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

SRO1G & SRO2G

Intertek

Product / *Produit*: _____

Serial number / *Numéro de série*: _____

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

In case of strong gas odours, shut off the gas input valve and contact a specialised gas technician

TABLE OF CONTENTS

(table des matières : page suivante)

DESCRIPTION
- Introduction
- Construction
- Shipping
- Installation warnings
- Distances to respect
- Power failure
- Installation
- Programmable control - Operating modes
- Manual mode
- Programmed cooking mode
- Troubleshooting
- Oven maintenance and cleaning
- Maintenance of the burner

WARANTY

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.

IMPORTANT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Dans le cas où une odeur de gaz serait détectée, fermer la valve d'admission de gaz principale du four et contacter la compagnie locale de gaz ou un technicien spécialisé.

TABLE DES MATIÈRES

DESCRIPTION
- Introduction
- Construction
- Expédition
- Avertissement lors de l'installation
- Distances à respecter
- Panne de courant
- Installation
- Mode d'operation du contrôle programmable
- Mode manuel
- Mode de cuisson programmé
- Dépannage
- Entretien et nettoyage du four
- Entretien du brûleur

GARANTIE

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER D'ESSENCE NI AUTRES VAPEURSOU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

AVERTISSEMENT

L'INSTALLATION, LE RÉGLAGE, LA MODIFICATION, LA RÉPARATION OU L'ENTRETIEN INCORRECTS DE CET APPAREIL PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT. LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, DE FONCTIONNEMENT ET D'ENTRETIEN AVANT DE PROCÉDER À SON INSTALLATION OU ENTRETIEN.

INTRODUCTION

The manufacturer suggests to read this manual carefully.

This Jet Air oven 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, type of combustible, BTU rating, operating pressures, serial number, voltage and amperage.

Drawings and replacement parts numbers are available from Service Dept. of Doyon Equipment. The electrical diagram is affixed in the control panel/compartment 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 gas, electricity and plumbing for the installation of the oven.

CONSTRUCTION

You just bought the most advanced gas fired oven in the world, "DOYON" technology at its best. This gas fired 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 four à convection au gaz 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 type de combustible, BTU, le numéro de série, la tension, l'ampérage et les pressions d'opérations.

Les dessins et les numéros de pièces de rechange sont disponible sur demande en appelant au Dept. Service chez Equipement Doyon. Le plan électrique est affiché dans la boîte (compartiment) de contrôle 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 gaz ou en électricité et d'un plombier qualifié pour l'installation du four.

CONSTRUCTION

Vous avez maintenant en votre possession le four au gaz le plus performant présentement disponible sur le marché, un four utilisant la technologie "DOYON" à son meilleur. Ce four au gaz 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

The DOYON gas fired ovens are designed to be used with the gas specified on the descriptive nameplate. 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-XX, or the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1-XX. Refer to last edition year for XX. Copies of these are available at:

American Gas Association, 1515 Wilson Boulevard, Arlington, Virginia, 22209.
Canadian Gas Association, 55 rue Scarsdale, Don Mills, Ontario, Canada, M3B 2R3.

The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).

For your convenience, this appliance has an automatic direct ignition burner. Follow Operating instructions included in this manual and specified on the appliance.

Keep the appliance area free and clear from combustibles.
Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

INSTALLATION AND SERVICE

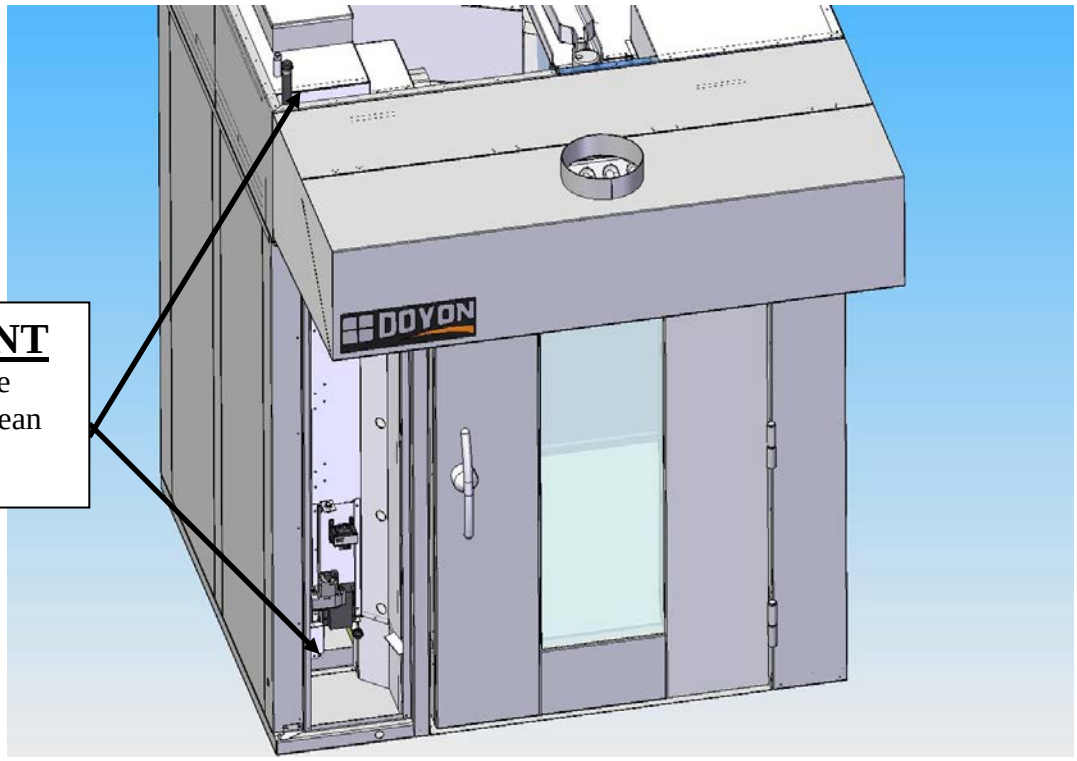
Installation and service must be done by specialised technicians. Contact a certified gas technician, electrician and plumber for set up.

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 (ANSI/NFPA 70-XX), as applicable. Refer to last edition year for XX. Installation must also **allow proper access for service** (18 inches from top).

The ovens must be installed with proper ventilation:

- Single connection point on top of Eyebrow Hood: Flue gas are vented through Eyebrow hood supplied with the oven. SRO1G The 8" diameter connection collar requires a minimum of 750 CFM at 0.6inW.C. pressure drop through hood. SRO2G The 10"diameter connection collar requires a minimum of 900 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 burner 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. Hood connection suitable for Type B vent, except when products of baking are grease laden.

Make sure that provision for adequate air supply is provided for the operation of the oven.



DISTANCES TO RESPECT

For the installation near combustible materials

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

B) Top of the oven: a clearance of 18 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: The oven must be installed on a **non-combustible floor**.

D) you must have at least 18 inches when you evacuate through a hood canopy.

POWER FAILURE

No attempt should be made to operate the appliance during power failure.
The burner, the electric gas valve 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

Les unités au gaz "DOYON" sont fabriquées pour être utilisées uniquement avec le type de gaz spécifié sur la plaque d'identification. L'installation doit être conformes à la réglementation local, ou en son absence, se référer au Code National de Gaz, ANSI-Z223.1-XX et CAN/CGA.B149.1-XX. Référez-vous à l'année de la dernière édition pour XX. Des copies de ces normes sont disponibles auprès de :

***American Gas Association**, 1515 Wilson Boulevard, Arlington, Virginia, 22209.*
***Association Canadienne du Gaz**, 55 rue Scarsdale, Don Mills, Ontario, Canada, M3B 2R3.*

L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz pendant tout test de pression du système à des pressions d'essai excèdent 1/2psi (3.5 kPa).

Pour votre commodité, cet appareil est conçu avec brûleur à allumage automatique direct. Suivez les instructions de fonctionnement inclues dans ce manuel et affichées sur l'appareil.

Maintenez la zone appareil libre et exempte de matières combustibles. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et la ventilation.

INSTALLATION ET SERVICE

L'installation et le service doivent être faits par un technicien spécialisé. Contactez un technicien spécialisé en gaz, en électricité et un plombier certifié pour l'installation.

*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** (18 pouces au-dessus).*

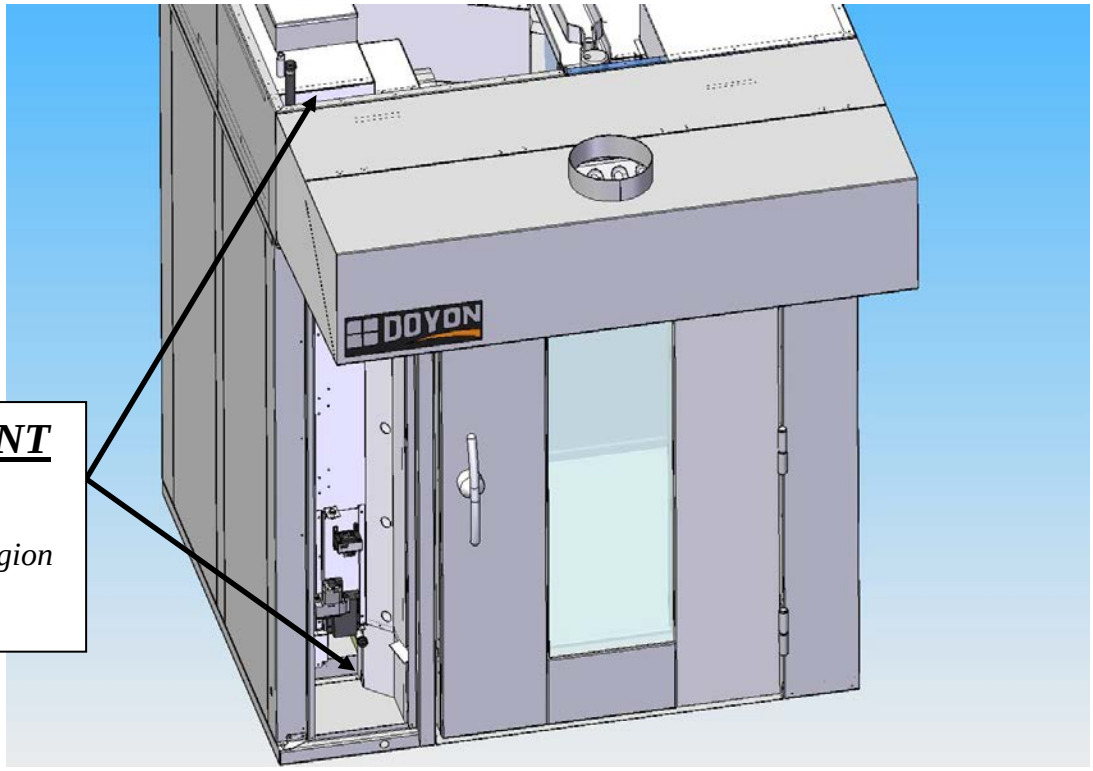
***Le four doit être installé sous une ventilation adéquate** :*

- *Connection au-dessus hotte seulement : L'échappement des gaz de combustion se fait au travers de la hotte fourni. SRO1G, Un collet de diamètre 8 pouces à brancher sur système évacuation d'un minimum 750 cfm à dépression de 0.6 pouce colonne d'eau à la hotte. SRO2G, Un collet de diamètre 10 pouces 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.

AVERTISSEMENT

Assurez-vous que les ajustements mentionnés dans la section "Installation" ont été faits correctement avant d'allumer le four ou de le convertir à un autre type de gaz.



IMPORTANT
Entrée d'air du brûleur.
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 18 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 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 brûleur et la valve à gaz automatique sont conçus de manière à être sécuritaires. La valve se ferme 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

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 gas and electrical supply specified on the nameplate fixed on the oven.

The installation must be conform with National fuel gas code ANSI Z223.1-XX and CAN/CGA-B149-XX, Gas installation Code and local Codes where applicable. Refer to last edition year for XX.

The oven's combustion system consists of a very safe gas burner certified in accordance to the American Gas Association Standard in USA and with the Canadian Gas Association in Canada.

1.To the certified gas technician

The burner installed on DOYON gas fired ovens is set up and adjusted at the plant for a first class operation. It is nevertheless necessary to verify on site the pressure at the burner input. The following table indicates the pressures that must be set up to remain conform to the AGA standards or CGA.

SRO1G

GAS TYPE	ALTITUDE (FT)	INPUT (BTU) EACH OVEN SECTION	REGULATOR INPUT PRESSURE (Water column inches)	REGULATOR OUTPUT PRESSURE (Water column inches)	MANIFOLD PRESSURE (Water column inches)	BURNER ORIFICE SIZE (DMS) QTY=26)
Propane	0-2000	175 000	11.0	8.6	8.5	# 66 drill
Propane	2000-4500	175 000	11.0	8.6	8.5	# 66 drill
Natural	0-2000	175 000	7.0	3.4	3.3	# 53 drill
Natural	2000-4500	175 000	7.0	3.4	3.3	# 53 drill

SRO2G

GAS TYPE	ALTITUDE (FT)	INPUT (BTU) EACH OVEN SECTION	REGULATOR INPUT PRESSURE (Water column inches)	REGULATOR OUTPUT PRESSURE (Water column inches)	MANIFOLD PRESSURE (Water column inches)	BURNER ORIFICE SIZE (DMS) QTY=26)
Propane	0-2000	275,000	11.0	7.6	7.3	# 60 drill
Propane	2000-4500	275,000	11.0	7.6	7.3	# 60 drill
Natural	0-2000	275,000	7.0	3.4	2.75	# 52 drill
Natural	2000-4500	275,000	7.0	3.4	2.75	# 52 drill

The burner used is adjusted for use with the gas indicated on the nameplate. It is nevertheless possible to convert the burner to another gas by doing the modifications indicated in the CONVERSION PROCEDURE provided with the oven. These modifications must be done carefully and completely under the company's instruction to remain conform to A.G.A. or C.G.A standards. Refer to Doyon Equipment to get the right CONVERSION I

The pipe fittings compound must be certified for gas.

The customer must install a manual shut off valve at the end of the gas supply pipe near the appliance which is approved by the American Gas Association Standard in the United States and with the Canadian Gas Association in Canada.

Clean the air contained in the gas supply pipe at the installation to insure a successful firing on the first try. The gas pipe sealing compound tightness must be verified using a solution of water and soap prior to firing the unit.

WARNING

Make sure not to obstruct the overpressure **opening on the gas regulator.**

NOTE:If there's any modification done to the system or change of the type of gas used, make sure that the regulator pressure of the burner is adjusted as recommended in this manual.

2.To the electrician

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

A phase sequence and loss of phase relay is installed on 3 phases models to avoid wrong rotation direction of the blowers. If the oven does not light up, swap two phases conductors in the supply box and try again. Be sure that the power is really on the 3 phases wires next to the fuses in the control compartment on the front of the oven. Check also if the control fuse located near the main switch is not blown.

WARNING

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

3.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).@ 50psi
We highly recommend a water softener to eliminate minerals in the water. We suggest you to use Doyon installation kit number 50-1530 and replacement cartridges 50-1531 to achieve minimum flow requirement.

INSTALLATION

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 recouvrant le brûleur sur le devant du four.

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

L'installation doit être conforme avec le Code National de Gaz, ANSI-Z223.1-XX et CAN/CGA-B149-XX, le code d'installation au gaz et les codes locaux si applicables. Référez-vous à l'année de la dernière édition pour XX.

Le système de combustion du four est conçu à partir d'un brûleur certifié en conformité avec les normes de l'Association Américaine des Standards de Gaz et l'Association Canadienne de Gaz.

1. Au technicien spécialisé pour le gaz

Le brûleur installé sur les fours au gaz DOYON est monté et ajusté à l'usine par le fabricant pour un fonctionnement optimal. Il est néanmoins nécessaire de vérifier sur place la pression à l'entrée du brûleur. La table suivante indique la pression qui doit être ajustée pour se conformer aux standards de AGA ou de CGA.

SRO1G

TYPE DE GAZ	***ALTITUDE (PI)***	***ENTRÉE (BTU) PAR SECTION DE FOUR***	***PRESSION À L'ENTRÉE DU RÉGULATEUR*** *(Colonne d'eau en pouces)*	***PRESSION À LA SORTIE DU RÉGULATEUR (Colonne*** *d'eau en pouces)*	***PRESSION À D'ADMISSION AU BRÛLEURr (Colonne*** *d'eau en pouces)*	***DIMENSION ORIFICE BRÛLEUR Quantité =26***
Propane	*0-2000*	*175 000*	11.0	*8.6*	*8.5*	*Mèche #66*
Propane	*2000-4500*	*175 000*	11.0	*8.6*	*8.5*	*Mèche 66*
Naturel	*0-2000*	*175 000*	7.0	*3.4*	*3.3*	*Mèche #53*
Naturel	*2000-4500*	*175 000*	7.0	*3.4*	*3.3*	*Mèche #53*

SRO2G

TYPE DE GAZ	***ALTITUDE (PI)***	***ENTRÉE (BTU) PAR SECTION DE FOUR***	***PRESSION À L'ENTRÉE DU RÉGULATEUR*** *(Colonne d'eau en pouces)*	***PRESSION À LA SORTIE DU RÉGULATEUR (Colonne*** *d'eau en pouces)*	***PRESSION À D'ADMISSION AU BRÛLEURr (Colonne*** *d'eau en pouces)*	***DIMENSION ORIFICE BRÛLEUR Quantité =26***
Propane	*0-2000*	*275 000*	11.0	*7.6*	*7.3*	*Mèche #60*
Propane	*2000-4500*	*275 000*	11.0	*7.6*	*7.3*	*Mèche #60*
Naturel	*0-2000*	*275 000*	7.0	*3.4*	*2.75*	*Mèche #52*
Naturel	*2000-4500*	*275 000*	7.0	*3.4*	*2.75*	*Mèche #52*

Le brûleur utilisé est ajusté pour être installé seulement avec le type de gaz spécifié sur la plaque d'identification. Il est néanmoins possible de convertir le brûleur à un autre type de gaz en suivant les modifications mentionnées dans la PROCÉDURE DE CONVERSION fournis avec le four. Pour demeurer conforme aux standards de AGA et CGA, ces modifications doivent être faites au complet et avec précaution en suivant les instructions du manufacturier. Se référer à Équipement Doyon pour obtenir le nécessaire de conversion adéquat.

Le composé de joint à tuyau utilisé pour relier les appareils au gaz doit être certifié résistant à l'action du gaz.

Le client doit installer une vanne manuelle à la sortie de l'alimentation au gaz près de l'appareil, laquelle doit être approuvée par l'Association Américaine des Standards de Gaz aux Etats-Unis et par l'Association Canadienne de Gaz au Canada.

Pour vous assurer d'un bon allumage lors de votre premier essai, videz le tuyau d'alimentation au gaz de l'air qu'il contient lors de l'installation. Les joints des tuyaux devraient être vérifiés avec une solution d'eau et de savon pour détecter les fuites avant de faire fonctionner l'unité.

ATTENTION

Ne pas obstruer le limiteur de fuite du régulateur de pression.

NOTE:Dans le cas d'une modification du système ou d'un changement de type de gaz, s'assurer d'ajuster la pression du régulateur du brûleur telle que recommandée dans ce manuel.

2. À l'électricien

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

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 dégagé par celui-ci.***

3. 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).@ 50psi *afin d'éliminer les minéraux dans l'eau. Nous recommandons l'ensemble d'installation Doyon modèle 50-1530 et la cartouche de remplacement 50-1531 pour atteindre le débit d'eau requis par l'appareil.*

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.SRO1G have 1rack timer and SRO2G 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 to set desire time and press press icon to start the countdown, to stop or add minute press on the icon or

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.

SRO2G DEFAULT Fan speed MEDIUM Recommended for Pastry & normal load Bread

SRO1G 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 SRO1G and MEDIUM for SRO2G, 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.

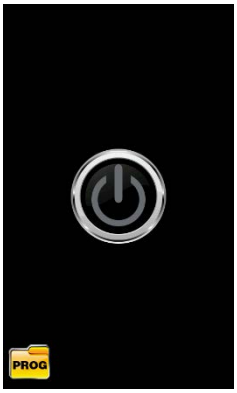
POWER VENT FUNCTION

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. Update switch picture

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

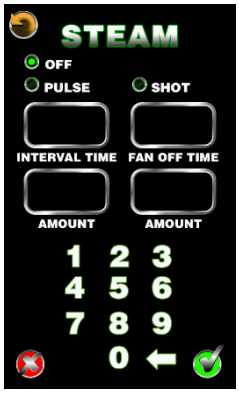
Enter the recipe time and touch

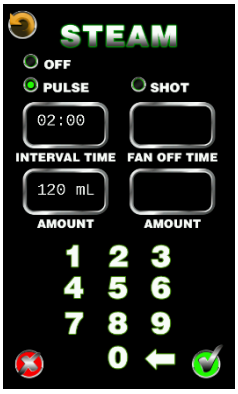
To enter recipe temperature touch

Enter the recipe temperature and touch

To add steam touch

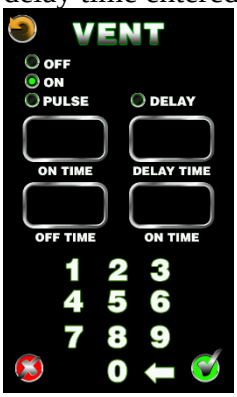
You can select off, pulse or shot steam. If you select pulse you can change the interval and amount. If you select shot you can change the amount and fan off time after the shot of steam. After the changes are made touch

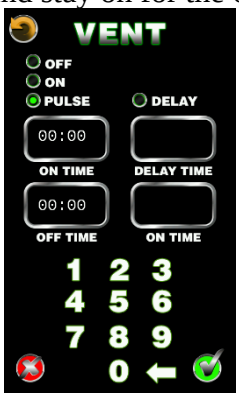


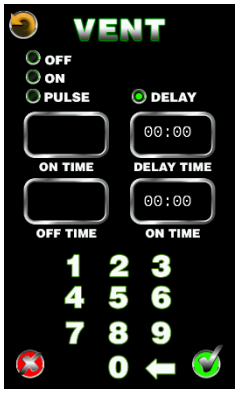


To add venting touch

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





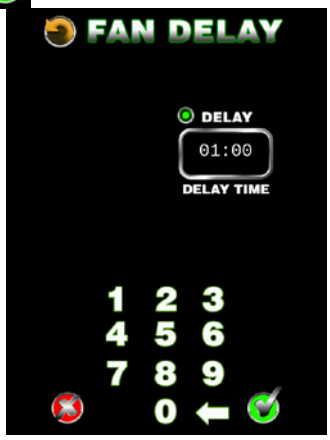


To select fan speed touch

Select the fan speed and touch

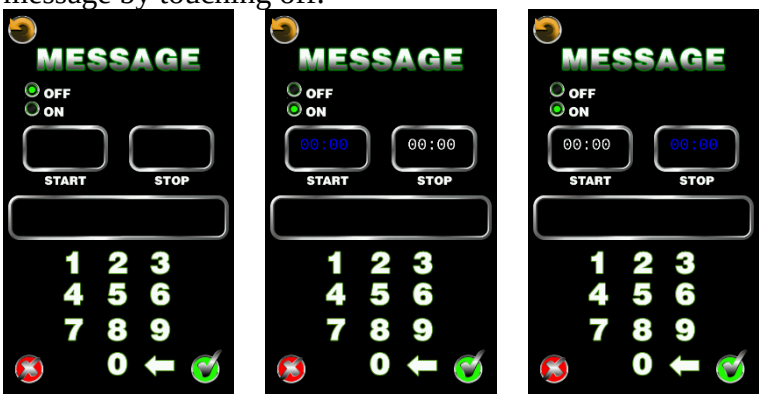
To select fan off delay time touch

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

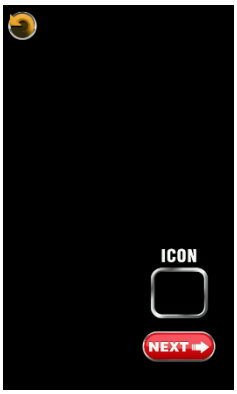
To remove a stage touch the

To choose a stage to edit use the

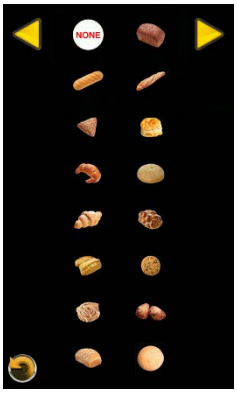
The stage will be highlighted that you are editing.

Touch

To select a food icon from the library touch ICON



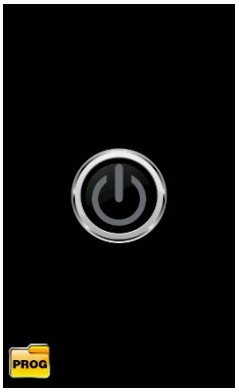
Select an icon from the library. Use the arrows and back icons to navigate through the screens. After making the selection touch NEXT



his 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 (F/C)
F
RECIPE
EDIT
SET DATE/TIME
Volume: 10
SAVE RECIPE
TO USB
READ RECIPE
FROM USB
PUT LOG FILE
ON USB


PROG

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 SRO1G 1 minuterie et SRO2G 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 SRO2G Ventilation vitesse moyenne. Recommander pour petite pâtisserie et Pain.

DEFAUT pour SRO1G 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 SRO1G est HAUTE et du SRO2G 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.

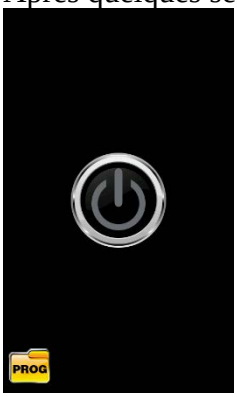
ÉVENT FORCE

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

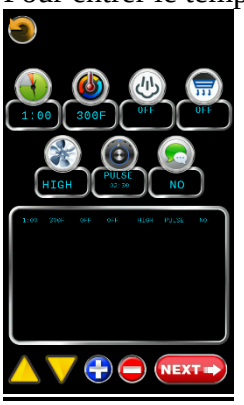


Enter le code **7123** et appuyer sur

Appuyer sur RECIPE EDIT.

Appuyer sur la recette que vous désirez modifier.

Pour entrer le temps de caisson de la recette appuyer sur

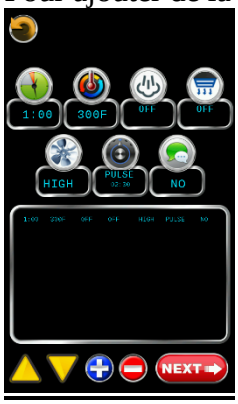


Entrer le temps de cuisson de la recette et appuyer sur

Pour ajuster la température de cuisson appuyer sur

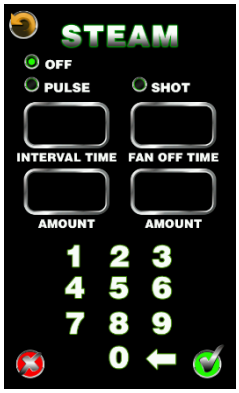
Entrer la température de cuisson et appuyer sur

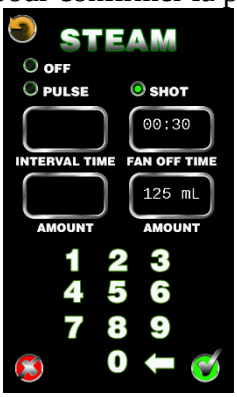
Pour ajouter de la vapeur appuyer sur



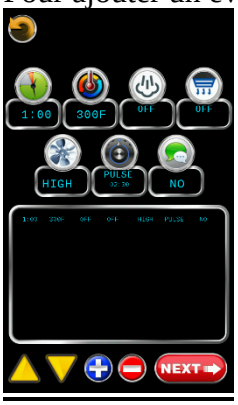
Vous pouvez sélectionner (off), (pulse) ou (shot). Si vous sélectionner pulse vous pouvez changer le temps de l'intervalle entre les injections et aussi la quantité en ML. Si vous sélectionner (shot) vous pouvez changer la quantité en ML et le temps de l'arrêt du ventilateur après l'injection de la vapeur.

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

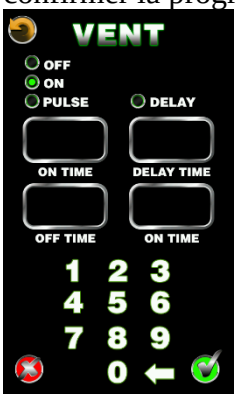


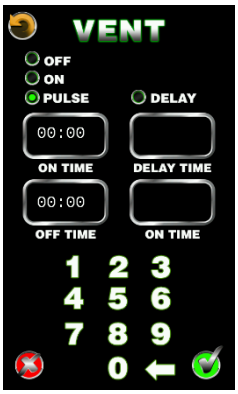


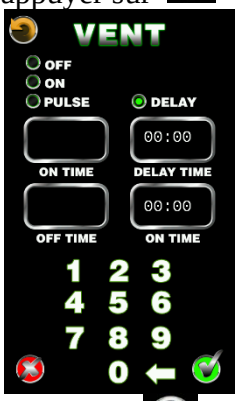
Pour ajouter un évent de vapeur appuyer sur



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





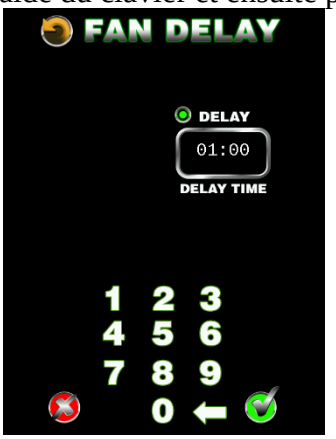


Pour modifier la vitesse du ventilateur appuyer sur

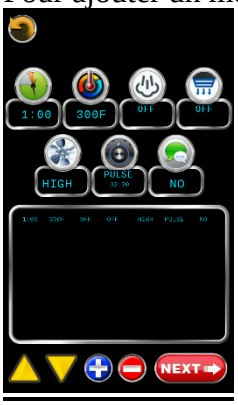
Sélectionner la vitesse du ventilateur désirer et appuyer sur

Pour sélectionner un temps de délais du ventilateur appuyer sur

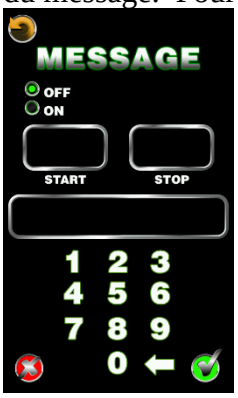
Appuyer sur l'icône Delay pour active les délais du ventilateur et ajuster le temps de délais désirer a l'aide du clavier et ensuite pour confirmer la programmation appuyer sur



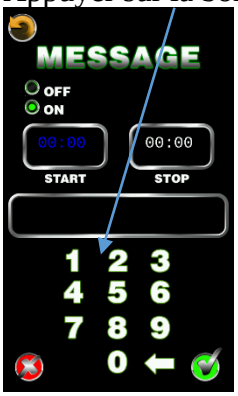
Pour ajouter un message appuyer sur



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.

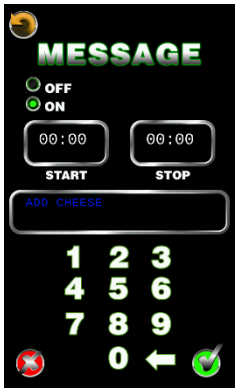


Appuyer sur la boite de texte pour entrer votre message.



Enter votre message et ensuite appuyer sur pour le sauvegarder.

Lorsque le message est inscrit appuyer sur

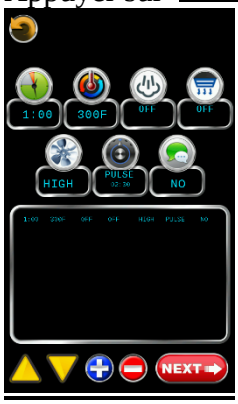


Pour ajouter une autre étape a la recette, appuyé sur il est possible d'ajouter jusqu'à 8 étape supplémentaire. Pour enlever une étape appuyer sur

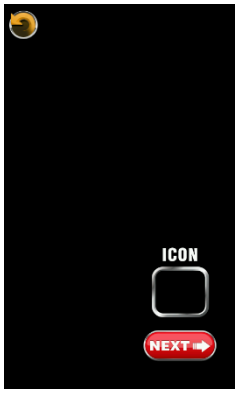
Pour sélectionner l'étape à modifier appuyer sur L'étape que vous allez modifier vas être en surbrillance

.

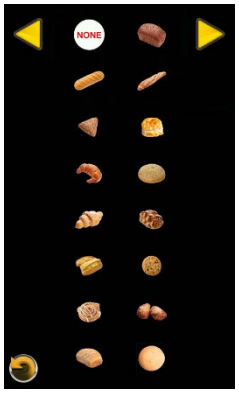
Appuyer sur



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

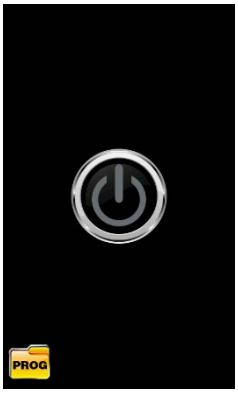


Sélectionner un icone dans la librairie en utilisent les flèches et pour revenir à l'écran précédent appuyer sur . Après avoir fait votre sélection appuyer sur



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

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, draft inducer motor, 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, gas manual shut off valve, 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 gas manual shut-off valve is open 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. 3. Check burner draft inducer if work and draft inducer damper if open. 4. If the control display gas system fault press on the dial to reset system and restart oven. 5. Check the LED blinking sequence on the ignition module. Steady ON : replace module 1 blink: Air flow pressures switches issue, refer to point 1 & 3. 2 blink: flame ON without heat demand shut off gas valve call gas technician. 3 blink: module Lockout shut off oven power for 10 second to reset. If it does not start up again, contact our company or a certified gas technician.

The burner goes to lock-out because of: **a) Flame failure:** **b) The spark is irregular or not present:** **c) The air pressure switch does not close its contact.**	The burner is equipped with multiple interlocked safety devices. In the event of a failure of the flame or any blockage of the combustion air supply or exhaust, the burner will "lock out" in the safety condition. • Air has not been bled from the gas line. • Porcelain insulators cracked (very little crack is enough). •Spark probe grounded. • It may be disconnected, incorrectly set or defective or maybe the blower is not running.
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.
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.

DÉPANNAGE

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, le ventilateur d'échappement, 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 gaz manuelle, 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 la vanne à gaz manuelle est ouverte.* *1. Si la ventilation de la hotte ne marche pas:* *Vérifier son disjoncteur du coté du bâtiment.* *Si le contrôle affiche ERREUR SYTÈME GAZ, appuyer sur le bouton rotatif pour enclencher le système et redémarrer le four.* *Vérifier la séquence de flashage du DEL sur le module d'allumage du brûleur.* *a) Allumer : Remplacer le module.* *b) 1 flashe : Interrupteur de pression ouvert, vérifier la ventilation de la hotte et ou du moteur d'évacuation des brûleurs.* *c)2 flashe : Présence de flamme sans demande de chauffage, fermer la valve a gaz et contacter un technicien.* *d)3 flashe : Le module est en faute, fermer l'appareil pour 30 secondes et le re démarrer si le problème persiste contacter un technicien.* *Si le brûleur ne s'allume toujours pas, appeler notre compagnie ou contacter un technicien en gaz.*

•Le brûleur bloque à la position de sécurité parce que :	*Le brûleur est conçu avec de multiples fonctions de sécurité. S'il y a une anomalie, le brûleur se bloquera à la position de sécurité.*
a) La flamme s'éteint:	• *Il reste de l'air dans le tuyau de gaz.*
b) L'ignition est irrégulière ou il n'y en a aucune :	• *L'isolant de porcelaine est fissurée.* • *L'électrode d'allumage est mise à la terre.*
c) L'interrupteur de pression d'air ne ferme pas ses contacts.	*•Il peut être débranché, désajusté, défectueux ou le ventilateur ne fonctionne pas.*
Cuisson inégale.	*Vérifier que les entrées et les sorties d'air de convection ne sont pas bloquées. Ne recouvrez pas les grilles de papier d'aluminium.*
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.*

Gardez ***l'entrée d'air du brûleur libre de toute obstruction.***

<u>AVERTISSEMENT</u>

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

OVEN MAINTENANCE AND CLEANING

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

Questions	Solutions
Clean the inside of the oven proofer with water and soap.	We recommend to use Stainless steel oven cleaner
Clean the oven exterior with a stainless steel cleaner.	We recommend and sell: Stainless steel cleaner SANY or CURTIS (comestible) Part number : NES201

MAINTENANCE OF THE BURNER

- Every three months verify and clean the burner air inlet in order to remove dust and particles. (Refer to page A-4)
- Once a year, you should ask a certified technician to make a tune up.
  Make sure everything works properly, verify and clean especially:

1. Clean the air inlet of the control and burner compartment
2. The in-shot burner.
3. Inspect and clean both burners electrodes
4. Verify the burner input and output pressure.
5. Verify proper operation of flue gas damper and draft inducer.
6. Verify Steam Generator bars, distribution pan and drain pan for scale build up. If needed, let them soak in a descaler solution or vinegar. Then rinse prior to installation.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU FOUR

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

Étape par étape	***Solutions***
Nettoyer l'intérieur du four avec de l'eau et un détergent.	*Produit recommandé: nettoyeur concu pour acier inoxidable pour interieur de four.*
Nettoyer l'extérieur du four avec un produit d'entretien pour l'acier inoxydable.	*Produit recommandé:* *Nettoyeur pour acier inoxydable* *No de pièce: NES201*

ENTRETIEN DU BRÛLEUR

- Aux trois mois, vérifier et nettoyer l'entrée d'air du compartiment électrique et celle du brûleur pour enlever toute accumulation de poussière ou de mousse. (Voir page A-6).
- *Vous devriez faire faire l'entretien de votre système de brûleur par un technicien qualifié une fois par année. Le technicien doit s'assurer que tout fonctionne bien, vérifier et nettoyer spécialement :*

1. *L'entrée du compartiment électrique et celle du brûleur.*
2. *Nettoyer si nécessaire les mélangeurs de chaque brûleur.*
3. *Inspecter et nettoyer les 2 électrodes du brûleur.*
4. *Vérifier la pression d'entrée et sortie de la valve à gaz.*
5. *Vérifier l'opération du ventilateur de la cheminée du brûleur et de son volet. Nettoyer si nécessaires.*
6. *Vérifier s'il y a des dépôt de calcaire dans le générateur de vapeur : les bars, le plat de distribution d'eau et le récipient de drain. Au besoin, nettoyer avec un détartrant ou du vinaigre. Bien rincer avant de remettre en place les composantes*

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, Michigan, USA.

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 deux ans à partir de la date d'achat, Équipement Doyon Inc. s'engage à les remplacer, sans frais, F.O.B. Menominee, Michigan, 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.