INSTALLATION & OPERATION MANUAL

ITW FOOD EQUIPMENT GROUP

VULCAN

CORE SERIES

GAS CONVECTION OVENS

MODELS

JGC100-ES-N

JGC100-ES-P



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
3600 NORTH POINT BLVD
BALTIMORE, MD 21222
WWW.VULCANEQUIPMENT.COM
FORM 54536 (JUNE 2026)

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

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

POST IN A PROMINENT LOCATION THE INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE SMELL OF GAS IS DETECTED. THIS INFORMATION CAN BE OBTAINED FROM THE LOCAL GAS SUPPLIER.

IMPORTANT

IN THE EVENT A GAS ODOR IS DETECTED, SHUT DOWN UNITS AT MAIN SHUTOFF VALVE AND CONTACT THE LOCAL GAS COMPANY OR GAS SUPPLIER FOR SERVICE.

FOR YOUR SAFETY

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

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

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

KEEP AREA AROUND OVEN CLEAR OF COMBUSTIBLES. DO NOT OBSTRUCT COMBUSTION AND VENTILATION OPENINGS ON THE OVEN.

RETAIN THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

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

©VULCAN, 2026

WARNINGS

- Do not touch any hot surfaces
- Do not operate unattended
- Do not use this unit for anything other than its 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
- The installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).
- The installation shall be made with a connector that complies with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 • CSA 6.16, and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41 • CSA 6.9, (2) adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement and (3) the location(s) where the restraining means may be attached to the appliance shall be specified.
- Keep Adequate clearance for air openings into the combustion chamber
- Keep Adequate clearances for servicing and proper operation
- This appliance should not be operated by those who have physiological, perceptual, or mental disabilities or those who have insufficient experience or knowledge (including children). Only in conditions of being given sufficient supervision & guarantee of personal safety, as well as proper instructions & guidance, those who were mentioned above can make some particular operation of this device.
- Keep children away from the device.
- Do not store or use gas, liquid, or objects that are flammable or explosive in the vicinity of the mounting position.
- If the appliance is placed near walls, partitions, or kitchen furniture and the like, it is advisable to make these facilities with non-combustible material, otherwise cover them with non-combustible heat-resistant material, and pay attention to fire prevention regulations.

©VULCAN, 2026

BEFORE INSTALLATION

- Installation of this device should be performed by professional technicians
- Installation of this unit should conform to the provisions of gas safety, installation, and usage.
- Check that the electrical (if needed) and gas supply agree 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 to allow the flow of combustion, and air ventilation must not be obstructed. Ensure that there is an adequate supply of air in the room to allow proper combustion of gas at the burners.
- 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.

©VULCAN, 2026

INSTALLATION, OPERATION AND, CARE OF GAS CONVECTION OVENS

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

Your Gas Convection Oven is produced with quality workmanship and materials. 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.

TABLE OF CONTENTS

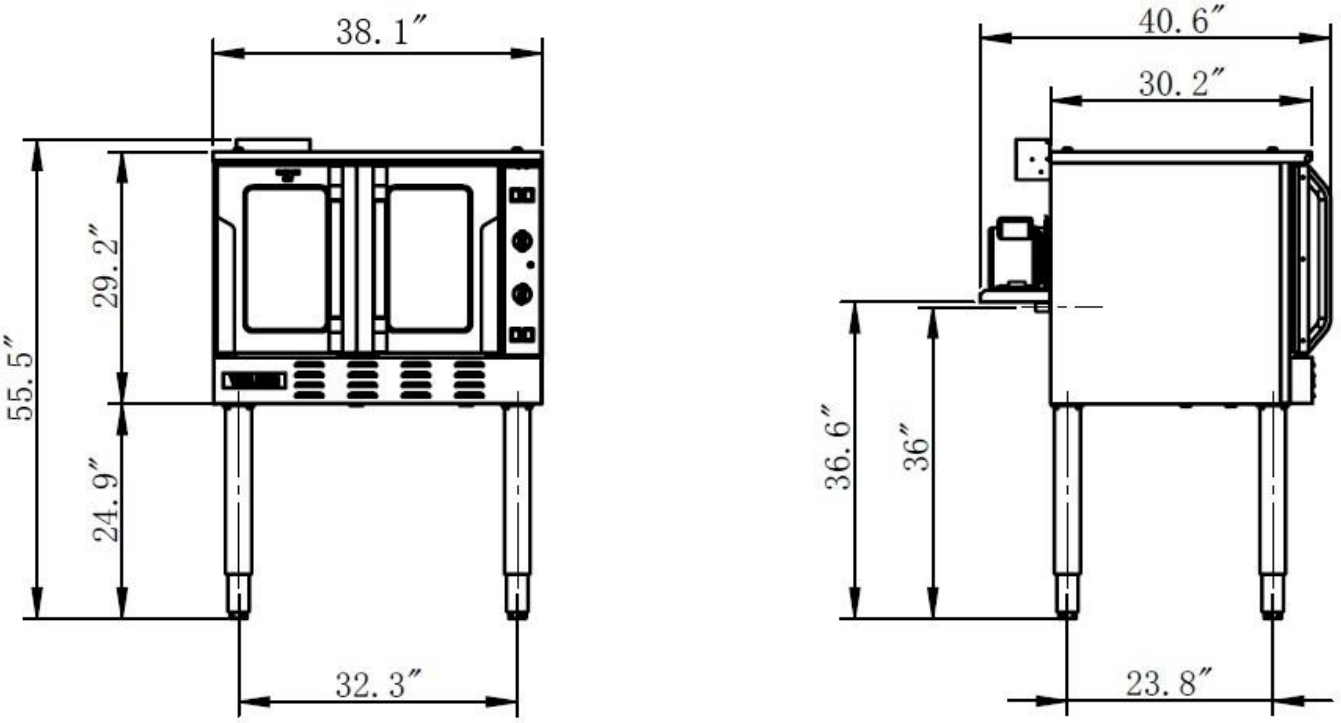
1. Functional Introduction.....6
2. Structure Schematic Diagram.....6
3. Basic Features & Parameters.....8
4. Precautions & Recommendations.....8
5. Working Instructions & Operation Flow.....13
6. Electrical Diagram.....16
7. Cleaning & Maintenance.....16
8. Troubleshooting.....18

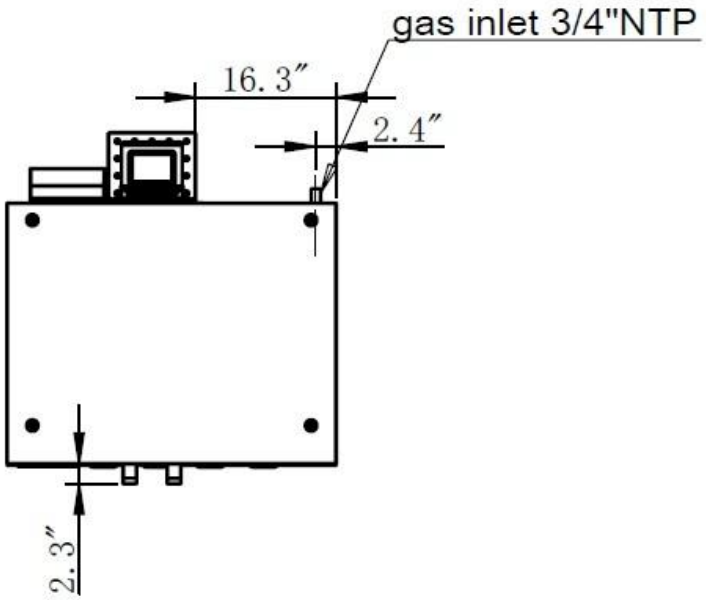
©VULCAN, 2026

1. FUNCTIONAL INTRODUCTION

Sturdy steel structure with 4 legs that can be adjusted in height. Equipped with built-in convection fan(s), ensuring the temperature uniformity in the chamber. Also, provided with an automatic ignition system in the case of flame-out, and a shutdown device which will stop trying to ignite the burner(s) after 3 attempts, so as to guarantee the safe use of gas. The electronic automatic thermostatic device, with less temperature-controlled offset, could set the desired cooking temperature in accordance with requirements. Moreover, the over-temperature protection device prevents damage caused by a temperature rise that is too high.

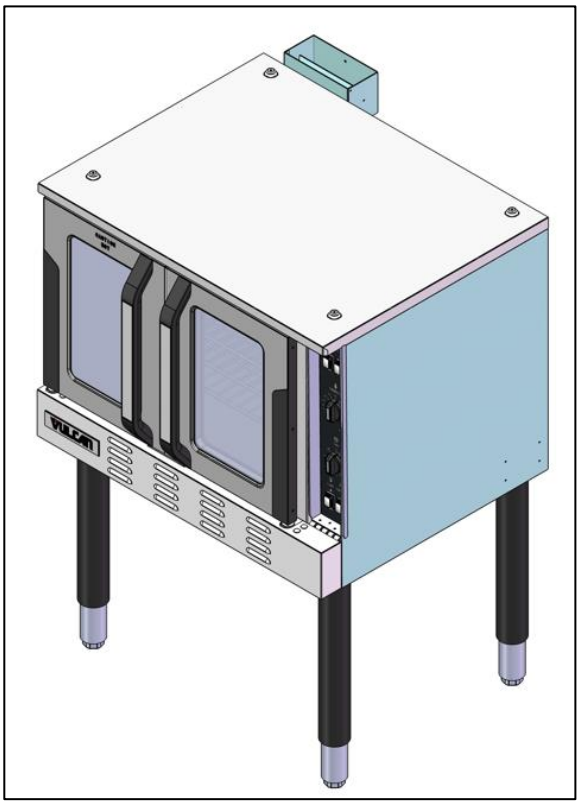
2. Structure Schematic Diagram & Working Principle



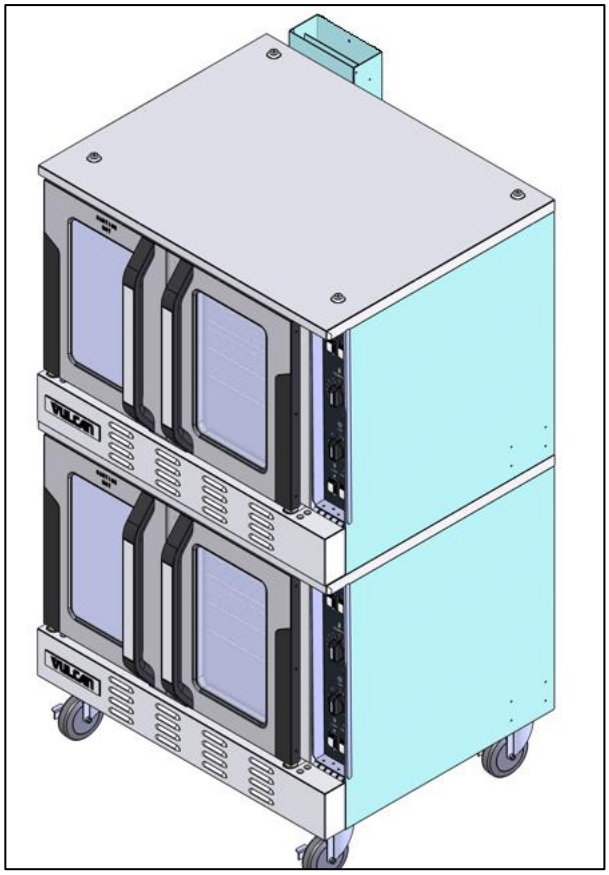


JGC100-ES

JGC100-ES Gas Convection Oven



JGC100D-ES



©VULCAN, 2026

3. BASIC FEATURES & PARAMETERS

Parameters \ Model		JGC100-ES	JGC100D-ES
Dimension（inch）: L×H×D		38.1” ×55.5” ×40.6”	38.1” × 62.99” ×40.6”
Rated Power（BTU）		48,000	96,000
Gas type	LP(Propane)	10” (W.C.)	10’’ (W.C.)
	NG	5’’ (W.C.)	5’’ (W.C.)
Orifice Size	LP (propane)	0.04921” (1.25mm)	0.04921” (1.25mm)
	NG	0.06693” (1.70mm)	0.06693” (1.70mm)
Voltage （V)		AC120V/60HZ	AC120V/60HZ
Oven Capacity（inch）: L×H×D		29”×20”×21.6”	29”×20”×21.6”
Temperature Range（F）		150--500	150--500

Hint: This appliance is only applicable for NG or LPG.

4. PRECAUTIONS & RECOMMENDATIONS

4.1 LOCATION

1. 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 the proper substances, such as petrol; never use abrasive substances.
2. Mount the unit feet; the unit must be leveled; small differences of height can be solved by adjusting the feet.
3. The connections to the gas and/or electric network must be close to the appliance and easy to reach.
4. We recommend placing the unit under a suction hood so that vapor can quickly evacuate.
5. Install the unit at least 2” (50.8mm) from the wall if the wall does not bear a minimum temperature of 302F (150℃) (see Fig.1). If the unit is placed very close to the wall, partition walls, kitchen cabinets, decorative walls, etc., we recommend that they be made with a non-combustible material with proper thermal insulation. Pay a lot of attention to regulations concerning fire prevention.

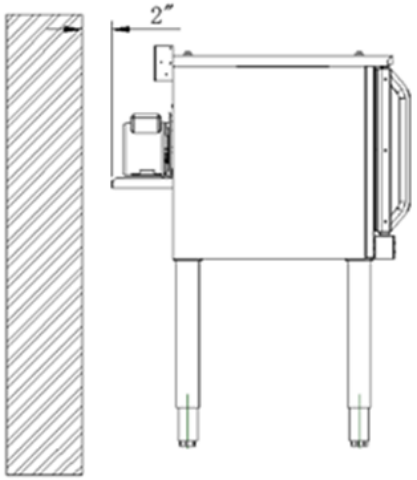


Fig.1

©VULCAN, 2026

Attention:

- Air necessary for the burner combustion is equal to 2 m^3/h for each kW of installed power.
- 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（54°C）. Do not mount above other cooking equipment.

6. **Law provisions, technical regulations, and directives:** The manufacturer declares that the appliances comply with the EEC directives and the particular reference regulations. The manufacturer requires the installation to be performed according to the regulations in force. Before installing, check that the following provisions are met:
    - Building regulations and local fire prevention measures
    - Accident prevention regulations in force
    - Local Gas Board regulations
    - Local electric energy supply Board regulations

7. **Checking the functions:** Start the appliance; check the gas pipes for leaks; check the burner flame, even at the minimum.

8. **Notes for the installer:**
    - Explain and demonstrate how the appliance works to the user according to the instructions, and hand him the user's manual.
    - Remind the user that, in the event of any structural alterations or modifications to the room that houses the appliance, the appliance's functions must be rechecked.

9. **Room ventilation:**
    - The room where the appliance is installed must be fitted with air intakes to guarantee the correct operation of the unit and air exchange. The air necessary for the burner combustion is equal to 2 m^3/h for each kW of installed power. The air intakes must be of adequate dimensions, be protected by grids, and be positioned free of any obstruction.
    - Do not install the appliance close to other units that can reach high temperatures: the electrical components might be damaged.
    - During installation, make sure the air suction and evacuation ways are free from any obstacles.

10. **Users should observe the following warnings:**
    - Improper installation may lead to property loss or casualty.
    - Installation of a gas appliance should be performed strictly in accordance with the instructions
    - Component maintenance and replacement should be done only by authorized agents or professional technicians.
    - Do not dismantle any sealing element in the gas appliance.
    - For appliance operation, the operator only.

4.2 GAS CONNECTION

1. The serial plate is located on the right-side panel (at the corner close to the bottom and back). It indicates the type of gas the unit is equipped to burn. All our equipment is adjusted at the factory. Check the type of gas on the serial plate.
2. The appliance is design-certified for operation on natural or propane gases; it should be connected only to the type of gas for which it is equipped.
3. A 3/4" NPT line is provided at the rear for the gas connection. An adequate gas supply is imperative. Undersized or low-pressure lines will restrict the volume of gas required for satisfactory performance. Fluctuations of more than 25% on natural gas or 10% on propane gas will create problems and affect burner operating characteristics.
4. An adequate gas supply line to the unit should be no smaller than the inside diameter of the pipe from the unit to which it is connected.
5. Purge the supply line to clean out dust, dirt, or other foreign matter before connecting the line to the unit.
6. All pipe joints and connections must be tested thoroughly for gas leaks. Use only soapy water for testing on all gases. Never use an open flame to check for gas leaks. All connections must be checked for leaks after the unit has been put into operation.

4.3 ELECTRIC CONNECTION

1. Before connecting the appliance to the electric network, check the following:
    - The electric network voltage corresponds to the data written on 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 omnipolar way; this device must have an opening of contacts of at least 0.11811" (3mm). Safety switches can be used. The omnipolar 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.**
4. Equipotential: The appliance must be connected to an equipotential system. The terminal is positioned close to the cable input. It is marked by a label:



Warning: ELECTRIC GROUNDING INSTRUCTIONS:

This appliance is equipped with a three-prong (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-prong receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

4.4 USAGE CONSIDERATIONS FOR DOUBLE STACKING

1. If two appliances are needed for simultaneous operation, to save space, these two products can be stacked together for use.
2. During stacking, replace the long legs with 6” legs or casters as indicated in Fig.2.

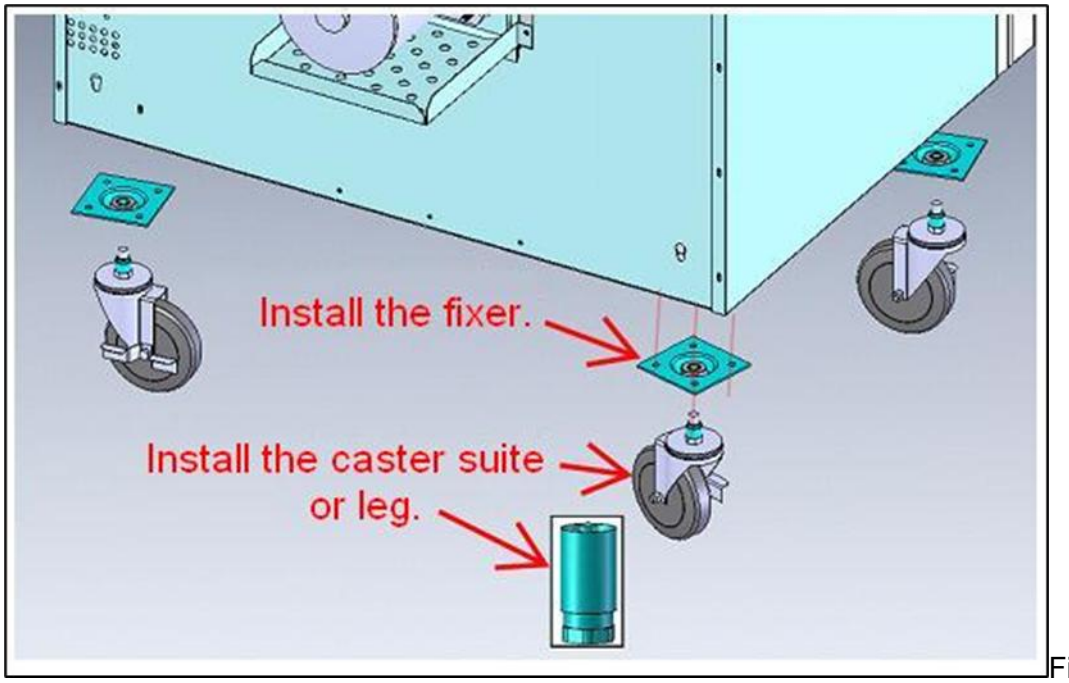


Fig.2

3. Fix the intersection area between the top and bottom appliance with a connecting panel as indicated in Fig.3.

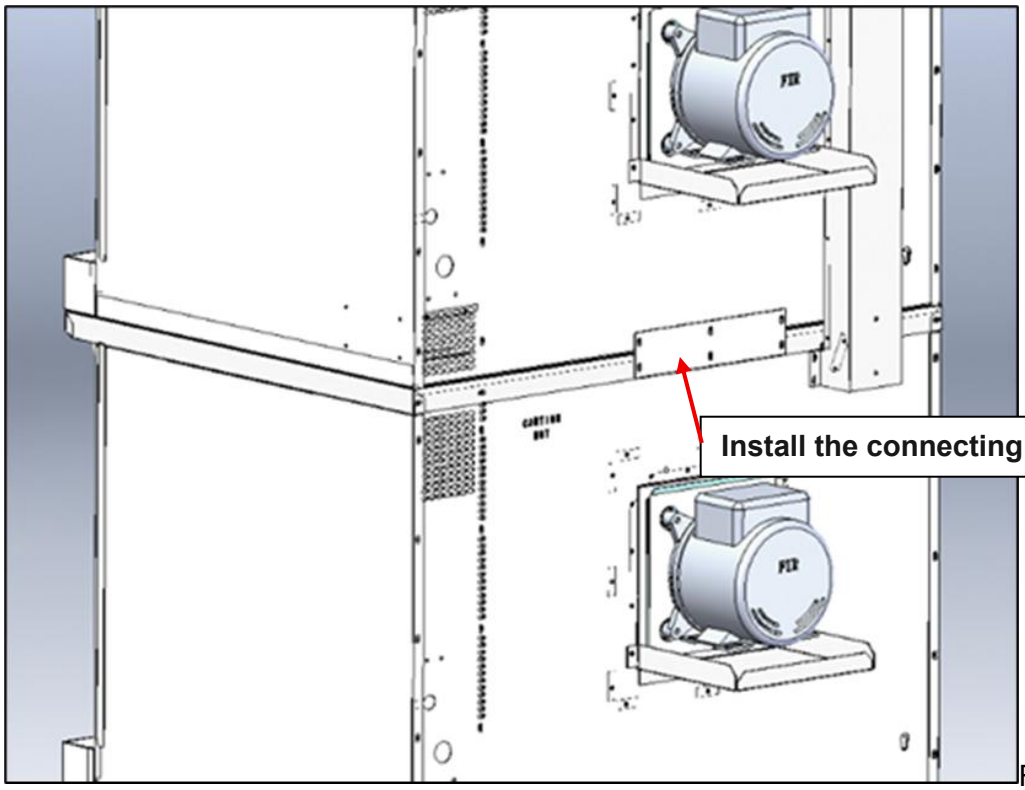


Fig.3

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

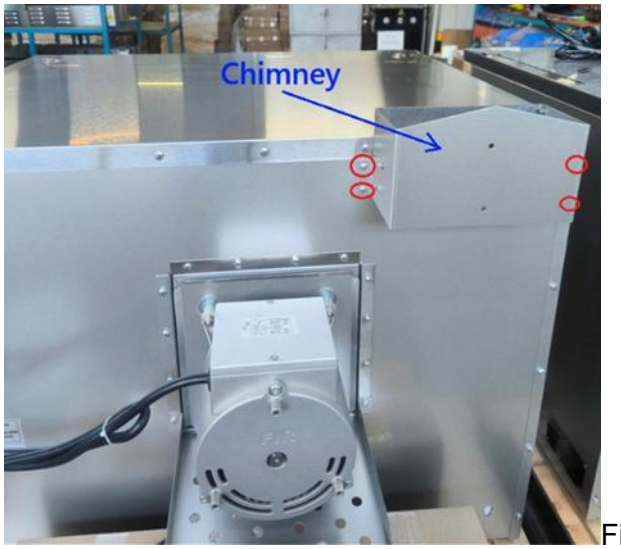


Fig. 4

5. 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.

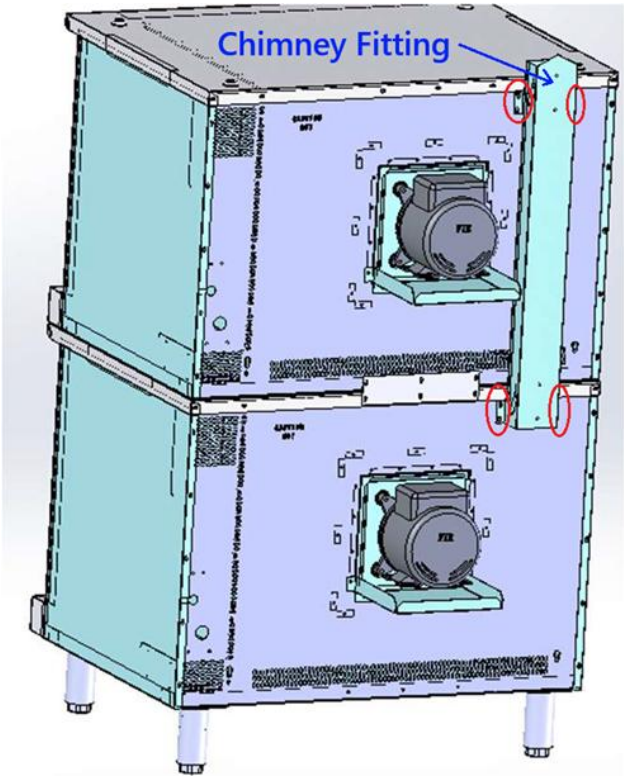


Fig. 5

6. 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.

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 JGC100D can be assembled into a double-stacked version.

4.5 EXHAUST SYSTEM

1. The appliances must be positioned in suitable areas for the discharge of the combustion products in respect to how much is prescribed by the installation's norms. Our appliances are classified as type "A" gas units.
2. These appliances are not designed to be connected to an evacuation duct for the discharge of combustible products.
3. These appliances must discharge the combustible products into appropriate hoods, or similar devices, connected to a flue of proven efficiency, or they may be connected directly to an outdoor vent.
4. If such an arrangement is not possible, the unit may be connected to an air exhaust system that leads directly outdoors, having a capacity no lower than required; see the technical data table, plus the air exchange necessary, in order to make operators comfortable.

4.6 WARNINGS

1. Always supervise the appliance while in use and never let it run while unattended.
2. Use only the accessories recommended by the manufacturer.
3. During the initial uses of the appliance, an acrid or burning smell may be detected. This will disappear after two or three uses.
4. After use, the areas are hot for a certain amount of time (residual heat). Avoid resting your hands on them and allowing children to get too close.
5. These are very important regulations; if they are neglected, the appliance may not perform properly, or the user may be placed at risk.
6. The appliance is strictly for professional use and must be used by qualified personnel.
7. This product is a commercial machine that needs to be operated by trained personnel, not applicable for household use.
8. The installation, start-up, and maintenance of the appliance must be carried out by qualified personnel.
9. All installation works must be carried out according to the law in force. The manufacturer is not responsible for damages due to an incorrect installation, bad maintenance, or incorrect use.

5. WORKING INSTRUCTIONS & OPERATION FLOW

5.1 LIGHTING, RELIGHTING, AND SHUTDOWN INSTRUCTIONS

- To light the oven, just switch the power switch at the top left corner of the control panel to the "ON" position, and keep the Oven Mode at "COOK". (The oven is equipped with a direct hot surface ignition system. There is no pilot to light.)
- If the burners fail to ignite within four seconds, the oven will automatically shut off the gas, wait five minutes to allow the gas that was released to dissipate, and try to light the burners again. If the burners still fail to ignite after three such attempts, the oven will stop trying, even though the power switch is in the "ON" position. To continue to attempt to light the burners, turn the power switch "OFF" and then "ON" again.
- To shut down the oven, switch the power switch to the "OFF" position. For a complete shutdown, also open the control panel and turn the manual shut-off valve to the "OFF" position.

5.2 OPERATING THE CONTROLS

A convection oven is a different type of oven that offers many features and advantages to the food service operation. The additional capabilities and features of the oven require some learning. However, the operation of the oven is not difficult to understand or control once you have some practice. See the controls in the following feature:

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

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 burners. 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.

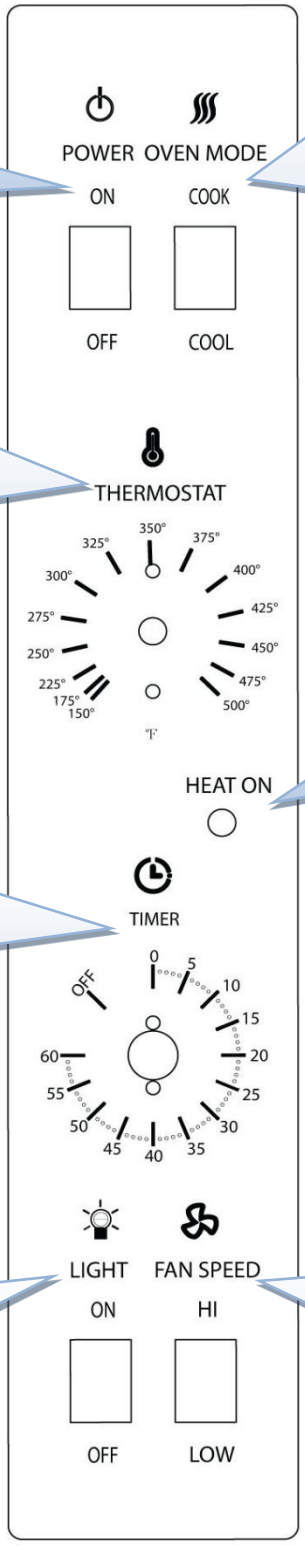
Cook Temperature Control:
Turn the knob to the desired temperature. When the set point is reached, the HEAT ON indicator will be off. When the burners maintain the set temperature, the indicator will cycle on or off.

HEAT-ON Indicator:
The HEAT-ON indicator will light when the burners are on 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.

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

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



©VULCAN, 2026

5.3 OPERATIONS

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.

To cook, do the following:

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 burners). (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 burners are on and will remain on while the oven preheats.
5. Wait until the HEAT ON indicator has been on and off three times (three heating cycles). 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. You can 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. You can 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.

   If you open the oven doors, the burners and fan will shut off until the doors are closed. However, the timer will continue running even if the doors are open.

   For ovens that are equipped with an oven interior light, to turn on the light, press and hold the switch located at the bottom of the control panel.

   JGC100 timer instructions:

   1. If the set time is ≥ 5 minutes, rotate it clockwise to the required set time;
   2. If the set time is＜5 minutes, rotate it clockwise to the position indicating 5 minutes or a little more than 5 minutes, and then rotate it counterclockwise to the required set time.
8. Cool down the oven:

   Step 1: Turn the thermostat to minimum.

   Step 2: Open the door, then switch to COOL mode; the fan will run to cool down the oven.

   (For the most rapidly cooling, switch the Fan Speed to HI.)

   Step 3: When the oven has cooled sufficiently, turn the switch to COOK Mode for the next cooking.

   Caution: Please follow the above steps to cool down the oven to avoid scalding.

9. When you are done cooking, turn the Cook Temperature Control to the lowest setting (fully counterclockwise) and switch the Power Switch to OFF.

©VULCAN, 2026

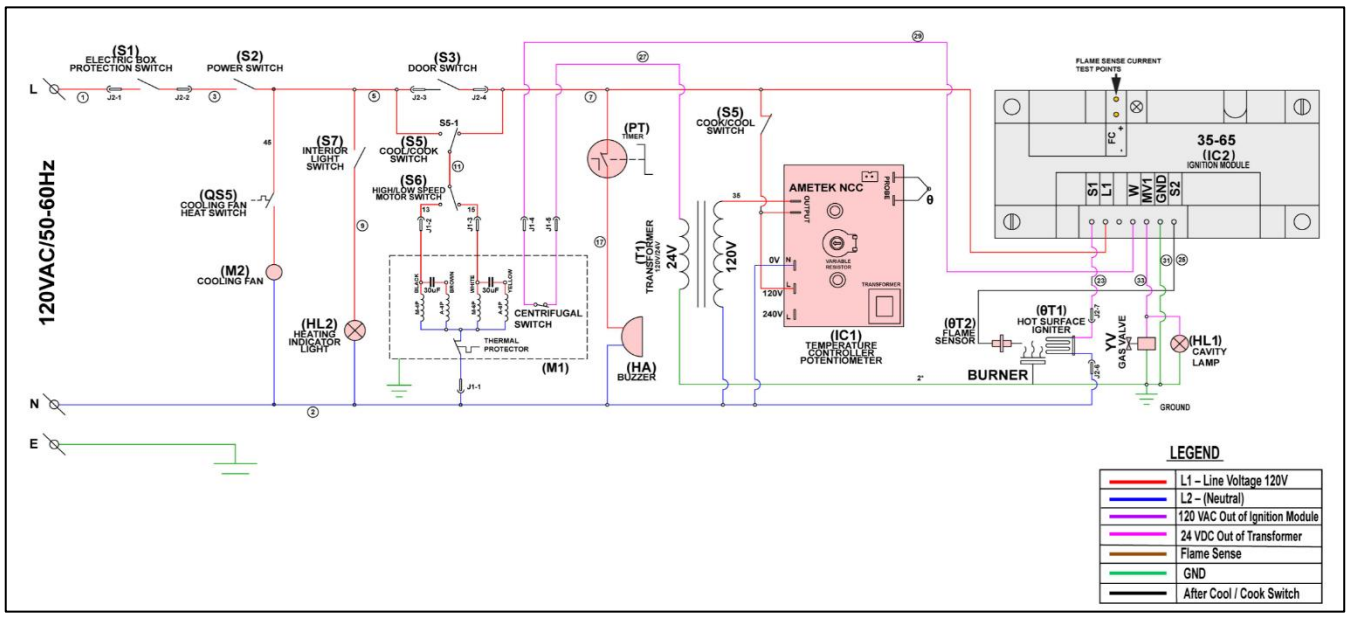
6. ELECTRICAL DIAGRAM:

JGC100-ES

JGC100-ES AMETEK Thermostat

COOL Mode: non-heating

Added temperature limiter for cooling fan.



S1---protection switch of the Electrical box
S2---power switch
S3--- Door switch
θ--- Temperature sensing probe
S5---cooling switch
S6---fan switch(HI or LOW)
S7--- interior light switch
HL---interior light
M1--- motor

PT--- timer
HA---buzzer
T1---transformer
IC1--- Electronic board
HL1--- Work indicator light
J1--- connector
J2--- connector
QS--- temperature limiter
M2--- Cooling fan

7. CLEANING & MAINTENANCE

1. Before cleaning, switch off the unit and let it cool down.
2. Carefully clean the appliance daily to guarantee its proper operation and long life.
3. Steel surfaces must be cleaned with a dishwasher detergent diluted in very hot water by using a soft cloth; for the toughest dirt, use ethyl alcohol, acetone, or another non-halogenated solvent; 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 cottons or stainless steel brushes because, whilst they will not contaminate surfaces, they can cause damaging scratches.
4. 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).

©VULCAN, 2026

5. Do not use substances for cleaning silver, and be careful with hydrochloric or sulphuric vapors coming from floor washing products, for example. Do not aim water jets directly at the appliance; it might be damaged. After cleaning, rinse properly with clean water and dry carefully with a cloth.
6. The appliances are made in a way that little maintenance is necessary. Despite this, we recommend that the user subscribes to a maintenance agreement to have the appliance checked at least once a year by the specialized personnel of our assistance service or by a specialized technician.
7. **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.**
8. 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.

8. TROUBLESHOOTING



⚠ 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.

ALL MODELS

SYMPTOMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
The blower motor doesn't run in "COOK" oven mode, but runs ok in "COOL" mode.	1. Line voltage. 2. Power switch-malfunction. 3. Switch malfunction. 4. Interconnecting wiring malfunction. 5. Motor inoperable.	1. Change with the correct voltage 2. Replace the power switch 3. Replace the fan speed switch 4. Reconnect the wire 5. Replace motor
The blower motor doesn't run in "COOL" oven mode, but runs ok in "COOK" mode.	1. Power switch malfunction. 2. Interconnecting wiring malfunction.	1. Replace the power switch 2. Replace the fan speed switch 3. Reconnect the wire
The gas does not ignite. No Ignition Light ON.	1. Transformer inoperative. 2. Interconnecting wiring malfunction. 3. Ignition Module malfunction. 4. The hot surface igniter is too far from the burner.	1. Replace the transformer. 2. Reconnect the wire. 3. Repair or replace the module that is malfunctioning. 4. Pull in the distance between the igniter and burner.
Gas does not ignite.	1. The manual gas valve closed. 2. Gas supply OFF or Insufficient gas pressure. 3. Interconnecting wiring malfunction. 4. Ignition Module malfunction.	1. Open the Manual gas valve. 2. Turn on the gas supply or increase the gas pressure. 3. Reconnect the wire. 4. Repair or replace the ignition Module.
Gas ignites but will not maintain flame.	1. Igniter lead connections malfunction. 2. Ignitor ground inoperative. 3. Ignitor/flame sensor malfunction. 4. Insufficient gas pressure. 5. Snorkel vent plugged, obstructed, or missing. 6. Ignition Module malfunction.	1. Reconnect the wire. 2. Reconnect the wire. 3. Replace the ignitor 4. Check if the pipeline is unobstructed. 5. Replace the snorkel. 6. Repair or replace the ignition Module.

©VULCAN, 2026

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. Temperature probe malfunction 2. Temperature control board malfunction. 3. Gas pressure is insufficient. 4. Gas orifice clogged or obstructed.	1. Change with the correct voltage 2. Replace the power switch 3. Replace the fan speed switch 4. Reconnect the wire 5. Replace motor
Excessive or low heat in the 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 the correct voltage. 2. Replace heating element. 3. Reconnect the contactor. 4. Replace motor. 5. Replace the 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 the wire 2. Change with the correct voltage 3. Replace the timer
The 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 are missing or damaged. 3. Line voltage incorrect. 4. Heating element(s) malfunction. 5. Contactor malfunction.	1. Replace motor 2. Replace the baffle 3. Change with the correct voltage 4. Replace heating element 5. Replace the contactor
Intermittent operation problems.	1. High ambient temperatures. 2. Wiring connections loose. 3. Cooling fan malfunction.	1. Cool down the ambient temperature 2. Reconnect the wire 3. Replace cooling fan
No power to the oven controls.	1. Main circuit breaker OPEN. 2. Control circuit fuses OPEN. 3. Power switch inoperative.	1. Replace the main circuit/board 2. Replace the control circuit/board. 3. Replace the 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 temperature control

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).

©VULCAN, 2026

RENSEIGNEMENTS SUR LE SERVICE ET LES PIÈCES DÉTACHÉES

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).

©VULCAN, 2026

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. Dysfonctionnement de la sonde de temperature 2. Dysfonctionnement de la carte de contrôle de température. 3. La pression du gaz est insuffisante. 4. Orifice de gaz bouché ou obstrué.	1. Changer avec 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
Chaleur excessive ou insuffisante au 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 système de régulation de la température.	1. Changer avec la bonne tension. 2. Remplacez l'élément chauffant. 3. Rebranchez 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. Défaillance de la minuterie.	1. Rebranchez le fil 2. Changer avec la bonne tension 3. Remplacez 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
Cuisson inégale.	1. La vitesse du moteur du ventilateur est incorrecte. 2. Les déflecteurs de débit d'air sont manquants ou endommagés. 3. Tension de ligne incorrecte. 4. Dysfonctionnement du ou des éléments chauffants. 5. Dysfonctionnement du contacteur.	1. Remplacer le moteur 2. Remplacez le déflecteur 3. Changer avec la bonne tension 4. Remplacez l'élément chauffant. 5. Remplacez le contacteur
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 de circuit de commande ouverts. 3. Interrupteur d'alimentation hors service.	1. Remplacez le circuit imprimé principal. 2. Remplacez 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. Dysfonctionnement du système de régulation de la température.	1. Remplacez l'élément chauffant. 2. Remplacer l'interrupteur 3. Remplacer le régulateur de température

8. DÉPANNAGE



⚠ AVERTISSEMENT 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.

TOUS LES MODÈLES

SYMPTÔME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le moteur du ventilateur ne fonctionne pas en mode « CUISSON » du four, mais fonctionne correctement en mode « REFROIDISSEMENT ».	1. Tension de ligne. 2. Mauvais fonctionnement de l'interrupteur d'alimentation. 3. Mauvais fonctionnement de l'interrupteur. 4. Dysfonctionnement du câblage d'interconnexion. 5. Moteur hors service.	1. Changer avec 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 en mode « REFROIDISSEMENT » du four, mais fonctionne correctement en mode « CUISSON ».	1. Mauvais fonctionnement de l'interrupteur d'alimentation. 2. Dysfonctionnement du câblage d'interconnexion.	1. Remplacez l'interrupteur d'alimentation 2. Remplacez l'interrupteur de vitesse du ventilateur 3. Rebranchez le fil
Le gaz ne s'enflamme pas. Le voyant d'allumage est éteint.	1. Transformateur hors service. 2. Dysfonctionnement du câblage d'interconnexion. 3. Défaillance du module d'allumage. 4. L'allumeur à surface chaude est trop loin du brûleur.	1. Remplacez le transformateur. 2. Rebranchez le fil. 3. Réparer ou remplacer le module défectueux. 4. Réduisez la distance entre l'allumeur et le brûleur.
Le gaz ne s'enflamme pas.	1. La valve de gaz manuelle s'est fermée. 2. Alimentation en gaz coupée ou pression de gaz insuffisante. 3. Mauvais fonctionnement du câblage d'interconnexion. 4. Défaillance du module d'allumage.	1. Ouvrez la soupape de gaz manuelle. 2. Ouvrez l'arrivée de gaz ou augmentez la pression du gaz. 3. Rebranchez le fil. 4. Réparer ou remplacer le module d'allumage.
Le gaz s'enflamme, mais ne maintient pas la flamme.	1. Dysfonctionnement des branchements du câble d'allumage. 2. Mise à la terre de l'allumeur inopérante. 3. Dysfonctionnement de l'allumeur/du capteur de flamme. 4. Pression de gaz insuffisante. 5. Orifice de ventilation du tuba bouché, obstrué ou manquant. 6. Défaillance du module d'allumage.	1. Rebranchez le fil. 2. Rebranchez le fil. 3. Remplacez l'allumeur. 4. Vérifier que la conduite n'est pas obstruée. 5. Remplacez le tuba. 6. Réparer ou remplacer le module d'allumage.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et laissez-le refroidir..
2. Nettoyez soigneusement l'appareil tous les jours afin d'assurer son bon fonctionnement et sa longue durée de vie.
3. Les surfaces en acier doivent être nettoyées avec un détergent à lave-vaisselle dilué dans de l'eau très chaude, à l'aide d'un linge doux. Pour les saletés les plus tenaces, utilisez de l'alcool éthylique, de l'acétone ou un autre solvant non halogéné. 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 cotons à récurer en acier ni de brosses en acier inoxydable car, bien qu'ils ne contaminent pas les surfaces, ils peuvent les rayer.
4. La poudre métallique, les copeaux provenant de l'usinage et les matériaux ferreux en général, lorsqu'ils entrent en contact avec des surfaces en acier inoxydable, peuvent provoquer des taches de rouille. Des traces de rouille superficielles peuvent être présentes sur des appareils neufs; elles peuvent être éliminées à l'aide d'un détergent dilué dans l'eau et d'une éponge de type Scotch-Brite. En cas de saleté tenace, ne pas utiliser de papier abrasif ou de papier rugueux; utiliser plutôt des éponges synthétiques (par exemple, des éponges Scotch-Brite).
5. N'utilisez pas de produits pour nettoyer l'argenterie et soyez prudent avec les vapeurs d'acide chlorhydrique ou sulfurique provenant, par exemple, des produits de nettoyage des sols. Ne pas diriger les jets d'eau directement sur l'appareil ; vous risqueriez de l'endommager. Après le nettoyage, rincez abondamment à l'eau claire et séchez soigneusement avec un chiffon.
6. **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.**
7. 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.

Étape 3 : Une fois que le four a suffisamment refroidi, placez le sélecteur en mode CUISSON pour la prochaine cuisson.

Attention : Veuillez suivre les étapes ci-dessus pour refroidir le four afin d'éviter toute brûlure.

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

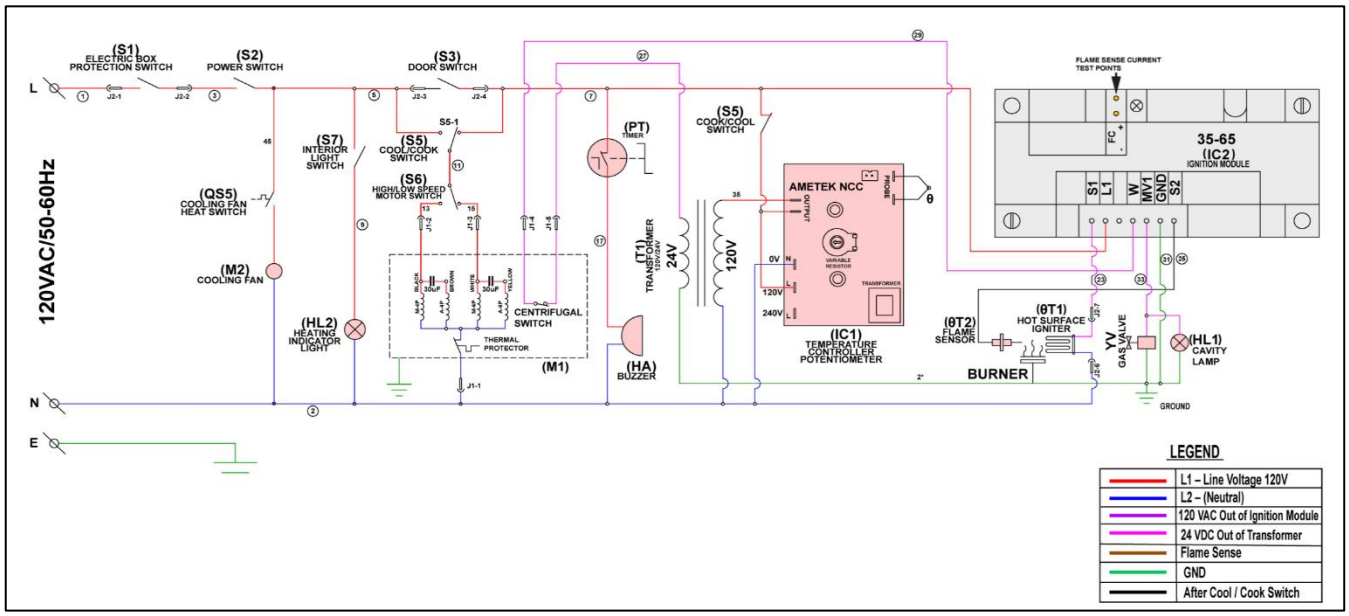
6. SCHÉMA ÉLECTRIQUE:

JGC100-ES

JGC100-ES AMETEK Thermostat

Mode COOL: sans chauffage

Ajout d'un limiteur de température pour le ventilateur de refroidissement.



S1---Interrupteur de protection du boîtier électrique
S2---Interrupteur d'alimentation
S3---Commutateur de porte
θ---Sonde de détection de température
S5---Interrupteur de refroidissement
S6---Commutateur du ventilateur (HIGH ou LOW)
S7---interrupteur d'éclairage intérieur
HL---éclairage intérieur
M1---moteur
PT---minuteur
HA---ronfleur
T1---transformateur
IC1---carte de circuit imprimés
HL1---Indicateur de fonctionnement
J1---connecteur
J2---connecteur
QS---limiteur de température
M2---ventilateur de refroidissement

©VULCAN, 2026

5.3 Opérations

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.

Pour la cuisson, procédez comme suit:

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 de l'interrupteur de vitesse du ventilateur. La vitesse appropriée (ÉLEVÉE 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 pas et ne s'éteint pas en même temps que les brûleurs). (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 brûleurs seront allumés et restera allumé pendant le préchauffage du four.
5. Attendez que le voyant « HEAT ON » se soit allumé et éteint à trois reprises (trois cycles de chauffage). 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. Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisson comme rappel pour savoir quand retirer votre plat 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. Vous pouvez tourner 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.

   Si vous ouvrez les portes du four, les brûleurs 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.

   Pour les fours munis d'un éclairage intérieur, maintenez enfoncé l'interrupteur situé au bas du panneau de commande pour allumer la lumière.

   Instructions pour la minuterie JGC100:

   1. Si le temps réglé est ≥ 5 minutes, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps requis.;
   2. 2. Si le temps réglé est inférieur à 5 minutes, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position indiquant 5 minutes (ou légèrement au-delà), puis tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au temps requis.
8. Laisser refroidir le four:

   Étape 1 : Réglez le thermostat au minimum.

   Étape 2 : Ouvrez la porte, puis passez en mode COOL ; le ventilateur se mettra en marche pour refroidir le four.

   (Pour un refroidissement le plus rapide possible, réglez la vitesse du ventilateur à HI.)

©VULCAN, 2026

5.2 UTILISATION DES COMMANDES

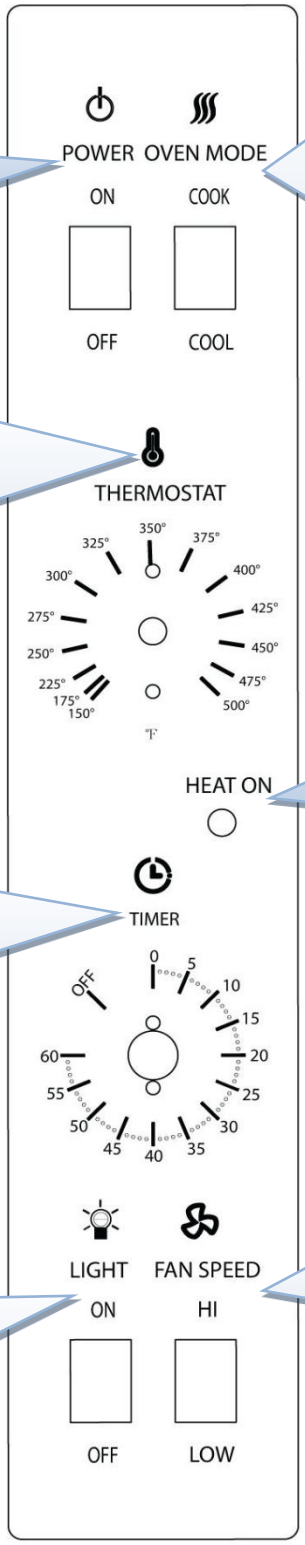
Le four à convection est un type de four distinct qui offre de nombreuses fonctionnalités et présente de multiples avantages pour les établissements de restauration. Les capacités et les caractéristiques supplémentaires de cet appareil nécessitent une certaine période d'apprentissage. Toutefois, son fonctionnement n'est ni difficile à comprendre ni à maîtriser une fois qu'on a acquis un peu de pratique. Consultez la section suivante pour voir les commandes.:

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

Contrôle de la température de cuisson:
Tournez le bouton à la température souhaitée. Lorsque le point de consigne est atteint, le voyant « HEAT ON » s'éteint. Lorsque les brûleurs maintiennent la température réglée, le voyant s'allume et s'éteint par intermittence.

Minuteur 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.

Interrupteur d'éclairage intérieur du four:
Appuyez pour allumer la lumière. La lumière est contrôlée indépendamment.



MODE FOUR:
En mode COOK, le ventilateur fonctionne en continu, sauf lorsque les portes sont ouvertes. Le ventilateur ne se met pas en marche et ne s'arrête pas au rythme du fonctionnement des brûleurs. 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 brûleurs seront allumés et restera allumé pendant que le four préchauffe.

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

4.5 SYSTÈME D'ÉCHAPPEMENT

1. Les appareils doivent être positionnés dans des zones appropriées pour l'évacuation des produits de combustion, conformément aux prescriptions des normes d'installation en vigueur. Nos appareils sont classés comme unités de gaz de type « A ».
2. Ces appareils ne sont pas conçus pour être raccordés à un conduit d'évacuation destiné à l'évacuation des produits de combustion.
3. Ces appareils doivent évacuer les produits de combustion vers des hottes appropriées, ou des dispositifs similaires, raccordés à un conduit d'évacuation d'une efficacité avérée ; ils peuvent aussi être raccordés directement à un évent extérieur.
4. Si un tel agencement n'est pas possible, l'unité peut être raccordée à un système d'évacuation d'air donnant directement sur l'extérieur, d'une capacité au moins égale à celle requise (voir le tableau des données techniques), et assurant le renouvellement d'air nécessaire au confort des opérateurs.

4.6 AVERTISSEMENTS

1. Surveillez toujours l'appareil pendant son utilisation et ne le laissez jamais fonctionner sans surveillance.
2. Lors des premières utilisations de l'appareil, une odeur âcre ou de brûlé peut être perçue. Celle-ci disparaîtra après deux ou trois utilisations.
3. Après utilisation, les zones restent chaudes pendant un certain temps (chaleur résiduelle). Évitez d'y mettre vos mains ; assurez-vous que les enfants ne s'en approchent pas trop.
4. Ces règlements sont très importants ; si elles sont négligées, l'appareil risque de ne pas fonctionner correctement ou l'utilisateur risque d'être mis en danger.
5. L'appareil est strictement destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.
6. Ce produit est une machine commerciale qui doit être utilisée par du personnel formé ; il n'est pas destiné à un usage domestique.
7. L'installation, la mise en service et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par du personnel qualifié.
8. Tous les travaux d'installation doivent être effectués conformément à la législation en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une installation incorrecte, d'un mauvais entretien ou d'une utilisation inappropriée.

5. Directives de Travail et Flux Opératoire

5.1 DIRECTIVES D'ALLUMAGE, DE RALLUMAGE ET D'ARRÊT

- Pour allumer le four, il suffit de mettre l'interrupteur d'alimentation situé en haut à gauche du panneau de commande sur la position « ON » et de laisser le mode de cuisson sur « COOK ». (Le four est équipé d'un système d'allumage direct par surface chaude. Il n'y a pas de veilleuse à allumer.)
- Si les brûleurs ne s'allument pas dans les quatre secondes, le four coupe automatiquement l'arrivée de gaz, observe une pause de cinq minutes pour permettre au gaz libéré de se dissiper, puis tente à nouveau d'allumer les brûleurs. Si les brûleurs ne s'allument toujours pas après trois tentatives de ce type, le four cesse ses tentatives, même si l'interrupteur d'alimentation est en position « MARCHE ». Pour réessayer d'allumer les brûleurs, basculez l'interrupteur d'alimentation sur « OFF », puis de nouveau sur « ON ».
- Pour éteindre le four, basculez l'interrupteur d'alimentation sur la position « OFF ». Pour un arrêt complet, ouvrez également le panneau de commande et tournez la soupape d'arrêt manuelle sur la position « OFF ».

4. Pour les deux produits, il faut dévisser les vis entourées en rouge et les conserver pour une utilisation ultérieure. Démontez la cheminée.

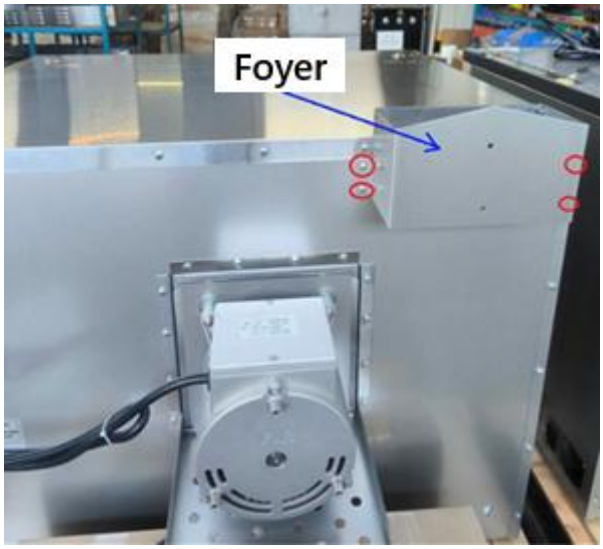


Fig. 4

5. 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.

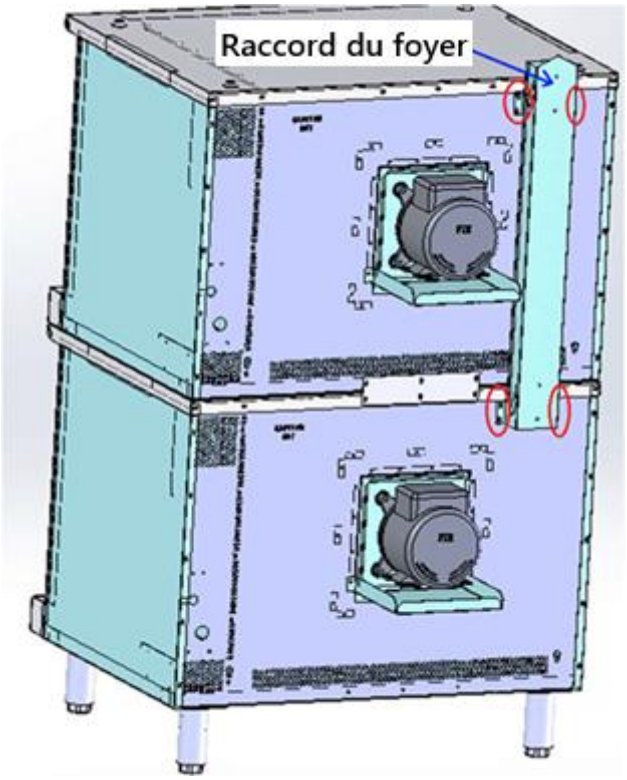


Fig. 5

6. Si la version à deux étages est équipée de roulettes, un dispositif de retenue, qui doit être fixé à l'appareil inférieur, doit être installé pour limiter le mouvement de l'appareil.

PRUDENCE：

– Ce produit est muni de deux cordons d'alimentation. Branchez chaque cordon dans une prise de courant reliée à un circuit électrique distinct. Débranchez les deux cordons avant de déplacer ou d'entretenir cet appareil. (JEC100D)

- Seul le JGC100D peut être assemblé en version double empilée.

4.4 CONSIDÉRATIONS RELATIVES À L'UTILISATION D'UN DOUBLE EMPILAGE

1. Si deux appareils sont nécessaires pour un fonctionnement simultané, afin de gagner de l'espace, ces deux produits peuvent être empilés ensemble pour être utilisés.
2. Lors de l'empilage, remplacez les pieds longs par des pieds de 152.4 mm ou des roulettes tel qu'illustré à la figure 2.

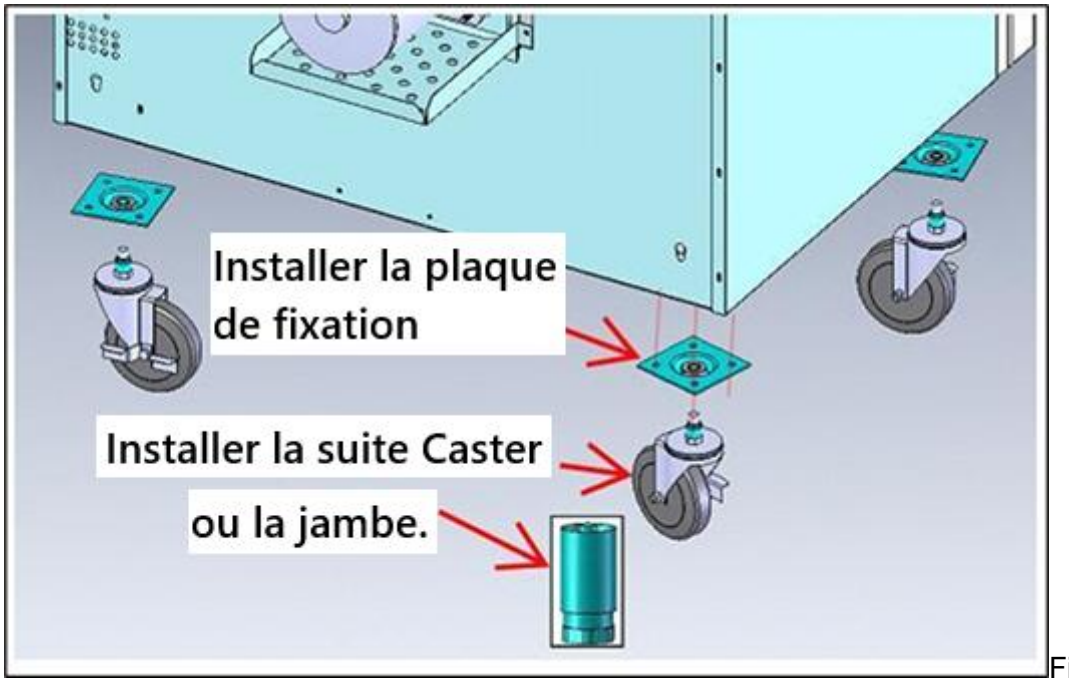


Fig.2

3. Fixez la zone de raccordement entre l'appareil supérieur et inférieur à l'aide d'un panneau de raccordement, tel qu'illustré à la figure 3.

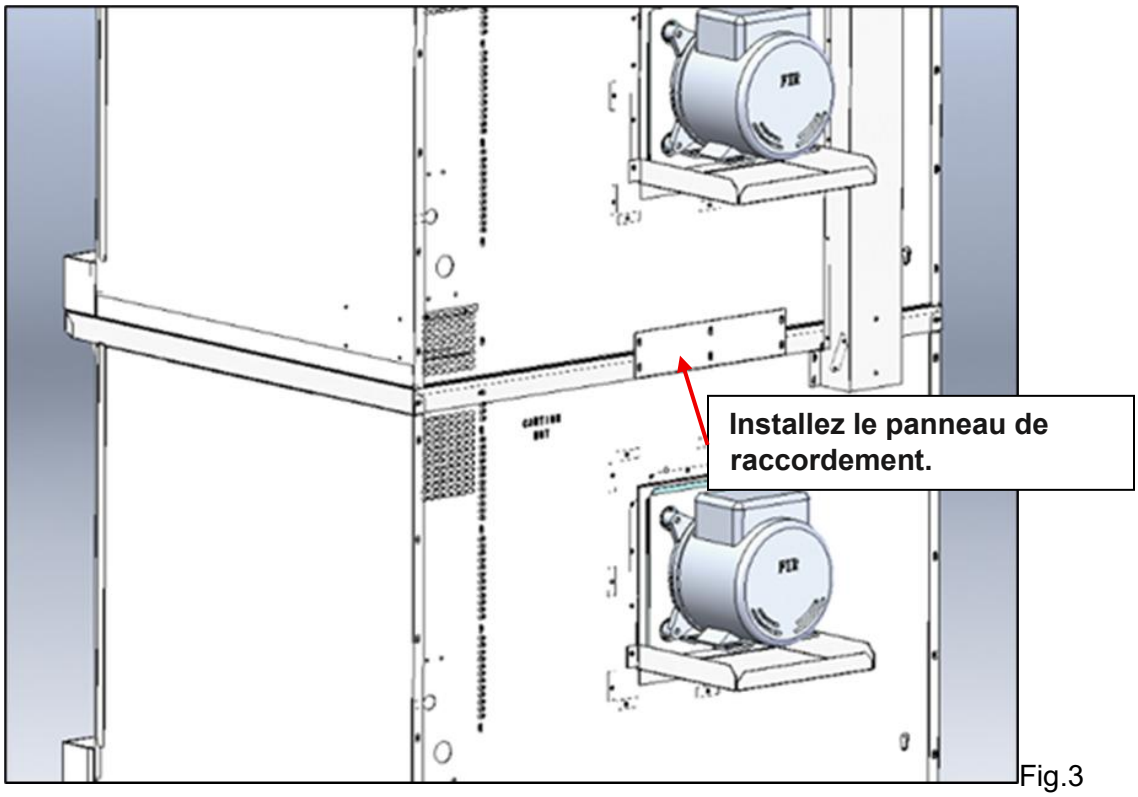


Fig.3

4.2 RACCORDEMENT AU GAZ

1. La plaque signalétique se trouve sur le panneau latéral droit (dans le coin inférieur arrière). Elle indique le type de gaz que l'appareil est conçu pour brûler. Tous nos appareils sont réglés en usine. Vérifiez le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.
2. L'appareil est conçu pour fonctionner au gaz naturel ou au propane ; il ne doit être raccordé qu'au type de gaz pour lequel il est équipé.
3. Un raccord NPT 3/4 po est prévu à l'arrière pour le raccordement au gaz. Un approvisionnement en gaz suffisant est impératif. Des conduites sous-dimensionnées ou à basse pression limiteront le volume de gaz nécessaire à un fonctionnement optimal. Des fluctuations supérieures à 25 % pour le gaz naturel ou à 10 % pour le propane engendreront des problèmes et affecteront les caractéristiques de fonctionnement du brûleur.
4. La conduite d'alimentation en gaz de l'appareil ne doit pas avoir un diamètre intérieur inférieur à celui de la tuyauterie de raccordement de l'appareil.
5. Purgez la conduite d'alimentation pour éliminer la poussière, la saleté ou tout autre corps étranger avant de la raccorder à l'appareil.
6. Tous les joints et raccords de tuyauterie doivent être minutieusement testés pour détecter les fuites de gaz. Utilisez seulement de l'eau savonneuse pour le test de tous les gaz. N'utilisez jamais de flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Tous les raccords doivent être vérifiés pour détecter les fuites après la mise en service de l'appareil.

4.3 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

1. Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, vérifiez les points suivants:
    - La tension du réseau électrique correspond aux données inscrites sur la plaque.
    - La mise à la terre est efficace.
    - Le câble de connexion est adapté à la puissance absorbée par l'appareil.
2. Installez en amont de l'appareil un dispositif permettant sa déconnexion du réseau électrique de manière omnipolaire ; ce dispositif doit présenter une ouverture de contacts d'au moins 3 mm (0,11811 pouce). Un commutateur de sécurité peut être utilisé. L'interrupteur omnipolaire doit être installé près de l'appareil, être homologué et avoir une section adaptée à celui-ci..
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 de pallier la rupture éventuelle du dispositif d'arrêt, qui entraînerait une déconnexion après les câbles de tension. **Le câble JAUNE-VERT ne doit en aucun cas être rompu.**
4. Équipotentielle : L'appareil doit être raccordé à un système équipotentiel. La borne est située près de l'entrée du câble. Elle est identifiée par une étiquette:



Avertissement: INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE:

Cet appareil est muni d'une fiche à trois broches (avec mise à la terre) pour votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branché directement dans une prise de courant à trois broches correctement mise à la terre. Ne pas couper ni retirer la broche de mise à la terre de cette fiche.

Attention:

- L'air nécessaire à la combustion du brûleur est égal à 2 m³/h par kW de puissance installée.
- 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 °C). Ne l'installez pas sur d'autres appareils de cuisson.

6. **Dispositions législatives, règlements techniques et directives:** Le fabricant déclare que les appareils sont conformes aux lignes directrices de la CEE ainsi qu'aux réglementations de référence spécifiques. Le fabricant exige que l'installation soit effectuée conformément à la réglementation en vigueur. Avant l'installation, vérifier que les dispositions suivantes sont respectées:
    - Réglementations en matière de construction et mesures locales de prévention des incendies
    - Réglementations en vigueur en matière de prévention des accidents
    - Réglementations du service local du gaz
    - Réglementations du service local de distribution d'électricité
7. **Vérification des fonctions:** Allumez l'appareil ; vérifiez s'il y a des fuites sur les conduites de gaz ; vérifiez la flamme du brûleur, même au minimum.
8. **Notes pour l'installateur:**
    - Expliquer et démontrer à l'utilisateur le fonctionnement de l'appareil, conformément aux instructions, et lui remettre le manuel d'utilisation.
    - Rappeler à l'utilisateur qu'en cas de modifications ou d'aménagements structurels de la pièce abritant l'appareil, le bon fonctionnement de ce dernier doit être vérifié à nouveau.
9. **Ventilation de la pièce:**
    - La pièce dans laquelle l'appareil est installé doit être munie d'entrées d'air afin d'assurer le bon fonctionnement de l'unité ainsi que le renouvellement de l'air. L'air nécessaire à la combustion du brûleur est de 2 m³/h par kW de puissance installée. Les entrées d'air doivent être de dimensions adéquates, protégées par des grilles et positionnées de manière à être exemptes de toute obstruction.
    - N'installez pas l'appareil à proximité d'autres unités susceptibles d'atteindre des températures élevées : les composants électriques risquent d'être endommagés.
    - Lors de l'installation, assurez-vous que les voies d'aspiration et d'évacuation de l'air sont exemptes de tout obstacle.
10. **Les utilisateurs doivent respecter les avertissements suivants:**
    - Une installation incorrecte peut entraîner des dommages matériels ou corporels.
    - L'installation d'un appareil à gaz doit être effectuée en stricte conformité avec les instructions.
    - L'entretien et le remplacement des composants ne doivent être effectués que par des agents agréés ou des techniciens professionnels.
    - Ne démontez aucun élément d'étanchéité de l'appareil à gaz.
    - L'utilisation de cet équipement est réservée au personnel.

3. Caractéristiques et Paramètres de Base

Paramètre \ Mode		JGC100-ES	JGC100D-ES
Dimension: L×H×W		38.1”(967.8mm) × 55.5”(1409.7mm) × 40.6”(1031.2mm)	38.1”(967.8mm) × 62.99”(1599.9mm) × 40.6 (1031.2mm)
Puissance Nominale(BTU)		48,000	96,000
Type de Gaz	LP(Propane)	10’’ (254mm) (W.C.)	10’’ (254mm) (W.C.)
	NG	5’’ (127mm) (W.C.)	5’’ (127mm) (W.C.)
Taille de l'orifice	LP (propane)	Ø0.04921” (Ø1.25mm)	Ø0.04921” (Ø1.25mm)
	NG	Ø0.06693” (Ø1.70mm)	Ø0.06693” (Ø1.70mm)
Tension:(V)		AC120V/60HZ	AC120V/60HZ
Capacité du Four: L×H×W		29”(736.6mm) × 20”(508mm) × 21.6”(548.6mm)	29”(736.6mm) × 20”(508mm) × 21.6”(548.6mm)
Plage de température		150°F(65.6°C)—500°F (260°C)	150°F(65.6C°)—500°F (260°C)

Remarque : Cet appareil est compatible uniquement avec le gaz naturel (GN) ou le GPL.

4. Précautions et Recommandations

4.1 EMPLACEMENT

1. Avant de commencer l'installation, enlevez l'emballage. Certaines pièces sont protégées par un film adhésif qu'il faut enlever avec précaution. Éliminez tout résidu de colle à l'aide de produits appropriés, comme de l'essence ; ne jamais utiliser de substances abrasives.
2. Installer les pattes de l'appareil ; l'appareil doit être mis à niveau ; les légers écarts de hauteur peuvent être corrigés en ajustant les pieds.
3. Les raccordements au réseau de gaz et/ou d'électricité doivent être situés à proximité de l'appareil et être facilement accessibles..
4. Nous recommandons de placer l'appareil sous une hotte aspirante afin que les vapeurs puissent être rapidement évacuées.
5. Installez l'appareil à une distance d'au moins 2 pouces (5 cm) du mur si celui-ci ne résiste pas à une température minimale de 302 °F (150 °C) (voir Fig. 1). Si l'appareil est placé à très faible distance du mur, des cloisons, des meubles de cuisine, des murs décoratifs, etc., nous recommandons que ces éléments soient faits d'un matériau incombustible doté d'une isolation thermique adéquate. Portez une attention particulière aux règlements en matière de prévention des incendies.

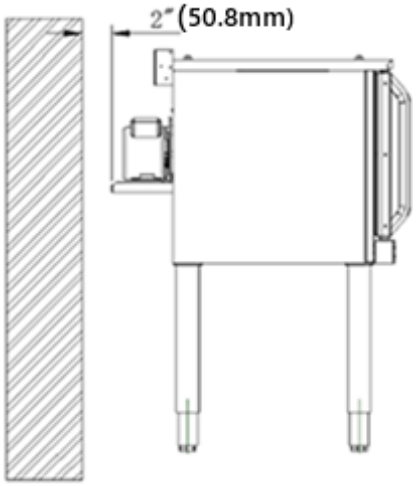
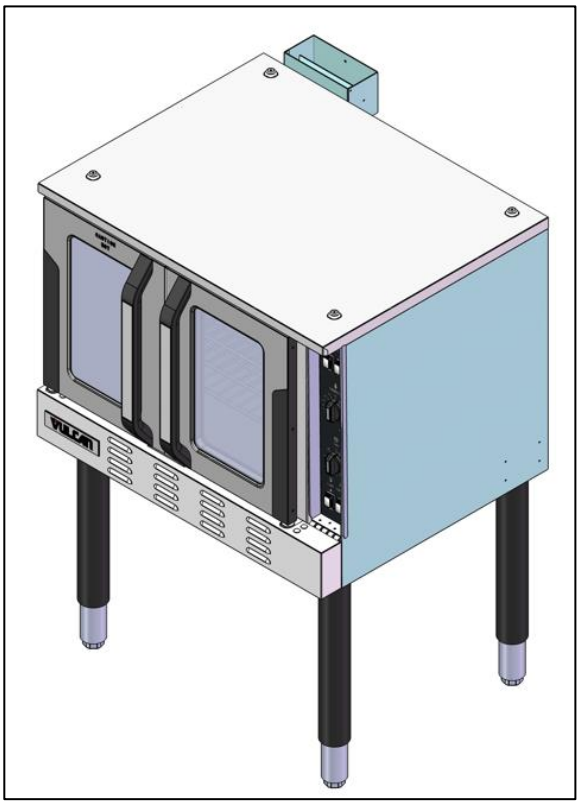


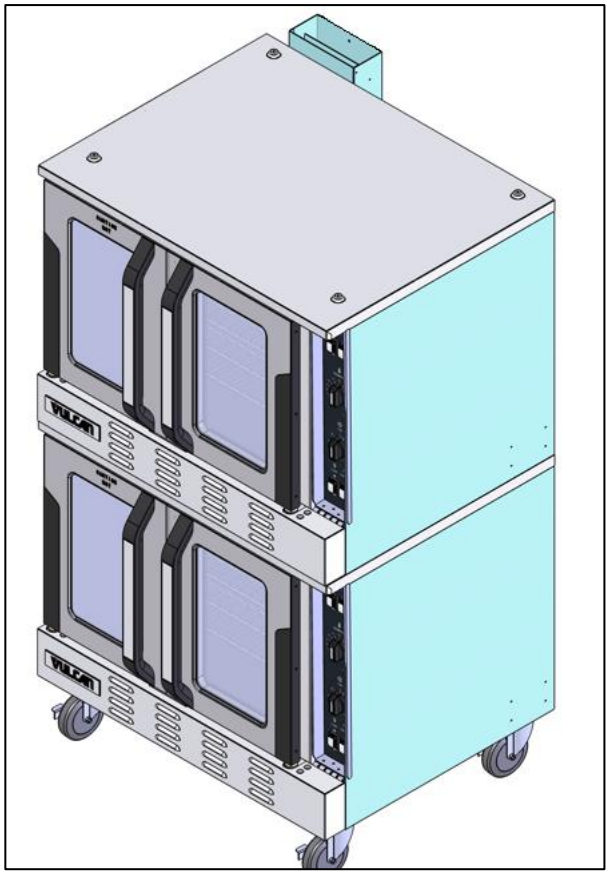
Fig.1

©VULCAN, 2026

JGC100-ES Four à Convection au Gaz



JGC100D-ES

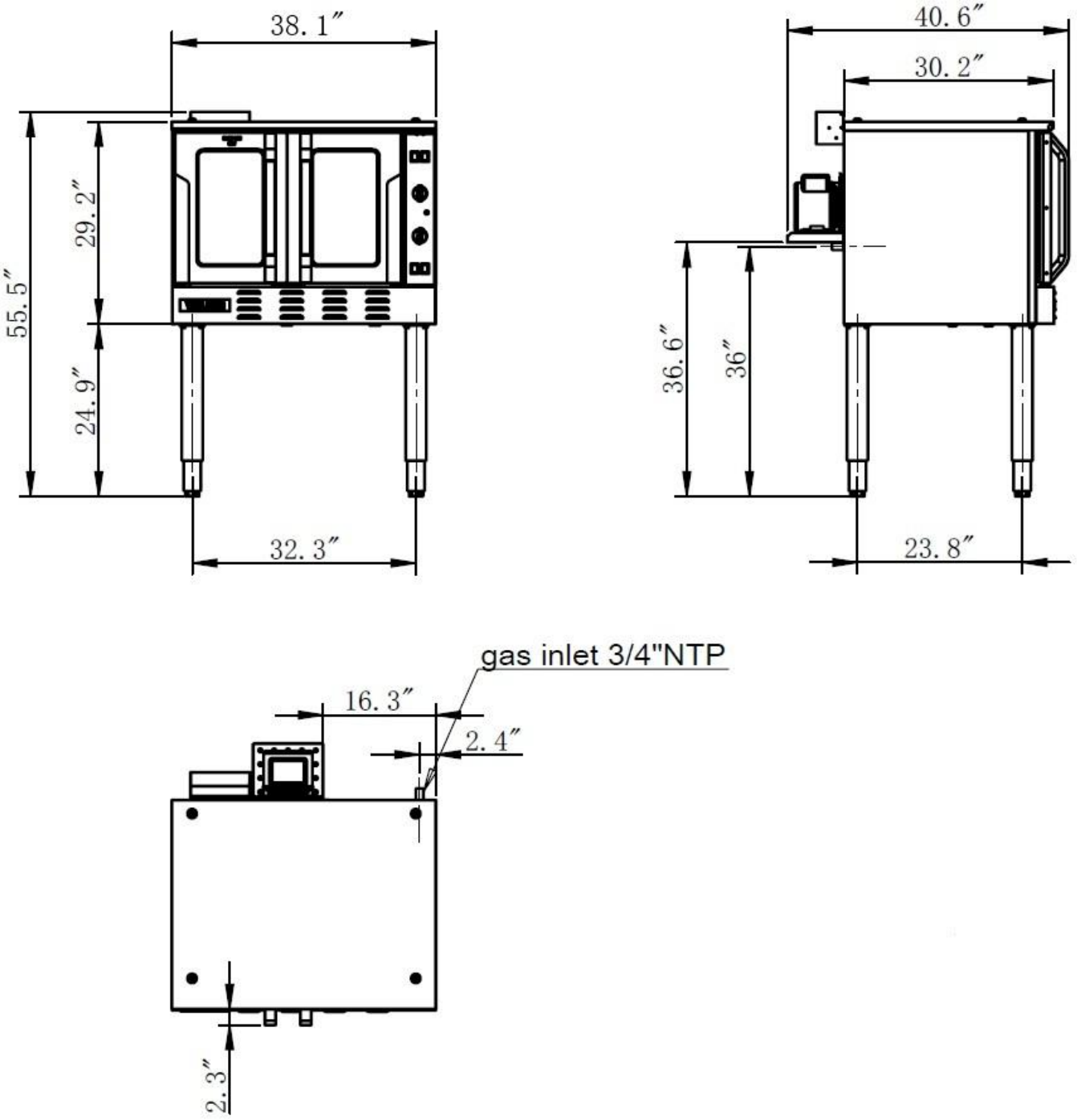


©VULCAN, 2026

1. Présentation Fonctionnelle

Structure robuste en acier, dotée de quatre pieds réglables en hauteur. L'appareil est équipé d'un ou plusieurs ventilateurs de convection intégrés, assurant une répartition uniforme de la température dans la chambre de cuisson. Il dispose par ailleurs d'un système d'allumage automatique en cas d'extinction de la flamme, ainsi que d'un dispositif de sécurité interrompant toute tentative de réallumage du ou des brûleurs après trois essais, afin de garantir une utilisation du gaz en toute sécurité. Le système de régulation thermostatique électronique automatique, caractérisé par une faible marge d'erreur, permet de définir la température de cuisson désirée en fonction des besoins. De plus, un dispositif de protection contre la surchauffe prévient tout dommage susceptible d'être causé par une élévation excessive de la température.

2. Schéma Structurel et Principe de Fonctionnement



JGC100-ES

INSTALLATION, FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN DES FOURS À CONVECTION AU GAZ

CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Votre four à convection au gaz a été fabriqué avec un savoir-faire et des matériaux de qualité. Une installation, une utilisation et un entretien appropriés de votre four vous assureront de nombreuses années de performances satisfaisantes.

Le fabricant vous recommande de lire attentivement l'intégralité de ce manuel et de suivre scrupuleusement toutes les instructions fournies.

TABLE DES MATIÈRES

1. Présentation fonctionnelle.....6
2. Schéma Structurel.....6
3. Caractéristiques et paramètres de base.....8
4. Précautions et recommandations.....8
5. Directives de travail et flux opératoire.....13
6. Schéma Électrique.....16
7. Nettoyage et Entretien.....17
8. Dépannage.....18

©VULCAN, 2026

AVANT L'INSTALLATION

- L'installation de cet appareil doit être effectuée par des techniciens professionnels.
- L'installation de cet appareil doit être conforme aux dispositions relatives à la sécurité, à l'installation et à l'utilisation du gaz.
- Vérifiez que l'alimentation électrique (le cas échéant) et l'alimentation en gaz sont conformes aux spécifications figurant sur la plaque signalétique située à l'intérieur du panneau de plinthe de l'appareil. Si les caractéristiques de l'alimentation et les exigences de l'équipement ne concordent pas, ne procédez pas à l'installation. Contactez immédiatement votre revendeur.
- L'appareil doit être installé de manière à ce que la circulation de l'air de combustion et de ventilation ne soit pas obstruée ; assurez-vous que la pièce a un apport d'air adéquat pour permettre une combustion adéquate du gaz au niveau des brûleurs.
- Cet appareil doit être maintenu à une distance minimale de 12 pouces des matériaux de construction combustibles sur les côtés et de 10 pouces à l'arrière. La distance par rapport aux matériaux de construction incombustibles est de 0 pouce sur les côtés et de 6 pouces à l'arrière. Ne pas installer sur un sol inflammable ou à proximité d'autres objets combustibles.
- Cet article est destiné à être posé sur un sol solide et plat.

©VULCAN, 2026

AVERTISSEMENTS

- Ne touchez aucune surface chaude
- Ne pas utiliser sans surveillance
- N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Toujours utiliser sur une surface ferme, sèche et plane.
- Toute installation incorrecte, toute modification, tout réglage et/ou entretien inapproprié peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures. Toutes les réparations doivent être effectuées exclusivement par des professionnels agréés.
- Cette unité doit être entreposée dans un endroit bien ventilé ne contenant aucun gaz corrosif.
- Ce produit est destiné à un usage commercial uniquement.
- Gardez la zone entourant l'appareil exempte de matériaux combustibles.
- Le manuel doit être conservé pour référence ultérieure.
- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au *National Fuel Gas Code* (ANSI Z223.1/NFPA 54) ou au *Natural Gas and Propane Installation Code* (CSA B149.1). L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz par la fermeture de sa propre vanne d'arrêt manuelle individuelle lors de tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz effectué à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
- L'installation doit être réalisée à l'aide d'un raccord conforme à la norme relative aux raccords pour appareils à gaz mobiles, ANSI Z21.69 • CSA 6.16, et d'un dispositif de déconnexion rapide conforme à la norme relative aux dispositifs de déconnexion rapide destinés à être utilisés avec des combustibles gazeux, ANSI Z21.41 • CSA 6.9 ; (2) des moyens adéquats doivent être prévus pour limiter le déplacement de l'appareil, sans que cette limitation ne repose sur le raccord, le dispositif de déconnexion rapide ou la tuyauterie associée ; et (3) les emplacements où les moyens de retenue peuvent être fixés à l'appareil doivent être spécifiés.
- Maintenir un dégagement adéquat au niveau des orifices d'admission d'air de la chambre de combustion.
- Maintenir des dégagements adéquats pour l'entretien et le bon fonctionnement.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes présentant des déficiences physiologiques, sensorielles ou mentales, ni par celles qui n'ont pas une expérience ou des connaissances suffisantes (y compris les enfants). Les personnes susmentionnées ne sont autorisées à effectuer certaines opérations sur cet appareil qu'à la condition de bénéficier d'une supervision adéquate garantissant leur sécurité personnelle, ainsi que d'instructions et de conseils appropriés.
- Garder les enfants loin de l'appareil.
- Ne pas entreposer ni utiliser de gaz, de liquides ou d'objets inflammables ou explosifs à proximité du lieu d'installation.
- Si l'appareil est placé à proximité de murs, de cloisons, de meubles de cuisine ou d'éléments semblables, il est recommandé de réaliser ces structures en matériaux incombustibles ; à défaut, recouvrez-les d'un matériau incombustible et résistant à la chaleur, et assurez-vous de respecter la réglementation en matière de prévention des incendies.

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ À L'INTENTION DU PERSONNEL QUALIFIÉ POUR INSTALLER DE L'ÉQUIPEMENT AU GAZ, QUI DOIT EFFECTUER LA MISE EN SERVICE INITIALE SUR PLACE ET LES RÉGLAGES DES ÉQUIPEMENTS DÉCRITS DANS CE MANUEL.

AFFICHER À UN ENDROIT BIEN VU LES INSTRUCTIONS À SUIVRE EN CAS DE DÉTECTION D'ODEUR DE GAZ. CES RENSEIGNEMENTS PEUVENT ÊTRE OBTENUES AUPRÈS DE VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.

IMPORTANT

EN CAS DE DÉTECTATION D'UNE ODEUR DE GAZ, COUPEZ LES APPAREILS AU NIVEAU DE LA VANNE D'ARRÊT PRINCIPALE ET CONTACTEZ VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ OU VOTRE COMPAGNIE DE GAZ LOCALE POUR OBTENIR UNE INTERVENTION.

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.

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

EN CAS DE COUPURE DE COURANT, N'ESSAYEZ PAS D'UTILISER CET APPAREIL.

GARDEZ LA ZONE AUTOUR DU FOUR EXEMPTE DE TOUT MATÉRIAU COMBUSTIBLE. NE BLOQUEZ PAS LES OUVERTURES DE COMBUSTION ET DE VENTILATION DU FOUR.

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR LA CONSULTATION ULTÉRIEURE

EN CAS DE COUPURE DE COURANT, N'ESSAYEZ PAS D'UTILISER CET APPAREIL.

©VULCAN, 2026

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

ITW FOOD EQUIPMENT GROUP

VULCAN

SÉRIE CORE

FOURS À CONVECTION À GAZ

MODÈLES

JGC100-ES-N

JGC100-ES-P



Pour plus d'information sur Vulcan-Hart ou pour trouver un centre de service autorisé, visitez : www.vulcanhart.com

VULCAN
DIVISION OF ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC

3600 NORTH POINT BLVD
BALTIMORE, MD 21222

WWW.VULCANEQUIPMENT.COM

FORM 54536 (JUNE 2026)