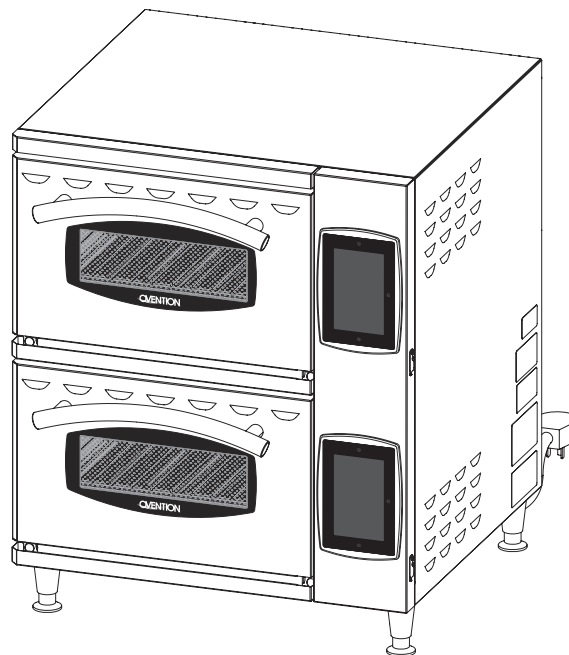




Double MiLO[®] Oven Four Double MiLO

Model/Modèle MiLO2-16



Installation and Operating Manual Manuel d'installation et d'utilisation

⚠ WARNING

Do not operate this equipment unless you have read and understood the contents of this manual! Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury or death. This manual contains important safety information concerning the maintenance, use, and operation of this product. If you're unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Keep this manual in a safe location for future reference.

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

No opere este equipo al menos que haya leído y comprendido el contenido de este manual! Cualquier falla en el seguimiento de las instrucciones contenidas en este manual puede resultar en un serio lesión o muerte. Este manual contiene importante información sobre seguridad concerniente al mantenimiento, uso y operación de este producto. Si usted no puede entender el contenido de este manual por favor pregunte a su supervisor. Almacenar este manual en una localización segura para la referencia futura.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser cet équipement sans avoir lu et compris le contenu de ce manuel ! Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner de graves blessures ou la mort. Ce manuel contient des informations importantes concernant l'entretien, l'utilisation et le fonctionnement de ce produit. Si vous ne comprenez pas le contenu de ce manuel, veuillez le signaler à votre supérieur. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer plus tard.

Français = p 21

<p>Important Owner Information.....2</p> <p>Introduction.....2</p> <p>Important Safety Information3</p> <p>Model Description4</p> <p>Model Designation5</p> <p>Specifications5</p> <p style="padding-left: 20px;">Plug Configurations5</p> <p style="padding-left: 20px;">Electrical Rating Chart.....5</p> <p style="padding-left: 20px;">Temperature Range.....5</p> <p style="padding-left: 20px;">Dimensions.....6</p> <p>Installation.....7</p> <p style="padding-left: 20px;">General.....7</p> <p>Operation.....8</p> <p style="padding-left: 20px;">General.....8</p> <p style="padding-left: 20px;">Recipe Information8</p> <p style="padding-left: 20px;">Startup.....8</p>	<p>Cooking9</p> <p>Standby Shutdown10</p> <p>Shutdown.....10</p> <p>Programming Categories/Recipes.....10</p> <p>Editing/Creating Setpoint Temperatures.....13</p> <p>Changing Temperature Unit of Measure14</p> <p>Importing from a USB Drive14</p> <p>Maintenance.....15</p> <p style="padding-left: 20px;">General.....15</p> <p style="padding-left: 20px;">Daily Cleaning15</p> <p style="padding-left: 20px;">Weekly Cleaning.....15</p> <p style="padding-left: 20px;">Monthly Cleaning.....16</p> <p>Troubleshooting Guide18</p> <p>Options and Accessories19</p> <p>Limited Warranty20</p>
---	---

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, voltage, and purchase date of the unit in the spaces below (specification label located on the right side of the unit). Please have this information available when calling Ovention® for service assistance.

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Business Hours: 7:00 AM to 5:00 PM Monday–Friday, Central Time (CT)
 (Summer Hours — June to September:
 7:00 AM to 5:00 PM Monday–Thursday
 7:00 AM to 4:00 PM Friday)

Telephone: 855-298-6836 (Ovention Hotline)

E-mail: partsandservice@ventionovens.com

Additional information can be found by visiting our web site at www.ventionovens.com.



Need help?
 Call our toll-free
Ovention Hotline
855-298-OVEN(6836)

INTRODUCTION

Ovention Double MiLO® ovens set a new standard in cooking quality, speed, flexibility, and efficiency. A new discovery in air handling not only speeds the cooking process, but “scrubs” and recirculates the air through the oven—eliminating the need for a hood system in most installations. Using icon-driven touchscreens, operators can use, edit, and develop over 4000 custom recipes per oven chamber/touchscreen combination. Recipes can be developed to include up to three cooking stages—each with varying heat profiles, air velocity settings, timing, and chamber exhaust vent settings.

Ovention Double MiLO ovens are products of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance, and optimum performance. Every unit is inspected and tested thoroughly prior to shipment.

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for Ovention Double MiLO ovens. Ovention recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of the oven.

Safety information that appears in this manual is identified by the following signal word panels:



WARNING indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



CAUTION indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.



NOTICE is used to address practices not related to personal injury.



Read the following important safety information before using this equipment to avoid serious injury or death and to avoid damage to equipment or property.

WARNING**ELECTRIC SHOCK HAZARD:**

- Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
- Unit must be grounded properly. Failure to ground unit properly could result in serious personal injury or death.
- Place unit in standby, allow unit to cool, turn off both Circuit Breaker switches, turn off both Control Reset switches, and unplug unit before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- **DO NOT** submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 100°F (38°C).
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- Do not clean unit with metal scouring pads. Metal pieces can break off pad and touch electrical components, creating risk of electric shock.
- Do not pull unit by power cord.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not allow power cord to hang over edge of counter.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by an Authorized Ovention Service Agent or a person with similar qualifications.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- Use only Genuine Ovention Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Ovention Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Ovention Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some after-market or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Ovention equipment.

EXPLOSION HAZARD: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

Install unit in accordance with installation instructions in this manual.

This oven is designed specifically to heat or cook—**NOT** for industrial or laboratory use.

In the event of emergency, unplug unit.

Unit may be located adjacent to a slippery floor.

WARNING**FIRE HAZARD:**

- Install with a minimum of 1” (25 mm) of space from control side and rear of unit to any surface. Install with a minimum of 7” (178 mm) of space from non-control side of unit to a combustible surface or with a minimum of 2” (51 mm) of space from non-control side of unit to a non-combustible surface. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Install on non-combustible surface if used without legs or casters.
- Do not block or cover any cabinet venting.
- Do not use an extension cord. If power cord is too short, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle near unit.

Make sure all operators have been instructed on the safe and proper use of the unit.

This unit is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities. Ensure proper supervision of children and keep them away from the unit.

This unit has no “user-serviceable” parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Ovention Service Agent or contact the Ovention Hotline at 855-298-6836.

CAUTION**BURN HAZARD:**

- Some exterior surfaces on unit will get hot. Avoid unnecessary contact with unit.
- Pan/tray will be very hot upon removal—use oven mitt, pan gripper, or other utensil to remove.

DO NOT turn off circuit breakers or unplug unit immediately after use. Internal fans must cool oven to avoid damage to electrical components.

Locate unit at proper counter height in an area that is convenient for use. Location should be level to prevent unit or its contents from falling accidentally and strong enough to support the weight of the unit and contents.

DO NOT lift unit by door handles on front of oven. Door handles are not designed to support weight of unit. Lift from underneath unit only.

Do not move or relocate unit for cleaning. Unit is bulky and heavy.

Do not place anything on top of unit; doing so may subject personnel to injury or could damage unit.

Do not heat sealed containers or products such as whole eggs in oven. These items may explode.

Do not store any materials or items inside oven chamber when not in use.

Never use steel pads, wire brushes, or scrapers to clean unit.

NOTICE

Do not locate unit in an area subject to ambient temperatures above 100°F (38°C). Doing so will damage unit and void warranty.

Do not spray cleaner directly onto touchscreen or into oven chamber. Improper cleaning of oven could damage screens/oven catalyst and will void unit warranty.

Wear protective rubber gloves and protective eye wear when cleaning unit.

Do not cover racks or any other part of oven with metal foil. Airflow restriction will cause oven to overheat.

NOTICE

Do not lay unit on its side in any direction. Damage to unit could occur.

Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

MODEL DESCRIPTION

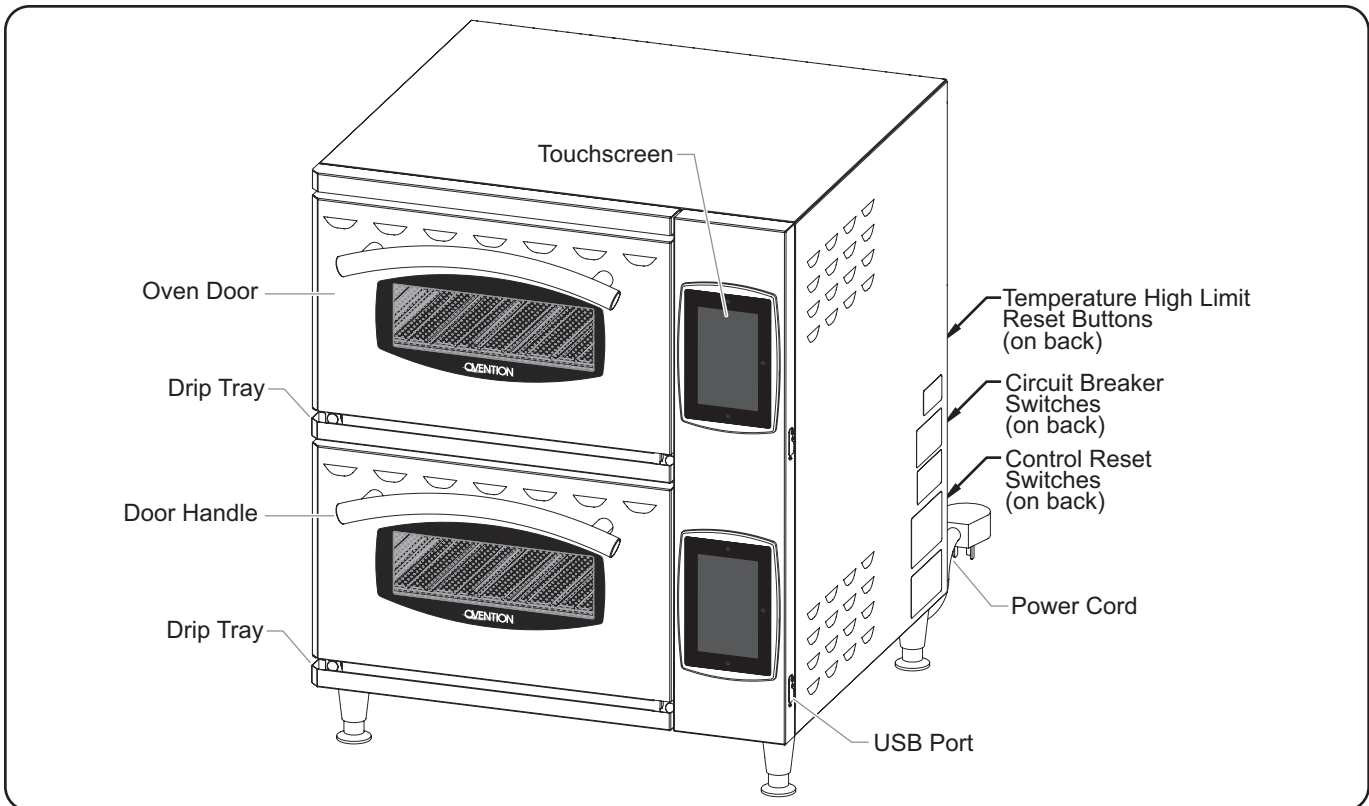
All Models

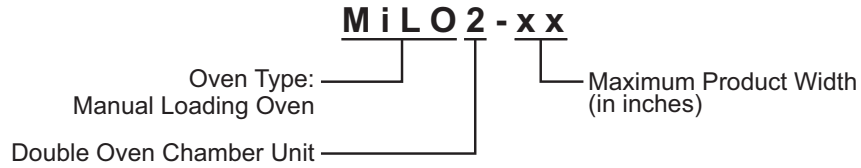
Ovention® Double MiLO® ovens are designed to provide unequalled flexibility in both kitchen and front-of-the-house installations. The variety of menu options, small footprint, low heat escape, and hood-less installation make the Double MiLO® oven a single solution alternative to multiple pieces of cooking equipment.

The Double MiLO oven is equipped with two independent oven chambers. Each oven chamber has upper and lower infrared (IR) heating elements, a convected air blower, and a corresponding touchscreen. The upper and lower infrared elements provide traditional cooking and food finishing from above and below the food product. The convected air blower directs heated air through the upper and lower IR element packs and throughout the inside of the oven chamber for fast and even cooking. Both types of heat are adjustable in both duration and intensity by developing/using programmed recipes on the touchscreen.

Operator controls for each oven chamber consist of a touchscreen, a Circuit Breaker switch, and a Control Reset switch. For each touchscreen, a dedicated USB port allows the uploading of pre-programmed recipes, installation of software updates, and the opportunity for service diagnostics. A single 6' (1829 mm) cord and plug set is standard.

Any oven-safe pan can be used in the oven chambers of the Double MiLO oven. Each chamber has a capacity of a standard 1/2 sheet pan or up to a 16" pizza.





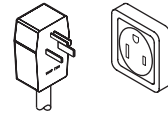
SPECIFICATIONS

Plug Configurations

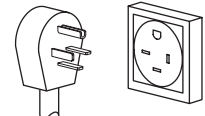
Units are equipped with an electrical cord and plug appropriate for the electrical rating of the unit. Unit must be connected to a dedicated circuit.



ELECTRIC SHOCK HAZARD: Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.



NEMA 6-50P



NEMA 15-50P

Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Ovention.

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Phase	Hertz	Plug Configuration	Unit Weight
MiLO2-16	208–240	9152–11760	44–49	1	60	NEMA 6-50P	325 lbs. (147 kg)
		9152–11760	38–40	3		NEMA 15-50P	

NOTE: Ovention MiLO ovens are designed to accept 208 VAC through 240 VAC. The oven will adjust automatically to the input voltage.

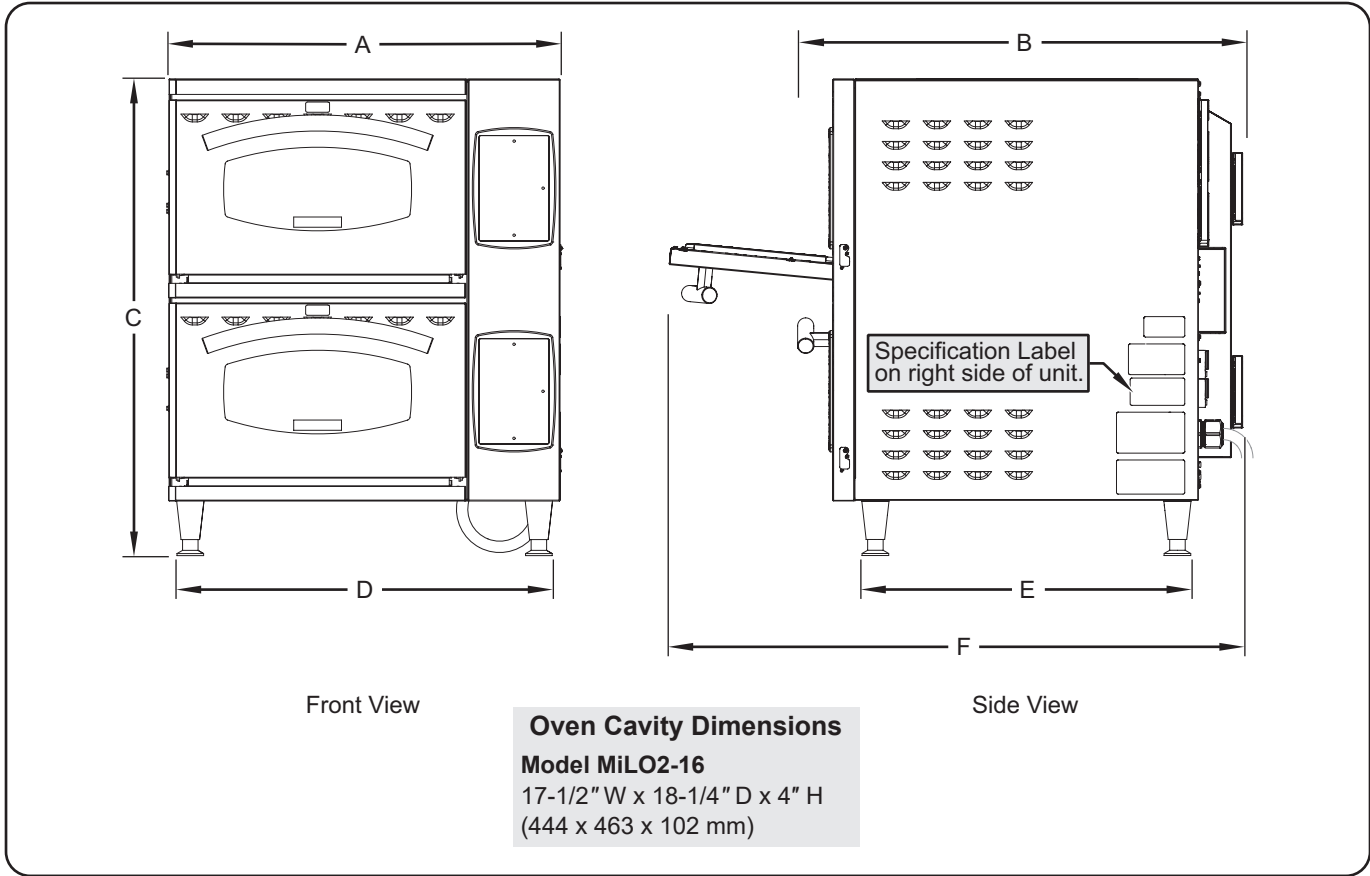
NOTE: The specification label is located on the right side of the unit. See the label for the serial number and verification of unit electrical information.

Temperature Range

The operating temperature range of the oven is 82°–600°F (28°–316°C).

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Door Open Depth (F)
MiLO2-16	29" (735 mm)	32-5/8" (828 mm)	34-15/16" (887 mm)	27-1/2" (698 mm)	24-1/8" (612 mm)	41-5/8" (1058 mm)



General

Ovention® Double MiLO® ovens are shipped with most components pre-assembled. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to the unit and components enclosed.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 100°F (38°C).

FIRE HAZARD:

- Install with a minimum of 1" (25 mm) of space from control side and rear of unit to any surface. Install with a minimum of 7" (178 mm) of space from non-control side of unit to a combustible surface or with a minimum of 2" (51 mm) of space from non-control side of unit to a non-combustible surface. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Install on non-combustible surface if used without legs or casters.
- Do not block or cover any cabinet venting.
- Do not use an extension cord. If power cord is too short, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle near unit.

⚠ CAUTION

Locate unit at proper counter height in an area that is convenient for use. Location should be level to prevent unit or its contents from falling accidentally and strong enough to support the weight of the unit and contents.

NOTICE

Do not locate unit in an area subject to ambient temperatures above 100°F (38°C). Doing so will damage unit and void warranty.

Do not lay unit on its side in any direction. Damage to unit could occur.

NOTE: Due to the size and weight of the oven, use the proper number of people for installation based on the weight of the oven.

1. Inspect the shipping container for obvious signs of transit damage. If damaged, inform the freight company immediately. **CAUTION! Stop! Do not attempt to use a damaged oven. Contact Ovention for assistance.**
2. Cut and remove the shipping bands from around the oven packaging.
3. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit.
4. Remove the two cooking racks from packaging.
5. Inspect the oven for freight damage such as dents in the housing or inside the oven chambers. If damaged, inform the freight company immediately.

⚠ CAUTION

DO NOT lift unit by door handles on front of oven. Door handles are not designed to support weight of unit. Lift from underneath unit only.

6. Place the unit in the desired location. Make sure to lift from underneath the oven only.

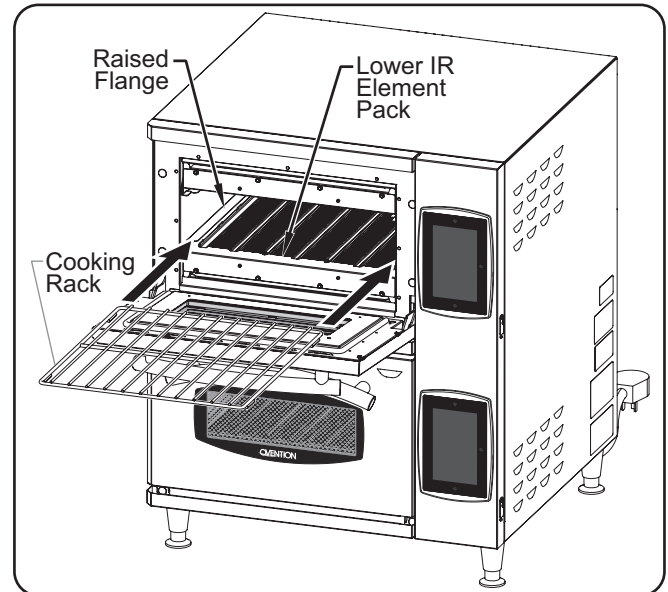
- Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant, a minimum of 70°F (21°C), and a maximum of 100°F (38°C).
- Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
- Make sure the countertop/table is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
- Position with a minimum of 1" (25 mm) of space from the control side and rear of the unit to any surface. Position with a minimum of 7" (178 mm) of space from the non-control side of the unit to a combustible surface, or a minimum of 2" (51 mm) of space from the non-control side of the unit to a non-combustible surface.

NOTE: The above dimensions are minimum spacing requirements. Placing the unit with enough space to allow access to the USB ports, Circuit Breaker switches, control reset switches, air filters, and high limit reset buttons on the back of the unit is advisable.

- Make sure all the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop/table.

7. Install a cooking rack into each oven chamber. To install a rack:

- a. Open the oven door.
- b. Slide the cooking rack into the desired position in the oven chamber. The cooking rack can be positioned either directly on the lower IR element pack or on the raised flanges of the lower IR element pack (recommended).



Installing the Cooking Racks

8. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

NOTE: The oven is suitable for 208 VAC through 240 VAC and will adjust automatically to the voltage being supplied.

General

Use the following information and procedures to operate an Ovention® Double MiLO® oven.



Read all safety messages in the **IMPORTANT SAFETY INFORMATION** section before operating this equipment.

In the event of emergency, unplug unit.



BURN HAZARD:

- Some exterior surfaces on unit will get hot. Avoid unnecessary contact with unit.
- Pan/tray will be very hot upon removal—use oven mitt, pan gripper, or other utensil to remove.

Recipe Information

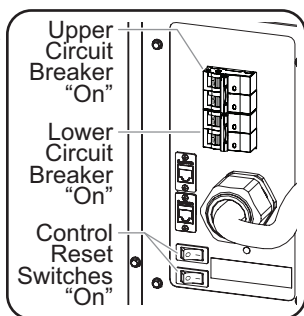
Double MiLO ovens are designed to provide unequaled flexibility and efficiency. Each oven chamber/touchscreen combination has the capability of storing over 4000 custom recipes. Recipes are organized into categories that group together similar items, such as lunch recipes or different varieties of pizza.

At initial startup, the Categories screen will show an “Uncategorized” category and either a sample category or customer-specific, preloaded categories. If the Categories screen shows a sample category with recipes, these recipes can be used to help develop specific recipes appropriate for the installation. Refer to the “Programming Categories/Recipes” procedure in this section for instructions on creating recipes and categories.

Startup

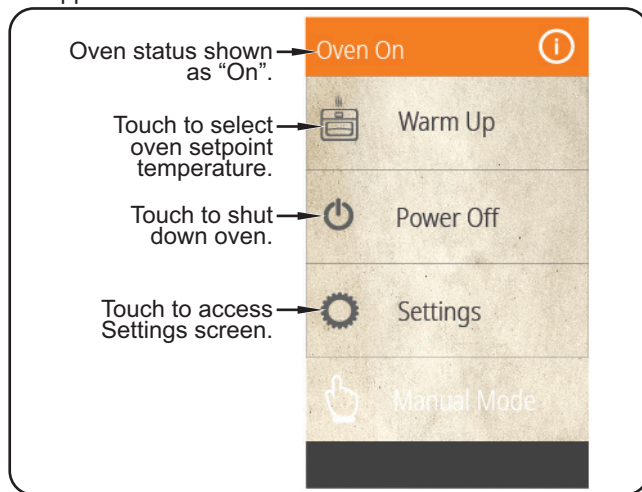
Use the following procedure to start up each oven chamber.

1. Make sure the unit is plugged into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Make sure both circuit breakers are in the I (On) position.
3. Make sure each Control Reset switch is in the I (On) position.
 - Each touchscreen will energize and show the logo screen followed by a progress circle.
 - After the software loads, the Hello screen will appear.



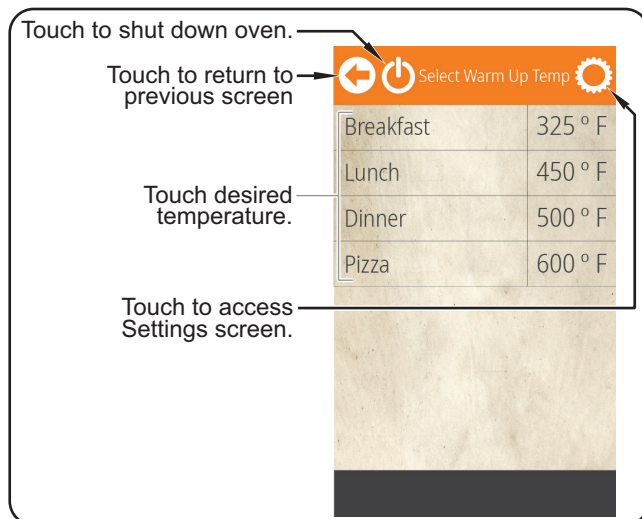
Hello Screen

4. Touch GET STARTED COOKING on the Hello screen to prepare the oven for cooking. The Startup screen will appear.



Startup Screen

5. Touch WARM UP on the Startup screen. The Warm Up Temp screen will appear.
 - Several pre-set setpoint temperatures are available.

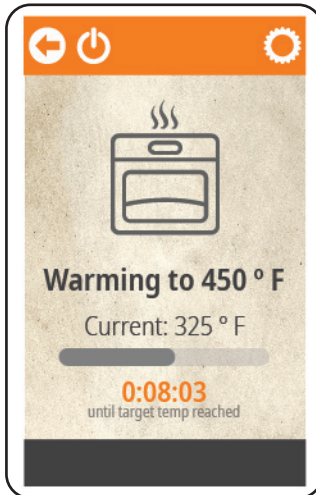


Warm Up Temp Screen

6. Touch the desired setpoint temperature on the touchscreen.

- The IR elements, air blowers, and cooling fans will start up. Allow 20–30 minutes for the oven to reach setpoint temperature.
- The touchscreen shows the selected setpoint temperature, the current chamber temperature, and the time remaining for warmup.

When the oven reaches setpoint temperature, the Categories screen appears on the touchscreen. The oven is now ready for cooking.

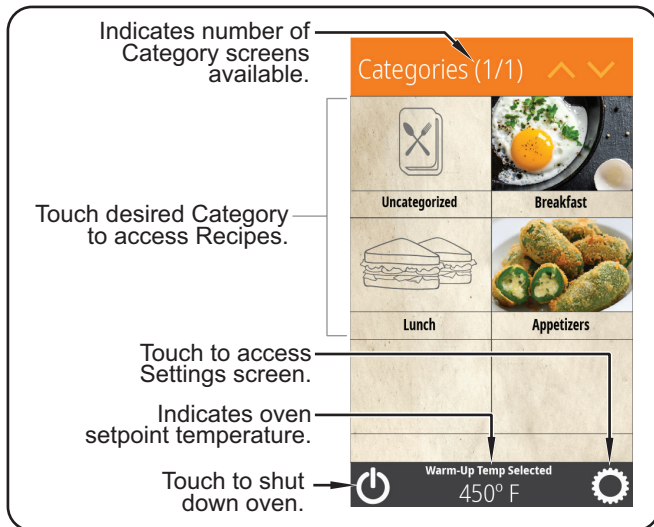


Cooking

Use the following procedures to cook food product in the Double MiLO oven. The procedures are the same for each oven chamber/touchscreen combination, and they operate independently.

NOTE: If the oven door is left open for more than 15 seconds during a cooking sequence, a “Close Door” pop up will appear on the touchscreen.

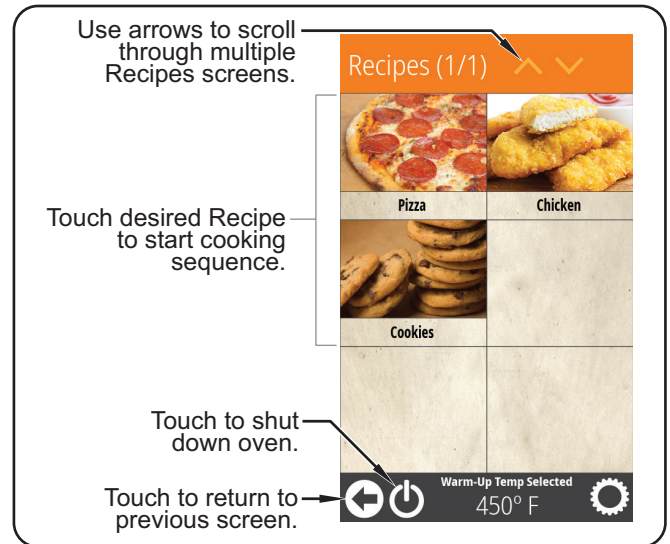
1. Make sure the oven chamber has reached setpoint temperature. The Categories screen will appear on the touchscreen.



Categories Screen

NOTE: The Categories and Recipes shown are for example only. Depending on the configuration of the oven, these screens will show either sample items or customer-specific, preloaded items.

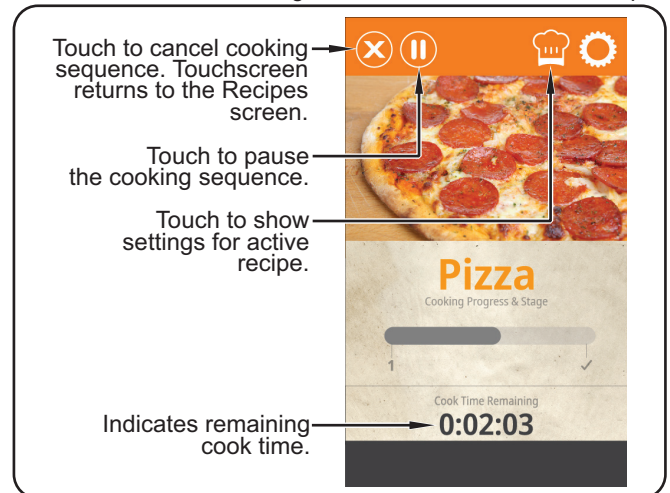
2. Open the oven door, and place the pan/tray with food product into the oven chamber. **CAUTION! BURN HAZARD—Always use a paddle, pan gripper, or other utensil to load and unload food product.**
3. Touch the desired category on the touchscreen. The Recipes screen will appear.



Recipes Screen

4. Touch the desired recipe on the touchscreen.

- The oven chamber illuminates and the cooking sequence begins.
- The touchscreen changes to the Cooking screen and shows the remaining cook time for the selected recipe.




Cooking Screen

- If the selected recipe contains any Cook Events, the Cooking screen will change to show the name of the recipe cooking as well as a countdown to the Cook Event. When the Cook Event occurs, the cooking sequence pauses and the Cook Event screen will appear on the touchscreen. Open the oven door, remove the pan/tray with food product, complete the action on the food product, place the pan/tray with food product back into the oven chamber, close the oven door, and touch on the Cook Event screen to continue the cooking sequence. See “Programming a Cook Event” in this section for a detailed description of Cook Events.
- To pause a cooking sequence, touch . The touchscreen will show “COOKING PAUSED”. Touch to resume the cooking sequence.
- When the cooking sequence is finished, the touchscreen shows “[Recipe] DONE” and an audible alert sounds.

continued...


- Open the oven door. Using a paddle, pan gripper, or other utensil, remove the cooked food product and close the oven door. **CAUTION! BURN HAZARD—Always use a paddle, pan gripper, or other utensil to load and unload food product.**

- The touchscreen will return to the Recipes screen.

NOTE: Touch  on the “DONE” screen to return to the Recipes screen without opening the oven door.


Standby Shutdown

Use the following procedure to put each oven chamber into standby shutdown during extended periods of non-use.

- Touch  on the touchscreen to shut down operation and put the oven in standby.
 - The elements will shut off, and the Cooling screen will appear on the touchscreen,
 - The air blowers and cooling fans will continue to operate until the oven chamber temperature drops below 140°F (60°C).
 - After the chambers are cool, the oven status will read “Oven Off”. After a period of time, the touchscreen will darken to a screen saver.

Shutdown

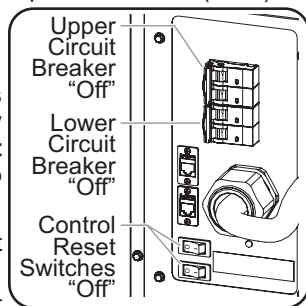
Use the following procedure to disconnect the oven from power for cleaning and maintenance as well as long term shutdown.

- Touch  on the touchscreen to shut down operation and put the oven in standby. Cooling fans will operate until the oven chamber temperature drops below 140°F (60°C).

CAUTION

DO NOT turn off circuit breakers or unplug unit immediately after use. Internal fans must cool oven to avoid damage to electrical components.



- After the cooling fans shut off:
 - Move both Circuit Breaker switches on the back of the oven to the **O** (Off) position.
 - Move both Control Reset switches to the **O** (Off) position.
 - Unplug the power cord.

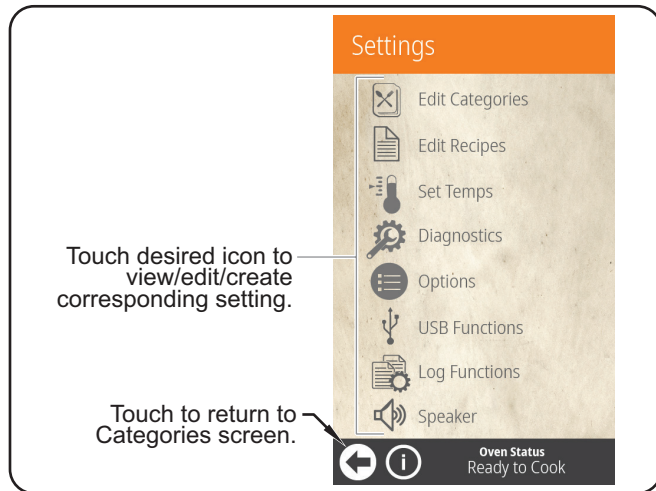


Programming Categories/Recipes

Use the following procedures to edit, create, or delete categories and recipes. These procedures require access to password-protected screens and should be performed by authorized personnel only.

NOTE: The USB port allows the uploading of pre-programmed recipes from an external USB drive. Refer to the “Uploading from a USB Drive” procedure in this section for details.

- From the Categories screen, touch .
 - A password keypad will appear on the touchscreen.
- Input the password “12345”, and touch .
 - The Settings screen will appear on the touchscreen.




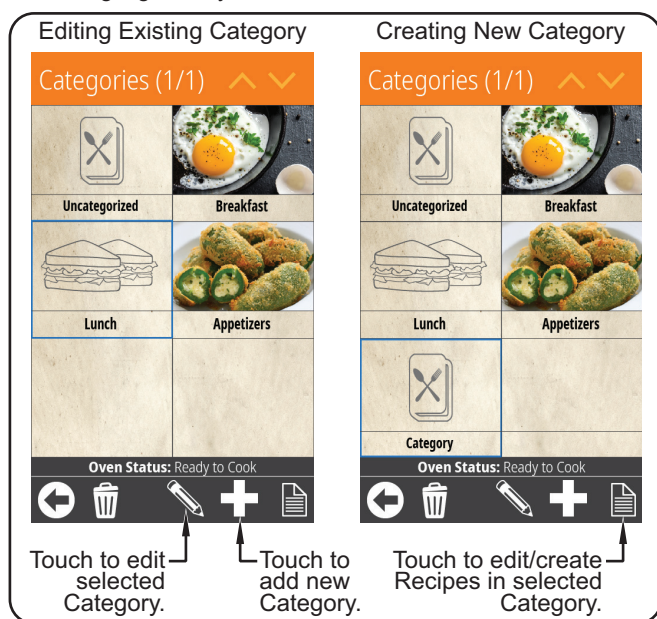
Settings Screen

- Touch either EDIT CATEGORIES or EDIT RECIPES on the Settings screen, depending on the desired function. Then, refer to the appropriate procedure in this section.


Editing/Creating Categories

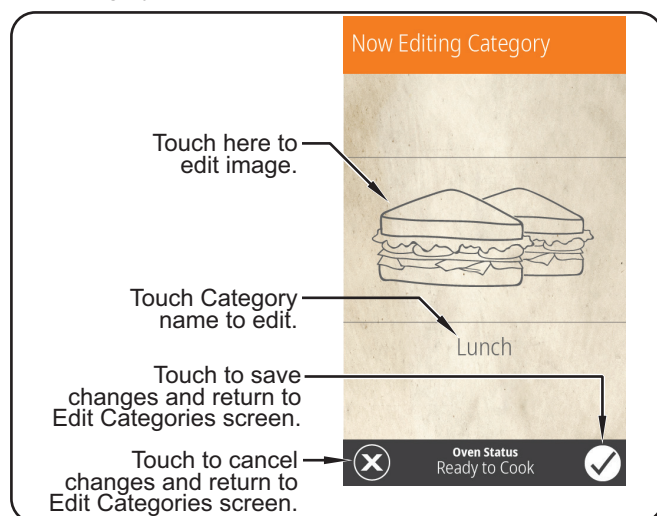
After touching EDIT CATEGORIES on the Settings screen, the Edit Categories screen will appear. This screen will look similar to the Categories Screen.

1. Touch an existing category to edit the category, or touch  to create a new category.
 - **For existing categories**, a blue box will highlight the category.
 - **For new categories**, a new category will appear highlighted by a blue box.






Edit Categories Screen


2. Touch  to edit/create the category. The Now Editing Category screen appears.



Now Editing Category Screen


3. Touch the category image to select the icon or photo used for the category. The Select Image screen appears and shows two tabs—one for icons and one for photos.
 - a. Use the arrows to scroll through the desired tab.
 - b. Touch the desired image to select, then touch  to save and return to the Now Editing screen.

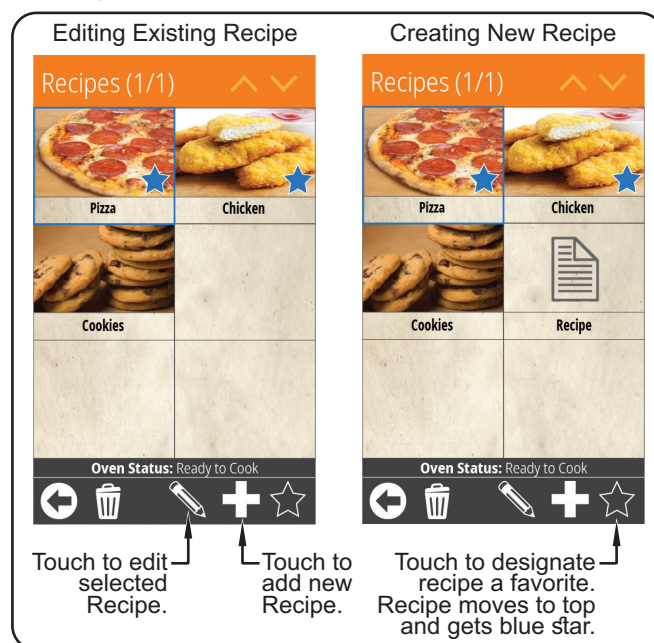
4. Touch the category name to edit.
 - a. Use the keypad that appears to edit the name. Names can have up to 20 characters.
 - b. Touch  to save and return to the Now Editing screen.
5. When category editing is complete, touch  twice to return to the Categories screen.

NOTE: Recipes related to a category can be edited/created from the Edit Categories screen. With the category highlighted, touch the  icon to access the Edit Recipes screen. Refer to "Editing/Creating Recipes" in this section for details.


Editing/Creating Recipes

After touching EDIT RECIPES on the Settings screen, the Edit Recipes screen will appear. This screen will look similar to the Recipes Screen.

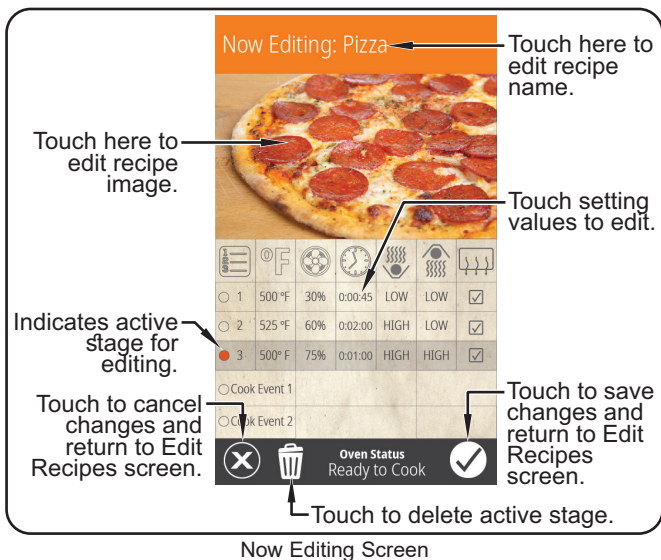
1. Touch an existing recipe to edit the recipe, or touch  to create a new recipe.
 - **For existing recipes**, a blue box will highlight the recipe.
 - **For new recipes**, a new recipe will appear highlighted by a blue box.



Edit Recipes Screen

2. Touch  to edit/create the recipe. The Now Editing screen appears.

continued...



3. Touch the recipe name to edit.
 - a. Use the keypad that appears to edit the name. Names can have up to 20 characters.
 - b. Touch to save and return to the Now Editing screen.
4. Touch the recipe image to select the icon or photo used for the recipe. The Select Image screen appears and shows two tabs—one for icons and one for photos.
 - a. Use the arrows to scroll through the desired tab.
 - b. Touch the desired image to select, then touch to save and return to the Now Editing screen.
5. Touch each setting on the Now Editing screen to edit the corresponding setting. The Settings include:

- = Stage
- = Cook Temperature
- = Blower Percentage
- = Cook Duration
- = Infrared (IR) Bottom Intensity
- = Infrared (IR) Top Intensity
- = Active Venting

- Touching number 1, 2, or 3 under the will make that stage active for editing. The radio button will glow and the entire row will be highlighted. Each recipe can be programmed to have up to three stages, depending on the food product. Stages are programmed with unique settings to create a customized cooking sequence for the recipe.

NOTE: It is not necessary to create stages for a recipe if it is not required by the food product. If unique stages are not required, leave settings for stages 2 and 3 blank.

- Touching the setting value for , , or will bring up a keypad specific to the setting. Enter the desired value using the keypad, then touch to return to the Now Editing screen.

- Touching the setting value for or will toggle the setting between OFF, LOW, MED, and HIGH.
 - Touching the box in the column will either “check” or “uncheck” the box.
 - An unchecked box indicates active venting is enabled. The oven chamber exhaust vents will open and close automatically based on chamber temperature.
 - A checked box disables active venting and indicates the vents are open for that stage.
6. Touch to save the recipe settings and return to the Edit Recipes screen.
 7. When all recipe editing is complete, touch twice to return to the Categories screen.

Deleting Categories/Recipes

The procedure for deleting categories and recipes is the same. After touching EDIT CATEGORIES or EDIT RECIPES on the Settings screen, the corresponding “Editing” screen will appear.

1. Touch a category/recipe to select. A blue box will highlight the category/recipe.
2. Touch to delete the category/recipe.
3. When deleting is complete, touch twice to return to the Categories screen.



Programming a Cook Event

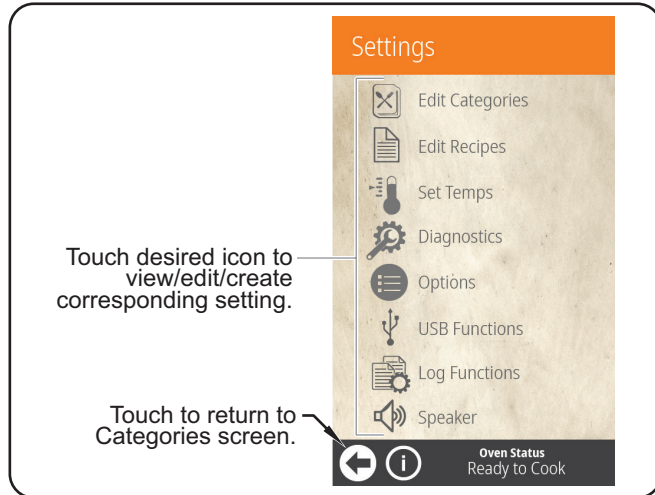
A Cook Event is a feature that can be programmed into recipes that allows an action to be taken on a food product during a cooking sequence (example: ADD CHEESE). A Cook Event pauses an in progress cooking sequence and signals the operator to open the oven door and move the food product out of the oven chamber. After the action is taken on the food product, the operator puts the product back into the oven chamber, closes the oven door, and touches on the Cook Event screen. The cooking sequence resumes. Up to two Cook Events can be programmed into a recipe. Use the following procedure to program a Cook Event.

1. Follow the procedure for creating or editing a recipe described earlier in this section.
2. After programming the settings for the desired number of stages on the Now Editing screen, touch the Cook Event 1 row, to make that cook event active for editing. The radio button will glow and the entire row will be highlighted.
3. Touch “Cook Event 1” in the center box of the active cook event row to name the cook event.
 - a. Use the keypad that appears to edit the name. Names can have up to 20 characters.
 - b. Touch to save and return to the Now Editing screen.
4. Touch setting value in the right-side box of the active cook event row. This value sets the time into the cooking sequence when the cook event should occur.
 - a. Use the keypad that appears to enter the value.
 - b. Touch to save and return to the Now Editing screen.
5. If a second Cook Event is required, touch the Cook Event 2 row to make that cook event active for editing. Repeat steps 3 and 4.
6. Touch to save the recipe settings and return to the Edit Recipes screen.

Editing/Creating Setpoint Temperatures

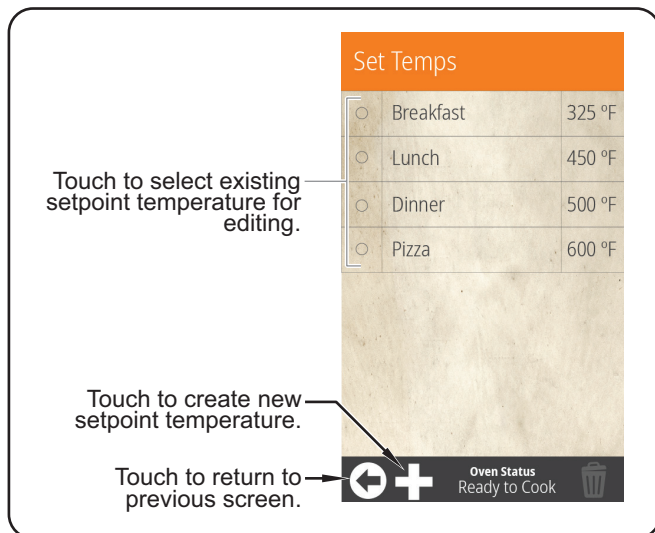
Use the following procedure to edit or create the setpoint temperature(s) available at oven startup. This procedure requires access to password-protected screens and should be performed by authorized personnel only.

- From the Categories screen, touch .
 - A password keypad will appear on the touchscreen.
- Input the password "12345", and touch .
 - The Settings screen will appear on the touchscreen.



Settings Screen



- Touch SET TEMPS on the Settings screen. The Set Temps screen appears.
 - The oven can store up to eight setpoint temperatures.






Set Temps Screen

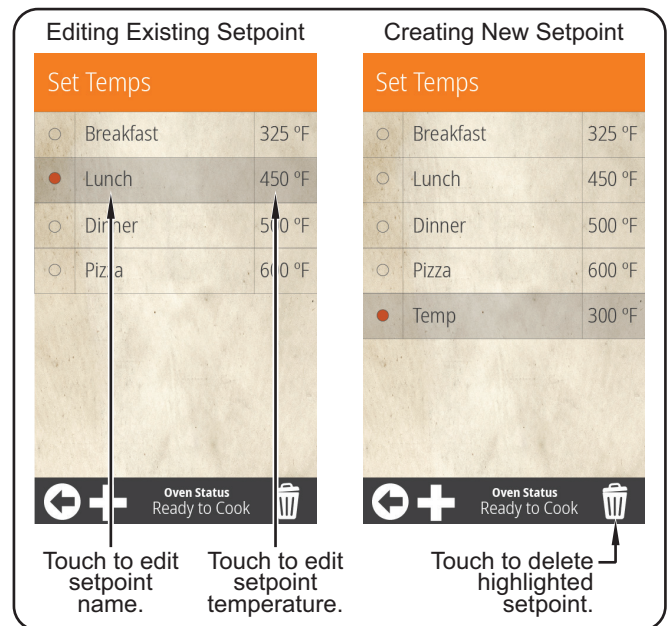
- Edit/create the desired setpoint temperature.

To edit an existing setpoint:


- Touch the desired setpoint to edit. The setpoint will be highlighted.
- Touch the name to edit the setpoint name using the keypad that appears, then touch . The Set Temps screen reappears.
- Touch the temperature to edit the setpoint temperature using the keypad that appears, then touch . The Set Temps screen reappears.

To create a new setpoint:

- Touch the  icon. A new temperature setpoint named "Temp" will appear and remain highlighted.
- Touch the name to edit the setpoint name using the keypad that appears, then touch . The Set Temps screen reappears.
- Touch the temperature to edit the setpoint temperature using the keypad that appears, then touch . The Set Temps screen reappears.



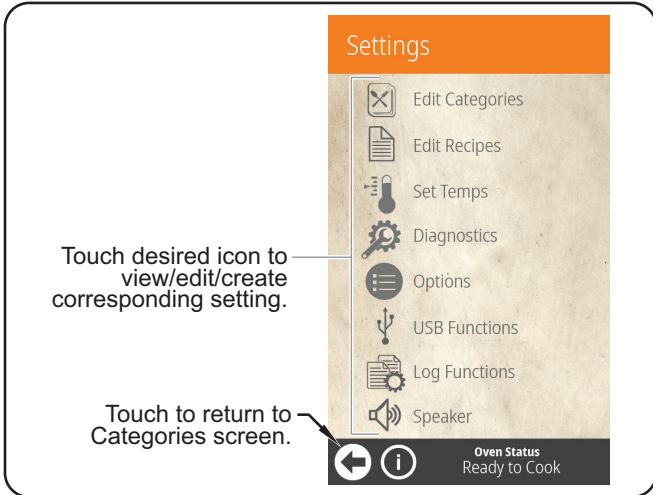
Edit Setpoint Screen

- Repeat step 4 to edit/create additional setpoint temperatures.
- When setpoint temperature changes are complete, touch  twice to return to the Categories screen.

Changing Temperature Unit of Measure

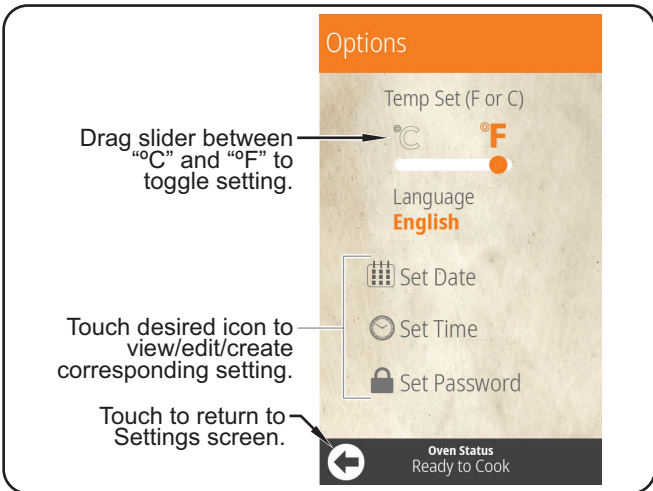
Use the following procedure to change the temperature unit of measure between Fahrenheit and Celsius. This procedure requires access to password-protected screens and should be performed by authorized personnel only.

- From the Categories screen, touch .
 - A password keypad will appear on the touchscreen.
- Input the password "12345", and touch .
 - The Settings screen will appear on the touchscreen.



Settings Screen

- Touch OPTIONS on the Settings screen. The Options screen appears.
- Touch and drag the slider below the "°F" and "°C" on the Options screen to toggle the unit of measure between Fahrenheit and Celsius.



Options Screen

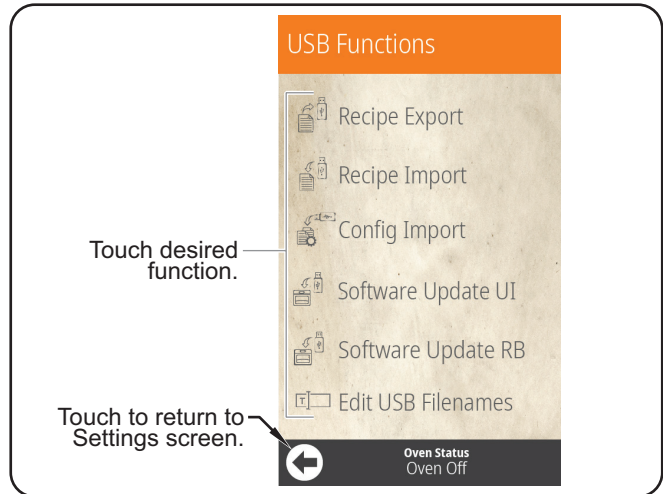
- When finished changing the unit of measure, touch twice to return to the Categories screen.

Importing from a USB Drive

Use the following procedure to import pre-programmed recipes or firmware updates from an external USB drive. This procedure requires access to password-protected screens and should be performed by authorized personnel only.

NOTE: USB drive must have a capacity of 64 GB or less.

- Slide the cover away from the USB port next to the touchscreen, and insert the USB drive into the port.
- From any screen, touch .
 - A password keypad will appear on the touchscreen.
- Input the password "12345", and touch .
 - The Settings screen will appear on the touchscreen.
- Touch USB FUNCTIONS on the Settings screen. The USB Functions screen appears.



USB Functions Screen

IMPORTANT NOTE

For the following USB functions, the oven must be cool and in an idle state: CONFIG IMPORT, SOFTWARE UPDATE UI, and SOFTWARE UPDATE RB.

- Touch the desired function to begin the corresponding import.
 - Select the import file from the list that appears.
 - A screen will appear to indicate that the import is in progress.
- When the import is complete:
 - For USB functions RECIPE EXPORT, RECIPE IMPORT, and CONFIG IMPORT—The touch screen will return to the USB Functions screen. Remove the USB drive from the USB port, and slide the USB cover over the port.
 - For USB functions SOFTWARE UPDATE UI and SOFTWARE UPDATE RB—The oven will restart. Do not remove the USB drive from the USB port until the touchscreen reads "Remove the USB." Slide the USB cover over the port.

General

Ovention® Double MiLO® ovens are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Place unit in standby, allow unit to cool, turn off both circuit breaker switches, turn off both Control Reset switches, and unplug unit before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- **DO NOT** submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Do not steam clean or use excessive water on unit.
- This unit is not “jet-proof” construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.
- Do not clean unit when it is energized or hot.
- Do not clean unit with metal scouring pads. Metal pieces can break off pad and touch electrical components, creating risk of electric shock.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.
- Use only Genuine Ovention Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Ovention Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Ovention Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some after-market or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Ovention equipment.

This unit has no “user-serviceable” parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Ovention Service Agent or contact the Ovention Hotline at 855-298-6836.

⚠ CAUTION

Do not move or relocate unit for cleaning. Unit is bulky and heavy.

Never use steel pads, wire brushes, or scrapers to clean unit.

Wear protective rubber gloves and protective eye wear when cleaning unit.

NOTICE

Do not spray cleaner directly onto touchscreen or into oven chamber. Improper cleaning of oven could damage screens/oven catalyst and will void unit warranty.

Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

IMPORTANT NOTE


Use of cleaning chemicals not approved by Ovention when cleaning the oven chamber will void the warranty.

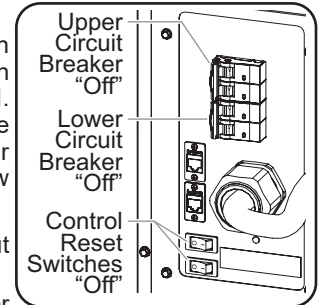
Daily Cleaning

To maintain performance and preserve the finish of the Ovention Double MiLO oven, clean the unit daily.

⚠ CAUTION


DO NOT turn off circuit breakers or unplug unit immediately after use. Internal fans must cool oven to avoid damage to electrical components.

1. Touch  on each touchscreen to shut down and allow oven to cool. Cooling fans will operate until the oven chamber temperature drops below 140°F (60°C).
2. After the cooling fans shut off:
 - a. Move both Circuit Breaker switches on the back of the oven to the **O** (Off) position.
 - b. Move both Control Reset Switches to the **O** (Off) position.
 - c. Unplug the power cord.



3. Remove and discard any remaining food product.
4. Remove and clean each cooking rack using a damp non-abrasive cloth or nylon scouring pad (a non-abrasive cleaner may be used for difficult stains).
5. Remove any spillages using damp paper towel or a non-abrasive cloth.
6. Wipe down all exterior surfaces using a non-abrasive, damp cloth (a non-abrasive cleaner may be used for difficult stains).
7. Wipe dry all surfaces using a non-abrasive, dry cloth.
8. Polish the exterior surfaces of the oven using a good quality stainless steel cleaner.
9. Reinstall the cooking racks (See INSTALLATION section).

Weekly Cleaning

1. Touch  on each touchscreen to shut down and allow oven to cool. Cooling fans will operate until the oven chamber temperature drops below 140°F (60°C).
2. After the cooling fans shut off:
 - a. Move both Circuit Breaker switches on the back of the oven to the **O** (Off) position.
 - b. Move both Control Reset Switches to the **O** (Off) position.
 - c. Unplug the power cord.
3. Remove and discard any remaining food product.
4. Remove and clean each cooking rack using a damp non-abrasive cloth or nylon scouring pad (a non-abrasive cleaner may be used for difficult stains).
5. Remove any spillages using damp paper towel or a non-abrasive cloth.

IMPORTANT NOTE

Use of cleaning chemicals not approved by Ovention when cleaning the oven chamber will void the warranty.

continued...

- Carefully spray Ovention® Oven Cleaner onto a non-abrasive nylon scouring pad.

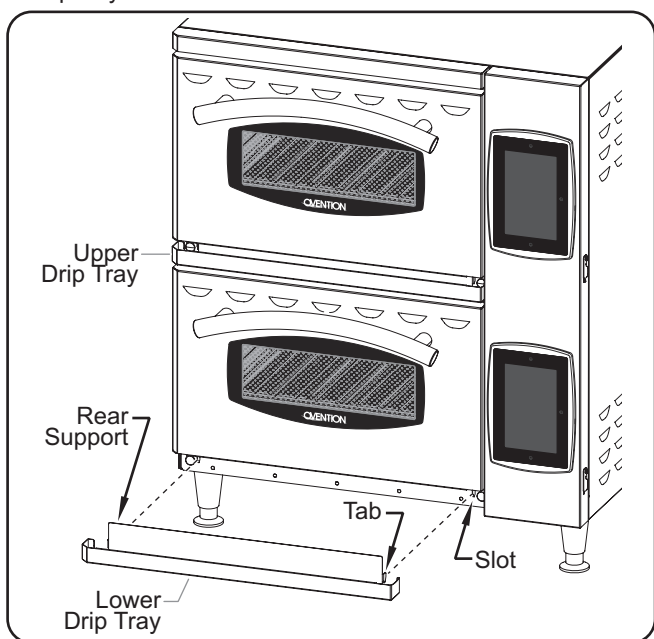
NOTE: Do not spray cleaner directly into the oven chamber or into the fan opening at the rear inside of the oven chamber.

- Using the non-abrasive nylon scouring pad, clean the interior surfaces and the inside of the oven door of each oven chamber. Clean any other visible area affected by the grease from cooking as well.
 - Reapply Ovention Oven Cleaner onto the nylon scouring pad as needed.

- Remove and clean the upper and lower drip trays. To clean each drip tray:
 - Lift up the drip tray, then angle the tray out to release the tabs on each side of the tray from the slots located directly below each side of the oven door.


NOTE: When removing the upper drip tray, make sure to open the lower oven door to allow clearance for the drip tray.

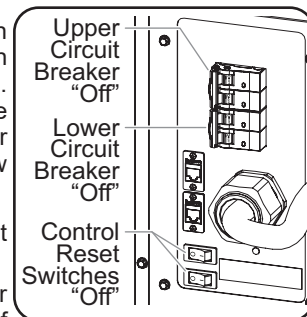
- Spray Ovention Oven Cleaner onto both sides of the drip tray. Allow the cleaner to sit for 3–5 minutes.
 - Using a non-abrasive nylon scouring pad, apply pressure to wipe away grease residue.
 - Wipe the drip tray clean using a damp, non-abrasive cloth and allow to air dry.
- Wipe all surfaces clean using a damp, non-abrasive cloth.
 - Wipe dry all surfaces using a non-abrasive, dry cloth.
 - Reinstall the drip trays. To install a drip tray:
 - Angle the rear support on the drip tray up behind the oven door.
 - Align the tabs at each end of the drip tray with the slots directly below each side of the oven door.
 - Lower the tabs on the drip tray into the slots on the oven.
 - Reinstall the cooking racks (See INSTALLATION section for details).
 - Polish the exterior surfaces of the oven using a good quality stainless steel cleaner.



Cleaning the Drip Trays

Monthly Cleaning

- Touch  on each touchscreen to shut down and allow oven to cool. Cooling fans will operate until the oven chamber temperature drops below 140°F (60°C).

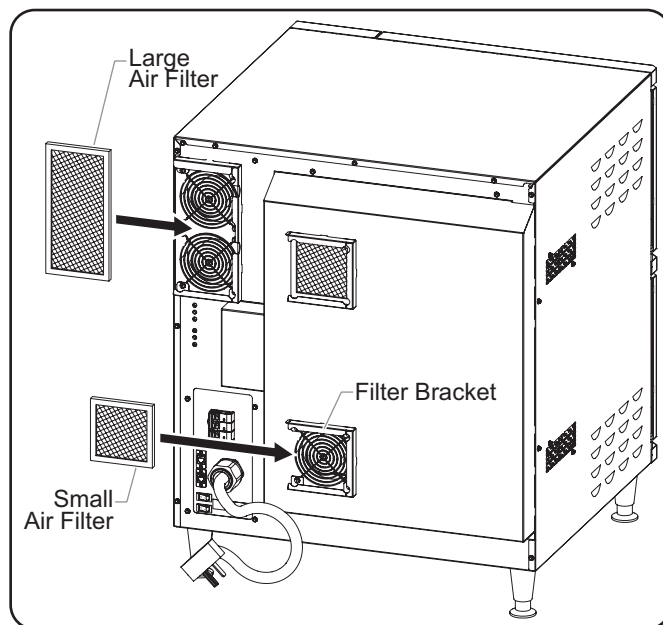


- After the cooling fans shut off:
 - Move both Circuit Breaker switches on the back of the oven to the **O** (Off) position.
 - Move both Control Reset Switches to the **O** (Off) position.
 - Unplug the power cord.

- Clean the touchscreen.

NOTE: Do not spray cleaner directly onto the touchscreen.

- Spray a mild degreaser onto a soft, damp non-abrasive cloth, and wipe the entire touchscreen until clean. Repeat, if necessary.
 - Allow the touchscreen to dry completely.
 - Wipe away any hazy residue that remains on the touchscreen using a clean, dry non-abrasive cloth.
- Remove and clean the two small air filters and the single large air filter on the back of the oven. To remove and clean each filter:
 - Slide the filter straight out of the filter bracket.
 - Spray the filter with water and/or soak in soap and water.
 - Rinse clean and allow the filter to air dry.
 - When the filter is dry, reinstall the filter into the filter bracket.



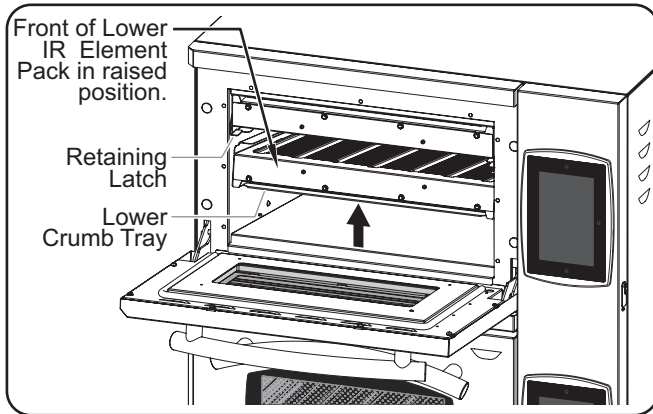
Cleaning the Air Filters

- Remove each cooking rack.

IMPORTANT NOTE

Use of cleaning chemicals not approved by Ovention when cleaning the oven chamber will void the warranty.

6. Remove and clean the upper and lower crumb trays in each of the oven chambers. To clean the crumb trays in each oven chamber:
 - a. Open the oven door.
 - b. Remove the lower crumb tray:
 - Lift up the front of the lower IR element pack, and hold in the raised position.



Removing a Lower Crumb Tray

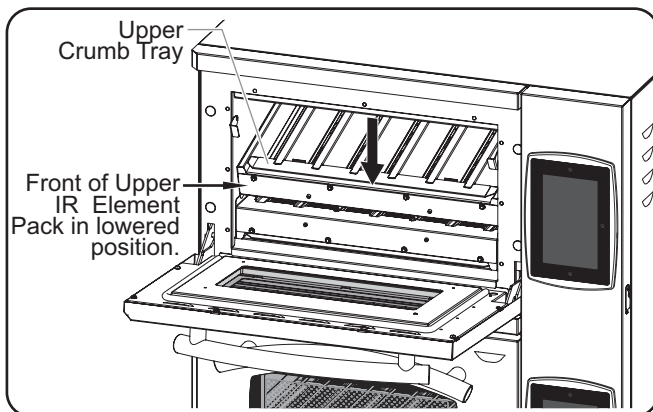
- Remove the crumb tray by pulling it down and out of the lower IR element pack.
- Pull the crumb tray out of the oven chamber.

- c. Remove the upper crumb tray:

- Rotate out the two retaining latches that hold the upper IR element pack in position.
- Lower the front of the upper IR element pack.



NOTE: The upper and lower IR element packs are hinged on the back side.



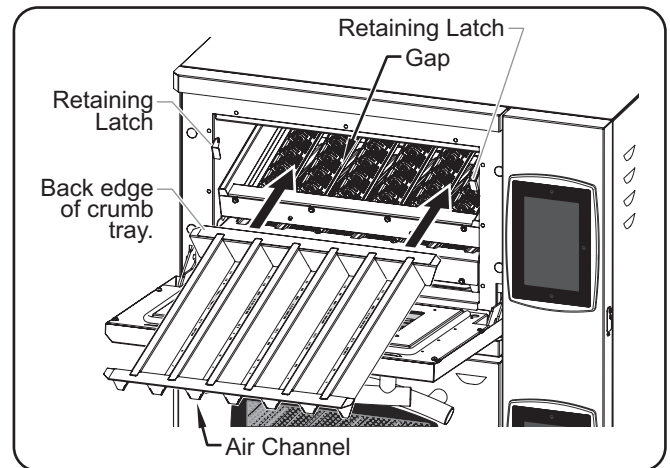
Removing an Upper Crumb Tray

- Remove the crumb tray by lifting it up and out of the upper IR element pack.
 - Pull the crumb tray out of the oven chamber.
- d. Spray Ovention Oven Cleaner onto both sides of each crumb tray. Allow the cleaner to sit for 3–5 minutes.
 - e. Using a non-abrasive nylon scouring pad, apply pressure to wipe away grease residue.
 - f. Wipe the crumb trays clean using a damp, non-abrasive cloth and allow to air dry.

7. Reinstall the upper and lower crumb trays into each oven chamber. To install the crumb trays in each oven chamber:
 - a. Open the oven door.

- b. Install the upper crumb tray:

- Align the air channels on the crumb tray with the gaps on the upper IR element pack.
- Push the back edge of the crumb tray into the slot along the back side of the oven chamber, above the IR element pack.
- Raise the upper IR element pack while guiding the crumb tray into the element pack.
- Rotate the retaining latches into position underneath the upper IR element pack to secure the element pack in position.

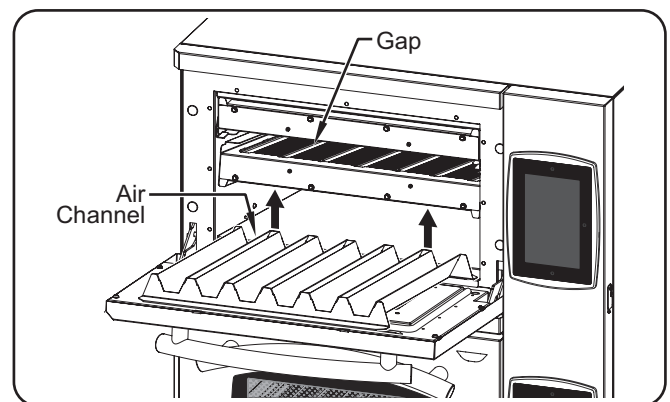


Replacing an Upper Crumb Tray

- c. Install the lower crumb tray:

- While holding up the lower IR element pack, align the air channels on the crumb tray with the gaps on the IR element pack.
- While holding the crumb tray flat horizontally, push the back edge of the tray into the slot along the back side of the oven chamber, below the IR element pack.
- Lower the upper IR element pack while guiding the crumb tray into the element pack.

NOTE: The lower crumb tray will rest flat on the oven chamber floor when installed correctly. Remove and reinstall if the tray appears angled down toward the rear of the chamber.



Replacing a Lower Crumb Tray

8. Perform the "Weekly Cleaning" procedure in this section.



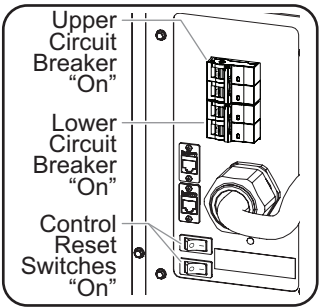
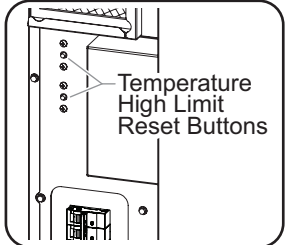
WARNING

This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.



WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Place unit in standby, allow unit to cool, turn off both Circuit Breaker switches, turn off both Control Reset switches, and unplug unit before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Oven does not operate (blank touchscreen).	Unit unplugged.	Make sure unit is plugged in.
	Control Reset switch(es) in O (Off) position.	Move Control Reset switch(es) to the I (On) position. 
	Circuit Breaker switch(es) in the O (Off) position.	Move Circuit Breaker switch(es) to the I (On) position.
	Circuit Breaker(s) tripped.	Reset Circuit Breaker(s) by moving Circuit Breaker switch(es) to the O (off) position and back to the I (On) position. If Circuit Breaker(s) continue to trip, contact Authorized Service Agent or Ovention Hotline for assistance.
Improper cooking of food.	Unit connected to incorrect power supply.	Refer to SPECIFICATIONS section for unit electrical specifications. Contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.
	Incorrect setpoint temperature or recipe selection.	Verify desired setpoint temperature and recipe selection. Change to proper settings, if necessary (refer to OPERATION section).
	Circuit Breaker switch(es) in the O (Off) position.	Move Circuit Breaker switch(es) to the I (On) position.
	Crumb tray(s) installed incorrectly or missing.	Reinstall crumb tray(s). Refer to MAINTENANCE section for installation procedure.
Oven not heating.	IR Element pack or air flow malfunction.	Contact Authorized Service Agent or Ovention Hotline for assistance.
	Circuit Breaker switch(es) in the O (Off) position.	Move Circuit Breaker switch(es) to the I (On) position.
	Temperature High Limit(s) switch has tripped.	Press the Temperature High Limit Reset Button(s) located on the rear, left side of the oven below the large air filter. If switch(es) continues to trip, contact Authorized Service Agent or Ovention Hotline for assistance. 

To locate an Authorized Ovention® Service Agent:

- Access www.ovationovens.com, click on the *About Us* pull-down menu at the top of the page, and select "Find a Service Partner"
- Call the Ovention Hotline at 855-298-OVEN(6836)

Trays, Racks, and Other Utensils

Several types of pans, screens, and utensils are available for the Double MiLO® oven.

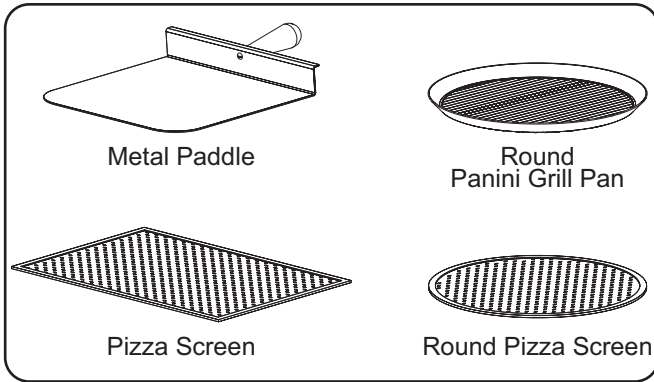
OVNTN-PDL..... Metal Paddle

M1718-PG Round Panini Grill Pan

OVNTN-PS11X16... Pizza Screen, 11" x 16" (279 x 406 mm)

OVNTN-PS12..... Round Pizza Screen, 12" (305 mm)

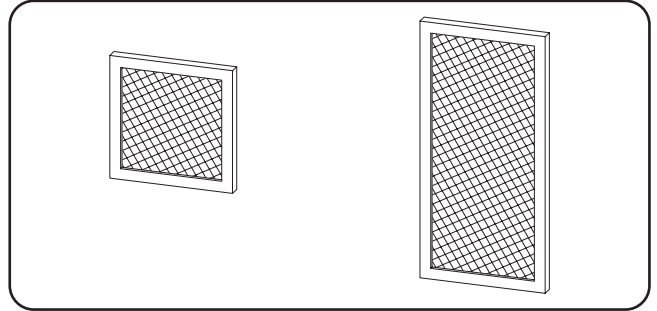
OVNTN-PS16..... Round Pizza Screen, 16" (406 mm)



Miscellaneous

OV-FIL-360..... Replacement Air Filter, Small

OVNTN-FIL Replacement Air Filter, Large



OVNTN-CLNR.... Oven Cleaner, case of six bottles

NOTE: Use Oven Cleaner to clean cooking grease and residue safely from the crumb trays and oven chamber.

OVNTN-POLISHStainless Steel Cleaner and Polish

IMPORTANT NOTE

Additional accessories are available for Ovention Ovens. Contact the Ovention Hotline at 855-298-OVEN(6836) for information.

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

Ovention®, Inc. (Seller) warrants that the products it manufactures (Products) will be free from defects in materials and workmanship under normal use and service and when stored, maintained, and installed in strict accordance with factory recommendations. Seller's sole obligation to the person or entity buying the Products directly from Seller (Customer) under this warranty is the repair or replacement by Seller or a Seller-authorized service agency, at Seller's option, of any Product or any part thereof deemed defective upon Seller's examination, for a period of: (i) the Warranty Duration from the date of purchase by Seller or (ii) the Warranty Duration from the date of Product registration in accordance with Seller's written instructions, whichever is later. The "Warranty Duration" shall mean a period of one (1) year or the periods set forth below for specific Product components. Credit for Products or parts returned with the prior written permission of Seller will be subject to the terms shown on Seller's material return authorization form. PRODUCTS OR PARTS RETURNED WITHOUT PRIOR WRITTEN PERMISSION OF SELLER WILL NOT BE ACCEPTED FOR CREDIT. Expenses incurred by Customer in returning, replacing or removing the Products will not be reimbursed by Seller. If the defect comes under the terms of the limited warranty, the Products will be repaired or replaced and returned to the Customer and the cost of return freight will be paid by Seller. The remedy of repair or replacement provided for herein is Customer's exclusive remedy. Any improper use, alteration, repairs, tampering, misapplication, improper installation, application of improper voltage or any other action or inaction by Customer or others (including the use of any unauthorized service agency) that in Seller's sole judgment adversely affects the Product shall void this warranty. The warranty expressly provided herein may only be asserted by Customer and may not be asserted by Customer's customers or other users of the Products; provided, however, that if Customer is an authorized equipment dealer of Seller, Customer may assign the warranty herein to Customer's customers, subject to all of the limitations of these Terms, and in such case, the warranty shall be exclusively controlled by Seller in accordance with these Terms. THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF NONINFRINGEMENT, MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, WHICH ARE EXPRESSLY DISCLAIMED.

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

Replacement Parts

Notwithstanding anything herein to the contrary, the limited warranty herein will not cover components in Seller's sole discretion such as, but not limited to, the following: damage to touchscreens and conveyor belts from abuse or impact; wear items such as air filters; damage to catalyst from use of non-approved cleaning products; product misuse, tampering, or misapplication; improper installation; lack of or improper cleaning; or application of improper voltage.

LIMITATION OF LIABILITY:

SELLER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY INDIRECT, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, PUNITIVE, EXEMPLARY, OR SPECIAL DAMAGES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION ANY LOST PROFITS, COSTS OF SUBSTITUTE PRODUCTS, OR LABOR COSTS, ARISING FROM THE SALE, USE, OR INSTALLATION OF THE PRODUCTS, FROM THE PRODUCTS BEING INCORPORATED INTO OR BECOMING A COMPONENT OF ANOTHER PRODUCT, OR FROM ANY OTHER CAUSE WHATSOEVER, WHETHER BASED ON WARRANTY (EXPRESSED OR IMPLIED) OR OTHERWISE BASED ON CONTRACT, TORT, OR ANY OTHER THEORY OF LIABILITY, AND REGARDLESS OF ANY ADVICE OR REPRESENTATIONS THAT MAY HAVE BEEN RENDERED BY SELLER CONCERNING THE SALE, USE, OR INSTALLATION OF THE PRODUCTS, EVEN IF SELLER IS AWARE OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. IN NO EVENT WILL SELLER'S AGGREGATE LIABILITY ARISING OUT OF OR RELATED TO THIS AGREEMENT EXCEED THE TOTAL AMOUNTS PAID TO SELLER BY CUSTOMER FOR THE PRODUCTS WITHIN THE THREE (3) MONTH PERIOD IMMEDIATELY PRECEDING THE EVENT GIVING RISE TO CUSTOMER'S CLAIM. THE LIMITATIONS SET FORTH HEREIN REGARDING SELLER'S LIABILITY SHALL BE VALID AND ENFORCEABLE NOTWITHSTANDING A FAILURE OF ESSENTIAL PURPOSE OF THE LIMITED REMEDY SPECIFIED IN THESE TERMS.

Informations Importantes pour le Propriétaire.....	21	Cuisson.....	28
Introduction.....	21	Mise en veille.....	29
Consignes de Sécurité Importantes.....	22	Arrêt.....	29
Description du Modèle.....	24	Programmer des catégories ou des recettes.....	29
Désignation du Modèle.....	24	Édition et création des points de consigne de température..	32
Caractéristiques Techniques.....	25	Changer l'unité de mesure de la température.....	33
Configuration des fiches.....	25	Importer à partir d'une clé USB.....	33
Tableaux des caractéristiques électriques.....	25	Maintenance.....	34
Plage de températures.....	25	Généralités.....	34
Dimensions.....	25	Nettoyage quotidien.....	34
Installation.....	26	Nettoyage hebdomadaire.....	35
Généralités.....	26	Nettoyage mensuel.....	36
Mode d'emploi.....	27	Guide de Dépannage.....	38
Généralités.....	27	Options et Accessoires.....	39
Renseignements relatifs aux recettes.....	27	Garantie Limitée.....	Couverture Arrière
Mise en service.....	27		

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Notez le numéro de modèle, le numéro de série, la tension et la date d'achat de l'appareil dans les espaces ci-dessous (étiquette des caractéristiques techniques située sur le côté droit de l'appareil). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Ovention® pour assistance.

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Horaires
ouvrables: 7h00 à 17h00
Heure du Centre des États-Unis (CT)
(Horaires d'été : juin à septembre—
7h00 à 17h00 du lundi au jeudi
7h00 à 16h00 le vendredi)

Téléphone: 855-298-6836 (Ovention Hotline)

Courriel: partsandservice@oventionovens.com

Des renseignements supplémentaires
sont disponibles sur notre site Web à
www.oventionovens.com.



INTRODUCTION

Les fours Ovention Double MiLO® établissent de nouvelles normes de qualité, de vitesse, de flexibilité et d'efficacité en matière de cuisson. Grâce à une nouvelle découverte dans le traitement de l'air, non seulement le processus de cuisson est accéléré, mais l'air est également « purifié et recirculé » à l'intérieur du four, ce qui supprime le besoin d'un système de hotte aspirante présent sur la plupart des installations. À l'aide d'écrans tactiles à base d'icônes, les utilisateurs peuvent utiliser, éditer et développer plus de 4 000 recettes personnalisées par combinaison chambre de cuisson/écran tactile. Les recettes peuvent être développées de manière à être composées d'au plus trois phases de cuisson, chacune avec son propre profil de cuisson, son propre réglage de vitesse de soufflerie, sa durée et ses réglages de ventilation de la chambre de cuisson.

Les fours Ovention Double MiLO font l'objet de recherches approfondies et d'essais. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés afin de garantir une durée de vie maximale, un design attractif et des performances optimales. Chaque unité est inspectée et testée minutieusement avant d'être expédiée.

Ce manuel contient des instructions d'installation, d'utilisation et de sécurité pour les fours Ovention Double MiLO. Ovention recommande à l'utilisateur de lire les instructions d'installation, d'utilisation et de sécurité incluses dans ce manuel avant d'installer ou d'utiliser le four.

Les consignes de sécurité qui apparaissent dans ce manuel sont identifiées par les mots indicateurs suivants :

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer la mort ou des blessures graves.

ATTENTION

ATTENTION indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer des blessures légères ou moyennes.

AVIS

AVIS est utilisé pour des questions sans rapport avec des blessures corporelles.

! Lisez l'information de sécurité importante suivante avant d'utiliser cet équipement pour éviter des dommages ou la mort sérieux et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

! AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

- Branchez l'appareil à une prise correctement reliée à la terre et possédant le voltage, la dimension et la configuration adéquats. Si la fiche et la prise ne correspondent pas, contactez un électricien qualifié afin de déterminer et d'installer une prise électrique possédant la taille et la tension adéquate.
- L'appareil doit être correctement mis à la terre. Une mise à la terre incorrecte de l'appareil peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.
- Mettez l'appareil en veille, laissez l'appareil refroidir, mettez sur arrêt les deux interrupteurs des disjoncteurs et débranchez l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage, de réglage ou d'entretien.
- **NE PAS immerger dans l'eau ou mouiller abondamment.** L'appareil n'est pas étanche. N'allumez pas l'appareil s'il a été immergé ou mouillé abondamment.
- L'appareil n'est pas résistant aux intempéries. Placez l'appareil à l'intérieur d'un local dont la température ambiante se situe entre 21°C (70°F) et 38°C (100°F).
- Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas de l'eau en quantité excessive.
- L'appareil n'est pas résistant aux projections. N'utilisez pas de pulvérisation de jets nettoyants pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil tant qu'il est branché ou chaud.
- N'utilisez pas d'éponge à récurer métallique pour nettoyer l'appareil. Des morceaux de métal peuvent se détacher de l'éponge et entrer en contact avec des composants électriques, créant un risque de choc électrique.
- Ne tirez pas l'unité par le cordon d'alimentation.
- Tenez le cordon électrique à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas le cordon pendre le long du comptoir.
- Interrompez l'utilisation de l'appareil si le cordon d'alimentation est effiloché ou usé.
- N'essayez jamais de réparer ou de remplacer un cordon d'alimentation. Celui-ci devra être remplacé par un agent d'entretien agréé par Ovention® ou une personne possédant des qualifications similaires.
- Cet appareil doit être entretenu uniquement par des personnes qualifiées. Un entretien réalisé par des personnes non qualifiées peut entraîner des décharges électriques ou provoquer des brûlures.

! AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine Ovention lorsque cela est nécessaire. L'utilisation de toute autre pièce entraînera l'annulation de toutes les garanties et pourrait exposer les utilisateurs à des tensions électriques dangereuses pouvant mener à des électrocutions ou à des brûlures. Les pièces authentiques Ovention sont conçues pour fonctionner de manière sûre et adaptée dans l'environnement dans lequel elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ne sont pas aptes à fonctionner en toute sécurité dans des appareils Ovention.

RISQUE D'EXPLOSION : Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de ce four ou de tout autre appareil.

Installez l'appareil conformément aux instructions d'installation figurant dans ce manuel.

Ce four est spécialement conçu pour faire chauffer ou cuire des aliments — il n'est PAS destiné à un usage industriel ou en laboratoire.

En cas d'urgence, débranchez l'appareil.

L'appareil peut être placé à côté d'un sol glissant.

RISQUE D'INCENDIE :

- Lors de l'installation, laissez un espace minimum de 25 mm (1") entre le côté de commande et l'arrière de l'appareil et toute surface. Installez l'appareil en laissant un espace minimum de 178 mm (7") entre le côté sans commande de l'appareil et les surfaces combustibles ou de 51 mm (2") entre le côté sans commande de l'appareil et les surfaces non combustibles. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.
- Installez sur une surface non combustible si vous n'utilisez pas de pieds ni de roulettes.
- Veillez à ne pas obstruer ni recouvrir les trous d'aération de l'armoire.
- N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, contactez un électricien qualifié pour déterminer la tension appropriée et installer la prise électrique près de l'appareil.

Assurez-vous que tous les utilisateurs ont reçu des instructions sur une utilisation sûre et adéquate de l'appareil.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées. Ne laissez pas les enfants sans surveillance et maintenez-les à l'écart de l'appareil.

Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être entretenue par les utilisateurs. Si cet appareil requiert une opération de maintenance, contactez un Agent d'entretien agréé par Ovention ou contactez la ligne d'appel d'Ovention au +1 855-298-6836.

ATTENTION**RISQUE DE BRÛLURES:**

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil seront chaudes. Évitez tout contact inutile avec l'appareil.
- La tôle/le plateau sera très chaud(e) au moment du retrait — utilisez un gant isolant, une pince pour tôle ou autre ustensile pour effectuer cette opération.

NE coupez PAS les disjoncteurs et ne débranchez pas l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé. Les ventilateurs internes doivent refroidir le four pour éviter d'endommager les composants électriques.

Placez l'appareil sur un plan de travail dont la hauteur est appropriée, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être plan pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombent accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

NE PAS soulever l'appareil par les poignées de portes à l'avant du four. Les poignées de portes ne sont pas conçues pour supporter le poids de l'appareil. Soulevez l'appareil par le dessous uniquement.

Ne déplacez pas et ne bougez pas l'appareil pour le nettoyer. L'appareil est volumineux et lourd.

Ne déposez aucun objet sur le dessus de l'appareil ; le non-respect de cette consigne pourrait causer des blessures au personnel ou des dommages à l'équipement.

Ne chauffez pas des récipients hermétiques ou des produits tels que des œufs entiers dans le four. Il existe un risque d'explosion.

Ne stockez aucun matériau ou élément à l'intérieur de la chambre de cuisson lorsqu'elle n'est pas utilisée.

N'utilisez jamais d'éponges en acier, de brosses en fil de fer ni de grattoirs pour nettoyer l'appareil.

AVIS

Ne placez pas l'appareil dans une zone soumise à des températures ambiantes supérieures à 38°C (100°F). L'appareil subirait des dommages et la garantie serait annulée.

Ne pulvérisez pas de nettoyant directement sur l'écran tactile ni dans la chambre de cuisson. Un nettoyage inapproprié du four peut endommager les écrans/le catalyseur du four et annuler la garantie de l'appareil.

Portez des gants de protection en caoutchouc et des lunettes de protection lors du nettoyage de l'appareil.

Ne recouvrez pas les grills ni aucun autre élément du four avec une feuille métallique. Toute obstruction de l'alimentation en air entraînera une surchauffe du four.

Ne posez pas l'appareil sur la face avant ou sur la face arrière. Cela pourrait endommager l'appareil.

Utilisez uniquement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyants abrasifs risquent de rayer la finition de l'appareil, d'altérer son apparence et de le rendre vulnérable à l'accumulation de saleté.

Nettoyez l'appareil quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

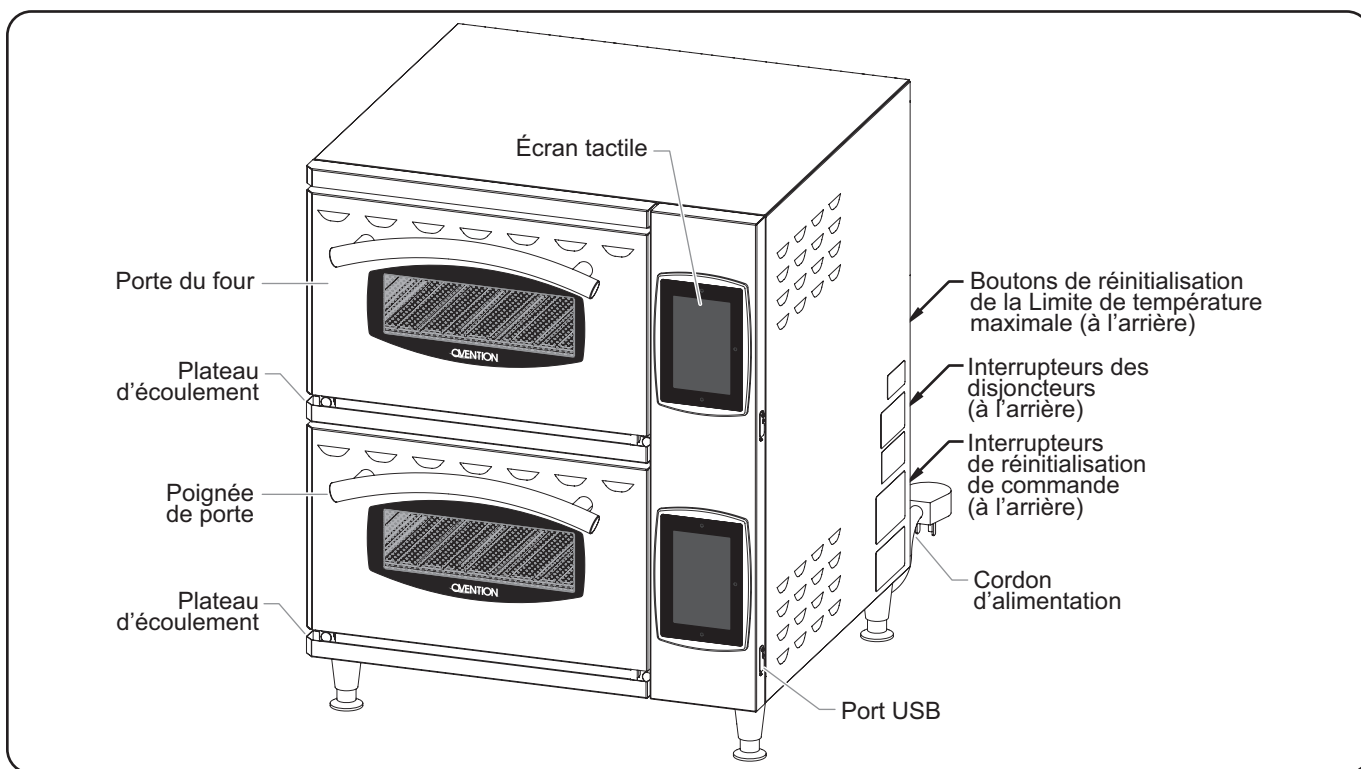
Tous les Modèles

Les fours Ovention® Double MiLO® sont conçus pour apporter une flexibilité inégalée tant dans les cuisines que dans les installations à l'extérieur de la maison. Grâce à des options de menu diversifiées, une petite taille, une faible perte de chaleur et une installation ne nécessitant pas de hotte aspirante, le four Double MiLO constitue une alternative unique à de multiples appareils de cuisson.

Le four Double MiLO est équipé de deux chambres de cuisson indépendantes. Chaque chambre de cuisson possède des éléments chauffants à infrarouges (IR) supérieurs et inférieurs, un souffleur à convection, et un écran tactile correspondant. Les éléments infrarouges supérieurs et inférieurs offrent la cuisson et la finition traditionnelles depuis le dessus et le dessous des aliments. Le souffleur à convection dirige l'air chauffé à travers les éléments infrarouges supérieurs et inférieurs et à l'intérieur de la chambre de cuisson pour une cuisson rapide et uniforme. Les deux types de chaleurs sont ajustables en durée comme en intensité en élaborant et en utilisant des recettes programmées sur l'écran tactile.

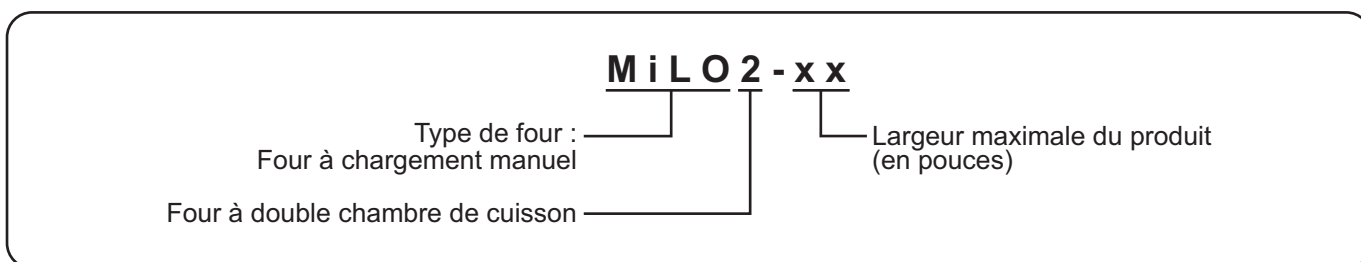
Les commandes utilisateur de chaque chambre de cuisson se composent d'un écran tactile, d'un interrupteur de disjoncteur et d'un interrupteur de réinitialisation de commande. Pour chaque écran tactile, un port USB dédié permet le téléchargement de recettes préprogrammées, l'installation de mises à jour logicielles et des opportunités de diagnostics d'entretien. Ensemble cordon et prise unique de 1 829 mm (6') standard.

Toutes les tôles pour four peuvent être utilisées dans les chambres de cuisson du four Double MiLO. La capacité de chaque chambre est d'1/2 tôle standard ou jusqu'à 400 mm (16") pour une pizza.



Description du modèle (Modèle MiLO2-16 illustré)

DÉSIGNATION DU MODÈLE

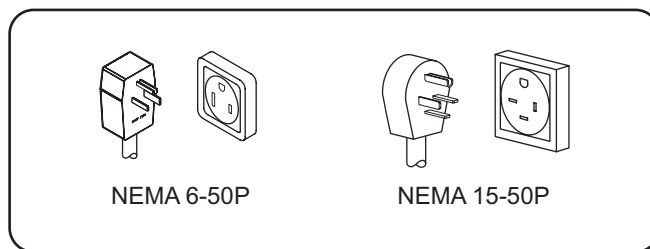


Configuration des fiches

Les appareils sont équipés d'un cordon et d'une prise électrique adaptés aux caractéristiques électriques de l'appareil. L'appareil doit être connecté à un circuit dédié.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE : Branchez l'appareil à une prise correctement reliée à la terre et possédant le voltage, la dimension et la configuration adéquats. Si la fiche et la prise ne correspondent pas, contactez un électricien qualifié afin de déterminer et d'installer une prise électrique possédant la taille et la tension adéquate.



Configuration des fiches

NOTA: La prise murale n'est pas fournie par Hatco.

Tableau des caractéristiques électriques

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Phase	Hertz	Configuration des fiches	Poids de l'appareil
MiLO2-16	208-240	9152-11760	44-49	1	60	NEMA 6-50P	147 kg (325 lbs.)
		9152-11760	38-40	3		NEMA 15-50P	

NOTA: Les fours Ovention® Double MiLO® sont conçus pour accepter une tension de 208 VCA à 240 VCA. Le four s'ajustera automatiquement à la tension d'entrée.

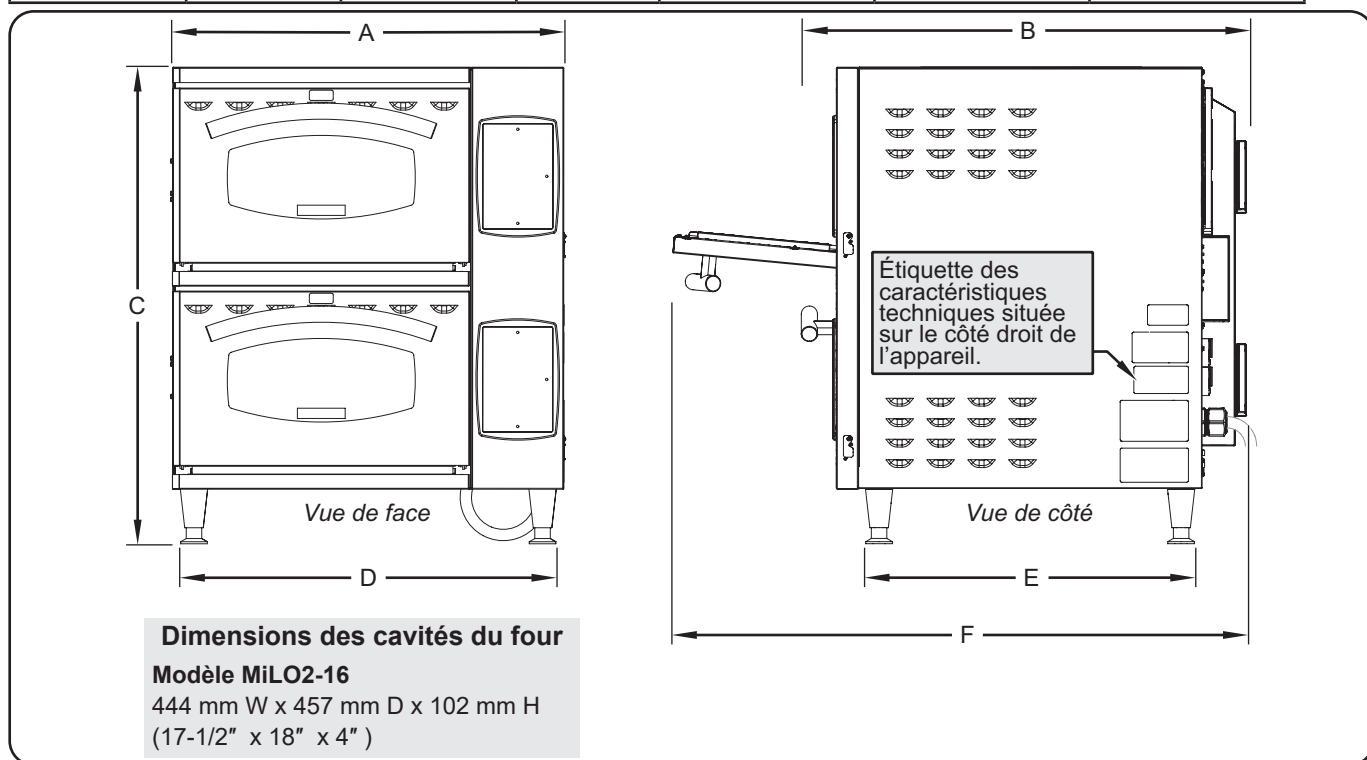
NOTA: L'étiquette des caractéristiques techniques est située sur le côté droit de l'appareil. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.

Plage de températures

La plage de températures de fonctionnement du four est de 28 à 316 °C (82 à 600 °F).

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Encombrement Largeur (D)	Encombrement Profondeur (E)	Porte ouverte Profondeur (F)
MiLO2-16	735 mm (29")	828 mm (32-5/8")	887 mm (34-15/16")	698 mm (27-1/2")	612 mm (24-1/8")	1058 mm (41-5/8")



Dimensions des cavités du four
Modèle MiLO2-16
 444 mm W x 457 mm D x 102 mm H
 (17-1/2" x 18" x 4")

Généralités

Les fours Ovention® Double MiLO® sont livrés avec la plupart des composants préassemblés. Veuillez à ne pas endommager l'appareil ou ses composants lors du déballage du carton d'expédition.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: L'appareil n'est pas résistant aux intempéries. Placez l'appareil à l'intérieur d'un local dont la température ambiante se situe entre 21°C (70°F) et 38°C (100°F).

RISQUE D'INCENDIE :

- Lors de l'installation, laissez un espace minimum de 25 mm (1") entre le côté de commande et l'arrière de l'appareil et toute surface. Installez l'appareil en laissant un espace minimum de 178 mm (7") entre le côté sans commande de l'appareil et les surfaces combustibles ou de 51 mm (2") entre le côté sans commande de l'appareil et les surfaces non combustibles. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.
- Installez sur une surface non combustible si vous n'utilisez pas de pieds ni de roulettes.
- Veillez à ne pas obstruer ni recouvrir les trous d'aération de l'armoire.
- N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, contactez un électricien qualifié pour déterminer la tension appropriée et installer la prise électrique près de l'appareil.

⚠ ATTENTION

Placez l'appareil sur un plan de travail dont la hauteur est appropriée, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être plan pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombent accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

AVIS

Ne placez pas l'appareil dans une zone soumise à des températures ambiantes supérieures à 38°C (100°F). L'appareil subirait des dommages et la garantie serait annulée.

Ne posez pas l'appareil sur la face avant ou sur la face arrière. Cela pourrait endommager l'appareil.

NOTE: En raison de la taille et du poids du four, prévoyez suffisamment de personnes pour son installation.

1. Vérifiez que la caisse d'expédition ne présente pas de défauts visibles à l'œil nu suite au transport. En cas de dommages, prévenez immédiatement la société de transport. **ATTENTION! Attention ! N'essayez pas d'utiliser le four s'il est endommagé. Contactez Ovention pour obtenir une assistance.**
2. Coupez et retirez les rubans de transport situés autour de l'emballage du four.
3. Retirez l'adhésif et l'emballage de protection sur toutes les surfaces de l'appareil.
4. Retirez les deux grills de cuisson de l'emballage.
5. Vérifiez que le four n'a pas subi de dommages pendant le transport, tels que des traces de choc sur le boîtier ou à l'intérieur des chambres de cuisson. En cas de dommages, prévenez immédiatement la société de transport.

⚠ ATTENTION

NE PAS soulever l'appareil par les poignées de portes à l'avant du four. Les poignées de portes ne sont pas conçues pour supporter le poids de l'appareil. Soulevez l'appareil par le dessous uniquement.

6. Placez l'unité à l'emplacement souhaité. Veillez à soulever l'appareil par le dessous uniquement.

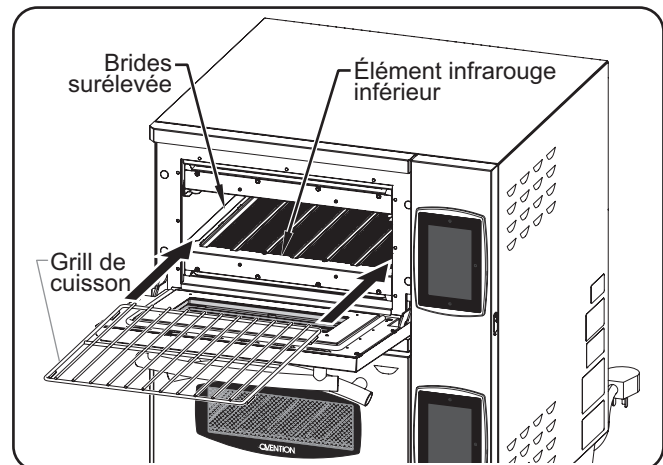
- Installez l'appareil dans une zone dont la température ambiante est constante, et se situe entre 21°C (70°F) et 38°C (100°F).
- Assurez-vous que l'unité est placée à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
- Veillez à ce que le comptoir/la table soit plat(e) et assez résistant(e) pour supporter le poids de l'appareil et des produits alimentaires.
- Laissez un espace minimum de 25 mm (1") entre le côté de commande et l'arrière de l'appareil et toute surface. Placez l'appareil en laissant un espace minimum de 178 mm (7") entre le côté sans commande de l'appareil et les surfaces combustibles ou de 51 mm (2") entre le côté sans commande de l'appareil et les surfaces non combustibles.

NOTA: Les dimensions indiquées ci-dessus sont les exigences minimales d'espacement. Il est recommandé de placer l'appareil de sorte à laisser suffisamment d'espace pour un accès facile aux interrupteurs des disjoncteurs, aux filtres à air et aux boutons de réinitialisation de la limite maximale situés à l'arrière de l'appareil.

- Veillez vous assurer que tous les pieds en dessous de l'appareil sont fermement positionnés sur le comptoir/la table.

7. Installez un grill de cuisson dans chaque chambre de cuisson. Pour installer un grill :

- a. Ouvrez la porte d'accès.
- b. Glissez le grill de cuisson dans la position souhaitée dans la chambre de cuisson. Le grill de cuisson peut être placé directement sur l'élément infrarouge inférieur ou sur les brides surélevées de l'élément infrarouge inférieur.



Installation des grills de cuisson

8. Branchez l'appareil à une prise de courant reliée à la terre de voltage, de taille et de configuration de fiche corrects. Consultez les CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus d'informations.

NOTA: Le four est compatible avec une tension de fonctionnement de 208 VCA à 240 VCA, et s'adaptera automatiquement à la tension fournie.

Généralités

Appliquez les informations et procédures suivantes pour utiliser le four Ovention Double MiLO.

⚠ AVERTISSEMENT

Veillez lire tous les messages de sécurité dans la partie CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES avant d'utiliser cet équipement.

En cas d'urgence, débranchez l'appareil.

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURES :

- Certaines surfaces extérieures de l'appareil seront chaudes. Évitez tout contact inutile avec l'appareil.
- La tôle/le plateau sera très chaud(e) au moment du retrait — utilisez un gant isolant, une pince pour tôle ou autre ustensile pour effectuer cette opération.

Renseignements relatifs aux recettes

Les fours Double MiLO sont conçus pour offrir une flexibilité et une efficacité sans précédent. Chaque combinaison de chambre de cuisson/écran tactile peut stocker plus de 4 000 recettes personnalisées. Les recettes sont organisées en catégories qui rassemblent des éléments similaires, telles que les repas de midi ou les différents types de pizza.

Au premier démarrage, l'écran « Catégories » (Catégories) affichera une catégorie « Non classé » ainsi que soit une catégorie regroupant des exemples soit des catégories client précises préinstallées. Si l'écran « Catégories » affiche une catégorie regroupant des exemples de recettes, ces dernières peuvent être utilisées en vue de développer des recettes spécifiques adaptées à l'installation. Reportez-vous à la procédure « Programmer des catégories ou des recettes » de ce chapitre pour obtenir des instructions sur la création de recettes et de catégories.

Mise en service

Suivez la procédure suivante pour mettre chaque chambre de cuisson en service.

1. Veillez à ce que l'appareil soit branché sur une prise électrique correctement reliée à la terre et présentant une tension, une taille et une configuration de fiche correctes. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus de détails.
2. Veillez à ce que les deux disjoncteurs soient en position « I » (marche).

Disjoncteur supérieur « Marche »

Disjoncteur inférieur « Marche »

Interrupteurs de réinitialisation de commande « Marche »
3. Veillez à ce que l'interrupteur de réinitialisation de commande soit en position « I » (marche).
 - Chaque écran tactile va alors se mettre sous tension et afficher le logo puis une icône de chargement en forme de cercle.
 - Une fois le logiciel chargé, l'écran de bienvenue apparaît.
4. Appuyez sur « GET STARTED COOKING » (commencer à cuire) sur l'écran de bienvenue pour préparer le four à la cuisson. L'écran de démarrage apparaît.



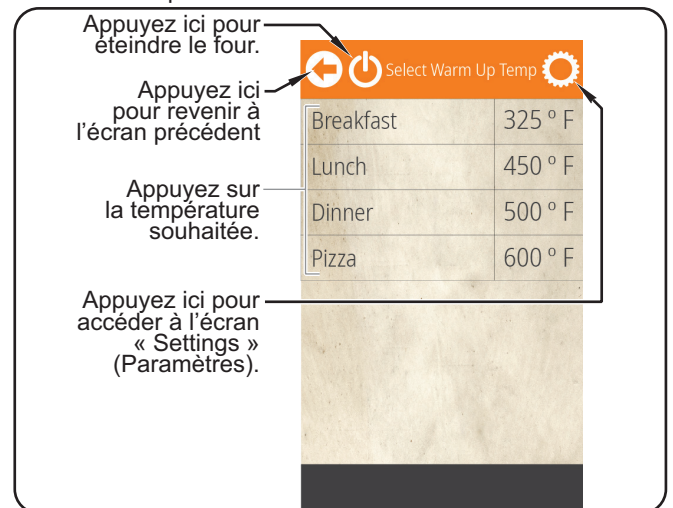
Écran de bienvenue



Écran de démarrage

5. Appuyez sur « WARM UP » (préchauffage) sur l'écran de démarrage. L'écran « Warm Up Temp » (Température de préchauffage) apparaît alors.

- Plusieurs points de consigne de températures prééglés sont disponibles.



Écran « Warm Up Temp »

suite...

6. Sélectionnez le point de consigne de température souhaité sur l'écran tactile.

- Les éléments infrarouges, les souffleurs d'air et les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche. Après 20 à 30 minutes, le four atteint le point de consigne de température.
- L'écran tactile affiche le point de consigne de température sélectionné, la température actuelle de la chambre de cuisson et le temps de préchauffage restant.



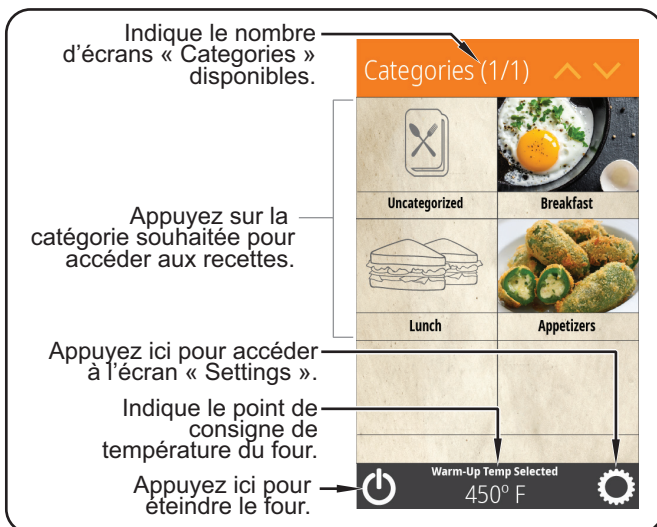
Lorsque le four atteint le point de consigne de température choisi, l'écran tactile se met à afficher l'écran « Catégories » (Catégories). Le four est désormais prêt pour la cuisson.

Cuisson

Suivez les procédures suivantes pour cuire des aliments dans le four Double MiLO®. Les procédures sont identiques pour chaque combinaison de chambre de cuisson/écran tactile, et elles fonctionnent indépendamment.

NOTA: Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 15 secondes au cours d'une séquence de cuisson, un message contextuel « Fermez la porte » apparaîtra sur l'écran tactile.

1. Assurez-vous que la chambre du four a atteint le point de consigne de température. L'écran « Catégories » (Catégories) apparaît sur l'écran tactile.



Écran « Catégories »

NOTA: Les catégories et les recettes présentées ici le sont à titre d'exemple uniquement. Selon la configuration du four, ces écrans présenteront des exemples de sélections ou des sélections préinstallées, spécialement adaptées au besoin du client.

2. Ouvrez la porte du four, et posez la plaque/le plateau avec l'aliment dans la chambre de cuisson. **ATTENTION! RISQUE DE BRÛLURES—Utilisez toujours une pelle, une pince pour plaque ou un autre ustensile pour insérer ou retirer les aliments.**

3. Sélectionnez la catégorie souhaitée sur l'écran tactile. L'écran « Recipes » (Recettes) apparaît.




Écran « Recipes » (Recettes)

4. Sélectionnez la recette souhaitée sur l'écran tactile.

- La chambre de cuisson s'allume et la séquence de cuisson démarre.
- L'écran tactile passe en mode Cuisson et affiche le temps de cuisson restant pour la recette sélectionnée.



Écran de cuisson

- Si la recette sélectionnée contient des événements de cuisson, l'écran de cuisson change pour afficher le nom de la recette en cours de cuisson ainsi qu'un compte à rebours de l'événement de cuisson. Lorsque l'événement de cuisson se produit, la séquence de cuisson s'interrompt et l'écran « Cook Event » (Événement de cuisson) apparaît sur l'écran tactile. Ouvrez la porte du four, retirez la plaque/le plateau avec l'aliment, effectuez l'action nécessaire sur l'aliment, reposez la plaque/le plateau avec l'aliment dans la chambre de cuisson, fermez la porte du four et appuyez sur  sur l'écran « Cook Event » pour poursuivre la séquence de cuisson. Consultez « Programmation d'un événement de cuisson » dans ce chapitre pour la description détaillée des événements de cuisson.

- Pour interrompre une séquence de cuisson, appuyez sur . L'écran tactile affichera « COOKING PAUSED » (cuisson interrompue). Appuyez sur pour reprendre la séquence de cuisson.
 - Une fois la séquence de cuisson terminée, l'écran tactile affiche « [Recette] DONE » (terminée) et une alerte sonore retentit.
5. Ouvrez la porte du four. À l'aide d'une pelle, d'une pince pour plaque ou d'un autre ustensile, retirez les aliments cuits et refermez la porte du four. **ATTENTION! RISQUE DE BRÛLURES—Utilisez toujours une pelle, une pince pour plaque ou un autre ustensile pour insérer ou retirer les aliments.**
- L'écran tactile revient à l'écran « Recipes » (Recettes).
- NOTA: Appuyez sur sur l'écran « DONE » (terminée) pour revenir à l'écran « Recettes » sans ouvrir la porte du four.

Mise en veille

Suivez la procédure ci-dessous pour mettre chaque chambre de cuisson en veille si vous ne les utilisez pas pendant de longues périodes.

1. Appuyez sur sur l'écran tactile pour interrompre le fonctionnement du four et le mettre en veille.
 - Les éléments s'éteignent alors et l'écran « Refroidissement » apparaît sur l'écran tactile.
 - Les souffleurs d'air et les ventilateurs de refroidissement continueront à fonctionner jusqu'à ce que la température de la chambre de cuisson descende en dessous de 60°C (140°F).
 - Une fois les chambres suffisamment froides, le four apparaîtra comme étant dans l'état « Four éteint ». Après quelques instants, l'écran tactile affichera un écran de veille.

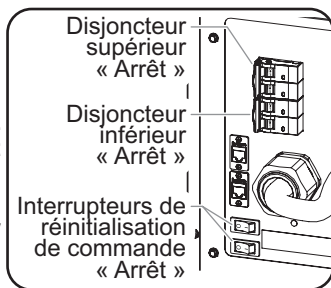
Arrêt

Suivez la procédure ci-dessous pour débrancher le four de sa source d'alimentation pour les opérations de nettoyage et de maintenance ou pour les périodes d'arrêt prolongé.

1. Appuyez sur sur l'écran tactile pour interrompre le fonctionnement du four et le mettre en veille. Les ventilateurs de refroidissement fonctionneront jusqu'à ce que la température de la chambre de cuisson descende en dessous de 60°C (140°F).

ATTENTION

NE coupez PAS les disjoncteurs et ne débranchez pas l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé. Les ventilateurs internes doivent refroidir le four pour éviter d'endommager les composants électriques.



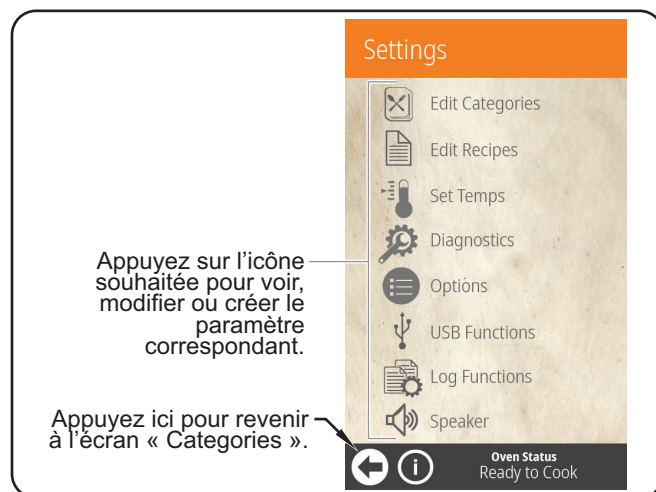
2. Une fois que les ventilateurs de refroidissement se sont arrêtés :
 - a. Placez les deux interrupteurs des disjoncteurs à l'arrière du four en position « O » (arrêt).
 - b. Placez les deux interrupteurs de réinitialisation de commande en position « O » (arrêt).
 - c. Débranchez le cordon d'alimentation.

Programmer des catégories ou des recettes

Suivez les procédures ci-dessous pour modifier, créer ou supprimer des recettes et des catégories. Ces procédures requièrent un accès à des écrans protégés par mot de passe et doivent être réalisées exclusivement par un personnel autorisé.

NOTA: Le port USB permet le téléchargement de recettes préprogrammées à partir d'une clé USB externe. Reportez-vous à la procédure « Importer à partir d'une clé USB » de ce chapitre pour de plus amples informations.

1. À partir de l'écran « Categories » (Catégories), appuyez sur .
 - Un clavier apparaît sur l'écran tactile pour la saisie du mot de passe.
2. Saisissez le mot de passe « 12345 » et appuyez sur .
 - L'écran « Settings » (Paramètres) apparaît sur l'écran tactile.




Écran « Settings » (Paramètres)

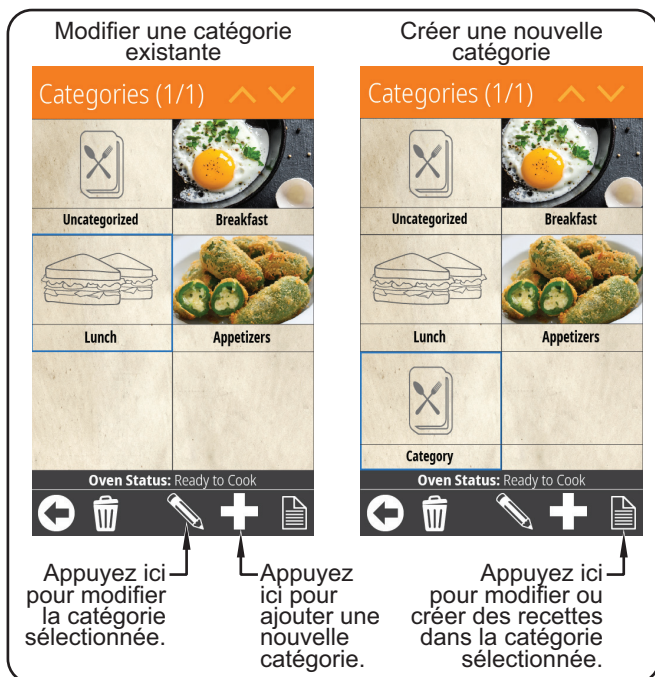
3. Sur l'écran « Settings », appuyez au choix sur « EDIT CATEGORIES » (modifier les catégories) ou « EDIT RECIPES » (modifier les recettes) en fonction de l'action désirée. Ensuite, consultez la procédure appropriée dans ce chapitre.

suite...


Modifier ou créer des catégories

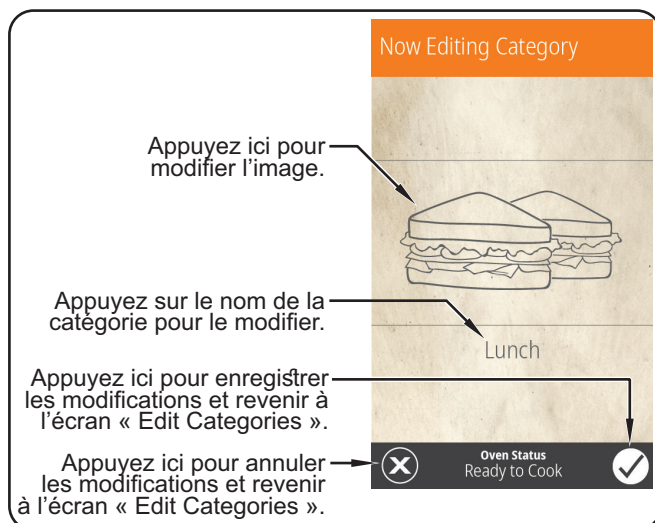
Après avoir appuyé sur « EDIT CATEGORIES » (modifier les catégories) sur l'écran « Settings », l'écran « Edit Categories » (modifier les catégories) apparaît. Cet écran ressemble à l'écran « Categories ».

- Appuyez sur une catégorie existante pour la modifier ou appuyez sur  pour créer une nouvelle catégorie.
 - **Pour les catégories existantes**, un cadre bleu mettra la catégorie en évidence.
 - **Pour de nouvelles catégories**, un cadre bleu mettra la nouvelle catégorie en évidence.







Écran « Edit Categories »

- Appuyez sur  pour modifier ou créer une catégorie. L'écran « Now Editing Category » (Catégorie en cours de modification) apparaît alors.




Écran « Now Editing Category »

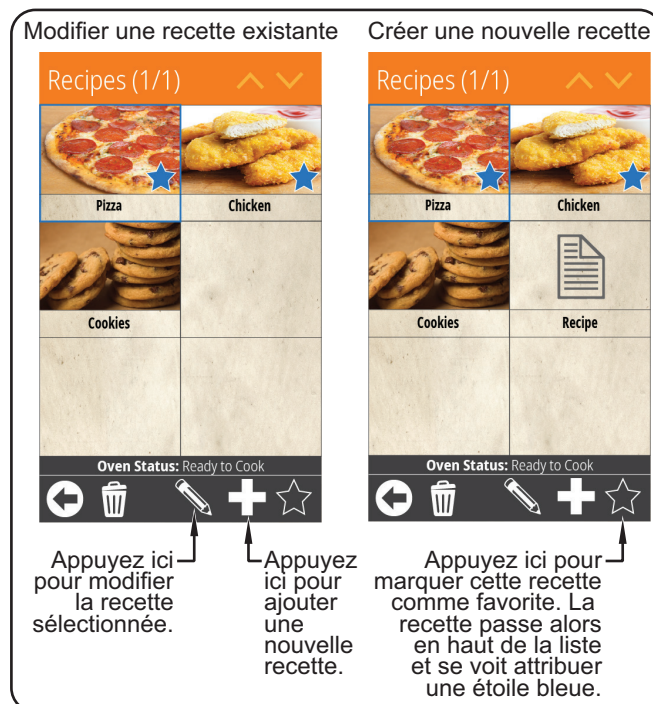
- Appuyez sur l'image de la catégorie pour sélectionner l'icône ou la photo utilisée pour la catégorie. L'écran « Sélection de l'image » apparaît alors. Il contient deux onglets—l'un pour les icônes et l'autre pour les photos.
 - Utilisez les flèches pour faire défiler l'onglet voulu.
 - Appuyez sur l'image souhaitée pour la sélectionner puis appuyez sur  pour enregistrer et revenir à l'écran « Now Editing Category ».
- Appuyez sur le nom de la catégorie pour le modifier.
 - Modifiez le nom à l'aide du clavier qui apparaît alors. Les noms peuvent contenir jusqu'à 20 caractères.
 - Appuyez sur  pour enregistrer et revenir à l'écran « Now Editing Category ».
- Une fois les modifications de la catégorie terminées, appuyez sur  deux fois pour revenir à l'écran « Categories ».

NOTA: Les recettes liées à une catégorie peuvent être modifiées ou créées depuis l'écran « Edit Categories » (Modifier les catégories). Lorsque la catégorie est en surbrillance, appuyez sur l'icône  pour accéder à l'écran « Edit Recipes » (Modifier les recettes). Reportez-vous à la procédure « Modifier ou créer des recettes » dans ce chapitre pour plus de détails.


Modifier ou créer des recettes

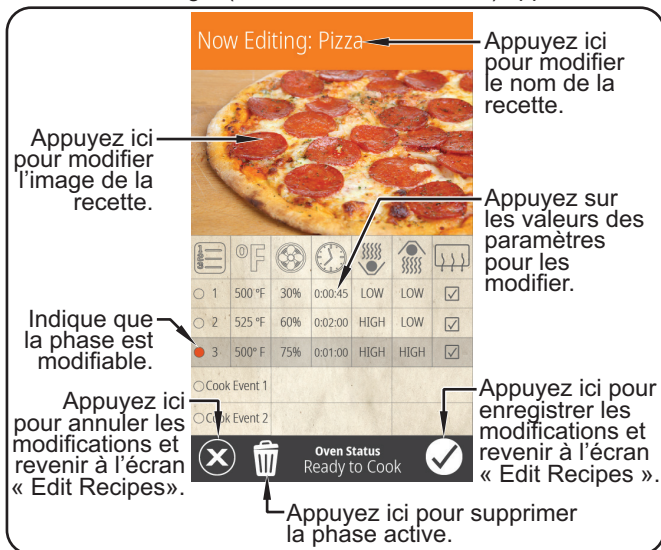
Après avoir appuyé sur « EDIT RECIPES » (modifier les recettes) sur l'écran « Settings » (Paramètres), l'écran « Edit Recipes » apparaît (Modifier les recettes). Cet écran ressemble à l'écran « Recipes ».

- Appuyez sur une recette existante pour la modifier ou appuyez sur  pour créer une nouvelle recette.
 - **Pour les recettes existantes**, un cadre bleu mettra la recette en évidence.
 - **Pour de nouvelles recettes**, un cadre bleu mettra la nouvelle recette en évidence.






Écran « Edit Recipes »

2. Appuyez sur  pour modifier ou créer une recette. L'écran « Now Editing » (En cours de modification) apparaît alors.



Écran « Now Editing »

3. Appuyez sur le nom de la recette pour le modifier.
- Modifiez le nom à l'aide du clavier qui apparaît alors. Les noms peuvent contenir jusqu'à 20 caractères.
 - Appuyez sur  pour enregistrer et revenir à l'écran « Now Editing » (En cours de modification).
4. Appuyez sur l'image de la recette pour sélectionner l'icône ou la photo utilisée pour la recette. L'écran « Sélection de l'image » apparaît alors. Il contient deux onglets—l'un pour les icônes et l'autre pour les photos.
- Utilisez les flèches pour faire défiler l'onglet voulu.
 - Appuyez sur l'image souhaitée pour la sélectionner puis appuyez sur  pour enregistrer et revenir à l'écran « Now Editing ».
5. Appuyez sur chaque paramètre de l'écran « Now Editing » pour modifier le paramètre correspondant. Les paramètres peuvent notamment être :

 = Phase

 = Température de cuisson


 = Souffleur d'air en pourcentage

 = Durée de cuisson





 = Intensité infrarouge (IR) inférieure




 = Intensité infrarouge (IR) supérieure

 = Ventilation active

- Appuyez sur le chiffre 1, 2 ou 3 sous l'icône  pour pouvoir modifier cette phase. Le bouton radio se met alors à briller et la ligne entière sera mise en surbrillance. Chaque recette peut être composée de trois phases max., selon le type d'aliment. Les phases sont programmées avec des paramètres uniques pour créer une séquence de cuisson sur mesure pour la recette.


NOTA: Des phases doivent être créées dans une recette uniquement si cela est requis par l'aliment. Si aucune phase personnalisée n'est nécessaire, les phases 2 et 3 peuvent être laissées vides.


- Appuyez sur la valeur paramétrée de ,  ou  pour faire apparaître un clavier spécifique à ce paramètre. Saisissez la valeur souhaitée à l'aide du clavier, puis appuyez sur  pour revenir à l'écran « Now Editing ».

- Appuyez sur la valeur paramétrée de  ou  pour faire basculer le réglage sur « OFF », « LOW », « MED » ou « HIGH » (arrêt, bas, moy, ou, haut).
- Appuyez sur la case dans la  colonne pour « cocher » ou « décocher » la case.

- Une case non cochée indique que la ventilation active est activée. Les orifices de ventilation de la chambre de cuisson s'ouvrent et se ferment automatiquement en fonction de la température de la chambre.



- Une case cochée désactive la ventilation active et indique que les orifices sont ouverts pendant cette phase.

6. Appuyez sur  pour enregistrer les paramètres de la recette et revenir à l'écran « Edit Recipes » (Modifier les recettes).


7. Une fois les modifications de la recette terminées, appuyez sur  deux fois pour revenir à l'écran « Categories » (Catégories).

Supprimer des catégories ou des recettes

La procédure est identique pour supprimer une catégorie ou une recette. Après avoir appuyé sur « EDIT CATEGORIES » (modifier les catégories) ou « EDIT RECIPES » (modifier les recettes) sur l'écran « Settings » (Paramètres), l'écran de modification correspondant apparaît.




- Appuyez sur une catégorie ou une recette pour la sélectionner. un cadre bleu mettra la catégorie ou la recette en évidence.
- Appuyez sur  pour supprimer la catégorie ou la recette.
- Une fois la suppression terminée, appuyez sur  deux fois pour revenir à l'écran « Categories ».

Programmation d'un événement de cuisson

Un événement de cuisson est une fonction pouvant être programmée dans les recettes et permettant de réaliser une action sur un produit alimentaire durant une séquence de cuisson (par exemple : ADD CHESSE [ajouter du fromage]). Un événement de cuisson interrompt une séquence de cuisson en cours et signale à l'utilisateur d'ouvrir la porte et de faire sortir l'aliment de la chambre de cuisson. Une fois l'action sur l'aliment effectuée, l'utilisateur replace l'aliment dans la chambre de cuisson, referme la porte du four et appuie sur  sur l'écran « Événement de cuisson ». La séquence de cuisson reprend. Un maximum de deux événements de cuisson peut être programmé dans une recette. Suivez la procédure ci-dessous pour programmer un événement de cuisson.



- Suivez la procédure pour la création ou la modification d'une recette décrite précédemment dans ce chapitre.
- Après avoir programmé les paramètres du nombre souhaité de phases sur l'écran « Now Editing », appuyez sur la ligne « Cook Event 1 » (événement de cuisson 1) pour la rendre modifiable. Le bouton radio se met alors à briller et la ligne entière sera mise en surbrillance.

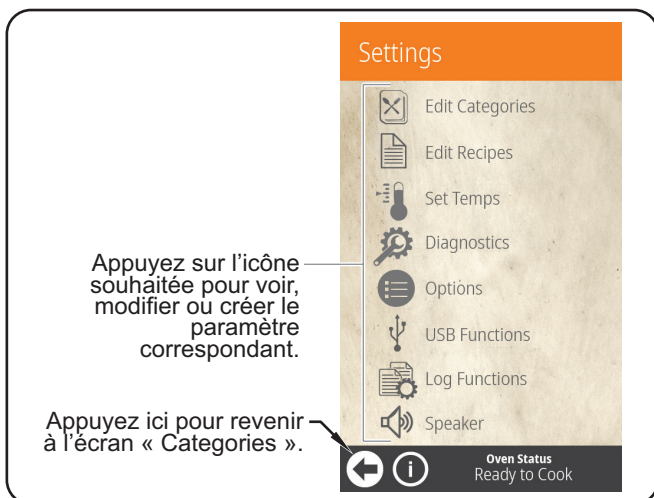
suite...

3. Appuyez sur « Cook Event 1 » dans le cadre central de la ligne d'événement de cuisson active pour lui donner un nom.
 - a. Modifiez le nom à l'aide du clavier qui apparaît alors. Les noms peuvent contenir jusqu'à 20 caractères.
 - b. Appuyez sur  pour enregistrer et revenir à l'écran « Now Editing » (En cours de modification).
4. Appuyez sur la valeur du paramètre dans le cadre à droite de la ligne d'événement de cuisson active. Cette valeur définit à quel moment de la séquence de cuisson l'événement de cuisson doit se produire.
 - a. Saisissez la valeur à l'aide du clavier qui apparaît alors.
 - b. Appuyez sur  pour enregistrer et revenir à l'écran «Now Editing ».
5. Si un deuxième événement de cuisson est requis, appuyez sur la ligne « Cook Event 2 » (événement de cuisson 2) pour la rendre modifiable. Répétez les étapes 3 et 4.
6. Appuyez sur  pour enregistrer les paramètres de la recette et revenir à l'écran « Edit Recipes » (Modifier les recettes).

Édition et création des points de consigne de température

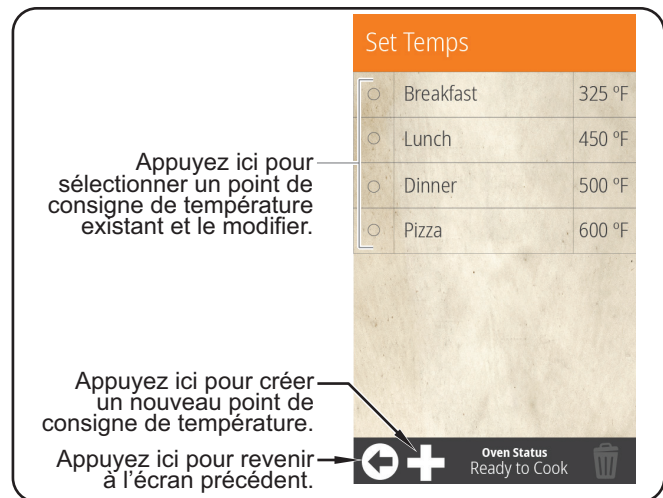
Suivez la procédure ci-dessous pour modifier ou créer le(s) point(s) de consigne de température disponible(s) à l'allumage du four. Cette procédure requiert un accès à des écrans protégés par mot de passe et doit être réalisée exclusivement par un personnel autorisé.

1. À partir de l'écran « Categories » (Catégories), appuyez sur .
 - Un clavier apparaît sur l'écran tactile pour la saisie du mot de passe.
2. Saisissez le mot de passe « 12345 » et appuyez sur .
 - L'écran « Settings » (Paramètres) apparaît sur l'écran tactile.





Écran « Settings »

3. Appuyez sur « SET TEMPS » (consigne temp.) sur l'écran « Settings ». L'écran « Set Temps » (Consignes de températures) apparaît alors.
 - Le four peut stocker jusqu'à huit points de consigne de température.
4. Modifiez ou créez le point de consigne de température souhaité.






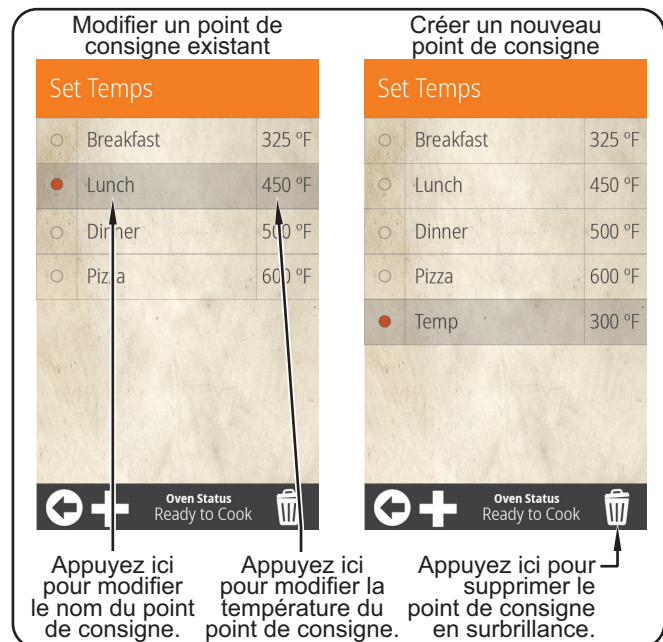
Écran « Set Temps »

Pour modifier un point de consigne existant :


- a. Sélectionnez le point de consigne souhaité à modifier. Le point de consigne sera mis en surbrillance.
- b. Appuyez sur le nom du point de consigne pour le modifier à l'aide du clavier qui apparaît, puis appuyez sur . L'icône « Set Temps » réapparaît alors.
- c. Appuyez sur la température du point de consigne pour la modifier à l'aide du clavier qui apparaît, puis appuyez sur . L'écran « Set Temps » réapparaît alors.

Pour créer un nouveau point de consigne :

- a. Appuyez sur la flèche . Un nouveau point de consigne de température intitulé « Temp » apparaît alors et reste en surbrillance.
- b. Appuyez sur le nom du point de consigne pour le modifier à l'aide du clavier qui apparaît, puis appuyez sur . L'icône « Set Temps » réapparaît alors.
- c. Appuyez sur la température du point de consigne pour la modifier à l'aide du clavier qui apparaît, puis appuyez sur . L'écran « Set Temps » réapparaît alors.





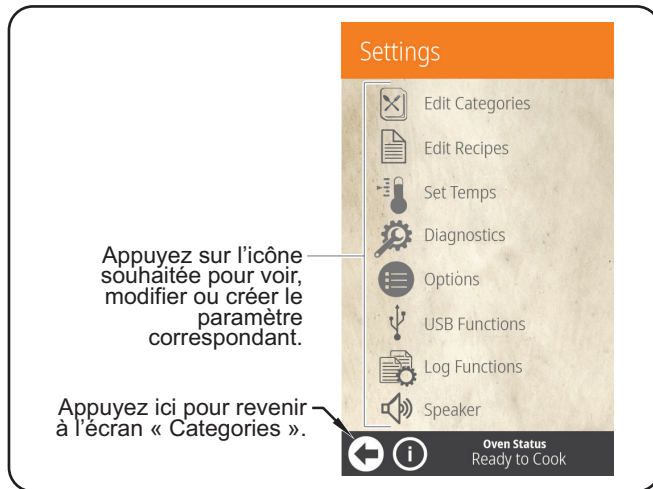
Écran « Edit Setpoint »

- Répétez l'étape 4 pour modifier ou créer des points de consigne de température supplémentaires.
- Lorsque les modifications du point de consigne de température sont terminées, appuyez sur  deux fois pour revenir à l'écran « Categories ».

Changer l'unité de mesure de la température

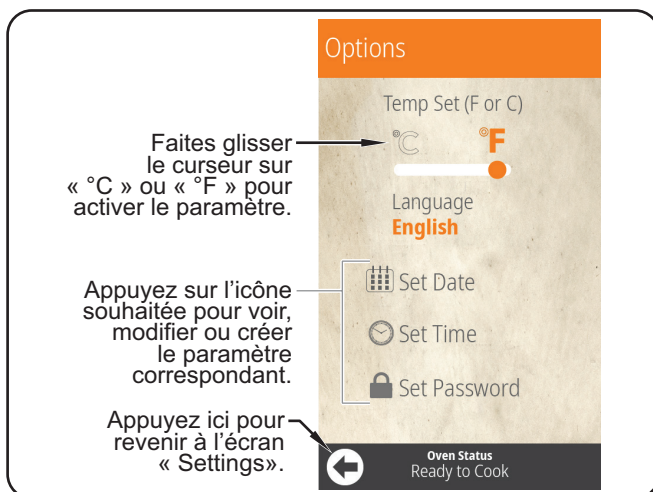
Suivez la procédure ci-dessous pour changer l'unité de mesure de la température en Fahrenheit ou en Celsius. Cette procédure requiert un accès à des écrans protégés par mot de passe et doit être réalisée exclusivement par un personnel autorisé.

- À partir de l'écran « Categories », appuyez sur .
 - Un clavier apparaît sur l'écran tactile pour la saisie du mot de passe.
- Saisissez le mot de passe « 12345 » et appuyez sur .
 - L'icône « Settings » apparaît sur l'écran tactile.




Écran « Settings »

- Appuyez sur « OPTIONS » sur l'écran « Settings » (Paramètres). L'écran « Options » apparaît alors.
- Appuyez sur et faites glisser le curseur situé sous «°F » et «°C » sur l'écran « Options » pour faire passer l'unité de mesure de Fahrenheit à Celsius.





Écran « Options »

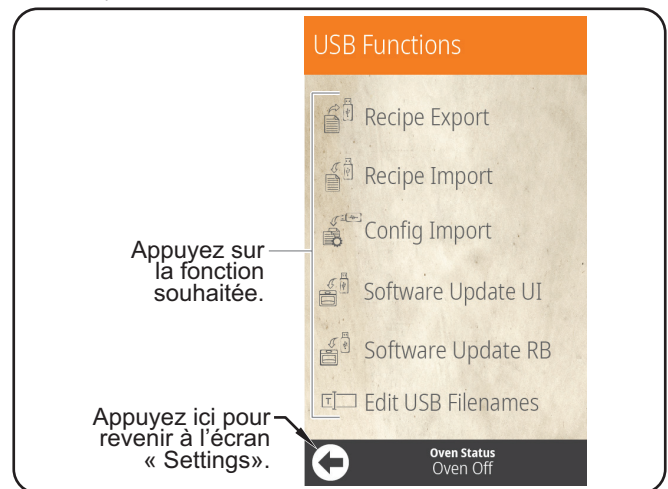
- Une fois l'unité de la température modifiée, appuyez sur  deux fois pour revenir à l'écran « Categories ».

Importer à partir d'une clé USB

Suivez la procédure ci-dessous pour importer des recettes préprogrammées ou des mises à jour de progiciel à partir d'une clé USB externe. Cette procédure requiert un accès à des écrans protégés par mot de passe et doit être réalisée exclusivement par un personnel autorisé.

NOTA : La clé USB doit avoir une capacité de 64 Go ou moins.

- Faites glisser le cache du port USB situé à côté de l'écran tactile, et insérez la clé USB dans le port.
- Quel que soit l'écran affiché, appuyez sur .
 - Un clavier apparaît sur l'écran tactile pour la saisie du mot de passe.
- Saisissez le mot de passe « 12345 » et appuyez sur .
 - L'écran « Settings » apparaît sur l'écran tactile.
- Appuyez sur « USB FUNCTIONS » (fonctions USB) sur l'écran « Settings ». L'écran « USB Functions » (Fonctions USB) apparaît alors.



Écran « USB Functions »

REMARQUE IMPORTANTE

Le four doit être froid et en attente d'instructions pour les fonctions USB suivantes : « CONFIG IMPORT. » (importer config.), « SOFTWARE UPDATE UI » (mise à jour logicielle UI) et « SOFTWARE UPDATE RB » (mise à jour logicielle RB).

- Appuyez sur la fonction souhaitée pour commencer l'importation correspondante.
 - Sélectionnez le fichier à importer dans la liste qui apparaît.
 - Un écran apparaît pour indiquer que l'importation est en cours.
- Lorsque l'importation est terminée :
 - Pour les fonctions USB « RECIPE EXPORT » (exporter recette), « RECIPE IMPORT » (importer recette) et « CONFIG IMPORT » (importer config)—l'écran tactile reviendra à l'écran « USB Functions ». Retirez la clé USB du port USB et refaites glisser le couvercle en place.
 - Pour les fonctions USB « SOFTWARE UPDATE UI » (mise à jour logicielle UI) et « SOFTWARE UPDATE RB » (mise à jour logicielle RB)—le four redémarrera. Ne retirez pas la clé USB du port USB tant que l'écran tactile n'affiche pas « Retirez la clé USB ». Refaites glisser le couvercle du port USB en place.

Généralités

Les fours Ovention® Double MiLO® sont conçus pour fournir une durabilité maximale et une performance nécessitant un minimum d'entretien.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Mettez l'appareil en veille, laissez l'appareil refroidir, mettez sur arrêt les deux interrupteurs des disjoncteurs et débranchez l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage, de réglage ou d'entretien.
- **NE PAS immerger dans l'eau ou mouiller abondamment.** L'appareil n'est pas étanche. N'allumez pas l'appareil s'il a été immergé ou mouillé abondamment.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur et n'utilisez pas de l'eau en quantité excessive.
- L'appareil n'est pas résistant aux projections. N'utilisez pas de pulvérisation de jets nettoyants pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil tant qu'il est branché ou chaud.
- N'utilisez pas d'éponge à récurer métallique pour nettoyer l'appareil. Des morceaux de métal peuvent se détacher de l'éponge et entrer en contact avec des composants électriques, créant un risque de choc électrique.
- Cet appareil doit être entretenu uniquement par des personnes qualifiées. Un entretien réalisé par des personnes non qualifiées peut entraîner des décharges électriques ou provoquer des brûlures.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine d'Ovention lorsque cela est nécessaire. L'utilisation de toute autre pièce entraînera l'annulation de toutes les garanties et pourrait exposer les utilisateurs à des tensions électriques dangereuses pouvant mener à des électrocutions ou à des brûlures. Les pièces authentiques Ovention sont conçues pour fonctionner de manière sûre et adaptée dans l'environnement dans lequel elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ne sont pas aptes à fonctionner en toute sécurité dans des appareils Ovention.

Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être entretenue par les utilisateurs. Si cet appareil requiert une opération de maintenance, contactez un Agent d'entretien agréé par Ovention ou contactez la ligne d'appel d'Ovention au +1 855-298-6836.

ATTENTION

Ne déplacez pas et ne bougez pas l'appareil pour le nettoyer. L'appareil est volumineux et lourd.

N'utilisez jamais d'éponges en acier, de brosses en fil de fer ni de grattoirs pour nettoyer l'appareil.

Portez des gants de protection en caoutchouc et des lunettes de protection lors du nettoyage de l'appareil.

AVIS

Ne pulvérisez pas de nettoyant directement sur l'écran tactile ni dans la chambre de cuisson. Un nettoyage inapproprié du four peut endommager les écrans/le catalyseur du four et annuler la garantie de l'appareil.

Utilisez uniquement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyants abrasifs risquent de rayer la finition de l'appareil, d'altérer son apparence et de le rendre vulnérable à l'accumulation de saleté.

REMARQUE IMPORTANTE


L'utilisation de produits chimiques de nettoyage non autorisés par Ovention pour le nettoyage de la chambre de cuisson annulera la garantie.

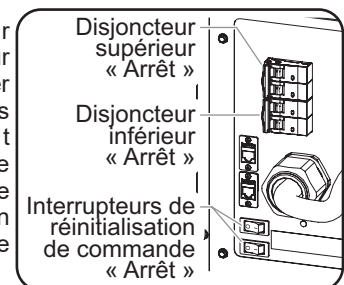
Nettoyage quotidien

Pour maintenir la performance et préserver le revêtement du four Ovention Double MiLO, nettoyez l'appareil quotidiennement.

ATTENTION


NE coupez PAS les disjoncteurs et ne débranchez pas l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé. Les ventilateurs internes doivent refroidir le four pour éviter d'endommager les composants électriques.

1. Appuyez sur  sur chaque écran tactile pour éteindre le four et le laisser refroidir. Les ventilateurs de refroidissement fonctionneront jusqu'à ce que la température de la chambre de cuisson descende en dessous de 60 °C (140 °F).



2. Une fois que les ventilateurs de refroidissement se sont arrêtés :
 - a. Placez les deux interrupteurs des disjoncteurs à l'arrière du four en position « O » (arrêt).
 - b. Placez les deux interrupteurs de réinitialisation de commande en position « O » (arrêt).
 - c. Débranchez le cordon d'alimentation.
3. Retirez et jetez tous les produits alimentaires restants.
4. Retirez et nettoyez chaque grill de cuisson à l'aide d'un chiffon humide non abrasif ou d'une éponge à récurer en nylon (un nettoyant non abrasif peut être utilisé pour les taches difficiles).
5. Retirez les déversements éventuels à l'aide d'un essuie-tout humide ou d'un chiffon non abrasif.
6. Nettoyez toutes les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif (un produit de nettoyage non abrasif peut être utilisé pour les taches difficiles).
7. Séchez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon sec non abrasif.
8. Polissez les surfaces extérieures du four à l'aide d'un produit de nettoyage pour acier inoxydable de bonne qualité.
9. Réinstallez les grills de cuisson (voir la section INSTALLATION pour plus de détails).

Nettoyage hebdomadaire

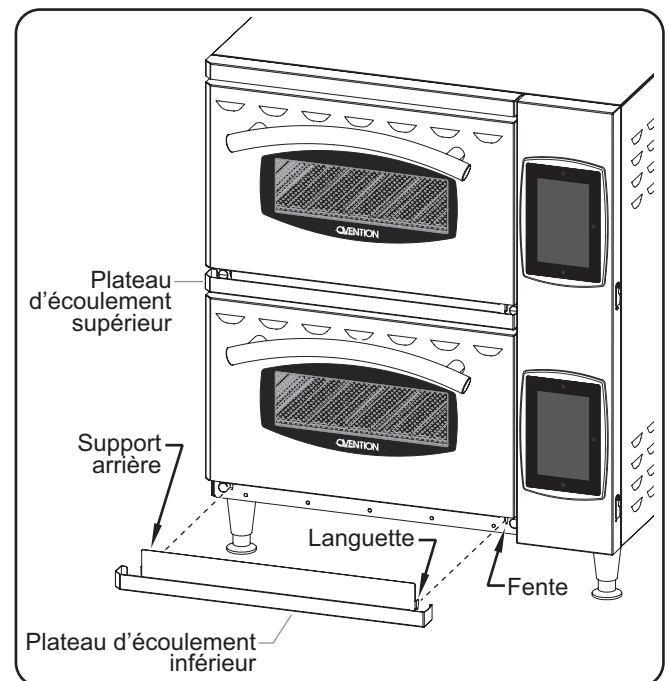
- Appuyez sur  sur chaque écran tactile pour éteindre le four et le laisser refroidir. Les ventilateurs de refroidissement fonctionneront jusqu'à ce que la température de la chambre de cuisson descende en dessous de 60 °C (140 °F).
- Une fois que les ventilateurs de refroidissement se sont arrêtés :
 - Mettez les deux interrupteurs des disjoncteurs à l'arrière du four en position « O » (arrêt).
 - Placez les deux interrupteurs de réinitialisation de commande en position « O » (arrêt).
 - Débranchez le cordon d'alimentation.
- Retirez et jetez tous les produits alimentaires restants.
- Retirez et nettoyez chaque grill de cuisson à l'aide d'un chiffon humide non abrasif ou d'une éponge à récurer en nylon (un nettoyant non abrasif peut être utilisé pour les taches difficiles).
- Retirez les déversements éventuels à l'aide d'un essuie-tout humide ou d'un chiffon non abrasif.

REMARQUE IMPORTANTE

L'utilisation de produits chimiques de nettoyage non autorisés par Oventon pour le nettoyage de la chambre de cuisson annulera la garantie.


- Vaporisez soigneusement le produit nettoyant pour four Oventon sur une éponge à récurer en nylon non abrasive.
- NOTA: Ne vaporisez pas directement le produit de nettoyage dans la chambre de cuisson ou dans l'ouverture du ventilateur tout au fond de la chambre de cuisson.*
- À l'aide de l'éponge à récurer en nylon non abrasive, nettoyez les surfaces intérieures et l'intérieur de la porte de chaque chambre de cuisson. Nettoyez également toute autre surface visible souillée par des dépôts de graisse de cuisson.
 - Remettez du produit nettoyant pour four Oventon sur l'éponge à récurer en nylon si besoin.
 - Retirez et nettoyez les plateaux d'écoulement supérieur et inférieur. Pour nettoyer chaque plateau d'écoulement :
 - Levez le plateau d'écoulement, puis penchez-le pour désengager les languettes de chaque côté du plateau des fentes directement sous chaque côté de la porte du four.
- NOTA: Assurez-vous d'ouvrir la porte inférieure du four pour avoir suffisamment d'espace pour enlever le plateau d'écoulement supérieur.*
- Vaporisez le produit de nettoyage pour four Oventon sur les deux côtés de chaque plateau d'écoulement. Laissez le produit de nettoyage agir pendant 3–5 minutes.
 - Éliminez les résidus de graisse en exerçant une pression à l'aide d'une éponge à récurer en nylon non abrasive.
 - Nettoyez les plateaux d'écoulement à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif et laissez sécher à l'air.
- Nettoyez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif.
 - Séchez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon sec non abrasif.

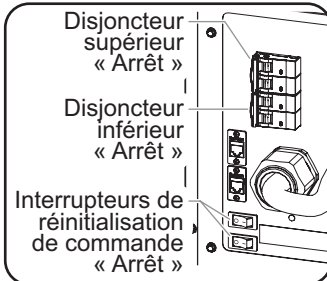
- Installez à nouveau les plateaux d'écoulement. Pour installer un plateau d'écoulement :
 - Penchez le support arrière du plateau d'écoulement vers le haut derrière la porte du four.
 - Alignez les languettes à chaque extrémité du plateau d'écoulement avec les fentes directement sous chaque côté de la porte du four.
 - Abaissez les languettes sur le plateau d'écoulement dans les fentes sur le four.
- Réinstallez les grills de cuisson (voir la section INSTALLATION pour plus de détails).
- Polissez les surfaces extérieures du four à l'aide d'un produit de nettoyage pour acier inoxydable de bonne qualité.



Nettoyage des plateaux d'écoulement

Nettoyage mensuel

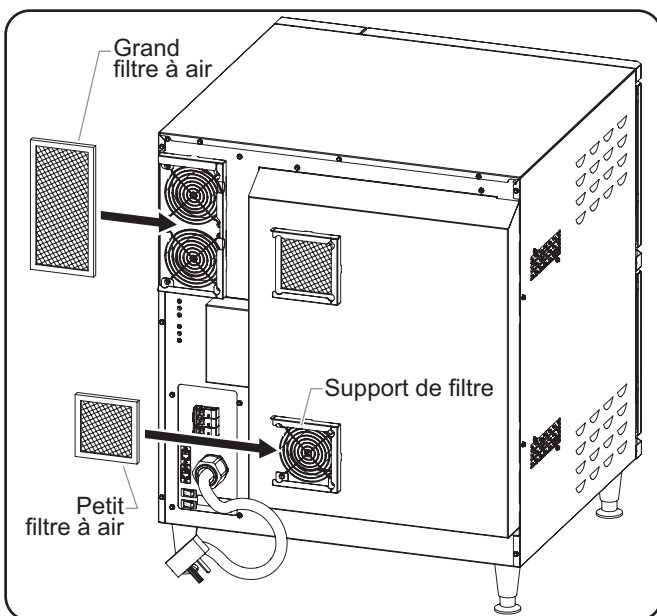
- Appuyez sur  sur chaque écran tactile pour éteindre le four et le laisser refroidir. Les ventilateurs de refroidissement fonctionneront jusqu'à ce que la température de la chambre de cuisson descende en dessous de 60°C (140°F).



- Une fois que les ventilateurs de refroidissement se sont arrêtés :
 - Placez les deux interrupteurs des disjoncteurs à l'arrière du four en position « O » (arrêt).
 - Placez les deux interrupteurs de réinitialisation de commande en position « O » (arrêt).
 - Débranchez le cordon d'alimentation.
- Nettoyez l'écran tactile.

NOTA: Ne pulvérisez pas de nettoyant directement sur l'écran tactile.

- Pulvérisez un dégraissant non agressif sur un chiffon doux, humide et non abrasif, puis nettoyez l'écran tactile. Répétez l'opération si nécessaire.
 - Laissez sécher complètement l'écran.
 - Essuyez toute trace sur l'écran tactile à l'aide d'un chiffon propre, sec et non abrasif.
- Retirez et nettoyez les deux petits filtres à air et le grand filtre à air à l'arrière du four. Pour retirer et nettoyer chaque filtre à air :
 - Faites glisser directement le filtre de son support.
 - Vaporisez le filtre avec de l'eau et/ou trempez-le dans de l'eau savonneuse.
 - Rincez le filtre puis laissez-le sécher à l'air sec.
 - Lorsque le filtre est sec, réinstallez le filtre dans le support de filtre.



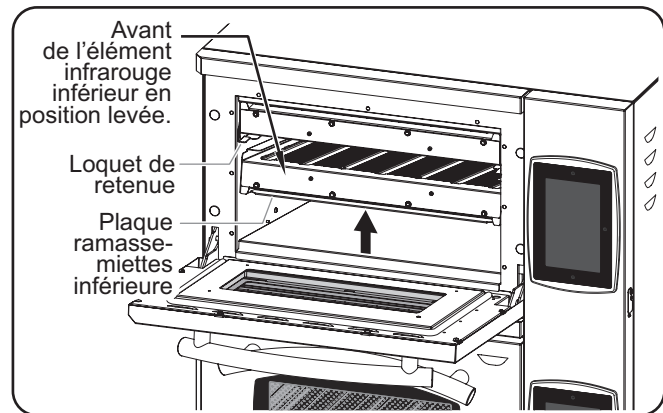
Nettoyage des filtres à air

- Retirez chaque grill de cuisson.

REMARQUE IMPORTANTE

L'utilisation de produits chimiques de nettoyage non autorisés par Ovention pour le nettoyage de la chambre de cuisson annulera la garantie.

- Retirez et nettoyez les plaques ramasse-miettes supérieure et inférieure dans chaque chambre de cuisson. Pour nettoyer les plaques ramasse-miettes dans chaque chambre de cuisson :
 - Ouvrez la porte d'accès.
 - Retirez la plaque ramasse-miettes inférieure :
 - Soulevez l'avant de l'élément infrarouge inférieur, et maintenez-le en position levée.

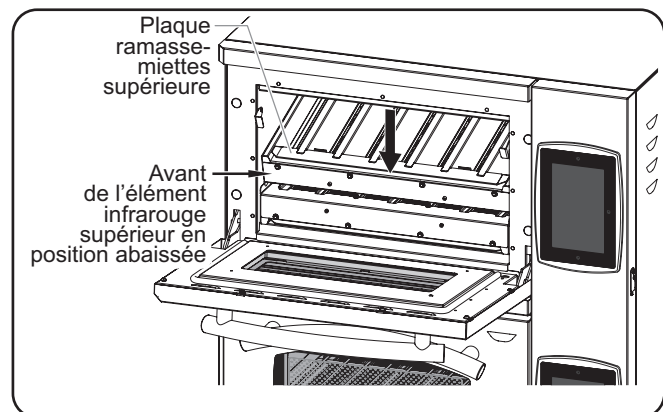


Retrait d'une plaque ramasse-miettes inférieure

- Retirez la plaque ramasse-miettes en la tirant vers le bas et en la dégageant de l'élément infrarouge inférieur.
 - Retirez la plaque ramasse-miettes de la chambre de cuisson.
- Retirez la plaque ramasse-miettes supérieure :
 - Ouvrez les deux loquets de retenue qui maintiennent l'élément infrarouge supérieur en place.
 - Abaissez l'avant de l'élément infrarouge supérieur.

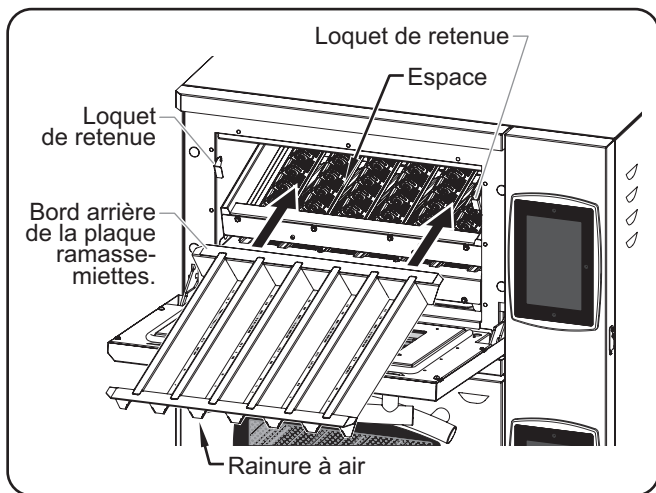


NOTA: Les éléments infrarouge supérieur et inférieur sont fixés à l'arrière par des charnières.



Retrait d'une plaque ramasse-miettes supérieure

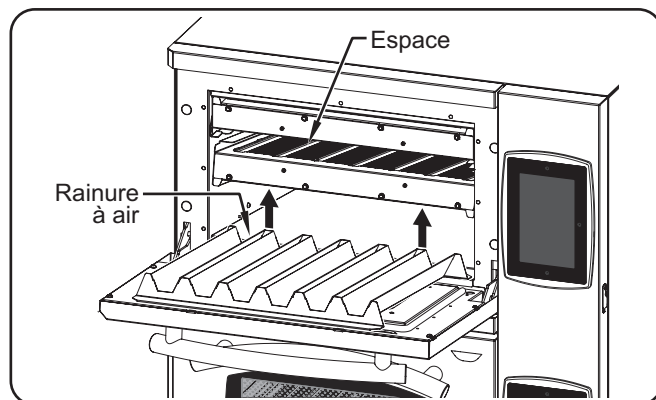
- Retirez la plaque ramasse-miettes en la tirant vers le haut et en la dégageant de l'élément infrarouge supérieur.
 - Retirez la plaque ramasse-miettes de la chambre de cuisson.
- d. Vaporisez le produit de nettoyage pour four Ovention sur les deux côtés de chaque plaque ramasse-miettes. Laissez le produit de nettoyage agir pendant 3 à 5 minutes.
- e. Éliminez les résidus de graisse en exerçant une pression à l'aide d'une éponge à récurer en nylon non abrasive.
- f. Nettoyez les plaques ramasse-miettes à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif et laissez sécher à l'air.
7. Réinstallez les plaques ramasse-miettes supérieure et inférieure à l'intérieur de chaque chambre de cuisson. Pour installer les plaques ramasse-miettes dans chaque chambre de cuisson :
- a. Ouvrez la porte d'accès.
 - b. Installez la plaque ramasse-miettes supérieure :
 - Alignez les rainures à air sur la plaque ramasse-miettes avec les espaces sur l'élément infrarouge supérieur.
 - Poussez l'arrière de la plaque ramasse-miettes dans la fente le long du côté arrière de la chambre de cuisson, au-dessus de l'élément infrarouge.
 - Levez l'élément infrarouge supérieur tout en guidant la plaque ramasse-miettes dans l'élément.
 - Tournez les loquets de retenue en place sur l'élément infrarouge supérieur pour fixer l'élément en place.



Remontage d'une plaque ramasse-miettes supérieure

- c. Installez la plaque ramasse-miettes inférieure :
 - Tout en maintenant l'élément infrarouge inférieur levé, alignez les rainures à air sur la plaque ramasse-miettes avec les espaces sur l'élément infrarouge.
 - Poussez l'arrière de la plaque ramasse-miettes dans la fente le long du côté arrière de la chambre de cuisson, sous l'élément infrarouge.
 - Abaissez l'élément infrarouge supérieur tout en guidant la plaque ramasse-miettes dans l'élément.

NOTA: Le plateau ramasse-miettes inférieur repose à plat sur le fond de la chambre de cuisson lorsqu'il est correctement installé. Retirez le plateau et remplacez-le s'il semble vers l'arrière de la chambre.



Remontage d'une plaque ramasse-miettes inférieure

8. Effectuez la procédure de « Nettoyage hebdomadaire » décrite dans cette section.

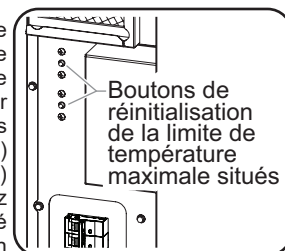
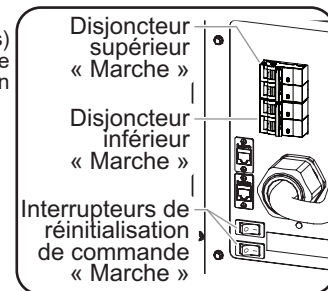
⚠ AVERTISSEMENT

La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Les réparations par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des décharges électriques et des brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : Mettez l'appareil en veille, laissez l'appareil refroidir, mettez sur arrêt les deux interrupteurs des disjoncteurs et débranchez l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage, de réglage ou d'entretien.

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
Le four ne fonctionne pas (écran tactile blanc).	Appareil débranché.	Assurez-vous que l'appareil est bien branché.
	Interrupteur(s) de réinitialisation de commande en position Arrêt.	Placez le(s) interrupteur(s) de réinitialisation de commande sur la position Marche.
	Interrupteur(s) des disjoncteurs en position « O » (arrêt).	Placez le(s) interrupteur(s) des disjoncteurs sur la position « I » (marche).
	Le(s) disjoncteur(s) s'est/se sont déclenché(s).	Réenclenchez le(s) disjoncteur(s) en plaçant le(s) interrupteur(s) des disjoncteurs sur la position « O » (arrêt), puis de nouveau sur la position « I » (marche). Si le(s) disjoncteur(s) continue(nt) de se déclencher, contactez un agent d'entretien autorisé ou la ligne d'appel d'Ovention pour obtenir de l'aide.
	L'appareil est branché à une alimentation électrique inappropriée.	Reportez-vous à la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour les spécifications électriques de l'appareil. Contactez un électricien qualifié pour déterminer la tension appropriée et la taille de la prise électrique.
Mauvaise cuisson des aliments.	Point de consigne de température incorrect ou sélection d'une rubrique de menu inappropriée.	Vérifiez le point de consigne de température souhaité et la recette sélectionnée.. Effectuez les modifications de paramétrage appropriées si nécessaire (consultez la section MODE D'EMPLOI).
	Interrupteur(s) des disjoncteurs en position « O » (arrêt).	Placez le(s) interrupteur(s) des disjoncteurs sur la position « I » (marche).
	Plateau(x) ramasse-miettes installé(s) incorrectement ou absent(s).	Remplacez le(s) plateau(x) ramasse-miettes. Reportez-vous à la section MAINTENANCE pour consulter la procédure d'installation.
	Dysfonctionnement d'un élément chauffant infrarouge ou du débit d'air.	Contactez un agent d'entretien autorisé ou la ligne d'appel d'Ovention pour obtenir de l'aide.
Le four ne chauffe pas.	Interrupteur(s) des disjoncteurs en position « O » (arrêt).	Placez le(s) interrupteur(s) des disjoncteurs sur la position « I » (marche).
	L'interrupteur de Limite(s) de température maximale s'est déclenché.	Enfoncez le(s) bouton(s) de réinitialisation de la limite de température maximale situé(s) à l'arrière du four sur le côté gauche, sous le grand filtre à air. Si le(s) interrupteur(s) continue(nt) de se déclencher, contactez un agent d'entretien autorisé ou la ligne d'appel d'Ovention pour obtenir de l'aide.



Pour trouver un agent d'entretien autorisé Ovention® :

- Accédez à www.ovationovens.com, cliquez sur le menu déroulant *About Us (À propos de nous)* en haut de la page, puis sélectionnez « Find a Service Partner » (Trouver un partenaire de service)
- Appelez ligne d'appel d'Ovention au 855-298-OVEN(6836)

Bacs, grills et autres ustensiles

Plusieurs types de tôles, tamis et ustensiles sont disponibles pour le four Double MiLO®.

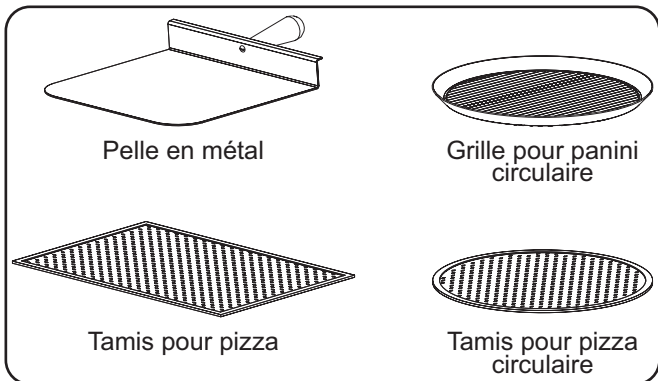
OVNTN-PDL..... Pelle en métal

M1718-PG Grille pour panini circulaire

OVNTN-PS11X16 Tamis pour pizza, 279 x 406 mm (11" x 16")

OVNTN-PS12 Tamis pour pizza circulaire, 305 mm (12")

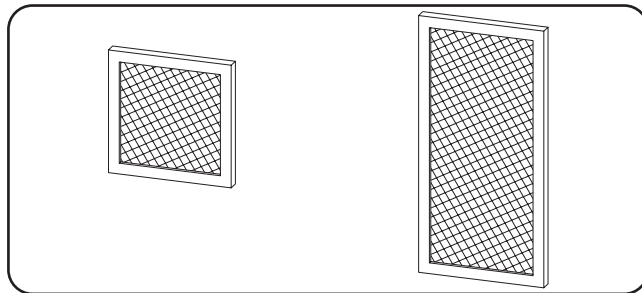
OVNTN-PS16 Tamis pour pizza circulaire, 406 mm (16")



Divers

OV-FIL-360..... Filtre à air de rechange, petit

OVNTN-FIL Filtre à air de rechange, grand



OVNTN-CLNR.... Produit de nettoyage pour four, caisse de six bouteilles

NOTA: Utilisez un produit de nettoyage pour four afin d'éliminer la graisse de cuisson et les résidus de manière sécurisée sur les plaques ramasse-miettes et la chambre de cuisson.

OVNTN-POLISHNettoyant et encaustique pour acier inoxydable

REMARQUE IMPORTANTE

Des accessoires supplémentaires sont disponibles pour les fours Ovention. Contactez la ligne d'appel d'Ovention au +1 855-298-OVEN(6836) pour plus d'informations.

GARANTIE, RECOURS EXCLUSIF :

Ovention, Inc. (le Vendeur) garantit que les produits qu'elle fabrique (les Produits) seront exempts de défauts de matériaux et de fabrication dans des conditions d'utilisation et de service normales et lorsqu'ils sont stockés, entretenus et installés en stricte conformité avec les recommandations de l'usine. La seule obligation du Vendeur envers la personne ou l'entité qui achète les Produits directement auprès du Vendeur (le Client) dans le cadre de cette garantie est la réparation ou le remplacement par le Vendeur ou un organisme de service autorisé par le Vendeur, à la discrétion du Vendeur, de tout Produit ou de toute pièce de celui-ci jugés défectueux par le Vendeur après examen, pendant : (i) la Durée de la garantie à compter de la date d'achat par le Vendeur ou (ii) la Durée de la garantie à compter de la date d'enregistrement du Produit conformément aux instructions écrites du Vendeur ; la durée la plus longue s'appliquant. La « Durée de la garantie » désigne une période de un (1) an ou les périodes indiquées ci-dessous pour des composants particuliers du Produit. Le crédit pour les Produits ou les pièces retournés avec l'autorisation écrite préalable du Vendeur sera soumis aux conditions indiquées sur le formulaire d'autorisation de retour de matériel du Vendeur. AUCUN CRÉDIT NE SERA ACCORDÉ POUR LES PRODUITS OU LES PIÈCES RETOURNÉS SANS AUTORISATION ÉCRITE PRÉALABLE DU VENDEUR. Les frais engagés par le Client pour retourner, remplacer ou retirer les Produits ne seront pas remboursés par le Vendeur. Si le défaut est couvert par la garantie limitée, les Produits seront réparés ou remplacés et retournés au Client, et les frais de retour seront payés par le Vendeur. La réparation ou le remplacement prévus dans les présentes est le recours exclusif du Client. Toute utilisation inappropriée, modification, réparation, altération, mauvaise application, installation incorrecte, application d'une tension inappropriée ou toute autre action ou inaction par le Client ou d'autres personnes (y compris l'utilisation de tout organisme de service non autorisé) qui, selon le seul jugement du Vendeur, affecte négativement le Produit annule cette garantie. La garantie expressément prévue dans les présentes ne peut être réclamée que par le Client et non par les clients du Client ou d'autres utilisateurs des Produits ; cependant, si le Client est un revendeur d'équipement autorisé par le Vendeur, le Client peut attribuer la garantie aux clients du Client, sous réserve de toutes les limitations des présentes Conditions, et dans ce cas, la garantie sera exclusivement contrôlée par le Vendeur conformément aux présentes Conditions. CETTE GARANTIE LIMITÉE EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE D'ABSENCE DE CONTREFAÇON, DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, QUI SONT EXPRESSÉMENT DÉCLINÉES.

Garantie de quatre-vingt-dix (90) jours pour les pièces uniquement :

Pièces de rechange

Ovention, Inc.
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
855-298-OVEN(6836)

connect@oventionovens.com
partsandservice@oventionovens.com
www.oventionovens.com

Nonobstant toute disposition contraire des présentes, la garantie limitée des présentes ne couvrira pas, à la seule discrétion du Vendeur, les éléments suivants, mais sans s'y limiter : les dommages subis par les écrans tactiles ou les tapis roulants à la suite d'un mauvais emploi ou d'un choc; les pièces d'usure telles que les filtres à air; les dommages subis par les catalyseurs suite à l'utilisation de produits de nettoyage non approuvés; à une mauvaise utilisation du produit, une mauvaise application ou une utilisation frauduleuse; une installation incorrecte; un nettoyage insuffisant ou inadapté; ou l'application d'une tension incorrecte.

CLAUSE LIMITATIVE DE RESPONSABILITÉ :

LE VENDEUR NE SERA PAS TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS, ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS, PUNITIFS, EXEMPLAIRES OU DÉTERMINÉS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES MANQUES À GAGNER, LES COÛTS DES PRODUITS DE SUBSTITUTION OU LES FRAIS DE MAIN-D'ŒUVRE RÉSULTANT DE LA VENTE, DE L'UTILISATION OU DE L'INSTALLATION DES PRODUITS, QUE LES PRODUITS SOIENT INCORPORÉS DANS D'AUTRES PRODUITS OU EN DEVIENNENT DES COMPOSANTS, OU DE TOUT AUTRE CAUSE QUE CE SOIT, FONDÉE SUR UNE GARANTIE (EXPRESSE OU IMPLICITE) OU AUTREMENT FONDÉE SUR UN CONTRAT, UN TORT OU TOUTE AUTRE THÉORIE DE RESPONSABILITÉ, ET INDÉPENDamment DE TOUT CONSEIL OU REPRÉSENTATION QUI AURAIENT PU ÊTRE DONNÉS PAR LE VENDEUR CONCERNANT LA VENTE, L'UTILISATION OU L'INSTALLATION DES PRODUITS, MÊME SI LE VENDEUR EST CONSCIENT DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. EN AUCUN CAS, LA RESPONSABILITÉ GÉNÉRALE DU VENDEUR DÉCOULANT DE CE CONTRAT OU LIÉE À CELUI-CI NE DÉPASSERA LES MONTANTS TOTAUX PAYÉS AU VENDEUR PAR LE CLIENT POUR LES PRODUITS DANS LA PÉRIODE DE TROIS (3) MOIS PRÉCÉDANT IMMÉDIATEMENT L'ÉVÉNEMENT DONNANT LIEU À UNE RÉCLAMATION DU CLIENT. LES LIMITATIONS ÉNONCÉES DANS LES PRÉSENTES CONCERNANT LA RESPONSABILITÉ DU VENDEUR SONT VALABLES ET EXÉCUTOIRES NONOBTANT UN MANQUEMENT À L'OBJECTIF PRINCIPAL DU RECOURS LIMITÉ SPÉCIFIÉ DANS CES CONDITIONS.



Besoin d'aide?
Appelez notre ligne
d'appel d'urgence gratuite
855-298-OVEN(6836)



Need help?
Call our toll-free
Ovention Hotline
855-298-OVEN(6836)