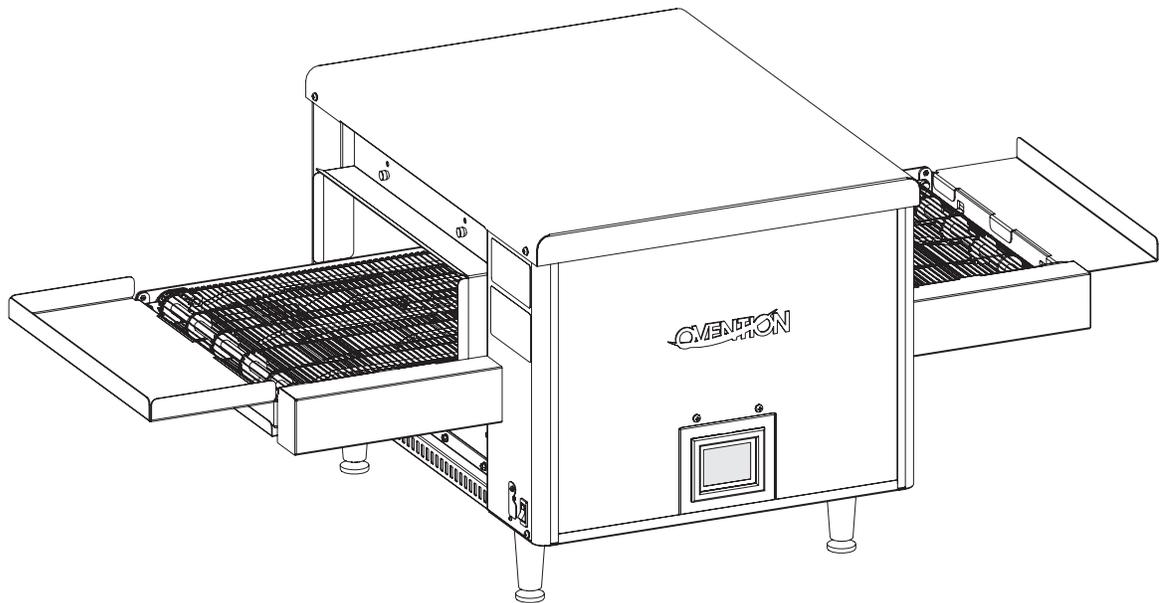


## Finishing Oven Four de finition Model/Modèle F1400



## 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 15

<b>Important Owner Information</b> .....	<b>2</b>	<b>Operation</b> .....	<b>8</b>
<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>	General.....	8
<b>Important Safety Information</b> .....	<b>3</b>	Touchscreen Control.....	8
<b>Model Description</b> .....	<b>4</b>	Operating the Oven.....	8
<b>Model Designation</b> .....	<b>5</b>	Programming Menu Items.....	9
<b>Specifications</b> .....	<b>5</b>	PowerSave Mode.....	9
Plug Configurations.....	5	Changing Control Settings.....	10
Electrical Rating Chart.....	5	Updating Firmware.....	10
Temperature Range.....	5	<b>Maintenance</b> .....	<b>11</b>
Dimensions.....	6	General.....	11
<b>Installation</b> .....	<b>7</b>	Daily Cleaning.....	11
General.....	7	Cleaning the Touchscreen Control.....	12
		Monthly Cleaning.....	12
		<b>Troubleshooting Guide</b> .....	<b>13</b>
		<b>Options and Accessories</b> .....	<b>13</b>
		<b>Limited Warranty</b> .....	<b>14</b>

## 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 left 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  
Central Time (CT)

(Summer Hours: June to September –  
7:00 AM to 5:00 PM Monday through Thursday  
7:00 AM to 4:00 PM Friday)

Telephone: 855-298-6836 (Ovention Hotline)

E-mail: [partsandservice@oventionovens.com](mailto:partsandservice@oventionovens.com)

Additional information can be found by visiting our web site at [www.oventionovens.com](http://www.oventionovens.com).



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

## INTRODUCTION

Ovention® Finishing Ovens set a new standard in quality, speed, flexibility, and efficiency. Using an icon-driven touchscreen controller, operators can choose, edit, and develop custom menu items easily. These settings can be developed to include varying heat profiles and timing. Ovention Finishing Ovens are designed specifically for ease of operation and high throughput.

Ovention Finishing 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 Finishing 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.
- Turn off Power switch, allow unit to cool, and unplug unit before performing any cleaning, adjustments, or maintenance/service.
- 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.
- 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 aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Ovention equipment.

**FIRE HAZARD:**

- Install unit with a minimum of 7" (178 mm) of space from rear and sides of unit to all combustible surfaces. Install unit with a minimum of 1" (25 mm) of space from rear and sides of unit to all non-combustible surfaces. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- 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.

**WARNING**

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

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

In the event of emergency, unplug 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 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 conveyor frame on each side of oven chamber. Conveyor is not designed to support weight of unit. Lift from underneath oven chamber only. Improper lifting can result in personal injury and non-warranty damage to unit.

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

Do not place anything on top of unit or stand on 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.

**NOTICE**

Do not install unit in locations with ambient air temperature that exceeds 100°F (38°C). Improper installation will damage unit and void unit warranty.

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

**NOTICE**

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.

**NOTICE**

Do not lay unit on front or back side. Damage to unit could occur.

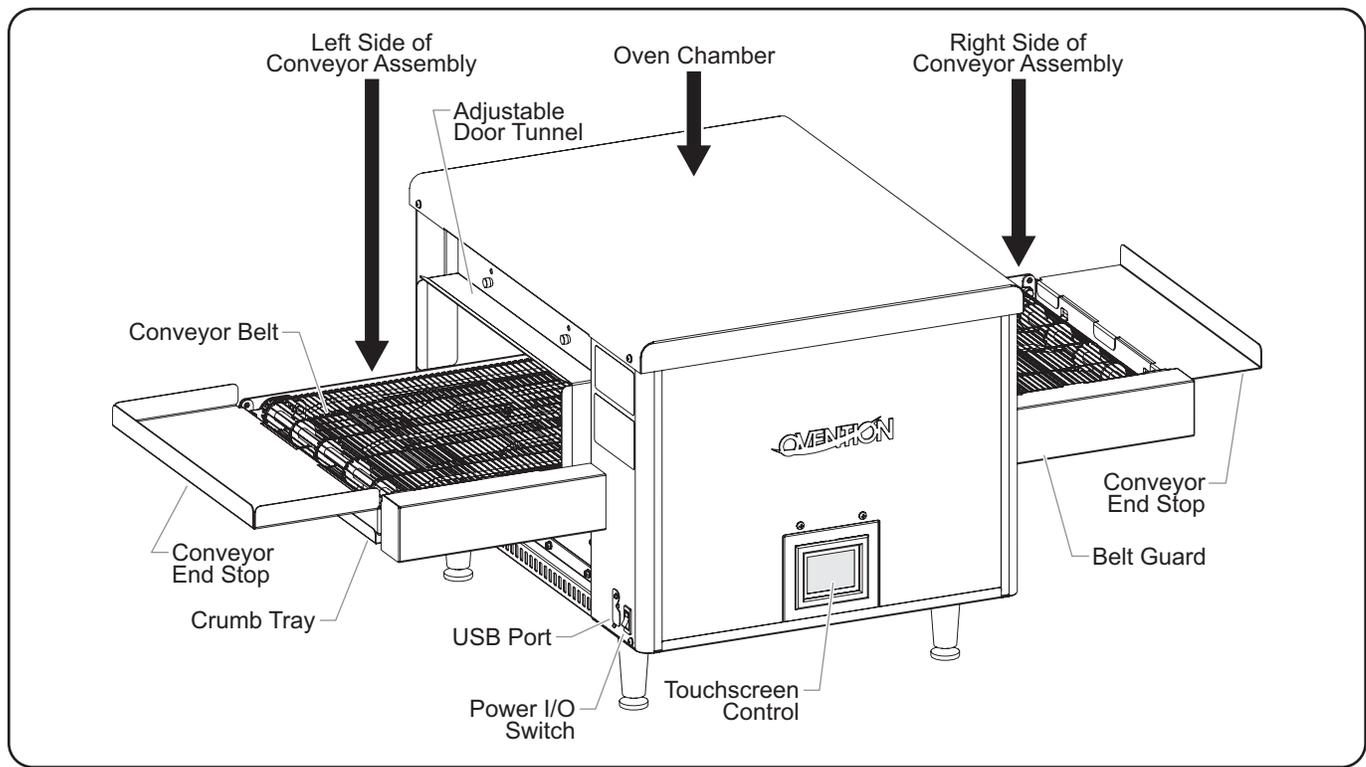
Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

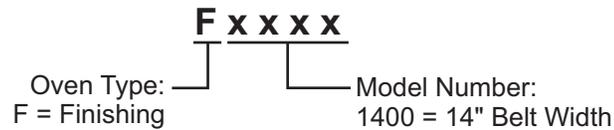
## MODEL DESCRIPTION

Ovention® F1400 Finishing Ovens are designed to provide unequalled flexibility in both kitchen and front-of-the-house installations.

The F1400 Finishing Oven is a standard, single belt finishing conveyor oven. It has a 14" (356 mm) conveyor belt that can be set to move from left-to-right or right-to-left. The conveyor belt moves product continuously from one side of the conveyor, through the oven chamber, to the opposite side of the conveyor. The oven is equipped with dedicated upper and lower infrared heating elements to provide complete and flexible finishing of food product.

Operator controls consist of a Touchscreen Control and a Power I/O (on/off) switch. Adjustable door tunnels on each side of the oven chamber can be used to customize the chamber opening height. Four removable crumb trays/drawers allow for easy cleanup; one below each side of the conveyor, and one below each oven chamber opening. A USB port allows the uploading of pre-programmed menu items and installation of software updates. A 6' (1829 mm) cord and plug set is standard.





## SPECIFICATIONS

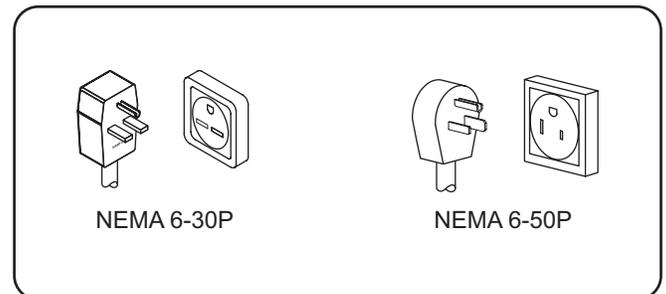
### Plug Configurations

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.

*NOTE: Receptacle not supplied by Ovention.*



Plug Configurations

### Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Kilowatts	Amps	Phase	Hertz	Plug Configuration	Unit Weight
F1400	208/240	5.76	24	1	60	NEMA 6-30P	110 lbs. (50 kg)
		6.96	29			NEMA 6-50P	

*NOTE: Ovention Conveyor Ovens are designed to accept either 208 VAC or 240 VAC.*

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

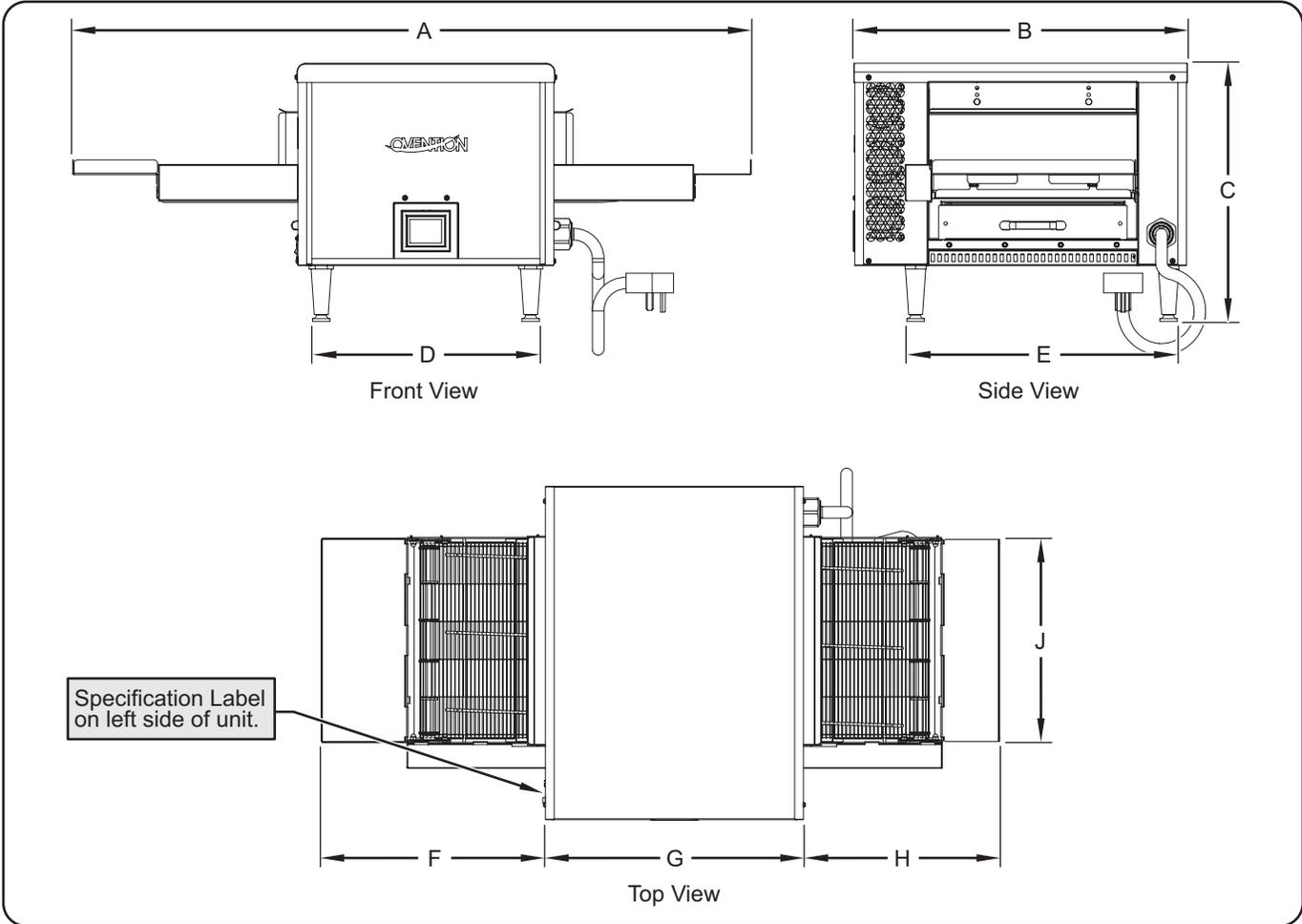
### Temperature Range

The maximum cavity temperature range of the Finishing Oven is as follows:

F1400 = 675°– 825°F (357°– 441°C)

## Dimensions

Model	Overall Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Left Platform Width (F)	Body Width (G)	Right Platform Width (H)	Platform Depth (J)
F1400	48-5/8" (1234 mm)	23-15/16" (607 mm)	18-1/2" (470 mm)	16-1/4" (413 mm)	19-1/2" (495 mm)	16-1/16" (408 mm)	18-1/2" (469 mm)	14-1/16" (357 mm)	14-5/8" (371 mm)



### Oven Cavity Dimensions

#### Model F1400

14" W x 17" D x 4" H  
(356 x 434 x 101 mm)

## General

Ovention® Finishing Ovens are shipped with most components pre-assembled. Care should be taken when unpacking 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 unit with a minimum of 7" (178 mm) of space from rear and sides of unit to all combustible surfaces. Install unit with a minimum of 1" (25 mm) of space from rear and sides of unit to all non-combustible surfaces. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.**

### ⚠ 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 install unit in locations with ambient air temperature that exceeds 100°F (38°C). Improper installation will damage unit and void unit warranty.

Do not lay unit on front or back side. Damage to unit could occur.

*NOTE: Due to the size and weight of the Finishing 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 oven if damaged. 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 conveyor crumb trays and conveyor end stops from packaging.
5. Inspect the oven for freight damage such as dents in the end caps or inside the oven chamber. If damaged, inform the freight company immediately.

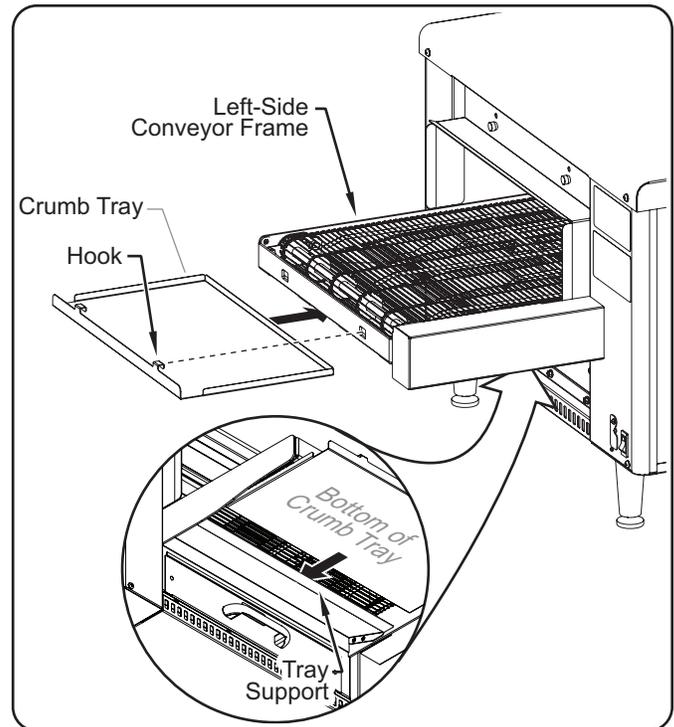
### ⚠ CAUTION

**DO NOT lift unit by conveyor frame on each side of oven chamber. Conveyor is not designed to support weight of unit. Lift from underneath oven chamber only. Improper lifting can result in personal injury and non-warranty damage to unit.**

6. Place the unit in the desired location. Make sure to lift from underneath the front and rear of the oven chamber 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.

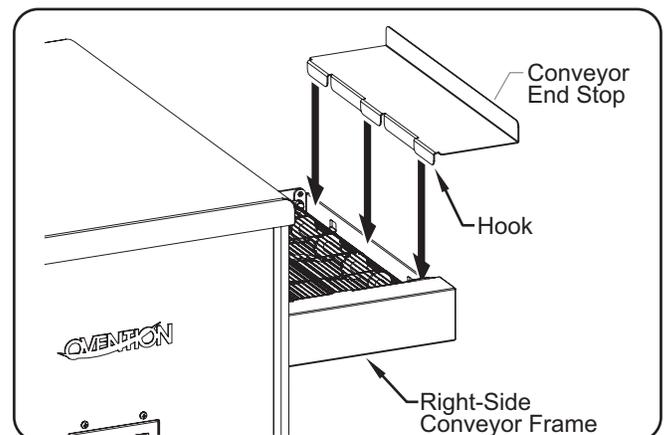
- Make sure the countertop/table is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
- Make sure all the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop/table.

7. Install a crumb tray underneath each side of the conveyor.
  - Slide the tray underneath the conveyor and above the tray support located below the conveyor frame.
  - Position the two hooks on the tray into the holes at the end of the conveyor frame.



Installing a Crumb Tray

8. Install a conveyor end stop at each end of the conveyor frame.
  - Position the three hooks on the end stop over the conveyor frame.



Installing a Conveyor End Stop

9. 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 either 208 VAC or 240 VAC.*

## General

Use the following information and procedures to operate an Ovention® Finishing Oven.



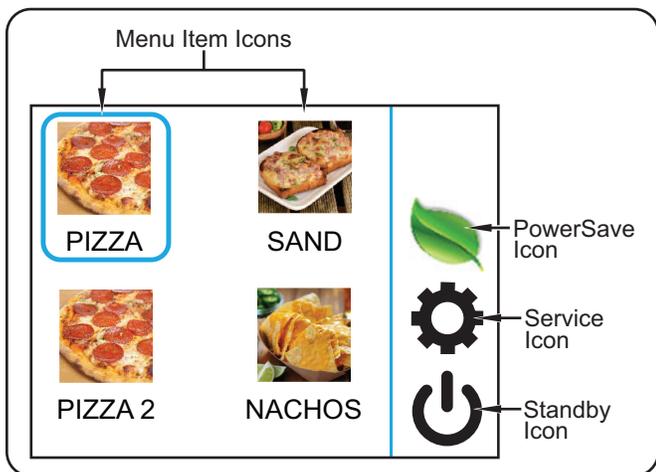
**Read all safety messages in the IMPORTANT SAFETY INFORMATION section before operating this equipment.**



**BURN HAZARD: Some exterior surfaces on unit will get hot. Avoid unnecessary contact with unit.**

## Touchscreen Control

The following are descriptions of the controls used to operate a Finishing Oven. All controls are located on the Touchscreen Control at the front of the unit.



Touchscreen Control (showing the Menu screen)

### Menu Item Icons

Each menu item stores the oven settings for a custom menu item. Touching one of the menu item icons will adjust the element and conveyor belt settings to the selected menu item. There are four customizable menu item icons available on the touchscreen control. Refer to “Programming a Menu Item” in this section to change or create custom menu items.

### PowerSave Icon

Touching the PowerSave (🌿) icon puts the oven into PowerSave mode. In PowerSave mode, the oven remains activated but the conveyor stops and the heat level drops to a reduced percentage of the current heat settings.

*NOTE: During recovery from PowerSave mode, full heat output level of the elements will be achieved in approximately 10 minutes, depending on how much the heat output level was reduced during PowerSave mode.*

### Service Icon

The Service (⚙️) icon provides access to the password-protected Service screen. The Service screen allows management and service technicians to access specific oven settings, diagnostic/service information, and software update functions.

### Standby Icon

The Standby (🔌) icon toggles the oven between operation and standby. In standby, the conveyor and elements are off, but the oven remains energized. The display either will show the Standby screen or will be dark.

- From standby, touch and hold the 🔌 icon for three seconds to activate the oven. The oven will be ready for operation in approximately ten minutes.
- From operation, touch and hold the 🔌 icon for three seconds to shut down operation and put the oven into standby.

## Operating the Oven

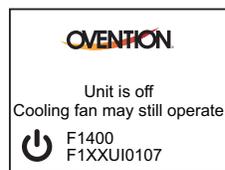
### Startup

*NOTE: The Finishing Oven can be set up to move from left-to-right or right-to-left. This manual is written to reflect an oven set to move from left-to-right.*

1. Move the Power I/O (on/off) switch to the I (on) position.
  - The Standby Screen will appear on the touchscreen showing logo and software version information.

*NOTE: If the touchscreen goes dark after turning on the power, touch anywhere on the touchscreen to “wake up” the display.*

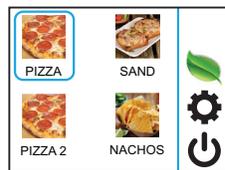
2. Touch and hold the 🔌 icon on the touchscreen for three seconds to activate the oven.



- The preheating cycle will begin and last approximately 10 minutes. When preheating is complete, the conveyor belt will start moving, and the Menu screen will appear showing the available menu items.

3. Touch the desired menu item icon on the touchscreen.

- A blue square will outline the selected menu item.
- The elements and conveyor belt will adjust settings to the selected menu item.



4. Using a paddle, pan gripper, or other utensil, place food product onto the conveyor belt on the left side of the conveyor assembly.

- Continue loading food product as needed.

5. Using a paddle, pan gripper, or other utensil, remove cooked food product from the right side of the conveyor assembly.



**BURN HAZARD: Pan/tray will be very hot upon removal—use oven mitt, pan gripper, or other utensil to remove.**

6. Change the selected menu item at any time by touching the desired menu item icon on the touchscreen.

*NOTE: If the new temperature is different than the original temperature, the oven will need a few minutes to adjust to the new temperature.*

## Standby Shutdown

Use standby shutdown to put the oven in standby during extended periods of non-use.

1. Touch and hold the  icon on the touchscreen for one second to shut down operation and put the oven into standby.

- The heating elements and conveyor will shut down.
- The cooling fans will run until the unit is cool.



## Shutdown

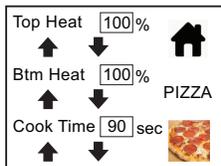
1. Touch and hold the  icon on the touchscreen for one second to shut down operation and put the oven into standby.
2. Move the Power I/O switch to the **O** (off) position to turn off the oven.
  - The cooling fans will run until the unit is cool. **NOTICE: Do not unplug unit while cooling fans are running. Damage to unit may occur.**

## Programming Menu Items

Use the following procedure to change or create custom menu item settings.

1. Touch and hold the desired menu item on the Menu Screen for three seconds.

- The Programming screen will appear showing a list of programmable settings.



**Top Heat:** Heat output level from top elements. Setting range is 0–100%. 0 = no heat/lightest cook. 100 = highest heat/darkest cook.

**Btm Heat:** Heat output level from bottom elements. Setting range is 0–100%. 0 = no heat/lightest cook. 100 = highest heat/darkest cook.

**Time:** Total time product is in oven chamber. Increasing belt time will slow down conveyor and create darker product. Decreasing belt time will speed up conveyor and create lighter product.

2. Touch the  or  arrow next to the desired setting to change the setting.
3. To change the menu item picture, touch the picture. A screen will appear with the available pictures
  - a. Touch the desired picture. The touchscreen will return to the Programming screen and show the new picture.
4. To change or edit the menu item name, touch the name. A keypad screen will appear.
  - a. Touch the  key to delete the current name.
  - b. Use the keypad to change or update the menu item name.
  - c. Touch the  key to save the name and return to the Programming screen.
5. When all programming is done, touch the  icon to return to the Menu screen.

## PowerSave Mode

Ovention® Finishing Ovens have a built-in PowerSave mode. This feature significantly reduces heat levels and energy consumption when the oven has not been used for a specified period of time or when activated by the operator.

To start PowerSave mode manually during operation:

1. Touch the  icon on the Menu screen.

- The conveyor belt will speed up temporarily to clear product from the oven, and then stop.
- The PowerSave screen will show on the touchscreen.



To exit PowerSave mode:

1. Touch the  icon on the PowerSave screen. The unit will be ready to cook immediately

**NOTE:** During recovery from PowerSave mode, full heat output level of the elements will be achieved in approximately 10 minutes, depending on how much the heat output level was reduced during PowerSave mode.

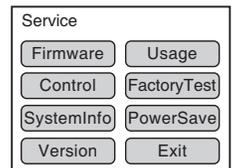
## Adjusting Automatic PowerSave

Use the following procedure to enable/disable the automatic PowerSave feature as well as make adjustments to its settings.

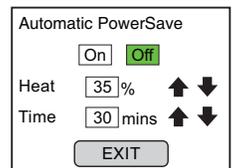
**NOTE:** The default setting for the automatic PowerSave feature is OFF.

1. Touch the  icon on the Menu Screen. A password screen will appear.

- Enter the 3-digit password “248”. The Service screen will appear.



2. Touch POWERSAVE on the Service screen. The Automatic PowerSave screen will appear.
3. Make the desired adjustments on the Automatic PowerSave screen.



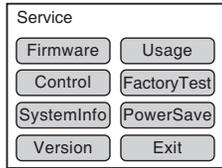
- Touch ON to enable automatic PowerSave. Touch OFF to disable automatic PowerSave.
- **Heat:** Touch the  or  arrow next to the Heat percentage to change the heat output level of the elements during PowerSave mode.
- **Time:** Touch the  or  arrow next to the Time value to change the number of minutes of inactivity required before automatic PowerSave is activated.

4. When all adjustments are done, touch EXIT to return to the Service screen, then EXIT again to return to the Menu Screen.

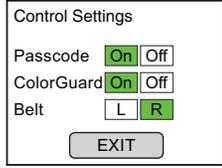
### Changing Control Settings

Use the following procedure to make changes to control access privileges and oven operation.

1. Touch the  icon on the Menu Screen. A password screen will appear.
  - Enter the 3-digit password "248". The Service screen will appear.



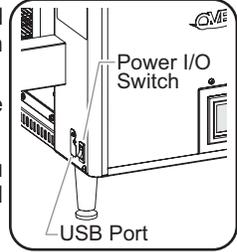
2. Touch CONTROL on the Service screen. The Control Settings screen will appear.



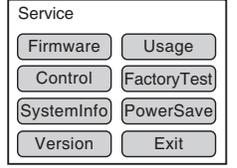
- **Passcode:** Touch ON to require a password to make changes to oven settings. Touch OFF to disable this setting.
  - **ColorGuard:** Touch ON to use the ColorGuard System. Touch OFF to disable the ColorGuard System.
  - **Belt:** Touch L to have the conveyor belt direction move from left-to-right. Touch R to have the conveyor belt direction move from right-to-left.
4. When all changes are done, touch EXIT to return to the Service screen, then EXIT again to return to the Menu Screen.

### Updating Firmware

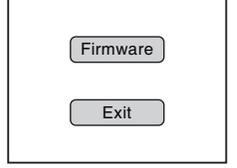
Use the following procedure to upload firmware updates to the toaster from an external USB drive.



1. Follow the "Startup" procedure listed previously in this section.
2. Touch the  icon on the Menu Screen. A password screen will appear.
  - Enter the 3-digit password "248". The Service screen will appear.



3. Touch FIRMWARE on the Service screen. The Update Select screen will appear.
4. Touch FIRMWARE on the Update Select screen. The Firmware Update screen will appear.



5. Slide the cover to the side, and insert the USB drive into the USB port.
  - The USB port is on the side of the unit, next to the Power I/O switch.

6. Touch UPDATE.
  - The firmware update will begin and last approximately 30 seconds (a progress bar will appear). **NOTICE: Do not remove the USB drive or turn off the unit during a software update.**



- When the update is complete, the unit will restart and the Logo screen will appear for a few seconds showing the new firmware version.
7. Remove the USB drive from the USB port, and slide the cover back to cover the port.

## General

Ovention® Finishing Ovens are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.

### ⚠ WARNING

#### ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- Turn off Power switch, allow unit to cool, and unplug unit before performing any cleaning, adjustments, or maintenance/service.
- 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 aftermarket 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 eyewear when cleaning unit.

## Daily Cleaning

To maintain performance and preserve the finish of the Ovention Finishing Oven, clean the unit daily.

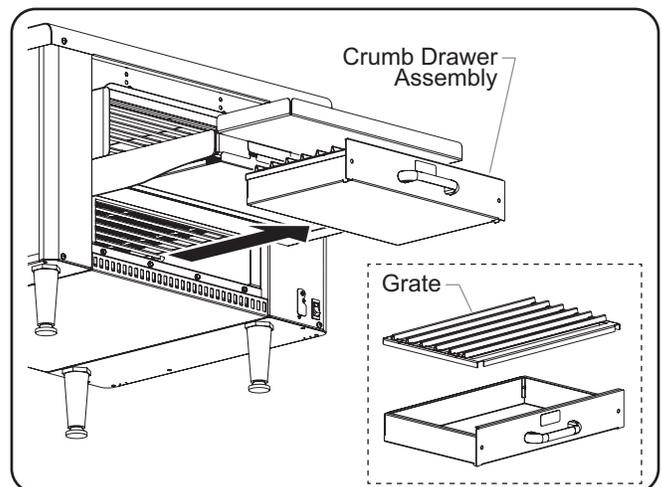
### ⚠ CAUTION

Do not unplug unit immediately after use. Internal fans must cool oven to avoid damage to electrical components.

### NOTICE

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.

1. With the oven on and conveyor belt moving, carefully use a damp scrub brush to clean the conveyor belt.
  - Scrub back-and-forth on the exit side of the conveyor belt as it moves until the whole belt is clean.
  - Do not get too much water on the conveyor belt or splash the oven chamber, fans, or controls.
2. Touch and hold the  icon on the touchscreen for one second to shut down operation and put the oven into standby.
3. Move the Power I/O switch to the **O** (off) position to turn off the oven. **NOTICE: Do not unplug unit while cooling fans are running. Damage to unit may occur.**
4. Unplug the oven.
5. Remove and discard any remaining food product.
6. Remove any spillages using damp paper towel or a non-abrasive cloth.
7. Remove and clean each conveyor end stop using a damp paper towel.
8. Remove and clean each conveyor crumb tray.
  - Brush crumbs into a waste container.
  - Clean the tray using damp paper towel.
9. Reinstall the crumb trays and conveyor end stops (see INSTALLATION section for details).
10. Remove and clean each crumb drawer assembly.
  - a. Slide the crumb drawer assembly out of the oven chamber.
  - b. Lift the grate off of the top of the crumb drawer.
  - c. Dump crumbs from the drawer into a waste container.
  - d. Clean the crumb drawer and the grate.
    - The crumb drawer and grate can be scrubbed, soaked in a sink, and run through a dish machine as necessary.



Removing the Crumb Drawer Assembly

11. Reinstall the crumb drawer assemblies.
12. Wipe down all exterior surfaces using a non-abrasive, damp cloth (a non-abrasive cleaner may be used for difficult stains).
13. Wipe dry all surfaces using a non-abrasive, dry cloth.
14. Polish the exterior surfaces of the oven using a good quality stainless steel cleaner.

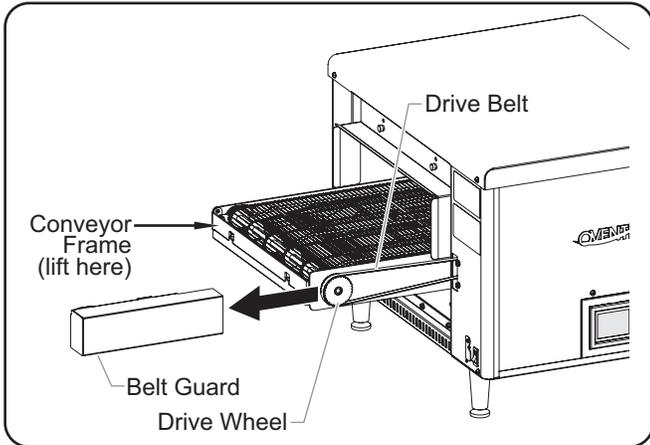
## Cleaning the Touchscreen Control

Dirt and grease will build up on the touchscreen control over an extended period of use. Use the following procedure to clean the touchscreen control and maintain performance.

1. Perform the "Shutdown" procedure in the OPERATION section, and unplug the power cord.
2. Spray a mild degreaser onto a soft, damp non-abrasive cloth, and wipe the entire touchscreen until clean. Repeat, if necessary.
3. Allow the touchscreen to dry completely.
4. Wipe away any hazy residue that remains on the touchscreen using a clean, dry non-abrasive cloth.

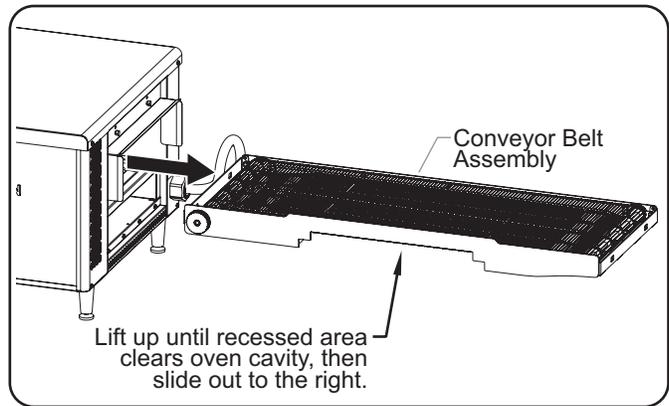
## Monthly Cleaning

1. Move the Power I/O switch to the **O** (off) position to turn off the oven. **NOTICE: Do not unplug unit while cooling fans are running. Damage to unit may occur.**
2. Unplug the oven.
3. Remove and clean the conveyor end stops, conveyor crumb trays, and crumb drawer assemblies as described in the "Daily Cleaning" procedure.
4. Remove both belt guards and disengage the drive belt.
  - a. Slide the belt guard off the drive belt located in front of the conveyor frame.
  - b. Remove the drive belt from the drive wheel by slightly lifting the conveyor frame.



Removing the Belt Guard and Drive Belt

5. Clean the belt guard using mild soap and water. Rinse clean and dry using a non-abrasive cloth.
6. Remove the conveyor belt assembly. This step requires two people.
  - a. With one person on each side of the oven cavity, lift up the conveyor belt assembly and slide the entire assembly to the right.
  - b. When most of the conveyor belt assembly is through the oven cavity, the person on the left should move to the right side of the oven cavity and continue sliding the assembly out of the cavity.



Removing the Conveyor Belt Assembly

7. Clean the conveyor belt assembly.
  - a. Spray Ovention Oven Cleaner onto both sides of the conveyor belt assembly. Allow the cleaner to sit for 3–5 minutes.
  - b. Using a non-abrasive nylon scouring pad, apply pressure to wipe away grease residue on the conveyor belt and frame.
  - c. Spray clean with water and dry using a non-abrasive cloth. Additional air dry time may be necessary before reinstallation.
8. Clean the oven cavity.
9. Reinstall the conveyor belt assembly, belt guard, crumb drawer assemblies, conveyor crumb trays, and conveyor end stops by reversing the above procedure.

**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:** Turn off Power switch, allow unit to cool, and unplug unit before performing any cleaning, adjustments, or maintenance/service.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Oven does not operate (blank touchscreen).	Unit in Standby, Power I/O switch in <b>O</b> (off) position, or unit unplugged.	Make sure unit is plugged in, Power I/O switch is in <b>I</b> (on) position, and oven is activated (touch and hold the  icon on the touchscreen for three seconds to activate the oven).
	Supply circuit breaker in Off position.	Make sure supply circuit breaker is On position.
	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.
Irregular belt movement.	Loose screw and/or bracket.	Check all screws on conveyor belt assembly. Tighten screws, if necessary.
	Malfunction of gear and/or drive belt.	Make sure conveyor assembly and belt are seated properly. Make sure there are no obstructions of the belt. If belt continues to malfunction, contact Authorized Service Agent or Ovention® Hotline for assistance.
	Incorrect software installed on oven operating system.	Contact Authorized Service Agent or Ovention® Hotline for assistance.
Improper cooking of food.	Wrong menu item selected on touchscreen control.	Select the correct menu item for desired toasting results (refer to OPERATION section).
	Heating element defective.	Visually check the heating elements inside the oven during operation. The heating element should glow red. If the element does not glow, contact Authorized Service Agent or Ovention® Hotline for assistance.

## Error Message Guide

Error Message	Troubleshooting	Corrective Action (if Troubleshooting fails to fix)
Temperature Probe Error	Make sure oven is not subject to active air movements or currents (i.e., near fans, air conditioning ducts, and exterior doors). Visually verify heating elements are working.	Contact Authorized Service Agent or Ovention® Hotline for assistance.
Control Board Overtemp	Verify that ambient air temperature is below 100°F (38°C). Check fan for physical blockage that would prevent fan from turning. Make sure vent area is clear.	
Touch Panel Error	Check touchpad for grease and dirt buildup. Perform "Cleaning the Touchscreen Control" procedure in MAINTENANCE section on manual.	
Heating Error	Visually check the heating elements inside the oven during operation. The heating element should glow red.	If the element does not glow, contact Authorized Service Agent or Ovention® Hotline for assistance.

**NOTE:** To locate an Authorized Ovention Service Agent, access the Ovention website at [www.oventionovens.com](http://www.oventionovens.com) and select the Service & Support tab, or call the Ovention Hotline at 855-298-OVEN(6836).

## OPTIONS AND ACCESSORIES

### Miscellaneous

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

**NOTE:** Use Oven Cleaner to clean cooking grease and residue safely from the oven chamber and conveyor belt assembly.

**OVNTN-POLISH** .....Stainless 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.

<b>Informations Importantes pour le Propriétaire.....</b>	<b>15</b>	<b>Mode d'emploi .....</b>	<b>21</b>
<b>Introduction.....</b>	<b>15</b>	Généralités .....	21
<b>Consignes de Sécurité Importantes .....</b>	<b>16</b>	Panneau de commande à écran tactile.....	21
<b>Description du Modèle.....</b>	<b>17</b>	Fonctionnement du four .....	22
<b>Désignation du Modèle.....</b>	<b>18</b>	Programmation des rubriques de menu.....	22
<b>Caractéristiques Techniques .....</b>	<b>18</b>	Mode Économie d'énergie.....	22
Configuration des Fiches.....	18	Modification des paramètres de commande .....	23
Tableau des valeurs nominales électriques .....	18	Mise à jour du micrologiciel.....	23
Plage de températures .....	18	<b>Maintenance.....</b>	<b>24</b>
Dimensions.....	19	Généralités .....	24
<b>Installation.....</b>	<b>20</b>	Nettoyage quotidien.....	24
Généralités .....	20	Nettoyage du panneau de commande avec écran tactile.....	25
		Nettoyage mensuel.....	25
		<b>Guide de Dépannage.....</b>	<b>26</b>
		<b>Options et Accessoires .....</b>	<b>27</b>
		<b>Garantie Limitée .....</b>	<b>27</b>

## INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Veillez noter le numéro de modèle, le numéro de série, la tension de fonctionnement et la date d'achat de l'appareil dans les champs libres ci-dessous (l'étiquette des caractéristiques techniques est située sur le côté gauche de l'appareil). Veuillez garder ces informations à portée de main lors de toute prise de contact avec Ovention pour dépannage.

Modèle No. \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Voltage \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

Horaires

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

Téléphone: 855-298-6836 (Ovention Ligne d'appel)

Courriel: [partsandservice@oventionovens.com](mailto:partsandservice@oventionovens.com)

Des informations supplémentaires sont disponibles sur notre site Internet à l'adresse [www.oventionovens.com](http://www.oventionovens.com).



## INTRODUCTION

Les fours de finition Ovention® vont encore plus loin en matière de qualité, de vitesse, de flexibilité et d'efficacité. À l'aide d'un contrôleur à écran tactile affichant des icônes, les opérateurs peuvent facilement choisir, modifier et développer des rubriques de menu personnalisées. Ces paramètres peuvent être détaillés de façon à inclure des profils de chaleur et des délais variables. Les fours de finition Ovention sont conçus spécifiquement pour une utilisation simple et un rendement élevé.

Les fours de finition Ovention sont le fruit de recherches approfondies et de nombreux tests sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés afin de garantir une durée de vie maximale, un design attractif et des performances optimales. Chaque appareil est inspecté et testé minutieusement avant d'être expédié.

Ce manuel contient des instructions d'installation, d'utilisation et de sécurité pour les fours de finition Ovention. 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

### DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:

- Branchez l'appareil à une prise correctement reliée à la terre, de tension, de taille et de configuration de fiche correctes. 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.
- Éteignez l'interrupteur d'alimentation, laissez l'appareil refroidir et débranchez-le avant d'effectuer tout nettoyage, réglage, entretien ou réparation.
- N'immergez PAS l'appareil dans l'eau et ne le mouillez PAS abondamment. L'appareil n'est pas étanche. N'utilisez pas l'appareil s'il a été immergé dans l'eau 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 pulvérisateurs 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 d'électrocution.
- Ne tirez pas l'appareil par le cordon d'alimentation.
- Tenez le cordon d'alimentation 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. Le cordon doit être remplacé par un agent d'entretien agréé par Ovention.
- Cet appareil doit être entretenu uniquement par des personnes qualifiées. Tout entretien par du personnel non qualifié crée un risque d'électrocution et de 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 ou issues du marché secondaire ne sont pas aptes à fonctionner en toute sécurité dans des appareils Ovention.

## ⚠ AVERTISSEMENT

### RISQUE D'INCENDIE:

- Lors de l'installation, laissez un espace minimum de 178 mm (7") entre la face arrière et les côtés de l'appareil et toute surface combustible. Lors de l'installation, laissez un espace minimum de 25 mm (1") entre la face arrière et les côtés de l'appareil et toute surface non combustible. Le non respect de ces distances de sécurité présente un risque de décoloration ou de combustion.
- 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.

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

Cet 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.

Assurez-vous que tous les utilisateurs ont reçu les instructions nécessaires pour pouvoir utiliser l'appareil de manière sûre et adéquate.

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 ou la ligne d'appel d'Ovention au 855-298-6836.

## ⚠ ATTENTION

### DANGER DE BRÛLURE:

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

Ne débranchez pas l'appareil immédiatement après utilisation. Les ventilateurs internes doivent refroidir le four pour éviter d'endommager les composants électriques.

Placez l'appareil sur un plan de travail à la bonne hauteur, à un emplacement facilitant son utilisation. 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 soulevez PAS l'appareil en le tenant par le châssis du tapis roulant de chaque côté de la chambre de cuisson. Le tapis roulant n'est pas conçu pour supporter le poids de l'appareil. Soulevez la chambre de cuisson par le dessous uniquement. Une mauvaise technique de levage peut entraîner des blessures et des dommages non couverts par la garantie de l'appareil.

**ATTENTION**

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 et ne montez pas dessus ; 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.

**AVIS**

N'installez pas l'appareil dans des endroits où la température de l'air ambiant dépasse 38 °C (100 °F). En cas de mauvaise installation de l'appareil, celui-ci subirait des dommages et la garantie serait annulée.

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.

Utiliser seulement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient érafler la finition de l'unité, entachant son apparence et la rendant susceptible à l'accumulation de saleté.

Ne posez pas l'appareil sur la face avant ou sur la face arrière. Une telle position pourrait endommager l'appareil.

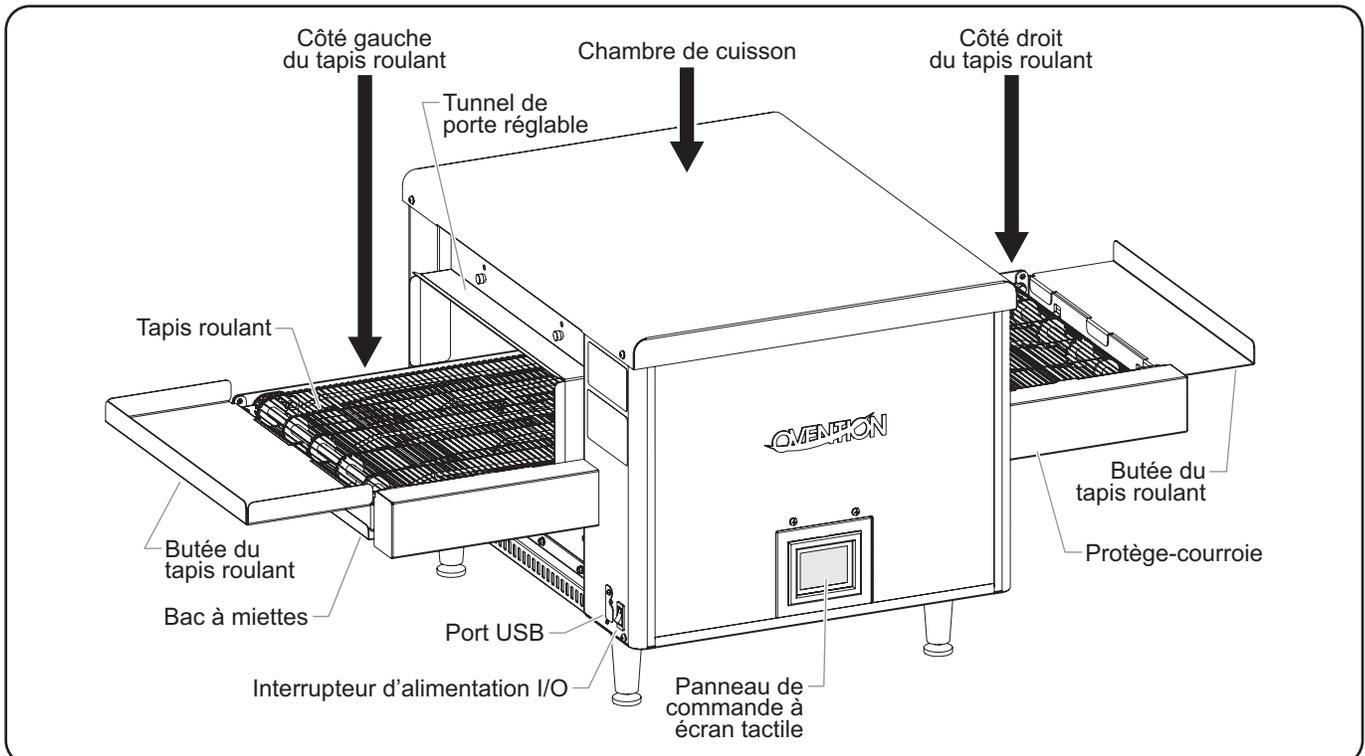
Nettoyez l'unité quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

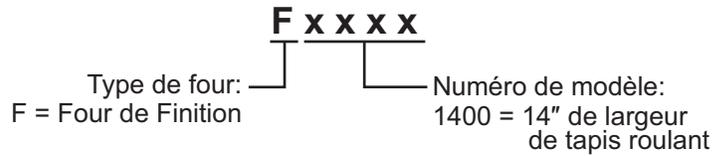
**DESCRIPTION DU MODÈLE**

Les fours de finition Ovention® F1400 sont conçus pour apporter une flexibilité inégalée tant dans les cuisines que dans les espaces accessibles au public.

Le four de finition F1400 est un four de finition standard à tapis roulant mono-bande. Il dispose d'un tapis roulant de 356 mm (14") qui peut être réglé pour déplacer les aliments de la gauche vers la droite ou de la droite vers la gauche. Le tapis roulant déplace les aliments en continu d'un côté du tapis roulant vers le côté opposé en les faisant traverser la chambre de cuisson. Le four est équipé d'éléments chauffants infrarouges supérieurs et inférieurs dédiés pour obtenir une finition complète et souple des aliments.

L'utilisateur contrôle le fonctionnement grâce à un interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) et à un écran tactile. Des tunnels de porte réglables sont présents de chaque côté de la chambre de cuisson pour personnaliser la hauteur d'ouverture de la chambre. Quatre bacs à miettes/tiroirs amovibles permettent un nettoyage facile. Il y en a un en-dessous du tapis roulant de chaque côté et un sous chaque ouverture de la chambre de cuisson. Un port USB permet le téléchargement d'éléments de menu préprogrammés et l'installation de mises à jour logicielles. Ensemble cordon et prise de 1 829 mm (6 pi) standard.





## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

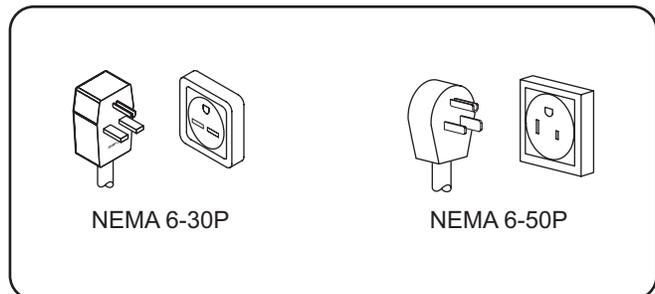
### Configuration des fiches

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.



**DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE:** Branchez l'appareil à une prise correctement reliée à la terre, de tension, de taille et de configuration de fiche correctes. 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.

NOTA: Prise non fournie par Ovention.



Configuration des fiches

### Tableau des caractéristiques électriques

Modèle	Tension	Kilowatts	Ampères	Phase	Hertz	Configuration des fiches	Poids de l'appareil
F1400	208/240	5.76	24	1	60	NEMA 6-30P	50 kg (110 lbs.)
		6.96	29			NEMA 6-50P	

NOTA: Les fours Ovention à tapis roulant sont conçus pour accepter une tension de 208 V CA ou 240 V CA.

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

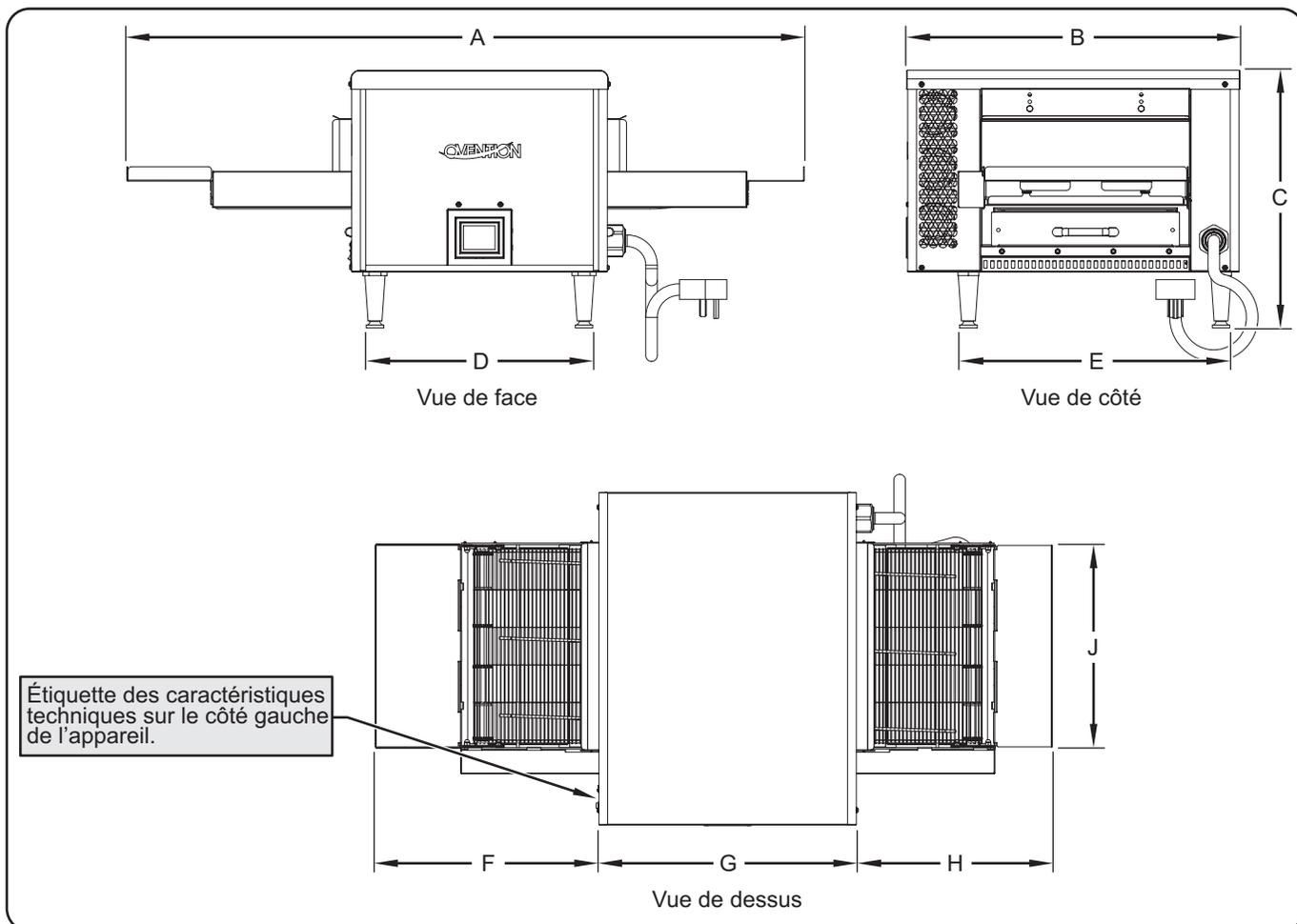
### Plage de températures

La plage de température maximale de la chambre de cuisson du four de finition est la suivante :

F1400 = 357°– 441°C (675°– 825°F)

Dimensions

Modèle	Largeur totale (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Largeur au sol (D)	Profondeur au sol (E)	Largeur de la plateforme de gauche (F)	Largeur de la chambre de cuisson (G)	Largeur de la plateforme de droite (H)	Profondeur de la plateforme (J)
F1400	1234 mm (48-5/8")	607 mm (23-15/16")	470 mm (18-1/2")	413 mm (16-1/4")	495 mm (19-1/2")	408 mm (16-1/16")	469 mm (18-1/2")	357 mm (14-1/16")	371 mm (14-5/8")



Dimensions des cavités du four

Modèle F1400

356 mm W x 434 mm D x 101 mm H  
(14" x 17" x 4")

## Généralités

Les fours de finition Ovention® sont expédiés 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 D'ÉLECTROCUTION:** 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 178 mm (7") entre la face arrière et les côtés de l'appareil et toute surface combustible. Lors de l'installation, laissez un espace minimum de 25 mm (1") entre la face arrière et les côtés de l'appareil et toute surface non combustible. Le non respect de ces distances de sécurité présente un risque de décoloration ou de combustion.

### **⚠ ATTENTION**

Placez l'appareil sur un plan de travail à la bonne hauteur, à un emplacement facilitant son utilisation. 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**

N'installez pas l'appareil dans des endroits où la température de l'air ambiant dépasse 38°C (100°F). En cas de mauvaise installation de l'appareil, celui-ci subirait des dommages et la garantie serait annulée.

Ne posez pas l'appareil sur la face avant ou sur la face arrière. Une telle position pourrait endommager l'appareil.

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

1. Vérifiez que la caisse d'expédition ne présente pas de défauts visibles à l'œil nu après le transport. En cas de dommages, prévenez immédiatement la société de transport. **ATTENTION! Stop! N'essayez pas d'utiliser le four s'il est endommagé. Contactez Ovention pour obtenir une assistance.**
2. Coupez et retirez les feuillards de cerclage 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 bacs à miettes et les butées d'extrémité du tapis roulant de l'emballage.
5. Vérifiez que le four n'a pas subi de dommages pendant le transport, tels que des traces de choc sur les embouts ou à l'intérieur de la chambre de cuisson. En cas de dommages, prévenez immédiatement la société de transport.

### **⚠ ATTENTION**

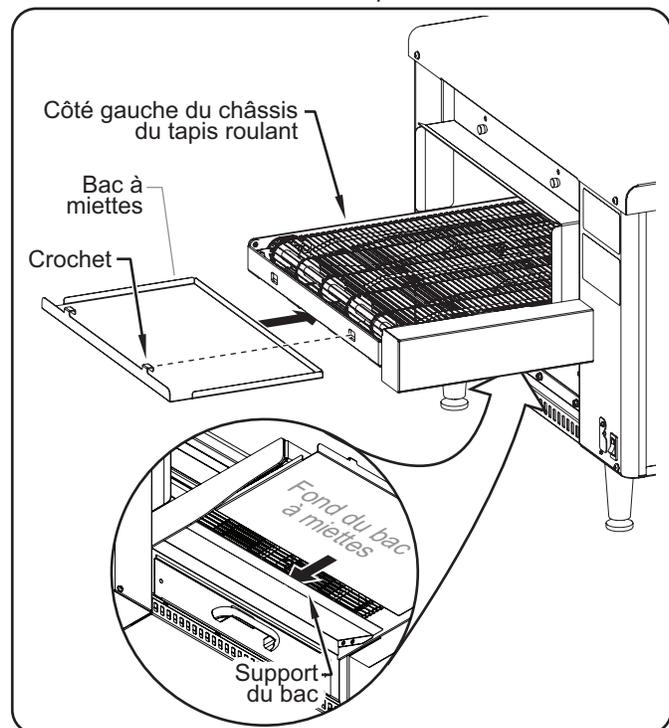
**NE soulevez PAS l'appareil en le tenant par le châssis du tapis roulant de chaque côté de la chambre de cuisson. Le tapis roulant n'est pas conçu pour supporter le poids de l'appareil. Soulevez la chambre de cuisson par le dessous uniquement. Une mauvaise technique de levage peut entraîner des blessures et des dommages non couverts par la garantie de l'appareil.**

6. Placez l'appareil à l'emplacement souhaité. Veuillez à soulever l'avant et l'arrière de la chambre de cuisson par en-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'appareil est placé 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.
- Veuillez vous assurer que tous les pieds en dessous de l'appareil sont fermement positionnés sur le comptoir/la table.

7. Installez un bac à miettes sous chaque côté du tapis roulant.

- Faites glisser le bac sous le tapis roulant et au-dessus du support dédié situé sous le châssis du tapis roulant.
- Placez les deux crochets du bac dans les trous situés à l'extrémité du châssis du tapis roulant.



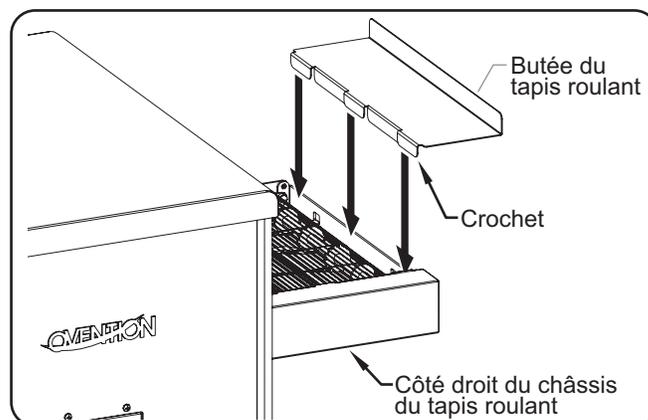
Installation du bac à miettes

8. Installez une butée de tapis roulant à chaque extrémité du châssis du tapis roulant.

- Placez les trois crochets de la butée par-dessus le châssis du tapis roulant.

9. Branchez l'appareil à une prise de courant de tension, de taille et de configuration de prise correctes et convenablement reliée à la terre. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour plus de détails.

NOTA: Le four est compatible avec une alimentation 208 V CA ou 240 V CA.



## MODE D'EMPLOI

### Généralités

Utilisez les informations et les procédures suivantes pour faire fonctionner un four de finition Ovention.



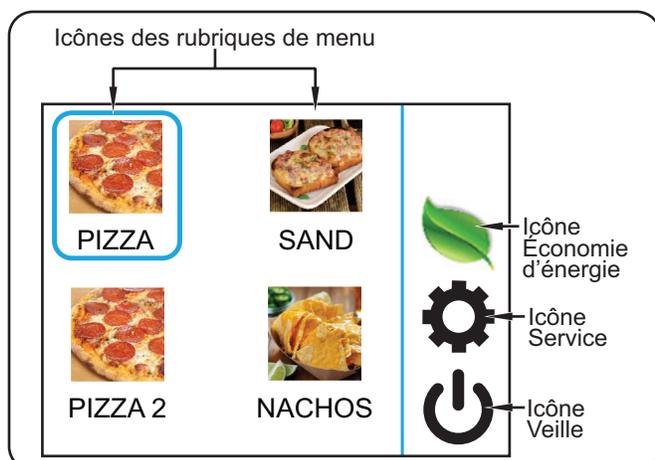
**Veillez lire tous les messages de sécurité dans la partie CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES avant d'utiliser cet équipement.**



**RISQUE DE BRÛLURES: Certaines surfaces extérieures de l'appareil seront chaudes. Évitez tout contact inutile avec l'appareil.**

### Panneau de commande à écran tactile

Voici la description des commandes utilisées pour faire fonctionner le four de finition. Toutes les commandes se trouvent sur le panneau de commande à écran tactile situé à l'avant de l'appareil.



Panneau de commande à écran tactile (montrant l'écran Menu)

### Icônes des rubriques de menu

Chaque icône des rubriques de menu enregistre les paramètres du four pour une rubrique de menu personnalisée. En touchant une icône, vous ajustez les paramètres de l'élément chauffant et du tapis roulant selon la rubrique de menu sélectionnée. Quatre icônes personnalisables sont disponibles sur le panneau de commande à écran tactile. Reportez-vous à la procédure « Programmer une rubrique de menu » de cette section pour modifier ou créer des rubriques de menu personnalisées.



#### Icône Économie d'énergie

Toucher l'icône Économie d'énergie (🌿) permet de mettre le four en mode Économie d'énergie. Avec ce mode, le four reste activé mais le tapis roulant s'arrête et le niveau de chaleur baisse pour atteindre une fraction des paramètres de chaleur actuels.

NOTA: Le retour à la normale à partir du mode Économie d'énergie se fait en 10 minutes environ, le temps que les éléments chauffants du four reviennent à une puissance chauffante maximale. Ce délai d'attente dépend de la baisse de chaleur atteinte au cours du mode Économie d'énergie.



#### Icône Service

L'icône Service (⚙️) donne accès à l'écran Service, protégé par un mot de passe. L'écran Service permet à la direction et aux techniciens de maintenance d'accéder aux paramètres spécifiques du four, à des informations de diagnostic, d'entretien et à des fonctions de mise à jour des logiciels.



#### Icône Veille

L'icône Veille (🔌) permet de mettre le four en mode Fonctionnement ou Veille. Lorsqu'il est en veille, le tapis roulant et les éléments chauffants sont éteints, mais le four reste sous tension. L'écran d'affichage affichera l'écran de veille ou un écran noir.

- Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur l'icône 🔌 pendant trois secondes pour activer le four. Le four sera prêt à fonctionner environ dix minutes plus tard.
- Lorsque l'appareil est en mode de fonctionnement, appuyez sur l'icône 🔌 pendant trois secondes pour arrêter le fonctionnement et mettre le four en veille.

## Fonctionnement du four

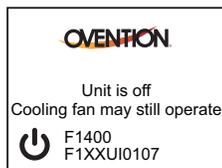
### Mise en service

NOTA: Le four de finition peut être configuré pour déplacer les aliments de la gauche vers la droite ou de la droite vers la gauche. Dans ce manuel, le four est considéré comme réglé pour déplacer les aliments de la gauche vers la droite.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).
  - L'écran de veille apparaît sur l'écran tactile et affiche le logo et les informations sur la version du logiciel.

NOTA: Si l'écran tactile devient noir après avoir mis l'appareil en marche, appuyez n'importe où sur l'écran pour le « réveiller ».

2. Appuyez sur l'icône  sur l'écran tactile pendant trois secondes pour activer le four.



- Le cycle de préchauffage commence et dure environ 10 minutes. Lorsque le préchauffage est terminé, le tapis roulant se met en marche et l'écran Menu apparaît avec la liste des rubriques disponibles.

3. Sélectionnez l'icône de rubrique de menu souhaitée sur l'écran tactile.
  - La rubrique sélectionnée sera entourée d'un carré bleu.
  - Les paramètres des éléments chauffants et du tapis roulant s'ajusteront en fonction de la rubrique de menu sélectionnée.
4. À l'aide d'une spatule, d'une pince à casserole ou d'un ustensile similaire, placez les aliments sur le tapis roulant du côté gauche de celui-ci.
  - Déposez autant d'aliments que nécessaire.
5. À l'aide d'une spatule, d'une pince à casserole ou d'un ustensile similaire, retirez les aliments cuits du côté droit du tapis roulant.



**RISQUE DE BRÛLURES: La plaque/le plateau sera très chaud(e) au moment du retrait : utilisez un gant isolant, une pince à casserole ou un ustensile similaire pour effectuer cette opération.**

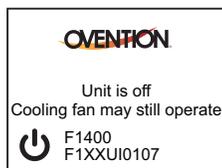
6. Modifiez la rubrique de menu sélectionnée à tout moment en appuyant sur l'icône de la rubrique souhaitée sur l'écran tactile.

NOTA: Si la nouvelle température est différente de la précédente, le four aura besoin de quelques minutes pour s'adapter à cette nouvelle température.

### Mise en veille

Utilisez ce mode pour mettre le four en veille s'il n'est pas utilisé pendant de longues périodes.

1. Appuyez sur l'icône  sur l'écran tactile pendant une seconde pour arrêter le fonctionnement du four et le mettre en veille.
  - Les éléments chauffants et le tapis roulant s'éteignent.



- Les ventilateurs de refroidissement fonctionneront jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi.

### Arrêt

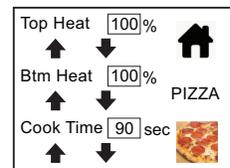
1. Appuyez sur l'icône  sur l'écran tactile pendant une seconde pour arrêter le fonctionnement du four et le mettre en veille.
2. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt) pour éteindre le four.
  - Les ventilateurs de refroidissement fonctionneront jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi. **AVIS: Ne débranchez pas l'appareil lorsque les ventilateurs de refroidissement sont en fonctionnement. L'appareil risque d'être endommagé.**

### Programmation des rubriques de menu

Utilisez la procédure suivante pour modifier ou créer des paramètres de rubriques de menu personnalisés.

1. Appuyez sur la rubrique souhaitée sur l'écran Menu pendant trois secondes.

- Le menu de programmation apparaît avec une liste de paramètres programmables.



*Top Heat (résistance supérieure):* chaleur dégagée par les éléments supérieurs. Plage de réglage de 0 à 100 %.

0 = ne chauffe pas/couleur très claire après cuisson.  
100 = chaleur maximale/couleur très foncée après cuisson.

*Btm Heat (résistance inférieure):* chaleur dégagée par les éléments inférieurs. Plage de réglage de 0 à 100 %.

0 = ne chauffe pas/couleur très claire après cuisson.  
100 = chaleur maximale/couleur très foncée après cuisson.

*Time:* durée totale pendant laquelle le produit est dans la chambre de cuisson. L'augmentation de cette valeur ralentit le tapis roulant et résulte en des aliments de couleur plus foncée. La réduction de cette valeur accélère le tapis roulant et résulte en des aliments de couleur plus claire.

2. Appuyez sur la flèche  ou  à côté du paramètre souhaité pour le modifier.
3. Pour changer l'image des rubriques de menu, appuyez sur l'image. Un écran apparaît avec une liste d'images disponibles
  - a. Appuyez sur l'image souhaitée. L'écran tactile revient ensuite au menu de programmation et affiche la nouvelle image.
4. Pour changer le nom des rubriques de menu, appuyez sur le nom. Un clavier apparaît à l'écran.
  - a. Appuyez sur la flèche  pour supprimer le nom actuel.
  - b. Utilisez le clavier pour changer ou mettre à jour le nom de la rubrique.
  - c. Appuyez sur la flèche  pour enregistrer le nom et revenir au menu de programmation.
5. Lorsque la programmation est terminée, appuyez sur l'icône  pour revenir à l'écran Menu.

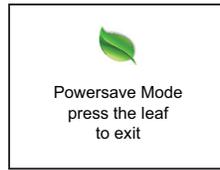
### Mode Économie d'énergie

Les fours de finition Ovention® ont un mode Économie d'énergie intégré. Cette fonction permet de réduire considérablement les niveaux de chaleur et la consommation d'énergie lorsque le four n'a pas été utilisé pendant une longue période ou lorsqu'elle est activée par l'opérateur.

Pour lancer manuellement le mode Économie d'énergie pendant que l'appareil fonctionne :

- Appuyez sur la flèche  sur l'écran Menu.

- Le tapis roulant accélère temporairement afin de faire sortir les aliments du four puis s'arrête.
- L'écran Économie d'énergie apparaît sur l'écran tactile.



Pour sortir du mode Économie d'énergie :

- Appuyez sur la flèche  sur l'écran Économie d'énergie. L'appareil sera immédiatement prêt à cuire des aliments

*NOTA: Le retour à la normale à partir du mode Économie d'énergie se fait en 10 minutes environ, le temps que les éléments chauffants du four reviennent à une puissance chauffante maximale. Ce délai d'attente dépend de la baisse de chaleur atteinte au cours du mode Économie d'énergie.*

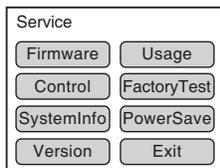
### Réglage du mode Économie d'énergie automatique

Utilisez la procédure suivante pour activer/désactiver la fonction Économie d'énergie automatique et ajuster les paramètres.

*NOTA: La fonction Économie d'énergie automatique est désactivée par défaut.*

- Appuyez sur la flèche  sur l'écran Menu. Vous êtes invité à saisir un mot de passe.

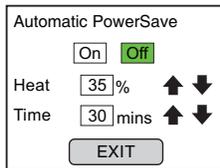
- Entrez le mot de passe à 3 chiffres « 248 ». L'écran Service apparaît.



- Appuyez sur POWERSAVE (économie d'énergie) sur l'écran Service. L'écran Économie d'énergie automatique apparaît.

- Effectuez les réglages souhaités sur l'écran Économie d'énergie automatique.

- Appuyez sur ON (marche) pour activer l'Économie d'énergie automatique. Appuyez sur OFF (arrêt) pour désactiver l'Économie d'énergie automatique.



- Heat:** Appuyez sur la flèche  ou  à côté du pourcentage de chaleur pour changer la chaleur dégagée par les éléments chauffants en mode Économie d'énergie.

- Time:** Appuyez sur la flèche  ou  à côté de la durée pour modifier le nombre de minutes d'inactivité requises pour activer le mode Économie d'énergie.

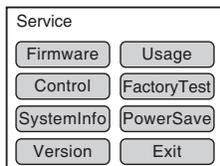
- Une fois tous les réglages effectués, appuyez sur EXIT (sortie) pour revenir à l'écran Service, puis à nouveau sur EXIT pour revenir à l'écran Menu.

### Modification des paramètres de commande

Utilisez la procédure suivante pour modifier les droits d'accès aux commandes et le fonctionnement du four.

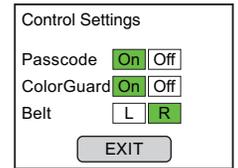
- Appuyez sur la flèche  sur l'écran invité à saisir un mot de passe.

- Entrez le mot de passe à 3 chiffres « 248 ». L'écran Service apparaît.



- Appuyez sur CONTROL [CONTROL] sur l'écran Service. L'écran Paramètres de commande apparaît.

- Effectuez les réglages souhaités sur l'écran Paramètres de commande.



- Passcode (mot de passe):** Appuyez sur ON (activé) pour demander un mot de passe avant de pouvoir modifier les réglages du four. Appuyez sur OFF (désactivé) pour désactiver ce paramètre.

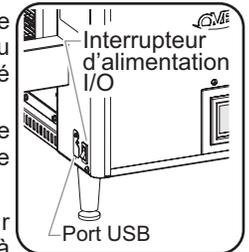
- ColorGuard:** Appuyez sur ON (activé) pour utiliser le système ColorGuard. Appuyez sur OFF (désactivé) pour désactiver le système ColorGuard.

- Belt (tapis roulant):** Appuyez sur L pour que le tapis roulant se déplace de la gauche (left, L) vers la droite. Appuyez sur R pour que le tapis roulant se déplace de la droite (right, R) vers la gauche.

- Une fois tous les réglages effectués, appuyez sur EXIT (sortie) pour revenir à l'écran Service, puis à nouveau sur EXIT pour revenir à l'écran Menu.

### Mise à jour du micrologiciel

Respectez la procédure suivante pour télécharger les mises à jour du micrologiciel du four à partir d'une clé USB externe.

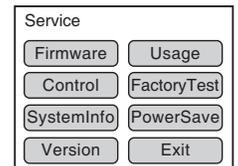


- Suivez la procédure de démarrage présentée ci-dessus dans cette section.

- Appuyez sur la flèche  sur l'écran Menu. Vous êtes invité à saisir un mot de passe.

- Entrez le mot de passe à 3 chiffres « 248 ». L'écran Service apparaît.

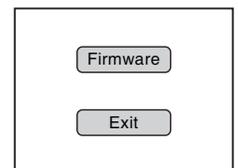
- Appuyez sur FIRMWARE (micrologiciel) sur l'écran Service. L'écran Sélection des mises à jour apparaît.



- Appuyez sur FIRMWARE (micrologiciel) sur l'écran Sélection des mises à jour. L'écran Mise à jour du micrologiciel apparaît.

- Faites glisser le couvercle sur le côté et insérez la clé USB dans le port USB.

- Le port USB se trouve sur le côté de l'appareil, à côté de l'interrupteur d'alimentation I/O.



- Appuyez sur UPDATE (mise à jour).

- La mise à jour du micrologiciel commence et dure environ 30 secondes (une barre de progression apparaît). **AVIS: Ne retirez pas la clé et n'éteignez pas l'appareil pendant une mise à jour de logiciel.**



- Une fois la mise à jour terminée, l'appareil redémarre et l'écran Logo apparaît pendant quelques secondes, affichant la nouvelle version du micrologiciel.

- Retirez la clé USB du port USB et remettez le couvercle en place.

## Généralités

Les fours de finition Ovention® sont conçus pour une durabilité et une performance maximales avec un minimum d'entretien.

### AVERTISSEMENT

#### RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Éteignez l'interrupteur d'alimentation, laissez l'appareil refroidir et débranchez-le avant d'effectuer tout nettoyage, réglage, entretien ou réparation.
- N'immergez PAS l'appareil dans l'eau et ne le mouillez PAS abondamment. L'appareil n'est pas étanche. N'utilisez pas l'appareil s'il a été immergé dans l'eau 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 pulvérisateurs 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 d'électrocution.
- Cet appareil doit être entretenu uniquement par des personnes qualifiées. Tout entretien par du personnel non qualifié crée un risque d'électrocution et de 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 ou issues du marché secondaire 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 ou 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.

## Nettoyage quotidien

Pour conserver le niveau de performance et préserver le revêtement du four de finition Ovention, nettoyez l'appareil quotidiennement.

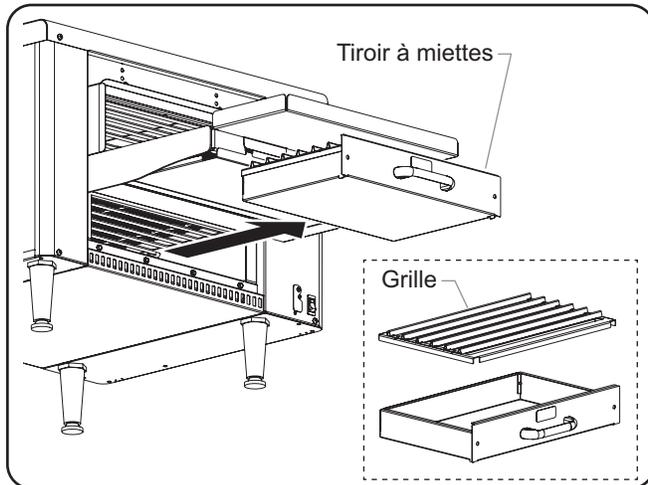
### ATTENTION

Ne débranchez pas l'appareil immédiatement après utilisation. Les ventilateurs internes doivent refroidir le four pour éviter d'endommager les composants électriques.

### AVIS

Utiliser seulement des nettoyeurs non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyeur abrasifs pourraient érafler la finition de l'unité, entachant son apparence et la rendant susceptible à l'accumulation de saleté.

1. Allumez le four et mettez le tapis roulant en mouvement puis utilisez soigneusement une brosse à récurer humide pour nettoyer le tapis roulant.
  - Frottez d'avant en arrière du côté sortie du tapis roulant en mouvement jusqu'à ce que tout le tapis soit propre.
  - Ne mettez pas trop d'eau sur le tapis roulant et n'éclaboussez pas la chambre de cuisson, les ventilateurs ou les commandes.
2. Appuyez sur l'icône  sur l'écran tactile pendant une seconde pour arrêter le fonctionnement du four et le mettre en veille.
3. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt) pour éteindre le four. **AVIS: Ne débranchez pas l'appareil lorsque les ventilateurs de refroidissement sont en fonctionnement. L'appareil risque d'être endommagé.**
4. Débranchez le four.
5. Retirez et jetez tous les produits alimentaires restants.
6. Retirez les déversements éventuels à l'aide d'un essuie-tout humide ou d'un chiffon non abrasif.
7. Retirez et nettoyez chaque butée du tapis roulant à l'aide d'un essuie-tout humide.
8. Retirez et nettoyez chaque bac à miettes du tapis roulant.
  - Videz les miettes dans une poubelle à l'aide d'une brosse.
  - Nettoyez le bac à l'aide d'un essuie-tout humide.
9. Remettez les bacs à miettes et les butées du tapis roulant en place (voir la section INSTALLATION pour plus de détails).
10. Retirez et nettoyez chaque tiroir à miettes.
  - a. Faites glisser le tiroir à miettes hors de la chambre de cuisson.
  - b. Soulevez la grille située sur le dessus du tiroir à miettes.
  - c. Videz les miettes du tiroir dans une poubelle.
  - d. Nettoyez le tiroir à miettes et la grille.
    - Le tiroir à miettes et la grille peuvent être frottés, laissés à tremper dans un évier et passés dans un lave-vaisselle si nécessaire.
11. Remettez les tiroirs à miettes en place.



Retrait du tiroir à miettes

12. 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).
13. Séchez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon sec non abrasif.
14. Polissez les surfaces extérieures du four à l'aide d'un produit de nettoyage pour acier inoxydable de bonne qualité.

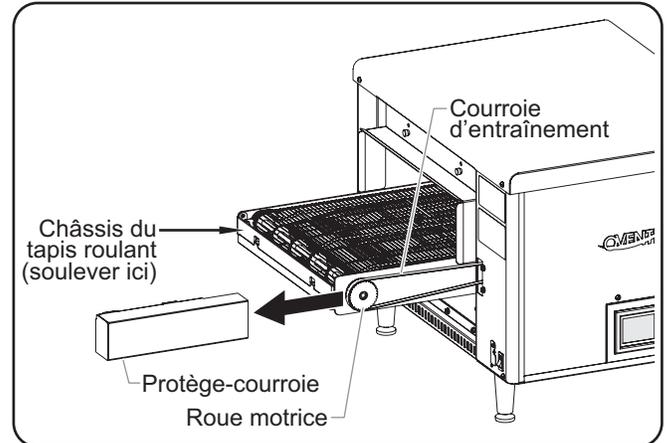
### Nettoyage du panneau de commande avec écran tactile

Au fil du temps, de la poussière et de la graisse s'accumulent sur l'écran tactile du panneau de commande. Procédez de la manière suivante pour le nettoyer, de manière à garantir ses performances.

1. Réalisez la procédure d'arrêt décrite dans la section FONCTIONNEMENT et débranchez le cordon d'alimentation.
2. Pulvérisez un dégraissant non agressif sur un chiffon doux, humide et non abrasif, puis nettoyez l'écran tactile. Répétez l'opération si nécessaire.
3. Laissez sécher complètement l'écran.
4. Essuyez toute trace sur l'écran tactile à l'aide d'un chiffon propre, sec et non abrasif.

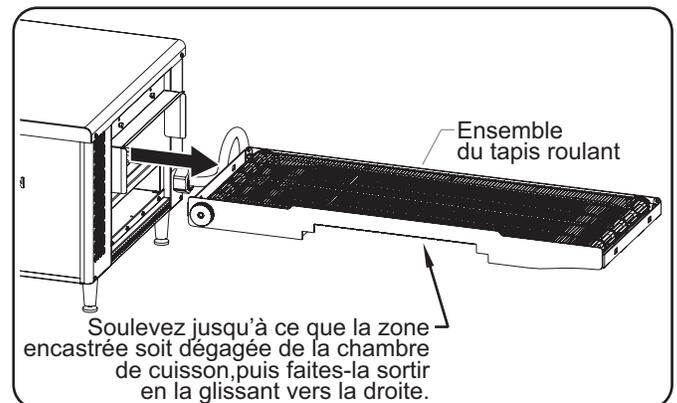
### Nettoyage mensuel

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt) pour éteindre le four. **AVIS: Ne débranchez pas l'appareil lorsque les ventilateurs de refroidissement sont en fonctionnement. L'appareil risque d'être endommagé.**
2. Débranchez le four.
3. Retirez et nettoyez les butées du tapis roulant, les bacs à miettes du tapis roulant et les tiroirs à miettes comme décrit dans la procédure « Nettoyage quotidien ».
4. Retirez les deux protège-courroies et désengagez la courroie d'entraînement.
  - a. Faites glisser le protège-courroie hors de la courroie d'entraînement située sur le devant du châssis du tapis roulant.
  - b. Retirez la courroie d'entraînement de la roue motrice en soulevant légèrement le châssis du tapis roulant.



Retrait du protège-courroie et de la courroie d'entraînement

5. Nettoyez le protège-courroie avec de l'eau et du savon doux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon non abrasif.
6. Retirez l'ensemble du tapis roulant. Cette étape nécessite deux personnes.
  - a. Avec une personne de chaque côté de la chambre de cuisson, soulevez l'ensemble du tapis roulant et faites-le glisser vers la droite.
  - b. Lorsque la majeure partie de l'ensemble du tapis roulant est passé à travers la chambre de cuisson, la personne à gauche doit se déplacer vers le côté droit de la chambre de cuisson et continuer à faire glisser l'ensemble hors de la chambre.



Retrait de l'ensemble du tapis roulant

7. Nettoyez l'ensemble du tapis roulant.
  - a. Pulvérisez du produit nettoyant pour four Ovention sur les deux côtés de l'ensemble du tapis roulant. Laissez le produit de nettoyage agir pendant 3 à 5 minutes.
  - b. Passez une éponge à récurer en nylon non abrasive sur le tapis roulant et son châssis en appuyant pour enlever les résidus de graisse.
  - c. Nettoyez à l'eau et séchez à l'aide d'un chiffon non abrasif. Un temps de séchage à l'air supplémentaire peut être nécessaire avant la remise en place.
8. Nettoyez la chambre de cuisson.
9. Remettez l'ensemble du tapis roulant, le protège-courroie, les tiroirs à miettes, les bacs à miettes du tapis roulant et ses butées en place en répétant en ordre inverse les étapes de la procédure ci-dessus.

## ⚠ 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 D'ÉLECTROCUTION:** Éteignez l'interrupteur d'alimentation, laissez l'appareil refroidir et débranchez-le avant d'effectuer tout nettoyage, réglage, entretien ou réparation.

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
Le four ne fonctionne pas (écran tactile blanc).	Unité en veille, interrupteur d'alimentation I/O sur « O » (arrêt) ou appareil débranché.	Assurez-vous que l'appareil est branché, que l'interrupteur d'alimentation I/O est en position « I » (marche) et que le four est activé (appuyez longuement sur l'icône  de l'écran tactile pendant trois secondes pour activer le four).
	Disjoncteur d'alimentation en position « arrêt ».	Assurez-vous que le disjoncteur d'alimentation est en position « marche ».
	Appareil 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.
Mouvement irrégulier du tapis roulant.	Desserrez la vis et/ou le support.	Vérifiez toutes les vis sur l'ensemble du tapis roulant. Serrez les vis si nécessaire.
	Dysfonctionnement du système d'engrenage et/ou de la courroie d'entraînement.	Assurez-vous que le tapis roulant et la courroie sont bien positionnés. Assurez-vous que rien ne bloque le mouvement de la courroie. Si le mauvais fonctionnement du tapis roulant persiste, contactez un agent d'entretien agréé ou la ligne d'appel d'Ovention® pour obtenir de l'aide.
	Installation d'un logiciel incorrect sur le système d'exploitation du four.	Contactez un agent d'entretien agréé ou la ligne d'appel d'Ovention® pour obtenir de l'aide.
Mauvaise cuisson des aliments.	Mauvaise rubrique de menu sélectionnée sur le panneau de commande à écran tactile.	Sélectionnez la bonne rubrique de menu pour les résultats de grillage souhaités (reportez-vous à la section FONCTIONNEMENT).
	Élément chauffant défectueux.	Vérifiez visuellement les éléments chauffants dans le four pendant le fonctionnement de l'appareil. L'élément chauffant doit devenir rouge. Si l'élément ne devient pas rouge, contactez un agent d'entretien agréé ou la ligne d'appel d'Ovention® pour obtenir de l'aide.

## Guide des messages d'erreur

Message d'erreur	Dépannage	Action corrective (si le dépannage ne parvient pas à résoudre la panne)
Erreur de la sonde de température	Vérifiez que le four n'est pas soumis à des déplacements d'air ou à des courants d'air actifs (c'est-à-dire qu'il n'est pas à proximité de ventilateurs, de conduites de climatisation et de portes extérieures). Vérifiez visuellement que les éléments chauffants fonctionnent.	Contactez un agent d'entretien agréé ou la ligne d'appel d'Ovention® pour obtenir de l'aide.
Panneau de commande en surchauffe	Vérifiez que la température ambiante est bien inférieure à 38 °C (100 °F). Vérifiez qu'aucun élément n'empêche physiquement le ventilateur de tourner. Assurez-vous que la zone de ventilation est dégagée.	
Erreur du panneau de commande	Vérifiez que le pavé tactile ne présente pas de graisse ni de saletés accumulées. Suivez la procédure de nettoyage du panneau de commande à écran tactile décrite dans la section MAINTENANCE du manuel.	
Erreur de chauffage	Vérifiez visuellement les éléments chauffants dans le four pendant le fonctionnement de l'appareil. L'élément chauffant doit devenir rouge.	Si l'élément ne devient pas rouge, contactez un agent d'entretien agréé ou la ligne d'appel d'Ovention® pour obtenir de l'aide.

NOTA: Pour trouver un agent d'entretien agréé, accédez au site Internet Ovention à l'adresse [www.ovationovens.com](http://www.ovationovens.com) et sélectionnez l'onglet Entretien et assistance technique ou contactez la ligne d'appel Ovention au +1 855 298 OVEN(6836).

**Divers**

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

*NOTA: Utilisez un produit de nettoyage pour four afin d'éliminer en toute sécurité la graisse de cuisson et les résidus de la chambre de cuisson et du tapis roulant.*

**OVNTN-POLISH** .....Nettoyant et vernis 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 LIMITÉE****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

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'ÉVÈNEMENT 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.

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



**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)**