

DOYON EQUIPMENT INC.

5600, 13th Street
Menominee, Michigan, USA
49858

Direct: 1 (906) 863-4401
Toll Free for USA & Canada
1 (800) 338-9886

Service Fax: 906-863-6322

Internet: <http://www.doyon.qc.ca>
E-mail: doyonservice@nu-vu.com



Intertek

JA8XG

Product / Produit: _____

Serial number / Numéro de série: _____



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

DANGER

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

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
Installation	A-7
Control Operating modes	A-11
Manual display function	A-12
Oven Troubleshooting	A-21
Oven maintenance and cleaning	A-21

CAUTION

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

DANGER

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

TABLE DES MATIÈRES

<i>DESCRIPTION</i>	A-2
<i>Introduction</i>	A-2
<i>Construction</i>	A-2
<i>Expédition</i>	A-2
<i>Avertissement lors de l'installation</i>	A-5
<i>Distances à respecter</i>	A-6
<i>Installation</i>	A-9
<i>Opération du contrôleur</i>	A-14
<i>Fonction manuel</i>	A-14
<i>Dépannage</i>	A-21
<i>Entretien et nettoyage du four</i>	A-22

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.

www.doyon.com

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 included in this manual. The electrical diagram is affixed in the control panel at the back of the oven.

ATTENTION

DOYON is not responsible for damages to the property or the equipment caused by personnel who is not certified by known organisations. The customer is responsible for finding qualified technicians in 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 inclus dans ce manuel. Le plan électrique est affiché dans la boîte de contrôle à l'arrière du four.

ATTENTION

Équipement Doyon Inc. ne peut être tenu responsable pour les dommages causés à la propriété ou à l'équipement par du personnel non certifié par des organismes accrédités. Le client a la responsabilité de retenir les services d'un technicien spécialisé 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. Refer to National Fuel Gas Code, ANSI-Z83.11 and CAN/CGA.B149. Refer to last edition year for XX. Copies of these are available at: **American Gas Association and Canadian Gas Association.**

POWER FAILURE WARNING

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

WARNING

KEEP THE AREA FREE AND CLEAR OF ALL COMBUSTIBLE MATERIAL

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

INSTALLATION AND SERVICE

WARNING

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

Installation and service must be done by specialised technicians. Contact a certified 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 (NFPA 70-XX). Refer to last edition year for XX. Installation must also **allow proper access for service** (24 inches each side and back).

The ovens must be installed under vent hood with proper ventilation in accordance with local building code.

CAUTION

Make sure that the adjustments mentioned in the "Installation" section are correctly done prior to firing the oven or converting to a new gas.

DISTANCES TO RESPECT

- A) Back and sides of the oven: 1 inch.
- B) Top of the oven: a clearance of 12 inches to the ceiling must exist to permit adequate venting of the exhaust pipe and hot parts and to give proper access to a technician. The draft hood must have a clearance of 2 inches minimum all around.
- C) Floor: 4 inches minimum.
- D) Sides of the oven: do not install other than easily removable equipment for service and maintenance (not closer than 1 inch).
- E) It is recommended to have a certain length of water pipe, electric cable and gas pipe between oven and wall to help gain access for service.

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. Se référer au Code National de Gaz, ANSI-Z223.1 et CAN/CGA.B149. Référez-vous à l'année de la dernière édition pour XX. Des copies de ces normes sont disponibles auprès de : **American Gas Association, et Association Canadienne du Gaz.**

PANNE ÉLECTRIQUE

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

GARDER L'ENVIRONNEMENT LIBRE ET MATÉRIEL COMBUSTIBLE, NE PAS EMMAGASINER OU UTILISER D'ESSENCE OU AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET ÉQUIPEMENT OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

INSTALLATION ET SERVICE**AVERTISSEMENT**

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

L'installation et le service doivent être faits par un technicien spécialisé. Contactez un technicien spécialisé en 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 (24 pouces sur toutes les faces).

Le four doit être installé sous une hotte de ventilation adéquate en accordance avec le code du bâtiment local.

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

- A) *Arrière et côtés du four : 1 pouce.*
- B) *Dessus du four : Il est obligatoire d'avoir au moins 12 pouces entre le dessus du four et le plafond de manière à permettre une ventilation adéquate du tuyau d'évacuation et des parties chauffantes tout en permettant l'accès à un technicien. Il faut avoir au moins 2 pouces de dégagement tout autour du coupe tirage.*
- C) *Plancher : Une distance de 4 pouces minimum.*
- D) *Les côtés du four : Installer uniquement des équipements légers et faciles à déplacer pour être en mesure d'effectuer l'entretien de l'appareil (1 pouce minimum).*
- E) *Il est recommandé d'installer une longueur supplémentaire de tuyau d'eau, de câble électrique et de conduite de gaz entre le four et le mur pour faciliter l'accès au technicien.*

INSTALLATION

IN GENERAL

Take off the packaging material with care. Take off all the material used for packing and accessories. 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 conform to 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.

GAS TYPE	ALTITUDE (FT)	INPUT (BTU) EACH OVEN SECTION	REGULATOR MINIMUM INPUT PRESSURE (Water column inches)	BURNER INPUT PRESSURE (Water column inches)	BURNER ORIFICE SIZE (DMS)
JA8XG oven					
Propane	0-2000	65,000	11.0	10.5	60
Propane	2000-4500	65,000	11.0	10.5	60
Natural	0-2000	65,000	5.0	3.0	50
Natural	2000-4500	65,000	5.0	3.0	50

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 installation must be made with a connector that meets with the standard for connectors' movable gas appliances ANSI Z21.69-XX and a Quick-disconnect device that complies with the standard for Quick-disconnect devices for use with gas fuel ANSI Z21.41-XX and addenda Z21.41a-XX and Z21.41b-XX. Refer to last edition year for XX. It must also be installed with restraining device (chain comes with the oven) to guard against transmission of strain to the gas supply and connectors. The pipe fittings compound must be certified for gas.

WARNING

this appliance have a restraint cable or chain device connected to prevent pressure on the flexible gas line hose, if the appliance is disconnect for any reason the restraint system need to be reconnect when the appliance is back in is location for operation.

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

Exhaust: A draft inducer is provided with the unit and it must be directly connected to certified exhaust chimney. The exhaust chimney must accordance with installation area local code. It can be direct exhaust to proper install vent hood that is exhaust direct outside and in accordance with local installation code.

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.

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 steam system (1/4 NPT) to the cold water distribution network.

We highly recommend a water softener to eliminate minerals in the water. We suggest you to use CUNO # CFS6135 (Doyon part number PLF240) or equivalent products.

WARNING

Do not adjust the needle valves or pressure regulator; it has been done at the factory.

INSTALLATION

EN GÉNÉRAL

Ouvrir avec soin l'emballage de votre équipement. Enlever tous les matériaux utilisés pour l'envelopper ainsi que les accessoires.

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 d'AGA ou de CGA.

TYPE DE GAZ	ALTITUDE (PI)	ENTRÉE (BTU) PAR SECTION DE FOUR	PRESSION MINIMUM À L'ENTRÉE DU RÉGULATEUR (Colonne d'eau en pouces)	PRESSION À L'ENTRÉE DU BRÛLEUR (Colonne d'eau en pouces)	DIMENSIONS DE L'ORIFICE DU BRÛLEUR
JA8XG					
Propane	0-2000	65,000	11.0	10.5	60
Propane	2000-4500	65,000	11.0	10.5	60
Naturel	0-2000	65,000	5.0	3.0	50
Naturel	2000-4500	60,000	5.0	3.0	50

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.

L'installation doit être faite avec un connecteur conforme aux standards des unités de gaz amovibles ANSI-Z21.69-XX et un appareil "Quick-Disconnect" conforme aux standards pour les appareils "Quick-Disconnect" pour utilisation avec du gaz ANSIZ1.41-XX et addenda Z21.41a-XX et Z21-41b-XX. Référez-vous à l'année de la dernière édition pour XX. De plus, des équipements de retenues (chaîne comprise avec le four) doivent être installés pour empêcher le tuyau d'alimentation et les connecteurs de subir des tensions lorsque le four est déplacé. Le composé de joint à tuyau utilisé pour relier les appareils au gaz doit être certifié résistant à l'action du gaz.

AVERTISSEMENT

L'appareil est munie d'un système de retenue, si l'appareil est débrancher et déplacer, le système de retenue doit être réinstallé a la remise en place de l'appareil avant de l'opérer.

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

Échappement: Un inducteur de tirage est fourni et installer sur l'appareil. Il doit être branché directement à une cheminée ou sous une hotte de ventilation installer selon les normes locales. Le tuyau de sortie ou la hotte doit être certifié pour échappement de gaz.

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

Relier le système de vapeur (1/4 NPT) au réseau de distribution d'eau froide.

Il est fortement recommandé d'installer un adoucisseur d'eau à l'entrée de l'appareil afin d'éliminer les minéraux dans l'eau.

Nous recommandons la marque CUNO # CFS6135 (numéro de pièce DOYON PLF240) ou équivalent.

AVERTISSEMENT



Ne jamais changer l'ajustement des valves à aiguille pré-ajustées ou régulateurs de pression.

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 screen by default and will start heating to reach the set temperature showing on the display, to change the set point temperature press on the temperature

icon  enter the desire temperature between 75°F to 500°F and press on the icon. 

Note that During the first power ON preheat the oven fan will remind on high speed without reversing cycle mode until reach set point temperature, all fan icon; delay, reversing cycle 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. See timer instruction on page xx.

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.

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.

At any emergency situation you can use the main power switch to turn the oven OFF.

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.

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.



1 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.



Fan speed MEDIUM Recommended for small Pastry



DEFAULT Fan speed HIGH Recommended for heavy load & Bread



DEFAULT Fan rotation Cycle 1, (2:30 min ON-10 sec OFF) recommended for Bread and heavy load to create more fan ON time. Press on the icon to toggle between desired fan cycle type.



Fan reversing cycle 2: (1:30 min ON-25sec OFF) recommended for Small pastry & cookie product create more fan OFF time.



Fan reversing Cycle 3: (1:30 min ON-10sec OFF), recommended for any product that not require short fan OFF delay pause in between reversing cycle.



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

DELAY icon, the fan remains OFF for a period of 1 or 3 minutes, if 1 minutes is selected and after period of time it is change to 3 minutes, it will be 3 minutes total not 4 minutes. The control will deduct the time from the 1 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 30 seconds. 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 To select a different fan speed press the fan speed icon to select desire fan speed. This function will creating a different air flow.

FAN CYCLE FUNCTION

4 different fan reversing cycles setting available 1 (2.5 min ON - 10 sec. OFF), 2 (1.5 min ON - 25 sec OFF) and 3 (1:30 sec ON - 10 sec. OFF). Default fan reversing cycle is 1. To select a different fan reversing cycle time, press the fan reversing cycle icon to select desired fan cycle time.

This function will change the fan reversing time cycle, creating a different air flow volume during the baking.


POWER VENT FUNCTION

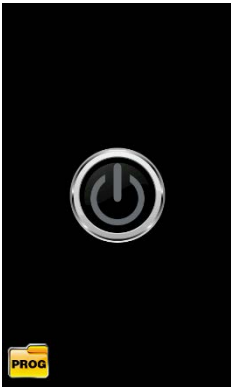
This function will rapidly in +/- 10second exhaust steam in the cavity to bake in dry condition or cooldown oven temperature faster this function need to be cancel manually in manual function mode.


SETTING OR EDITING A RECIPE

Press the on/off switch to the on position.



After a few seconds the screen below will display. Touch 



Enter password **7123** and touch 



Touch RECIPE EDIT.




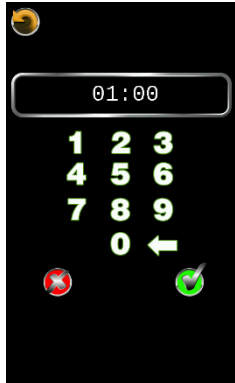
Touch the recipe you would like to edit.




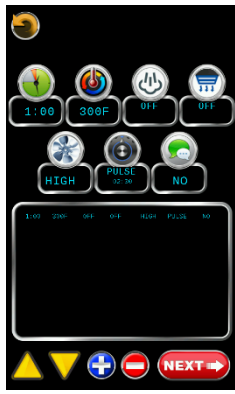
To enter recipe time touch




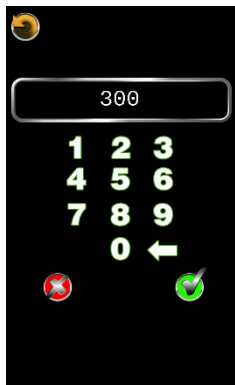
Enter the recipe time and touch 




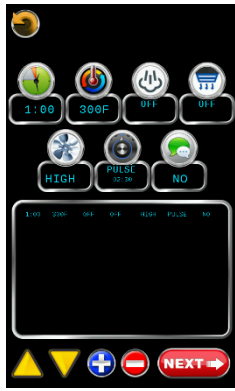
To enter recipe temperature touch 




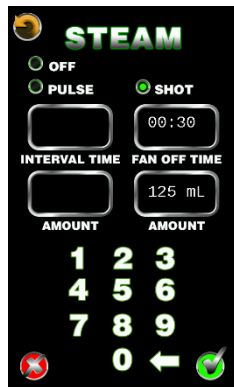
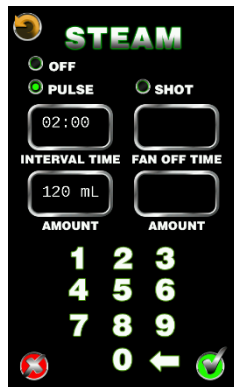
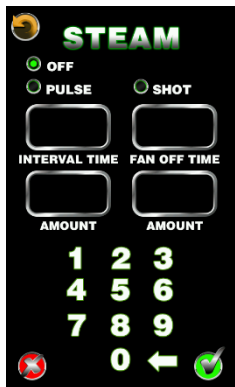
Enter the recipe temperature and touch 




To add steam touch 




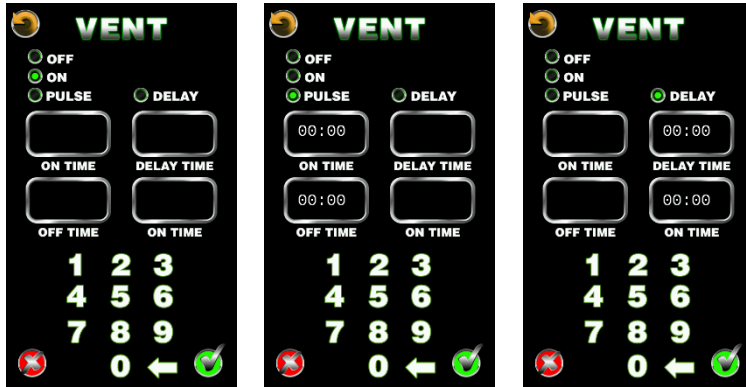
You can select off, pulse or shot steam. If you select pulse you can change the interval and amount. If you select shot you can change the amount and fan off time after the shot of steam. After the changes are made touch 



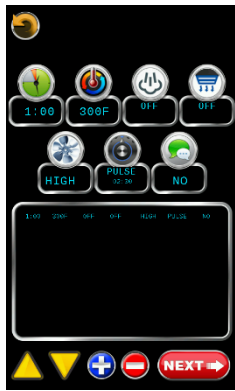
To add venting touch 




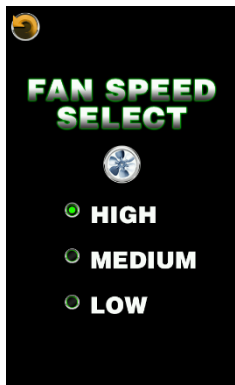
You can select off, on, pulse or delay vent. If you select on it will be on for the entire stage. If you select pulse it will come on and off with the time entered. If you select delay it will come on after the delay time entered and stay on for the on time entered. After the changes are made touch 




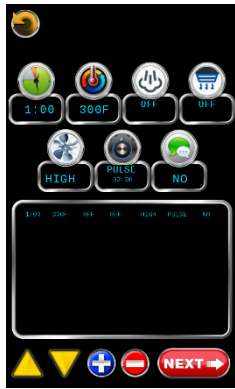
To select fan speed touch 





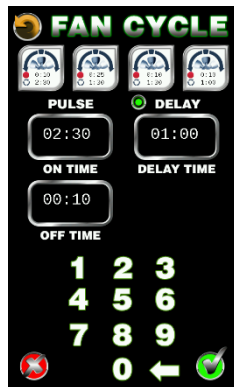
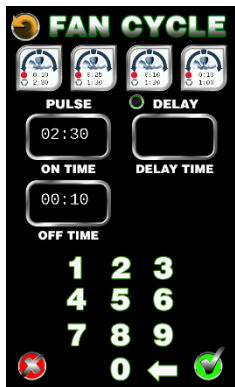
Select the fan speed and touch 




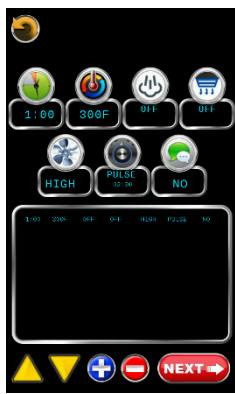
To select fan cycle time touch 



Touch 1 of the 4 fan cycles  to choose from. You can select a fan start delay by touching delay and entering the desired delay time. After the changes are made touch 



To add a message touch 




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




Touch the text box to enter your message.



Enter your message and touch  to save.




After the changes are made touch 

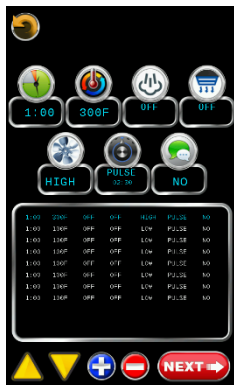


To add a stage touch the  You can add up to 8 stages

To remove a stage touch the 

To choose a stage to edit use the 

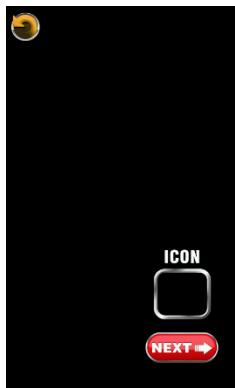
The stage will be highlighted that you are editing.



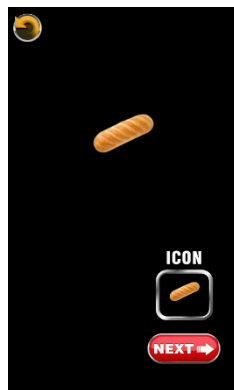
Touch 




To select a food icon from the library touch ICON




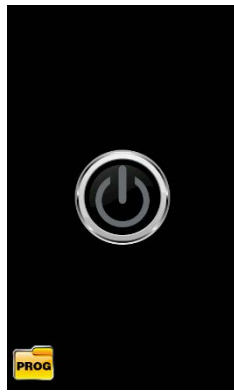
Select an icon from the library. Use the arrows   and back  icons to navigate through the screens. After making the selection touch 



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



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





MODE D'OPÉRATION DU CONTRÔLE A ECRAN TACTILE

DÉMARRAGE DU FOUR

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

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


Pour changer la température désirer appuyer sur l'icône  entrer la nouvelle température désirer entre 75°F et 500°F et appuyer sur l'icône .

Prendre note que la première mise marche du four, le ventilateur va fonctionner en mode haute vitesse sans cycle de rotation afin d'atteindre la température désirer plus rapidement au premier chauffage. Durant cette période l'ajustement des fonctions Délai, cycle de rotation 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.

Pour éteindre le four appuyer sur l'icône de mise a l'arrêt , le four va se mettre en mode refroidissement et s'arrêter complètement après avoir atteint la température de 250°F.

Pour éteindre le four, il est fortement recommander de laisser l'interrupteur principal en position MARCHE et appuyer sur l'icône de mise a l'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.

A partir de l'affichage principale, appuyer sur l'icône,  de la minuterie, Après avoir ajusté le temps, appuyer sur  ensuite pour démarrer la minuterie appuyée sur  pour démarrer la minuterie, pour l'arrêter, annuler 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 meme 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.



1 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 annuler 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 annuler la vapeur pulsé.



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



Ventilation vitesse moyenne. recommander pour petite pâtisserie.



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



DEFAULT cycle de rotation du ventilateur 1: (2:30 min ON-10 sec OFF) recommander pour le pain et produit lourd pour créer un temps plus elever du ventilateur en marche.



Cycle de rotation du ventilateur 2: (1:30 min ON-25 sec OFF) recommander pour petit pâtisserieet biscuit pour créer un temps de pause du ventilateur plus elever.



Cycle de rotation du ventilateur 3: (1:30 min ON-10 sec OFF) recommander pour cuisson qui ne necessite moin de pause de ventilateur entre les rotations.



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



Event 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 ou 3 minutes, si 1 minute est sélectionnée et que par la suite le temps du délai est changé pour 3 minutes, le temps déjà écoulé va être déduit automatiquement du 3 minutes afin de jamais dépasser un total de 3 minutes.

Pour annuler le délai du ventilateur, appuyez sur le bouton jusqu'à ce que l'icône suivante apparaisse



VAPEUR

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

- VAPEUR PULSÉ, lorsqu'activé, l'icône va devenir verte, une injection de +/-15ml 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 annulée en tout temps en appuyant de nouveau sur l'icône ou elle va être annulée automatiquement lors d'une ouverture de porte.
- VAPEUR PULSÉ, lorsqu'activé, l'icône va devenir verte, une seule injection de vapeur selon la température du four va débuter par la suite le ventilateur va s'arrêter pour une période de 30 secondes afin de laisser la vapeur faire son effet sur le produit. En tout temps la fonction peut être annulée en appuyant de nouveau sur l'icône Vapeur unique.

VITESSE DU VENTILATEUR

En appuyant sur l'icône vitesse du ventilateur il est possible de changer la vitesse de l'air dans le four en sélectionnant une des 3 différentes vitesses, LENT, MOYEN ou HAUTE.

TEMPS PREAJUSTER DES CYCLE DE ROTATION DU VENTILATEUR

4 différents cycles de rotation du ventilateur sont disponibles afin de changer les temps de repos entre les cycles, 1 (2.5 min ON - 10 sec. OFF), 2 (1.5 min ON - 25 sec OFF), et 3 (1:30 min ON - 10 sec OFF). Le cycle de rotation du ventilateur est réglé sur 1 par défaut. Pour le changer appuyez sur l'icône du cycle de rotation du ventilateur pour sélectionner votre choix de temps.

ÉVENT FORCE

Cette fonction permet d'évacuer rapidement +/- 10 secondes, 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.

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 system are on the back and rack rotating system on the right side of the oven. These components are sealed and don't require lubrication.

Electric Control parts are located at the back, gas valve regulator on the right side behind the panel.

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 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 back left corner panel. Check if the door is tightly closed. Inside the parts 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. Check green pressure switch light on back right corner it should be lite when draft inducer work. 2. If the oven blower is not on Check the breaker behind the control door. 3. Check burner draft inducer if work. 4. If the control display heat system fault shut the main switch OFF for 2 minutes 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>The burner goes to lock-out because of:</p> <p>a) Flame failure:</p> <p>b) The spark is irregular or not present:</p> <p>c) The air pressure switch does not close its contact.</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"> • 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.
<p>Uneven baking.</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>If steam device of the oven does not work properly.</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</p> <p>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, sont accessibles par l'arrière du four et les composantes du système de rotation du chariot sont accessibles par le côté droite 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>Problèmes</i>	<i>Solutions</i>
<i>La température du four baisse lors de l'enfournement et prend un certain temps avant de se stabiliser.</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 pré réglée. Le même phénomène se produit dans les fours domestiques. Vous constaterez la très haute qualité de cuisson réalisée avec votre four pour les divers types de pâtisseries</i>
<i>Le four ne démarre pas.</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'arrière du four.</i>
<i>Le four ne produit pas de chaleur.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Assurez-vous que le thermostat est ajusté à une température suffisamment élevée.</i> • <i>Vérifier si la vanne à gaz manuelle est ouverte.</i> <p><i>Vérifier son disjoncteur du côté du bâtiment. Si le contrôle affiche ERREUR SYTÈME CHAUFFAGE, mettre l'interrupteur principale a OFF pour une période de 2 minutes et redémarrer le four. Vérifier la séquence de flashage du DEL sur le module d'allumage du brûleur situé à l'arrière du four.</i></p> <p><i>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 redémarrer si le problème persiste contacter un technicien. 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"> • Il reste de l'air dans le tuyau de gaz. • L'isolant de porcelaine est fissuré. • L'électrode d'allumage est mise à la terre. <p>●Il peut être débranché, désajusté, défectueux ou le ventilateur ne fonctionne pas.</p>
<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. afin d'avoir une vapeur efficace, 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 à l'intérieur du compartiment électrique a l'arrière du four.</p> <p>Vérifiez si le filtre à eau à grillage 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. Débrancher l'alimentation principale du four avant de travailler avec le panneau ouvert.</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

MAINTENANCE OF THE BURNER

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

- Once a year, you should ask a certified technician to make a tune up.
Make sure everything works properly, verify and clean especially:
 1. The gas mixer air inlet.
 2. The spark rod and porcelain insulators.
 3. The flame detection rod.
 4. Verify the burner input pressure.
 5. Verify every adjustments.
 6. Clean every moving pieces.

MAINTENANCE OF THE OVEN

- It is recommended to use a water filter and to clean or replace it regularly to avoid accumulation of minerals inside the unit.
- Once a year or as needed, clean the reservoir of the proofer (see parts description for localisation).

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU FOUR

ENTRETIEN DU BRÛLEUR

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

- 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 d'air du mélangeur.
 2. L'électrode d'allumage et la porcelaine isolante.
 3. L'électrode de détection de flamme.
 4. Vérifier la pression d'entrée de gaz.
 5. Vérifier tous les ajustements.
 6. Nettoyer toutes les pièces mobiles.

ENTRETIEN DE L'UNITÉ

- Il est recommandé d'utiliser un filtre à eau et de le remplacer régulièrement pour réduire les accumulations de calcaire dans l'unité.
- Une fois par année ou au besoin, nettoyer l'unité de vapeur de l'étuve.
(Voir description des pièces pour le localiser.)

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

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.