serial Number

Manufacture Date (MD)

Voltage

STAINLESS STEEL EQUIPMENT CARE AND CLEANING

Contrary to popular belief, stainless steels ARE susceptible to rusting.

Corrosion on metals is everywhere. It is recognized quickly on iron and steel as unsightly yellow/orange rust. Such metals are called "active" because they actively corrode in a natural environment when their atoms combine with oxygen to form rust.

Stainless steels are passive metals because they contain other metals, like chromium, nickel and manganese, that stabilize the atoms. 400 series stainless steels are called ferritic, contain chromium, and are magnetic; 300 series stainless steels are called austenitic, containing chromium and nickel; and 200 series stainless, also austenitic, contains manganese, nitrogen and carbon. Austenitic types of stainless are not magnetic, and generally provide greater resistance to corrosion than ferritic types.

With 12 to 30% chromium, an invisible passive film covers the steel's surface acting as a shield against corrosion. As long as the film is intact and not broken or contaminated, the metal is passive and stainless. If the passive film of stainless steel has been broken, equipment starts to corrode and starts to rust.

Enemies of Stainless Steel

There are three basic things which can break down stainless steel's passivity layer and allow corrosion to occur.

1. Mechanical abrasion.
2. Deposits and water.
3. Chlorides.

Mechanical abrasion means those things that will scratch a steel surface. Steel pads, wire brushes and scrapers are prime examples.

Water comes out of the faucet in varying degrees of hardness. Depending on what part of the country you live in, you may have hard or soft water. Hard water may leave spots, and when heated leaves deposits behind that if left to sit, will break down the passive layer and rust stainless steel. Other deposits from food preparation and service must be properly removed.

Chlorides are found nearly everywhere. They are in water, food and table salt. One of the worst chloride perpetrators can come from household and industrial cleaners.

So what does all this mean?
Don't despair!

Here are a few steps that can help prevent stainless steel rust.

1. **Use the proper tools.**

   When cleaning stainless steel products, use non-abrasive tools. Soft cloths and plastic scouring pads will not harm steel's passive layer. Stainless steel pads also can be used but the scrubbing motion *must* be in the direction of the manufacturers' polishing marks.

2. **Clean with the polish lines.**

   Some stainless steel comes with visible polishing lines or grain. When visible lines are present, always scrub in a motion parallel to the lines. When the grain cannot be seen, play it safe and use a soft cloth or plastic scouring pad.

3. **Use alkaline, alkaline chlorinated or non-chloride containing cleaners.**

   While many traditional cleaners are loaded with chlorides, the industry is providing an ever-increasing choice of non-chloride cleaners. If you are not sure of chloride content in the cleaner used, contact your cleaning supplier. If your present cleaner contains chlorides, ask your supplier if they have an alternative. Avoid cleaners containing quaternary salts; it also can attack stainless steel and cause pitting and rusting.

4. **Treat your water.**

   Though this is not always practical, softening hard water can do much to reduce deposits. There are certain filters that can be installed to remove distasteful and corrosive elements. To insure proper water treatment, call a treatment specialist.

5. **Keep your food equipment clean.**

   Use alkaline, alkaline chlorinated or non-chloride cleaners at recommended strength. Clean frequently to avoid build-up of hard stubborn stains. If you boil water in stainless steel equipment, remember the single most likely cause of damage is chlorides in the water. Heating cleaners that contain chlorides have a similar effect.

6. **Rinse, rinse, rinse.**

   If chlorinated cleaners are used, rinse and wipe equipment and supplies dry immediately. The sooner you wipe off standing water, especially when it contains cleaning agents, the better. After wiping equipment down, allow it to air dry; oxygen helps maintain the stainless steel's passivity film.

7. **Never use hydrochloric acid (muriatic acid) on stainless steel.**

8. **Regularly restore/passivate stainless steel.**

Recommended cleaners for specific situations

Job	Cleaning Agent	Comments
Routine cleaning	Soap, ammonia, detergent, Medallion	Apply with cloth or sponge
Fingerprints & smears	Arcal 20, Lac-O-Nu Ecoshine	Provides barrier film
Stubborn stains & discoloration	Cameo, Talc, Zud, First Impression	Rub in direction of polish lines
Grease & fatty acids, blood, burnt-on-foods	Easy-off, De-Grease It Oven Aid	Excellent removal on all finishes
Grease & oil	Any good commercial detergent	Apply with sponge or cloth
Restoration/ Passivation	Benefit, Super Sheen	

Review

1. Stainless steels rust when passivity (film-shield) breaks down as a result of scrapes, scratches, deposits and chlorides.
2. Stainless steel rust starts with pits and cracks.
3. Use the proper tools. Do not use steel pads, wire brushes or scrapers to clean stainless steel.
4. Use non-chlorinated cleaners at recommended concentrations. Use only chloride-free cleaners.
5. Soften your water. Use filters and softeners whenever possible.
6. Wipe off cleaning agent(s) and standing water as soon as possible. Prolonged contact causes eventual problems.

To learn more about chloride-stress corrosion and how to prevent it, contact the equipment manufacturer or cleaning material supplier.

Developed by Packer Engineering, Naperville, Ill., an independent testing laboratory.

demandez au fournisseur s'il a un produit de remplacement. Évitez les produits nettoyants contenant des sels quaternaires ; eux aussi peuvent attaquer l'acier inoxydable et provoquer des piqûres et de la rouille.

4. **Traitez l'eau.**

   Bien que ce ne soit pas toujours très faisable, l'adoucissement d'une eau dure peut grandement réduire les dépôts. Il existe des filtres qui permette nt d'éliminer les éléments corrosifs et de goût déplaisant. Pour assurer un traitement correct de l'eau, consultez un spécialiste.

5. **Gardez votre matériel de cuisine bien propre.**

   Utilisez des produits nettoyants alcalins, alcalins chlorés ou non chlorés à la concentration recommandée. Nettoyez fréquemment pour éviter l'accumulation de traces dures et résistantes. Si vous faites bouillir de l'eau dans du matériel en acier inoxydable, gardez à l'esprit que les chlorures contenus dans l'eau constituent la cause la plus fréquente de dommages. Le chauffage de produits contenant des chlorures a un effet similaire.

6. **Rincez, rincez, rincez.**

   Si des produits nettoyants chlorés sont utilisés, rincez et essuyez immédiatement le matériel et les fournitures. Plus vous essuierez l'eau stagnante rapidement, en particulier si elle contient du détergent, et mieux cela vaudra. Après avoir essuyé le matériel, laissez-le sécher à l'air ; l'oxygène aide à préserver la pellicule passive de l'acier inoxydable.

7. **N'utilisez jamais d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable.**

8. **Restaurez/passivez régulièrement l'acier inoxydable.**

EN RÉSUMÉ

1. *Les aciers inoxydables rouillent lorsque la passivité (pellicule de protection) se désagrège sous l'effet de raclage, de rayures, de dépôts ou de chlorures.*
2. *La rouille de l'acier inoxydable débute par des piqûre et des fissures.*
3. *Utilisez les outils qui conviennent. N'utilisez pas de tampons en paille de fer, de brosses métalliques ou de racloirs pour nettoyer l'acier inoxydable.*
4. *Utilisez des produits nettoyants non chlorés aux concentrations recommandées. Utilisez exclusivement des produits nettoyants sans chlorure.*
5. *Adoucissez l'eau. Utilisez des filtres et des adoucisseurs autant que possible.*
6. *Essuyez les détergents et l'eau stagnante dès que possible. Le contact prolongé finit par causer des problèmes.*

Pour en savoir plus sur la corrosion par les chlorures et sur sa prévention, communiquez avec le fabricant du matériel ou avec le fournisseur de produits nettoyants.

Développé par Packer Engineering, Naperville, Ill., un laboratoire d'essai indépendant.

Tâche	Produit nettoyant	Commentaires
Nettoyage courant	Savon, ammoniac, détergent, Medallion	Appliquer au chiffon doux ou à l'éponge.
Traces de doigts et traînées	Arcal 20, Lac-O-Nu Ecoshine	Dépose une pellicule protectrice.
Taches résistantes et ternissure	Cameo, Talc, Zud, First Impression	Frotter dans le sens du grain.
Graisse et acides gras, sang, aliments carbonisés	Easy-off, DeGrease It Oven Aid	Excellent pouvoir détachant sur toutes les finitions.
Graisse et huile	Tout bon détergent du commerce	Appliquer au chiffon doux ou à l'éponge.
Restauration/passivation	Benefit, Super Sheen	

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MATÉRIEL EN ACIER INOXYDABLE

(Offert par la NAFEM. Pour plus de renseignements, visitez son site web à www.nafem.org)

La corrosion des métaux est partout. Elle est rapidement visible sur le fer et l'acier sous la forme de rouille jaune-orange peu esthétique. Ces métaux sont qualifiés d'« actifs » parce que leur corrosion est spontanée en milieu naturel lorsque leurs atomes se combinent à l'oxygène pour former de la rouille.

Les aciers inoxydables sont des métaux passifs parce qu'ils contiennent d'autres métaux, tels que le chrome, le nickel et le manganèse, qui stabilisent les atomes. Les aciers inoxydables de série 400 sont appelés ferritiques, contiennent du chrome et sont magnétiques; les aciers inoxydables de série 300 sont appelés austénitiques et ils contiennent du chrome et du nickel; enfin, les inox de série 200, également austénitiques, contiennent du manganèse, de l'azote et du carbone. Les inox de type austénitique ne sont pas magnétiques et offrent généralement une meilleure résistance à la corrosion que les types ferritiques.

Avec 12 à 30 % de chrome, une pellicule passive invisible couvre la surface de l'acier et joue une rôle d'écran contre la corrosion. Aussi longtemps que la pellicule est intacte, non rompue ni contaminée, le métal est passif et inoxydable. Si la pellicule passive d'acier inoxydable est rompue, le matériel commence à subir de la corrosion. À la fin, il rouille.

LES ENNEMIS DE L'ACIER INOXYDABLE

Il y a essentiellement trois choses susceptibles de rompre la couche de passivité de l'acier inoxydable et de permettre la corrosion.

1. L'abrasion mécanique
2. Les dépôts et l'eau
3. Les chlorures

L'abrasion mécanique est produite par des objets qui rayent la surface de l'acier. Les tampons en paille de fer, les brosses métalliques et les racloirs en sont les principaux exemples.

L'eau qui coule du robinet présente divers degrés de dureté. Selon les endroits où l'on vit, l'eau du réseau peut être plus ou moins dure. Une eau dure laisse des tâches et, lorsqu'elle est chauffée, laisse des dépôts minéraux qui, s'ils ne sont pas éliminés, désagrègent la couche passive et font rouiller l'acier inoxydable. Les autres dépôts résultant de la préparation et du service des aliments doivent être éliminés comme il se doit.

Les chlorures se retrouvent presque partout. Ils sont dans l'eau, les aliments et le sel de cuisine. L'une des pires sources de chlorure peut être les produits nettoyants domestiques et industriels.

QU'EST-CE QUE CELA SIGNIFIE ? PAS D'INQUIÉTUDE!

Les quelques conseils qui suivent peuvent permettre d'empêcher l'acier inoxydable de rouiller.

1. **Utilisez les outils qui conviennent.**

   Pour nettoyer des produits en acier inoxydable, utilisez des outils non abrasifs. Les chiffons doux et les tampons à récurer en plastique n'endommagent pas la couche passive de l'acier. Les tampons en acier inoxydable peuvent aussi être utilisés mais le mouvement de récurage doit se faire dans le sens des marques de polissage du fabricant.

2. **Nettoyez suivant les stries de polissage.**

   Certains aciers inoxydables présentent des stries de polissage visibles, ou « grain ». Lorsqu'il est visible, frottez toujours d'un mouvement parallèlement au grain. Si le grain n'est pas visible, faites preuve de prudence et utilisez un chiffon doux ou un tampon à récurer en plastique.

3. **Utilisez des produits nettoyants alcalins, alcalins chlorés ou non chlorés.**

   Alors que de nombreux produits nettoyants sont chargés de chlore, le marché offre un nombre toujours croissant de produits non chlorés. Si vous n'êtes pas sûr de la teneur en chlore du produit utilisé, adressez-vous à votre fournisseur de produits nettoyants. Si votre produit actuel contient des chlorures,

RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTRETIEN ET LES PIÈCES

Pour obtenir des renseignements sur l'entretien et les pièces relatifs à ce modèle, communiquez avec le préposé à l'entretien Vulcan agréé de votre région. Reportez-vous à notre site Web, www.vulcanequipment.com pour obtenir une liste complète des services autorisés et des dépôts de pièces.

Lorsque vous appelez pour un service, les renseignements suivants (qui se trouvent sur la plaque signalétique de votre machine) doivent être disponibles :

Numéro de modèle

Numéro de série

Date de fabrication (MD)

Tension

DÉPANNAGE

SYMPTÔMES	CAUSES POSSIBLES	ACTIONS CORRECTIVES
Le cuiseur ne produit pas de vapeur	Pas de source d'alimentation principale	Vérifiez la source d'alimentation.
	L'interrupteur d'alimentation est à la position d'ARRÊT (OFF) – Modèle professionnel	Mettez l'interrupteur en position de MARCHE (ON).
	Le levier est sorti (ARRÊT) – Modèle de base	Poussez le levier vers l'intérieur
	Il n'y a pas d'arrivée d'eau	Consultez le symptôme EAU NON AMENÉE AU CUISEUR
Le cuiseur ne chauffe pas/ne produit pas de vapeur correctement	Accumulation excessive de tartre dans le cuiseur	Détartrez le cuiseur (voir la rubrique RETRAIT DES DÉPOTS DE CHAUX ET DE CALCAIRE).
La porte coule	Le joint de porte est endommagé	Vérifiez pour voir si c'est le cas.
	Vidange incorrecte Vidange bloquée La surface de scellement du joint est endommagée	Si des réglages sont nécessaires, contactez le Service de l'entretien autorisé de Vulcan.
L'eau s'accumule dans l'enceinte	Filtre ou orifice de vidange bouchés	Nettoyer le filtre de l'enceinte. Si les symptômes persistent, contactez le Service de l'entretien autorisé de Vulcan.
	L'appareil n'est pas nivelé correctement	Consultez les instructions de nivellement à la rubrique installation de ce manuel.
	La conduite de vidange est obstruée	Débloquez la conduite de vidange.
L'eau n'arrive pas au cuiseur vapeur	Le robinet d'arrivée n'est pas ouvert	Ouvrez le robinet.
	La pression d'eau est basse	Vérifiez la pression de l'eau d'arrivée.
	Le filtre à eau est obstrué	Consultez le mode d'emploi du filtre. Si les symptômes persistent, contactez le Service de l'entretien autorisé de Vulcan.
	Le filtre intérieur du robinet d'arrivée est obstrué	Contactez le Service de l'entretien autorisé de Vulcan.

ALIMENT	TEMPS (MINUTES)	POIDS PAR PLATEAU
LÉGUMES (suite.)		
Brocoli		
Turions congelés	6 à 8	4 lb.
Turions frais	4 à 6	5 lb.
Bouquets congelés	4 à 6	5 lb.
Chou frais, coupe de 1/6	6 à 8	5 lb.
Carottes		
Mini-carottes entières congelées	6 à 8	7 lb.
Coupe ondulée congelée	7 à 8	4 lb.
Tranchées, fraîches	9 à 11	9 lb.
Choux-fleurs, bouquets		
congelés	4 à 6	4 lb.
Frais	7 à 8	5 lb.
Céleri, coupe diagonale de 1 po	5 à 7	5 lb.
Maïs		
Graine entière jaune congelée	3 à 5	5 lb.
Morceaux d'épis congelés	6 à 8	27 épis
Maïs en épis frais	16 à 18	80 épis
	16 à 18	54 épis
	10 à 12	18 épis
Pois verts	4 à 6	5 lb.
Pommes de terre, reinette entière	50 à 55	40 lb.
Épinards		
Hachés, congelés	15 à 17	6 lb.
Décongelés	4 à 5	6 lb.
Frais coupés	2 à 3	2 lb.
Demi-courges, demi-glands	22 à 25	10 moitiés
Courgette Zucchini en tranches	6 à 8	10 lb.
Légumes mélangés congelés	6 à 7	5 lb.
FRUITS		
Fruits, blanchir pour éplucher		
Pamplemousses, oranges	2 à 3	
Ananas, entier pour découper	2 à 4	

ALIMENTS À CUIRE DANS DES PLATEAUX PERFORÉS

ALIMENT	TEMPS (MINUTES)	POIDS PAR PLATEAU
FRUITS DE MER		
Praires		
congelées	9 à 12	3 douzaines.
Palourde américaine fraîche	4 à 6	3 douzaines.
Crabe royal congelé		
Pinces	3 à 4	2 1/2 lb.
Pattes	3 à 6	4 1/2 lb.
Queue de homard congelée	5 à 6	10 lb.
Homard vivant de 10 po à 12 po	4 à 5	4 par plateau
Filets de saumon congelés, 8 onces chacun	4 à 5	7 1/2 lb.
Pétoncles frais	3 à 4	3 lb.
Filets d'églefin frais	3 à 5	4 lb.
ŒUFS		
Œuf dur	14 à 15	4 douzaines.
Œuf à la coque	8 à 10	4 douzaines.
Texture souple pour salade César	5 à 8	4 douzaines.
VIANDES		
Poulet – poitrines, jambes, cuisses	19 à 20	15 lb.
Dinde congelée		
Poitrines (2)	86 à 90	6 à 7 lb. Chaque
coupe en longueur	53 à 55	20 à 25 lb.
Bœuf salé	40 à 75	6 à 8 lb.
Hot-dogs et saucisses	2 à 3	80 à 100 moules
LÉGUMES		
Turion d'asperge		
congelés	10 à 12	3 lb.
Frais	4 à 5	5 lb.
Haricots		
verts, coupe de 2 po, congelés/frais	5 à 6	5 lb.
Lima congelé	7 à 8	5 lb.
Mini-Lima congelé	4 à 5	5 lb.
Choux de Bruxelles congelés	5 à 6	5 lb.

ALIMENTS À CUIRE DANS DES PLATEAUX SOLIDES

ALIMENT	TEMPS (MINUTES)	POIDS PAR PLATEAU
Œufs brouillés	9 à 12	8 douzaines.
Riz long grain (couvrez avec 4 tasses d'eau/lb.)	23 à 25	2 lb.
Pâtes alimentaires (placez le plateau perforé à l'intérieur du plateau solide,		
couvrez avec de l'eau froide)		
Spaghetti – Regular/Vermicelli	10 à 15	
Macaroni – Shells/Elbows	13 à 18	
Nouilles – 1/2 po de large	10 à 15	
Nouilles Lasagnes	13 à 18	
Cocottes gelées, lasagnes	33 à 35	Plateau entier
Pain de viande, 3-5 lb chaque	38 à 40	15 lb.
Viande de bœuf		
Viande de bœuf hachée	19 à 25	10 lb.
En tranches telles qu'achetées	33 à 40	10 lb.
Crevettes congelées, 10 crevettes par lb.	4 à 5	4 lb.
Haricots		
Cuit au four	8 à 9	Boîte de conserve de 10 lb
Haricots frits	8 à 9	Boîte de conserve de 10 lb
Conserves de légumes	5 à 6	Boîte de conserve de 10 lb
Pruneaux séchés	11 à 15	

ASTUCES DE CUISSON

Le cuiseur à vapeur cuit efficacement les légumes et autres aliments à servir immédiatement. La durée de la cuisson à vapeur doit être scrupuleusement contrôlée. Gardez le temps de maintien de la chaleur des aliments au minimum, pour obtenir des résultats les plus appétissants. Préparez par petites quantités. Préparez juste assez pour commencer à servir, puis préparez des quantités supplémentaires pour répondre à la demande.

PRÉPARATION

Préparez normalement les légumes, les fruits, les viandes, les fruits de mer et les volailles en nettoyant, en séparant, en découpant et en retirant les tiges, etc. Préparez les légumes-racines dans un plateau perforé. Vous pouvez faire cuire d'autres légumes dans un plateau perforé si vous voulez en récupérer le jus. Les liquides peuvent être collectés dans un plateau solide de 12 po x 20 po, placé sous un plateau perforé.

Les plateaux perforés sont utilisés pour les saucisses de Francfort, les saucisses et les aliments similaires, lorsque le jus n'a pas besoin d'être préservé. Les plateaux solides sont appropriés pour la cuisson des puddings, du riz et des céréales chaudes pour le petit-déjeuner. Les légumes et les fruits cuisent dans des plateaux solides, dans leur propre jus. Les viandes et les volailles cuisent dans des plateaux solides pour préserver leur jus ou pour recueillir le bouillon.

Les aliments en conserve peuvent être chauffés dans leurs boîtes ouvertes (boîtes placées dans les plateaux solides de 12 po x 20 po) ou le contenu peut être versé dans les plateaux solides. NE placez PAS des boîtes fermées dans le cuiseur à vapeur.

Aliments congelés

Séparez les aliments congelés en plus petits morceaux pour obtenir une cuisson plus efficace.

Utilisez un couvercle du plateau pour les plats surgelés précuits qui ne peuvent pas être cuits dans les contenants couverts dans lesquels ils sont emballés, s'ils nécessitent plus de 15 minutes de temps de cuisson. Lorsqu'un couvercle est utilisé, environ un tiers de temps de cuisson supplémentaire est nécessaire.

Le temps de cuisson des aliments congelés dépend de la quantité de dégivrage nécessaire. Si le temps le permet, laissez les aliments congelés se dégivrer partiellement toute la nuit dans un réfrigérateur. Cela permet de réduire leur temps de cuisson.

TAILLES DE PLATEAU ACCEPTABLES

Le cuiseur à vapeur prend en charge les combinaisons de plateaux entiers, de demi-plateaux et de tiers de plateaux, solides ou perforés.

Modèle	Nombre de plateaux pris en charge			
	Profondeur de plateaux			
	1 po	2½ po	4 po	6 po
C24EA3	6	3	2	1
C24EA5	10	5	3	2

LIGNES DIRECTRICES RELATIVES À LA CUISSON

Le cuiseur à vapeur cuit des légumes, des saucisses de Francfort, des œufs dans leurs coquilles et certaines autres viandes ou produits alimentaires à la pression atmosphérique.

Ces lignes directrices relatives à la cuisson ne sont que des suggestions. Vous devez tester vos produits alimentaires afin de déterminer le temps de cuisson qui vous donnera les meilleurs résultats. Les variables qui affectent le temps de cuisson sont notamment les dimensions, le poids, l'épaisseur des aliments, la température, la densité, l'état antérieur des aliments (frais, préblanchis ou congelés) et le degré de cuisson voulu.

13. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur avec une solution d'eau chaude mélangée à du savon doux. Rincez à l'eau propre et asséchez avec un linge doux.
14. Laissez la porte de l'enceinte ouverte quand le cuiseur n'est pas en fonction.
15. Le cuiseur est maintenant prêt à fonctionner ou à fermer.

JOINT DE PORTE

Si le joint de porte coule parce qu'il est ébréché ou coupé, il doit être remplacé. Si la surface de scellement du joint a été endommagée, il y aura échappement de vapeur.

VIDANGE DE LA CHAUDIÈRE

Vidanger la chaudière à la fin de chaque jour pour en extraire les minéraux et minimiser l'accumulation de calcaire. La chaudière du modèle professionnel se vidange automatiquement pendant 15 minutes après avoir mis l'interrupteur d'alimentation à l'ARRÊT, ou, pour le modèle de base, après avoir tiré sur le levier de vidange.

5. Pour éviter de la renverser, versez lentement la solution de détartrage dans la chaudière vapeur.
6. Retirez l'entonnoir de l'orifice de détartrage et rincez-le ensuite à l'eau propre.
7. Appliquez une légère couche de Petro-Gel sur l'orifice de détartrage et replacez le capuchon. Celui-ci doit être mis en place et vissé solidement en tout temps.
8. Mettez l'interrupteur d'alimentation à MARCHE (ON).
9. Lorsque le voyant « Prêt » s'allume, faites marcher la minuterie pendant 3 minutes pour détartrer les conduites de vapeur et les gicleurs.
10. Après 40 minutes, mettez l'interrupteur d'alimentation à ARRÊT (OFF) et laissez la chaudière vapeur se vidanger complètement (5 minutes).
11. Rincez la chaudière à l'eau propre.
    A. Mettez l'interrupteur d'alimentation à MARCHE (ON). Lorsque le voyant « Prêt » s'allume, faites marcher la minuterie pendant 3 minutes pour rincer les conduites de vapeur et les gicleurs.
    B. Mettez l'interrupteur d'alimentation à ARRÊT (OFF) et laissez la chaudière vapeur se vidanger complètement.
    C. Tournez la minuterie à ARRÊT (OFF).
    D. Répétez le rinçage de la chaudière vapeur une autre fois.
12. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur avec une solution d'eau chaude mélangée à du savon doux. Rincez à l'eau propre et asséchez avec un linge doux.
13. Laissez la porte de l'enceinte ouverte quand le cuiseur ne fonctionne pas.
14. Le cuiseur est maintenant prêt à fonctionner ou à fermer.

Modèle de base (levier de drainage manuel)

Remarque : cette procédure n'a pas pour but de remplacer un programme de traitement de l'eau.

1. Tirez le levier vers l'extérieur pour ouvrir la vidange de la chaudière et éteignez l'appareil. Attendez 5 minutes que la chaudière ait fini de se vidanger.
2. Mettez la minuterie en position d'ARRÊT (OFF).
3. Préparez la solution de détartrage en suivant les instructions de la trousse du matériel de détartrage. Suivez toutes les directives du fabricant.
4. Retirez le capuchon de l'orifice de détartrage au- dessus de l'appareil et insérez-y l'entonnoir
5. Appliquez une légère couche de Petro-Gel sur l'orifice de détartrage.
6. Poussez le levier de vidange pour refermer le robinet de vidange et mettez l'appareil en marche.
7. Pour éviter de la renverser, versez lentement la solution de détartrage dans la chaudière vapeur.
8. Retirez l'entonnoir immédiatement de l'orifice de détartrage et rincez l'orifice à l'eau propre.
9. Réinstallez le capuchon de l'orifice de détartrage immédiatement. Celui-ci doit être mis en place et vissé solidement en tout temps.

Remarque : Les étapes 6, 7, 8 et 9 doivent être terminées à l'intérieur d'une période de 5 minutes.

10. Après 30 minutes, faites marcher la minuterie pendant 3 minutes pour rincez les conduites de vapeur et les gicleurs.
11. Après 50 minutes, tirez le levier de vidange à l'extérieur pour arrêter l'appareil et laissez la chaudière vapeur se vider complètement pendant 5 minutes.
12. Rincez la chaudière vapeur à l'eau propre.
    A. Fermez le levier de vidange en le poussant vers l'intérieur et mettez l'appareil en marche. Attendez 20 minutes et ensuite, faites marcher la minuterie pendant 3 minutes pour rincer les conduites de vapeur et les gicleurs.
    B. Tirez le levier vers l'extérieur pour laisser la chaudière se vidanger complètement.
    C. Tournez la minuterie à ARRÊT (OFF).
    D. Répétez le rinçage de la chaudière vapeur une fois.

ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT : Le cuiseur et les éléments qui le composent sont chauds. Soyez prudent lors de son opération, son nettoyage ou son entretien. L'enceinte de cuisson contient de la vapeur vive. Restez à l'écart de la porte lors de son ouverture.

SYSTÈME DE TRAITEMENT DE L'EAU

Il est recommandé d'installer un système de traitement de l'eau pour le cuiseur. Consultez le mode d'emploi du fournisseur pour connaître les procédures normales d'entretien à en ce qui touche une opération sans calcaire.

EXTRACTION DES DÉPÔTS CALCAIRES

Lorsque les symptômes de tartre apparaissent, vous devriez procéder au détartrage (voir la grille de dépannage). Cela est conforme avec le programme d'entretien préventif minimal exigé par la garantie.

⚠ AVERTISSEMENT : Veuillez lire et suivre les instructions de la trousse du matériel de détartrage. Évitez tout contact avec la peau et les yeux. Portez des gants de plastique ou de caoutchouc et des lunettes de sécurité en manipulant le produit. Lavez-vous bien après manipulation. Si la solution de détartrage entre en contact avec la peau ou les yeux, rincez soigneusement à l'eau propre.

⚠ AVERTISSEMENT : Le cuiseur et les éléments qui le composent sont chauds. Soyez prudent lors de son opération, son nettoyage ou son entretien. L'enceinte de cuisson contient de la vapeur vive. Restez à l'écart de la porte lors de son ouverture.

Articles requis (non livrés)

- Matériel de détartrage
- Un entonnoir
- Des gants de plastique ou de caoutchouc
- Des lunettes de sécurité ou un masque de protection
- Une tasse à mesurer
- Un contenant d'un gal US (3,78 l) pour mélanger la solution de détartrage
- Du lubrifiant Petro-Gel ou une graisse alimentaire comparable pour appliquer sur les filets du port de détartrage.

Remarque : la solution de détartrage peut faire ternir ou piquer la surface des outils de mesurage en aluminium

Appareil professionnel (vidange automatique)

Remarque : cette procédure n'a pas pour but de remplacer un programme de traitement de l'eau.

1. Coupez l'alimentation électrique. Attendez 5 minutes que la chaudière à vapeur se vidange complètement et que la vanne de vidange se referme.
2. Remettez les minuteries de cuisson à l'ARRÊT.
3. Préparez la solution de détartrage en suivant les instructions de la trousse du matériel de détartrage.
4. Retirez le capuchon de l'orifice de détartrage au- dessus de l'appareil et insérez-y l'entonnoir (Figure 4)..

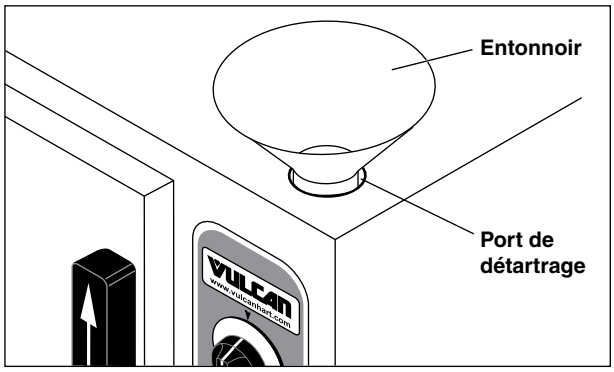


Figure 4

GUIDE D'ENTRETIEN DES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

Il y a 4 causes qui peuvent dégrader l'acier inoxydable et permettre à la corrosion de s'installer :

1. L'abrasion
2. Les dépôts
3. L'eau
4. Les chlorures

Évitez de frotter avec des tampons d'acier, des brosses métalliques ou des grattoirs qui peuvent laisser des dépôts de fer sur l'acier inoxydable. Servez-vous plutôt de tampons à récurer en plastique ou de chiffons doux. Pour les taches tenaces, utilisez des produits comme Cameo, Talc ou Zud First Impression. Frottez toujours en parallèle aux lignes de polissage ou dans le sens du grain.

Une eau dure laissera des dépôts qui favorisent la rouille de l'acier inoxydable. Une eau traitée avec un adoucisseur ou avec certains filtres peut éliminer ces dépôts de minéraux. D'autres dépôts comme les résidus alimentaires ou la lubrification doivent être retirés correctement par le nettoyage. Utilisez des détergents doux et des nettoyants non chlorurés.

Rincez abondamment. Essuyez pour sécher. Si possible, appliquez une couche d'un poli conçu pour l'acier inoxydable (tel que Benefit ou Super Sheen) pour obtenir une protection et un lustre additionnels.

NETTOYAGE



⚠ AVERTISSEMENT : Avant le nettoyage, coupez l'alimentation électrique de l'appareil et observez les méthodes de verrouillage et d'étiquetage

VIDANGE DE L'ENCEINTE DE CUISSON

Veillez à ce que la vidange de l'enceinte se fasse librement. Inspectez quotidiennement les drains (ou plus souvent si nécessaire) pour voir s'ils ne sont pas bloqués. Retirez quotidiennement toutes les particules ou débris se trouvant sur le filtre perforé.

Après la cuisson d'aliments graisseux ou de poisson, fermez les portes et faites fonctionner chacun des compartiments pendant 25 à 30 minutes pour faire sortir toute graisse ou huile résiduelle par le système de vidange de l'enceinte. Préparez une solution d'eau chaude et de savon non chloruré et versez-en ½ gal US (1,9 l) dans l'orifice de vidange de l'enceinte. Rincez en versant ½ gal US (1,9 l) d'eau chaude dans l'orifice de vidange.

VIDANGE DE LA CHAUDIÈRE

Pour prévenir le mauvais fonctionnement des commandes et les blocages, il est essentiel de vidanger la chaudière à tous les jours. Cela fera sortir tous les minéraux accumulés par l'eau d'alimentation. Cela aidera aussi à prévenir la formation de calcaire à l'intérieur pouvant entraver la bonne marche de la chaudière. Si la chaudière n'est pas vidangée quotidiennement, la garantie sera annulée. La présence de minéraux en suspension peut se voir lorsque la première partie de l'eau vidangée est trouble et laiteuse.

⚠ AVERTISSEMENT : L'eau vidangée est chaude et sous pression. Soyez vigilant lors du nettoyage ou de l'entretien de la chaudière.

Après le fonctionnement de la chaudière, éteignez l'appareil par l'interrupteur d'alimentation de l'enceinte de cuisson pour la vidanger. Elle se vidangera pendant environ 15 minutes en retirant les sédiments, la chaux et le calcaire accumulés.

L'ENCEINTE

Laver l'intérieur de l'enceinte avec une solution d'eau chaude et de détergent non chloruré. Rincez à l'eau chaude.

Une fois par semaine, nettoyez soigneusement les surfaces exposées (les côtés, le devant, la porte et le dessus) avec un chiffon humide et polissez-les avec un linge propre. Pour faire partir les décolorations, utilisez un nettoyant non abrasif.

JOINT DE PORTE

Pour que le joint de porte ait une durée maximale, nettoyez sa surface de scellement sur la porte de l'enceinte pour en retirer les acides alimentaires. N'utilisez aucun solvant ni instrument tranchant. Lavez-la avec un linge trempé dans une solution d'eau chaude mélangée à un savon doux. Rincez avec un chiffon propre trempé dans l'eau chaude pour enlever toute trace de détergent.

Essuyez avec un chiffon propre pour l'assécher. N'appliquez jamais d'huile alimentaire ou de lubrifiant à base de pétrole directement sur le joint de porte. Les solvants à base de pétrole et les lubrifiants vont réduire la durée de vie du joint.

LAISSEZ LA PORTE DE L'ENCEINTE OUVERTE

Lorsque le cuiseur n'est pas utilisé, laissez la porte de l'enceinte légèrement ouverte. Lorsque l'enceinte ne sert pas, n'enclenchez pas la porte, ni n'appliquez de pression sur le joint. Si vous laissez le joint de porte sous pression, cela conduit à sa déformation permanente et en réduit la durée de vie.

7. Ouvrez la porte de l'enceinte et voyez si l'arrivée de vapeur dans l'enceinte s'arrête et que le voyant de cuisson est ÉTEINT.
8. Fermez la porte de l'enceinte et laissez le cycle de cuisson se terminer. Lorsque la minuterie reviendra à zéro, l'alarme sonore retentira pour signaler la fin du cycle de cuisson. Pour mettre l'avertisseur en sourdine, faites tourner le cadran de la minuterie à ARRÊT (OFF).
9. Pour éteindre le cuiseur, fermez l'interrupteur d'alimentation. Laissez les portes des enceintes légèrement ouvertes pour permettre à l'intérieur de sécher.

FONCTIONNEMENT

Interrupteur d'alimentation principal

ON (Marche) Le voyant d'alimentation électrique s'allumera et la chaudière se remplira automatiquement et commencera à chauffer à la température préréglée.

OFF (Arrêt) Le voyant d'alimentation électrique s'éteindra et la chaudière se vidangera.

Minuterie

Réglez le temps de cuisson désiré, ou réglez une position fixe. La plage de la minuterie est de 0 à 60 minutes.

Lorsque la minuterie revient à 0, l'alarme sonore retentit et l'admission de vapeur dans l'enceinte de cuisson est arrêtée. Pour faire cesser l'alarme, tournez la minuterie à la position ARRÊT (OFF). Si vous avez choisi la vapeur constante, le cuiseur admettra de la vapeur continuellement et la minuterie ne s'arrêtera pas.

Voyant « Prêt »

Le voyant « Prêt » indique que le cuiseur vapeur est prêt à commencer un cycle de cuisson.

Voyant de cuisson

Le voyant de cuisson indique que le cuiseur est en train de cuire.

RÉCHAUFFEMENT

PLors de la première utilisation quotidienne ou à chaque fois qu'elle est froide, faites réchauffer l'enceinte de cuisson.

Lorsque le voyant « Prêt » est allumé, réglez la minuterie à cinq minutes. Lorsque l'alarme sonore retentit, ramenez la minuterie à l'ARRÊT (OFF). Le cuiseur est prêt à travailler.

CUISSON VAPEUR

Une fois l'enceinte de cuisson réchauffée, chargez-y des bacs d'aliments et fermez la porte.

Réglez la minuterie au temps de cuisson souhaité. Le cycle de cuisson commence à ce moment-là. Si on ouvre la porte, le cycle de cuisson est interrompu. En refermant la porte, le cycle de cuisson reprend.

À la fin du cycle de cuisson, l'alarme sonore retentira.

Pour faire cesser l'alarme sonore, tournez la minuterie à la position d'ARRÊT (OFF). Ouvrez la porte et retirer les aliments cuits.

Si la minuterie est réglée à la vapeur constante, le cuiseur admettra de la vapeur en continu et l'alarme ne sonnera pas.

FERMETURE

Mettez l'interrupteur principal d'alimentation à la position d'ARRÊT (OFF). La chaudière effectuera une purge automatiquement. Laissez la porte de l'enceinte ouverte pour permettre à l'intérieur de sécher.

Remarque : La source d'alimentation principale du cuiseur doit rester sous tension pendant 15 minutes après que l'interrupteur principal ait été mis à la position d'ARRÊT. Cela permettra au cycle de purge de se terminer.

FERMETURE PROLONGÉE

Pour une fermeture pendant une longue période :

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position d'ARRÊT.
2. Coupez l'eau et l'alimentation électrique principale.
3. Nettoyez l'enceinte de cuisson.
4 Débranchez l'électricité.

8. Fermez la porte de l'enceinte et laissez le cycle de cuisson se terminer. Lorsque la minuterie reviendra à zéro, l'alarme sonore retentira pour signaler la fin du cycle de cuisson. Pour mettre l'avertisseur en sourdine, faites tourner le cadran de la minuterie à ARRÊT (OFF).
9. Tirez sur le levier pour éteindre et vidanger le cuiseur. Laissez les portes des enceintes légèrement ouvertes pour permettre à l'intérieur de sécher.

FONCTIONNEMENT

Levier de vidange

Réglez le temps de cuisson souhaité. La plage de la minuterie va de 0 à 60 minutes.

Lorsque la minuterie revient à 0, l'alarme sonore retentit et l'admission de vapeur dans l'enceinte de cuisson est arrêtée. Pour faire cesser l'alarme, tournez la minuterie à la position ARRÊT (OFF).

RÉCHAUFFEMENT

Lors de la première utilisation quotidienne ou à chaque fois qu'elle est froide, faites réchauffer l'enceinte de cuisson.

Réglez la minuterie à cinq minutes. Lorsque l'alarme sonore retentit, ramenez la minuterie à l'ARRÊT (OFF). Le cuiseur est prêt à travailler.

CUISSON VAPEUR

Une fois l'enceinte de cuisson réchauffée, chargez-y des bacs d'aliments et fermez la porte.

Réglez la minuterie au temps de cuisson souhaité. Le cycle de cuisson commence à ce moment-là. Si on ouvre la porte, le cycle de cuisson est interrompu. En fermant la porte, le cycle de cuisson reprend.

À la fin du cycle de cuisson, l'alarme sonore retentira.

Pour faire cesser l'alarme sonore, tournez la minuterie à la position d'ARRÊT (OFF). Ouvrez la porte et retirez les aliments cuits.

FERMETURE

Tirez sur le levier de vidange jusqu'à ce qu'il s'arrête. Le voyant d'alimentation s'éteindra avant que le levier ne s'arrête. Laissez la porte de l'enceinte ouverte pour permettre à l'intérieur de sécher.

FERMETURE PROLONGÉE

Pour une fermeture pendant une longue période :

1. Tirez le levier de vidange à la position ARRÊT/VIDANGE (OFF/DRAIN).
2. Coupez l'eau et l'alimentation électrique principale.
3. Nettoyez l'enceinte de cuisson.
4. Débranchez l'électricité.

MISE EN MARCHE (MODÈLE PROFESSIONNEL)

⚠ AVERTISSEMENT : Le cuiseur et les éléments qui le composent sont chauds. Soyez prudent lors de son opération, son nettoyage ou son entretien. L'enceinte de cuisson contient de la vapeur vive. Restez à l'écart de la porte lors de son ouverture.

Une fois le cuiseur vapeur installé et que tous les raccordements aux services ont été faits, vérifiez-le soigneusement avant de le faire fonctionner.

1. Assurez-vous que les bons raccordements électriques, d'eau et de vidange ont été faits.
2. Ouvrez le robinet de l'eau.
3. Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position MARCHE (ON). Patientez pendant environ 8 à 10 minutes.
4. Ouvrez la porte et assurez-vous que la vapeur n'entre pas dans l'enceinte de cuisson, et que le voyant « Prêt » est ALLUMÉ et que le voyant de cuisson est ÉTEINT.
5. Réglez la minuterie à 5 minutes. Fermez la porte de l'enceinte. Le voyant de cuisson devrait être maintenant allumé et vous devriez entendre la vapeur pénétrer dans l'enceinte. Attendez environ pendant 2 à 3 minutes.
6. Vérifiez la conduite de vidange pour vous assurer que l'eau provenant de la soupape de condensation de l'eau froide s'écoule bien dans la conduite de vidange.

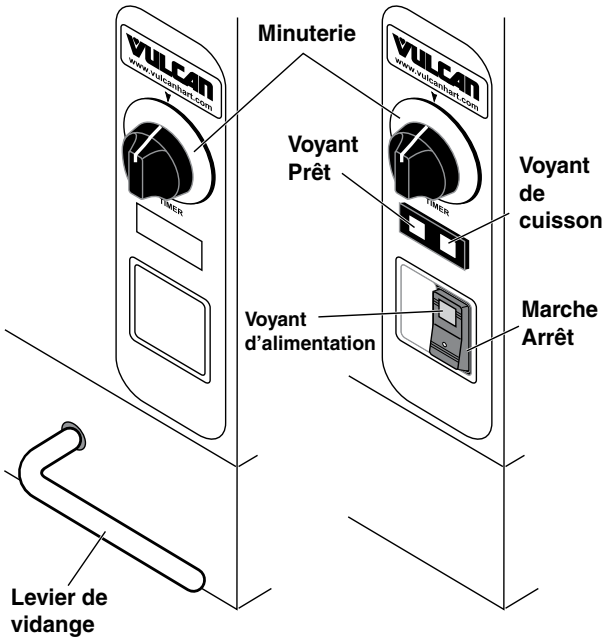
FONCTIONNEMENT

COMMANDES

Levier de vidange (modèle de base seulement)

Poussez le levier vers l'intérieur pour mettre le cuiseur en marche. Tirez-le vers l'extérieur pour stopper et vidanger le cuiseur.

Remarque: les commandes des cuiseurs de base et professionnel sont illustréesà la figure 3.



Cuiseur de base **Professionnel**

Figure 3

Voyant de l'interrupteur principal (modèle professionnel seulement)

ON (Marche) La chaudière se remplit automatiquement et commence à chauffer à la température préréglée.

OFF (Arrêt) La chaudière se vidangera et le voyant de l'interrupteur s'éteindra.

Voyant « Prêt » (modèle professionnel seulement)

Le voyant « Prêt » indique que le cuiseur vapeur est prêt à commencer un cycle de cuisson.

Voyant de cuisson (modèle professionnel seulement)

Le voyant de cuisson indique qu'un cycle de cuisson est en cours.

Réglez le temps de cuisson (0 à 60 minutes). Dès la fermeture de la porte, la cuisson vapeur démarrera. Le cycle de cuisson sera interrompu si la porte est ouverte pendant le cycle; le cycle recommence en fermant la porte.

Lorsque terminé, un avertisseur sonore retentit et l'arrivée de la vapeur dans l'enceinte de cuisson est stoppée. Mettez la minuterie à l'arrêt pour mettre fin à l'avertisseur sonore.

MISE EN MARCHE (MODÈLE DE BASE)

⚠ AVERTISSEMENT: le cuiseur et les éléments qui le composent sont chauds. Soyez prudent lors de son opération, son nettoyage ou son entretien. L'enceinte de cuisson contient de la vapeur vive. Restez à l'écart de la porte lorsde son ouverture.

Une fois que le cuiseur vapeur est installé et que tous les raccordements aux services ont été faits, vérifiez-le soigneusement avant de le faire fonctionner.

1. Assurez-vous que les bons raccordements électriques, d'eau et de vidange ont été faits.
2. Ouvrez le robinet de l'eau.
3. Enfoncez le levier pour faire démarrer le cuiseur. Attendez environ 15 à 20 minutes.
4. Ouvrez la porte et assurez-vous que la vapeur n'entre pas dans l'enceinte de cuisson.
5. Réglez la minuterie à 5 minutes. Fermez la porte de l'enceinte. Vous devriez entendre la vapeur pénétrer dans l'enceinte. Attendez environ pendant 2 à 3 minutes.
6. Vérifiez la conduite de vidange pour vous assurer que l'eau provenant de la soupape de condensation de l'eau froide s'écoule bien dans la conduite de vidange.
7. Ouvrez la porte de l'enceinte et voyez si l'arrivée de vapeur dans l'enceinte s'arrête.

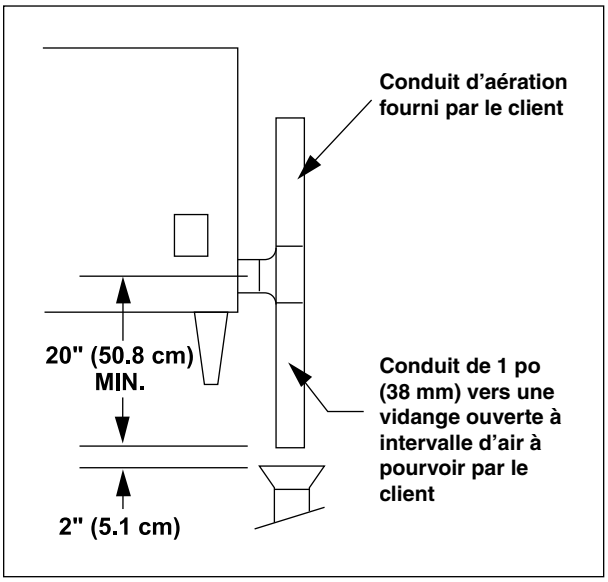


Figure 2

HOTTE DE VENTILATION

Les codes locaux peuvent exiger que le cuiseur vapeur soit placé sous une hotte de ventilation. On peut se procurer des informations sur la construction et l'installation des hottes de ventilation chez NFPA, à la rubrique Évacuation de la vapeur produite par les équipements de cuisson, norme no 96 (édition la plus récente).

RACCORDEMENTS DE PLOMBERIE

⚠ AVERTISSEMENT : Les raccords de plomberie doivent se faire en conformité avec les codes d'hygiène, de sécurité et de plomberie en vigueur

Qualité de l'eau

Une eau de bonne qualité peut améliorer le goût des aliments cuits dans le cuiseur vapeur, réduire le calcaire dans la chaudière, et prolonger la vie de l'équipement. Les conditions de l'eau varient d'un endroit à l'autre. Avant l'installation, consultez le fournisseur d'eau de votre municipalité pour connaître la qualité de l'eau locale avant l'installation. La présence de sédiments, de silice, d'excès de chlorure ou d'autres matières dissoutes peut conduire à une recommandation en matière de formes alternatives de traitement de l'eau. Analysez votre eau à l'aide des bandes de test livrées avec votre cuiseur. D'autres facteurs peuvent affecter la génération de vapeur comme le contenu en fer, la quantité de chloration et les matières gazeuses dissoutes.

Le traitement de l'eau

Vous devriez consulter un spécialiste du traitement de l'eau avant l'installation d'un équipement de cuisson à la vapeur.

Pression d'arrivée	20 à 60 psig (138-414 kPa)
Dureté*	Pas plus de 3 grains (51,3mg CaCO3/l
Silice	Moins de 13 ppm
Chlore total	Moins de 4,0 ppm
Plage de PH	6,5 à 8,0
Matières non dissoutes	Moins de 5 microns
* 17,1 ppm = 1 grain de dureté	

Si l'arrivée d'eau n'est pas conforme à ces normes, il sera nécessaire d'installer un conditionneur d'eau sur la ligne d'entrée d'eau de la chaudière. L'utilisation de tamis et de filtres ne retirera pas les minéraux de l'eau.

Raccordement à l'alimentation en eau

Raccordez la ligne d'arrivée d'eau froide traitée à l'entrée (filet mâle pour boyau) de ¾ po (19 mm). Raccordez la ligne d'arrivée d'eau froide non traitée à l'entrée (filet mâle pour boyau) de ¾ po (19 mm), marquée : EAU NON TRAITÉE.

Il est recommandé d'installer un système de filtration de l'eau sur la ligne d'alimentation à l'entrée d'eau traitée. Observez les recommandations du fabricant sur l'utilisation du filtre à eau, de même que les instructions d'installation qui l'accompagnent. Si vous n'installez pas un filtre à eau, la garantie de la chaudière peut être limitée.

Un robinet de sectionnement manuel doit être installé à un endroit pratique près du cuiseur vapeur.

RACCORDEMENT DE VIDANGE

Le raccordement de vidange (Figure 2) doit être d'un diamètre de 2½ po (38 mm) et doit préférablement ne comporter qu'un seul raccord coudé; sa longueur maximale ne doit pas dépasser 6 pi (1 830 mm) et se terminer dans une vidange de type ouvert à intervalle d'air.

AVIS : Pour éviter toute contre-pression dans le cuiseur vapeur, n'en raccordez pas la vidange à une conduite fermée. LE NON RESPECT DE CET AVIS PEUT ENDOMMAGER LE CUISEUR ET ANNULER LA GARANTIE.

Un conduit d'aération doit être installé pour éviter la formation d'un vide ou de pression dans l'enceinte de cuisson.

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT: Les connexions électriques et de mise à la terre doivent être conformes aux portions applicables du code national électrique et/ou de tous les autres codes électriques locaux.

Le schéma de câblage se trouve sur le panneau latéral droit lorsque vous faites face au cuiseur vapeur.

kW total	Volts	Hz	Ph	kW Per Phase			Intensité nominale (A)			Simple phase	Int. du circuit (A)	Taille fus. ou disj. * (A)	Taille min. du fil de cuivre 90°C
							3 phases – A par ligne						
				L1-L2	L2-L3	L3-L1	L1	L2	L3				
8.5	208	50/60	1							40.87	60	60	8
8.5	240	50/60	1							35.42	50	50	8
8.5	208	50/60	3	4.25	2.12	2.12	26.54	26.54	17.70		35	35	10
8.5	240	50/60	3	2.83	2.83	2.83	20.50	20.50	20.50		30	25	10
8.5	480	50/60	3	2.83	2.83	2.83	10.30	10.30	10.30		15	15	16
9.25	208	50/60	1							43.57	60	60	6
9.25	240	50/60	1							38.54	50	50	8
9.25	208	50/60	3	4.25	2.69	2.12	26.54	28.88	20.04		35	35	10
9.25	240	50/60	3	2.83	3.58	2.83	20.45	23.15	23.15		30	30	10
9.25	480	50/60	3	2.83	3.58	2.83	10.21	11.57	11.57		15	15	16
15	208	50/60	1							72.12	90	90	4
15	240	50/60	1							62.50	75	75	6
15	208	50/60	3	7.50	3.75	3.75	46.84	46.84	31.23		60	60	6
15	240	50/60	3	5.00	5.00	5.00	36.08	36.08	36.08		50	50	8
15	480	50/60	3	5.00	5.00	5.00	18.04	18.04	18.04		25	25	14
15.75	208	50/60	1							74.82	90	90	4
15.75	240	50/60	1							65.63	80	80	4
15.75	208	50/60	3	7.50	4.31	3.75	46.84	49.18	33.57		60	60	6
15.75	240	50/60	3	5.00	5.75	5.00	36.08	38.79	38.79		50	50	8
15.75	480	50/60	3	5.00	5.75	5.00	18.04	19.40	19.40		25	25	14

Code électrique national de 2002

*Fusible temporisé à double élément ou disjoncteur à action retardée

L'intensité minimale du circuit & la taille maximale du disjoncteur sont tirées du Code national électrique : ANSI/NFPA 70, édition de 2002.

EMPLACEMENT

Il faut laisser de la place pour faire les connexions électriques et de plomberie. Pour que l'air puisse circuler librement à l'arrière, le dégagement minimal doit être de 6 po (152 mm). Gardez suffisamment d'espace pour l'utilisation et le service du cuiseur : 36 po (915 mm) sur le devant, 15 po (380 mm) sur le dessus et 18 po (457 mm) du côté droit.

PIEDS DE NIVELLEMENT

Quatre pieds de nivellement d'une hauteur de 2 po (51 mm) sont emballés avec ce cuiseur vapeur. Si désiré, des pieds de 4 po (102 mm) sont offerts en option. Les pieds de 2 po (51 mm) peuvent être retirés et remplacés par les pieds de 4 po (102 mm) qui se vissent dans les trous taraudés au-dessous de l'appareil.

MISE DE NIVEAU

À l'aide d'un niveau à bulles ou d'un bac rempli d'eau posé au fond du cuiseur vapeur, réglez le pied de nivellement ou les pieds des pattes réglables pour mettre l'appareil de niveau latéralement avec un pente légère vers l'arrière pour faciliter la vidange du four. Après avoir raccordé le tuyau de vidange, vérifiez le niveau en versant de l'eau sur le fond de l'enceinte de cuisson. Toute l'eau devrait se vidanger par l'orifice à l'arrière de l'enceinte.

Remarque: Le cuiseur doit être installé de niveau d'un côté à l'autre avec une légère inclinaison vers l'arrière pour se vider correctement.

ANCRAGE DU CUISEUR VAPEUR

1. Placez le cuiseur à l'endroit souhaité sur le comptoir et marquez les quatre coins. Retirez l'appareil et percez des trous de ½ po (12,7 mm) tel qu'illustré à la figure 1.
2. Appliquez un cordon de silicone RTV ou un autre scellant approuvé par NSF autour du bord inférieur du cuiseur. Si vous ancrez le cuiseur vapeur, ce scellant est nécessaire pour se conformer aux normes de la NSF.
3. Posez le cuiseur vapeur sur le dessus du comptoir et fixez-le solidement avec des boulons de 3/8-16 (non livrés).

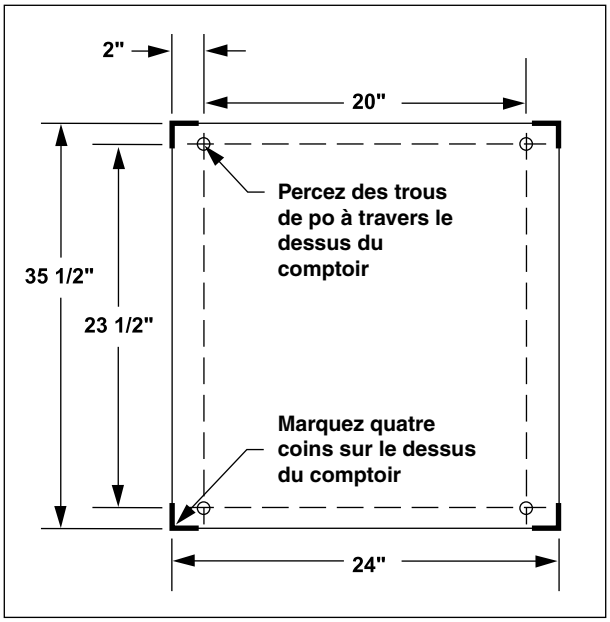


Figure 1

SUPPORT DE SUPERPOSITION

Les instructions d'installation du cuiseur vapeur sur un support de superposition sont comprises avec ce dernier.

INTRODUCTION

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Les cuiseurs vapeur Vulcan sont construits avec des matériaux et une main d'œuvre de qualité. Une bonne installation, l'utilisation et l'entretien appropriés de votre réchaud vous apporteront plusieurs années de performances satisfaisantes.

Nous vous suggérons de lire attentivement tout ce manuel et de suivre minutieusement toutes les consignes données.

Les cuiseurs vapeur à convection C24EA3 et C24EA5 sont des fours électriques vapeur à convection simples, sans pression, équipés d'une chaudière électrique intégrée qui maintient la température à environ 195°F (90°C). Le four C24EA3 a une puissance nominale de 8,5 kW (modèle de base) et 9,25 kW (modèle professionnel), tandis que le modèle C24EA5 se situe à 15 kW (modèle de base) et 15,75 kW (modèle professionnel).

Le modèle C24EA3 peut recevoir trois bacs gastronomes d'une profondeur de 2½ po (64 mm). Le modèle C24EA5 peut recevoir cinq bacs gastronomes d'une profondeur de 2½ po (64 mm). Les cuiseurs vapeur électriques à convection C24EA3 et C24EA5 sont conçus pour la cuisson de légumes, œufs et autres aliments dans les cuisines commerciales. Les cuiseurs vapeur comportent une minuterie allant de 0 à 60 minutes. Ce sont des appareils à poser sur comptoir.

INSTALLATION

Avant l'installation, assurez-vous que l'entrée électrique concorde avec les spécifications de la plaque signalétique fixée au panneau arrière. Si la tension de l'entrée et de l'appareil ne concordent pas, n'entreprenez pas l'installation. Contactez votre détaillant ou Vulcan immédiatement.

À la livraison, cet appareil est pré câblé à 208/60/3. Pour pouvoir le faire fonctionner à 240 volts & en monophasé, il faut faire des changements aux connexions électriques des éléments chauffants en 240/60/3, 240/60/1 et 208/60/1. Il fonctionnera tout aussi bien en 50 ou en 60 Hz.

DÉBALLAGE

Ce cuiseur a été inspecté avant de quitter l'usine. En acceptant l'expédition de la marchandise, le transporteur prend l'entière responsabilité de la livrer en toute sécurité. Aussitôt après le déballage, assurez-vous que le cuiseur n'a pas subi de dommages pendant son transport. Si le cuiseur vapeur a été endommagé, gardez le matériel d'emballage et contactez le transporteur dans les 15 jours de la livraison.

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

Aux États-Unis, le cuiseur vapeur doit être installé en conformité avec :

1. Les codes des états et les codes locaux.
2. Le Code national électrique ANSI/NFPA No 70 (édition la plus récente) qu'on peut se procurer à l'Association nationale de protection contre l'incendie, Parc Batterymarch, Quincy, MA 02269.
3. La norme NFPA-96 (édition la plus récente) en matière d'évacuation de la vapeur provenant des appareils de cuisson qu'on peut obtenir de NFPA.

Au Canada, le cuiseur vapeur doit être installé en conformité avec :

1. Les codes locaux.
2. Le Code électrique canadien (ACNOR C22.2, No 3, édition la plus récente). Vous pouvez vous le procurer à l'Association canadienne de normalisation, 178 Boul. Rexdale, Etobicoke, Ontario, Canada M9W. 1R3.

MISE EN MARCHE (MODÈLE PROFESSIONNEL) 11
FONCTIONNEMENT 12
Voyant du commutateur principal 12
Minuterie 12
Voyant « Prêt » 12
Voyant de cuisson 12
RÉCHAUFFEMENT 12
CUISSON 12
FERMETURE 12
FERMETURE PROLONGÉE 12
NETTOYAGE 13
VIDANGE DE L'ENCEINTE DE CUISSON 13
VIDANGE DE LA CHAUDIÈRE 13
ENCEINTE DE CUISSON 13
JOINT DE PORTE 13
LAISSER LA PORTE DE L'ENCEINTE OUVERTE 13
GUIDE D'ENTRETIEN DE L'ACIER INOXYDABLE 13
ENTRETIEN 15
SYSTÈMES DE TRAITEMENT DE L'EAU 15
RETRAIT DES DÉPÔTS CALCAIRES 15
Modèle professionnel 15
Modèle de base 16
JOINT DE PORTE 17
VIDANGE DE LA CHAUDIÈRE 17
ASTUCES DE CUISSON 18
PRÉPARATION 18
Aliments surgelés 18
Taille des bacs 18
GUIDE DE CUISSON 18
CUISSON DES PRODUITS DANS DES BACS PLEINS 19
CUISSON DES PRODUITS DANS DES BACS PERFORÉS 20
DÉPANNAGE 22
INFORMATIONS SUR LE SERVICE TECHNIQUE ET LES PIÈCES DE RECHANGE 22
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MATÉRIEL EN ACIER INOXYDABLE 26

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANT POUR ASSURER VOTRE SÉCURITÉ....2
INFORMATIONS GÉNÉRALES....5
INSTALLATION....5
DÉBALLAGE....5
CODES ET NORMES D'INSTALLATION....5
EMPLACEMENT....6
PIEDS DE NIVELLEMENT....6
MISE DE NIVEAU....6
ANCRAGE DU CUISEUR VAPEUR....6
SUPPORT DE SUPERPOSITION....6
CONNEXIONS ÉLECTRIQUES....7
RACCORDEMENTS DE PLOMBERIE....8
Qualité de l'eau....8
Traitement de l'eau....8
Raccordement de l'arrivée de l'eau....8
RACCORDEMENTS DE VIDANGE....8
HOTTE DE VENTILATION....9
FONCTIONNEMENT....10
COMMANDES....10
Levier de vidange (modèle de base)....10
Voyant de l'interrupteur principal d'alimentation (modèle professionnel)....10
Voyant « Prêt » (modèle professionnel)....10
Minuterie....10
MISE EN MARCHE (MODÈLE DE BASE)....10
FONCTIONNEMENT....11
Levier de vidange....11
Minuterie....11
RÉCHAUFFEMENT....11
CUISSON À LA VAPEUR....11
FERMETURE....11
FERMETURE PROLONGÉE....11

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

CE MANUEL EST DESTINÉ AU PERSONNEL QUALIFIÉ POUR INSTALLER CET ÉQUIPEMENT, QUI DOIT EFFECTUER LE DÉMARRAGE ET LES RÉGLAGES INITIAUX SUR LE TERRAIN DE L'ÉQUIPEMENT DÉCRIT DANS LE PRÉSENT MANUEL.

⚠ AVERTISSEMENT

UNE INSTALLATION, UN RÉGLAGE, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN INAPPROPRIÉ PEUT PROVOQUER DES DOMMAGES, DES BLESSURES VOIRE LA MORT. LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION, AU FONCTIONNEMENT ET À L'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU D'ENTRETENIR CET ÉQUIPEMENT.

EN CAS DE PANNE D'ÉLECTRICITÉ, N'ESSAYEZ PAS DE FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL.

© VULCAN, 2020

GUIDE D'INSTALLATION & MODE D'EMPLOI

CUISEUR VAPEUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE DE COMPTOIR



MODÈLES

C24EA3

- *ML-136037 208/240V 8.5KW PRO*
- *ML-136043 208/240V 8.5KW DE BASE*
- *ML-136044 480V 9.25KW PRO*
- *ML-136045 480V 9.25KW DE BASE*

C24EA5

- *ML-136038 208/240V 15.75KW PRO*
- *ML-136046 208/240V 15KW DE BASE*
- *ML-136047 480V 15.75KW PRO*
- *ML-136048 480V 15KW DE BASE*

Pour de plus amples renseignements sur Vulcan ou pour localiser un fournisseur agréé de pièces ou de services dans votre région, visitez notre site à l'adresse www.vulcanequipment.com

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

3600 NORTH POINT BLVD.
BALTIMORE, MD 21222

FORMULAIRE F-37496 Rév. B (1-20)