



5600 13th Street  
Menominee, MI 49858  
Tel. 800.338.9886  
service@NU-VU.com



Models: SRO1G  
SRO2G



REGISTER YOUR NEW OVEN TODAY AND GET THE MOST OUT OF YOUR WARRANTY:

Scan this QR Code



or go to: <http://doyonbaking.com/ProductRegistration/index.html>

Product / Produit: \_\_\_\_\_

Serial Number / Numero de serie: \_\_\_\_\_

**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 _____	A-1
Introduction _____	A-1
Construction _____	A-1
Shipping _____	A-1
Installation warnings _____	A-3
Distances to respect _____	A-4
Power failure _____	A-4
Installation _____	A-7
Ebake control key fonction description _____	A-11
Ebake Programmable control - Operating modes _____	A-12
Manual mode _____	A-13
Programmed cooking mode _____	A-15
Troubleshooting _____	A-23
Oven maintenance and cleaning _____	A-27
Maintenance of the burner _____	A-27
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	A-2
Introduction	A-2
Construction	A-2
Expédition	A-2
Avertissement lors de l'installation	A-5
Distances à respecter	A-6
Panne de courant	A-6
Installation	A-9
Description des touches du contrôle Ebake	A-11
Mode d'opération du contrôle programmable Ebake	A-17
Mode manuel	A-18
Mode de cuisson programmé	A-20
Dépannage	A-25
Entretien et nettoyage du four	A-28
Entretien du brûleur	A-28
GARANTIE	

**POUR VOTRE SÉCURITÉ**

***NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER D'ESSENCE NI AUTRES VAPEURS OU 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**

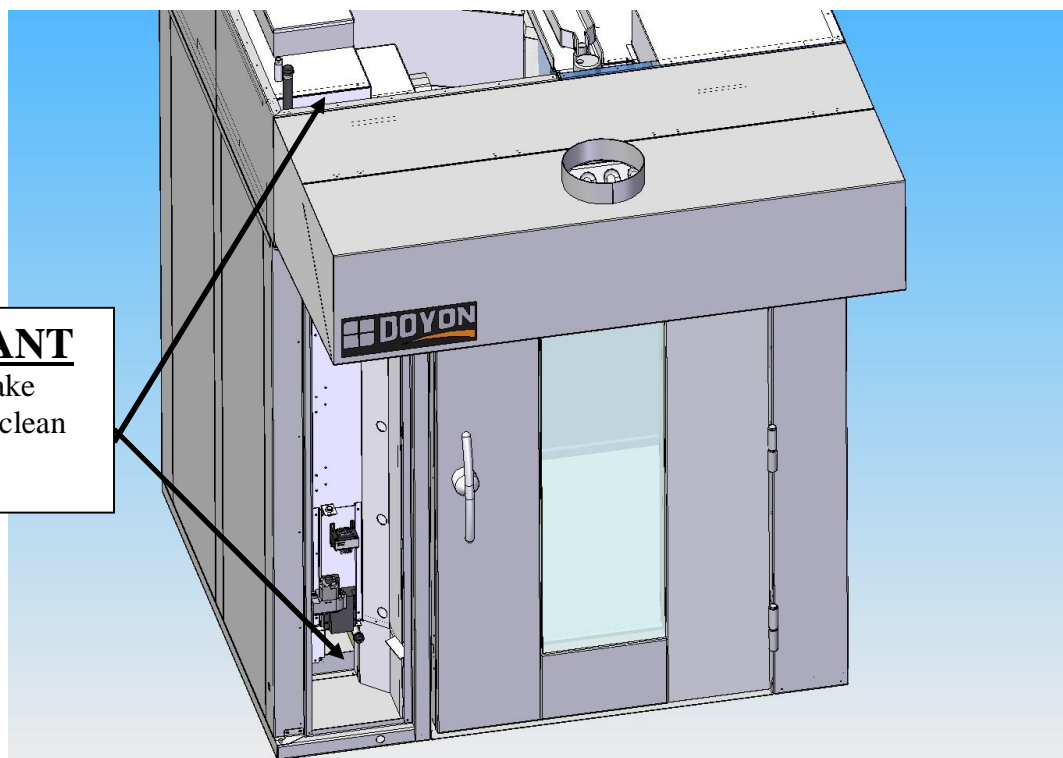
Installation and service must be done by specialised technicians. Contact a certified gas technician, electrician and plumber for set up.

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. The 10" diameter connection collar requires a 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 is 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 incluses 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 :**

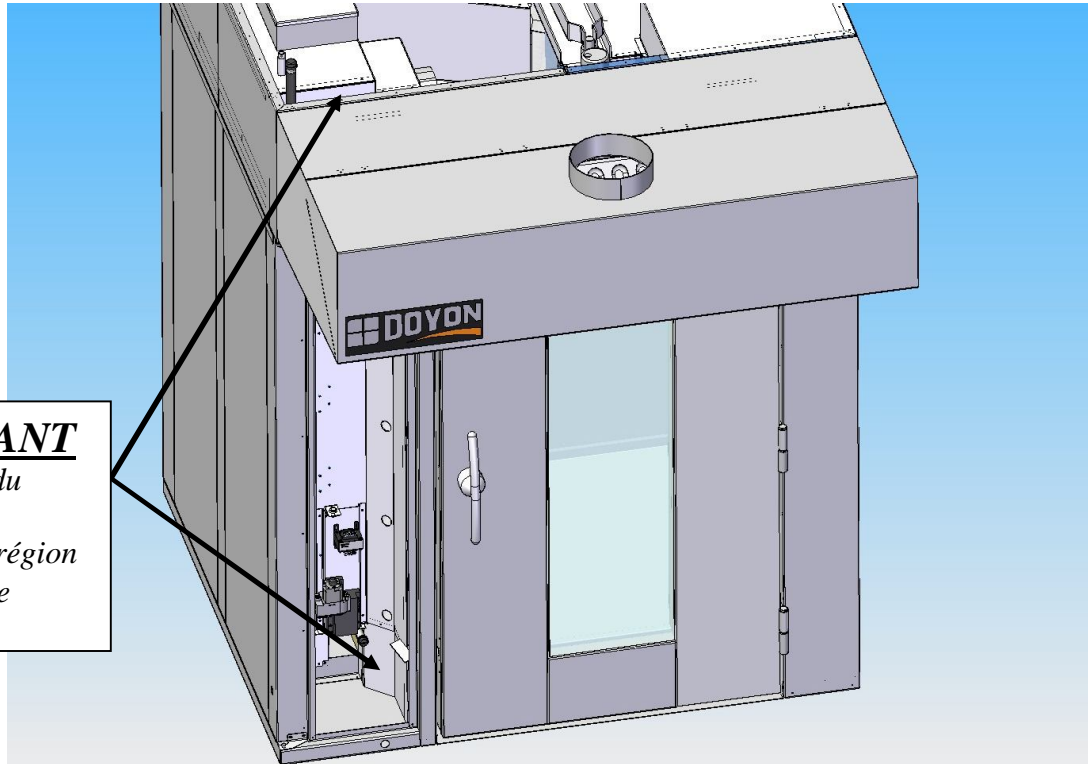
- ***Connection au-dessus hotte seulement :** L'échappement des gaz de combustion se fait au travers de la hotte fourni. Un collet de diamètre 10 pouces à brancher sur système évacuation d'un minimum 900 cfm à dépression de 0.6 pouce colonne d'eau à la hotte. Le client doit fournir les conduits et le 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.*





## **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 côté.*

*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

<b>GAS TYPE</b>	<b>ALTITUDE (FT)</b>	<b>INPUT (BTU) EACH OVEN SECTION</b>	<b>REGULATOR INPUT PRESSURE (Water column inches)</b>	<b>REGULATOR OUTPUT PRESSURE (Water column inches)</b>	<b>MANIFOLD PRESSURE (Water column inches)</b>	<b>BURNER ORIFICE SIZE (DMS) QTY=26</b>
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

<b>GAS TYPE</b>	<b>ALTITUDE (FT)</b>	<b>INPUT (BTU) EACH OVEN SECTION</b>	<b>REGULATOR INPUT PRESSURE (Water column inches)</b>	<b>REGULATOR OUTPUT PRESSURE (Water column inches)</b>	<b>MANIFOLD PRESSURE (Water column inches)</b>	<b>BURNER ORIFICE SIZE (DMS) QTY=26</b>
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 KIT.

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

<b>TYPE DE GAZ</b>	<b>ALTITUDE (PI)</b>	<b>ENTRÉE (BTU) PAR SECTION DE FOUR</b>	<b>PRESSION À L'ENTRÉE DU RÉGULATEUR</b> (Colonne d'eau en pouces)	<b>PRESSION À LA SORTIE DU RÉGULATEUR</b> (Colonne d'eau en pouces)	<b>PRESSION À D'ADMISSION AU BRÛLEUR</b> (Colonne d'eau en pouces)	<b>DIMENSION ORIFICE BRÛLEUR</b> 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

<b>TYPE DE GAZ</b>	<b>ALTITUDE (PI)</b>	<b>ENTRÉE (BTU) PAR SECTION DE FOUR</b>	<b>PRESSION À L'ENTRÉE DU RÉGULATEUR</b> (Colonne d'eau en pouces)	<b>PRESSION À LA SORTIE DU RÉGULATEUR</b> (Colonne d'eau en pouces)	<b>PRESSION À D'ADMISSION AU BRÛLEUR</b> (Colonne d'eau en pouces)	<b>DIMENSION ORIFICE BRÛLEUR</b> 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.***

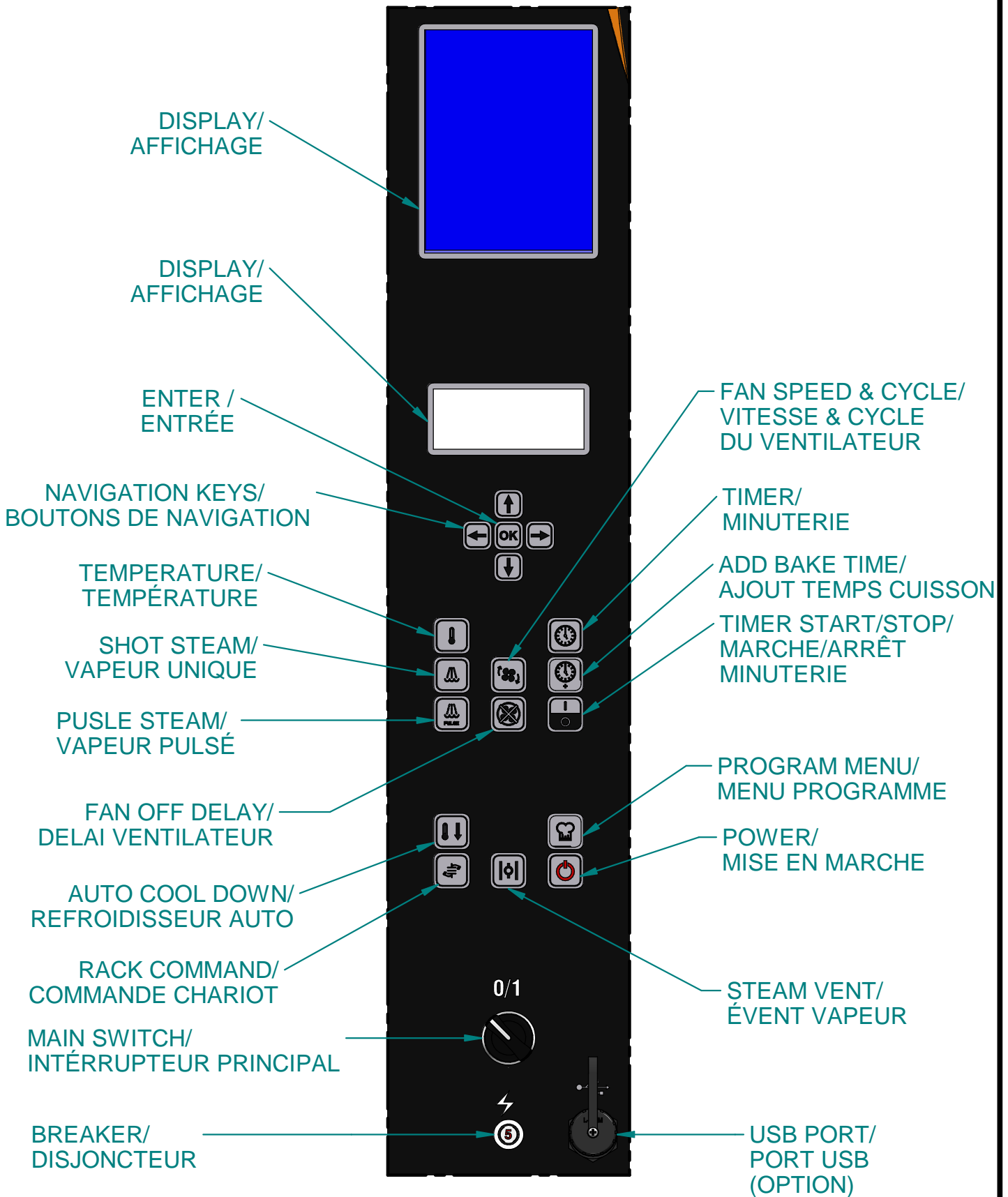
## **3. Au plombier**

**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.*



## **EBAKE PROGRAMMABLE CONTROL - OPERATING MODES**

The Doyon Ebake controller has two operation modes **Manual** and **Programmable**.

**MANUAL**: to use all functions without using a recipe program.

**PROGRAMMABLE** : to use with a recipe program.

### **Program capacity**

- Program #1 is always used as the default Manual Cooking mode setting (single stage).
- Programs #2 to #99 can have up to 8 stages each recipe.

### **OVEN START UP**

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

- OFF, PRESS POWER KEY TO START.

Press the red POWER key, the oven will go ON. The display will read PREHEAT and the oven will heat to reach the MANUAL preset temperature. Then, the oven will display READY and the alarm will beep 5 times. This will mean that the oven is at the desired temperature.


To turn the oven OFF, press the red POWER key and hold it for 3 seconds. 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 : OFF, PRESS POWER KEY TO START.

### **DOOR SWITCH**

- If the door is opened :
  - Display scrolls recipe NAME and DOOR OPEN.
  - All functions are turned OFF (unless in Cool Down mode, then the fan remains on).
  - All timers pause until the door is closed.

## MANUAL MODE

This mode is used to work in a single stage.



Use navigation key until MANUAL is highlighted, press the  to confirm.

### COOL DOWN FUNCTION



For fast cool down, press on the COOL DOWN  key, the fan will remain ON while the door is open.

Note : if the oven reaches 200°F, it will turn OFF automatically. Display will show : OFF, PRESS POWER KEY TO START.


### TEMPERATURE FUNCTION

To change the temperature set point, press on . Display will show actual temperature set point. Use navigation key set the desired temperature set point and press  to confirm and exit the setting mode. Also, note that the new set point will automatically be saved after exiting if the OK is not pressed after changing the setting. If the dial is not pressed or turned within 3 seconds, the last set temperature will be saved.

### TIMER FUNCTION

To change the time setting, press on . Displays will show time setting. Use navigation key to set desired timer setting (by increments of 15 sec.) and press  to confirm and exit setting. If the OK is not pressed or turned within 3 seconds, the last set time will be saved.

Press on timer START/STOP key to start the timer countdown. At the end of the countdown, display will show BAKE DONE. If needed, you can add 1 minute by pressing the ADD TIME key. It will automatically add 1 minute without changing the original time setting. If more then one minutes is needed Use navigation key to desired add time and press


 When the countdown is finished, the display will show BAKE DONE.


Also, at any time during the countdown, the time can be paused by pressing on the TIMER START/STOP key or cancelled by pressing and holding the START/STOP key for 3 seconds.

When the door is open, the timer pauses and the display indicates DOOR OPEN until the door is closed.

- If the remaining time is less than 60 minutes, it will be displayed as MM:SS
  - If the remaining time is 60 minutes or more, it will be displayed as HH:MM
- Note : Timer in MANUAL mode is only a reminder.

### FAN OFF DELAY FUNCTION


By pressing on the FAN OFF DELAY key, the fan remains OFF for a period of time before starting working in normal fan mode. After pressing FAN OFF DELAY key, the display will show NONE. Use navigation key to select HIGH (3 minutes) or LOW (2 minutes) fan off delay and press . If the OK is not pressed within 3 seconds, the last set FAN OFF DELAY will be saved.

To cancel fan off delay, press the FAN OFF DELAY key, Use navigation key to select NONE and press 

Note : during FAN OFF DELAY the oven heating system is not functional. A higher set point temperature preheat is recommended if use more then 3 minutes FAN OFF DELAY.





## FAN SPEED

You can change the fan speed. There are 2 different fan speed setting available STD & HIGH available. Default speed is STD. To select a different fan speed then STD press on the FAN SPEED key, use navigation key to select desire fan speed and press 

This function will change the fan speed of the fan, creating a different air flow.

## STEAM FUNCTION

Steam output can be turned ON only if oven temperature is  $\geq$  (250°F /121°C).

- Pressing SHOT STEAM key  : A single steam injection will inject for duration of preset time. The display will toggles the recipe name and the steam. following the steam injection you will have automatically a FAN OFF DELAY for the period of steam after steam period, the vent system will automatically evacuate steam out of the oven and go on normal baking cycle.
- Note: When pressing the SHOT STEAM key, it will force the fan OFF.
- Pressing PULSE STEAM key  : It will create continuous steam injections. If pressed again, it will cancel the pulse steam function. When active, the display scrolls recipe name and pulse steam.
- Note: When pressing the PULSE STEAM key, the fan will stay ON to create continuous moisture during the baking cycle.

## VENT KEY FUNCTION

During Manual mode Only at any time vent can be open or close by pressing the vent key.

- Note: When the SHOT STEAM sequence the vent will operate automatically.


## RACK KEY FUNCTION


Rack is always rotated when oven is powered, when door are opening the rack will automatically index with the door opening and drop down to load or unload the rack. If desired Rack can be stop and index during baking by pressing the RACK key.

To restart the rack press again on the RACK key or after opening the door and closed back the rack will start rotating in normal mode.

## PROGRAMMED COOKING MODE

This mode is used to work with 1 to 8 stages recipe programs.

To select a programmed recipe, use navigation key until name or number of product is highlighted. Press  to select product program. The oven will preheat to the programmed temperature. Display will show READY and the alarm will beep 5 times when the oven is at the desired temperature.

Press on START/STOP key to start the programmed recipe. The timer will countdown. At the end of the recipe, display will show BAKE DONE. If needed, you can add time pressing the BAKE MORE TIME key. It will automatically add 1 minute without changing the original time setting. If more than one minute is needed after pressing the BAKE MORE TIME key, use navigation key to select desired time and press  when the countdown is finished, the display will show BAKE DONE. Press on START/STOP key to stop the recipe.

Also, at any time during the countdown, the recipe can be paused by pressing on the START/STOP timer key or canceled by pressing and holding the key for 3 seconds.

When the door is open, the timer pauses. Rack will index and drop down to floor, the display shows DOOR OPEN until the door is closed.

To see current stage information during baking process, press on the TIMER key. It will display recipe name, stage number, stage status and time reminder.

Note : During a programmed recipe, the keys SHOT & PULSE STEAM, FAN OFF DELAY are not functional. All those functions need to be set in the recipe program.

### RACK FUNCTION

*Rack is always rotated when oven is powered, when door are opening the rack will automatically index with the door opening and drop down to load or unload the rack. If desired Rack can be stop and index during baking by pressing the RACK key.*

*To restart the rack press again on the RACK key or after opening the door and closed back the rack will start rotating in normal mode.*

#### **Cook Program Structure**

Each recipe name can have maximum of 15 characters. Up to 10 characters will show a fixed recipe name on the display. If more than 10, the recipe name will scroll on the display and when timer is activated the recipe name will be fixed and show only the 10 first characters.

Each recipe can have preheat temps, cook stage, cook & hold function. Each stage has the following programmable parameters :

Time: the time duration of the current stage.

Oven temperature: the oven set point for current stage.

Steam: shot or pulse steam injected into the oven chamber.



Fan off delay: 0 to 3 minutes can be programmed after the shot steam injection.

Fan off delay: duration of the fan OFF

Fan speed: SRO2=STD/HIGH or SRO1=STD /LOW


Vent opening: vent opening delay during stage.

#### **Entering the Programming mode**


Press the PROGRAM KEY . If the control is protected by a password. The display reads ENTER CODE. Use navigation key to enter the 4 digits code. Select the number and press  to go to the next number. After the last number confirmation, you will enter program mode.

**Programming a product recipe**

Note : the control can hold up to 99 recipes. Each recipe can have up to 8 stages.

Use navigation key to select desired recipe and press .

**To edit a new or existing name:**

use navigation key to select and edit name or option name and press .




-EDIT NAME: Use navigation key to select each letter and press  to step to the next letter.

-OPTION NAME: Select one of the library listed product name.

After product name is edited, you will enter to the following recipe programming mode.


**1-PREHEAT**


If no preheat needed: Use navigation key to step on next programming function.

If preheat needed: Use navigation key to select preheat and press . Use navigation key to select YES and press . Use navigation key to set the desire preheat temperature and press  to exit and save preheat function.




**2-STAGE PROGRAMMING**


Use navigation key to select the product stage 1 and press . Display will show the following programming process.


a) Set stage timer: Use navigation key to select desired current stage cooking time and press .


b) Set temperature: Use navigation key to set the current stage temperature and press .




c) Steam: If no steam is needed, press  to skip steam function and go to FAN speed.



If steam is needed, use arrow to select YES and press . Use navigation key to select SHOT or PULSE and press . If SHOT is selected, Use navigation key to select LOW(+/- 0.67 us gallon/ 2.6 liters) or HIGH(+/- 1 Usgallon/4 liters) steam and press .

If after steam SHOT fan delay is needed, set the fan off delay time (0 to 3min) and press . If no fan delay needed set the time to 00:00.

To exhaust excess of steam after steam process, add desired time (0 to 3min) to activate and press . If no need set the time to 00:00

If pulse is selected, use navigation key to select STD(steam every 2 minutes), HI(steam every 1 minute) or MED(steam every 1.5 minutes) pulse and press .

d) Fan delay: If no fan delay is needed, press  to skip to fan cycle. If fan delay is needed, use navigation key to select LOW (1 minutes) or HIGH (3 minutes) and press . If a fan off delay is needed, press  to step to fan cycle.

e) Fan Speed: If fan speed STD is ok, press . If HIGH fan speed, is desired, use arrow to select HIGH and press .

f) Vent opening : If Vent need to be open during the stage set desired time you want the vent open, exp: if after 15 min baking you want vent open set 15:00min, vent will open after 15 min for the balance of the stage time. normally use to exhaust excess of product vapor before end of baking process or prevent excess of vapor coming out during opening door.

You have now completed 1 stage program. If another stage is needed, select stage 2 and follow same process as stage 1.

If a 2nd stage is not needed, use navigation key to exit and the recipe will be registered.

## **MODE D'OPÉRATION DU CONTRÔLE PROGRAMMABLE** **EBAKE**

Le contrôle programmable Doyon EBAKE a deux fonctions d'opération **Manuel** et **Programmable**.

MANUEL: pour utiliser avec toutes les fonctions sans recette programmer.

PROGRAMMABLE : Pour utilisation avec recette programmée.

### **Capacité du Programme**

- Programmes 2 à 99 sont disponible avec 8 étapes par recette.
- Programme #1 est toujours utilisé comme recette MANUEL par défaut, avec une seule étape.

## **DÉMARRAGE DU FOUR**

Tournez l'interrupteur principal en position marche. Le contrôleur affichera "ARRÊT APPUYER SUR DÉMARRER".

Appuyez sur la touche rouge DÉMARRER. Le four démarrera et l'affichage indiquera PRÉCHAUFFAGE. Le four atteindra la température ajustée dans le mode MANUEL. Ensuite, le four affichera PRÊT, suivi d'une sonnerie de 5 coups, qui confirmera que le four est prêt à être utilisé.


Pour éteindre le four, appuyez et maintenir 3 secondes la touche DÉMARRER. Le four se mettra en mode refroidissement jusqu'à ce que la température soit à 250°F et s'éteindra automatiquement. L'affichage indiquera : ARRÊT APPUYER SUR DEMARRER

## **INTERRUPTEUR DE PORTE**

- Si la porte est ouverte :
  - L'affichage indiquera, en alternance, le nom de la recette et P OUVERTE.
  - Toutes les sorties seront en mode arrêt (sauf si la fonction refroidissement est activée, le ventilateur demeurera en fonction).
  - Toutes les minuteries se mettront en mode pause jusqu'à ce que la porte se referme.


## MODE MANUEL

Ce mode est utilisé pour travailler manuellement avec une étape de cuisson seulement.

À l'aide des touches de navigation, mettre en surbrillance la recette MANUEL et appuyez sur .



### FONCTION REFROIDISSEMENT

*Dans le cas où la température du four serait trop élevée et une température plus basse est désirée rapidement, appuyez sur la*

*touche REFROIDISSEMENT.  Le ventilateur restera en fonction lorsque la porte sera ouverte afin d'abaisser la température du four rapidement.*


Note : Lorsque la température atteindra 250°F, le four s'éteindra automatiquement. L'affichage indiquera : ARRÊT APPUYER SUR DEMARRER

### FONCTION TEMPERATURE

Pour changer la température, appuyez sur . L'affichage indiquera la température désirée. À l'aide des touches de navigation, ajustez la température désirée et appuyez sur  pour confirmer et sortir du mode ajustement de la température.

Lorsque la température sera atteinte, l'affichage indiquera PRÊT, ouvrir les portes et enfourner les produits. Si la minuterie est nécessaire, appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT de la minuterie. (voir instructions fonction minuterie)

### FONCTION MINUTERIE

Pour changer le temps de la minuterie, appuyez sur . L'affichage indiquera le temps désiré. À l'aide des touches de navigation, ajustez le temps désiré et appuyez sur  pour confirmer et sortir du mode ajustement du temps.

Appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT sous les touches minuterie, pour que la minuterie commence un compte à rebours. À la fin du compte à rebours, si besoin, il est possible d'ajouter 1 minute en appuyant sur la touche AJOUT DE TEMPS. Cela ajoutera automatiquement 1 minute à la minuterie sans changer l'ajustement original du programme. Lorsque le temps est écoulé, l'affichage indiquera PRÊT À SORTIR. Appuyez sur DÉPART/ARRÊT pour annuler la minuterie et la sonnerie.

Sortir les produits du four.

En tout temps, durant le compte à rebours de la minuterie, il est possible de mettre la minuterie en mode pause en appuyant sur la touche DÉPART/ARRÊT ou de l'annuler en appuyant sur la touche DÉPART/ARRÊT de la minuterie durant 3 secondes.


Lorsque les portes du four sont ouvertes, la minuterie se met en mode pause et l'affichage indique P. OUVERTE jusqu'à ce que la porte soit refermer.


- Si le temps indiqué est inférieur à 60 minutes, l'affichage indiquera le temps comme suit MM : SS
- Si le temps indiqué est supérieur à 60 minutes, l'affichage indiquera le temps comme suit HH : MM

Note : La minuterie en mode MANUEL est une fonction de rappel seulement, elle ne contrôle pas la cuisson. Pour contrôler la cuisson avec la minuterie, vous devez programmer une recette.

## FONCTION DÉLAI DU VENTILATEUR

En appuyant sur la touche DELAI DU VENTILATEUR, le ventilateur peut se mettre en mode arrêt pour un temps prédéterminé avant de démarrer en mode normal. Après avoir appuyé sur la touche DELAI DU VENTILATEUR, l'affichage va indiquer AUCUN. À l'aide des touches de navigation, sélectionnez le temps de délai du ventilateur désiré

HAUT 3 minutes ou BASSE 2 minutes et appuyez sur  pour confirmer.

Pour annuler, appuyez sur la touche DÉLAI DU VENTILATEUR sélectionnez AUCUN à l'aide des flèches et appuyez sur  pour confirmer ou maintenez enfoncer la touche DÉLAI DU VENTILATEUR pour 3 secondes.




## FONCTION VITESSE VENTILATEUR

En appuyant sur la touche VITESSE DU VENTILATEUR La vitesse du ventilateur peut être changé. Deux (2) vitesse de ventilation STD ou HAUTE




## FONCTION GÉNÉRATION DE VAPEUR

La vapeur peut être activée seulement si la température interne du four est supérieure à 250°F /121°C.

La vapeur peut être activée seulement lorsque le ventilateur est en fonction.


- VAPEUR PULSÉE  : Active la vapeur par cycle pulsé afin d'avoir une humidité constante durant une cuisson. Pour annuler la fonction, appuyez à nouveau sur la touche . Lorsque la vapeur pulsée est activée, l'affichage indique en alternance le nom de la recette en cours et vapeur pulsée et le ventilateur est toujours en marche.
- VAPEUR UNIQUE  : La vapeur s'active en début de cuisson pour un temps prédéterminé.
- Note: La vapeur unique en mode manuel, va forcer le ventilateur en mode arrêt. Lorsque cette fonction est active, l'affichage indiquera en alternance le nom de la recette en cours et vapeur. Après l'injection de la vapeur un délai du ventilateur prédéterminé est en fonction, suite au délai le système d'évent va s'ouvrir pour un temps prédéterminé afin d'évacuer le surplus de vapeur dans la chambre de cuisson. Lorsque les 3 étapes mentionner seront terminer, le ventilateur va ce mettre en marche.

## FONCTION CHARIOT

 Cette fonction est disponible seulement avec les fours munis du chariot rotatif. Elle permet de mettre en mode arrêt le chariot durant la cuisson. En appuyant sur la touche , le chariot va s'indexer à la position arrêt, pour annuler le mode arrêt du chariot, appuyez de nouveau sur la touche  ou ouvrir et refermer la porte du four.

## **MODE DE CUISSON PROGRAMMÉ**

Ce mode est utilisé pour travailler avec 1 à 8 étapes pour chaque programme de recette.

À l'aide des touches de navigation, choisir une recette pour qu'elle soit en surbrillance et appuyez sur  pour la sélectionner. Le four va préchauffer à la température programmée de la recette sélectionnée. Lorsque que le programme sera prêt à démarrer, l'affichage indiquera PRÊT et une sonnerie se laissera entendre à 5 reprises.

Ouvrir les portes et enfourner les produits.

Appuyez sur DÉPART/ARRÊT pour commencer le cycle de cuisson. Le temps est compté à rebours. À la fin du programme, l'affichage indiquera PRÊT À SORTIR. Vous pourrez ajouter du temps de cuisson, si besoin, en appuyant sur la touche AJOUT DE TEMPS. Cela ajoutera automatiquement 1 minute supplémentaire sans changer le programme original. Lorsque terminé, l'affichage indiquera de nouveau PRÊT À SORTIR, appuyez sur DÉPART/ARRÊT et sortir les produits du four.

À n'importe quel temps durant le programme, il est possible de mettre le programme en mode pause en appuyant sur DÉPART/ARRÊT ou de l'annuler en appuyant et en maintenant 3 secondes la touche DÉPART/ARRÊT.

Lorsque les portes sont ouvertes le programme se mettra en mode pause et l'affichage indiquera P. OUVERTE jusqu'à la fermeture des portes.

Pour voir l'état du programme en cours, appuyez sur la touche MINUTERIE. L'affichage indiquera le nom de la recette, le numéro de l'étape en cours et le temps restant.



Note : Pendant un programme de cuisson, les touches suivantes ne sont pas active, elles doivent être programmées dans la recette. VAPEUR UNIQUE, VAPEUR PULSÉE, VITESSE DU VENTILATEUR, DÉLAI DU VENTILATEUR.

### **Structure de programmation**

Chaque nom de recette peut contenir 10 caractères. Chaque recette peut avoir : une température de préchauffage, mode cuire et attendre. Chaque étape de programme a les paramètres suivants programmables :

- Temps: Le temps de l'étape en cours.
- Température du four : La température de chaque étape en cours.
- Vapeur : Injection de la vapeur UNIQUE ou PULSÉE dans le four au début de la cuisson ou durant l'étape en cours. Aussi, au besoin, un temps de pause du ventilateur après l'injection de la vapeur unique peut être programmer.
- Délai du ventilateur.
- Vitesse du ventilateur
- Ouverture Événement


### **Access au mode programmation de recette**


Appuyez sur la touche PROGRAMME . Si le contrôleur est protégé par un mot de passe, l'affichage indiquera ENTRER CODE. Utilisez les touches de navigation pour entrer le code à 4 chiffres. Appuyez sur  pour chaque chiffre choisi afin de passer au suivant. Après le dernier numéro, confirmez. Vous allez entrer dans le mode programme recette. Si le code n'est pas valide, vous allez sortir du mode programme recette.

#### **Pour une nouvelle recette:**

À l'aide des touches de navigation, choisir une recette disponible . Appuyez sur  pour y avoir accès.

#### **Pour éditer une nouvelle recette ou une existante:**


À l'aide des touches de navigation, choisir éditer le nom ou nom optionnel et appuyez sur .

-EDITER NOM: À l'aide des touches de navigation, choisir la lettre désirée et appuyez sur  pour passer à la lettre suivante.

-OPTION NOM: À l'aide des touches de navigation, sélectionnez un nom préenregistré à la liste de noms de produits. Après que le nom est édité, vous allez entrer dans le mode programmation suivant.




#### **Programmer un recette**


**Note:** Le contrôleur EBAKE peut contenir un maximum de 99 recettes. Chaque recette peut utiliser 8 différentes étapes de cuisson.

Après que le nom du produit soit édité, à l'aide des touches de navigation, mettre en surbrillance le nom du produit et appuyez sur  pour choisir le produit.


#### **1-PRÉCHAUFFAGE :**

Si préchauffage n'est pas nécessaire: Utiliser les touches de navigation pour aller à la fonction suivante.


Si la recette nécessite un préchauffage à l'aide des touches de navigation, choisir préchauffage et appuyez sur . À l'aide des touches de navigation, choisir OUI et appuyez sur . À l'aide des touches de navigation, ajustez la température de préchauffage désirée et appuyez sur  pour sortir et sauvegarder la fonction préchauffage.


2-Programmation d'une étape: À l'aide des touches de navigation, mettre le nom de la recette étape 1 en surbrillance et appuyez sur  pour le sélectionner l'étape.


-Temps de cuisson: À l'aide des touches de navigation, ajustez le temps de cuisson de l'étape en cours et appuyez sur .


-Ajuster la température: À l'aide des touches de navigation, ajustez la température désirée de l'étape en cours et appuyez sur .




Vapeur: Si non utilisée, appuyez sur  pour sauter la fonction vapeur et passer à l'étape vitesse du ventilateur.


Si la vapeur est utilisée, à l'aide des touches de navigation, sélectionnez OUI et appuyez sur . Ensuite, à

l'aide des touches de navigation, choisir UNIQUE ou PULSE et appuyez sur . Si UNIQUE est sélectionné, à l'aide des touches de navigation, choisir la vapeur BASSE (+/-2.6 Litres) ou HAUTE (+/- 4 Litres) et appuyez

sur . Si un délai du ventilateur est nécessaire, à l'aide des touches de navigation, ajustez un temps de délai du ventilateur, ajustable entre 00:00 et 3 minutes


Si nécessaire afin de sortir l'excès de vapeur après son procéder, à l'aide des touches de navigation ajuster le temps désirer de l'ouverture de l'évent après le délai de ventilateur.



(0 signifie pas d'évent délai ou ouverture évent après l'injection de la vapeur unique) et appuyez sur .

Si la vapeur PULSE est sélectionnée, à l'aide des touches de navigation choisir STD (défaut au 2 minutes), MED (au 1.5 minutes) ou HAUTE ( au 1 minute) et appuyez sur .

-Délai du ventilateur: dans le cas ou la vapeur n'est pas utiliser il est possible de programmer la fonction suivante.

Si un délai du ventilateur n'est pas nécessaire appuyez sur  pour passer à la fonction suivante : cycle du ventilateur.

Si un délai du ventilateur est nécessaire, à l'aide des touches de navigation, choisir le délai du ventilateur désiré BASSE (2 minutes) ou HAUTE (3 minutes) et appuyez sur  pour passer à la fonction suivante.


-Vitesse de ventilateur: Si activée, la vitesse par défaut est STD. Appuyez sur . Si la HAUTE vitesse est nécessaire, à l'aide des touches de navigation choisir HAUTE et appuyez sur .

-Ouverture de l'évent: si a la fin ou durant une étape l'ouverture de l'évent est nécessaire pour évacuer l'excès de vapeur causer par le produit, programmer le temps que l'évent devras ouvrir exp.: si après 15 minute de cuisson vous désirer ouvrir l'évent pour le reste de l'étape ajuster le temps a 15 min.

normalement utiliser pour évacuer les vapeur provenant du produit avant la fin de la cuisson ou pour éviter l'excès de vapeur qui sort lors de l'ouverture de la porte.

Vous avez maintenant terminer une programmation complète d'un stage. Si un autre stage est nécessaire, à l'aide des touches de navigation choisir l'étape 2 et répéter les instructions ci haut. Si une autre étape n'est pas nécessaire, à l'aide

des touches de navigation, mettre en sur brillance SORTIR et appuyez sur  pour sortir et sauvegarder la recette.

Appuyez sur la touche  pour retourner en mode normal de cuisson.

<b>TROUBLESHOOTING</b>
------------------------

**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
<b>The oven temperature drops when loading and needs a certain amount of time before it stabilizes.</b>	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.
<b>The oven does not turn on.</b>	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
<b>The oven does not produce heat.</b>	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.

<p><b>The burner goes to lock-out because of:</b></p> <p>a) <b>Flame failure:</b></p> <p>b) <b>The spark is irregular or not present:</b></p> <p>c) <b>The air pressure switch does not close its contact.</b></p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Air has not been bled from the gas line.</li> <li>• Porcelain insulators cracked (very little crack is enough). <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spark probe grounded.</li> </ul> </li> <li>• It may be disconnected, incorrectly set or defective or maybe the blower is not running.</li> </ul>
<p><b>Uneven baking.</b></p>	<p>Verify that hot air diffuser and convection air intake is not block. Do not use foil on the grills.</p> <p>Verify the temperature of the oven by using an oven thermometer and make sure that it is even with the thermostat setting.</p>
<p><b>If steam device of the oven does not work properly.</b></p>	<p>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.</p> <p>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</p> <p>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.)</p> <p>Check the solenoid valve.</p>

## 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

<i><b>Problèmes</b></i>	<i><b>Solutions</b></i>
<i><b>La température du four baisse lors de l'enfournage et prend un certain temps avant de se stabiliser.</b></i>	<i>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 prérégulée. 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</i>
<i><b>Le four ne démarre pas.</b></i>	<i>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.</i>
<i><b>Le four ne produit pas de chaleur.</b></i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le thermostat est ajusté à une température suffisamment élevée.</li> <li>• Vérifier si la vanne à gaz manuelle est ouverte.</li> </ul> <p><i>1. Si la ventilation de la hotte ne marche pas: Vérifier son disjoncteur du côté 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.</i></p> <p><i>a) Allumer : Remplacer le module.</i></p> <p><i>b) 1 flashe : Interrupteur de pression ouvert, vérifier la ventilation de la hotte et ou du moteur d'évacuation des brûleurs.</i></p> <p><i>c) 2 flashe : Présence de flamme sans demande de chauffage, fermer la valve à gaz et contacter un technicien.</i></p> <p><i>d) 3 flashe : Le module est en faute, fermer l'appareil pour 30 secondes et le redémarrer si le problème persiste contacter un technicien.</i></p> <p><i>Si le brûleur ne s'allume toujours pas, appeler notre compagnie ou contacter un technicien en gaz.</i></p>

<p>●Le brûleur bloque à la position de sécurité parce que :</p> <p>a) La flamme s'éteint:</p> <p>b) L'ignition est irrégulière ou il n'y en a aucune :</p> <p>c) L'interrupteur de pression d'air ne ferme pas ses contacts.</p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Il reste de l'air dans le tuyau de gaz.</li> <li>● L'isolant de porcelaine est fissurée.</li> <li>● L'électrode d'allumage est mise à la terre.</li> <li>● Il peut être débranché, désajusté, défectueux ou le ventilateur ne fonctionne pas.</li> </ul>
<p>Cuisson inégale.</p>	<p>Vérifier que les entrées et les sorties d'air de convection ne sont pas bloquées. Ne recouvrez pas les grilles de papier d'aluminium.</p>
<p>Le four ne produit pas de vapeur.</p>	<p>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.</p> <p>Vérifiez si la valve à eau principale du four et à l'intérieur du compartiment de contrôle sont bien ouvertes.</p> <p>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.</p> <p>Vérifiez si la valve électrique fonctionne.</p>

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

**AVERTISSEMENT**

*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.

<b>Questions</b>	<b>Solutions</b>
<b>Clean the inside of the oven proofer with water and soap.</b>	We recommend to use Stainless steel oven cleaner
<b>Clean the oven exterior with a stainless steel cleaner.</b>	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*

<i><b>Étape par étape</b></i>	<i><b>Solutions</b></i>
<i>Nettoyer l'intérieur du four avec de l'eau et un détergent.</i>	<i>Produit recommandé: nettoyeur conçu pour acier inoxydable pour intérieur de four.</i>
<i>Nettoyer l'extérieur du four avec un produit d'entretien pour l'acier inoxydable.</i>	<i>Produit recommandé: Nettoyeur pour acier inoxydable No de pièce: NES201</i>

## **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





# **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 one year from date of purchase, Doyon Equipment Inc. hereby guarantees to replace, without charge, F.O.B. Linière, Quebec, Canada, 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 d'un an à partir de la date d'achat, Équipement Doyon Inc. s'engage à les remplacer, sans frais, F.O.B. Linière, Québec, Canada.*

*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.*