

ÉQUIPEMENT DOYON INC.

1255, rue Principale
Linière, Qc, Canada G0M 1J0

Tel.: 1 (418) 685-3431

Canada: 1 (800) 463-1636

US: 1 (800) 463-4273

FAX: 1 (418) 685-3948

Internet: <http://www.doyon.qc.ca>

e-mail: doyon@doyon.qc.ca



Intertek

JAxG - JAOPxG - CAxG - CAOPxG series/séries
EXCEPT/SAUF JAOP3G series/séries

Product / Produit: _____

Serial number / Numéro de série: _____



**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

DANGER

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

TABLE OF CONTENTS

(table des matières :page suivante)

DESCRIPTION	A-1
Introduction	A-1
Construction	A-1
Shipping	A-1
Installation warnings	A-3
Distances to respect	A-4
Bearing maintenance	A-4
Installation	A-7
Ebake Programmable control - Operating modes	A-13
Manual mode	A-14
PROGRAMMED COOKING mode	A-16
MODE D'OPÉRATION DU CONTRÔLE PROGRAMMABLE Ebake	A-18
MODE ManuEl	A-19
mode DE CUISSON PROGRAMMÉ	A-21
Operation of the proofer	A-24
Power failure	A-24
Oven maintenance and cleaning	A-26
Bake chart	A-28

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**

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>Entretien du roulement à rouleaux coniques</i>	A-6
<i>Installation</i>	A-9
<i>Opération de l'étuve</i>	A-25
<i>Panne de courant</i>	A-25
<i>Entretien et nettoyage du four</i>	A-27
<i>Tableau de cuisson</i>	A-29

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.

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-Z223.1 and CAN/CGA.B149. 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.

POWER FAILURE WARNING

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

FOR YOUR SAFETY

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

INSTALLATION AND SERVICE

WARNING

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

Installation and service must be done by specialised technicians. Contact a certified 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 with proper ventilation like:

- Under a vent hood
- Or an exhaust pipe connected directly to the oven chimney flue using the draft hood provided with the oven.

A type B gas vent approved for use with gas appliances must be utilised.

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

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

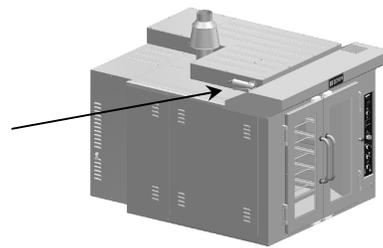
- A) Back and sides of the oven: 1 inch.
- B) Top of the oven: a clearance of 12 inches to the ceiling must exist to permit adequate venting of the exhaust pipe and hot parts and to give proper access to a technician. The draft hood must have a clearance of 2 inches minimum all around.
- C) Floor: 4 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.

BEARING MAINTENANCE

on "CA" ovens series only

Every month you must grease the bearing situated at the bottom of the oven. To lubricate the oven you need to use the zerk located in the front bottom for the simple oven and at the center for the double oven .

Use the grease gun located on top of the oven. Only two squeezes will be sufficient.



WARNING

**It is very important to use the same type of grease that the manufacture recommends.
High temperature grease DUPONT GPL227FG
Otherwise the warranty of the unit will be annulled.**

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, 1515 Wilson Boulevard, Arlington, Virginia, 22209.

Association Canadienne du Gaz, 55 rue Scarsdale, Don Mills, Ontario, Canada, M3B 2R3.

PANNE ÉLECTRIQUE

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

INSTALLATION ET SERVICE

AVERTISSEMENT

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

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

- *Soit sous une hotte de ventilation*
- *Ou un tuyau d'échappement doit être branché au-dessus du coupe tirage fourni avec l'appareil*

Le tuyau d'échappement de type B approuvé pour les appareils au gaz doit être utilisé.

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

- 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.*

ENTRETIEN DU ROULEMENT À ROULEAUX CONIQUES

Pour les Fours de la série "CA" seulement

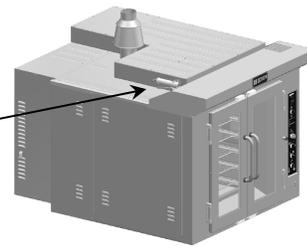
À tous les mois, vous devez graisser le roulement à rouleaux coniques situé dans le bas du four. Celui-ci se graisse à l'avant du four par le graisseur situé en bas (four simple) ou au centre du four (four double).

Utiliser le pistolet graisseur situé sur le dessus du four. Deux coups de poignée du graisseur suffisent.

AVERTISSEMENT

Il est important d'utiliser le même type de graisse que suggéré par le fabricant, sinon la garantie de l'appareil sera annulée.

Graisse haute température DUPONT GPL227FG



INSTALLATION

IN GENERAL

Take off the packaging material with care. Take off all the material used for packing and accessories. Install the draft hood on the chimney 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 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.

GAS TYPE	ALTITUDE (FT)	INPUT (BTU) EACH OVEN SECTION	REGULATOR INPUT PRESSURE (Water column inches)	BURNER INPUT PRESSURE (Water column inches)	BURNER ORIFICE SIZE (DMS)
JA & JAOP per oven section					
Propane	0-2000	65,000	11.0	7.0	39
Propane	2000-4500	65,000	11.0	7.0	39
Natural	0-2000	65,000	7.0	3.3	26
Natural	2000-4500	65,000	7.0	3.3	26
CA & CAOP per oven section					
Propane	0-2000	78,500	11.0	8.0	37
Propane	2000-4500	78,500	11.0	8.0	37
Natural	0-2000	78,500	7.0	3.5	20
Natural	2000-4500	78,500	7.0	3.5	20

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.

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 hood is provided with the unit and it must be used when the chimney is directly connected to a gas vent pipe. The exhaust pipe must be certified for use of gases.

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).

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. Installer le coupe tirage sur la cheminée 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.

TYPE DE GAZ	ALTITUDE (PI)	ENTRÉE (BTU) PAR SECTION DE FOUR	PRESSION 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
JA & JAOP par section de four					
Propane	0-2000	65,000	11.0	7.0	39
Propane	2000-4500	65,000	11.0	7.0	39
Naturel	0-2000	65,000	7.0	3.3	26
Naturel	2000-4500	65,000	7.0	3.3	26
CA & CAOP par section de four					
Propane	0-2000	78,500	11.0	8.0	37
Propane	2000-4500	78,500	11.0	8.0	37
Naturel	0-2000	78,500	7.0	3.5	20
Naturel	2000-4500	78,500	7.0	3.5	20

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.

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 coupe tirage est expédié avec chaque four. Il doit être utilisé lorsque le four est branché directement à une cheminée. Le tuyau de sortie doit être certifié au 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.

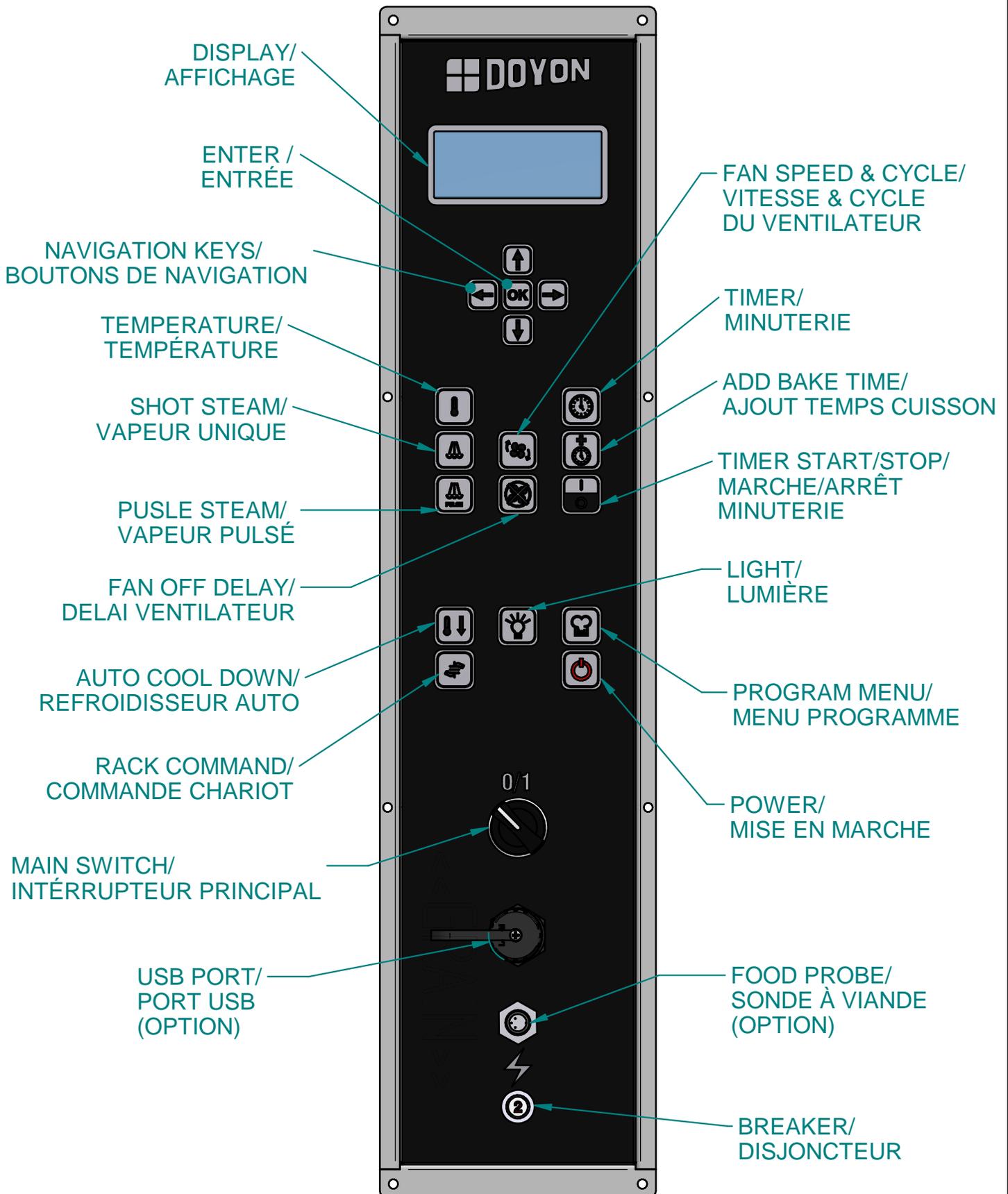
Il est fortement recommandé d'installer un adoucisseur d'eau à l'entrée de l'appareil afin d'éliminer les minéraux dans l'eau.

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

AVERTISSEMENT

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

**EBAKE CONTROL PANEL CA OVEN/
PANNEAU CTRL. EBAKE FOUR CA**



RECIPE PROGRAMMATION EXAMPLE

Bagel, 15 minutes baking at 425 degree F., with shot steam injection

RECIPE
EDIT RECIPE NAME → Bagel

STAGE # 1

TIME → 15:00

TEMP → 425°F

STEAM → NO OR YES → SHOT

LOW OR HIGH
STEAM SHOT DELAY 00:00
1 TO 60 SECOND

OR ↓

PULSE

STD or MED or HIGH

FAN DELAY

NONE OR LOW OR HIGH

FAN SPEED

STD OR LOW

FAN CYCLE

STD OR MED OR LOW

END OF STAGE PROGRAMMATION

EBAKE PROGRAMMABLE CONTROL - OPERATING MODES

The Doyon Ebaque 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 200°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 dial 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.

LIGHT KEY FUNCTION

Press the LIGHT key to turn lights ON/OFF.

TEMPERATURE FUNCTION

To change the temperature set point, press on . Display will show actual temperature set point. Use navigation key to select the desired temperature set point (by increments of 5 degrees) and press  to confirm and exit the setting mode. Also, note that the new set point will automatically be saved after exiting if enter is not pressed after changing the setting. If enter is not pressed within 3 seconds, the last set temperature will be saved.

TIMER FUNCTION

To change the time setting, press on . Display will show time setting. Use navigation key to select the desired timer setting (by increments of 15 sec.) and press  to confirm and exit setting. If OK is not pressed 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 than one minutes is needed use navigation key to set 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 reversing fan mode. After pressing FAN OFF DELAY key, the display will show NONE. Use navigation key to select HIGH 5 minutes on electric oven and 45 seconds on gas) or LOW (3 minutes on electric oven and 30 seconds on gas) fan off delay and press . If enter 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 .

STEAM FUNCTION

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

- 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.
- 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 of 30 seconds.
- Note: When pressing the SHOT STEAM key, it will force the fan ON.

FAN SPEED & CYCLE FUNCTION

You can change the fan speed & cycle time. There are 2 different fan speed setting available STD & LOW and 3 different fan cycles setting available STD (2.5 min ON - 25 sec. OFF), MED (1.5 min ON - 25 sec OFF) and LOW (32 sec ON - 64 sec OFF). Default speed & fan cycle is STD. To select a different fan speed or cycle then STD turn the dial to desire fan speed & cycle type and press .

This function will change the fan speed and the reversing time cycle of the fan, creating a different air flow.

RACK KEY FUNCTION

Available on "CA" oven series only

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

CORE PROBE FUNCTION IN MANUAL MODE

OPTIONAL: Available on "JA" oven series only

When activated, the core probe temperature can only be used for monitoring food temperature. This will indicate the internal food temperature.

PROGRAMMED COOKING MODE

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

To select a programmed recipe, use the 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 set desire add 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 and 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 CYCLE, FAN OFF DELAY are not functional. All those functions need to be set in the recipe program.

CORE PROBE COOKING

OPTIONAL: Available on "JA" oven series only

When activated in the recipe program stage, the core probe can be set to monitoring or cooking function.

In cooking mode, the set point temperature of the core probe will manage the cooking without timer.

When product temperature is reached, the display will show PRODUCT DONE.

If MONITOR function is set, it will indicate the internal food temperature, but will not control the cooking time.

RACK FUNCTION

Available on "CA" oven series only

Rack is always rotated when oven is powered, when door are opening the rack will automatically index with the door opening to load or unload product. If desired Rack can be stop and index during baking by pressing the RACK 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 fixe recipe name on the display. If more then 10, the recipe name will scroll on the display and when timer is activate the recipe name will be fixe and show only the 10 first characters.

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

Optional Core probe: If enable monitoring or cooking temperature.

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 60 second can be programmed after the shot steam injection.

Fan off delay: duration of the fan OFF

Fan speed: LOW/HIGH

Fan cycle: the cycle time between fan ON/OFF

Entering the Programming mode

Press the PROGRAM KEY . If the control is protected by a password. The display reads ENTER CODE. Use the 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 the desired recipe and press 

To edit a new or existing name:

Use navigation key to the 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 the navigation key to step on next programming function.

If preheat needed: Use navigation key to select preheat and press . Use the 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-OPTION CORE PROBE PROGRAMMING:

-If enable only but no need: Use navigation key to select Stage 1 programming.

-If needed: Select core probe and press . Select YES and press . Select Monitor or Cooking

-MONITOR: Will only monitor and display product internal temperature.

-COOKING: Will manage cooking time by setting the core probe temperature to desire internal product temperature. You will not be able to set time in the current stage program.

3-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 the navigation key to select desired current stage cooking time and press . *Note* if core probe is set to cooking the cook time function will be disabled and you will start with set temperature instead of set Time.

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, rotate the dial to select YES and press . Use the navigation key to select SHOT or PULSE and press . If SHOT is selected, use navigation key to select LOW(+/- 100 ml) or HIGH(+/- 120 ml) steam and press .

If a steam SHOT delay is needed, use navigation key to set the fan off delay and press .

If pulse is selected, use navigation key to select STD(2sec every 30 sec), HI(2sec every 20 sec) or MED(2sec every 15 sec) pulse and press .

d) Fan delay: If no fan delay is needed, press  of the dial to skip to fan cycle. If fan delay is needed, use navigation key to select LOW (30 seconds) or HIGH (45 seconds) 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 LOW fan speed, is desired, Use navigation key to select LOW and press .

f) Fan cycle: If standard fan cycle STD(2.5min ON - 25sec OFF) is ok, press . If need of a different fan cycle is needed, use navigation key to select MED(1.5min ON - 25sec OFF) or LOW(32sec ON - 64sec OFF) and press .

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 200°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 200°F, le four s'éteindra automatiquement. L'affichage indiquera : ARRÊT APPUYER SUR DEMARRER

FONCTION TOUCHE DE LUMIÈRE

La touche LUMIÈRE permet d'éteindre et d'allumer les lumières manuellement.

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, (par incrément de 5 degrés) 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 (par incrément de 15 secondes) 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 refermée.

- 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 indiquera AUCUN. À l'aide des touches de navigation, sélectionnez le temps de délai du ventilateur désiré HAUT (5 minutes four électrique et 45 secondes four au gaz) ou BASSE (3 minutes four électrique et 30secondes four au gaz) et appuyez sur  pour confirmer.

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

FONCTION VITESSE & CYCLE DU VENTILATEUR

En appuyant sur la touche FONCTION VITESSE & CYCLE DU VENTILATEUR, La vitesse du ventilateur et le temps de rotation du ventilateur peut être changé. Deux (2) vitesse de ventilation STD ou BASSE et trois (3) différents temps de rotation sont disponibles, STD,(2.5min ON & 25sec. OFF) MED,(1.5min ON & 25 sec. OFF) BASSE. (32sec ON & 64ec OFF),Par défaut la vitesse et le temps de cycle est réglé à STD. Cette fonction crée trois différentes circulations d'air dans la chambre de cuisson avec deux choix de vitesse.

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.
- VAPEUR UNIQUE  : La vapeur s'active en début de cuisson pour un temps prédéterminer.
- Note: La vapeur unique en mode manuel, va forcer le ventilateur à démarrer. Lorsque cette fonction est active, l'affichage indiquera en alternance le nom de la recette en cours et vapeur.

FONCTION CHARIOT

Disponible pour la série de four CA seulement

 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.

FONCTION SONDE À VIANDE EN MODE MANUEL

Disponible pour la série de four JA seulement

Lorsque activée, la sonde à viande lira la température interne de la nourriture seulement. Elle ne contrôlera pas le temps de cuisson. Pour contrôler le temps de cuisson, il faut programmer une recette.

MODE DE CUISSON PROGRAMMÉ

Ce mode est utilisé pour travailler avec 1 à 8 étapes pour chaque programme de recette. Les fonctions **SONDE À VIANDE** et **CUIRE & ATTENDRE** peuvent être programmées au besoin.

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**, **CYCLE DU VENTILATEUR**, **DÉLAI DU VENTILATEUR**.

CUISSON AVEC LA SONDE A VIANDE

Disponible pour la série de four JA seulement

Lorsque activée dans une étape de la recette programmée, la sonde à viande peut être programmée en mode moniteur ou contrôle de la cuisson.

En mode contrôle de la cuisson, la sonde gèrera le temps de la cuisson en fonction de la température interne de la viande désirée et ajustée dans la recette sans utiliser la minuterie.

Lorsque la température interne de la viande sera atteinte, l'affichage indiquera **PRÊT À SORTIR**.

Sortir les produits ou, si activé dans le programme, le four se mettra en mode **CUIRE ET ATTENDRE**.

Si elle est programmée en mode **MONITEUR**, la sonde indiquera la température interne de la viande à titre suivie elle ne contrôlera pas le temps de cuisson.

FONCTION CHARIOT

Disponible pour la série de four CA seulement

 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.

Structure de programmation

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

- Sonde à viande si activer, moniteur ou contrôle de cuisson si activé.
- 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 programmé.
- Délai du ventilateur.
- Vitesse du ventilateur
- Cycle du ventilateur.

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 touche 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 éditer, 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-SONDE A VIANDE OPTIONEL:

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

- Si la recette nécessite la sonde a viande: À l'aide des touches de navigation, mettre le nom sone a viande en surbrillance et appuyez sur  sélectionner OUI et appuyez sur  Sélectionner Moniteur ou Cuisson.

MONITEUR: La sonde indiquera la température interne de la viande à titre suivie elle ne contrôlera pas le temps de cuisson.

MODE CUISSON: La sonde gèrera le temps de la cuisson en fonction de la température interne de la viande désirée et ajustée dans la recette sans utiliser la minuterie.

3-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.

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

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

c)-**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 (+/-120 ml) ou HAUTE (+/- 150 ml) 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 60 secondes (0 signifie pas de délai 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 2sec au 30 sec), MED(2sec au 20 sec) ou HAUTE (2sec au 15 sec) et appuyez sur .

d)-**Délai du ventilateur:** dans le cas où 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 (30 secondes) ou HAUTE (45 secondes) et appuyez sur  pour passer à la fonction suivante.

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

f)-**Cycle du ventilateur:** Si (défaut) le cycle standard (STD 2.5 min ON – 25 sec OFF) est OK, appuyez sur  pour sortir de la fonction.

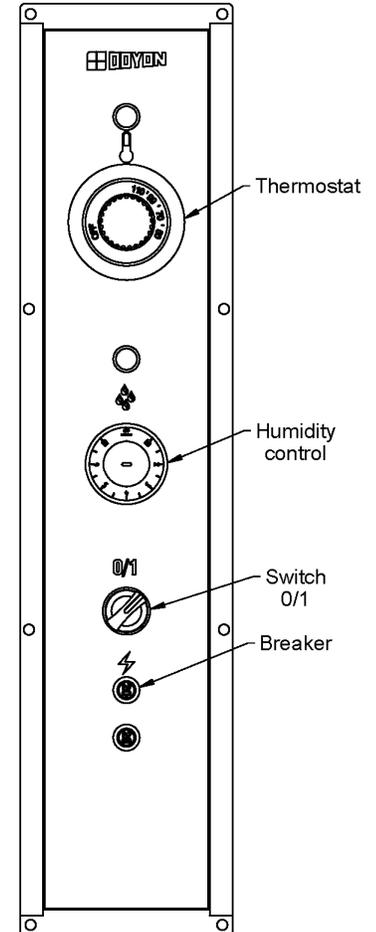
Si un temps de cycle du ventilateur différent est nécessaire, à l'aide des touches de navigation choisir le cycle désiré, MED (1.5 min ON – 25 sec OFF) ou BASSE (32 sec ON – 64sec OFF),et appuyez sur .

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 surbrillance SORTIR et appuyez sur  pour sortir et sauvegarder la recette.

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

OPERATION OF THE PROOFER

1. Switch "ON" (1).
2. Set the thermostat control at 100° F.
3. Set the humidity control at approximately:
 3 for JAOP-3 & JAOP-6
 4 or 5 for JAOP-10
 5 for JAOP-14
4. If there is too much fog and water drips from the glass doors, adjust humidity control to a lower number.
5. When the temperature is stabilised, put the products in the proofer.
 (Leave them inside until they are ready to bake.)
6. **IMPORTANT:** When proofing cycle is completed, turn the humidity switch to "OFF" and let the motor blower and air heat element run for 10-15 minutes to let dry the proofer. Then, turn the main switch "OFF" (0) and leave the door ajar to prevent moulding.



When the proofer is not in operation, open the doors to let out the humidity and to prevent mould.

P.S. The doors should not be opened unnecessarily to conserve the heat and humidity in the proofer.

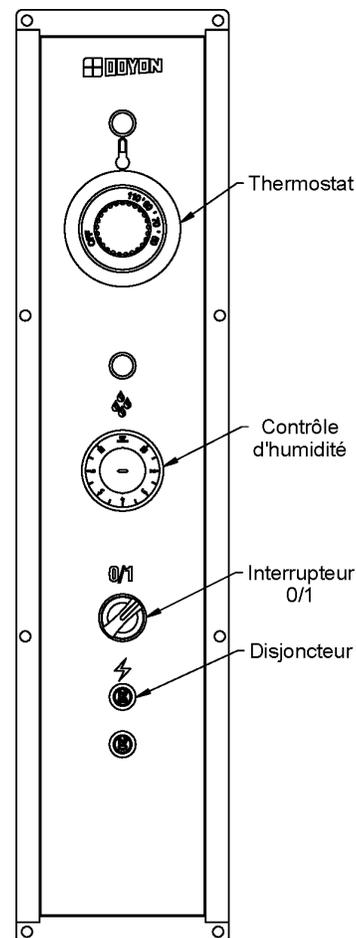
Every day cleaning of the water pan under the proofer's doors should be exercised.

POWER FAILURE

When the power comes back, the proofer will start automatically. Then it's recommended to turn OFF the unit to avoid it starting without supervision.

OPÉRATION DE L'ÉTUVE

1. Placer l'interrupteur à "ON" (1).
2. Placer le bouton du thermostat à 100 °F.
3. Placer le bouton d'humidité à approximativement :
 3 pour JAOP-3 & JAOP-6
 4 ou 5 pour JAOP-10
 5 pour JAOP-14
4. S'il y a trop de vapeur, l'eau condensera sur la vitre et des gouttelettes glisseront. Il faut alors diminuer le réglage d'humidité.
5. Quand la température est stabilisée, charger l'étuve
 (Laisser le produit à l'intérieur jusqu'à ce qu'il soit prêt à cuire).
6. **IMPORTANT:** Quand l'utilisation est terminée, mettre le contrôle d'humidité à "OFF" et laisser fonctionner la chaleur et le ventilateur pour 10-15 minutes. Après cette période, mettre l'interrupteur principal de l'étuve à "OFF" (0) et laisser les portes entrouvertes. Ceci permettra de minimiser la formation de moisissure.



Lorsque l'étuve ne fonctionne pas, ouvrir les portes pour laisser sortir l'humidité afin de prévenir la formation de moisissure.

N.B. Bien fermer les portes et ne pas les ouvrir inutilement pour conserver la chaleur et la vapeur dans l'étuve.

Bien nettoyer à tous les jours le récupérateur d'eau situé en dessous de la porte.

PANNE DE COURANT

L'étuve est sécuritaire même lors d'une panne de courant. Lorsque l'alimentation revient, l'étuve se remet en marche automatiquement selon le réglage. Il est donc nécessaire de mettre le sélecteur à "ARRÊT" afin d'éviter que l'appareil redémarre sans surveillance.

OVEN MAINTENANCE AND CLEANING

MAINTENANCE OF THE BURNER

- 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

- 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.)

<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.</i> (Les grilles du four peuvent être nettoyées avec du "Easy-Off".)</p>	<p><i>Produit recommandé:</i> <i>Dirt Buster III</i> <i>Nettoyant à four à action moussante</i> <i>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:</i> <i>Protecteur de silicone pour four</i> <i>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:</i> <i>Nettoyeur pour vitres de four</i> <i>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:</i> <i>Nettoyeur pour acier inoxydable</i> <i>No de pièce: NES201</i></p>

<u>BAKE CHART</u>

BAKERY OVENS (Table as reference only)

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

<u>TABLEAU DE CUISSON</u>

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

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

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'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. 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.