

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



JA8X & JA8XR

Serial number / Numéro de série:



**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

DANGER

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

TABLE OF CONTENTS

(table des matières :page suivante)

DESCRIPTION	A-1
Introduction	A-1
Construction	A-1
Shipping	A-1
Installation warnings	A-3
Distances to respect	A-3
Installation	A-5
Control Operating mode	A-7
Recipe Edit Instructions	1 -10
Oven maintenance and cleaning	A-13

**IMPORTANT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS**

DANGER

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

TABLE DES MATIÈRES

<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-4
<i>Distances à respecter</i>	A-4
<i>Installation</i>	A-6
<i>Mode d'opération du contrôle</i>	A-10
<i>Entretien et nettoyage du four</i>	A-14

SECTION A:
DESCRIPTION

INTRODUCTION

The manufacturer suggests to read this manual carefully.

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

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

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

ATTENTION

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

CONSTRUCTION

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

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

SHIPPING

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

IMPORTANT

RECEPTION OF THE MERCHANDISE

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

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

INTRODUCTION

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

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

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

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

ATTENTION

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

CONSTRUCTION

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

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

EXPÉDITION

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

IMPORTANT

RÉCEPTION DE LA MARCHANDISE

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

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

INSTALLATION WARNINGS

POWER FAILURE WARNING

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

FOR YOUR SAFETY

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

INSTALLATION AND SERVICE

WARNING

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

WARNING

**--RISK OF ELECTRICAL SHOK--
APPLIANCE MUST BE SECURED TO BUILDING STRUCTURE, SEE PAGE A5**

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

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

The ovens must be installed with a proper ventilation according with the local building code.

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.
- 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 between oven and wall to help gain access for service.

AVERTISSEMENT LORS DE L'INSTALLATION

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

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

INSTALLATION ET SERVICE

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

AVERTISSEMENT
--RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE--
L'APPAREIL DOIT ÊTRE SECURISER A LA STRUCTURE DU BATIMENT, VOIR PAGE A6.

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

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

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

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.*
- 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 entre le four et le mur pour faciliter l'accès au technicien.*

IN GENERAL

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

If the equipment is delivered with casters, always lock them after installation and use flexible electrical cable wire and flexible water line hose. The appliance must be secured to the building structure with a restraining device to guard against transmission of strain to the electrical cable, water line and connectors.

1. to the electrician

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

WARNING

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

2. to the plumber

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

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

We highly recommend to use a water softener to eliminate minerals in the water.

We suggest you to use CUNO # CFS6135 (Doyon part number PLF240) or equivalent.

WARNING

Do not adjust the pressure regulator or needle valves; it has been set 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.

Si l'appareil est muni de roulettes, veuillez toujours les bloquer après l'installation et utiliser un cordon flexible. De plus, l'équipement doit être sécurisé à la structure du bâtiment à l'aide d'équipement de retenues (Câble d'acier ou chaîne) pour empêcher le conduit d'eau, câble d'alimentation et les connecteurs de subir des tensions lorsque le four est déplacé.

1. À l'électricien

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

AVERTISSEMENT

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

2. Au plombier

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 régulateurs de pression ou valves à aiguille ils sont pré ajustées à l'usine.

TOUCH SCREEN OPERATION

OVEN START UP

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

Note: If you have JA8XR or the optional over ride feature, turn the selector switch to position 1. See next page for how use the over ride.

Press the POWER button icon twice, the oven will go ON. The display will turn to Manual mode usage by default and will start heat to reach the set temperature showing on the display, to change the set point temperature press on the icon



Enter the desire temperature between 75°F to 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.

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.

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

OVER RIDE MODE

The over ride mode gives you the ability to bypass the programmable control and use the oven in manual mode, in the case that the programmable control malfunctions. The convection fan will not reverse and can affect the quality of the bake using this mode.

HOW TO USE MANUAL OVER RIDE FUNCTION

1. Turn the selector switch to over ride.
2. Set the mechanical temperature control dial to the desired temperature, when the red indicator light goes off the temperature is reached and ready to bake.
3. To use the steam you need to press and hold the black manual steam button for the time you need steam, in over ride there is no preset time.



Manual mode display Icon description:



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



Select 1, 3 or 5 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 reversing 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 time.



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: will give 1:30 min of air flow with no reversing OFF delay, recommended for any product that not require fan OFF delay pause in between reversing cycle.



Fan reversing Cycle 4: will give 1:00 min of air flow with no reversing OFF delay, recommended for any product that not require 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

By pressing on the FAN OFF DELAY icon, the fan remains OFF for a period of 1, 3 or 5 minutes, if 3 minutes is selected and after period of time it is change to 5 minutes, it will be 5 minutes total not 8 minutes. The control will deduct the time from the 3 minutes already use to get total of 5 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 REVERSING CYCLE FUNCTION PRESET TIME

4 different Default fan reversing cycles setting available 1 (2.5 min ON - 10 sec. OFF), 2 (1.5 min ON - 25 sec OFF), 3 (1:30 min ON – n o OFF delay) and 4 (1:00 min ON – n o OFF delay). Default fan reversing cycle is 1. To select a different fan reversing cycle then 1, press the fan reversing cycle icon to select desired fan reversing cycle time.

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

POWER VENT FUNCTION

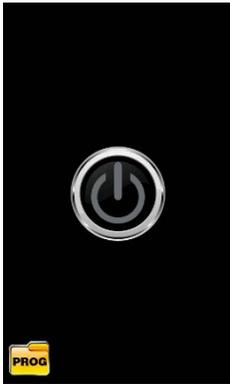
This function will rapidly in +/- 10second exhaust steam in the cavity to bake in dry condition or cooldown oven temperature faster this function need to be cancel manually in manual function mode.

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 



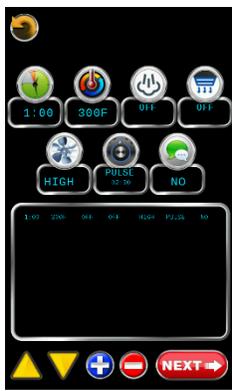
Touch RECIPE EDIT.



Touch the recipe you would like to edit.



To enter recipe time touch 



Enter the recipe time and touch 



To enter recipe temperature touch 



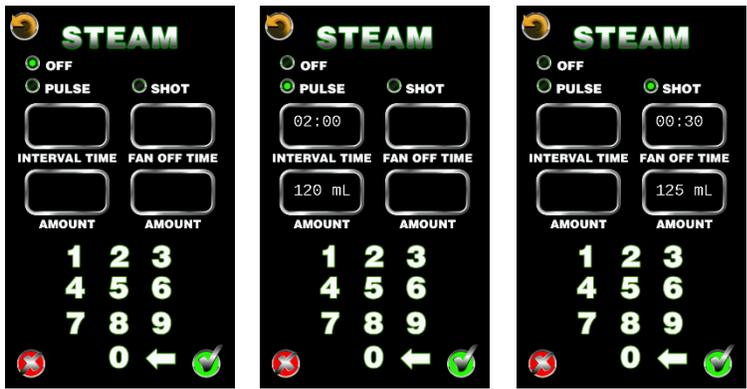
Enter the recipe temperature and touch 



To add steam touch 



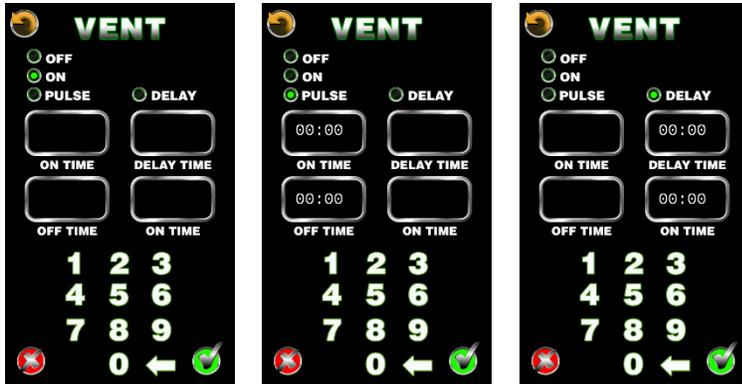
You can select off, pulse or shot steam. If you select pulse you can change the interval and amount. If you select shot you can change the amount and fan off time after the shot of steam. After the changes are made touch 



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 



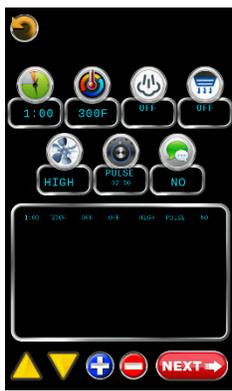
To select fan cycle time touch 



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



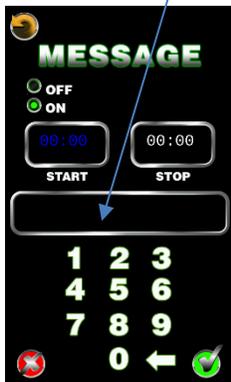
To add a message touch 



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 

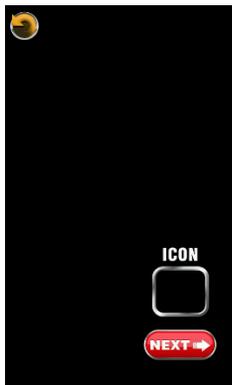
The stage will be highlighted that you are editing.



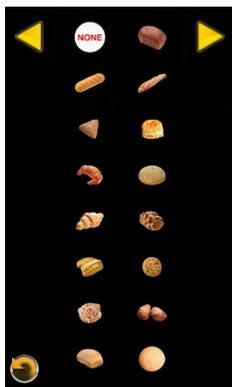
Touch 



To select a food icon from the library touch ICON



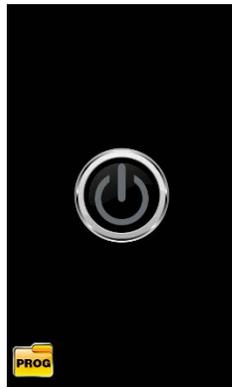
Select an icon from the library. Use the arrows   and back  icons to navigate through the screens. After making the selection touch 



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 sur le coin droit en position marche. Le contrôleur affichera un grand icône de démarrage.

Noter -Si vous avez le JA8XR ou l'option contournement du contrôle, mettre l'interrupteur sélecteur en position 1. Voir la page suivante Pour l'instruction comment utiliser le mode de contournement.

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

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

La minuterie peut être utilisée seulement pour minuter une cuisson unique. Noter que la minuterie sert seulement comme rappel elle ne contrôle en aucun temps la cuisson.

A partir de l'affichage principale, appuyer sur l'icône  de la minuterie, Après avoir ajusté le temps, appuyer 

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 même recommander de mettre le sélecteur principale à "ARRÊT" afin d'éviter que des pièces s'endommagent par un survolage lors du retour de la panne.

MODE CONTOURNEMENT

Le Mode contournement donne la possibilité de contourner le control programmable et utiliser le four en mode manuelle temporairement dans une situation ou le contrôleur principal est défectueux. La qualité de cuisson et la vapeur en mode contournement vont être affectés car le ventilateur de convection ne va pas renverser et le volume d'eau pour la vapeur va être manuellement injecté.

COMMENT UTILISER LA FONCTION MANUELLE DE CONTOURNEMENT

1. tourner l'interrupteur sélecteur ver la droite en position OVERRIDE.
2. Ajuster la température désirée sur le thermostat mécanique.
3. Pour utiliser la vapeur appuyer en maintenir le bouton noir pour le temps d'injection désire, en mode de contournement il n'y as pas de temps prédéterminer pour la vapeur.



Description des icônes en mode manuel



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



Sélectionner le temps de délai désirer 1, 3 ou 5 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 vitesses désirées.



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 élever du ventilateur en marche.



Cycle de rotation du ventilateur 2 : (1:30 min ON-25 sec OFF) recommandé pour petit pâtisserie et biscuit pour créer un temps de pause du ventilateur plus élever.



Cycle de rotation du ventilateur 3 : (1:30 min ON-pas de pause d'arrêt) recommander pour cuisson qui ne nécessite pas de pause de ventilateur entre les rotations.



Cycle de rotation du ventilateur 4 : (1:00 min ON-pas de pause d'arrêt) recommander pour cuisson qui ne nécessite pas de pause de ventilateur entre les rotations.



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



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

FONCTION MANUEL

DELAI DU VENTILATEUR

En appuyant sur l'icône DELAI DU VENTILATEUR, le ventilateur va être en mode arrêt pour une période de 1, 3 ou 5 minutes, si 3 minutes est sélectionné et que par la suite le temps du délai est changé pour 5 minutes, le temps déjà écoulé va être déduit automatiquement du 5 minutes afin de jamais dépasser un total de 5 minutes.



Pour annuler le délai du ventilateur, appuyer 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 UNIQUE, 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), 3 (1:30 min ON – sans temps OFF) et 4 (1:00 min ON – sans temps OFF). Le cycle de rotation du ventilateur est réglé à 1 par défaut. Pour le changer appuyer sur l'icône du cycle de rotation du ventilateur pour sélectionner votre choix.

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.

OVEN MAINTENANCE AND CLEANING

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 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.)*

<i>Étape par étape</i>	<i>Solutions</i>
<p><i>Nettoyer l'intérieur du four et de l'étuve avec de l'eau et un détergent.</i></p> <p><i>Enlever les grilles. (Les grilles du four peuvent être nettoyées avec du "Easy-Off".)</i></p>	<p><i>Produit recommandé: Dirt Buster III Nettoyant à four à action moussante No de pièce: NEB201</i></p>
<p><i>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.</i></p>	<p><i>Produit recommandé: Protecteur de silicone pour four No de pièce: EXS400</i></p>
<p><i>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.</i></p>	<p><i>Produit recommandé: Nettoyeur pour vitres de four No de pièce: EXC300</i></p>
<p><i>Nettoyer l'extérieur du four avec un produit d'entretien pour l'acier inoxydable.</i></p>	<p><i>Produit recommandé: Nettoyeur pour acier inoxydable No de pièce: NES201</i></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 unauthorized 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. Menominee, Michigan, USA, such part or parts.

Doyon Equipment Inc will pay the reasonable labor 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, Doyon Equipment Inc will cover parts only for additional year, all labor 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 of 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'avèreraient 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. Menominee, Michigan, USA.

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