5600 13th Street
Menominee, MI, United States 49858

Tel.: 1 (906) 863-4401
Toll Free: 1 (800) 338-9886

Internet: http://www.doyon.qc.ca
e-mail: service@nu-vu.com

SRO1E - SRO2E

Product / *Produit*: _____

Serial number / *Numéro de série*: _____

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
SAVE THESE INSTRUCTIONS

DANGER

TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK
CAREFULLY FOLLOW THESE INSTRUCTIONS

TABLE OF CONTENTS

(table des matières :page suivante)

DESCRIPTION
- Introduction
- Construction
- Shipping
- Installation warnings
- Distances to respect
- Installation
- Drain instruction
- Programmable control - Operating modes
- Manual mode
- Programmed cooking mode
- Troubleshooting
- Oven maintenance and cleaning
- Bake chart

INSTALLATION

IMPORTANT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS

DANGER

AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION
SUIVRE CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN

TABLE DES MATIÈRES

DESCRIPTION
- *Introduction*
- *Construction*
- *Expédition*
- *Avertissement lors de l'installation*
- *Distances à respecter*
- *Installation*
- *Instruction pour le drain*
- *Mode d'opération du contrôle programmable Ebake*
- *Mode manuel*
- *Mode de cuisson programmé*
- *Dépannage*
- *Entretien et nettoyage du four*
- *Tableau de cuisson*

INSTALLATION

INTRODUCTION

The manufacturer suggests to read this manual carefully.

This equipment is manufactured with first quality material by experienced technicians. Proper installation and maintenance will guarantee a reliable service for years to come.

A nameplate fixed to the front or right side of the oven specifies the model number, serial number, voltage and amperage.

Drawings and replacement parts numbers are included in this manual. The electrical diagram is affixed in the control panel at the back of the oven.

ATTENTION

DOYON is not responsible for damages to the property or the equipment caused by personnel who is not certified by known organisations. The customer is responsible for finding qualified technicians in electricity and plumbing for the installation of the oven.

CONSTRUCTION

You just bought the most advanced oven in the world, "DOYON" technology at it's best. This oven is manufactured using the highest quality components and material.

The oven gives a perfect uniform baking with its unique Jet Air convection system. The DOYON oven is designed with parts that are easy to find.

SHIPPING

For your safety, this equipment has been verified by qualified technicians and carefully crated before shipment. The freight company assumes full responsibility concerning the delivery in good condition of the equipment in accepting to transport it.

IMPORTANT

RECEPTION OF THE MERCHANDISE

Take care to verify that the received equipment is not damaged before signing the delivery receipt. If a damage or a lost part is noticed, write it clearly on the receipt. If it is noticed after the carrier has left, contact immediately the freight company in order that they do their inspection.

We do not assume the responsibility for damages or losses that may occur during transportation.

INTRODUCTION

Le fabricant suggère de lire attentivement ce manuel et de suivre avec soin les instructions fournies.

Votre équipement est fabriqué avec des matériaux de première qualité par des techniciens d'expérience. Une utilisation normale et un entretien adéquat de l'équipement vous assureront plusieurs années de bon service.

Une plaque signalétique, située sur le coin avant droit ou le côté droit du four, mentionne le numéro de modèle, le numéro de série, la tension et l'ampérage.

Les dessins et les numéros de pièces de rechange sont inclus dans ce manuel. Le plan électrique est affiché dans la boîte de contrôle à l'arrière du four.

ATTENTION

Équipement Doyon Inc. ne peut être tenu responsable pour les dommages causés à la propriété ou à l'équipement par du personnel non certifié par des organismes accrédités. Le client a la responsabilité de retenir les services d'un technicien spécialisé en électricité et d'un plombier qualifié pour l'installation du four.

CONSTRUCTION

Vous avez maintenant en votre possession le four le plus performant présentement disponible sur le marché, un four utilisant la technologie "DOYON" à son meilleur. Ce four est fabriqué avec des matériaux de première qualité.

Avec son système unique de convection «Jet Air», ce four vous permettra d'obtenir une cuisson uniforme. Le four Doyon est fabriqué avec des matériaux et pièces composantes facilement disponibles sur le marché.

EXPÉDITION

Pour votre protection, cet équipement a été vérifié et emballé avec précaution par des techniciens qualifiés avant son expédition. La compagnie de transport assume la pleine responsabilité concernant la livraison de cet équipement en bon état en acceptant de le transporter.

IMPORTANT

RÉCEPTION DE LA MARCHANDISE

Avant de signer le reçu de livraison, prenez soin de vérifier dès la réception si l'équipement n'est pas endommagé. Si un dommage ou une perte est détecté, écrivez-le clairement sur le reçu de livraison ou votre bon de transport et faites signer le livreur. Si le dommage est remarqué après le départ du transporteur, contactez immédiatement la compagnie de transport afin de leur permettre de constater les dommages causés.

Nous ne pouvons assumer la responsabilité pour les dommages ou les pertes qui pourraient survenir pendant le transport.

INSTALLATION WARNINGS

POWER FAILURE WARNING

WHEN YOU HAVE A POWER FAILURE, SHUT OFF THE OVEN POWER SWITCH TO PROTECT THE ELECTRONIC COMPONENTS WHEN THE POWER COMES BACK.

FOR YOUR SAFETY

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

INSTALLATION AND SERVICE

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.

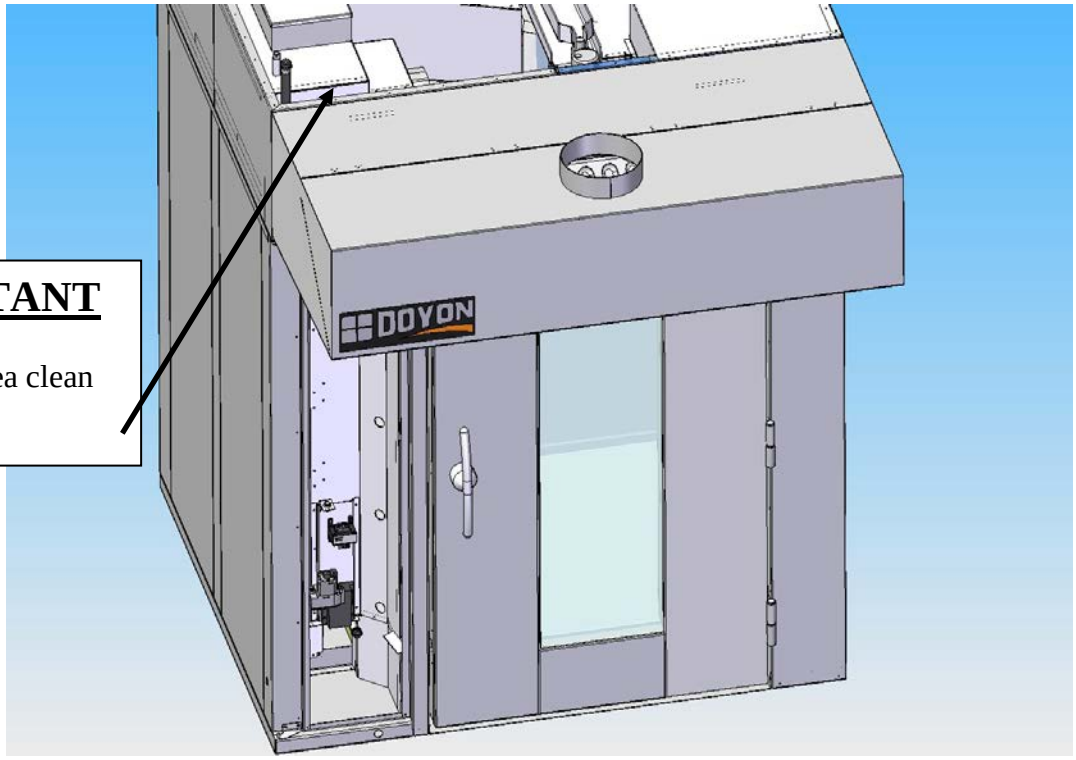
Installation and service must be done by specialised technicians. Contact a certified electrician and plumber for set up.

The oven must be connected to the utility and electrically grounded in conformity to the effective local regulations. If these are not established, the oven must be connected according to the Canadian Electrical Code (CSA-C22.1-XX) or National Electrical Code (NFPA 70-XX). Refer to last edition year for XX. Installation must also **allow proper access for service** (24 inches each side and back).

The ovens must be installed with proper ventilation:

- The Eyebrow hood supplied with the oven. The (10” diameter for SRO2E) connection collar requires a minimum of 900 CFM at 0.6inW.C. Pressure drop through hood. and (8” diameter for SRO1E) connection collar requires a minimum of 750 CFM at 0.6inW.C. Pressure drop through hood. Customer to supply duct and ventilator fan per local code. Airflow proving switch is factory installed and integrated with heating system operation. Oven provided relay with max. 10.0 amp 1/2H.P. @ 120V output for fan operation. Ventilator fan is required. Consult local authorities to determine whether Type 1 (grease) or Type 2 (vapor) duct will be required.

Make sure that provision for adequate air supply is provided for the operation of the oven.
The ovens must be installed with a proper ventilation according with the local building code.



DISTANCES TO RESPECT

A) Back and sides of the oven: 0 inch.

B) Top of the oven: a clearance of 24 inches to the ceiling must exist to permit adequate venting of the exhaust pipe and hot parts and to give a proper access to a technician.

C) Floor: **CAUTION** - To reduce risk of fire, the appliance is to be mounted on floors of non-combustible construction with non-combustible flooring and surface finish and with no combustible material against the underside thereof, or on no combustible slabs or arches no combustible material against underside. Such construction shall in all cases extend not less than 12 inches beyond the equipment on all sides.

POWER FAILURE

No attempt should be made to operate the appliance during power failure.
The heating system and the regulator are all designed to be failed safe. There is no special action to take in case of electrical power failure.

If the main switch in ON when the power comes back, the oven will remain OFF and the oven control will be energised. It is nevertheless recommended to turn OFF the main switch to protect the electronic components.

AVERTISSEMENT LORS DE L'INSTALLATION

PANNE ÉLECTRIQUE

LORS D'UNE PANNE ÉLECTRIQUE, FERMER L'INTERRUPTEUR DU FOUR POUR PROTÉGER LES COMPOSANTES ÉLECTRONIQUES.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS EMMAGASINER OU UTILISER D'ESSENCE OU AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET ÉQUIPEMENT OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

INSTALLATION ET SERVICE

AVERTISSEMENT

UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT. LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'INSTALLATION, D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION OU L'ENTRETIEN DE L'ÉQUIPEMENT.

L'installation et le service doivent être faits par un technicien spécialisé. Contactez un technicien spécialisé en électricité.

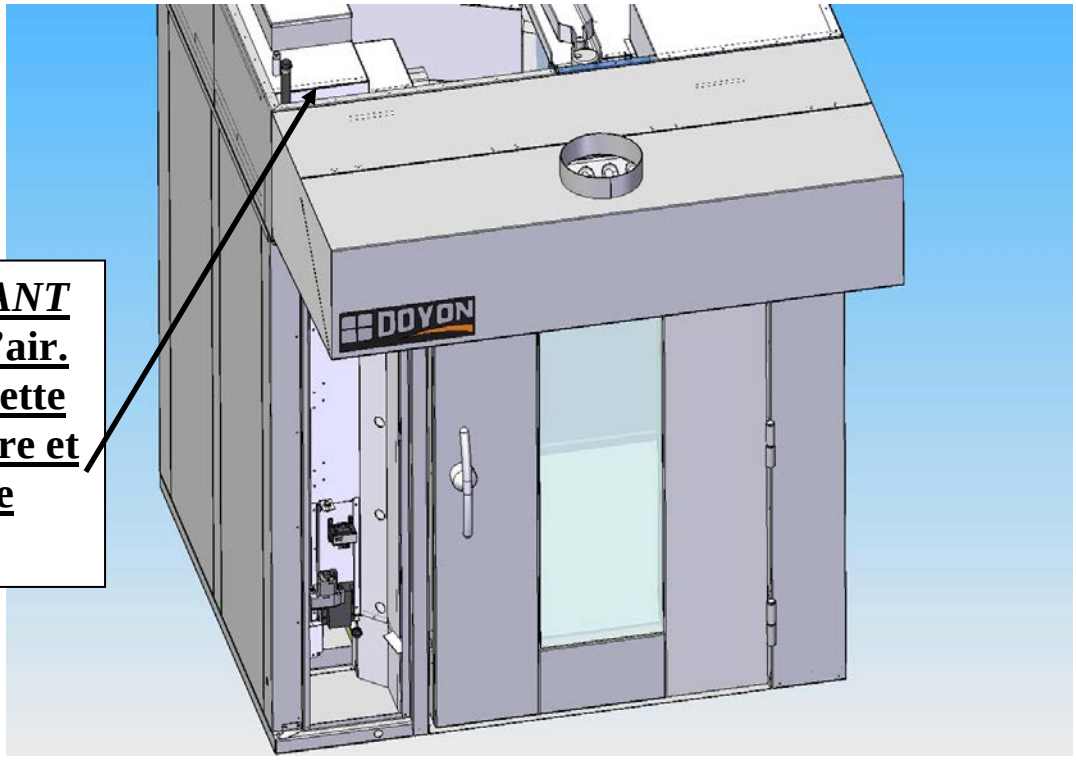
Cet appareil doit être branché et mis à la terre (grounded) conformément aux règlements effectifs de votre localité. Si aucune réglementation n'est établie, le four doit être branché conformément au Code Canadien de l'électricité CSA 22.1-XX ou au Code National de l'Électricité NFPA 70-XX. Référez-vous à l'année de la dernière édition pour XX. L'installation doit ***aussi permettre un accès suffisant pour effectuer le service sur l'équipement*** *(24 pouces sur toutes les faces).*

Le four doit être installé sous une ventilation adéquate respectant les norme locales.

Le four doit être installé sous une ventilation adéquate *:*

- *Connection au-dessus hotte seulement : L'échappement des vapeurs de cuisson se fait au travers de la hotte fourni. Un collet de diamètre (10 pouces SRO2E à brancher sur système évacuation d'un minimum 750 cfm) et (8 pouces SRO1E à brancher sur système évacuation d'un minimum 900 cfm) à dépression de 0.6 pouce colonne d'eau à la hotte. Le client doit fournir les conduits et le ventilateur nécessaire selon le code local applicable. Un interrupteur à pression est installé sur l'appareil et branché au système de sécurité du brûleur L'appareil est fourni un contact de relais de max. 10.0 amp 1/2H.P. @ 120V pour l'opération du ventilateur. Consulter les autorités locales pour déterminer si la hotte et les conduits de la hotte requis sont de Type I (graisse) ou Type II (vapeur). La hotte peut être connecté à un conduit d'évacuation de Type B, sauf si les produits de cuisson évacuent de la graisse.*

Assurez-vous d'avoir un approvisionnement d'air suffisant afin d'assurer une ventilation adéquate pour le bon fonctionnement du four.



IMPORTANT
Entrée d'air. Laisser cette région libre et propre

DISTANCES À RESPECTER

Lors de l'installation près de matériaux combustibles

A) *Arrière et côtés du four : 0 pouce.*

B) *Dessus du four : Il est obligatoire d'avoir au moins 24 pouces entre le dessus du four et le plafond de manière à permettre une ventilation adéquat du tuyau d'évacuation et des parties chauffantes tout en permettant l'accès à un technicien.*

C) *Plancher : Le four doit être installé sur un* ***plancher avec materiel non combustible****.*

D) *Il est recommandé d'installer une longueur supplémentaire de tuyau d'eau, de câble électrique entre le four et le mur pour faciliter l'accès au technicien.*

PANNE DE COURANT

Pendant une panne de courant, on ne doit pas essayer d'opérer l'appareil.
Le système de chauffage sont conçus de manière à être sécuritaires. Les contacteur ouvre en cas de panne électrique. Il n'y a donc aucune action spéciale à prendre de ce coté.

Lorsque le courant revient, le four demeurera arrêté et le contrôle sera sous tension si l'interrupteur principal est en position MARCHE. Il est quand même recommandé de fermer l'interrupteur principal du four pour protéger les composantes électroniques.

INSTALLATION

IN GENERAL

Take off the packaging material with care. Take off all the material used for packing and accessories. Seal the unit on the floor with silicone. Verify every adjustments and correct it if necessary. Install the hood covering the top front of the oven.

Each unit is set up to be used with the type of electrical supply specified on the nameplate fixed on the oven.

1. To the electrician

Electrical supply installation must be in accordance with the electrical rating on the nameplate.

WARNING

The electrician must make sure that the supply cable does not come in contact with the oven top which becomes hot.

2. To the plumber

This equipment is to be installed to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes.

Connect the water supply pipe to the oven using good quality sealing compound. Take care that combustible water pipes do not come in contact with hot parts on the top of the oven.
Connect the steam system (1/2 NPT) to the cold water distribution network. Minimum Water Flow required is 4.5 USGPM (0.29 l/sec).@ 30psi

WARNING

Do not adjust the needle valves, it has been done at the factory.

DRAIN INSTRUCTION

Drain need to be connected for steam system fonction.
At the left front and rear of the oven there is a gravity drain connection . When the oven leaves the factory these drain are closed with 2 caps at each pipe output. choose the one fit with oyur installation setup of the oven.
If you need to use this drain remove the caps.

IMPORTANT: For the outside drain it is very important that the drain is directed towards the floor and should reach the floor drain.
The drain must also vented and be conformed to the local code.

INSTALLATION

EN GÉNÉRAL

Ouvrir avec soin l'emballage de votre équipement. Enlever tous les matériaux utilisés pour l'envelopper ainsi que les accessoires... Appliquez un joint de silicone à la base de l'unité. Vérifiez les ajustements et corrigez au besoin. Installez la hotte sur le devant du four.

Chaque unité est fabriquée pour être utilisée avec le type de source électrique spécifiés sur la plaque signalétique de l'appareil.

1. À l'électricien

L'installation de l'alimentation électrique des fours doit être conforme avec la source électrique spécifiée sur la plaque signalétique de l'appareil.

AVERTISSEMENT

L'électricien doit s'assurer que le câble d'alimentation ne touche pas le dessus du four à cause du degré élevé de chaleur dégagée par celui-ci.

2. Au plombier

Faire *le raccordement d'entrée d'eau au four en utilisant des matériaux de qualité assurant l'étanchéité. S'assurer que le tuyau d'arrivée d'eau n'est pas en contact avec les parties chaudes sur le dessus du four.*

Vérifier l'étanchéité de la valve électrique.

Relier le système de vapeur (1/2 NPT) au réseau de distribution d'eau froide.

Il est fortement recommandé d'installer un adoucisseur d'eau à l'entrée de l'appareil de capacité minimum de 4.5 GPM (0.29 l/sec).@ 30psi *afin d'éliminer les minéraux dans l'eau. .*

INSTRUCTION POUR LE DRAIN

»le drain doit être brancher pour ',utilisation de la vapeur.

Le four possède deux raccordement de drain par gravité un à l'arrière du four (a gauche)et l'autre à l'avant gauche dans le compartiment de contrôle. À la sortie de l'usine, les deux sortie de drain sont fermé à l'aide de bouchons.

Pour l'utilisation du drain, enlevez le bouchon de la sortie du drain selon la configuration de l'installation et le raccorder au drain.

IMPORTANT: La sortie du drain doit être dirigé en bas vers le plancher, et devrait se rendre directement à un drain de plancher.

Le drain doit posséder évent et le raccordement doit être conforme aux normes locales.

TOUCH SCREEN OPERATION

OVEN START UP

Turn on the main power switch. The controller will power up and display large power button.

Press the POWER button icon, the oven will go ON. The display will turn to Manual mode usage by default and will start heat to reach the set temperature showing on the display, to change the set point temperature press on the icon Enter the desire temperature between 75°F to 525°F and press on the icon.

Note that During the first power ON preheat the oven fan will remind on high speed until reach set point temperature, all icon; delay, and fan speed setting will be effective only after reach set point temperature first time.

The oven we go the desire temperature. When oven reach is baking temperature then, the oven will display READY and the alarm will beep 3 times. Open the door and load the product in the baking chamber. If desire set the bake time on the timer to remind when product is ready to unload.

Note: the timer in manual mode is only a reminder this will not control the product bake, if you need to control the baking use recipe programming function.

Rotation rack system, the rack is always rotate when the oven is ON, we have 2 way to stop the rack in load position, first by opening the door the rack will automatically stop index to the door opening to load product and stay as is until door are close. second by using the rack stop icon to stop and restart the rack anytime when door are close to look the product without opening the door if prefer before opening the doors. The function will be cancel by opening and close the door or manually press on the rack icon button.

To turn the oven OFF, it is recommended to let the main power switch ON and only press the POWER OFF icon The oven will run on COOL DOWN mode until it reaches 250°F and then, it will automatically turn OFF. At this moment, the display will show the main power icon button. If the oven not use for long period of time you can turn OFF the main power switch after the cooldown process.

The timer can be use in the manual screen operation they are reminder timer only, they have no control on the bake. If you need to use timer to control a recipe.SRO1E have 1rack timer and SRO2E Have 2 rack timer. Timer adjustment are from 00:01 second to 199.00 minutes, countdown display will show MM:SS bellow 60:00 minutes and will convert to HH:MM over 60:00 minutes.

Press on the timer icon et desire time and press s icon to start the countdown, to stop or add minute press on the icon

POWER FAILURE

When the power comes back, the oven will come in OFF mode automatically. It's recommended to turn the main power switch to OFF to avoid parts damage in a case of power surge when power come back

Manual mode display Icon description:

DEFAULT No fan delay, Recommended to delay fan for frozen cookie dough or liquid muffin or cake mixes to give time of the product to expand before fan go ON in cycle mode, press on the icon to turn ON or OFF desired fan off delay time mode.

Select 1, 2 or 3 minutes fan OFF delay.

Shot steam OFF. This create one shot of steam Press on the icon to turn ON the shot steam

Shot steam ON. Press on the icon to cancel before end of the shot steam.

Pulse steam OFF. Press on the icon to turn ON the pulse steam creating moisture during the baking.

Pulse steam ON. Press on the icon to cancel the pulse steam sequence.

Fan speed LOW Recommended for Gentle and light product. Press the icon to toggle between desired speeds.

SRO2E DEFAULT Fan speed MEDIUM Recommended for Pastry & normal load Bread

SRO1E DEFAULT Fan speed HIGH Recommended for heavy load & Bread

Rack in rotation mode. Press on the icon to turn OFF or ON the rack.

Rack stop index to the door. Press on the icon to turn ON the rack.

Power vent OFF. Press on the icon to turn ON or OFF the power vent

Power vent ON. This function will rapidly exhaust steam in the cavity or cooldown oven temperature faster. Press on the icon to cancel power vent.

FAN OFF DELAY FUNCTION

By pressing on the FAN OFF DELAY icon, the fan remains OFF for a period of 1, 2 or 3 minutes, if 2 minutes is selected and after period of time it is change to 3 minutes, it will be 3 minutes total not 5 minutes. The control will deduct the time from the 2 minutes already use to get total of 3 minutes delay.

To cancel fan off delay, press the FAN OFF DELAY icon, until see

.

STEAM FUNCTION

Steam volume is calibrated with the oven cavity temperature, so the amount of water that generate steam will vary with the oven cavity temperature.

- Pressing PULSE STEAM icon, the icon logo will turn Green and the shot steam icon will hide during the pulse is in function, this will create continuous steam injections every 30 second interval to create moisture in the cavity during baking. If pressed the icon again, it will cancel the pulse steam function.

- Pressing SHOT STEAM icon, the icon logo will turn green and a single steam injection will inject a preset calibrate volume of water with oven cavity temperature. Following the steam injection you will have automatically a FAN OFF DELAY of 1.5 Minutes. After fan off delay the vent will open and evacuate excess of steam for about 1 minutes than oven will go on normal bake mode. If pressed the icon again before end of the shot steam, it will cancel the shot steam function.

FAN SPEED FUNCTION

You can change the fan speeds. There are 3 different fan speed setting available LOW, MEDIUM and HIGH, Default speed is HIGH for SRO1E and MEDIUM for SRO2E, to select a different fan speed press the fan speed icon to select desire fan speed. This function will creating a different air flow.

RACK FUNCTION

Rack is always rotated when oven is powered, when door are opening the rack will automatically index with the door opening to load or unload product. If desired Rack can be stop and index during baking by pressing the RACK icon. To restart the rack press again on the RACK icon or after opening the door and closed back the rack will start rotating in normal mode.

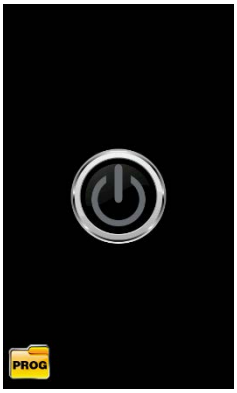
POWER VENT FUNCTION

This function will rapidly in +/- 1.5 minutes exhaust steam in the cavity to bake in dry condition or cooldown oven temperature faster this function need to be cancel manually in manual function mode.

SETTING OR EDITING A RECIPE

Press the on/off switch to the on position.

After a few seconds the screen below will display. Touch

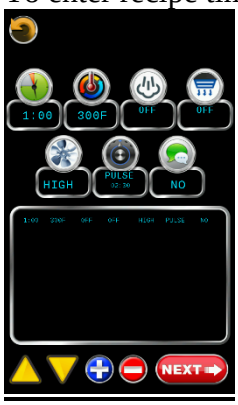


Enter password **7123** and touch

Touch RECIPE EDIT.

Touch the recipe you would like to edit.

To enter recipe time touch



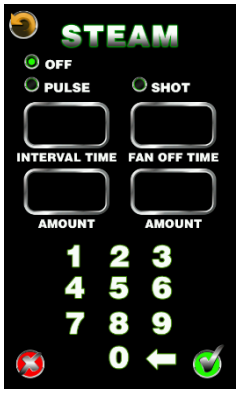
Enter the recipe time and touch

To enter recipe temperature touch

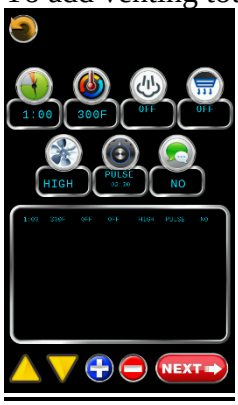
Enter the recipe temperature and touch

To add steam touch

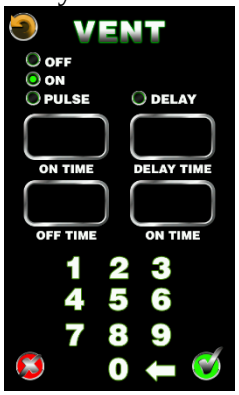
You can select off, pulse or shot steam. If you select pulse you can change the interval and amount. If you select shot you can change the amount and fan off time after the shot of steam. After the changes are made touch

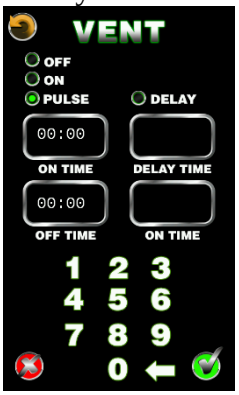


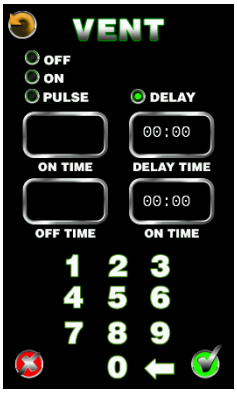
To add venting touch



You can select off, on, pulse or delay vent. If you select on it will be on for the entire stage. If you select pulse it will come on and off with the time entered. If you select delay it will come on after the delay time entered and stay on for the on time entered. After the changes are made touch







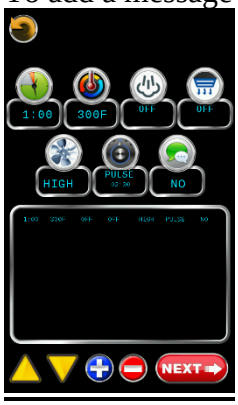
To select fan speed touch

Select the fan speed and touch

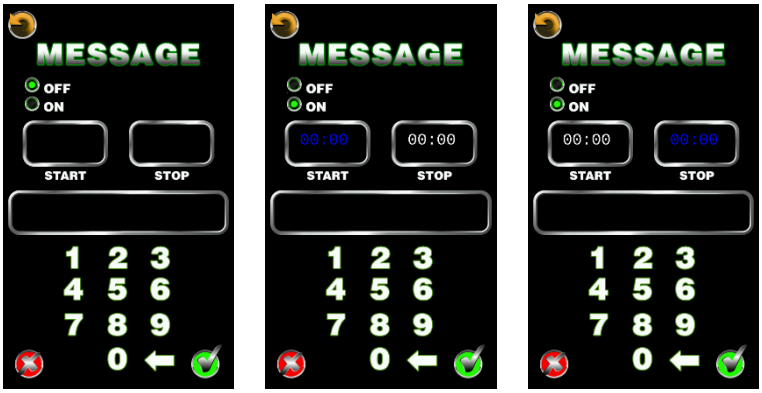
To select fan off delay time touch

You can select a fan off delay and entering the desired delay time. After the changes are made touch

To add a message touch



You can add a message during the recipe by selecting the start and stop time below. Turn off the message by touching off.



Touch the text box to enter your message.

Enter your message and touch to save.

After the changes are made touch

To add a stage touch the You can add up to 8 stages

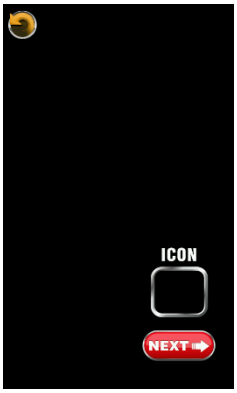
To remove a stage touch the

To choose a stage to edit use the

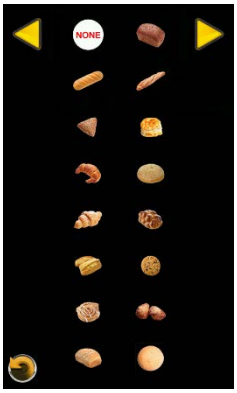
The stage will be highlighted that you are editing.

Touch

To select a food icon from the library touch ICON

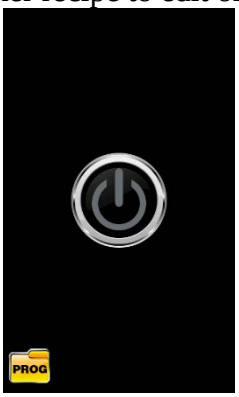


Select an icon from the library. Use the arrows and back icons to navigate through the screens. After making the selection touch



This will bring you to the recipe name edit screen. After your changes are made touch

You can select another recipe to edit or touch to return to the off screen.



MODE D'OPÉRATION DU CONTRÔLE A ECRAN TACTILE

DÉMARRAGE DU FOUR

Mettre l'interrupteur principal en position marche. Le contrôleur affichera un grand icône de démarrage.

Appuyez sur la touche DÉMARRER, le four va démarrer sur le mode manuel et monter en température selon l'ajustement sur l'affichage.

Pour changer la température désiré appuyer sur l'icône entré la nouvelle température désirer entre 75°F et 525°F et appuyer sur l'icône

Prendre note que la première mise marche du four, le ventilateur va fonctionner en mode haute vitesse afin d'atteindre la température désirer plus rapidement au premier chauffage. Durant cette période l'ajustement des fonctions Délai et vitesse du ventilateur vont être effectif seulement après avoir atteint la température désirée.

Une fois la température atteinte il y aura 3 bips et il va afficher PRÊT. Ouvrir les portes et mettre le produit dans le four. Si désirer, utiliser la minuterie a titre de rappel pour sortir le produit lorsque prêt.
NOTER: la minuterie est seulement là pour un rappel elle ne contrôle pas la cuisson, pour avoir un contrôle de cuisson avec la minuterie il faut utiliser le mode recette.

Fonctionnement du system de chariot rotatif, le chariot est en marche aussitôt que le four est démarrer, il va se mettre en position arrêt seulement lorsque les porte son ouverte ou si on utilise l'icône du chariot pour l'arrêter et le redémarrer manuellement le chariot en mode porte fermé. La fonction d'arrêt manuel du chariot va toujours être cancellée en appuyant à nouveau sur l'icône ou suite à une ouverture de porte.

Pour éteindre le four, il est fortement recommander de laisser l'interrupteur principal en position MARCHE et appuyer sur l'icône de mise en arrêt le four se mettra en mode refroidissement jusqu'à ce que la température soit à 250°F et s'éteindra automatiquement. Le contrôle va afficher le large icône de démarrage. Si le four n'est pas utilisé pour une longue période il est recommandé de mettre l'interrupteur principal en position arrêt.

En cas d'urgence utiliser l'interrupteur principal pour mettre le four en arrêt.

La minuterie peut être utilisée seulement pour minuter une cuisson unique. Noter que la minuterie sert seulement comme rappel elle ne contrôle en aucun temps la cuisson. Pour le SRO1 1 minuterie et SRO2 2 minuterie est disponible. La plage de réglage de la minuterie sont de 0:01 secondes à 199.00 minutes, l'affichage du compte à rebours affichera MM: SS ci-dessous 60:00 minutes et convertir en HH: MM plus 60:00 minutes.

A partir de l'affichage principale, appuyer sur l'icône, de la minuterie, Après avoir ajusté le temps, appuyer sur Pour démarrer la minuterie appuyée sur pour démarrer la minuterie, pour l'arrêter, canceller ou ajouter du temps, appuyer sur l'icône ou .

PANNE DE COURANT

Lorsque l'alimentation revient, le four va être en mode arrêt automatiquement. Il est quand même recommander de mettre le sélecteur principale à ''ARRÊT'' afin d'éviter que des pièces s'endommage par un survoltage lors du retour de la panne.

Description des icônes en mode manuel

DEFAULT pas de délais de ventilateur. Recommander pour la cuisson de pâte à biscuit congeler ou pâte à muffin ou gâteau plus liquide afin de laisser la pâte de monter avant de ventiler. Appuyer sur l'icône pour sélectionner le temps du délai.

Sélectionner le temps de délai désirer 1, 2 ou 3 minutes sans ventilation.

Vapeur unique non active. Ceci va créer un large volume de vapeur en une seule fois. Appuyer sur l'icône pour activer la vapeur.

Vapeur unique active. Pour canceller durant l'injection appuyer de nouveau sur l'icône.

Vapeur pulsé non active. Ceci va créer une humidité constante tout au long de la cuisson. Appuyer sur l'icône pour activer la vapeur pulsé.

Vapeur pulsé active. Appuyer sur l'icône pour canceller la vapeur pulsé.

Ventilation basse vitesse. Recommander pour la cuisson de produits délicat et léger. Appuyer sur l'icône pour alterner entre les vitesses désirées.

DEFAUT pour SRO2E Ventilation vitesse moyenne. Recommander pour petite pâtisserie et Pain.

DEFAUT pour SRO1E Ventilation haute vitesse. Recommander pour le pain et produit lourd.

Chariot en fonction. Appuyer sur l'icône pour arrêter et redémarrer le chariot avec les portes fermées.

Chariot en arrêt indexé avec la porte. Appuyer sur l'icône pour le redémarrer.

Évent forcé non activé. Appuyer sur l'icône pour activer ou désactiver l'évent forcé.

Évent forcé activé. Cette fonction va évacuer la vapeur du four très rapidement. Appuyer sur L'icône pour désactiver l'évent forcé.

FONCTION MANUEL

DELAI DU VENTILATEUR

En appuyant sur l'icône DELAI DU VENTILATEUR, le ventilateur va être en mode arrêt pour une période de 1, 2 ou 3 minutes, si 2 minutes est sélectionné et que par la suite le temps du délai est changé pour 3 minutes, le temps déjà écouler va être déduit automatiquement du 2 minutes afin de jamais dépasser un total de 3 minutes.

Pour canceller le délai du ventilateur, appuyer e sur le bouton jusqu'à ce que l'icône suivant apparaisse .

VAPEUR

Le volume d'eau injecter dans le four pour créer la vapeur est calculé automatiquement selon la température interne du four.

- VAPEUR PULSÉ, lorsqu'activé, l'icône va devenir vert, une injection de +/-50ml d'eau au intervalle de 30 Secondes va donc débuter afin de garder une humidité constante tout au long de la cuisson. Cette fonction peut être cancellée en tout temps en appuyant de nouveau sur l'icône ou elle va être cancellée automatiquement lors d'une ouverture de porte.

- VAPEUR UNIQUE, lorsqu'activé, l'icône va devenir vert, une seul injection de vapeur selon la température du four va débuter par la suite le ventilateur va s'arrêter pour une période de 1.5 Minutes afin de laisser la vapeur faire son effet sur le produit par la suite la sortie d'évent vas ouvrir pour 1.5 minutes pour évacuer l'excès de vapeur En tout temps la fonction peut être cancellée en appuyant de nouveau sur l'icône Vapeur unique. Pour modifier ou ne pas utiliser les paramètres de délai et évent il faut utiliser l'option programmer une recette.

VITESSE DU VENTILATEUR

En appuyer sur l'icône vitesse du ventilateur il est possible de de changer la vitesse de l'air dans le four en sélectionner une des 3 différentes vitesses, LENT, MOYEN ou HAUTE. La vitesse par défaut du SRO1E est HAUTE et du SRO2E est MOYEN.

ROTATION DU CHARIOT

Le chariot est toujours en marche lorsque le four est en fonction, lorsque les portes sont ouvertes pour charger les produits, le chariot va automatiquement arrêter et s'indexer avec l'ouverture des portes et va redémarrer aussitôt les portes refermées. Il y a une autre option pour arrêter le chariot lorsque les porte sont fermer, c'est d'utiliser l'icône arrêt du chariot, ceci peut être utile pour voir l'état du produit durant la cuisson ou faire l'arrêt avant Louverture des portes. Cette fonction va être cancelle soit manuellement en appuyant de nouveau sur l'icône ou à la suite d'une ouverture et fermeture de porte.

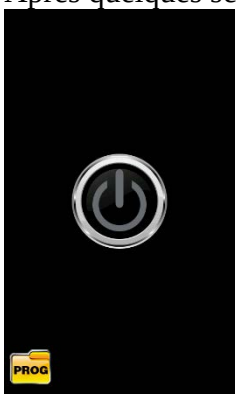
ÉVENT FORCE

Cette fonction permet d'évacuer rapidement +/- 1.5 Minutes, le surplus ou la totalité de la vapeur dans la chambre de cuisson ou peut être utilisé pour refroidir la température de la chambre de cuisson rapidement.

PROGRAMMER OU MODIFIER UNE RECETTE

Appuyer sur le bouton on/off.

Après quelques seconds, l'écran vas afficher comme si bas. Appuyer sur



Enter le code **7123** et appuyer sur

Appuyer sur RECIPE EDIT.

Appuyer sur la recette que vous désirez modifier.

Pour entrer le temps de caisson de la recette appuyer sur

Entrer le temps de cuisson de la recette et appuyer sur

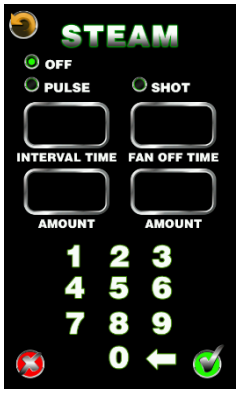
Pour ajuster la température de cuisson appuyer sur

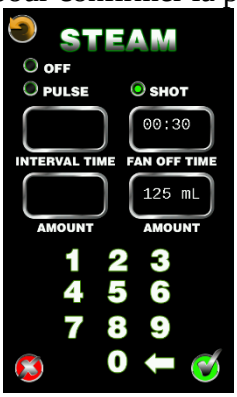
Entrer la température de cuisson et appuyer sur

Pour ajouter de la vapeur appuyer sur

Vous pouvez sélectionner (off), (pulse) ou (shot). Si vous sélectionner pulse vous pouvez changer le temps de l'intervalle entre les injections et aussi la quantité en ML. Si vous sélectionner (shot) vous pouvez changer la quantité en ML et le temps de l'arrêt du ventilateur après l'injection de la vapeur.

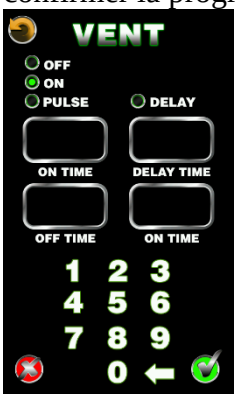
Après l'ajustement pour confirmer la programmation vous devez appuyer sur

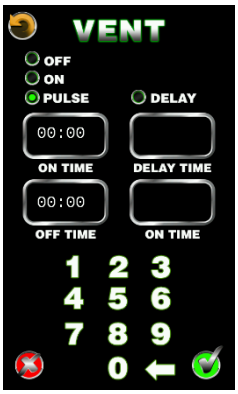


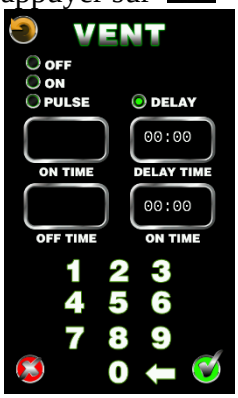


Pour ajouter un évent de vapeur appuyer sur

Vous pouvez sélectionner, (off), (on), (pulse) ou (delay). Si vous sélectionner (ON), l'évent vas rester ouvert pour toute la durée de l'étape de cuisson. Si vous sélectionner (pulse), l'évent vas ouvrir et fermer selon les temps entré. Si vous sélectionner (delay), l'évent vas ouvrir après le temps de délais ajuster et vas rester ouvert pour le reste du temps de l'étape de cuisson. Après l'ajustement pour confirmer la programmation vous devez appuyer sur





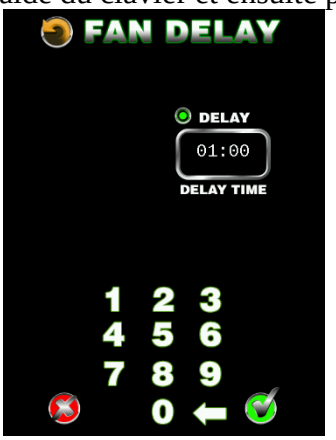


Pour modifier la vitesse du ventilateur appuyer sur

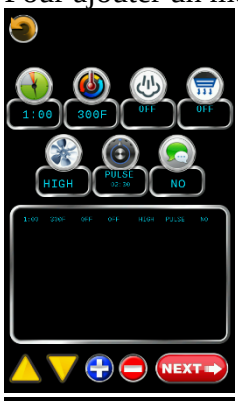
Sélectionner la vitesse du ventilateur désirer et appuyer sur

Pour sélectionner un temps de délais du ventilateur appuyer sur

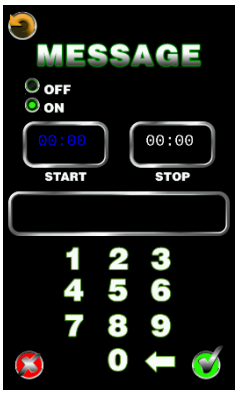
Appuyer sur l'icône Delay pour active les délais du ventilateur et ajuster le temps de délais désirer a l'aide du clavier et ensuite pour confirmer la programmation appuyer sur



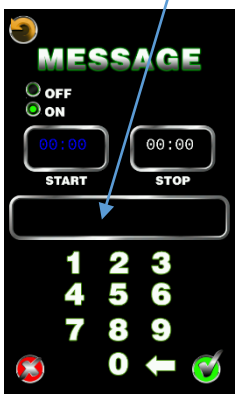
Pour ajouter un message appuyer sur



Vous pouvez ajouter un message Durant l'étape de la recette en sélectionnent le temps de début et de fin du message. Pour arrêter la diffusion du message appuyer sur OFF.

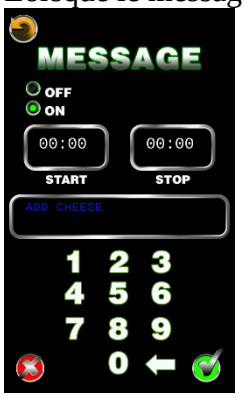


Appuyer sur la boite de texte pour entrer votre message.



Enter votre message et ensuite appuyer sur pour le sauvegarder.

Lorsque le message est inscrit appuyer sur



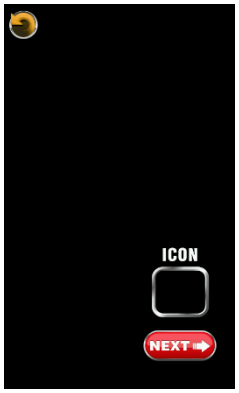
Pour ajouter une autre étape a la recette, appuyé sur il est possible d’ajouter jusqu’à 8 étape supplémentaire. Pour enlever une étape appuyer sur

Pour sélectionner l’étape à modifier appuyer sur L’étape que vous allez modifier vas être en surbrillance

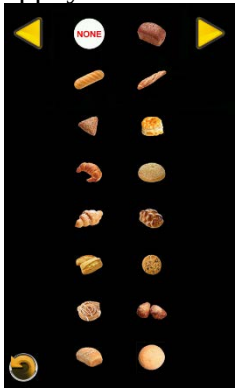
.

Appuyer sur

Pour sélectionner un icone qui représente votre produit dans la librairie appuyer sur ICON

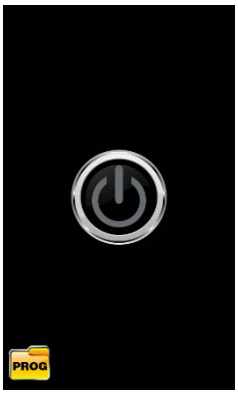


Sélectionner un icone dans la librairie en utilisent les flèches et pour revenir à l’écran précédent appuyer sur . Après avoir fait votre sélection appuyer sur



Vous été maintenant rendu à l'écran nom de la recette. Après avoir nommé la recette, appuyé sur pour la sauvegarder.

Sélectionner une autre recette à modifier ou appuyer sur, pour retourner à l'écran de démarrage du four.



TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE
ANSWERS TO MOST FREQUENT QUESTIONS

Always cut off the main power before replacing any parts. Take care of water and electric wire supply system when pulling the oven.

WARNING: Always disconnect the power supply to the appliance before cleaning, doing preventive maintenance or servicing.

WARNING: Contact the factory, the factory representative or a local service company to perform maintenance and repair.

Convection blower, vent motor and rack lift/rotating system are on the top of the oven. These components are sealed and don't require lubrication.
Electric Control parts, water manual shut off valve are behind the control panel door.

BEFORE CALLING FOR SERVICE ANSWERS TO MOST FREQUENT QUESTIONS

Questions	Solutions
The oven temperature drops when loading and needs a certain amount of time before it stabilizes.	This is normal. The opening of the door produces an important loss of heat. The rack loaded with cold pastries need a large amount of heat to get back to its original temperature. The same thing happens with domestic ovens. You will realize that your new SRO oven can provide an excellent baking quality for any kind of products you want to bake.
The oven does not turn on.	Check the breakers of the building. Check the breaker on the front panel. Check if the door is tightly closed. Inside the control compartment, check if the breaker of the convection blower is ON
The oven does not produce heat.	Make sure the thermostat is adjusted to a temperature high enough to turn on the heat. Check that the heating contactor breaker are ON. 1. If the Hood Vent Blower is not on Check its power supply. 2. If the oven blower is not on Check the breaker behind the control door. If it does not start up again, contact our company or a certified technician.

Uneven baking.	Verify that hot air diffuser and convection air intake is not block. Do not use foil on the grills. Verify the temperature of the oven by using an oven thermometer and make sure that it is even with the thermostat setting. Verified the airflow output adjustment.
If steam device of the oven does not work properly.	Check if the water supply valve (of the building) is open. Verify if water manual shut off valve located behind the control panel is open. ***Steam injection is not permitted if actual oven temperature is below 250F*** The oven must be idling at temperature over 350F for at least 15 minutes to get a good amount of steam Verify if "Y" filter is clean (First, turn the water manual shut off valve OFF and bleed the line by having the appliance injecting water.) Check the solenoid valve.
If display show CONTROL COMPARTMENT OVER TEMP ERROR	Check if control compartment cooling fan work. Check if cooling fan inlet is clean. Turn off or disconnect appliance from power supply and have service by a qualified technician.
If CAVITY PROBE ERROR DISPLAY and the oven turn OFF	check cavity probe connection Replace the cavity probe call for service

DÉPANNAGE

AVANT D'APPELER LE DÉPARTEMENT DE SERVICE

AVERTISSEMENT : *Toujours couper l'alimentation de l'appareil avant de faire le nettoyage, le maintien ou la réparation*

AVERTISSEMENT : *Contacter le fabricant, son représentant ou un technicien de service local pour effectuer la maintenance ou la réparation de cet équipement.*

Le moteur de convection, les moteurs de volet et les composantes du système de lever/rotation du chariot sont accessibles par le dessus du four.
Les composantes de contrôle électrique, la valve à eau manuelle sont derrière la porte du contrôle

AVANT D'APPELER LE DÉPARTEMENT DE SERVICE

SOLUTION AUX PROBLÈMES LES PLUS FRÉQUENTS

Problèmes	***Solutions***
La température du four baisse lors de l'enfournage et prend un certain temps avant de se stabiliser.	*C'est normal. L'ouverture de la porte fait entrer une grande quantité d'air froid dans le four. Le chariot chargé de pâtisseries froides nécessite une quantité considérable de chaleur avant que le four ne se stabilise à la température préréglée. Le même phénomène se produit dans les fours domestiques. Vous constaterez la très haute qualité de cuisson réalisée avec votre four SRO pour les divers types de pâtisseries*
Le four ne démarre pas.	*Vérifier le disjoncteur du panneau avant du four.* *Vérifier les disjoncteurs du bâtiment.* *Vérifier si la porte est bien fermée.* *Vérifier le disjoncteur du moteur de convection à l'intérieur du compartiment de contrôle.*
Le four ne produit pas de chaleur.	• *Assurez-vous que le thermostat est ajusté à une température suffisamment élevée.* • *Vérifier si les disjoncteur des contacteur de chauffage sont à la position ON.* 1. *Si la ventilation de la hotte ne marche pas:* *Vérifier son disjoncteur du coté du bâtiment.* *Si le système de chauffage ne fonctionne toujours pas, appeler notre compagnie ou contacter un technicien spécialisé.*

Cuisson inégale.	*Vérifier que les entrées et les sorties d'air de convection de sont pas bloquées. Ne recouvrez pas les grilles de papier d'aluminium.* *Vérifiez la température du four à l'aide d'un thermomètre à four et comparez avec le réglage du thermostat.* *Vérifier les ajustements des sorties d'air*
Le four ne produit pas de vapeur.	*L'injection de vapeur n'est pas permise si la température actuelle du four est en dessous de 250F. Assurez-vous que le four cycle à 350F pour une période de 15 minutes avant d'injecter la vapeur.* *Vérifiez si la valve à eau principale du four et à l'intérieur du compartiment de contrôle sont bien ouvertes.* *Vérifiez si le filtre à eau en « Y » est propre. (Avant de démonter le bouchon, fermer la valve à eau manuelle et purger cette section en demandant une injection de vapeur au contrôle.* *Vérifiez si la valve électrique fonctionne.*
Si l'affichage indique COMPARTIMENT CNTL ERREUR SURCHAUFFE	*Vérifier si l'entrée conduit de la ventilation du ventilateur de refroidissement n'est pas obstrué.* *Vérifier si le ventilateur de refroidissement du compartiment de contrôle fonctionne.* *Fermer ou débrancher l'appareil et appeler un technicien qualifié*
L'unité entre en mode Arrêt et affiche le message *ERREUR DE SONDE DE CAVITE*	*L'alarme de sonde de cavité survient quand la sonde de cavité de l'unité est défectueuse.* *Vérifier le branchement de la sonde de cavité ou la remplacer la sonde de cavité*

Gardez l'entrée d'air du compartiment de contrôle libre de toute obstruction.

AVERTISSEMENT

Ne jamais essayer de modifier les contrôles du system de chauffage.
Toute modification requiert les services d'un technicien qualifié ainsi que les instructions du fabricant.

OVEN MAINTENANCE AND CLEANING

MAINTENANCE OF THE OVEN

- It is recommended to use a WATER SOFTENER SYSTEM and to clean or replace it regularly to avoid accumulation of minerals inside the unit.

Questions	Solutions
Clean the inside of the oven with water and soap.	We recommend and sell: Dirt Buster III: Action foam cleaner CHEMCO Part number: NEB201
After cleaning the inside of the oven, apply a silicone base oven protector. It avoids food from sticking to the metal.	We recommend and sell: 316 Silicone base protector and lubricant for oven Dow Corning Part number : EXS400
Clean the oven windows with products like Brasso or equivalents. They are copper cleaners but good for this use	We recommend and sell: Wright's: Cream copper cleaner J.A. Wright & Co. Part number : EXC300
Clean the oven exterior with a stainless steel cleaner.	We recommend and sell: Stainless steel cleaner SANY or CURTIS (comestible) Part number : NES201

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU FOUR

ENTRETIEN DE L'UNITÉ

- *Il est recommandé d'utiliser un ADOUCISSUER D'EAU et de le remplacer régulièrement pour réduire les accumulations de calcaire dans l'unité.*

Étape par étape	***Solutions***
Nettoyer l'intérieur du four avec de l'eau et un détergent.	*Produit recommandé:* *Dirt Buster III* *Nettoyant à four à action moussante* *No de pièce: NEB201*
Après avoir nettoyé l'intérieur du four, appliquer un protecteur sur les parois et les grilles. Le produit empêche les aliments de coller sur les parois du four.	*Produit recommandé:* *Protecteur de silicone pour four* *No de pièce: EXS400*
Nettoyer les vitres du four avec du Brasso ou un produit équivalent. Bien que ce soit des nettoyeurs à cuivre, ils s'avèrent très efficaces.	*Produit recommandé:* *Nettoyeur pour vitres de four* *No de pièce: EXC300*
Nettoyer l'extérieur du four avec un produit d'entretien pour l'acier inoxydable.	*Produit recommandé:* *Nettoyeur pour acier inoxydable* *No de pièce: NES201*

BAKE CHART

BAKERY OVENS (Table as reference only)

Menu item	Bake Time Minutes	Bake Temp ºF	Bake Temp ºC
Bagels (16 per pan)	15	400	204
Dinner rolls (16 per pan)	15-18	350	177
Sub rolls 12" (10 per pan)	15-18	350	177
French Baguette (5 per pan)	20-25	350	177
Croissants (15 per pan)	12-15	350	177
9" Pies (6 per shelf)	30-35	375	190
Muffins (15 per pan)	18-22	325	163
Muffins (24 per pan)	18-22	325	163
Cakes 9" (6 per shelf)	18-22	350	177
Quiches 9" (6 per shelf)	30-35	350	177
Cookies (frozen) (18 per pan)	8-10	300	149
Danish (15 per pan)	12-15	350	177
Biscuits (fresh) (15 per pan)	8-10	350	177
Bread (4 strapped pan)	30-35	375	190
Cinnamon rolls (8/half pans)	15-18	325	163
Brownies (16.5 oz box)	12	350	177

TABLEAU DE CUISSON

FOURS À PAIN ET PÂTISSERIE (Tableau à titre de référence seulement)

Item	*Temps cuisson min.*	*Temp. cuisson ºF*	*Temp. cuisson ºC*
Bagels (16 par plaque)	*15*	*400*	*204*
Pain à salade (16 par plaque)	*15-18*	*350*	*177*
Sous-marin 12" (10 par plaque)	*15-18*	*350*	*177*
Baguettes (5 par plaque)	*20-25*	*350*	*177*
Croissants (15 par plaque)	*12-15*	*350*	*177*
Tartes 9" (6 par tablette)	*30-35*	*375*	*190*
Muffins (15 par plaque)	*18-22*	*325*	*163*
Muffins (24 par plaque)	*18-22*	*325*	*163*
Gâteaux 9" (6 par tablette)	*18-22*	*350*	*177*
Quiches 9" (6 par tablette)	*30-35*	*350*	*177*
Biscuits (congelés) (18 par plaque)	*8-10*	*300*	*149*
Danoise (15 par plaque)	*12-15*	*350*	*177*
Biscuits (frais) (15 par plaque)	*8-10*	*350*	*177*
Pain (4 par plaque)	*30-35*	*375*	*190*
Brioche (8/demi-plaque)	*15-18*	*325*	*163*
Brownies (boîte de 16.5 oz)	*12*	*350*	*177*

NOTES

LIMITED WARRANTY

(Continental United States Of America And Canada Only)

Doyon Equipment Inc. guarantees to the original purchaser only that its product are free of defects in material and workmanship, under normal use.

This warranty does not cover any light bulbs, thermostat calibration or defects due to or resulting from handling, abuse, misuse, nor shall it extend to any unit from which the serial number has been removed or altered, or modifications made by unauthorised service personnel or damage by flood, fire or other acts of God. Nor will this warranty apply as regards to the immersion element damaged by hard water.

The extent of the manufacturer's obligation under this warranty shall be limited to the replacement or repair of defective parts within the warranty period. The decision of the acceptance of the warranty will be made by Doyon Equipment service department, which decision will be final.

The purchaser is responsible for having the equipment properly installed, operated under normal conditions with proper supervision and to perform periodic preventive maintenance.

If any parts are proven defective during the period of two years from date of purchase, Doyon Equipment Inc. hereby guarantees to replace, without charge, F.O.B. Menominee, Mi, USA, such part or parts.

Doyon Equipment Inc will pay the reasonable labour charges in connection with the replacement parts occurring within one year from purchase date. Travel over 50 miles, holiday or overtime charges are not covered. After one year from purchase date, all labour and transportation charges in connection with replacement parts will be the purchaser's responsibility.

Doyon Equipment Inc. does hereby exclude and shall not be liable to purchaser for any consequential or incidental damages including, but not limited to, damages to property, damages for loss of use, loss of time, loss of profits or income, resulting from any breach or warranty.

In no case, shall this warranty apply outside Canada and continental United States unless the purchaser has a written agreement from Doyon Equipment Inc.

GARANTIE LIMITÉE

(Pour le Canada et les États continentaux des États-Unis)

Équipement Doyon Inc. garantit ses produits à l'acheteur original, contre tout défaut de matériaux ou de fabrication, en autant qu'ils aient été utilisés de façon normale.

Cette garantie ne s'applique cependant pas sur les ampoules, les calibrations de température, tout défaut dû ou résultant d'une mauvaise manipulation, d'un emploi abusif ou d'un mauvais usage. La garantie ne s'applique pas non plus sur tout équipement dont le numéro de série aurait été enlevé ou altéré, tout produit modifié par du personnel de service non autorisé, endommagé par une inondation, un feu ou tout autre acte de Dieu, ni sur les éléments immergés endommagés par l'eau dure.

L'étendue des obligations du manufacturier, selon cette garantie, est le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses durant la période de garantie. L'acceptation de la garantie sera faite par le département de service d'Équipement Doyon Inc. Cette décision sera définitive.

L'acheteur est responsable de faire installer son équipement adéquatement, de l'opérer sous des conditions normales d'utilisation avec une bonne supervision, ainsi que d'effectuer un entretien préventif périodique.

Dans le cas où les pièces s'avéreraient défectueuses durant une période e deux ans à partir de la date d'achat, Équipement Doyon Inc. s'engage à les remplacer, sans frais, F.O.B. Menominee, MI, USA.

Équipement Doyon Inc. couvrira les frais raisonnables de main-d'œuvre reliés au remplacement des pièces, pour une période d'un an à partir de la date d'achat. Toutefois, les frais encourus pour les déplacements au-delà de 50 milles, le temps supplémentaire et les jours de congé ne sont pas couverts. Au-delà d'un an après la date d'achat, tous frais de transport et de main-d'œuvre pour le remplacement des pièces sont la responsabilité de l'acheteur.

Équipement Doyon Inc. ne se tient pas responsable envers l'acheteur pour toutes conséquences ou dommages incluant, mais non limités à, dommages à la propriété, dommages pour perte d'usage, perte de temps, perte de profits ou de revenus, provenant de tout bris de garantie.

En aucun cas, cette garantie ne s'applique à l'extérieur du continent des États-Unis d'Amérique ou du Canada, à moins que l'acheteur n'ait une entente écrite avec Équipement Doyon Inc.

ÉQUIPEMENT DOYON INC.
1255, rue Principale
Linière, Qc, Canada G0M 1J0
Tel.: 1 (418) 685-3431
Canada: 1 (800) 463-1636
US: 1 (800) 463-4273
FAX: 1 (418) 685-3948
Internet: http://www.doyon.qc.ca
e-mail: doyon@doyon.qc.ca