

OVENTION[®]

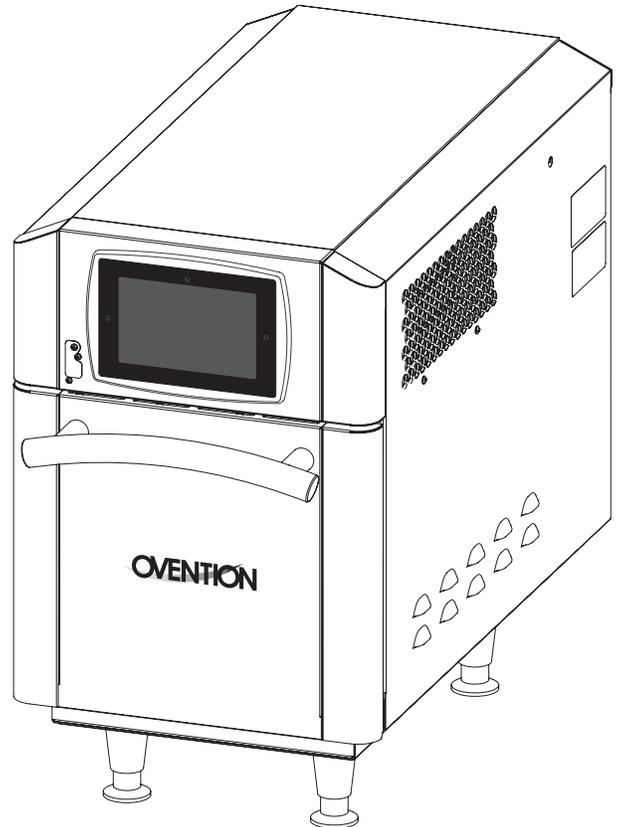
THE ESSENCE OF COOKING[™]

MISA[®]

Microwave Speed-Assist Oven

Four micro-ondes à vitesses

Model/Modèle MiSA-a12



Installation/Operating/Service Manual Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien

⚠ 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. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

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. **GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.**

⚠ 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 CES INSTRUCTIONS.**

Français = p 34

<p>Important Owner Information.....2</p> <p>Introduction.....2</p> <p>Important Safety Information3</p> <p>Model Description5</p> <p>Model Designation5</p> <p>Specifications6</p> <p style="padding-left: 20px;">Plug Configurations6</p> <p style="padding-left: 20px;">Electrical Rating Chart.....6</p> <p style="padding-left: 20px;">Dimensions6</p> <p style="padding-left: 20px;">Temperature Range.....6</p> <p>Installation.....7</p> <p style="padding-left: 20px;">General.....7</p> <p>Operation.....8</p> <p style="padding-left: 20px;">General.....8</p> <p style="padding-left: 20px;">Recipe Information8</p> <p style="padding-left: 20px;">Startup.....8</p>	<p>Cooking9</p> <p>Standby Shutdown10</p> <p>Shutdown.....10</p> <p>Programming Categories/Recipes.....11</p> <p>Editing/Creating Setpoint Temperatures.....13</p> <p>Changing Temperature Unit of Measure14</p> <p>Uploading from a USB Drive15</p> <p>Maintenance.....16</p> <p style="padding-left: 20px;">General.....16</p> <p style="padding-left: 20px;">Daily Cleaning16</p> <p style="padding-left: 20px;">Weekly Cleaning.....17</p> <p>Troubleshooting Guide18</p> <p>Options and Accessories19</p> <p>Service Procedures.....20</p> <p>Limited Warranty33</p>
--	--

IMPORTANT OWNER INFORMATION

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

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Business

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

Telephone: 855-298-6836 (Ovention Hotline)

E-mail: partsandservice@ventionovens.com

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

INTRODUCTION

Ovention MiSA® Microwave Speed-Assist Ovens set a new standard in cooking quality, speed, flexibility, and efficiency. A new discovery in air handling not only speeds the cooking process, but “scrubs” and recirculates the air through the oven—eliminating the need for a hood system in most installations. Using an icon-driven touchscreen, operators can use, edit, and develop over 4000 custom recipes. Recipes can be developed to include up to three cooking stages—each with varying heat profiles, air velocity settings, timing, and microwave power percentages.

Ovention MiSA 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 MiSA 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:



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



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 reduce the risk of burns, electrical shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy—as well as 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. See “Plug Configurations” in the SPECIFICATION section of this manual.
- Place unit in standby, allow unit to cool, turn OFF power switch, and unplug unit before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.
- DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.
- Do not use unit near water—for example, near kitchen sink, in wet basement, near swimming pool, etc.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°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 immerse power cord or plug in water.
- Do not allow power cord to hang over edge of counter.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by an Authorized Ovention Service Agent or a person with similar qualifications.
- This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock, burn, or possible exposure to microwave energy.
- Use only Genuine Ovention Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Ovention Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Ovention Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some after-market or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Ovention equipment.

WARNING

Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when container is removed from microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUID SUDDENLY BOILING OVER WHEN CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

MICROWAVE EXPOSURE HAZARD:

- Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the: (1) Door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

FIRE HAZARD:

- Install with a minimum of 1” (25 mm) of space from rear and sides of unit to any surface. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Do not block or cover any cabinet venting.
- Do not use an extension cord. If power cord is too short, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle near unit.
- Do not overcook food. Carefully attend to oven if paper, plastic, or other combustibles items are placed inside oven to facilitate cooking.
- Remove twist-ties from bags before placing in oven.

IMPORTANT NOTE

If materials inside oven chamber ignite:

- Keep oven door closed.
- Turn OFF power switch.
- Unplug unit/disconnect power at circuit breaker.

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

Install unit in accordance with installation instructions in this manual.

Use this unit only for its intended use, as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is designed specifically to heat, cook, or dry food—NOT for industrial or laboratory use.

Do not heat baby bottles in oven. Uneven heating of liquids may cause burns. Always shake or stir liquids prior to consumption.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

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

In the event of emergency, unplug unit.

Unit may be located adjacent to a slippery floor.

When cleaning surfaces of door and oven that come together when closing door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.

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:

- Use caution when removing hot items. Do not allow children to use microwave. Failure to follow these instructions can result in severe burns.
- 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 use metal utensils OR aluminum foil in oven. Use only utensils and materials approved for use in microwave ovens.

Do not turn off power switch or unplug unit immediately after use. Internal fans must cool oven to avoid damage to electrical components.

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

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

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

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

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

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

NOTICE

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

Improper cleaning of oven could damage catalyst and will void unit warranty.

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

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

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

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

This unit is intended for commercial use only—NOT for household use.

FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT (U.S.A. ONLY)

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer’s instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the Microwave Oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by unauthorized modification to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

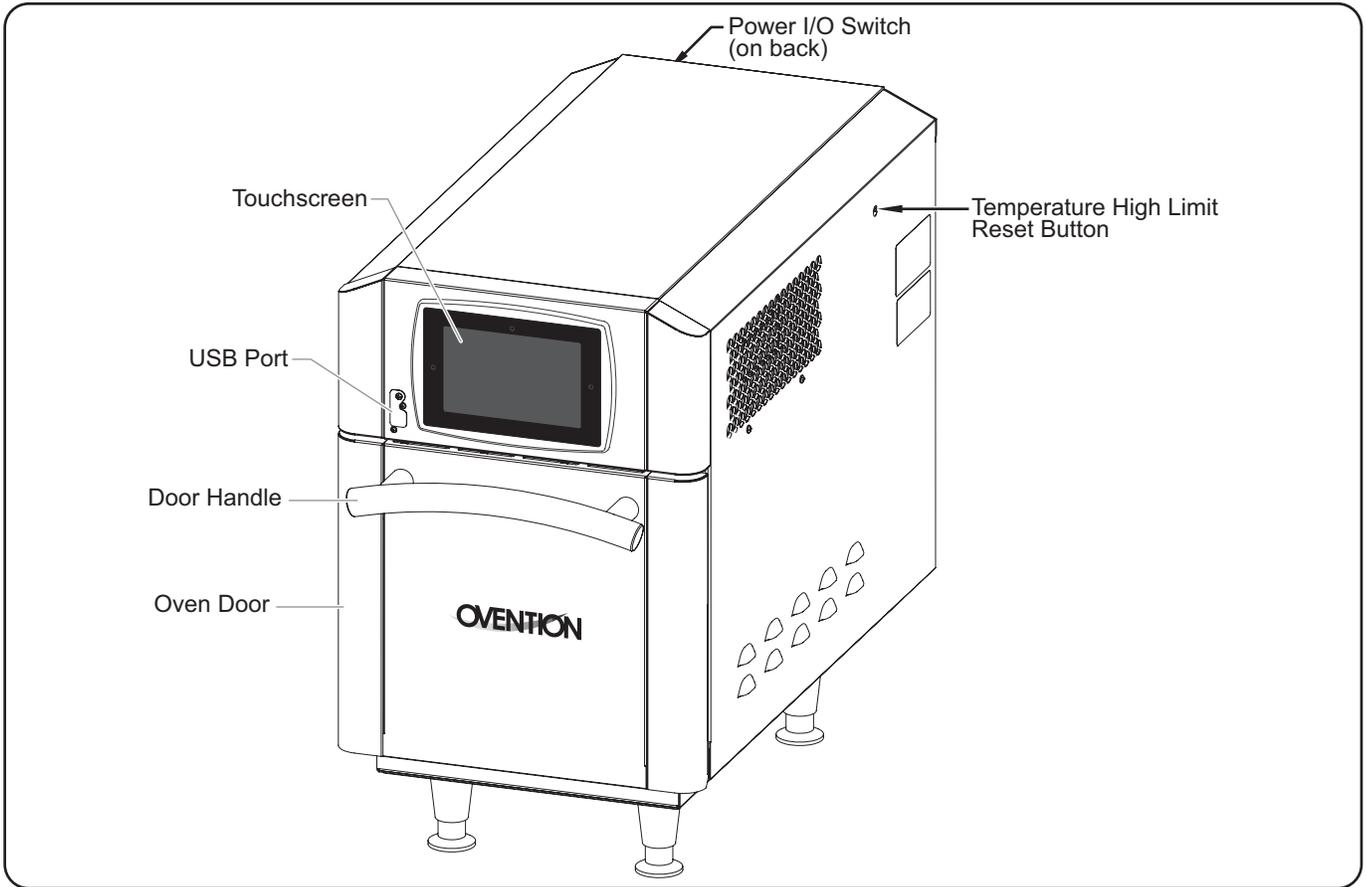
All Models

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

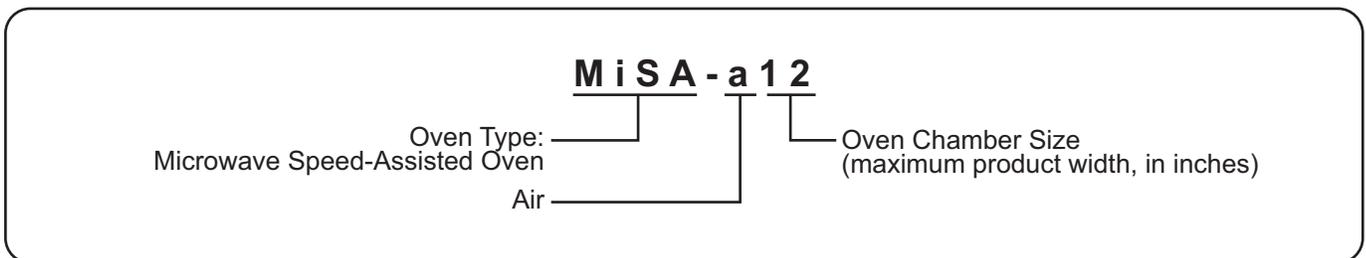
MiSA ovens are equipped with two top-mounted microwave units and a convected air blower. The microwave units provide precise and powerful, high-speed heating of the food product. The convected air blower directs heated air throughout the inside of the oven chamber for traditional, even cooking and finishing. Microwave heating is adjustable in intensity and duration; and convected air heating is adjustable in temperature, intensity, and duration by developing/using programmed recipes on the touchscreen.

Operator controls for the oven consist of a touchscreen and a Power I/O (on/off) switch. A USB port allows the uploading of pre-programmed recipes, installation of software updates, and the opportunity for service diagnostics. A 6' (1829 mm) cord and plug set is standard.

Any oven and microwave-safe pan can be used in the oven chamber of the MiSA oven. The oven chamber has a capacity of a standard 1/4 sheet pan or up to a 12" pizza.



MODEL DESIGNATION

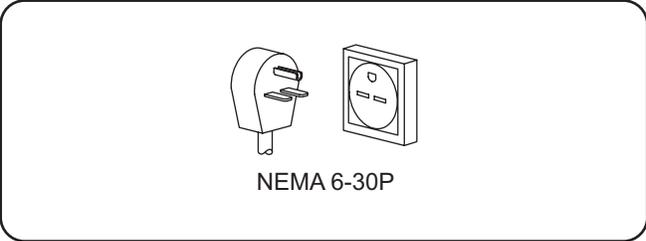


Plug Configurations

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



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



NEMA 6-30P

Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Ovention.

Electrical Rating Chart

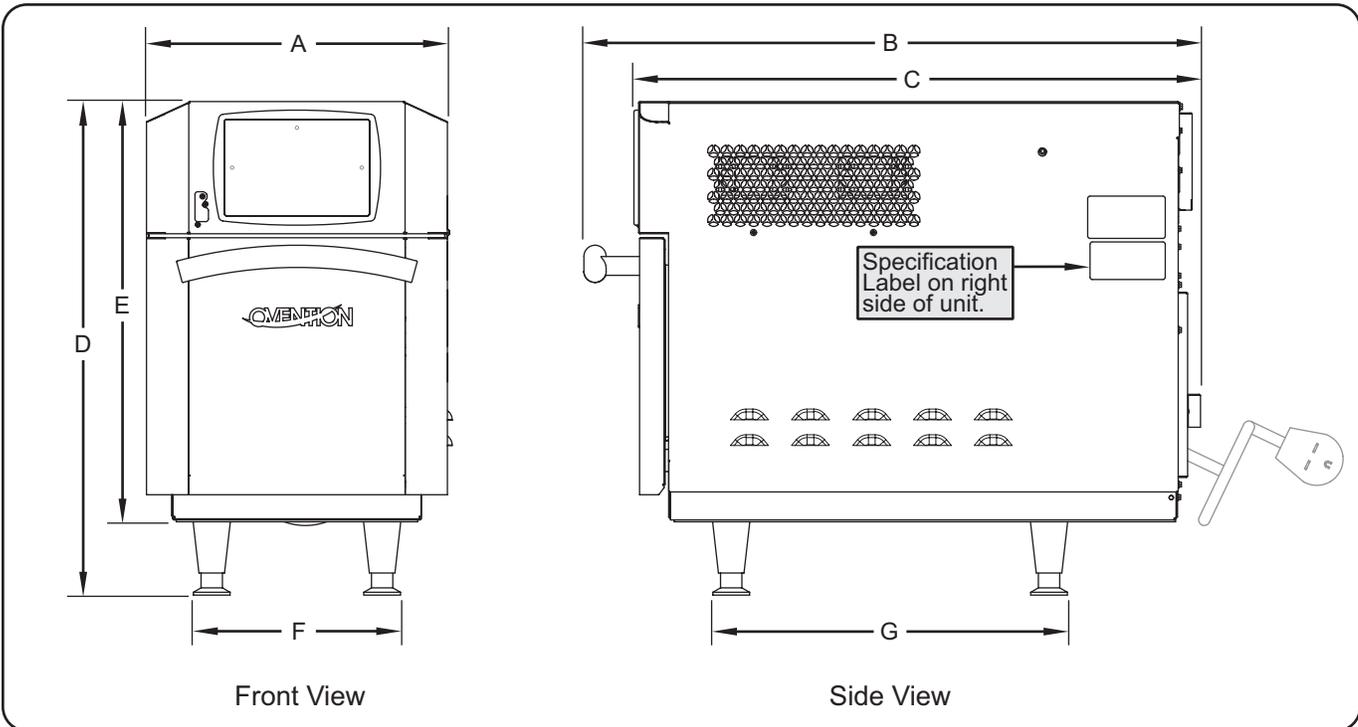
Model	Voltage	Kilowatts	Amps	Phase	Hertz	Plug Configuration	Unit Weight
MiSA-a12	208/240	4.0/5.8	24	1	60	NEMA 6-30P	163 lbs. (74 kg)

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

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

Dimensions

Model	Width (A)	Overall Depth (B)	Oven Depth (C)	Overall Height (D)	Oven Height (E)	Footprint Width (F)	Footprint Depth (G)
MiSA-a12	16" (406 mm)	32-13/16" (833 mm)	29-11/16" (754 mm)	26-5/16" (668 mm)	22-3/8" (568 mm)	11-13/16" (300 mm)	18-7/8" (479 mm)



Temperature Range

The operating temperature range of the oven is 200°–525°F (93°–274°C).

Oven Chamber Dimensions
Model MiSA-a12
 12-7/8" W x 13-1/2" D x 5-1/2" to 7-7/8" H
 (327 x 343 x 138 to 200 mm)

General

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

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- 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 is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).

FIRE HAZARD:

- Install with a minimum of 1" (25 mm) of space from rear and sides of unit to any surface. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.
- Do not block or cover any cabinet venting.
- Do not use an extension cord. If power cord is too short, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle near unit.

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

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

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

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

⚠ CAUTION

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

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

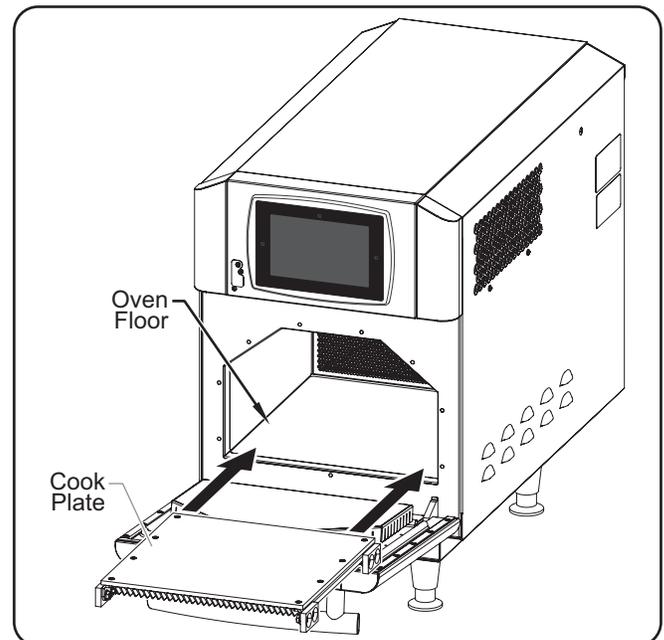
- Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70° F (21° C).
- Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
- Make sure the countertop/table is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.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

NOTE: The above dimensions are minimum spacing requirements. Placing the unit with enough space to allow access to the Power I/O (on/off) switch, air filter, and temperature high limit reset button on the back/side of the unit is advisable.

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

NOTE: For installation without legs, the unit is equipped with a National Sanitation Foundation (NSF)-approved silicone gasket on the bottom.

7. Install the cook plate into the oven chamber, if necessary. To install the plate:
 - a. Open the oven door.
 - b. Slide the cook plate into the position on the floor of the oven chamber.



Installing the Cook Plate

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

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

General

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



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

MICROWAVE EXPOSURE HAZARD:

- Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the: (1) Door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

FIRE HAZARD:

- Do not overcook food. Carefully attend to oven if paper, plastic, or other combustibles items are placed inside oven to facilitate cooking.
- Remove twist-ties from bags before placing in oven.

Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when container is removed from microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUID SUDDENLY BOILING OVER WHEN CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

Do not heat baby bottles in oven. Uneven heating of liquids may cause burns. Always shake or stir liquids prior to consumption.

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

In the event of emergency, unplug unit.



BURN HAZARD:

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

Do not use metal utensils OR aluminum foil in oven. Use only utensils and materials approved for use in microwave ovens.

Recipe Information

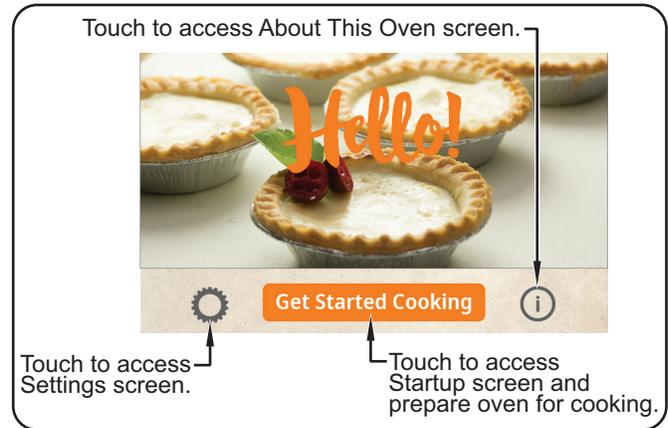
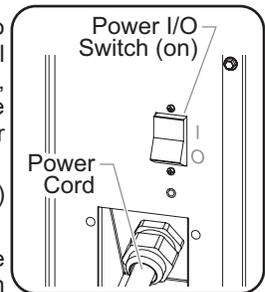
MiSA ovens are designed to provide unequalled quality, speed, flexibility, and efficiency. The touchscreen controller has the capability of storing over 4000 custom recipes. Recipes are organized into categories that group together similar items, such as lunch recipes or different varieties of pizza.

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

Startup

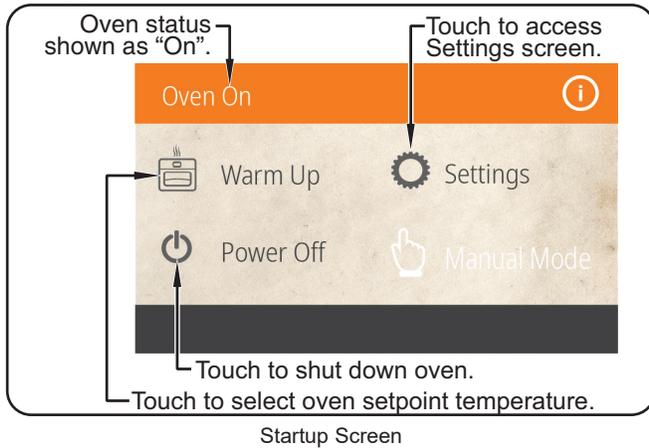
Use the following procedure to start up the oven.

1. Make sure the unit is plugged into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Make sure the Power I/O (on/off) switch is in the I (On) position.
 - The touchscreen will energize and show the logo screen followed by a progress circle.
 - After the software loads, the Hello screen will appear.

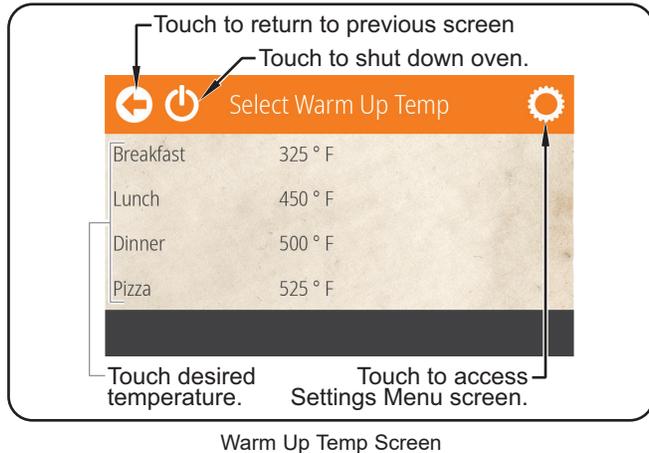


Hello Screen

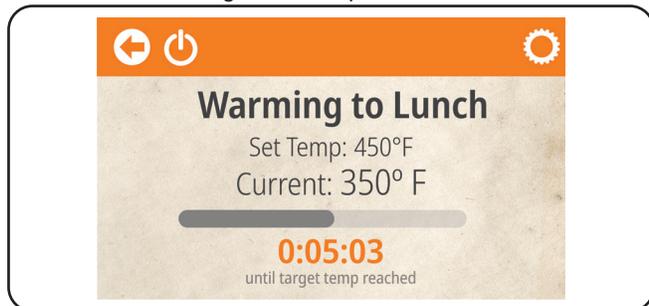
3. Touch GET STARTED COOKING on the Hello screen to prepare the oven for cooking. The Startup screen will appear.



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



5. Touch the desired setpoint temperature on the touchscreen.
 - Air blowers, and cooling fans will start up. Allow approximately 10 minutes for the oven to reach setpoint temperature.
 - The touchscreen shows the selected setpoint temperature, the current chamber temperature, and the time remaining for warmup.



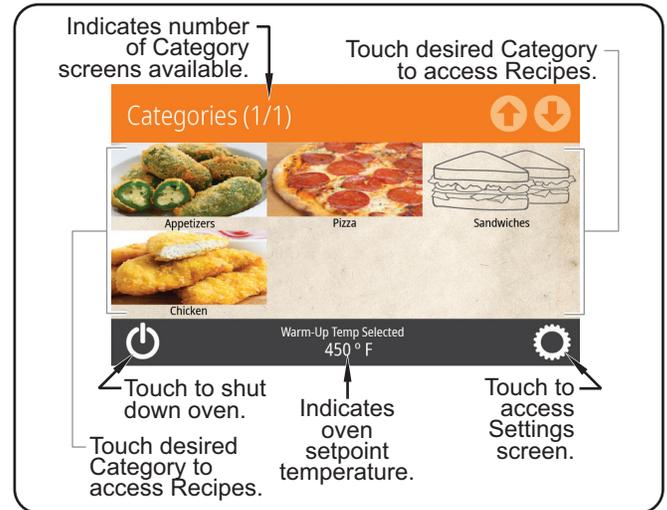
When the oven reaches setpoint temperature, the Categories screen appears on the touchscreen. The oven is now ready for cooking.

Cooking

Use the following procedures to cook food product in the MiSA oven.

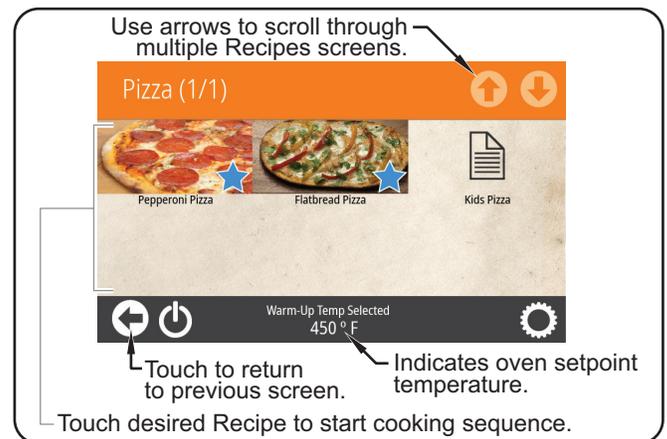
NOTE: If the oven door is left open for more than 15 seconds during a cooking sequence, a "Close Door" pop up will appear on the touchscreen.

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



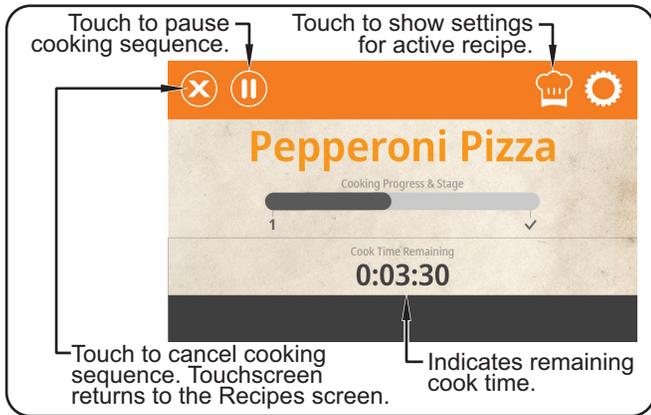
NOTE: The Categories and Recipes shown are for example only. Depending on the configuration of the oven, these screens will show either sample items or customer-specific, preloaded items.

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



4. Touch the desired recipe on the touchscreen.
 - The cooking sequence begins.
 - The touchscreen changes to the Cooking screen and shows the remaining cook time for the selected recipe.

continued...



Cooking Screen

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

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

Standby Shutdown

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

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

Shutdown

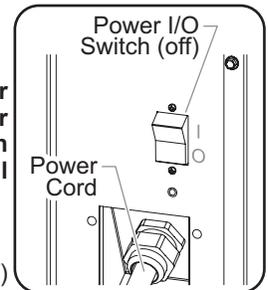
Use the following procedure to disconnect the oven from power for cleaning and maintenance as well as long term shutdown.

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



Do not turn off power switch or unplug unit immediately after use. Internal fans must cool oven to avoid damage to electrical components.

2. After the cooling fans shut off:
 - a. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (Off) position.
 - b. Unplug the power cord.

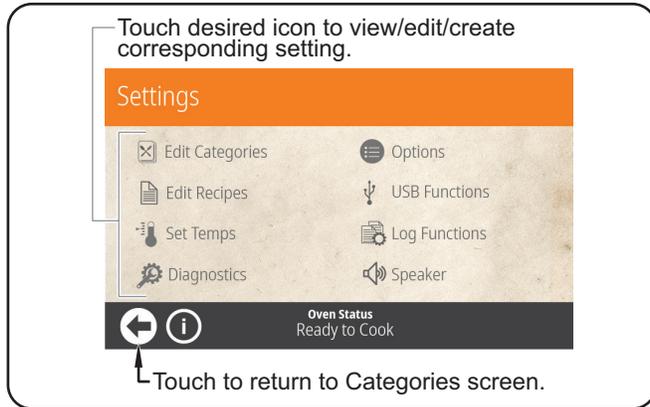


Programming Categories/Recipes

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

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

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



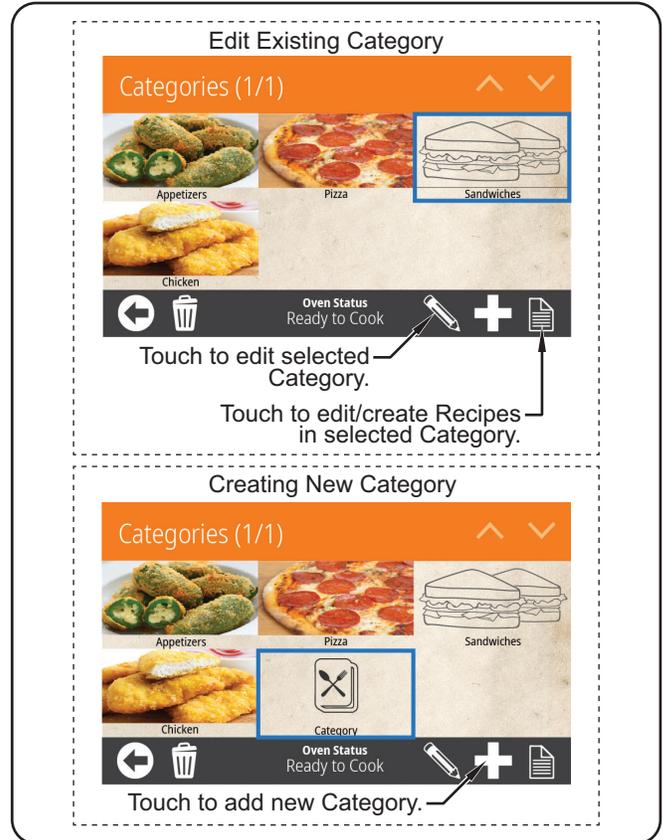
Settings Screen

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

Editing/Creating Categories

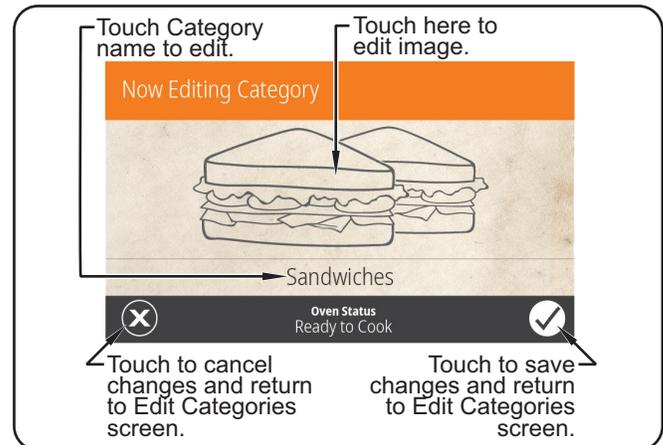
After touching EDIT CATEGORIES on the Settings screen, the Edit Categories screen will appear. This screen will look similar to the Categories Screen.

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



Edit Categories Screen

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



Now Editing Category Screen

continued...

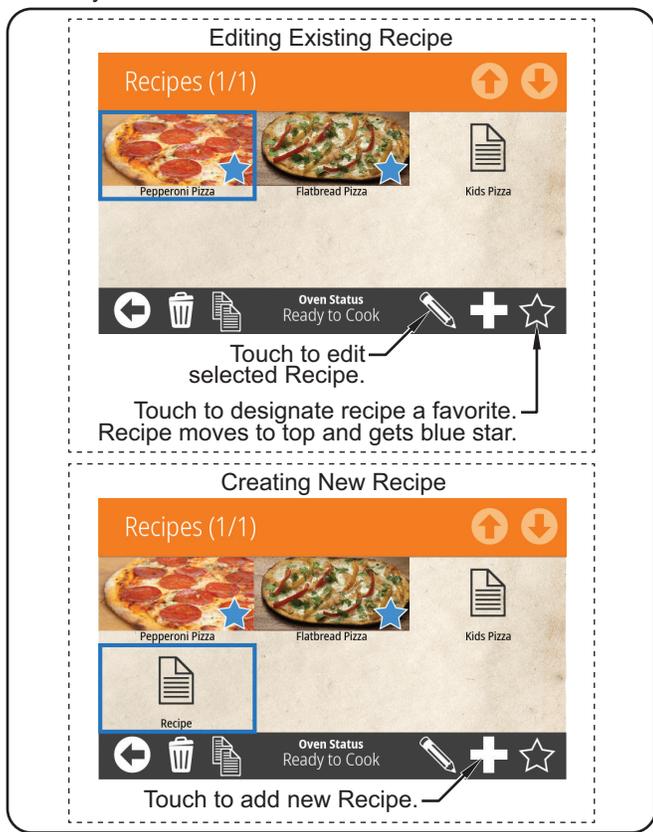
3. Touch the category image to select the icon or photo used for the category. The Select Image screen appears and shows two tabs—one for icons and one for photos.
 - a. Use the arrows to scroll through the desired tab.
 - When using icons, the background color can be changed. Touch the desired color in the color strip below the tabs.
 - b. Touch the desired image to select, then touch to save and return to the Now Editing screen.
4. Touch the category name to edit.
 - a. Use the keypad that appears to edit the name. Names can have up to 20 characters.
 - b. Touch to save and return to the Now Editing screen.
5. When category editing is complete, touch twice to return to the Categories screen.

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

Editing/Creating Recipes

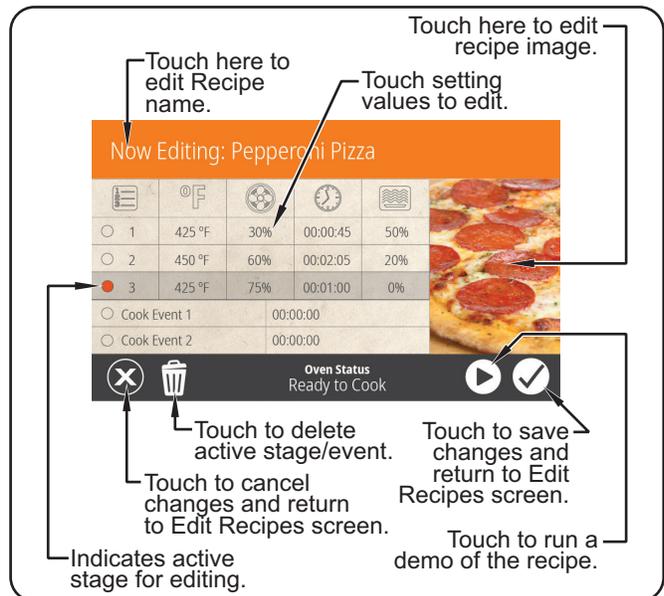
After touching EDIT RECIPES on the Settings screen, the Edit Recipes screen will appear. This screen will look similar to the Recipes Screen.

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



Edit Recipes Screen

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



Now Editing Screen

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

- = Stage
- = Cook Temperature
- = Blower Percentage
- = Cook Duration
- = Microwave Percentage

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

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

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

- Touch  to save the recipe settings and return to the Edit Recipes screen.
- When all recipe editing is complete, touch  twice to return to the Categories screen.

Deleting Categories/Recipes

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

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

Programming a Cook Event

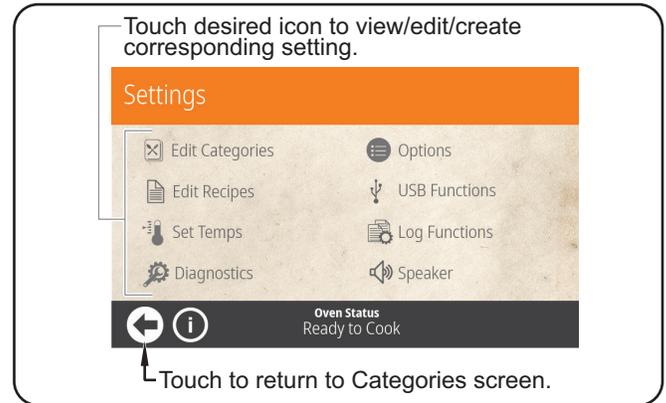
A Cook Event is a feature that can be programmed into recipes that allows an action to be taken on a food product during a cooking sequence (example: ADD CHEESE). A Cook Event pauses an in-progress cooking sequence and signals the operator to open the oven door and move the food product out of the oven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

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

Editing/Creating Setpoint Temperatures

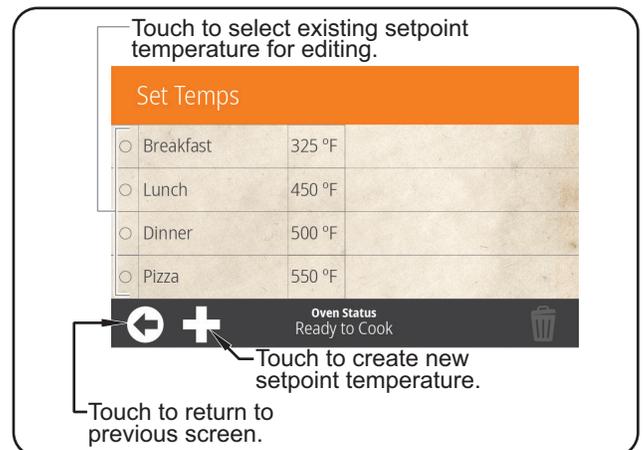
Use the following procedure to edit or create the setpoint temperature(s) available at oven startup. This procedure requires access to password-protected screens and should be performed by authorized personnel only.

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



Settings Screen

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



Set Temps Screen

continued...

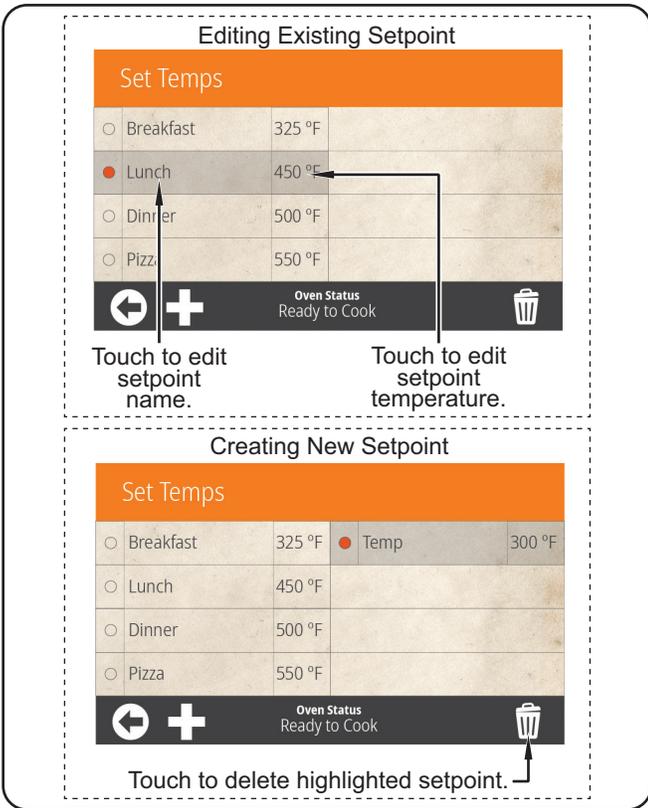
4. Edit/create the desired setpoint temperature.

To edit an existing setpoint:

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

To create a new setpoint:

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



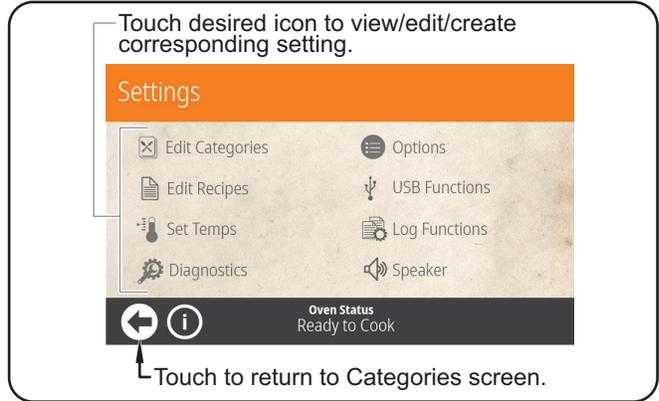
Edit Setpoint Screen

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

Changing Temperature Unit of Measure

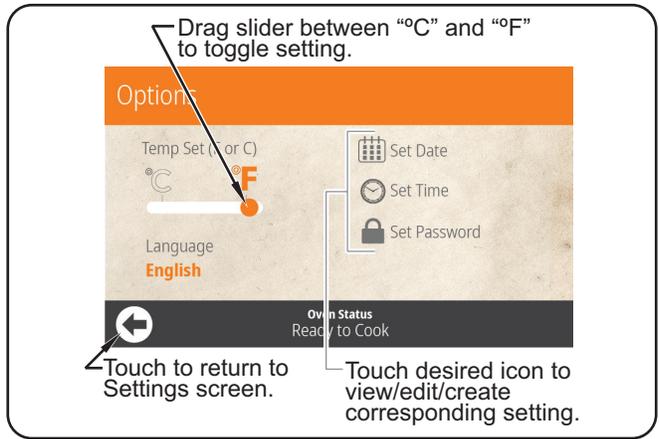
Use the following procedure to change the temperature unit of measure between Fahrenheit and Celsius. This procedure requires access to password-protected screens and should be performed by authorized personnel only.

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



Settings Screen

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



Options Screen

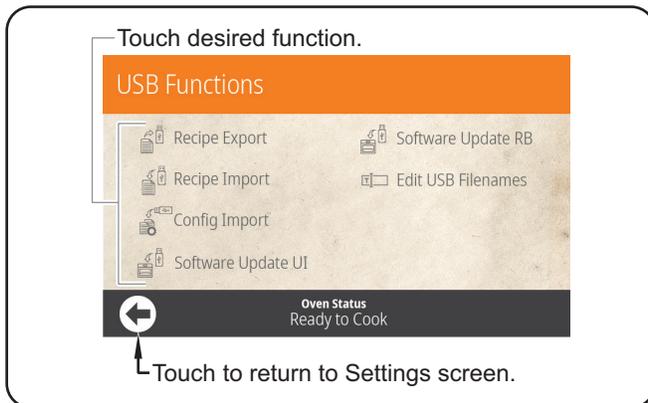
- When finished changing the unit of measure, touch twice to return to the Categories screen.

Importing from a USB Drive

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

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

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



USB Functions Screen

IMPORTANT NOTE:

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

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

General

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



ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

When cleaning surfaces of door and oven that come together when closing door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.

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.



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

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

Oven must be inspected annually by an Authorized Service Agent.



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

Improper cleaning of oven could damage catalyst and will void unit warranty.

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

Daily Cleaning

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

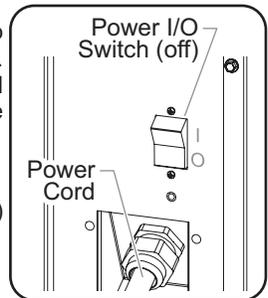


Do not turn off power switch or unplug unit immediately after use. Internal fans must cool oven to avoid damage to electrical components.



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. Touch on the touchscreen to shut down and allow oven to cool. Cooling fans will operate until the oven chamber temperature drops below 140°F (60°C).
2. After the cooling fans shut off:
 - a. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (Off) position.
 - b. Unplug the power cord.



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

Weekly Cleaning

1. Touch  on the touchscreen to shut down and allow oven to cool. Cooling fans will operate until the oven chamber temperature drops below 140°F (60°C).
2. After the cooling fans shut off:
 - a. Move the Power I/O (on/off) switch to the **O** (Off) position.
 - b. Unplug the power cord.
3. Remove and discard any remaining food product.
4. Remove and clean the cook plate using a damp non-abrasive cloth or nylon scouring pad (a non-abrasive cleaner may be used for difficult stains).
5. Remove any spillages inside the oven chamber using damp paper towel or a non-abrasive cloth.

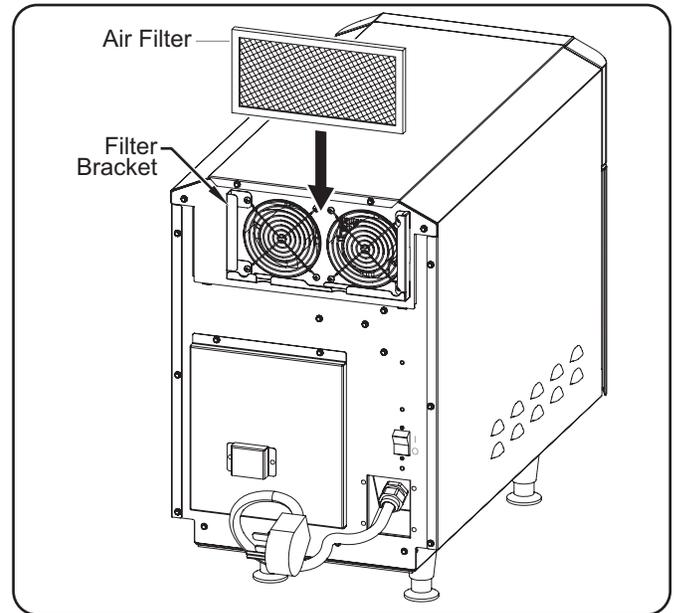
IMPORTANT NOTE:

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

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

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

7. Using the non-abrasive nylon scouring pad, clean the interior surfaces and the inside of the oven door of the oven chamber. Clean any other visible area affected by the grease from cooking as well.
 - Reapply Ovention Oven Cleaner onto the nylon scouring pad as needed.
8. Wipe all surfaces clean inside the oven chamber using a damp, non-abrasive cloth.
9. Wipe dry the oven chamber using a dry, non-abrasive cloth.
10. Wipe down all exterior surfaces using a non-abrasive, damp cloth (a non-abrasive cleaner may be used for difficult stains).
11. Wipe dry all exterior surfaces using a dry, non-abrasive cloth.
12. Polish the exterior surfaces of the oven using a good quality stainless steel cleaner.
13. Reinstall the cook plate (See INSTALLATION section for details).
14. Remove and clean the air filter on the back of the oven. To remove and clean the filter:
 - a. Slide the filter straight up and out of the filter bracket.
 - b. Spray the filter with water and/or soak in soap and water.
 - c. Rinse clean and allow the filter to air dry.
 - d. When the filter is dry, reinstall the filter into the filter bracket.



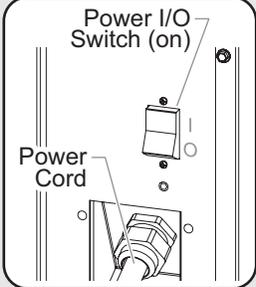
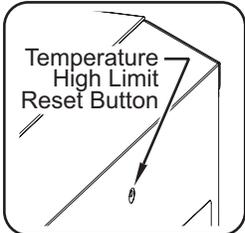
Cleaning the Air Filter



This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock, burn, or possible exposure to microwave energy.



ELECTRIC SHOCK HAZARD: Place unit in standby, allow unit to cool, turn OFF power switch, and unplug unit before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Oven does not operate (blank touchscreen).	Unit unplugged.	Make sure unit is plugged in.
	Power I/O (on/off) switch in O (Off) position.	Move Power I/O switch to the I (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.
Oven does not operate (touchscreen active).	Oven door not closed.	Close oven door. Unit will not operate with door open.
	Oven door damaged or not sealing properly.	DO NOT attempt to use oven. Contact Authorized Service Agent or Ovention Hotline for assistance.
Improper cooking of food.	Incorrect setpoint temperature or recipe selection.	Verify desired setpoint temperature and recipe selection. Change to proper settings, if necessary (refer to OPERATION section).
Oven not heating.	Power I/O (on/off) switch in O (Off) position.	Move Power I/O switch to the I (On) position.
	Temperature High Limit switch has tripped.	Using a pen, screwdriver, or other similar device, press the Temperature High Limit Reset Button located on the right side of the oven near the top. If switch continues to trip, contact Authorized Service Agent or Ovention Hotline for assistance. 

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

Popup Messages

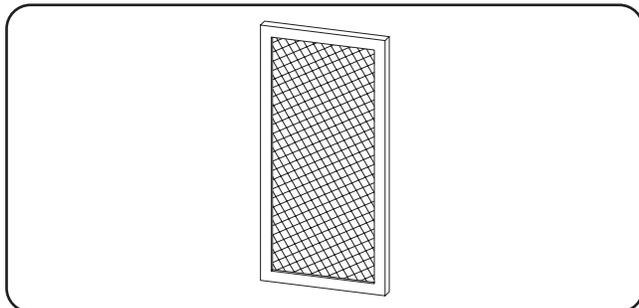
Below are the definitions for the notification and error popup messages that appear on the touchscreen of the Ovention® MiSA® oven.

Popup Title	Popup Message	Corrective Action
 Cavity Temperature Notification—Oven too Hot	The oven cavity is too hot for this recipe. Please allow time to cool.	Allow oven time to cool down to appropriate cooking temperature.
 Cavity Temperature Notification—Oven too Cold	The oven cavity is too cold for this recipe. Please allow time to warm.	Allow oven time to heat up to appropriate cooking temperature.
 Recipe Selection Notification—Recipe Out of Range	Recipe selected not in current set temp acceptable range.	Choose either “Select New Recipe?” or “Change Set Temp?” to resolve.
 Relay Board Comm Error	Relay Board Communication Error. Please restart oven and if this error continues call Ovention Service at 855-298-6836.	If error continues after restart, Contact Authorized Service Agent or Ovention Hotline for assistance.
 Control Temperature Error—Fan Failure	It appears the cooling fans aren’t functioning properly. Please check/clean the filters and if this error continues call Ovention Service at 855-298-6836.	If error continues after checking fan filters, Contact Authorized Service Agent or Ovention Hotline for assistance.
 Door Open Alarm	Please close the door; it has been open too long while the oven is still warm.	Keep the oven door closed at all times when the oven is warm.
 Low Voltage Error	The oven is experiencing extremely low levels of input voltage. Please wait until the voltage returns to the acceptable range or call Ovention Service at 855-298-6836.	If acceptable voltage does not return, Contact Authorized Service Agent or Ovention Hotline for assistance.
 Magnetron1 Over Heated	The oven magnetron is experiencing abnormally high temperatures. Please wait for it to cool to its normal operating temperature. If this error continues call Ovention Service at 855-298-6836.	If magnetron continues to overheat, Contact Authorized Service Agent or Ovention Hotline for assistance.
 Magnetron2 Over Heated		
 Single Magnetron Failure	One oven magnetron is not operating properly. Please check food temperature prior to serving. If this error continues call Ovention Service at 855-298-6836.	If food temperature is not correct, Contact Authorized Service Agent or Ovention Hotline for assistance.
 Full Magnetron Failure	The oven magnetrons are not operating properly. Please check food temperature prior to serving. If this error continues call Ovention Service at 855-298-6836.	
 Primary Door Switch Failure	It appears the oven door switches aren’t working properly please call Ovention Service at 855-298-6836.	
 System Door Switch Failure	It appears the oven door switches aren’t working properly please call Ovention Service at 855-298-6836.	Contact Authorized Service Agent or Ovention Hotline for assistance.
 High Limit Error	It appears the oven isn’t warming properly. Please check if the high limit is tripped. If it has, please reset, and if this error continues call Ovention Service at 855-298-6836.	Press Temperature High Limit Reset Button. If error continues, Contact Authorized Service Agent or Ovention Hotline for assistance.

OPTIONS AND ACCESSORIES

Miscellaneous

OVNTN-FILReplacement Air Filter, Large



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

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

OVNTN-POLISHStainless Steel Cleaner and Polish

OV-HTG-MISA12.....Hotdog Tray, 12" x 11-1/2"

OV-WRM-MISA12Warming Tray, 13-1/4" x 12-11/16"

OV-CRSP-MISA12Crisping Tray, 13-1/4" x 12-11/16"

OV-CARE-MISA12Premium Care Package, Misa-a12
(Includes two Replacement Air Filters, and Oven Cleaner.)

OV-ACCS-MISA12Premium Accessories Package, Misa-a12
(Includes three Warming Trays, one Crisping Tray, and one Shovel Spatula.)



To avoid serious injury or death, read all IMPORTANT SAFETY INFORMATION at the front of this manual.

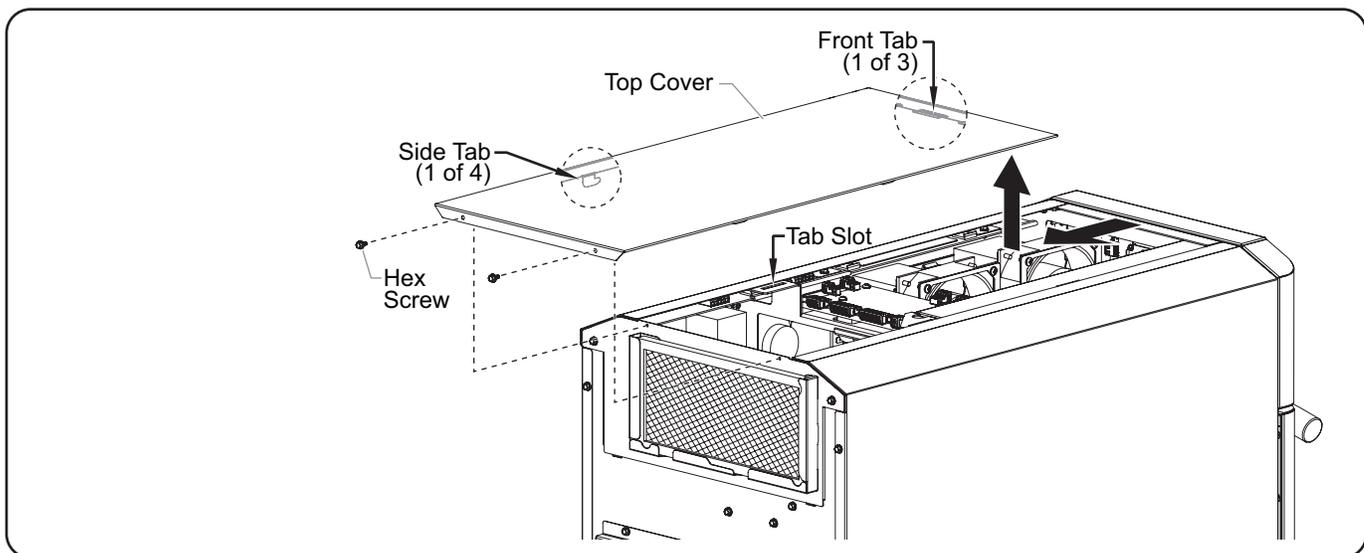
IMPORTANT NOTE

Many of the service procedures in this section require removal of insulation to access the parts. All illustrations are shown with insulation removed for clarity.

Removing the Top Panel

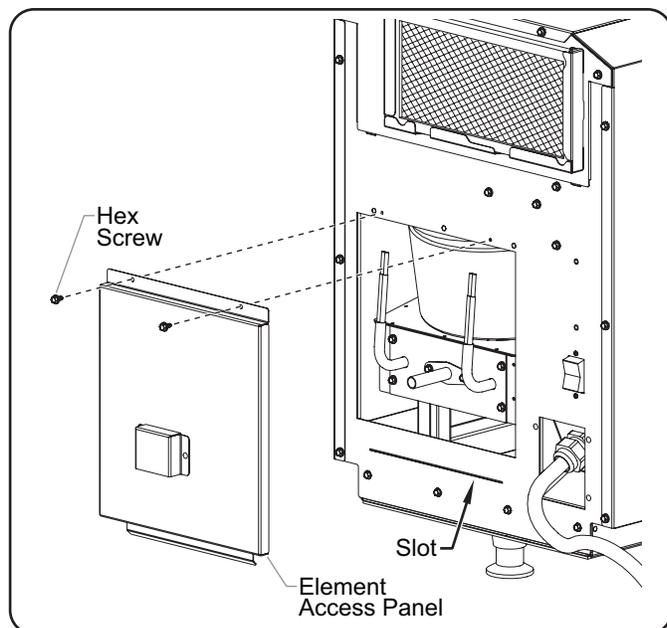
WARNING! Completely shut down and unplug oven before proceeding. Refer to “Shutdown” procedure.

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the “Shutdown” procedure in the OPERATION section.
2. Remove two (2) 1/4” hex screws that secure the top panel to the rear frame.
3. Slide the top panel toward the rear of the oven to release the front and side tabs, then lift panel off the oven.



Removing the Element Access Panel

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the “Shutdown” procedure in the OPERATION section.
2. Remove two (2) 1/4” hex screws that secure the element access panel to the rear frame.
3. Tilt the panel back, and lift out of the slot on the oven frame.



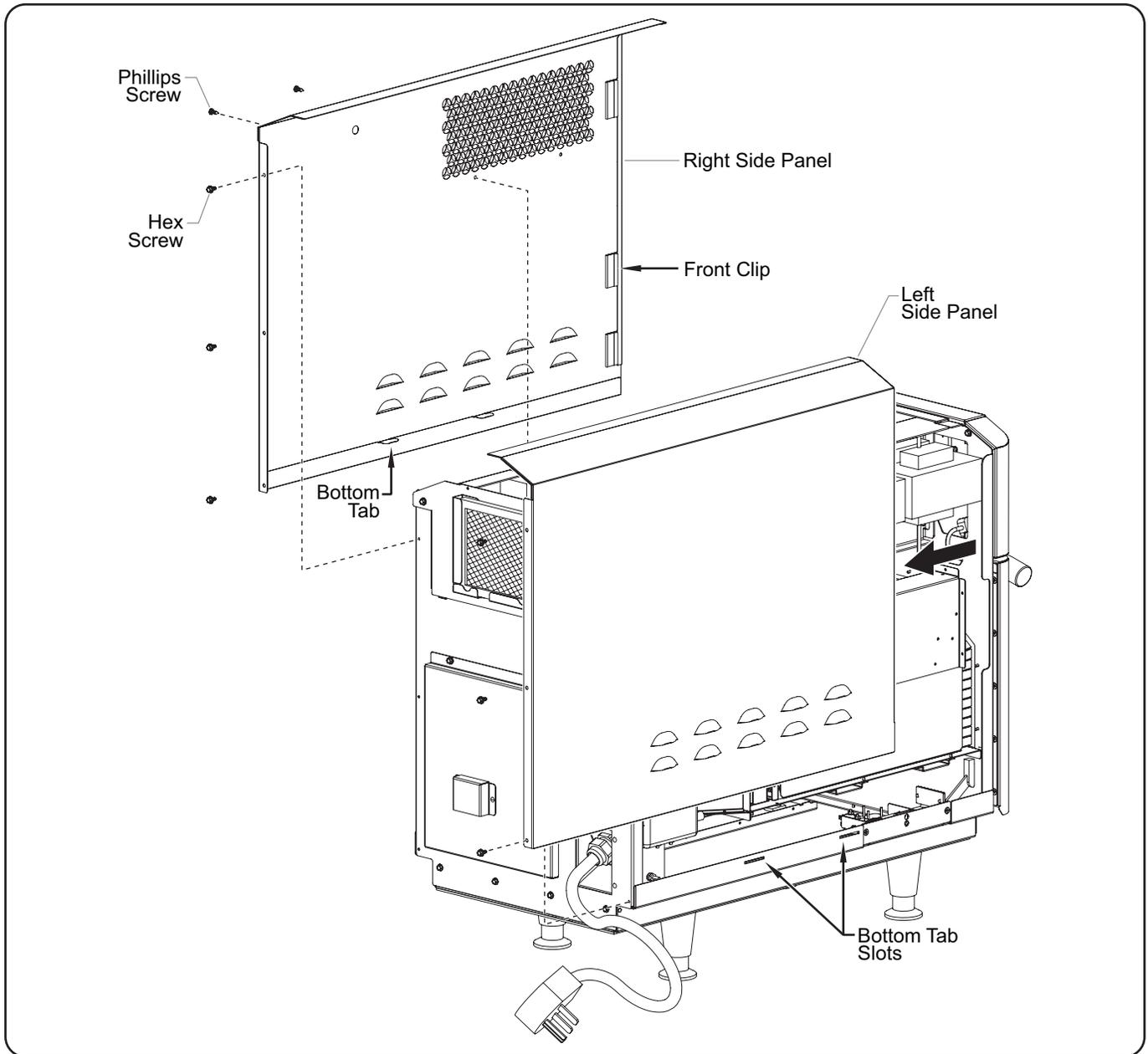
Removing the Side Panels

Use the following procedure to remove the left and/or right side panels from the oven.

⚠ WARNING! Completely shut down and unplug oven before proceeding. Refer to “Shutdown” procedure.

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the “Shutdown” procedure in the OPERATION section.
2. Remove the right side panel.
 - Remove the three (3) 1/4” hex screws and two (2) Phillips screws that secure the right side panel to the oven frame.

3. Remove the left side panel.
 - Remove the three (3) 1/4” hex screws that secure the left side panel to the oven frame.
4. Slide the side panel toward the rear of the oven to release the front clips and bottom tabs from the frame, then lift the panel off the oven.





To avoid serious injury or death, read all IMPORTANT SAFETY INFORMATION at the front of this manual.

IMPORTANT NOTE

Many of the service procedures in this section require removal of insulation to access the parts. All illustrations are shown with insulation removed for clarity.

Vent Tube

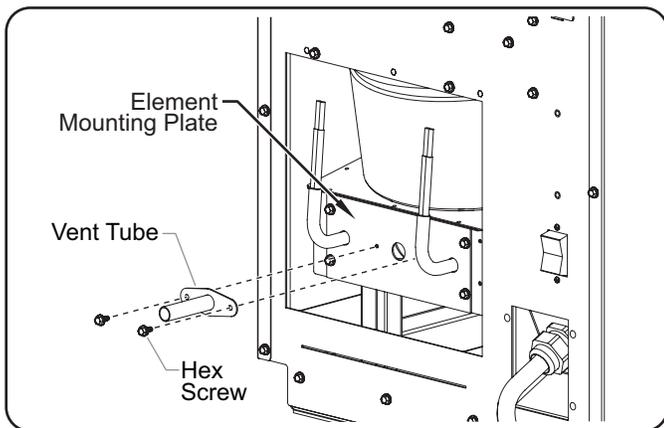
Testing/Troubleshooting

WARNING! Completely shut down and unplug oven before proceeding. Refer to “Shutdown” procedure.

- Inspect the vent tube. If the vent tube or its mounting screws are damaged or broken, replace as necessary.

Replacement Procedure

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the “Shutdown” procedure in the OPERATION section.
2. Remove the element access panel. Refer to the “Removing the Element Access Panel” procedure in this section.
3. Cut away the insulation from around the vent tube.
4. Remove two (2) 1/4” hex screws that secure the vent tube to the element mounting plate, and remove the vent tube.
5. Install the new vent tube by reversing the steps above.



Heating Element

Test Procedure

- Navigate to the Diagnostics screen and touch “Check Components”. Toggle on each heater independently to verify that each heater turns on and pulls amperage.

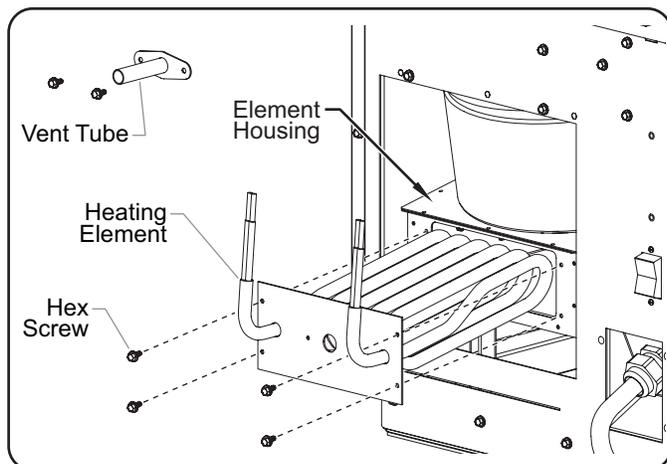


DANGER! Completely shut down and unplug oven before proceeding. Refer to “Shutdown” procedure.

- Disconnect both lead terminals, and check for resistance. The ohm reading should be between 23 and 26 ohms.

Replacement Procedure

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the “Shutdown” procedure in the OPERATION section.
2. Remove the element access panel. Refer to the “Removing the Element Access Panel” procedure in this section.
3. Cut away the insulation from around the element mounting plate.
4. Remove two (2) 1/4” hex screws that secure the vent tube to the element mounting plate, and remove the vent tube.
5. Follow the element wires to the relay and terminal block lever nuts, and remove the wires.
6. Remove four (4) 1/4” hex screws that secure the element mounting plate to the element housing.
7. Carefully pull the heating element straight out of the element housing.
8. Install the new heating element by reversing the steps above. Make sure to install the vent tube on the new element.



Blower Motor

Testing/Troubleshooting

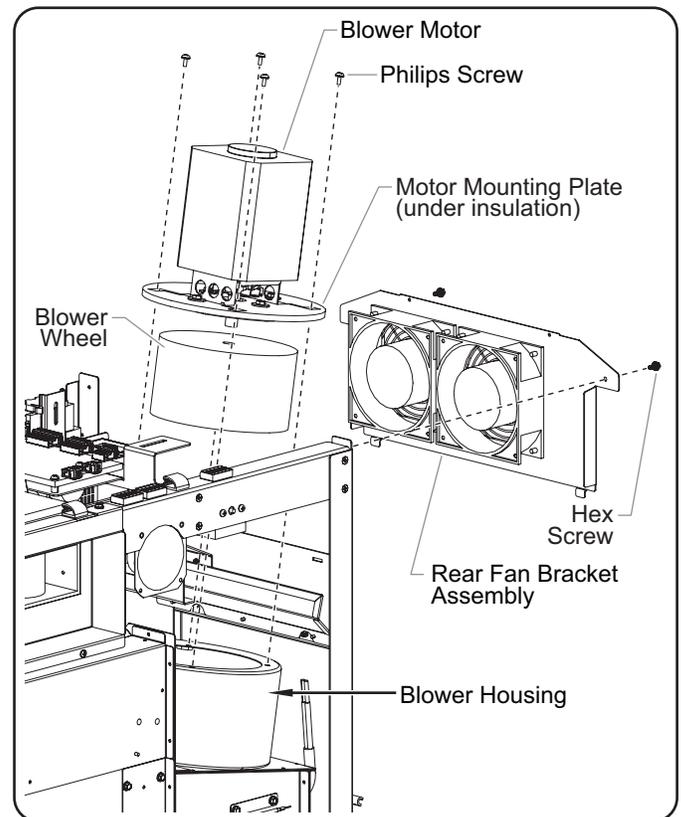
- Navigate to the Diagnostics screen and touch “Check Components”. Toggle on the blower, then use the arrow key to set the blower to over 50%. Open the oven door, then listen and feel for airflow in the oven chamber.
- Verify that the supply voltage is 208/240 V going into L1 and L2 of the variable frequency drive (VFD).
- Check the VFD for fault codes.

⚠ DANGER! Completely shut down and unplug oven before proceeding. Refer to “Shutdown” procedure.

- With the oven off and unplugged, verify that the motor cooling fan spins freely.
 - a. If it does not, the blower motor is seized. Remove blower motor and inspect the blower wheel. If the blower wheel is seizing against the blower housing, replace the blower wheel.
 - b. If it does, make sure all wires are connected and secure. If all wires are secure, replace the blower motor.

Replacement Procedure

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the “Shutdown” procedure in the OPERATION section.
2. Remove the top panel and both side panels. Refer to the appropriate procedures in this section.
3. Disconnect the fan lead wires on both rear cooling fans from the lever nuts.
4. Remove two (2) 1/4” hex screws that secure the rear fan bracket assembly to the rear frame, and remove the rear fan bracket assembly.
5. Follow the blower motor lead wires to the VFD, and remove the wires.
6. Remove four (4) Philips screws that secure the motor mounting plate to the blower housing.
7. Carefully lift the blower motor assembly with blower wheel up and out of the top of the oven.
8. Loosen the set screw on the blower wheel, and remove the wheel from the blower motor shaft.
9. Install the new blower motor and/or blower wheel by reversing the steps above.
 - Make sure to use the spacer included with the blower wheel when installing the new wheel on the motor shaft.





To avoid serious injury or death, read all IMPORTANT SAFETY INFORMATION at the front of this manual.

IMPORTANT NOTE

Many of the service procedures in this section require removal of insulation to access the parts. All illustrations are shown with insulation removed for clarity.

Blower Housing

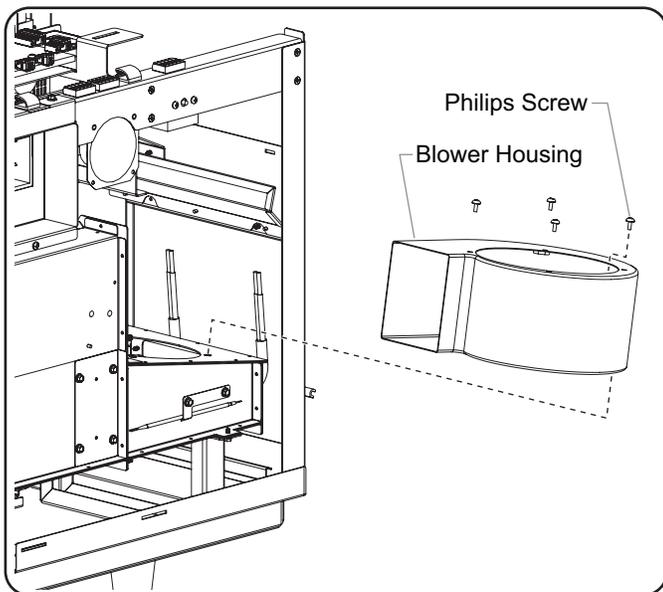
Testing/Troubleshooting

⚠ DANGER! Completely shut down and unplug oven before proceeding. Refer to “Shutdown” procedure.

- If the blower is making a loud noise, remove the blower motor and blower wheel to check the blower housing.
- If the blower housing is cracked or broken, replace the housing.

Replacement Procedure

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the “Shutdown” procedure in the OPERATION section.
2. Remove the top panel and both side panels. Refer to the appropriate procedures in this section.
3. Remove the blower motor and attached blower wheel. Refer to the procedure in this section.
4. Cut away the insulation from around the blower housing.
5. Remove the four (4) Philips-head screws inside the blower housing that secure the housing to the element housing.
6. Carefully slide the blower housing out the right side of the unit.
7. Install the new blower housing by reversing the steps above.



Thermocouple

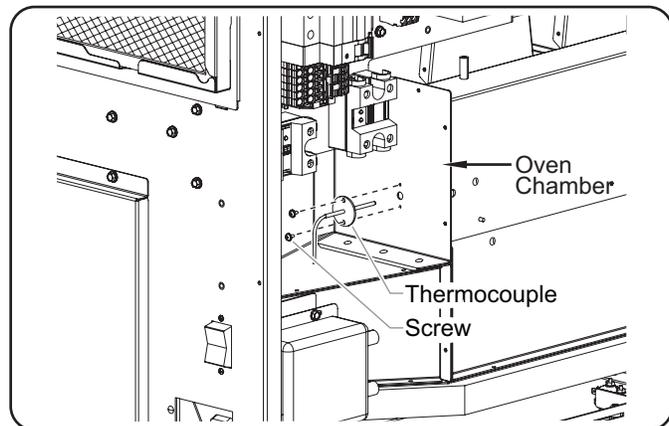
Testing/Troubleshooting

⚠ WARNING! Completely shut down and unplug oven before proceeding. Refer to “Shutdown” procedure.

- Check the thermocouple for continuity. If there is no continuity, the thermocouple is bad and needs to be replaced.

Replacement Procedure

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the “Shutdown” procedure in the OPERATION section.
2. Remove the left side panel. Refer to the “Removing the Side Panels” procedure in this section.
3. Cut away the insulation from around the thermocouple.
4. Remove the two Philips-head thermocouple screws, and remove the thermocouple from the oven chamber.
5. Follow the thermocouple wires to the control board, and remove their connector from the board (location P6).
6. Install the new thermocouple by reversing the steps above.



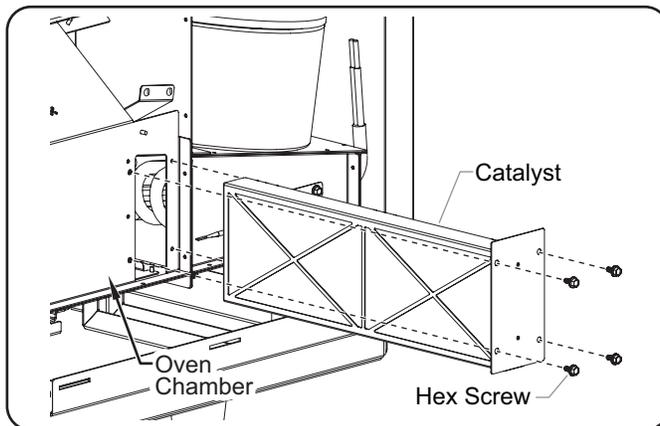
Catalyst

Testing/Troubleshooting

- If the oven is smoking, open the oven door and check the catalyst at the rear of the oven chamber for food debris blockage.
- If the oven is smoking as a result of the oven chamber being cleaned using a caustic cleaner, replace the catalyst.

Replacement Procedure

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the "Shutdown" procedure in the OPERATION section.
2. Remove the right side panel. Refer to the "Removing the Side Panels" procedure in this section.
3. Cut away the insulation from around the catalyst mounting plate.
4. Remove four (4) 1/4" hex screws that secure the catalyst to the oven chamber.
5. Carefully pull the catalyst straight out of the oven chamber.
6. Install the new catalyst by reversing the steps above.



Waveguide Motor

Testing/Troubleshooting

- Verify that the supply voltage is 208/240 V going into the motor.

⚠ WARNING! Completely shut down and unplug oven before proceeding. Refer to "Shutdown" procedure.

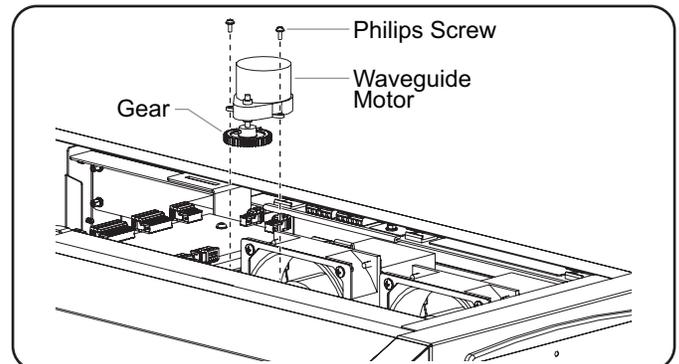
- Verify all gears are mated together and that all gears are tightened. The waveguide motors are on only when the magnetrons are on.

NOTE: The waveguide motors are on only when the magnetrons are on.

- Verify that the motor spins freely by hand (motor spins clockwise, when looking down at installed motor). If the motor is not seized, verify that the antenna moves freely.

Replacement Procedure

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the "Shutdown" procedure in the OPERATION section.
2. Remove the top panel. Refer to the "Removing the Top Panel" procedure in this section.
3. Disconnect the waveguide motor lead wires from the lever nuts.
4. Remove the two Philips-head motor mounting screws, and carefully lift the waveguide motor with attached gear up and out of the oven.
5. Install the new waveguide motor with attached gear by reversing the steps above.





To avoid serious injury or death, read all IMPORTANT SAFETY INFORMATION at the front of this manual.

IMPORTANT NOTE

Many of the service procedures in this section require removal of insulation to access the parts. All illustrations are shown with insulation removed for clarity.

Thermal Disc

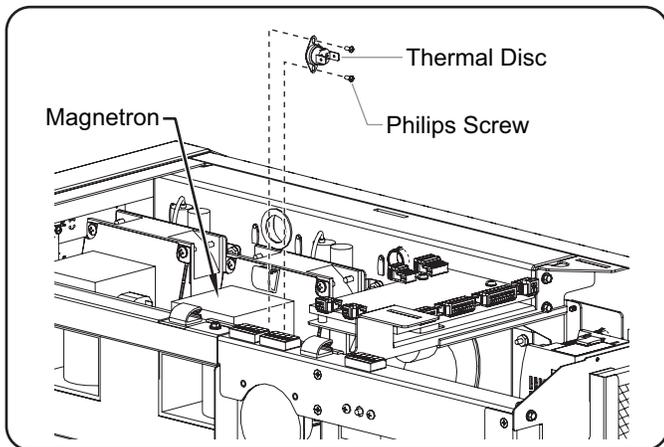
Testing/Troubleshooting

WARNING! Completely shut down and unplug oven before proceeding. Refer to “Shutdown” procedure.

- Verify the thermal disc has continuity between both leads when the mounted surface temperature is below 200°F (93°C).
- If the disc will not close when the temperature is below 200°F, replace the thermal disc.

Replacement Procedure

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the “Shutdown” procedure in the OPERATION section.
2. Remove the top panel and right side panel. Refer to the appropriate procedures in this section.
3. Disconnect the lead wires from the thermal disc.
4. Remove two (2) Philips screws that secure the thermal disc to the magnetron, and remove the thermal disc.
5. Install the new thermal disc by reversing the steps above.



Magnetron Cooling Fan

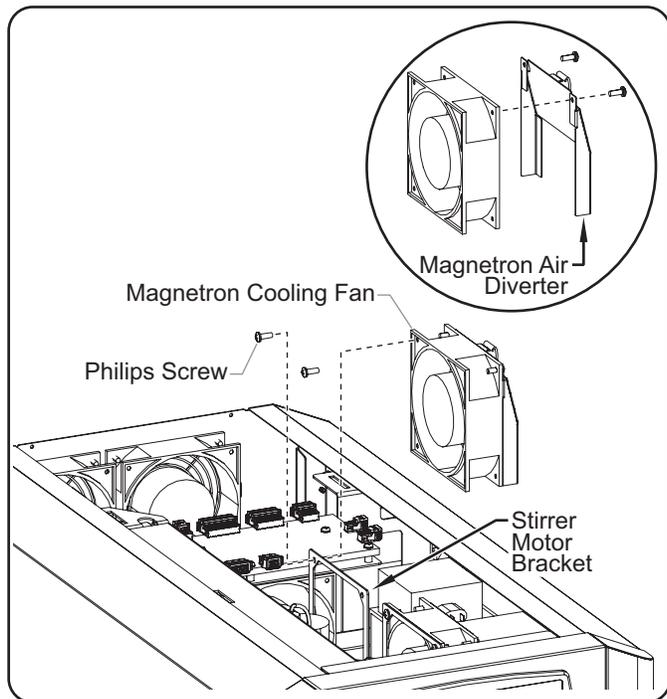
Testing/Troubleshooting

NOTE: Magnetron cooling fans are on only when magnetrons are on and for two minutes after magnetrons turn off.

- Verify that supply voltage of 24 VDC is going into the fan. If there is voltage and the fan is not running, replace the fan.

Replacement Procedure

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the “Shutdown” procedure in the OPERATION section.
2. Remove the top panel. Refer to the “Removing the Top Panel” procedure in this section.
3. Disconnect the fan lead wires from the lever nuts.
4. Remove the two Philips-head fan mounting screws that secure the fan to the stirrer motor bracket.
5. Carefully lift the fan with the attached magnetron air diverter up and out of the oven.
6. Remove the magnetron air diverter from the old fan, and install on the new fan.
7. Install the new fan with the attached magnetron air diverter by reversing the steps above.



Rear Cooling Fan

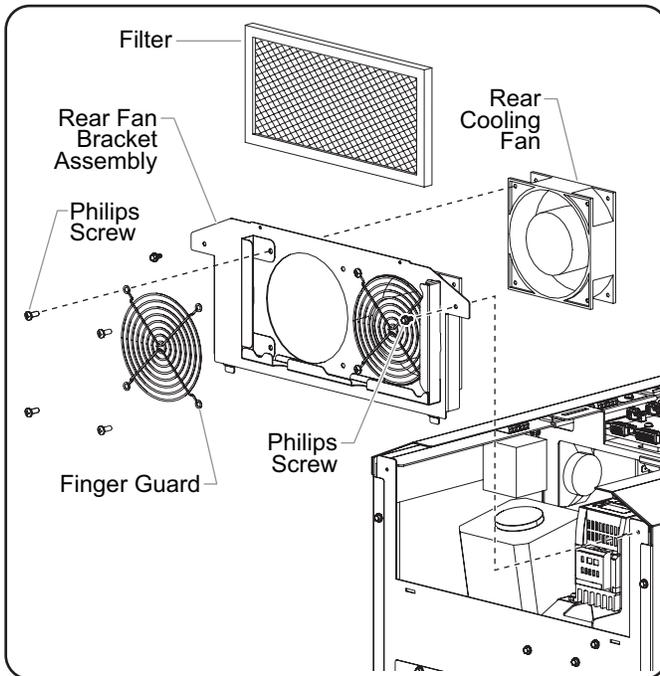
Testing/Troubleshooting

NOTE: The rear cooling fans are on when the temperature of the oven chamber is above 140°F (60°C).

- Verify that supply voltage of 24 VDC is going into the fan. If there is voltage and the fan is not running, replace the fan.

Replacement Procedure

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the "Shutdown" procedure in the OPERATION section.
2. Remove the top panel and right side panel. Refer to the "Removing the Top Panel" procedure in this section.
3. Disconnect the fan lead wires on both rear cooling fans from the lever nuts.
4. Remove two (2) 1/4" hex screws that secure the rear fan bracket assembly to the rear frame, and remove the rear fan bracket assembly.
5. Remove the air filter.
6. Remove the four Philips-head fan mounting screws that secure the finger guard and the fan to the rear fan bracket assembly. Remove the finger guard and fan.
7. Install the new fan with the finger guard onto the rear fan bracket assembly. Then, reinstall the rear fan bracket assembly onto the rear frame by reversing the steps above.



Central Cooling Fan

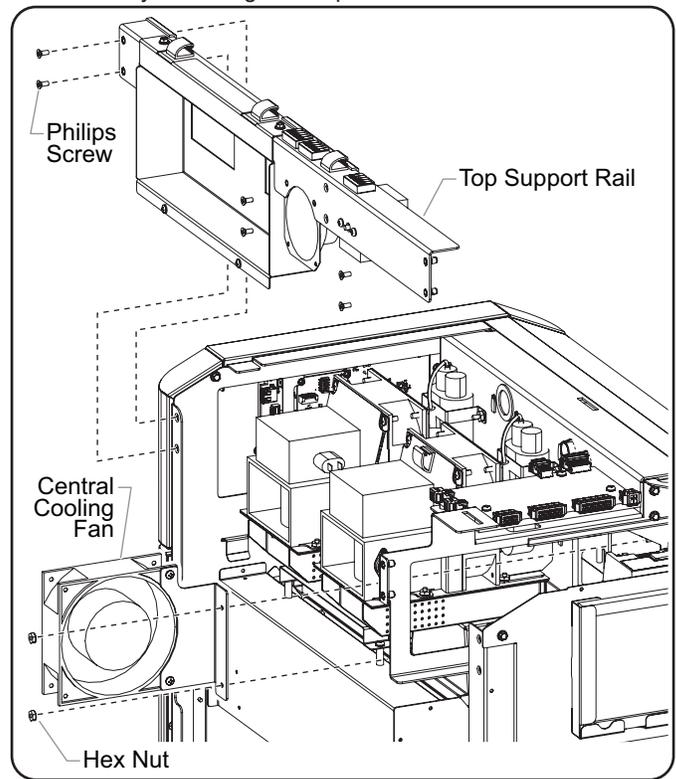
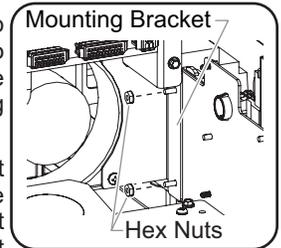
Testing/Troubleshooting

NOTE: Central cooling fan is on only when magnetrons are on and for two minutes after magnetrons turn off.

- Verify that supply voltage of 24 VDC is going into the fan. If there is voltage and the fan is not running, replace the fan.

Replacement Procedure

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the "Shutdown" procedure in the OPERATION section.
2. Remove the top panel and right side panel. Refer to the appropriate procedures in this section.
3. Disconnect the fan lead wires from the lever nuts.
4. Remove the six Philips-head screws that secure the top support rail to the oven frame.
5. Carefully rotate up the top support rail and remove the two (2) 1/4" hex nuts that secure the central cooling fan mounting bracket to the oven frame.
6. While lifting up on the top support rail with one hand, guide the central cooling fan and bracket out of the right side of the unit with the other hand.
7. Remove the two Philips-head screws that secure the central cooling fan to the fan mounting bracket. Remove the fan.
8. Install the new central cooling fan onto the fan mounting bracket. Then, reinstall the fan into position on the oven frame by reversing the steps above.





To avoid serious injury or death, read all IMPORTANT SAFETY INFORMATION at the front of this manual.

IMPORTANT NOTE

Many of the service procedures in this section require removal of insulation to access the parts. All illustrations are shown with insulation removed for clarity.

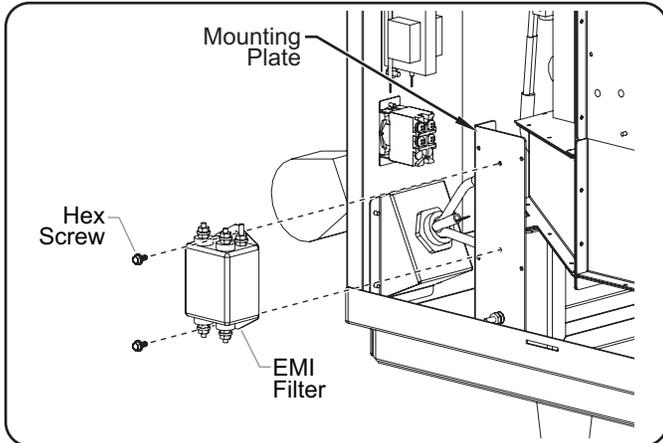
EMI Filter

Testing/Troubleshooting

- Check the input and output voltage of the EMI filter. If the voltages are not equal, replace the EMI filter.

Replacement Procedure

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the “Shutdown” procedure in the OPERATION section.
2. Remove the left side panel. Refer to the “Removing the Side Panels” procedure in this section.
3. Disconnect the lead wires from the EMI filter.
4. Remove two (2) 1/4” hex screws that secure the EMI filter to its mounting plate, and remove the filter.
5. Install the new EMI filter by reversing the steps above.



Solid State Relay

There are two solid state relays (SSR) in the unit. Perform the “Testing/Troubleshooting” on both, and replace as necessary.

Testing/Troubleshooting

- Navigate to the Diagnostics screen and touch “Check Components”. Turn on both the magnetrons and the heaters. Verify that both the magnetrons and the heaters are showing an amperage draw. If any are showing “0” amperage draw, verify that the LEDs on the corresponding solid state relay are lit. If not, replace the appropriate SSR.

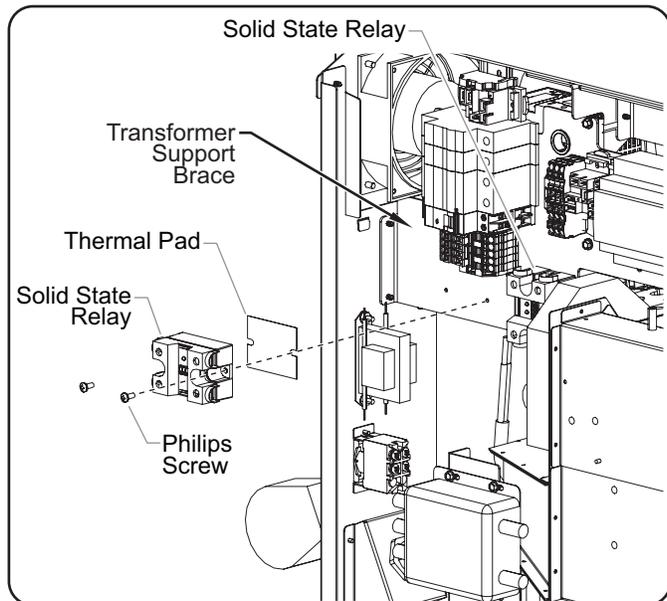


DANGER! Completely shut down and unplug oven before proceeding. Refer to “Shutdown” procedure.

- Disconnect the DC lead wires into the SSR. Carefully re-energize the unit. Navigate to the Diagnostics screen and touch “Check Components”. If there is any amperage draw, the SSR is stuck closed and needs to be replaced.

Replacement Procedure

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the “Shutdown” procedure in the OPERATION section.
2. Remove the left side panel. Refer to the “Removing the Side Panels” procedure in this section.
3. Disconnect the four (4) lead wires and the 4-pin connector from the solid state relay.
4. Remove the two (2) Philips screws that secure the solid state relay to the transformer support brace. Remove the relay and the thermal pad.
5. Install the new solid state relay and thermal pad by reversing the steps above.



Electromechanical Relay

There are two electromechanical relays in the unit. Perform the "Testing/Troubleshooting" on both, and replace as necessary.

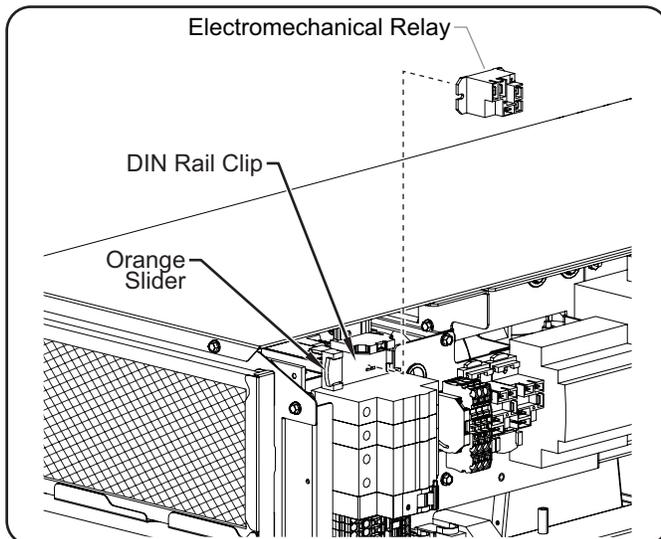
Testing/Troubleshooting

⚠ DANGER! Completely shut down and unplug oven before proceeding. Refer to "Shutdown" procedure.

- Check for continuity across the COM and NC terminals. If the continuity is incorrect, replace the relay.
- Check for continuity across the COM and NO terminals. If the continuity is incorrect, replace the relay.

Replacement Procedure

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the "Shutdown" procedure in the OPERATION section.
2. Remove the left side panel. Refer to the "Removing the Side Panels" procedure in this section.
3. Disconnect all lead wires from the electromechanical relay.
4. Remove the electromechanical relay from the DIN rail clip.
 - a. For horizontally mounted relays, pull out on the large, orange slider on the DIN rail clip to release the electromechanical relay from the clip.
 - b. For vertically mounted relays, pull down on the large, orange slider on the DIN rail clip to release the electromechanical relay from the clip.
5. Install the new electromechanical relay by reversing the steps above.



Thermal Cutoff Switch

Testing/Troubleshooting

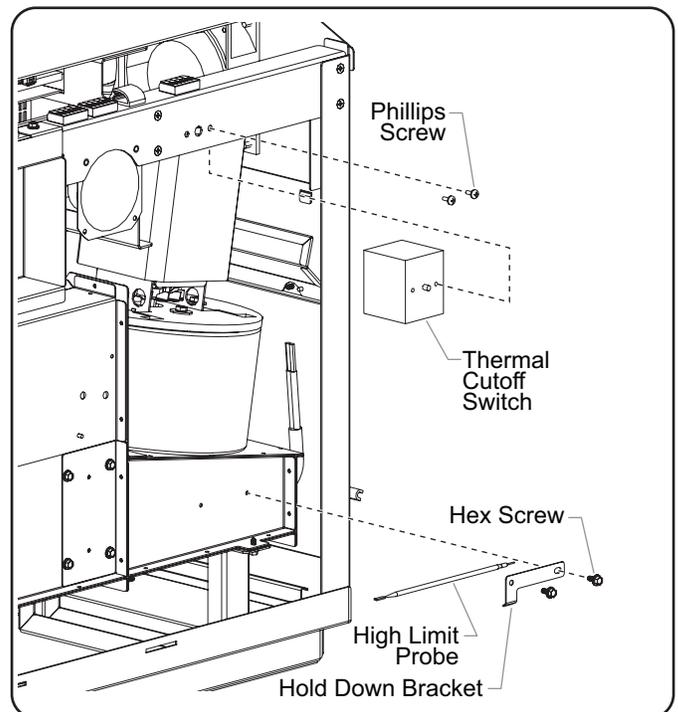
- If the temperature of the oven is below 300°F and the thermal cutoff switch will not reset when the button is pressed, replace the thermal cutoff switch.

⚠ DANGER! Completely shut down and unplug oven before proceeding. Refer to "Shutdown" procedure.

- Verify that all legs of power are passing through the thermal cutoff switch by checking for continuity from line side to load side on each leg. If there is no continuity, replace the thermal cutoff switch.

Replacement Procedure

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the "Shutdown" procedure in the OPERATION section.
2. Remove the right side panel. Refer to the "Removing the Side Panels" procedure in this section.
3. Disconnect the lead wires from the thermal cutoff switch.
4. Cut away the insulation from around the high limit probe that is mounted to the side of the element housing.
5. Remove two (2) 1/4" hex screws that secure the high-limit probe to the element housing. Remove the hold down bracket and probe.
6. Remove the two (2) Phillips-head screws that secure the thermal cutoff switch to the top support rail on the oven frame. Remove the thermal cutoff switch.
7. Install the new thermal cutoff switch and high limit probe by reversing the steps above.



! To avoid serious injury or death, read all **IMPORTANT SAFETY INFORMATION** at the front of this manual.

IMPORTANT NOTE

Many of the service procedures in this section require removal of insulation to access the parts. All illustrations are shown with insulation removed for clarity.

Capacitor

There are two capacitors in the unit. Perform the "Testing/Troubleshooting" on both, and replace as necessary.

Testing/Troubleshooting

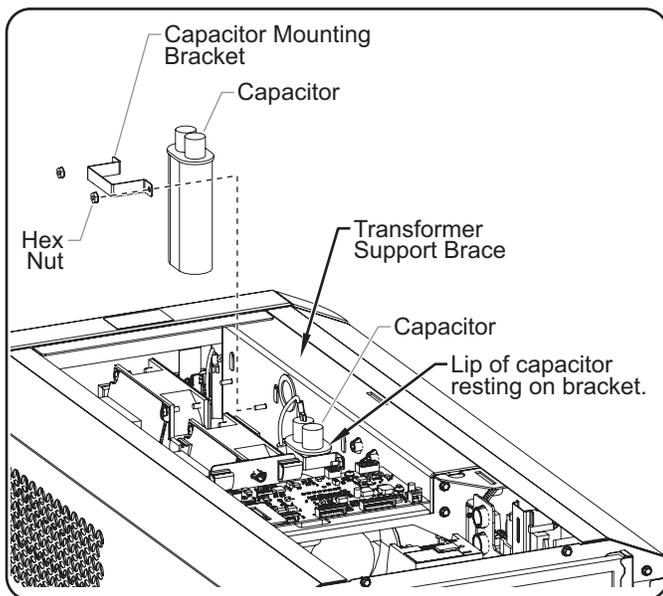
! **DANGER!** Completely shut down and unplug oven before proceeding. Refer to "Shutdown" procedure.

DANGER! Capacitors must be discharged before proceeding.

- Disconnect all wires from the capacitor, and measure the capacitance with DMM ($0.97\mu\text{F} \pm 3\%$). If the measurement is not within tolerance, replace the capacitor.

Replacement Procedure

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the "Shutdown" procedure in the OPERATION section.
2. Remove the top panel. Refer to the "Removing the Top Panel" procedure in this section.
3. Discharge both capacitors. **DANGER! Capacitors must be discharged before proceeding.**
4. Disconnect all lead wires from the capacitor.
5. Remove the two (2) hex nuts that secure the capacitor mounting bracket and the capacitor to the transformer support brace. Remove the mounting bracket and capacitor.
6. Install the new capacitor by reversing the steps above.
 - Make sure to install each capacitor as low as possible so that the lip of the capacitor is resting on the capacitor mounting bracket.



Transformer

There are two transformers in the unit. Perform the "Testing/Troubleshooting" on both, and replace as necessary.

Testing/Troubleshooting

! **DANGER!** Completely shut down and unplug oven before proceeding. Refer to "Shutdown" procedure.

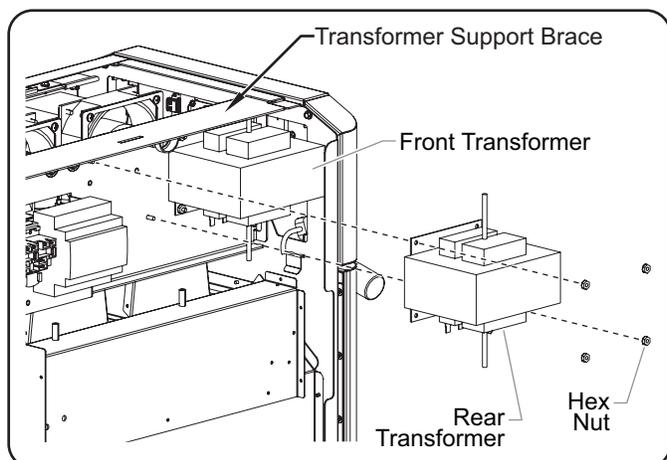
- Measure the resistance of the transformer using an ohmmeter. If the resistance measurements are not within range, replace the transformer.
 - a. Disconnect all lead wires from the transformer.
 - b. Discharge both capacitors. **DANGER! Capacitors must be discharged before proceeding.**
 - c. Measure the resistance using an ohmmeter:
 - 0 to 208 = $0.55 \text{ ohms} \pm 20\%$
 - 0 to 230 = $0.65 \text{ ohms} \pm 20\%$
 - High voltage = $57.5 \text{ ohms} \pm 20\%$
 - 0 to ground = open
 - 208 to ground = open
 - 230 to ground = open
 - Filaments to ground = open

Replacement Procedure

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the "Shutdown" procedure in the OPERATION section.
2. Remove the top panel and left side panel. Refer to the appropriate procedures in this section.
3. Discharge both capacitors. **DANGER! Capacitors must be discharged before proceeding.**
4. Disconnect all lead wires from the transformer.
5. Remove the four (4) hex nuts that secure the transformer to the transformer support brace.

NOTE: When replacing the front transformer, the rear transformer will need to be removed to provide clearance.

6. Install the new transformer by reversing the steps above.



Magnetron

There are two magnetrons in the unit. Perform the "Testing/Troubleshooting" on both, and replace as necessary.

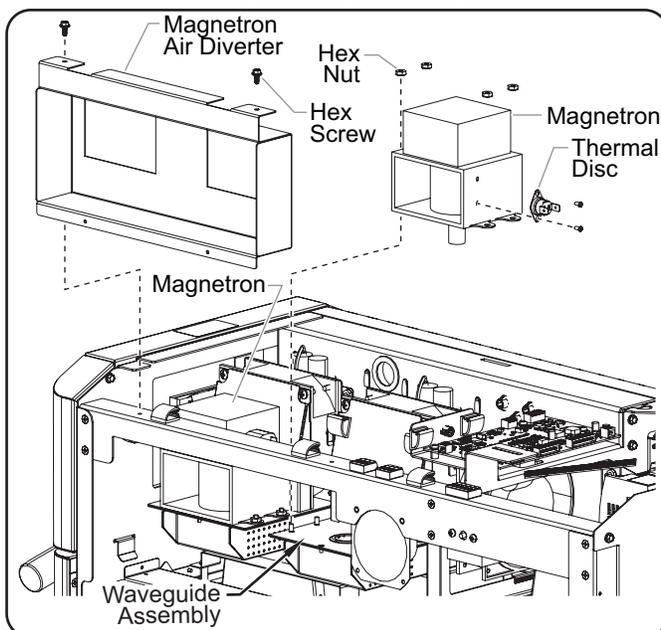
Testing/Troubleshooting

⚠ DANGER! Completely shut down and unplug oven before proceeding. Refer to "Shutdown" procedure.

- Measure the resistance of the magnetron using an ohmmeter.
 - a. Disconnect all lead wires from the magnetron.
 - b. Discharge both capacitors.
 - c. Measure the resistance using an ohmmeter:
 - Terminal to terminal = <1 ohm
 - Terminal to magnetron chassis = open (infinite resistance)
- If the resistance measurement is not within range, replace the magnetron.

Replacement Procedure

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the "Shutdown" procedure in the OPERATION section.
2. Remove the top panel and right side panel. Refer to the appropriate procedures in this section.
3. Discharge both capacitors. **DANGER! Capacitors must be discharged before proceeding.**
4. Disconnect all lead wires from the magnetron.
5. Disconnect the lead wires from the thermal disc that is mounted to the magnetron.
6. Remove the two (2) hex screws that secure the magnetron air diverter to the top support rail. Remove the magnetron air diverter.
7. Remove the four (4) hex nuts that secure the magnetron to the waveguide assembly. Remove the magnetron.
8. Remove the thermal disc from the old magnetron, and install onto the magnetron. Refer to the procedure in this section for details, if necessary.
9. Install the new magnetron by reversing the steps above.



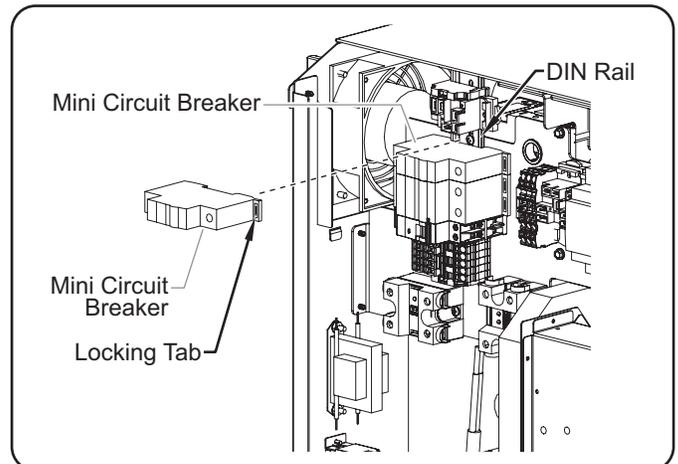
Mini Circuit Breaker, 15A

Testing/Troubleshooting

- Verify that supply voltage is passing through the mini circuit breaker.
 - If voltage is not present on the line side of the breaker, check for supply voltage at the electrical receptacle.
 - If voltage is present on line side of the breaker, but not on the load side, reset the breaker. If voltage is still not present on the load side, replace the breaker.

Replacement Procedure

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the "Shutdown" procedure in the OPERATION section.
2. Remove the left side panel. Refer to the "Removing the Side Panels" procedure in this section.
3. Disconnect two (2) lead wires from the mini circuit breaker.
4. Insert a flat blade screwdriver into the green locking tab on the mini circuit breaker to release the breaker from the DIN rail.
5. Install the new mini circuit breaker by reversing the steps above.



IMPORTANT NOTE

If the micro switches, magnetrons, shunt, or oven door are serviced in any way, a full microwave leakage test is required. Leakage must remain below 5.0 mW/cm².

- Refer to the "Micro Switch Adjustment and Microwave Leakage Test" Instruction Sheet P/N 07.04.705.00, available from Ovention.



To avoid serious injury or death, read all IMPORTANT SAFETY INFORMATION at the front of this manual.

IMPORTANT NOTE

Many of the service procedures in this section require removal of insulation to access the parts. All illustrations are shown with insulation removed for clarity.

Micro Switches

There are three micro switches in the unit—the primary switch, the secondary switch, and the monitor switch. The primary and monitor switches are located on the right side of the unit, and the secondary switch is located on the left side of the unit. Perform the “Testing/Troubleshooting” on each switch. If any of the switches do not perform as described, replace the appropriate switch.

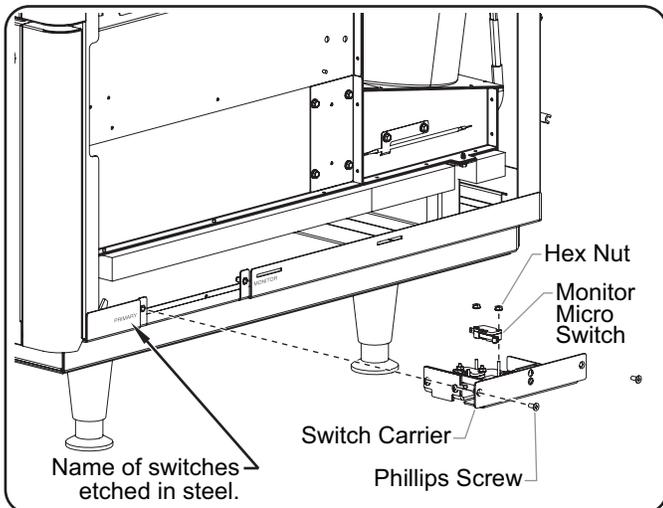
Testing/Troubleshooting

- Primary Switch—When the secondary switch and monitor switch are closed, LED 1 on the control board should be lit when the primary switch is closed and off when the primary switch is open.
- Secondary Switch—When the monitor switch is closed (primary switch can be open or closed), LED 2 on the control board should be lit when the secondary switch is closed and off when the secondary switch is open.
- Monitor Switch—If all three switches are closed, the shunt should not trip. If the primary and secondary switches are closed and the monitor switch opens, the shunt should trip.

! DANGER! Completely shut down and unplug oven before proceeding. Refer to “Shutdown” procedure.

Replacement Procedure

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the “Shutdown” procedure in the OPERATION section.
2. Remove the right or left side panel, depending on the micro switch(es) being replaced. Refer to the “Removing the Side Panels” procedure in this section.
3. Remove two (2) Philips-head screws that secure the switch carrier to the oven frame. Remove the switch carrier from the oven frame.
4. Disconnect the lead wires from the micro switch (refer to the wiring diagram). Note the positions of the wires for installation of the new switch.
5. Remove the two (2) hex nuts that secure the micro switch to the switch carrier.
6. Install the new micro switch by reversing the steps above.



Double Mini Circuit Breaker, 15A

Testing/Troubleshooting

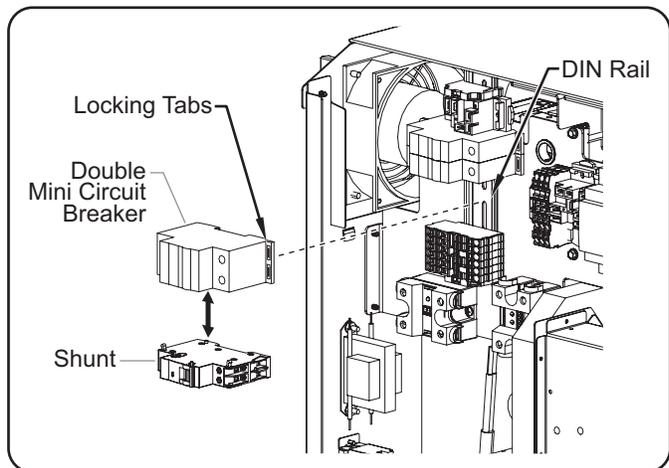
- Verify that supply voltage is passing through the double mini circuit breaker.
 - If voltage is not present on the line side of the breaker, check for supply voltage at the electrical receptacle.
 - If voltage is present on line side of the breaker, but not on the load side, reset the breaker. If voltage is still not present on the load side, replace the breaker.

Replacement Procedure

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the “Shutdown” procedure in the OPERATION section.
2. Remove the left side panel. Refer to the “Removing the Side Panels” procedure in this section.
3. Disconnect two (2) lead wires from the double mini circuit breaker and three (3) lead wires from the shunt next to the breaker.
4. Insert a flat blade screwdriver into the green locking tabs on the double mini circuit breaker to release the breaker and the shunt from the DIN rail.

NOTE: The double mini circuit breaker and the shunt must be removed from the DIN rail together. Once they are off the DIN rail, they can be separated.

5. Install the new double mini circuit breaker by reversing the steps above.



IMPORTANT NOTE

If the micro switches, magnetrons, shunt, or oven door are serviced in any way, a full microwave leakage test is required. Leakage must remain below 5.0 mW/cm².

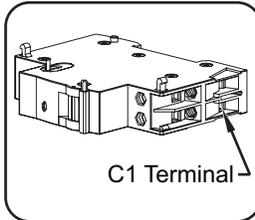
- Refer to the “Micro Switch Adjustment and Microwave Leakage Test” Instruction Sheet P/N 07.04.705.00, available from Ovention.

Shunt

Testing/Troubleshooting

⚠ DANGER! Completely shut down and unplug oven before proceeding. Refer to “Shutdown” procedure.

- If the lever on shunt is in the tripped position, reset the shunt.
 - If the shunt will not reset, remove the lead wire from the C1 terminal and try to reset the shunt.
 - If the shunt still will not reset, replace the shunt.



Replacement Procedure

NOTE: Refer to the illustration in the “Double Mini Circuit Breaker” service procedure.

1. Completely shut down and unplug the oven. Refer to the “Shutdown” procedure in the OPERATION section.
2. Remove the left side panel. Refer to the “Removing the Side Panels” procedure in this section.
3. Disconnect two (2) lead wires from the double mini circuit breaker and three (3) lead wires from the shunt next to the breaker.
4. Insert a flat blade screwdriver into the green locking tabs on the double mini circuit breaker to release the breaker and the shunt from the DIN rail.

NOTE: The double mini circuit breaker and the shunt must be removed from the DIN rail together. Once they are off the DIN rail, they can be separated.

5. Install the new shunt by reversing the steps above.

LIMITED WARRANTY

WARRANTY, EXCLUSIVE REMEDY:

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

Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

Replacement Parts

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

LIMITATION OF LIABILITY:

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

Informations Importantes pour le Propriétaire.....	34	Cuisson.....	42
Introduction.....	34	Mise en veille.....	43
Consignes de Sécurité Importantes.....	35	Arrêt.....	43
Description du Modèle.....	38	Programmer des catégories ou des recettes.....	44
Désignation du Modèle.....	38	Édition et création des points de consigne de température..	46
Caractéristiques Techniques.....	39	Changer l'unité de mesure de la température.....	47
Configuration des Fiches.....	39	Téléchargement à partir d'une clé USB.....	48
Tableau des valeurs nominales électriques.....	39	Maintenance.....	49
Dimensions.....	39	Généralités.....	49
Plage de températures.....	39	Nettoyage quotidien.....	49
Installation.....	40	Nettoyage hebdomadaire.....	50
Généralités.....	40	Guide de Dépannage.....	51
Mode d'emploi.....	41	Options et Accessoires.....	52
Généralités.....	41	Procédure d'entretiens.....	53
Renseignements relatifs aux recettes.....	41	Garantie Limitée.....	66
Mise en service.....	41		

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 droit 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:

7:00 AM to 5:00 PM du lundi au jeudi

7:00 AM to 4:00 PM le vendredi)

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

Courriel: partsandservice@oventionovens.com

Des informations supplémentaires sont disponibles sur notre site Internet à l'adresse : www.oventionovens.com.

INTRODUCTION

Les fours micro-ondes à vitesses Ovention MiSA® établissent de nouvelles normes de qualité, de rapidité, de souplesse et d'efficacité en matière de cuisson. Grâce à une nouvelle découverte dans le traitement de l'air, non seulement le processus de cuisson est accéléré, mais l'air est également « purifié et recirculé » à l'intérieur du four, ce qui supprime le besoin d'un système de hotte aspirante présent sur la plupart des installations. À l'aide d'un écran tactile à base d'icônes, les utilisateurs peuvent utiliser, modifier et développer plus de 4 000 recettes personnalisées. Les recettes peuvent être développées de manière à être composées d'au plus trois phases de cuisson, chacune avec son propre profil de cuisson, son propre réglage de vitesse de soufflerie, sa durée et sa puissance de rayonnement micro-ondes.

Les fours Ovention MiSA 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 Ovention MiSA. 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 :

▲ DANGER

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

▲ 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.



Veillez lire attentivement les informations importantes de sécurité ci-dessous avant de commencer à utiliser ce matériel. Ceci vous permettra d'éviter de potentielles blessures graves ou mortelles ainsi que de réduire le risque de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessures physiques ou d'exposition à des rayonnements micro-ondes importants. Ceci permettra également de réduire le risque de dégâts matériels.

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. Consultez la rubrique « Configurations de prises » dans le chapitre « CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES » de ce manuel.
- Mettez l'appareil sous tension, laissez refroidir l'appareil, mettez l'interrupteur sur « ARRÊT » et débranchez l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage, de réglage ou de maintenance.
- 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.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source d'eau : par exemple à côté d'un évier, d'une piscine, dans un sous-sol humide, etc.
- L'appareil n'est pas résistant aux intempéries. Placez l'appareil à l'intérieur, dans une zone dont la température ambiante est de 21°C (70°F) minimum.
- 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 de décharge électrique.
- Ne tirez pas l'appareil par le cordon d'alimentation.
- Tenez le cordon électrique à l'écart des surfaces chaudes.
- N'immergez pas le cordon d'alimentation ou la prise électrique dans l'eau.
- Ne laissez pas le cordon pendre le long du comptoir.
- Interrompez l'utilisation de l'appareil si le cordon d'alimentation est effiloché ou usé.
- N'essayez jamais de réparer ou de remplacer un cordon d'alimentation. Celui-ci devra être remplacé par un agent d'entretien agréé par Ovention ou une personne possédant des qualifications similaires.

AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- Cet appareil doit être entretenu uniquement par des personnes qualifiées. Tout entretien par du personnel non qualifié crée un risque d'électrocution, de brûlures ou d'exposition à des rayonnements micro-ondes.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine d'Ovention lorsque cela est nécessaire. L'utilisation de toute autre pièce entraînera l'annulation de toutes les garanties et pourrait exposer les utilisateurs à des tensions électriques dangereuses pouvant mener à des électrocutions ou à des brûlures. Les pièces authentiques Ovention sont conçues pour fonctionner de manière sûre et adaptée dans l'environnement dans lequel elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ne sont pas aptes à fonctionner en toute sécurité dans des appareils Ovention.

Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà de leur point d'ébullition sans pour autant bouillir de manière visible. Il est possible de retirer un récipient du four micro-ondes sans constater de bouillonnement visible. **CECI SIGNIFIE QUE LE LIQUIDE SURCHAUFFÉ PEUT SE METTRE SOUDAINEMENT À BOUILLONNER ET À DÉBORDER SI LE RÉCIPIENT EST AGITÉ OU QU'UN USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.**

RISQUE D'EXPOSITION À DES RAYONNEMENTS MICRO-ONDES :

- N'essayez pas de faire fonctionner ce four lorsque sa porte est ouverte. Un fonctionnement porte ouverte peut entraîner une exposition potentiellement dangereuse à des rayonnements micro-ondes. Il est important de ne pas désactiver ou modifier les verrouillages de sécurité.
- Ne pas faire fonctionner le four si celui-ci est endommagé. Il est particulièrement important de vérifier que la porte du four ferme bien et que les éléments suivants ne sont pas abîmés : (1) la porte (tordue), (2) les charnières et verrous (cassés ou desserrés), (3) les joints de porte et les surfaces assurant l'étanchéité.
- Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte, ce qui permettrait à de la saleté ou à des résidus de produit de nettoyage de s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.
- Le four ne doit être réparé ou modifié que par du personnel de maintenance dûment qualifié.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE :

- Lors de l'installation, laissez un espace minimum de 25 mm (1") entre l'arrière et les côtés de l'appareil et toute autre surface. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.
- Veillez à ne pas obstruer ni recouvrir les trous d'aération de l'armoire.
- N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, contactez un électricien qualifié pour déterminer la tension appropriée et installer la prise électrique près de l'appareil.
- Ne faites pas cuire excessivement les aliments. Surveillez attentivement le four si du papier, du plastique ou des objets inflammables sont placés dedans pour faciliter la cuisson.
- Retirez les liens cellotwist des sachets avant de les placer dans le four.

REMARQUE IMPORTANTE

Si les éléments placés dans la chambre de cuisson prennent feu :

- Maintenez la porte du four fermée.
- Mettez l'interrupteur sur « ARRÊT ».
- Débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du disjoncteur.

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.

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

N'utilisez cet appareil que pour l'utilisation pour laquelle il a été conçu et de la façon décrite dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou d'autres vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce four est spécialement conçu pour faire chauffer, cuire ou sécher des aliments — il n'est PAS destiné à un usage industriel ou en laboratoire.

Ne faites pas chauffer de biberons au micro-ondes. Un réchauffage hétérogène des liquides peut provoquer des brûlures. Toujours agiter ou secouer les liquides avant consommation.

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

En cas d'urgence, débranchez l'appareil.

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

N'utilisez que des éponges ou chiffons doux imprégnés de savons ou produits nettoyants doux et non abrasifs lors du nettoyage des surfaces de la porte ou du four qui seront en contact les unes avec les autres une fois la porte du four fermée.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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 autorisé ou la ligne d'appel d'Ovention au +1 855 298 6836.

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURES :

- Faites preuve de prudence lorsque vous en sortez des objets chauds. Ne laissez pas les enfants utiliser le micro-ondes. Le non-respect de ces instructions peut entraîner de graves brûlures.
- 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 pour tôle ou un autre ustensile pour effectuer cette opération.

Ne placez pas d'ustensiles en métal ou de feuille d'aluminium dans le four. N'utilisez que des ustensiles et des matériaux compatibles avec les fours micro-ondes.

Ne mettez pas l'interrupteur sur « ARRÊT » et ne débranchez pas l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé. Les ventilateurs internes doivent refroidir le four pour éviter d'endommager les composants électriques.

Placez l'appareil sur un plan de travail 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 PAS soulever l'appareil par la poignée de porte à l'avant du four. La poignée de porte n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil. Soulevez l'appareil par le dessous uniquement.

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

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

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVIS

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

Un nettoyage inapproprié du four peut endommager le catalyseur et annuler la garantie de l'appareil.

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

Ne recouvrez aucune partie du four de feuilles d'aluminium ou équivalent. Toute obstruction de l'alimentation en air entraînera une surchauffe du four.

Ne posez pas l'appareil sur le côté dans quelque direction que ce soit. Une telle position pourrait endommager l'appareil.

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

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

Cet appareil est réservé à un usage professionnel uniquement ; il n'est PAS destiné à un usage personnel.

AVIS**DÉCLARATION DE LA COMMISSION FÉDÉRALE DES COMMUNICATIONS (FCC) CONCERNANT LES INTERFÉRENCES RADIO (ÉTATS-UNIS UNIQUEMENT)**

Le présent appareil génère et utilise des bandes de fréquence ISM. Une mauvaise installation ou utilisation, c'est-à-dire une installation ou une utilisation non conformes aux instructions du fabricant, peuvent créer des interférences avec les réceptions radio ou de télévision. Le présent appareil a été testé et certifié conforme aux limites relatives aux équipements ISM établies dans la partie 18 des Régulations de la FCC (FCC Rules, part 18), ces limites étant fixées dans le but de garantir un niveau raisonnable de protection contre de telles interférences dans un contexte résidentiel.

Il n'est cependant pas possible de garantir qu'une installation donnée ne génèrera absolument aucune interférence. Si le présent appareil s'avère être responsable de problèmes de réception radio ou de télévision, ce qui peut être constaté en éteignant et en rallumant l'appareil, l'utilisateur est alors encouragé à essayer de résoudre ces problèmes d'interférences par l'une ou plusieurs des méthodes suivantes :

- Ajuster l'orientation de l'antenne de réception du poste de radio ou de télévision.
- Déplacer le four micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloigner le four micro-ondes du récepteur.
- Brancher le four micro-ondes sur une autre prise de courant, de sorte que le four micro-ondes et le récepteur ne soient plus reliés à la même branche du circuit électrique.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'interférences TV ou radio provoquées par une modification non autorisée de ce four micro-ondes. La correction de telles interférences est de la responsabilité de l'utilisateur.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

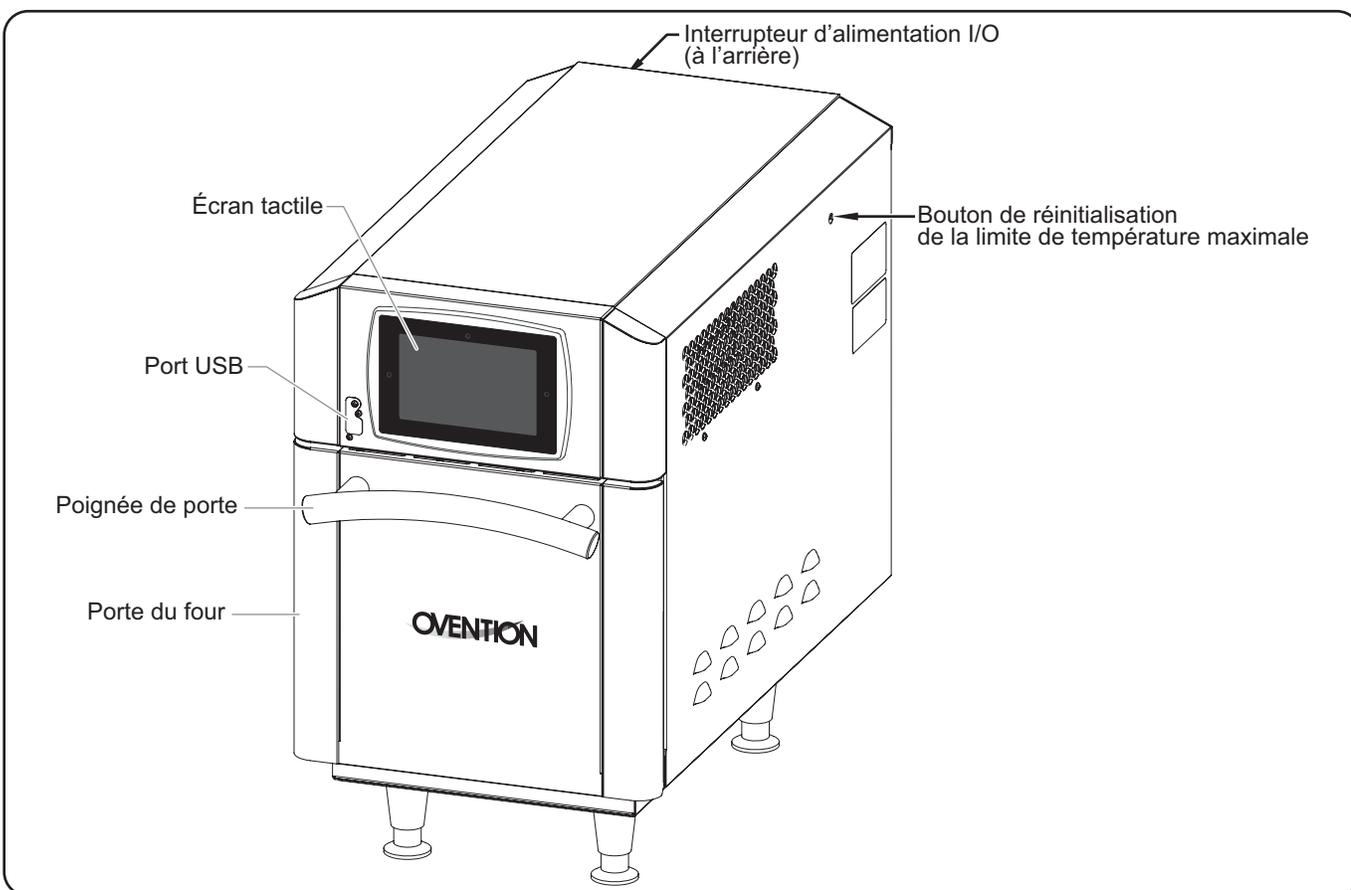
Tous les Modèles

Les fours micro-ondes à vitesses Ovention MiSA® sont conçus pour apporter une rapidité et une souplesse sans égales tant dans les cuisines que dans les espaces accessibles au public. Grâce à des options de menu diversifiées, une petite taille, une faible perte de chaleur et une installation ne nécessitant pas de hotte aspirante, le four MiSA® constitue une alternative unique à de multiples appareils de cuisson.

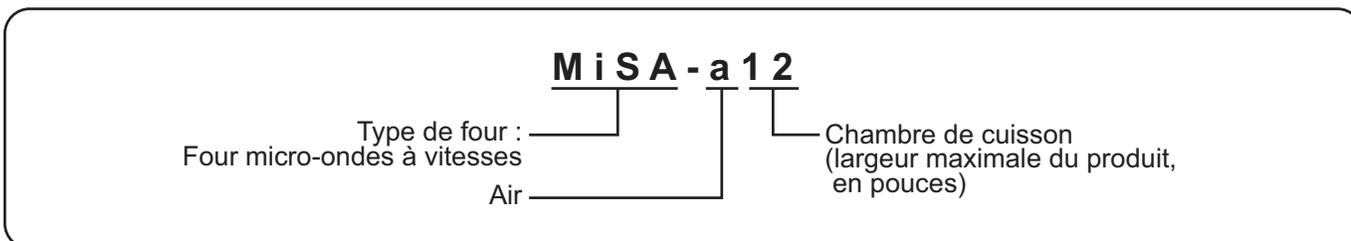
Les fours MiSA sont composés de deux appareils micro-ondes superposés et d'un souffleur d'air à convection. Les appareils micro-ondes permettent un chauffage très rapide, précis et puissant des aliments. Le souffleur d'air à convection permet de diffuser de l'air chaud partout dans la chambre de cuisson, ce qui permet une cuisson et une finition traditionnelle et homogène. L'intensité et la durée du chauffage par micro-ondes sont réglables, de même que la température, l'intensité et la durée de la convection de l'air chaud. Ces réglages se font en développant ou en utilisant des recettes programmées à l'aide de l'écran tactile.

L'utilisateur contrôle le fonctionnement du four grâce à un interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) et à un écran tactile. Un port USB permet le téléchargement de recettes préprogrammées, l'installation de mises à jour logicielles et des opportunités de diagnostics d'entretien. Ensemble cordon et prise de 1 829 mm (6") standard.

La chambre de cuisson du four MiSA est compatible avec tout récipient certifié pour une utilisation dans un four traditionnel ou micro-ondes. La capacité de la chambre est d'1/4 tôle standard ou jusqu'à une taille de pizza de 400 mm (12").



DÉSIGNATION DU MODÈLE

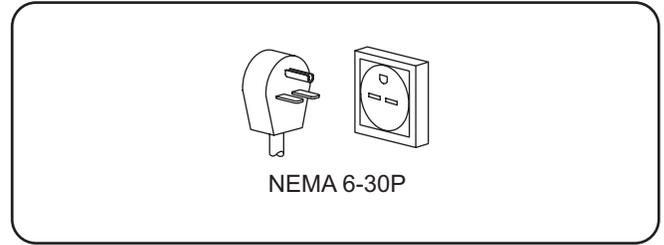


Configuration des fiches

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



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.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Ovention.

Tableau des valeurs nominales électriques

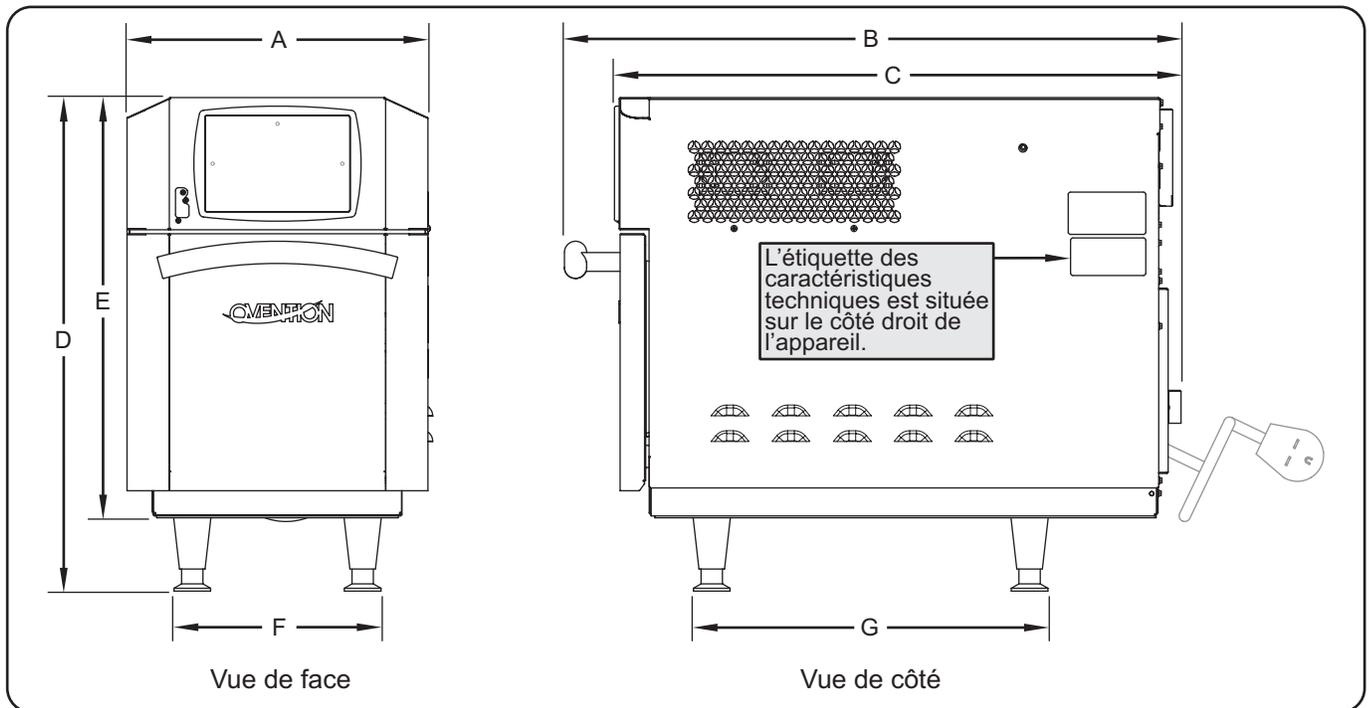
Modèle	Tension	Puissance	Intensité	Phase	Hertz	Configuration de Fiches	Poids de l'appareil
MiSA-a12	208/240	4.0/5.8	24	1	60	NEMA 6-30P	74 kg (163 lbs.)

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

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

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur d'encombrement (B)	Profondeur du four (C)	Hauteur totale (D)	Hauteur du four (E)	Largeur d'encombrement (F)	Profondeur D'encombrement (G)
MiSA-a12	406 mm (16")	833 mm (32-13/16")	754 mm (29-11/16")	668 mm (26-5/16")	568 mm (22-3/8")	300 mm (11-13/16")	479 mm (18-7/8")



Plage de températures

La plage de températures de fonctionnement du four est de 93 à 274°C (200 à 525°F).

Dimensions de la chambre de cuisson

Modèle MiSA-a12
327mm l x 343mm p x 138mm à 200mm h
(12-7/8" x 13-1/2" x 5-1/2" à 7-7/8")

Généralités

Les fours Ovention® MiSA® sont expédiés avec la plupart des composants préassemblés. Veillez à ne pas endommager l'appareil ou ses composants lors du déballage du carton d'expédition.

⚠ 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 n'est pas résistant aux intempéries. Placez l'appareil à l'intérieur, dans une zone dont la température ambiante est de 21°C (70°F) minimum.

RISQUE D'INCENDIE :

- Lors de l'installation, laissez un espace minimum de 25 mm (1") entre l'arrière et les côtés de l'appareil et toute autre surface. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.
- Veillez à ne pas obstruer ni recouvrir les trous d'aération de l'armoire.
- N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, contactez un électricien qualifié pour déterminer la tension appropriée et installer la prise électrique près de l'appareil.

⚠ ATTENTION

Placez l'appareil sur un plan de travail 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

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

Ne posez pas l'appareil sur le côté dans quelque direction que ce soit. Une telle position pourrait endommager l'appareil.

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

1. Vérifiez que la caisse d'expédition ne présente pas de défauts visibles à l'œil nu 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 rubans de transport situés autour de l'emballage du four.
3. Retirez l'adhésif et l'emballage de protection sur toutes les surfaces de l'appareil.
4. Ouvrez la porte du four et retirez le produit de nettoyage pour four Ovention, la plaque de cuisson et tout autre emballage présent dans la chambre de cuisson.
5. Vérifiez que le four n'a pas subi de dommages pendant le transport, tels que des traces de choc sur le boîtier ou à l'intérieur des chambres de cuisson. En cas de dommages, prévenez immédiatement la société de transport.

⚠ ATTENTION

NE PAS soulever l'appareil par la poignée de porte à l'avant du four. La poignée de porte n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil. Soulevez l'appareil par le dessous uniquement.

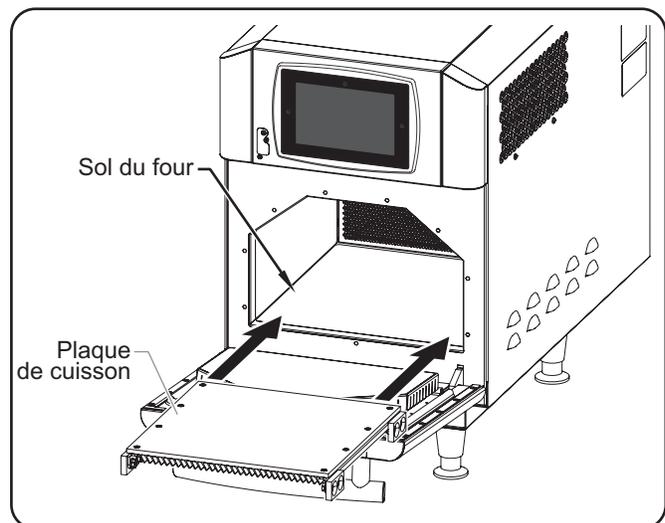
6. Placez l'appareil à l'emplacement souhaité. Veillez à soulever l'appareil par le dessous uniquement.
 - Placez l'appareil dans une zone dont la température ambiante est constante (21°C ou 70°F minimum).
 - Assurez-vous que l'appareil est placé à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son 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.
 - Laissez un espace minimum de 25 mm (1") entre l'arrière de l'appareil et toute autre surface.

NOTA: Les dimensions indiquées ci-dessus sont les exigences minimales d'espacement. Il est recommandé de placer l'appareil de sorte à laisser suffisamment d'espace pour un accès facile à l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt), au filtre à air et au bouton de réinitialisation de la limite de température maximale situés à l'arrière et sur le côté de l'appareil.

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

NOTA: Pour les installations sans pieds, le dessous de l'appareil est équipé de joints en silicone certifiés par la National Sanitation Foundation (NSF).

7. Si nécessaire, installez la plaque de cuisson dans la chambre de cuisson. Pour installer une plaque :
 - a. Ouvrez la porte du four.
 - b. Faites glisser la plaque de cuisson dans son logement sur le sol de la chambre de cuisson.



Installation de la plaque de cuisson

8. 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 le chapitre « CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES » pour plus de détails.

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

Général

Utilisez les informations et les procédures suivantes pour faire fonctionner un four Ovention® MiSA®.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire tous les messages de sécurité de la section **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES** avant d'utiliser ce matériel.

RISQUE D'EXPOSITION À DES RAYONNEMENTS MICRO-ONDES :

- N'essayez pas de faire fonctionner ce four lorsque sa porte est ouverte. Un fonctionnement porte ouverte peut entraîner une exposition potentiellement dangereuse à des rayonnements micro-ondes. Il est important de ne pas désactiver ou modifier les verrouillages de sécurité.
- Ne pas faire fonctionner le four si celui-ci est endommagé. Il est particulièrement important de vérifier que la porte du four ferme bien et que les éléments suivants ne sont pas abîmés : (1) la porte (tordue), (2) les charnières et verrous (cassés ou desserrés), (3) les joints de porte et les surfaces assurant l'étanchéité.
- Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte, ce qui permettrait à de la saleté ou à des résidus de produit de nettoyage de s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.

RISQUE D'INCENDIE :

- Ne faites pas cuire excessivement les aliments. Surveillez attentivement le four si du papier, du plastique ou des objets inflammables sont placés dedans pour faciliter la cuisson.
- Retirez les liens cellotwist des sachets avant de les placer dans le four.

Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà de leur point d'ébullition sans pour autant bouillir de manière visible. Il est possible de retirer un récipient du four micro-ondes sans constater de bouillonnement visible. **CECI SIGNIFIE QUE LE LIQUIDE SURCHAUFFÉ PEUT SE METTRE SOUDAINEMENT À BOUILLONNER ET À DÉBORDER SI LE RÉCIPIENT EST AGITÉ OU QU'UN USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.**

Ne faites pas chauffer de biberons au micro-ondes. Un réchauffage hétérogène des liquides peut provoquer des brûlures. Toujours agiter ou secouer les liquides avant consommation.

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

En cas d'urgence, débranchez l'appareil.

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURES :

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

Ne placez pas d'ustensiles en métal ou de feuille d'aluminium dans le four. N'utilisez que des ustensiles et des matériaux compatibles avec les fours micro-ondes.

Renseignements relatifs aux recettes

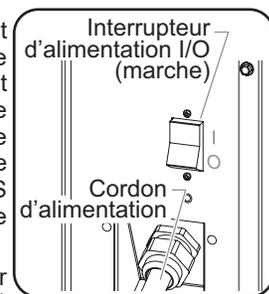
Les fours MiSA sont conçus pour délivrer une qualité, une rapidité, une souplesse et une efficacité sans égales. Le panneau de commande à écran tactile offre la possibilité d'enregistrer plus de 4 000 recettes personnalisées. Les recettes sont organisées en catégories qui rassemblent des éléments similaires, telles que les repas de midi ou les différents types de pizza.

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

Mise en service

Suivez la procédure ci-dessous pour mettre le four en service.

1. Veillez à ce que l'appareil soit branché sur une prise électrique correctement reliée à la terre et présentant une tension, une taille et une configuration de fiche correctes. Consultez le chapitre « CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES » pour plus de détails.
2. Vérifiez que l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) est en position « I » (marche).



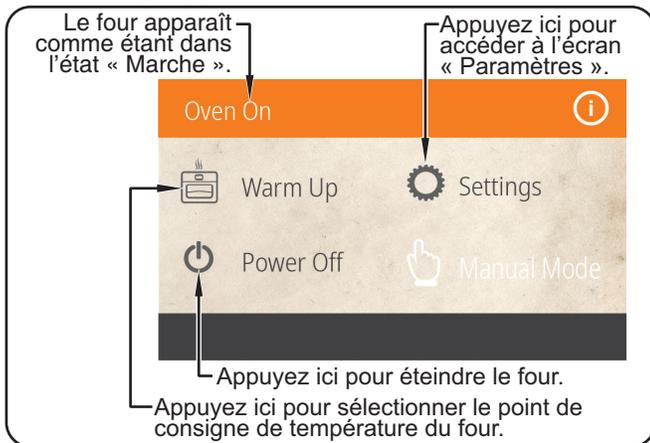
- L'écran tactile va alors se mettre sous tension et afficher le logo puis une icône de chargement en forme de cercle.
- Une fois le logiciel chargé, l'écran de bienvenue apparaît.



Écran de bienvenue

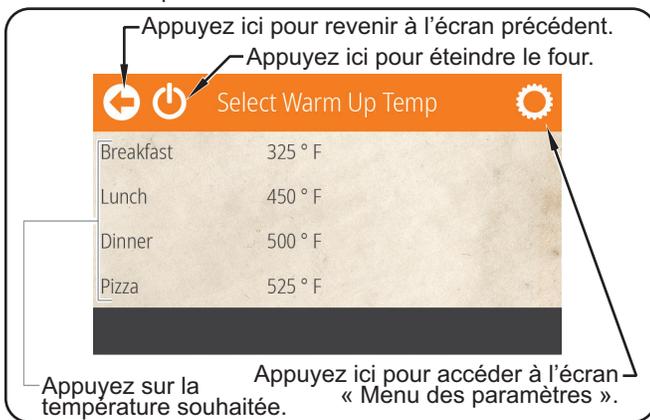
suite...

- Appuyez sur « COMMENCER À CUIRE » sur l'écran de bienvenue pour préparer le four à la cuisson. L'écran de démarrage apparaît.



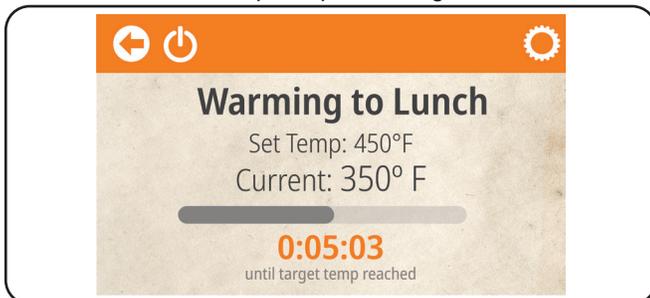
Écran de démarrage

- Appuyez sur « PRÉCHAUFFAGE » sur l'écran de démarrage. L'écran « Température de préchauffage » apparaît alors.
 - Plusieurs points de consigne de températures pré-réglés sont disponibles.



Écran « Température de préchauffage »

- Sélectionnez le point de consigne de température souhaité sur l'écran tactile.
 - Les souffleurs d'air et les ventilateurs de refroidissement se mettent alors en marche. Après environ 10 minutes, le four atteint le point de consigne de température.
 - L'écran tactile affiche le point de consigne de température sélectionné, la température actuelle de la chambre de cuisson et le temps de préchauffage restant.



Écran « État de préchauffage »

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

Cuisson

Suivez les procédures ci-dessous pour cuire des aliments dans le four MiSA.

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

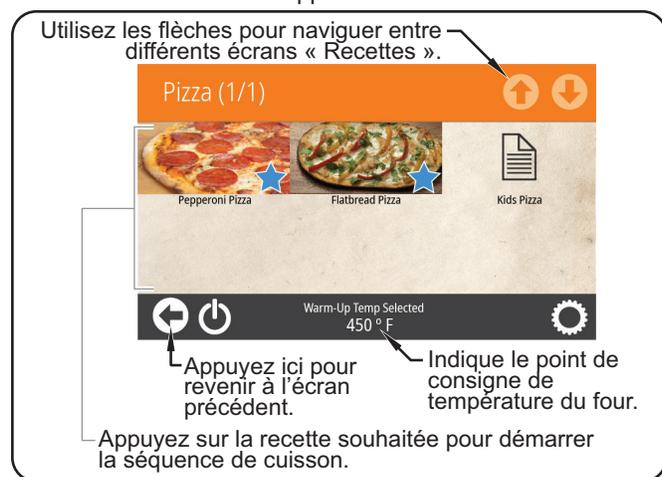
- Assurez-vous que la chambre du four a atteint le point de consigne de température. L'écran « Catégories » apparaît sur l'écran tactile.



Écran « Catégories »

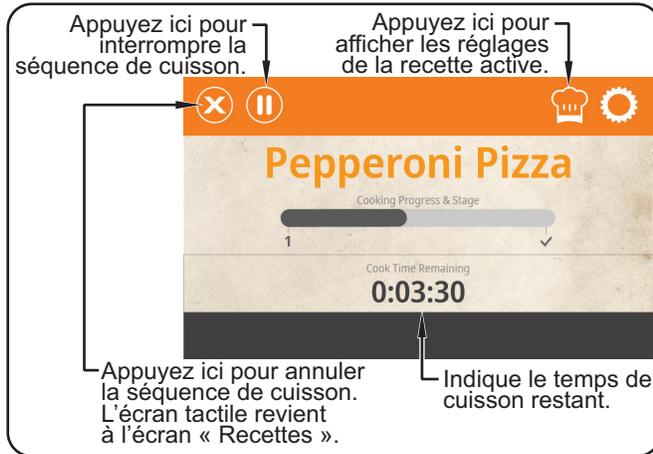
NOTA: Les catégories et les recettes présentées ici le sont à titre d'exemple uniquement. Selon la configuration du four, ces écrans présenteront des exemples de sélections ou des sélections préinstallées, spécialement adaptées au besoin du client.

- Ouvrez la porte du four, et posez la plaque/le plateau avec l'aliment dans la chambre de cuisson. **ATTENTION! RISQUE DE BRÛLURES—Utilisez toujours une pelle, une pince pour plaque ou un autre ustensile pour insérer ou retirer les aliments.**
- Sélectionnez la catégorie souhaitée sur l'écran tactile. L'écran « Recettes » apparaît.



Écran « Recettes »

- Sélectionnez la recette souhaitée sur l'écran tactile.
 - La séquence de cuisson démarre.
 - L'écran tactile passe en mode « Cuisson » et affiche le temps de cuisson restant pour la recette sélectionnée.



Écran de cuisson

- Si la recette sélectionnée contient des événements de cuisson, l'écran de cuisson change pour afficher le nom de la recette en cours de cuisson ainsi qu'un compte à rebours de l'événement de cuisson. Lorsque l'événement de cuisson se produit, la séquence de cuisson s'interrompt et l'écran « Événement de cuisson » apparaît sur l'écran tactile. Ouvrez la porte du four, retirez la plaque/le plateau avec l'aliment, effectuez l'action nécessaire sur l'aliment, reposez la plaque/le plateau avec l'aliment dans la chambre de cuisson, fermez la porte du four et appuyez sur sur l'écran « Événement de cuisson » pour poursuivre la séquence de cuisson. Consultez « Programmation d'un événement de cuisson » dans ce chapitre pour la description détaillée des événements de cuisson.
- Pour interrompre une séquence de cuisson, appuyez sur . L'écran tactile affichera « CUISSON INTERROMPUE ». Appuyez sur pour reprendre la séquence de cuisson.
- Une fois la séquence de cuisson terminée, l'écran tactile affiche « [Recette TERMINÉE » et une alerte sonore retentit.

- Ouvrez la porte du four. À l'aide d'une pelle, d'une pince pour plaque ou d'un autre ustensile, retirez les aliments cuits et refermez la porte du four. **ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES—Utilisez toujours une pelle, une pince pour plaque ou un autre ustensile pour insérer ou retirer les aliments.**
 - L'écran tactile revient à l'écran « Recettes ».

NOTA: Appuyez sur sur l'écran « TERMINÉE » pour revenir à l'écran « Recettes » sans ouvrir la porte du four.

Mise en veille

Suivez la procédure ci-dessous pour mettre le four en veille si vous ne l'utilisez pas pendant de longues périodes.

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

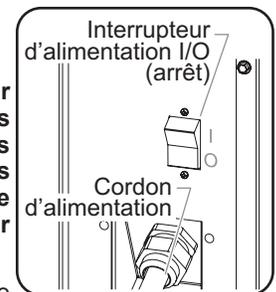
Arrêt

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

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

ATTENTION

Ne mettez pas l'interrupteur sur « ARRÊT » et ne débranchez pas l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé. Les ventilateurs internes doivent refroidir le four pour éviter d'endommager les composants électriques.



- Une fois que les ventilateurs de refroidissement se sont arrêtés :
 - Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt).
 - Débranchez le cordon d'alimentation.

Programmer des catégories ou des recettes

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

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

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



Écran « Paramètres »

- Sur l'écran « Paramètres », appuyez au choix sur « MODIFIER LES CATÉGORIES » ou « MODIFIER LES RECETTES » en fonction de l'action désirée. Ensuite, consultez la procédure appropriée dans ce chapitre.

Modifier ou créer des catégories

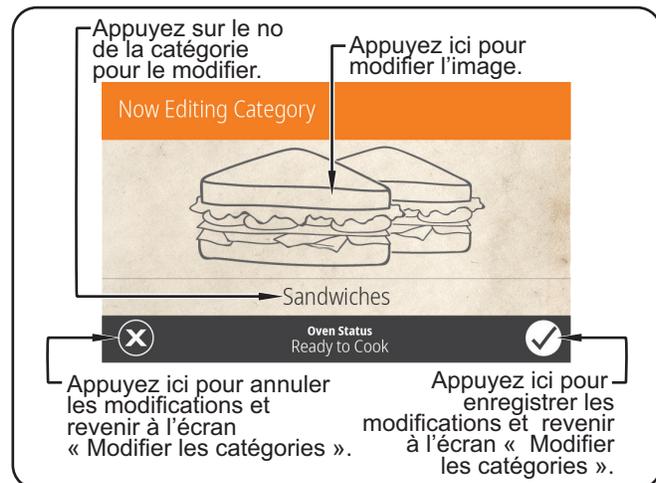
Après avoir appuyé sur « MODIFIER LES CATÉGORIES » sur l'écran « Paramètres », l'écran « Modifier les catégories » apparaît. Cet écran ressemble à l'écran « Catégories ».

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



Écran « Modifier les catégories »

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



Écran « Catégorie en cours de modification »

- Appuyez sur l'image de la catégorie pour sélectionner l'icône ou la photo utilisée pour la catégorie. L'écran « Sélection de l'image » apparaît alors. Il contient deux onglets—un pour les icônes et l'autre pour les photos.
 - Utilisez les flèches pour faire défiler l'onglet voulu.
 - Si vous utilisez des icônes, vous pouvez changer la couleur de l'arrière-plan. Appuyez sur la couleur voulue dans le ruban de couleur situé sous les onglets.

- b. Appuyez sur l'image souhaitée pour la sélectionner puis appuyez sur pour enregistrer et revenir à l'écran « En cours de modification ».
4. Appuyez sur le nom de la catégorie pour le modifier.
 - a. Modifiez le nom à l'aide du clavier qui apparaît alors. Les noms peuvent contenir jusqu'à 20 caractères.
 - b. Appuyez sur pour enregistrer et revenir à l'écran « En cours de modification ».
5. Une fois les modifications de la catégorie terminées, appuyez sur deux fois pour revenir à l'écran « Catégories ».

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

Modifier ou créer des recettes

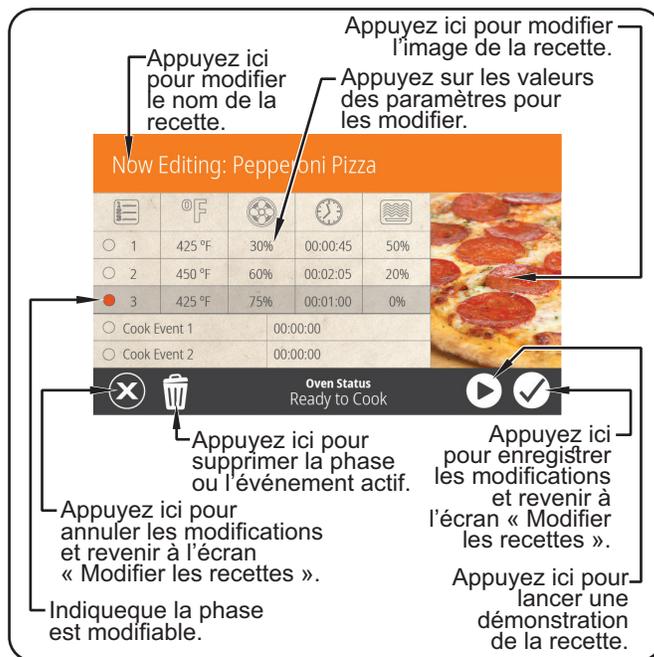
Après avoir appuyé sur « MODIFIER LES RECETTES » sur l'écran « Paramètres », l'écran « Modifier les recettes » apparaît. Cet écran ressemble à l'écran « Recettes ».

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



Écran « Modifier les recettes »

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



Écran « En cours de modification »

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

- = Phase
- = Température de cuisson
- = Souffleur d'air en pourcentage
- = Durée de cuisson
- = Micro-ondes en pourcentage

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

suite...

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

- Appuyez sur la valeur paramétrée de , ,  ou  pour faire apparaître un clavier spécifique à ce paramètre. Saisissez la valeur souhaitée à l'aide du clavier, puis appuyez sur  pour revenir à l'écran « En cours de modification ».
- 6. Appuyez sur  pour enregistrer les paramètres de la recette et revenir à l'écran « Modifier les recettes ».
- 7. Une fois les modifications de la recette terminées, appuyez sur  deux fois pour revenir à l'écran « Catégories ».

Supprimer des catégories ou des recettes

La procédure est identique pour supprimer une catégorie ou une recette. Après avoir appuyé sur « MODIFIER LES CATÉGORIES » ou « MODIFIER LES RECETTES » sur l'écran « Paramètres », l'écran de modification correspondant apparaît.

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

Programmation d'un événement de cuisson

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

1. Suivez la procédure pour la création ou la modification d'une recette décrite précédemment dans ce chapitre.
2. Après avoir programmé les paramètres du nombre souhaité de phases sur l'écran « En cours de modification », appuyez sur la ligne « Événement de cuisson 1 » pour la rendre modifiable. Le bouton radio se met alors à briller, « Événement de cuisson 1 » apparaît dans le cadre à gauche et la ligne entière sera mise en surbrillance.
3. Appuyez sur « Événement de cuisson 1 » dans le cadre à gauche de la ligne d'événement de cuisson active pour lui donner un nom.
 - a. Modifiez le nom à l'aide du clavier qui apparaît alors. Les noms peuvent contenir jusqu'à 20 caractères.
 - b. Appuyez sur  pour enregistrer et revenir à l'écran « En cours de modification ».
4. Appuyez sur la valeur du paramètre dans le cadre à droite de la ligne d'événement de cuisson active. Cette valeur définit à quel moment de la séquence de cuisson l'événement de cuisson doit se produire.

- a. Saisissez la valeur à l'aide du clavier qui apparaît alors.
 - b. Appuyez sur  pour enregistrer et revenir à l'écran « En cours de modification ».
5. Si un deuxième événement de cuisson est requis, appuyez sur la ligne « Événement de cuisson 2 » pour la rendre modifiable. Répétez les étapes 3 et 4.
 6. Appuyez sur  pour enregistrer les paramètres de la recette et revenir à l'écran « Modifier les recettes ».

Édition et création des points de consigne de température

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

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



L'écran « Paramètres »

3. Appuyez sur « CONSIGNE TEMP. » sur l'écran « Paramètres ». L'écran « Consignes de températures » apparaît alors.
 - Le four peut stocker jusqu'à huit points de consigne de température.



Écran « Consignes de températures »

- Modifiez ou créez le point de consigne de température souhaité.

Pour modifier un point de consigne existant :

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

Pour créer un nouveau point de consigne :

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

Modifier un point de consigne existant

Créer un nouveau point de consigne

Écran « Modifier les points de consigne »

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

Changer l'unité de mesure de la température

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

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

Appuyez sur l'icône souhaitée pour voir, modifier ou créer le paramètre correspondant.

Appuyez ici pour revenir à l'écran « Catégories ».

Écran « Paramètres »

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

Faites glisser le curseur sur « °C » ou « °F » pour activer le paramètre.

Appuyez ici pour revenir à l'écran « Paramètres ».

Appuyez sur l'icône souhaitée pour voir, modifier ou créer le paramètre correspondant.

Écran « Options »

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

Importer à partir d'une clé USB

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

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

1. Faites glisser le cache du port USB situé à côté de l'écran tactile, et insérez la clé USB dans le port.
2. Quel que soit l'écran affiché, appuyez sur .
 - Un clavier apparaît sur l'écran tactile pour la saisie du mot de passe.
3. Saisissez le mot de passe « 12345 » et appuyez sur .
 - L'écran « Paramètres » apparaît sur l'écran tactile.
4. Appuyez sur « FONCTIONS USB » sur l'écran « Paramètres ». L'écran « Fonctions USB » apparaît alors.



Écran « Fonctions USB »

REMARQUE IMPORTANTE:

Le four doit être froid et en attente d'instructions pour les fonctions USB suivantes : « IMPORTER CONFIG. », « MISE À JOUR LOGICIELLE UI » et « MISE À JOUR LOGICIELLE RB ».

5. Appuyez sur la fonction souhaitée pour commencer l'importation correspondante.
 - Sélectionnez le fichier à importer dans la liste qui apparaît.
 - Un écran apparaît pour indiquer que l'importation est en cours.
6. Lorsque l'importation est terminée :
 - Pour les fonctions USB « EXPORTER RECETTE », « IMPORTER RECETTE » et « IMPORTER CONFIG. » – l'écran tactile reviendra à l'écran « Fonctions USB ». Retirez la clé USB du port USB et refaites glisser le couvercle en place.
 - Pour les fonctions USB « MISE À JOUR LOGICIELLE IU » et « MISE À JOUR LOGICIELLE RB » – le four redémarrera. Ne retirez pas la clé USB du port USB tant que l'écran tactile n'affiche pas « Retirez la clé USB ». Refaites glisser le couvercle du port USB en place.

Général

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

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'ÉLECTROCUTION :

- Mettez l'appareil sous tension, laissez refroidir l'appareil, mettez l'interrupteur sur « ARRÊT » et débranchez l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage, de réglage ou de maintenance.
- 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 de décharge électrique.
- Cet appareil doit être entretenu uniquement par des personnes qualifiées. Tout entretien par du personnel non qualifié crée un risque d'électrocution, de brûlures ou d'exposition à des rayonnements micro-ondes.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine d'Ovention lorsque cela est nécessaire. L'utilisation de toute autre pièce entraînera l'annulation de toutes les garanties et pourrait exposer les utilisateurs à des tensions électriques dangereuses pouvant mener à des électrocutions ou à des brûlures. Les pièces authentiques Ovention sont conçues pour fonctionner de manière sûre et adaptée dans l'environnement dans lequel elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ne sont pas aptes à fonctionner en toute sécurité dans des appareils Ovention.

N'utilisez que des éponges ou chiffons doux imprégnés de savons ou produits nettoyants doux et non abrasifs lors du nettoyage des surfaces de la porte ou du four qui seront en contact les unes avec les autres une fois la porte du four fermée.

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 autorisé 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.

Le four doit être examiné une fois par an par un agent d'entretien autorisé.

AVIS

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

Un nettoyage inapproprié du four peut endommager le catalyseur et annuler la garantie de l'appareil.

REMARQUE IMPORTANTE:

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

Nettoyage quotidien

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

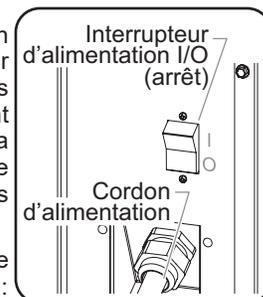
⚠ ATTENTION

Ne mettez pas l'interrupteur sur « ARRÊT » et ne débranchez pas l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé. Les ventilateurs internes doivent refroidir le four pour éviter d'endommager les composants électriques.

AVIS

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

1. Appuyez sur  sur l'écran tactile pour éteindre le four et le laisser refroidir. Les ventilateurs de refroidissement fonctionneront jusqu'à ce que la température de la chambre de cuisson descende en dessous de 60 °C (140 °F).
2. Une fois que les ventilateurs de refroidissement se sont arrêtés :
 - a. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt).
 - b. Débranchez le cordon d'alimentation.
3. Retirez et jetez tous les produits alimentaires restants.
4. Retirez et nettoyez la plaque de cuisson à l'aide d'un chiffon humide non abrasif ou d'une éponge à récurer en nylon (un nettoyant non abrasif peut être utilisé pour les taches difficiles).
5. Retirez les déversements éventuels de la chambre de cuisson à l'aide d'un essuie-tout humide ou d'un chiffon non abrasif.
6. Nettoyez toutes les surfaces à l'intérieur de la chambre de cuisson à l'aide d'un chiffon humide propre et non abrasif ou d'une éponge à récurer en nylon.
7. Essuyez l'intégralité de la chambre de cuisson à l'aide d'un chiffon sec et non abrasif.
8. 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).



suite...

9. Essuyez toutes les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon sec et non abrasif.
10. Polissez les surfaces extérieures du four à l'aide d'un produit de nettoyage pour acier inoxydable de bonne qualité.
11. Réinstallez la plaque de cuisson (voir le chapitre « INSTALLATION »).

Nettoyage hebdomadaire

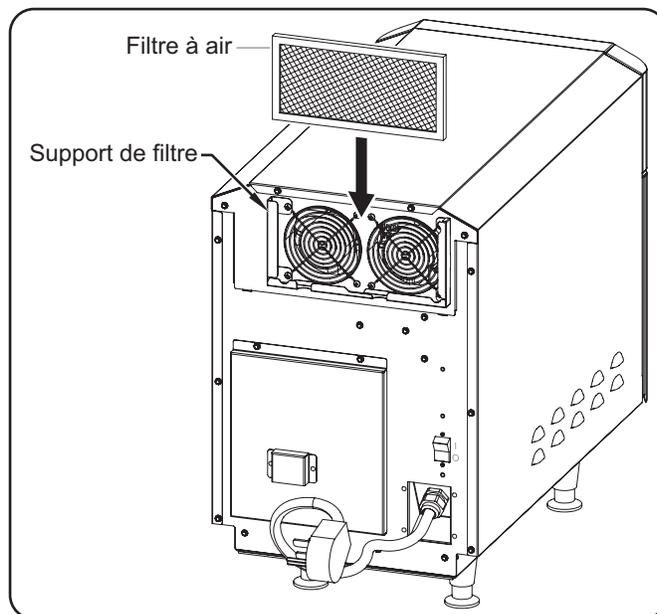
1. Appuyez sur  sur l'écran tactile pour éteindre le four et le laisser refroidir. Les ventilateurs de refroidissement fonctionneront jusqu'à ce que la température de la chambre de cuisson descende en dessous de 60 °C (140 °F).
2. Une fois que les ventilateurs de refroidissement se sont arrêtés :
 - a. Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt).
 - b. Débranchez le cordon d'alimentation.
3. Retirez et jetez tous les produits alimentaires restants.
4. Retirez et nettoyez la plaque de cuisson à l'aide d'un chiffon humide non abrasif ou d'une éponge à récurer en nylon (un nettoyant non abrasif peut être utilisé pour les taches difficiles).
5. Retirez les déversements éventuels de la chambre de cuisson à l'aide d'un essuie-tout humide ou d'un chiffon non abrasif.

REMARQUE IMPORTANTE:

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

6. Vaporisez soigneusement le produit nettoyant pour four Ovention sur une éponge à récurer en nylon non abrasive.
- NOTA: Ne vaporisez pas directement le produit de nettoyage dans la chambre de cuisson ou dans l'ouverture du ventilateur tout au fond de la chambre de cuisson.*
7. À l'aide de l'éponge à récurer en nylon non abrasive, nettoyez les surfaces intérieures et l'intérieur de la porte de la chambre de cuisson. Nettoyez également toute autre surface visible souillée par des dépôts de graisse de cuisson.
 - Appliquez autant de fois que nécessaire du produit nettoyant pour four Ovention sur l'éponge à récurer en nylon.
 8. Nettoyez toutes les surfaces intérieures de la chambre de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et non abrasif.
 9. Essuyez l'intégralité de la chambre de cuisson à l'aide d'un chiffon sec et non abrasif.
 10. 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).
 11. Essuyez toutes les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon sec et non abrasif.
 12. Polissez les surfaces extérieures du four à l'aide d'un produit de nettoyage pour acier inoxydable de bonne qualité.

13. Réinstallez la plaque de cuisson (voir le chapitre « INSTALLATION » pour plus de détails).
14. Retirez et nettoyez le filtre à air à l'arrière du four. Pour retirer et nettoyer le filtre :
 - a. Faites glisser directement le filtre de son support par le haut.
 - b. Vaporisez le filtre avec de l'eau et/ou trempez-le dans de l'eau savonneuse.
 - c. Rincez le filtre puis laissez-le sécher à l'air sec.
 - d. Lorsque le filtre est sec, réinstallez le filtre dans le support de filtre.



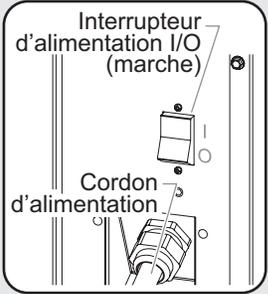
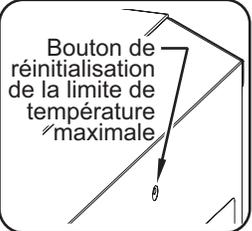
Nettoyage du filtre à air

⚠ 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

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Mettez l'appareil sous tension, laissez refroidir l'appareil, mettez l'interrupteur sur « ARRÊT » et débranchez l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage, de réglage ou de maintenance.

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
Le four ne fonctionne pas (écran tactile blanc).	Appareil débranché.	Assurez-vous que l'appareil est bien branché.
	Interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt).	<p>Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).</p> 
	L'appareil est branché à une alimentation électrique inappropriée.	Reportez-vous au chapitre « 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.
Le four ne fonctionne pas (écran tactile activé).	La porte du four n'est pas fermée.	Fermez la porte du four. L'appareil ne fonctionnera pas tant que la porte ne sera pas fermée.
	La porte du four est endommagée ou ferme mal.	N'ESSAYEZ PAS d'utiliser le four. Contactez un agent d'entretien autorisé ou la ligne d'appel d'Ovention pour obtenir de l'aide.
Mauvaise cuisson des aliments.	Point de consigne de température incorrect ou sélection d'une recette inappropriée.	Vérifiez le point de consigne de température souhaité et la recette sélectionnée. Effectuez les modifications de paramétrage appropriées si nécessaire (consultez le chapitre « MODE D'EMPLOI »).
Le four ne chauffe pas.	Interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « O » (arrêt).	Mettez l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position « I » (marche).
	L'interrupteur de limite de température maximale s'est déclenché.	<p>Munissez-vous d'un stylo, d'un tournevis ou d'un autre outil similaire et appuyez sur le bouton de réinitialisation de la limite de température maximale qui est situé sur le côté droit du four, près du haut.</p> <p>Si l'interrupteur continue de se déclencher, contactez un agent d'entretien autorisé ou la ligne d'appel d'Ovention pour obtenir de l'aide.</p> 

NOTA: Pour trouver un agent d'entretien autorisé Ovention® rendez-vous sur le site Internet Ovention à l'adresse www.ovationovens.com et sélectionnez l'onglet Entretien et assistance technique ou contactez la ligne d'appel Ovention au +1 855 298 OVEN(6836).

Messages contextuels

Vous trouverez ci-dessous les définitions des messages contextuels d'information et d'erreur pouvant apparaître sur l'écran tactile de votre four Ovention® MiSA®.

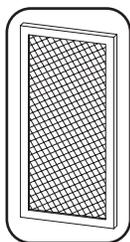
Titre contextuel	Message contextuel	Action correctrice
 Notification concernant la température de la chambre – Four trop chaud	La chambre de cuisson est trop chaude pour cette recette. Veuillez lui laisser le temps de refroidir.	Laissez au four le temps de redescendre à une température de cuisson appropriée.
 Notification concernant la température de la chambre – Four trop froid	La chambre de cuisson est trop froide pour cette recette. Veuillez lui laisser le temps de chauffer.	Laissez au four le temps d'atteindre une température de cuisson appropriée.
 Notification concernant le choix de la recette – Recette hors plage admise	La recette sélectionnée n'est pas dans la plage de températures admises actuellement sélectionnée.	Pour résoudre ce problème, veuillez sélectionner au choix « Sélectionner une nouvelle recette ? » soit « Changer les températures admises ? ».
 Erreur de comm. de la carte relais	Erreur de communication de la carte relais. Veuillez redémarrer le four. Si le problème persiste, contactez le service d'entretien Ovention au +1 855 298 6836.	Si le problème persiste après le redémarrage, contactez un agent d'entretien autorisé ou la ligne d'appel d'Ovention pour obtenir de l'aide.
 Erreur de contrôle de la température – Défaillance du ventilateur	Il semblerait que les ventilateurs de refroidissement ne fonctionnent pas correctement. Veuillez examiner et/ou nettoyer les filtres. Si le problème persiste, contactez le service d'entretien Ovention au +1 855 298 6836.	Si le problème persiste après l'examen des filtres des ventilateurs, contactez un agent d'entretien autorisé ou la ligne d'appel d'Ovention pour obtenir de l'aide.
 Alarme d'ouverture de porte	Veuillez fermer la porte. Celle-ci est restée ouverte trop longtemps alors que le four est encore chaud.	Maintenez toujours la porte fermée lorsque le four est chaud.
 Erreur de basse tension	La tension d'alimentation du four est extrêmement basse. Veuillez patienter le temps que la tension remonte à une valeur acceptable ou contacter le service d'entretien Ovention au +1 855 298 6836.	Si la tension ne remonte pas à une valeur acceptable, contactez un agent d'entretien autorisé ou la ligne d'appel d'Ovention pour obtenir de l'aide.
 Surchauffe du magnétron 1	Le magnétron du four est soumis à des températures anormalement élevées. Veuillez lui laisser le temps de redescendre à sa température de fonctionnement normale. Si le problème persiste, contactez le service d'entretien Ovention au +1 855 298 6836.	Si le magnétron continue à surchauffer, contactez un agent d'entretien autorisé ou la ligne d'appel d'Ovention pour obtenir de l'aide.
 Surchauffe du magnétron 2		
 Défaillance de l'un des magnétrons	L'un des magnétrons du four ne fonctionne pas correctement. Veuillez vérifier la température des aliments avant de les servir. Si le problème persiste, contactez le service d'entretien Ovention au +1 855 298 6836.	Si la température des aliments n'est pas bonne, contactez un agent d'entretien autorisé ou la ligne d'appel d'Ovention pour obtenir de l'aide.
 Défaillance de tous les magnétrons	Les magnétrons du four ne fonctionnent pas correctement. Veuillez vérifier la température des aliments avant de les servir. Si le problème persiste, contactez le service d'entretien Ovention au +1 855 298 6836.	
 Défaillance du contacteur de la porte principale	Il semblerait que les contacteurs de la porte du four ne fonctionnent pas correctement. Veuillez contacter le service d'entretien Ovention au +1 855 298 6836.	
 Défaillance du contacteur de la porte du système	Il semblerait que les contacteurs de la porte du four ne fonctionnent pas correctement. Veuillez contacter le service d'entretien Ovention au +1 855 298 6836.	Contactez un agent d'entretien autorisé ou la ligne d'appel d'Ovention pour obtenir de l'aide.
 Erreur de limite maximale	Il semblerait que le four ne chauffe pas correctement. Veuillez vérifier que la limite maximale n'a pas été atteinte. Si c'est le cas, veuillez la réinitialiser. Si le problème persiste, contactez le service d'entretien Ovention au +1 855 298 6836.	Appuyez sur le bouton de réinitialisation de la limite de température maximale. Si le problème persiste, contactez un agent d'entretien autorisé ou la ligne d'appel d'Ovention pour obtenir de l'aide.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Divers

OVNTN-FILFiltre à air de rechange, grand

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



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

OVNTN-POLISHNettoyant et encaustique pour acier inoxydable

OV-HTG-MISA12.....Grille à hot-dogs, 12" x 11-1/2"

OV-WRM-MISA12Plaque de réchauffage, 13-1/4" x 12-11/16"

OV-CRSP-MISA12Plaque pour effet croustillant, 13-1/4" x 12-11/16"

OV-CARE-MISA12Coffret d'entretien Premium, Misa-a12 (Inclut deux filtres à air de rechange et de nettoyant pour four.)

OV-ACCS-MISA12Coffret d'accessoires Premium, Misa-a12 (Inclut trois plaques de réchauffage, une plaque pour effet croustillant et une pelle de cuisine.)



Veillez lire attentivement toutes les INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ en tête de ce manuel afin d'éviter les risques de blessures graves ou mortelles.

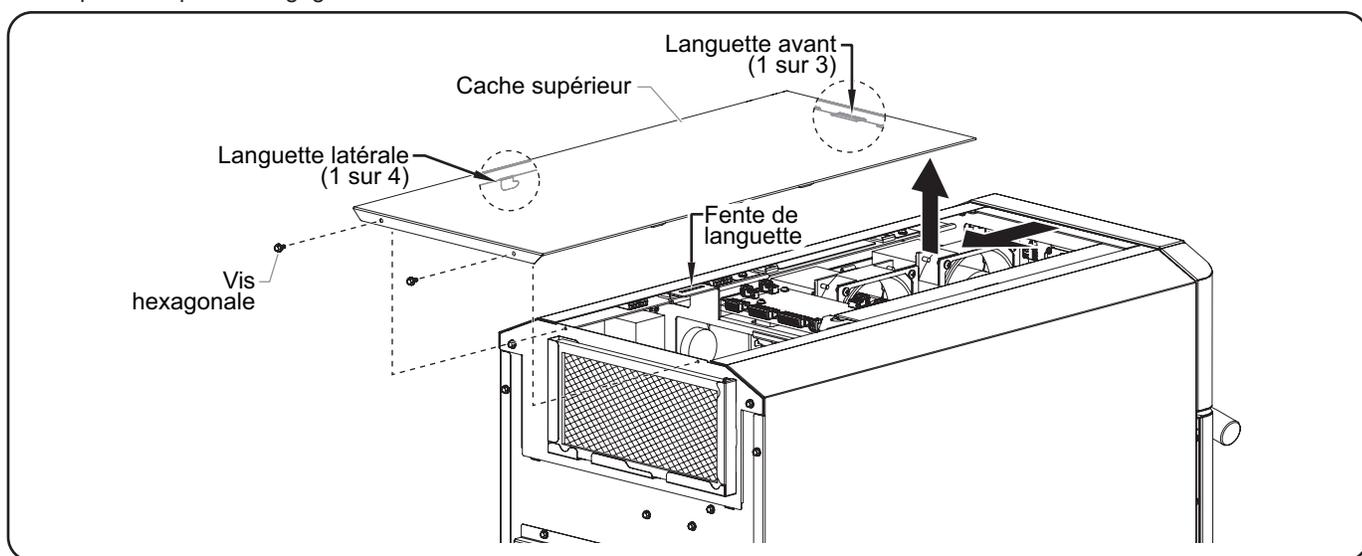
REMARQUE IMPORTANTE

Une grande partie des procédures d'entretien présentées dans ce chapitre requièrent la dépose de l'isolant pour pouvoir accéder aux pièces concernées. Dans un souci de lisibilité, l'isolant n'est donc pas représenté sur les illustrations.

Dépose du panneau supérieur

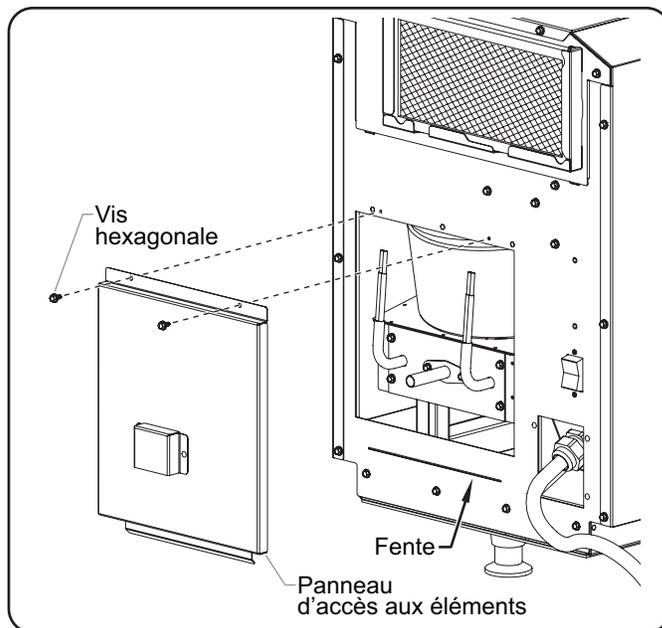
AVERTISSEMENT! Avant de poursuivre, arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt ».

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Retirez les deux (2) vis hexagonales 6,35 mm (1/4") qui maintiennent le panneau supérieur fixé au cadre arrière.
3. Faites glisser le panneau supérieur vers l'arrière du four pour libérer les languettes avant et latérales, puis soulevez le panneau pour le dégager du four.



Dépose du panneau d'accès aux éléments

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Retirez les deux (2) vis hexagonales 6,35 mm (1/4") qui maintiennent le panneau d'accès aux éléments fixé au cadre arrière.
3. Inclinez le panneau vers l'arrière et soulevez-le pour le dégager de son logement dans le cadre du four.





Veillez lire attentivement toutes les INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ en tête de ce manuel afin d'éviter les risques de blessures graves ou mortelles.

REMARQUE IMPORTANTE

Une grande partie des procédures d'entretien présentées dans ce chapitre requièrent la dépose de l'isolant pour pouvoir accéder aux pièces concernées. Dans un souci de lisibilité, l'isolant n'est donc pas représenté sur les illustrations.

Dépose des panneaux latéraux

Suivez la procédure ci-dessous pour déposer les panneaux latéraux gauche et/ou droite du four.

AVERTISSEMENT! Avant de poursuivre, arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt ».

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».

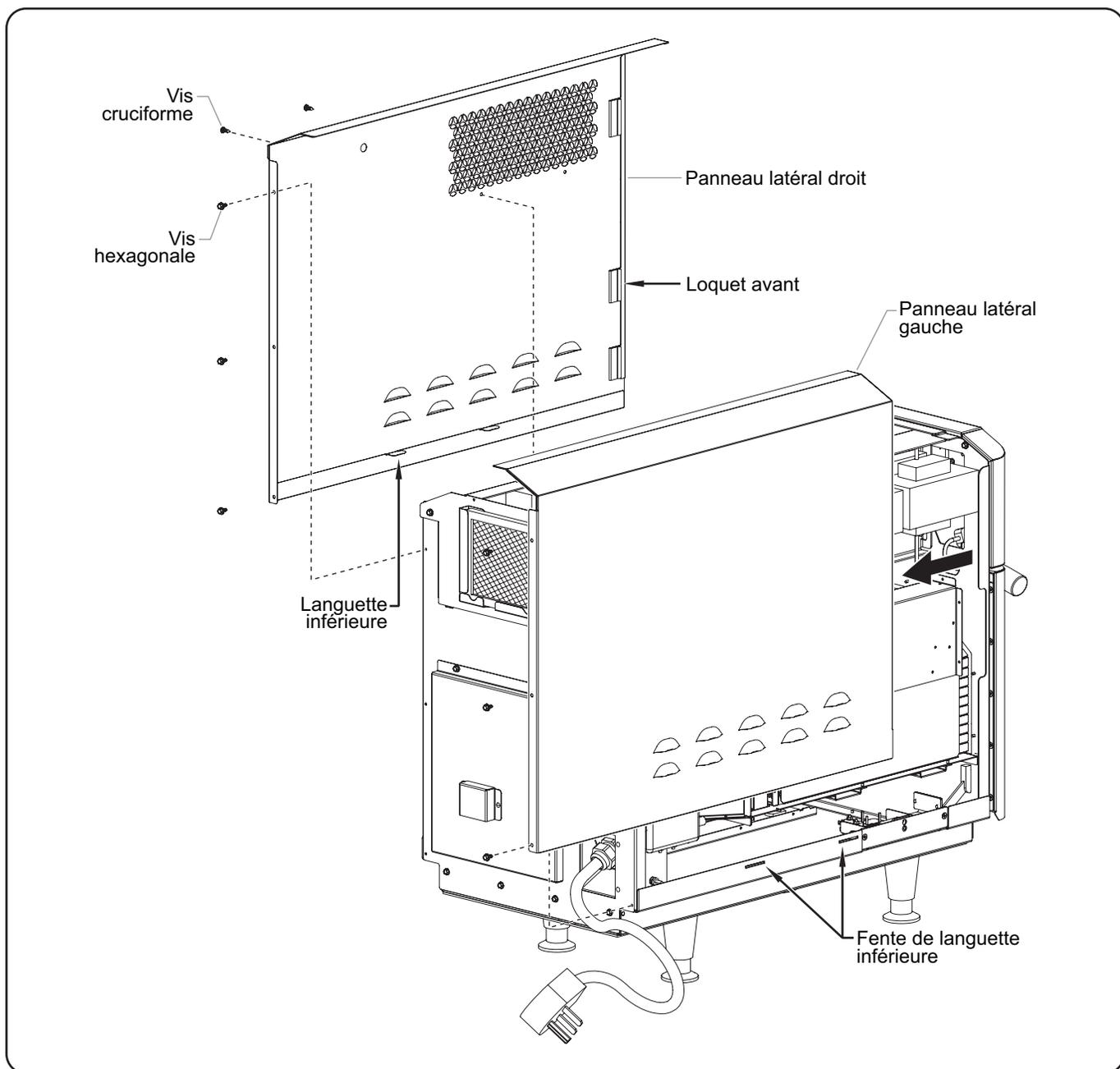
2. Retirez le panneau latéral droit.

- Retirez les trois (3) vis hexagonales 1/4" et deux (2) vis cruciformes qui maintiennent le panneau latéral droit fixé au cadre de four.

3. Retirez le panneau latéral gauche.

- Retirez les trois (3) vis hexagonales 1/4" qui maintiennent le panneau latéral gauche fixé au cadre arrière.

4. Faites glisser le panneau latéral vers l'arrière du four pour libérer les loquets avant et les languettes inférieures du cadre, puis soulevez le panneau pour le dégager du four.



Hotte de ventilation

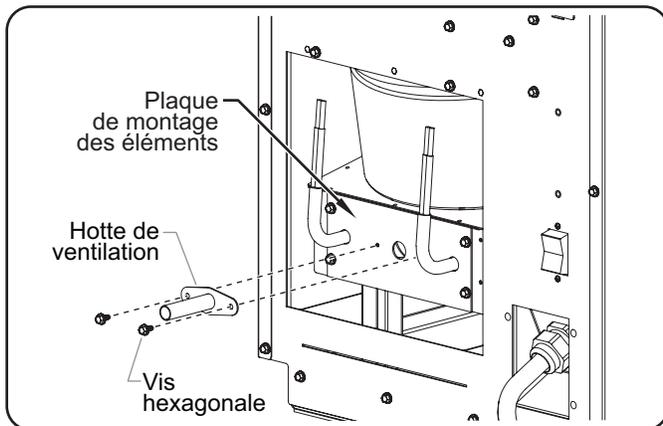
Test/Dépannage

⚠ AVERTISSEMENT! Avant de poursuivre, arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt ».

- Examinez la hotte de ventilation. Si la hotte de ventilation ou les vis de montage sont abîmées ou cassées, remplacez-les.

Procédure de remplacement

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Retirez le panneau d'accès aux éléments. Reportez-vous à la procédure « Dépose du panneau d'accès aux éléments » du présent chapitre.
3. Découpez l'isolant autour de la hotte de ventilation.
4. Retirez les deux (2) vis hexagonales 6,35 mm (1/4") qui maintiennent la hotte de ventilation fixée à la plaque de montage des éléments et déposez la hotte de ventilation.
5. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer la nouvelle hotte de ventilation.



Élément chauffant

Procédure de test

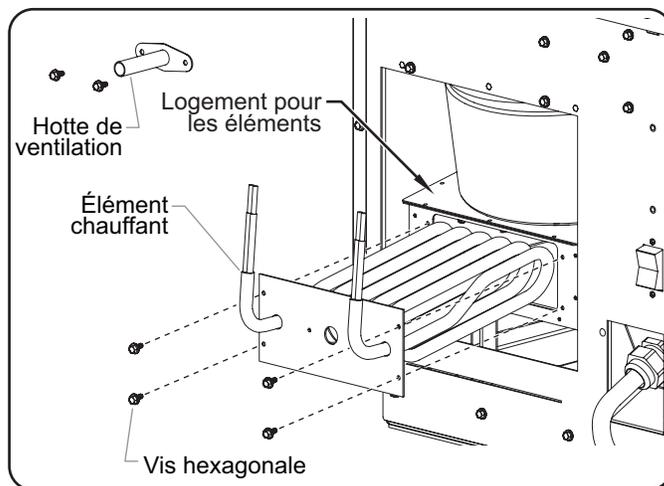
- Accédez à l'écran « Diagnostics » et appuyez sur « Vérifier les composants ». Activez chaque élément chauffant individuellement et vérifiez que chacun d'entre eux s'allume et développe un courant électrique.

⚠ DANGER! Avant de poursuivre, arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt ».

- Débranchez les deux bornes et vérifiez la présence d'une résistance. La valeur mesurée de la résistance doit être comprise entre 23 et 26 ohms.

Procédure de remplacement

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Retirez le panneau d'accès aux éléments. Reportez-vous à la procédure « Dépose du panneau d'accès aux éléments » du présent chapitre.
3. Découpez l'isolant autour de la plaque de montage des éléments.
4. Retirez les deux (2) vis hexagonales 6,35 mm (1/4") qui maintiennent la hotte de ventilation fixée à la plaque de montage des éléments et déposez la hotte de ventilation.
5. Suivez les fils des éléments jusqu'au relais et aux dominos ou wagos et retirez les fils.
6. Retirez les quatre (4) vis hexagonales 6,35 mm (1/4") qui maintiennent la plaque de montage des éléments fixée au logement pour les éléments.
7. Tirez doucement et tout droit sur l'élément chauffant pour le déloger de son emplacement.
8. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer le nouvel élément. Assurez-vous de bien installer la hotte de ventilation sur le nouvel élément.





Veillez lire attentivement toutes les INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ en tête de ce manuel afin d'éviter les risques de blessures graves ou mortelles.

REMARQUE IMPORTANTE

Une grande partie des procédures d'entretien présentées dans ce chapitre requièrent la dépose de l'isolant pour pouvoir accéder aux pièces concernées. Dans un souci de lisibilité, l'isolant n'est donc pas représenté sur les illustrations.

Moteur du souffleur d'air

Test/Dépannage

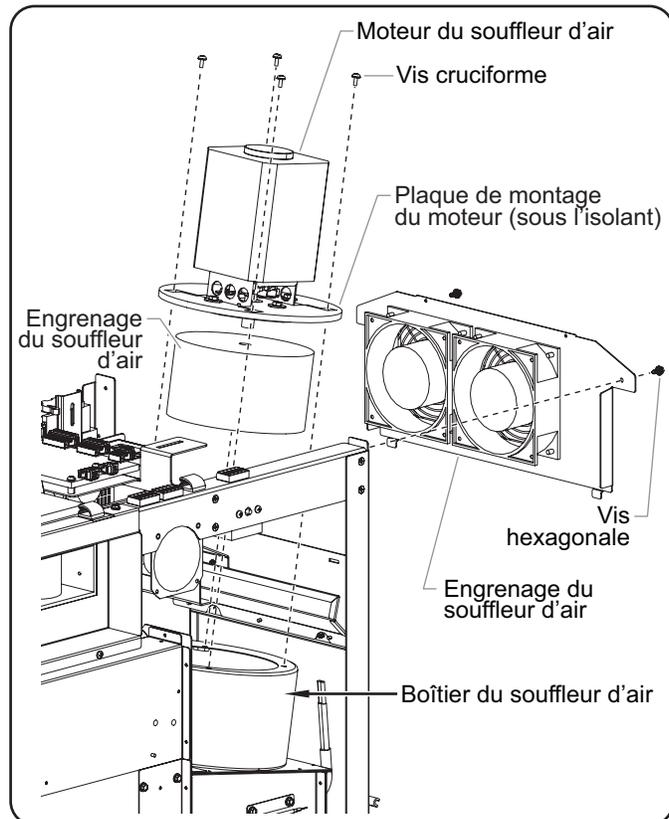
- Accédez à l'écran « Diagnostics » et appuyez sur « Vérifier les composants ». Mettez le souffleur d'air en marche puis utilisez la touche flèche pour régler sa puissance à plus de 50%. Ouvrez la porte du four et vérifiez que vous entendez et sentez un courant d'air dans la chambre de cuisson.
- Vérifiez que la tension d'alimentation aux entrées L1 et L2 du variateur électronique de vitesse (VEV) est de 208/240 V.
- Vérifiez que le VEV n'affiche aucun code d'erreur.

! DANGER! Avant de poursuivre, arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt ».

- Une fois le four hors tension et débranché, vérifiez que le ventilateur de refroidissement du moteur tourne librement.
 - a. Si ce n'est pas le cas, le moteur du souffleur d'air est grippé. Déposez le moteur du souffleur d'air et examinez l'engrenage du moteur. Si l'engrenage frotte contre le boîtier du souffleur d'air, remplacez l'engrenage.
 - b. Si c'est le cas, vérifiez que tous les fils sont bien branchés et qu'il n'y a pas de jeu. Si tous les fils sont bien maintenus en place, remplacez le moteur du souffleur d'air.

Procédure de remplacement

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Déposez le panneau supérieur et les deux panneaux latéraux. Reportez-vous aux procédures correspondantes dans ce chapitre.
3. Débranchez les fils des deux ventilateurs de refroidissement arrière au niveau des wagos.
4. Retirez les deux (2) vis hexagonales 6,35 mm (1/4") qui maintiennent le support du ventilateur fixé au cadre arrière et déposez le support du ventilateur arrière.
5. Suivez les fils du moteur du souffleur d'air jusqu'au VEV et retirez les fils.
6. Retirez les quatre (4) vis cruciformes 6,35 mm (1/4") qui maintiennent la plaque de montage du moteur fixée au boîtier du souffleur d'air.
7. Soulevez délicatement le bloc moteur du souffleur d'air avec son engrenage pour le dégager du four par le haut.
8. Déserrez la vis maintenant l'engrenage du souffleur d'air en position et dégagez l'engrenage de l'arbre du moteur du souffleur d'air.
9. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer le nouveau moteur du souffleur d'air et/ou le nouvel engrenage.
 - Assurez-vous de bien utiliser l'écarteur fourni avec l'engrenage du souffleur d'air lorsque vous installez un nouvel engrenage sur l'arbre du moteur.



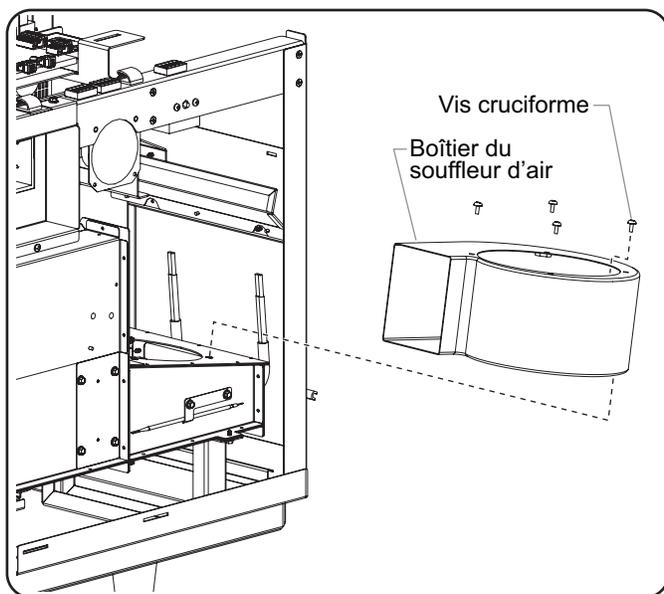
Boîtier du souffleur d'air**Test/Dépannage**

! **DANGER!** Avant de poursuivre, arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt ».

- Si le souffleur d'air est particulièrement bruyant, déposez le moteur et son engrenage et examinez le boîtier du souffleur d'air.
- Si le boîtier du souffleur d'air est fendu ou cassé, remplacez-le.

Procédure de remplacement

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Déposez le panneau supérieur et les deux panneaux latéraux. Reportez-vous aux procédures correspondantes dans ce chapitre.
3. Déposez le moteur du souffleur d'air et l'engrenage du souffleur d'air. Consultez la procédure dans ce chapitre.
4. Découpez l'isolant autour du boîtier du souffleur d'air.
5. Retirez les quatre (4) vis cruciformes 6,35 mm (1/4") situées à l'intérieur du boîtier du souffleur d'air et qui le maintiennent fixé au logement pour les éléments.
6. Retirez délicatement le boîtier du souffleur d'air par le côté droit de l'appareil en le faisant coulisser.
7. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer le nouveau boîtier du souffleur d'air.

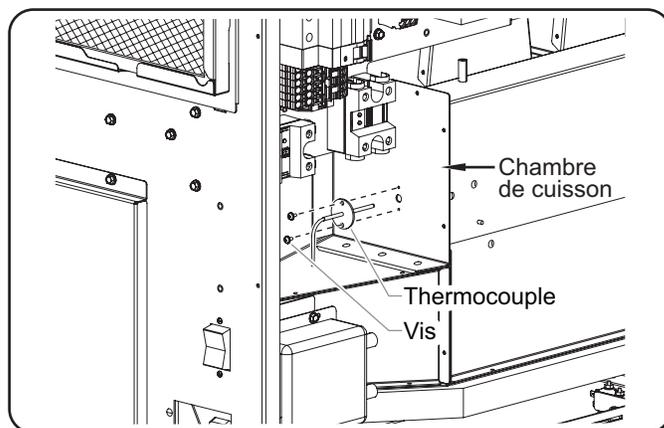
**Thermocouple****Test/Dépannage**

! **AVERTISSEMENT!** Avant de poursuivre, arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt ».

- Vérifiez que le courant circule dans le thermocouple. Si le courant ne circule pas, le thermocouple est défectueux et doit être remplacé.

Procédure de remplacement

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Déposez le panneau latéral gauche. Reportez-vous à la procédure « Dépose des panneaux latéraux » du présent chapitre.
3. Découpez l'isolant autour du thermocouple.
4. Retirez les deux vis cruciformes du thermocouple et retirez celui-ci de la chambre de cuisson.
5. Suivez les fils du thermocouple jusqu'à la carte de commande et retirez leur fiche de la carte (emplacement P6).
6. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer le nouveau thermocouple.





Veillez lire attentivement toutes les INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ en tête de ce manuel afin d'éviter les risques de blessures graves ou mortelles.

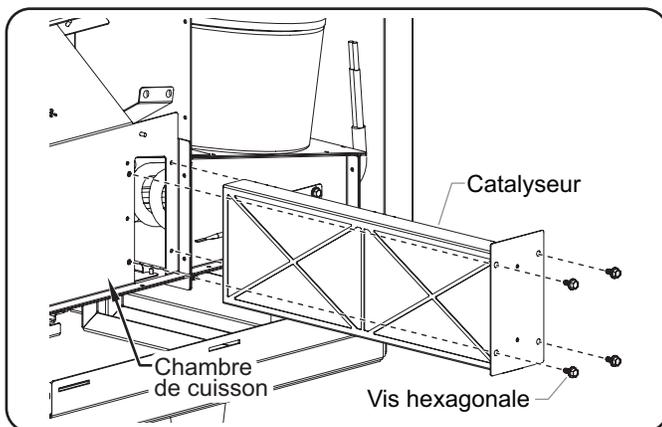
Catalyseur

Test/Dépannage

- Si de la fumée se dégage du four, ouvrez-en la porte et vérifiez qu'aucun débris d'origine alimentaire ne bloque le catalyseur dans le fond de la chambre de cuisson.
- Si de la fumée se dégage du four suite à un nettoyage de la chambre de cuisson au moyen d'un produit de nettoyage caustique, remplacez le catalyseur.

Procédure de remplacement

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Déposez le panneau latéral droit. Reportez-vous à la procédure « Dépose des panneaux latéraux » du présent chapitre.
3. Découpez l'isolant autour de la plaque de montage du catalyseur.
4. Retirez les quatre (4) vis hexagonales 6,35 mm (1/4") qui maintiennent le catalyseur fixé à la chambre de cuisson.
5. Tirez doucement et tout droit sur le catalyseur pour le déloger de la chambre de cuisson.
6. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer le nouveau catalyseur.



REMARQUE IMPORTANTE

Une grande partie des procédures d'entretien présentées dans ce chapitre requièrent la dépose de l'isolant pour pouvoir accéder aux pièces concernées. Dans un souci de lisibilité, l'isolant n'est donc pas représenté sur les illustrations.

Moteur du guide d'ondes

Test/Dépannage

- Vérifiez que la tension d'alimentation du moteur est de 208/240 V.



AVERTISSEMENT! Avant de poursuivre, arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt ».

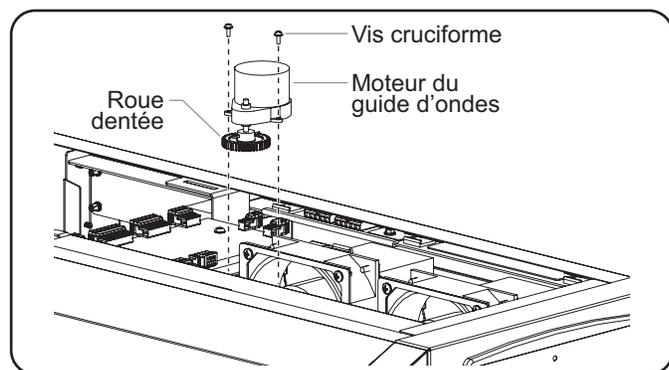
- Vérifiez que toutes les roues dentées s'enclenchent les unes avec les autres et qu'elles sont toutes bien serrées. Les moteurs du guide d'ondes ne se mettent en marche que lorsque les magnétrons sont sous tension.

NOTA: Les moteurs du guide d'ondes ne se mettent en marche que lorsque les magnétrons sont sous tension.

- Vérifiez à la main que le moteur tourne librement (si vous regardez du dessus le moteur tel qu'installé, il tourne dans le sens des aiguilles d'une montre). Si le moteur n'est pas grippé, vérifiez que l'antenne bouge librement.

Procédure de remplacement

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Retirez le panneau supérieur. Reportez-vous à la procédure « Dépose du panneau supérieur » du présent chapitre.
3. Débranchez les fils du moteur du guide d'ondes au niveau des wagos.
4. Retirez les deux vis cruciformes de montage du moteur et soulevez délicatement le moteur du guide d'ondes et la roue dentée qui y est accrochée pour le dégager du four par le haut.
5. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer le nouveau moteur du guide d'ondes et la roue dentée qui y est accrochée.



Thermostat

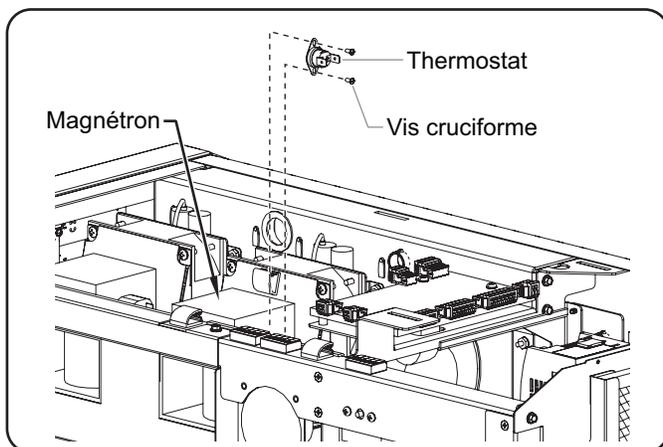
Test/Dépannage

⚠ AVERTISSEMENT! Avant de poursuivre, arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt ».

- Vérifiez que le courant circule entre les deux fils du thermostat lorsque la surface de montage est à une température inférieure à 93°C (200°F).
- Si le thermostat ne se ferme pas lorsque la température est inférieure à 93 °C (200 °F), remplacez-le.

Procédure de remplacement

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Déposez le panneau supérieur et le panneau latéral droit. Reportez-vous aux procédures correspondantes dans ce chapitre.
3. Débranchez les fils du thermostat.
4. Retirez les deux (2) vis cruciformes qui maintiennent le thermostat fixé au magnétron et déposez le thermostat.
5. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer le nouveau thermostat.



Ventilateur de refroidissement du magnétron

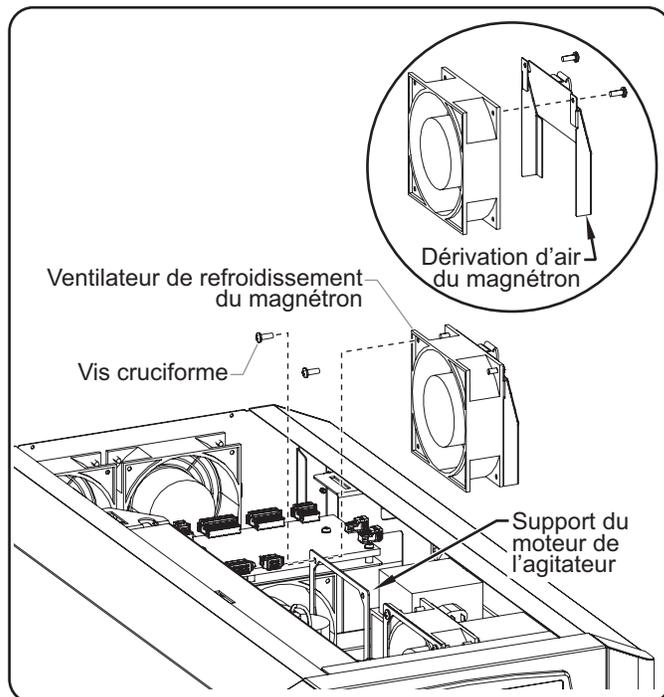
Test/Dépannage

NOTA: Les ventilateurs de refroidissement des magnétrons ne se mettent en marche que lorsque les magnétrons sont sous tension et pour une durée de deux minutes après la mise hors tension des magnétrons.

- Vérifiez que la tension d'alimentation du ventilateur est de 24 V CC. Si le ventilateur est sous tension, mais qu'il ne tourne pas, remplacez-le.

Procédure de remplacement

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Retirez le panneau supérieur. Reportez-vous à la procédure « Dépose du panneau supérieur » du présent chapitre.
3. Débranchez les fils du ventilateur au niveau des wagos.
4. Retirez les deux vis cruciformes de montage du ventilateur qui le maintiennent fixé au support du moteur de l'agitateur.
5. Soulevez délicatement le ventilateur avec la dérivation d'air du magnétron pour le dégager du four par le haut.
6. Déposez la dérivation d'air du magnétron de l'ancien ventilateur et remontez-la sur le nouveau ventilateur.
7. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer le nouveau ventilateur et la dérivation d'air du magnétron qui y est accrochée.





Veillez lire attentivement toutes les INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ en tête de ce manuel afin d'éviter les risques de blessures graves ou mortelles.

REMARQUE IMPORTANTE

Une grande partie des procédures d'entretien présentées dans ce chapitre requièrent la dépose de l'isolant pour pouvoir accéder aux pièces concernées. Dans un souci de lisibilité, l'isolant n'est donc pas représenté sur les illustrations.

Ventilateur de refroidissement arrière

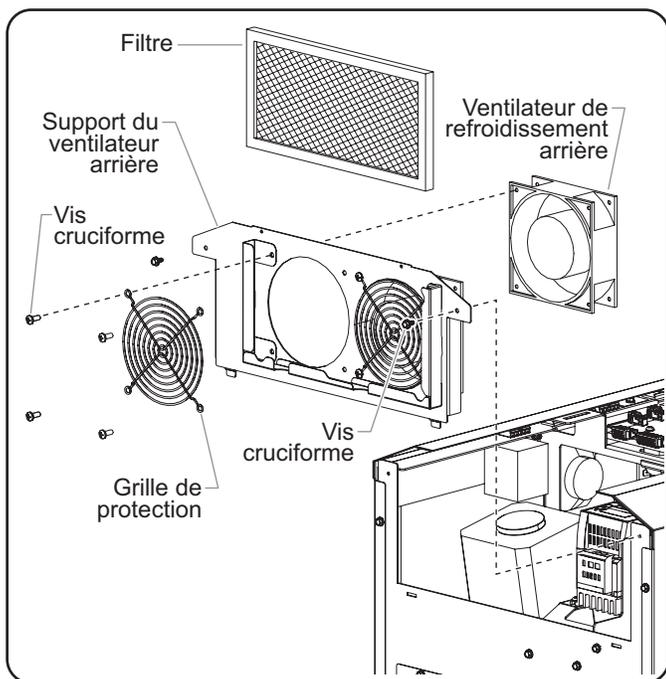
Test /Dépannage

NOTA: Les ventilateurs de refroidissement arrière ne se mettent en marche que lorsque la température de la chambre de cuisson dépasse les 60°C (140°F).

- Vérifiez que la tension d'alimentation du ventilateur est de 24 V CC. Si le ventilateur est sous tension, mais qu'il ne tourne pas, remplacez-le.

Procédure de remplacement

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Retirez le panneau supérieur. Reportez-vous à la procédure « Dépose du panneau supérieur » du présent chapitre.
3. Débranchez les fils des deux ventilateurs de refroidissement arrière au niveau des wagos.
4. Retirez les deux (2) vis hexagonales 6,35 mm (1/4") qui maintiennent le support du ventilateur fixé au cadre arrière et déposez le support du ventilateur arrière.
5. Retirez le filtre à air.
6. Retirez les quatre vis cruciformes de montage du ventilateur qui le maintiennent fixé, ainsi que la grille de protection, au support du ventilateur arrière. Déposez le ventilateur et la grille de protection.
7. Montez le nouveau ventilateur et la grille de protection sur le support du ventilateur arrière. Répétez ensuite les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer le nouveau support du ventilateur arrière sur le cadre arrière.



Ventilateur de refroidissement central

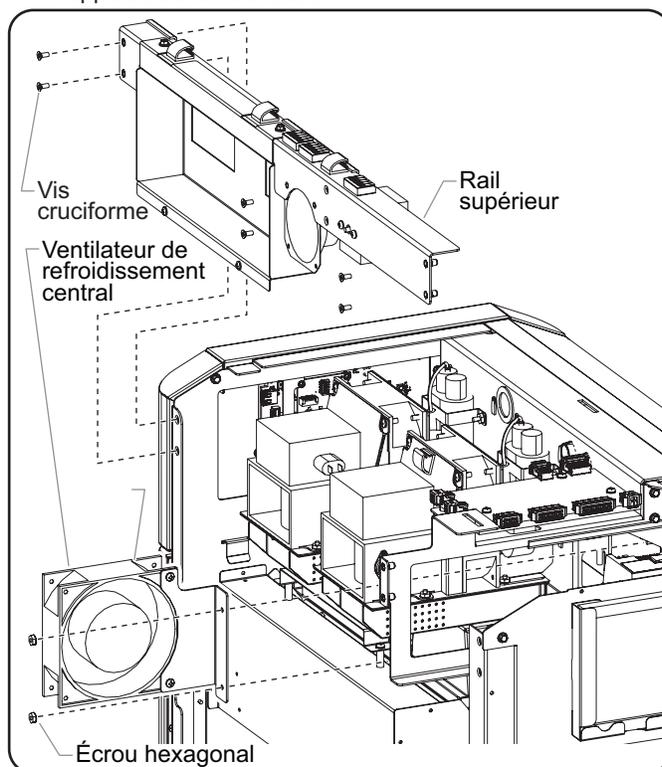
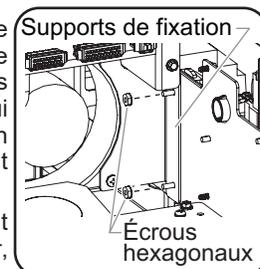
Test/Dépannage

NOTA: Le ventilateur de refroidissement central ne se met en marche que lorsque les magnétrons sont sous tension et pour une durée de deux minutes après la mise hors tension des magnétrons.

- Vérifiez que la tension d'alimentation du ventilateur est de 24 V CC. Si le ventilateur est sous tension, mais qu'il ne tourne pas, remplacez-le.

Procédure de remplacement

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Déposez le panneau supérieur et le panneau latéral droit. Reportez-vous aux procédures correspondantes dans ce chapitre.
3. Débranchez les fils du ventilateur au niveau des wagos.
4. Retirez les six vis cruciformes de fixation du rail supérieur qui le maintiennent fixé au cadre du four.
5. Faites tourner avec précaution le rail de support supérieur vers le haut et retirez les deux (2) écrous hexagonaux de 1/4 de pouces qui maintiennent le support de fixation du ventilateur de refroidissement central au cadre du four.
6. Tout en soulevant délicatement d'une main le rail supérieur, dégagez le ventilateur de refroidissement central et son support par le côté droit de l'appareil de l'autre main.



7. Retirez les deux vis cruciformes de fixation du ventilateur de refroidissement central qui le maintiennent fixé à son support de montage. Déposez le ventilateur.
8. Montez le nouveau ventilateur de refroidissement central sur son support de montage. Répétez ensuite les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer le ventilateur à l'emplacement dédié sur le cadre du four.

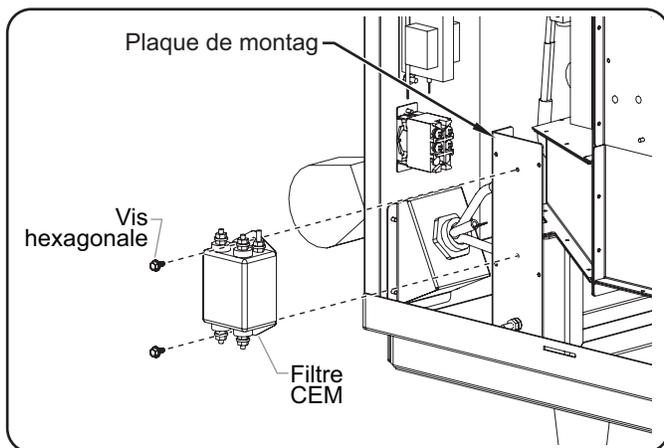
Filtre CEM

Test/Dépannage

- Vérifiez la tension d'entrée et de sortie du filtre CEM. Si celles-ci ne sont pas égales, remplacez le filtre CEM.

Procédure de remplacement

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Déposez le panneau latéral gauche. Reportez-vous à la procédure « Dépose des panneaux latéraux » du présent chapitre.
3. Débranchez les fils du filtre CEM.
4. Retirez les deux (2) vis hexagonales 6,35 mm (1/4") qui maintiennent le filtre CEM fixé à sa plaque de montage et déposez le filtre.
5. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer le nouveau filtre CEM.



Relais statique

L'appareil comporte deux relais statiques (RS). Effectuez la procédure de « Test/Dépannage » pour chacun d'entre eux et remplacez-les si nécessaire.

Test/Dépannage

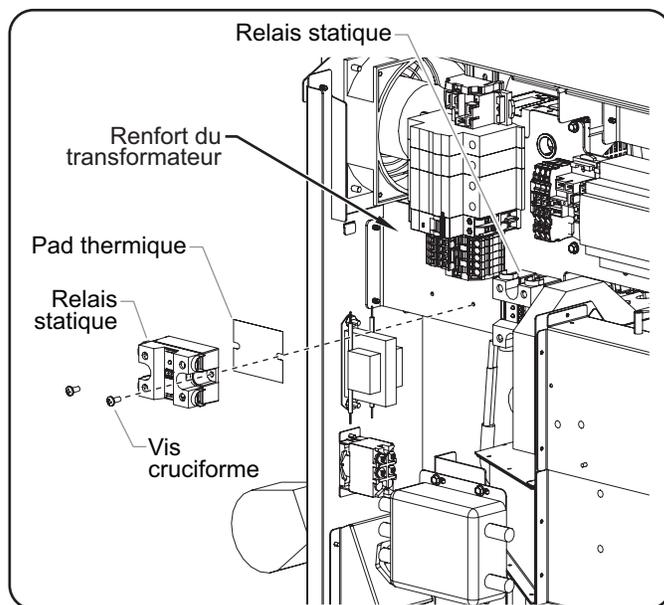
- Accédez à l'écran « Diagnostics » et appuyez sur « Vérifier les composants ». Mettez les magnétrons et les éléments chauffants sous tension. Vérifiez que les magnétrons et les éléments chauffants développent tous un courant électrique. Si l'un d'entre eux indique un courant électrique de « 0 », vérifiez que les DEL du relais statique correspondant sont bien allumées. Si ce n'est pas le cas, remplacez le RS concerné.

⚠ DANGER! Avant de poursuivre, arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt ».

- Débranchez les fils CC du RS. Remettez l'appareil sous tension en faisant preuve de prudence. Accédez à l'écran « Diagnostics » et appuyez sur « Vérifier les composants ». Si aucun courant n'est développé, le RS est bloqué en position fermée et doit être remplacé.

Procédure de remplacement

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Déposez le panneau latéral gauche. Reportez-vous à la procédure « Dépose des panneaux latéraux » du présent chapitre.
3. Débranchez les quatre (4) fils et le connecteur 4 broches du relais statique.
4. Retirez les deux (2) vis cruciformes qui maintiennent le relais statique fixé au renfort du transformateur. Déposez le relais et le pad thermique.
5. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer le nouveau relais statique et le nouveau pad thermique.





Veillez lire attentivement toutes les INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ en tête de ce manuel afin d'éviter les risques de blessures graves ou mortelles.

Relais électromécanique

L'appareil comporte deux relais électromécaniques. Effectuez la procédure de « Test/Dépannage » pour chacun d'entre eux et remplacez-les si nécessaire.

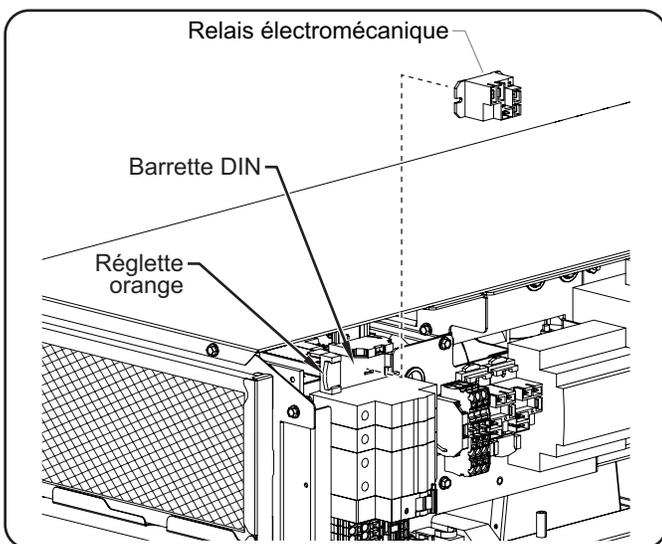
Test/Dépannage

! DANGER! Avant de poursuivre, arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt ».

- Vérifiez que le courant circule dans les bornes COM et NC (normalement fermé). Si le courant ne circule pas, remplacez le relais.
- Vérifiez que le courant circule dans les bornes COM et NO (normalement ouvert). Si le courant ne circule pas, remplacez le relais.

Procédure de remplacement

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Déposez le panneau latéral gauche. Reportez-vous à la procédure « Dépose des panneaux latéraux » du présent chapitre.
3. Débranchez tous les fils du relais électromécanique.
4. Déposez le relais électromécanique de sa barrette DIN.
 - a. Pour les relais montés horizontalement, tirez la grosse réglette orange située sur la barrette DIN vers l'extérieur pour dégager le relais électromagnétique.
 - b. Pour les relais montés verticalement, tirez la grosse réglette orange située sur la barrette DIN vers le bas pour dégager le relais électromagnétique.
5. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer le nouveau relais électromécanique.



REMARQUE IMPORTANTE

Une grande partie des procédures d'entretien présentées dans ce chapitre requièrent la dépose de l'isolant pour pouvoir accéder aux pièces concernées. Dans un souci de lisibilité, l'isolant n'est donc pas représenté sur les illustrations.

Fusible thermique

Test/Dépannage

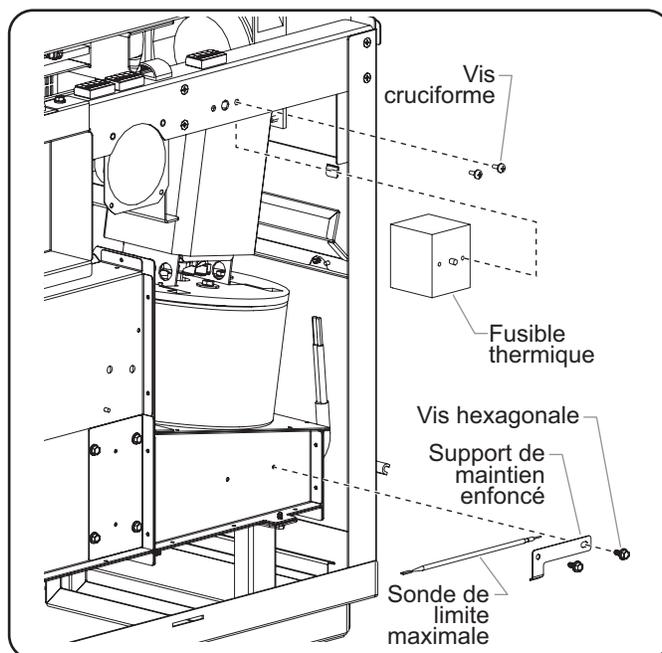
- Si la température du four est inférieure à 149°C (300°F) et que le fusible thermique ne se réinitialise pas lorsque le bouton est pressé, remplacez le fusible thermique.

! DANGER! Avant de poursuivre, arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt ».

- Vérifiez que toutes les branches d'alimentation électrique passent bien par le fusible thermique. Pour ce faire, vérifiez que le courant circule de l'entrée vers la sortie pour chaque branche. Si le courant ne circule pas, remplacez le fusible thermique.

Procédure de remplacement

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Déposez le panneau latéral droit. Reportez-vous à la procédure « Dépose des panneaux latéraux » du présent chapitre.
3. Débranchez les fils du fusible thermique.
4. Découpez l'isolant autour de la sonde de limite maximale, celle-ci étant montée sur le côté du logement pour les éléments.
5. Retirez les deux (2) vis hexagonales 6,35 mm (1/4") qui maintiennent la sonde de limite maximale fixée au logement pour les éléments. Déposez le support de maintien enfoncé et la sonde.
6. Retirez les deux (2) vis cruciformes de fixation du fusible thermique au rail supérieur sur le cadre du four. Déposez le fusible thermique.
7. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer le nouveau fusible thermique et la nouvelle sonde de limite maximale.



Condensateur

L'appareil comporte deux condensateurs. Effectuez la procédure de « Test/Dépannage » pour chacun d'entre eux et remplacez-les si nécessaire.

Test/Dépannage

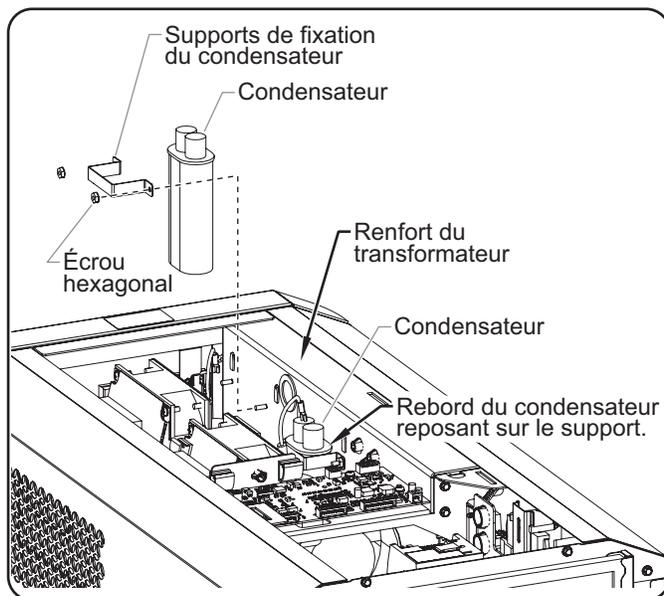
⚠ DANGER! Avant de poursuivre, arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt ».

DANGER! Les condensateurs doivent être déchargés avant de continuer.

- Débranchez tous les fils du condensateur et mesurez sa capacitance avec un multimètre numérique (0,97 μF ± 3 %). Si la valeur mesurée n'est pas dans la fourchette de valeurs, remplacez le condensateur.

Procédure de remplacement

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Retirez le panneau supérieur. Reportez-vous à la procédure « Dépose du panneau supérieur » du présent chapitre.
3. Déchargez les deux condensateurs. **DANGER! Les condensateurs doivent être déchargés avant de continuer.**
4. Débranchez tous les fils du condensateur.
5. Retirez les deux (2) écrous hexagonaux qui maintiennent le support de fixation du condensateur et le condensateur fixés au renfort du transformateur. Déposez le support de fixation et le condensateur.
6. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer le nouveau condensateur.
 - Veillez à installer chaque condensateur aussi bas que possible de sorte que le rebord du condensateur repose sur le support de fixation du condensateur.



Transformateur

L'appareil comporte deux transformateurs. Effectuez la procédure de « Test/Dépannage » pour chacun d'entre eux et remplacez-les si nécessaire.

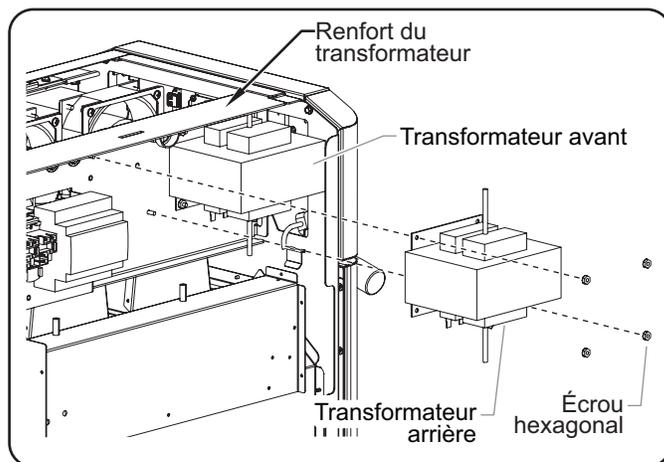
Test/Dépannage

⚠ DANGER! Avant de poursuivre, arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt ».

- Mesurez la résistance du transformateur au moyen d'un ohmmètre. Si la valeur mesurée de la résistance n'est pas dans la fourchette de valeurs, remplacez le transformateur.
 - a. Débranchez tous les fils du transformateur.
 - b. Déchargez les deux condensateurs. **DANGER! Les condensateurs doivent être déchargés avant de continuer.**
 - c. Mesurez la résistance au moyen d'un ohmmètre :
 - De 0 à 208 = 0,55 ohms ± 20 %
 - De 0 à 230 = 0,65 ohms ± 20 %
 - Haute tension = 57,5 ohms ± 20 %
 - De 0 à la masse = ouvert
 - De 208 à la masse = ouvert
 - De 230 à la masse = ouvert
 - Des filaments à la masse = ouvert

Procédure de remplacement

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
 2. Déposez le panneau supérieur et le panneau latéral gauche. Reportez-vous aux procédures correspondantes dans ce chapitre.
 3. Déchargez les deux condensateurs. **DANGER! Les condensateurs doivent être déchargés avant de continuer.**
 4. Débranchez tous les fils du transformateur.
 5. Retirez les quatre (4) écrous hexagonaux qui maintiennent le transformateur fixé au renfort du transformateur.
- NOTA: Il faudra déposer le transformateur arrière afin de libérer l'espace nécessaire au remplacement du transformateur avant.*
6. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer le nouveau transformateur.





Veillez lire attentivement toutes les INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ en tête de ce manuel afin d'éviter les risques de blessures graves ou mortelles.

REMARQUE IMPORTANTE

Une grande partie des procédures d'entretien présentées dans ce chapitre requièrent la dépose de l'isolant pour pouvoir accéder aux pièces concernées. Dans un souci de lisibilité, l'isolant n'est donc pas représenté sur les illustrations.

Magnétron

L'appareil comporte deux magnétrons. Effectuez la procédure de « Test/Dépannage » pour chacun d'entre eux et remplacez-les si nécessaire.

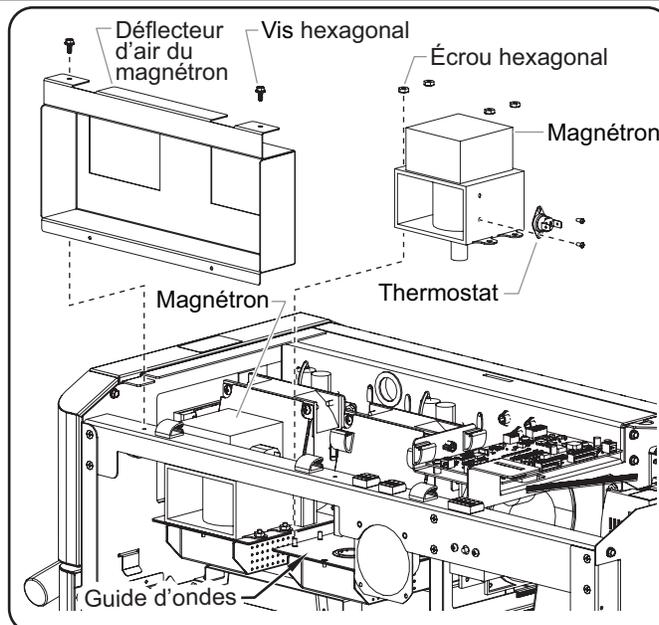
Test/Dépannage

⚠ DANGER! Avant de poursuivre, arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt ».

- Mesurez la résistance du magnétron au moyen d'un ohmmètre.
 - a. Débranchez tous les fils du magnétron.
 - b. Déchargez les deux condensateurs.
 - c. Mesurez la résistance au moyen d'un ohmmètre :
 - De borne à borne = <1 ohm
 - De borne au boîtier du magnétron = ouvert (résistance infinie)
- Si la valeur mesurée de la résistance n'est pas dans la fourchette de valeurs, remplacez le magnétron.

Procédure de remplacement

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Déposez le panneau supérieur et le panneau latéral droit. Reportez-vous aux procédures correspondantes dans ce chapitre.
3. Déchargez les deux condensateurs. **DANGER! Les condensateurs doivent être déchargés avant de continuer.**
4. Débranchez tous les fils du magnétron.
5. Débranchez tous les fils du thermostat monté sur le magnétron.
6. Retirez les deux (2) vis hexagonales qui maintiennent le déflecteur d'air du magnétron au rail de support supérieur. Retirez le déflecteur d'air du magnétron.
7. Retirez les quatre (4) écrous hexagonaux qui maintiennent le magnétron fixé au guide d'ondes. Déposez le magnétron.
8. Déposez le thermostat de l'ancien magnétron et remontez-le sur le nouveau magnétron. Pour plus d'informations, reportez-vous le cas échéant au présent chapitre.
9. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer le nouveau magnétron.



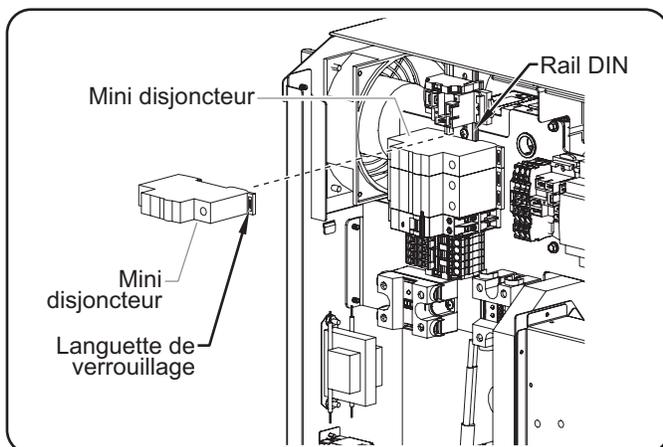
Mini disjoncteur, 15 A

Test/Dépannage

- Vérifiez que la tension d'alimentation traverse le mini disjoncteur.
 - Si aucune tension n'est présente en entrée du disjoncteur, vérifiez qu'une tension d'alimentation est bien présente au niveau de la prise électrique.
 - Si une tension est présente en entrée du disjoncteur, mais pas en sortie, réinitialisez le disjoncteur. S'il n'est toujours pas possible de détecter une tension en sortie, remplacez le disjoncteur.

Procédure de remplacement

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Déposez le panneau latéral gauche. Reportez-vous à la procédure « Dépose des panneaux latéraux » du présent chapitre.
3. Débranchez deux (2) fils du mini disjoncteur.
4. Insérez un tournevis à tête plate dans la languette de verrouillage sur le mini disjoncteur afin de le dégager du rail DIN.
5. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer le nouveau mini disjoncteur.



REMARQUE IMPORTANTE

Si les micro-commutateurs, les magnétrons, le shunt ou la porte du four sont révisés de quelque manière que ce soit, il est nécessaire de procéder à un test de fuite de micro-ondes complet. Les fuites doivent rester inférieures à 5,0 mW/cm².

- Reportez-vous à la fiche d'instruction « Réglage du micro-commutateur et test de fuite de micro-ondes » P/N 07.04.705.00, disponible auprès d'Ovention.

Micro-commutateurs

L'appareil comporte trois micro-commutateurs : le commutateur principal, le commutateur secondaire et le commutateur de surveillance. Les commutateurs primaire et de surveillance sont situés sur le côté droit de l'appareil, et le commutateur secondaire est situé sur le côté gauche de l'appareil. Effectuez les « Tests/Dépannage » sur chaque commutateur. Si l'un des commutateurs ne fonctionne pas tel que décrit, remplacez-le.

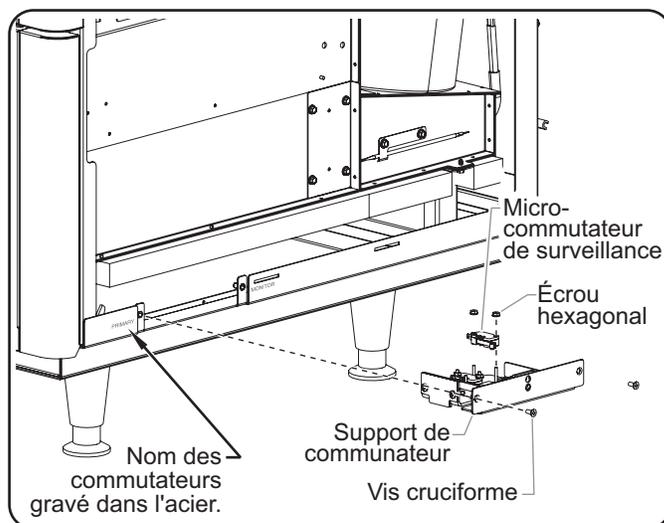
Test/Dépannage

- Commutateur primaire - Lorsque le commutateur secondaire et le commutateur de surveillance sont fermés, la LED 1 du tableau de commande doit être allumée lorsque le commutateur primaire est fermé et éteinte lorsqu'il est ouvert.
- Commutateur secondaire - Lorsque le commutateur de surveillance est fermé (le commutateur primaire peut être ouvert ou fermé), la LED 2 du tableau de commande doit être allumée lorsque le commutateur secondaire est fermé et éteinte lorsqu'il est ouvert.
- Commutateur de surveillance - Si les trois commutateurs sont fermés, le shunt ne devrait pas se déclencher. Si les commutateurs primaire et secondaire sont fermés et que le commutateur de surveillance s'ouvre, le shunt doit se déclencher.

! DANGER! Avant de poursuivre, arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt ».

Procédure de remplacement

1. Éteignez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Retirez le panneau latéral droit ou gauche, en fonction du ou des micro-commutateurs à remplacer. Reportez-vous à la procédure « Dépose des panneaux latéraux » du présent chapitre.
3. Retirez les six vis cruciformes fixant le support de commutateur au cadre du four. Retirez le support de commutateur du cadre du four.
4. Débranchez les fils conducteurs du micro-commutateur (voir le schéma de câblage). Notez la position des fils pour l'installation du nouvel interrupteur.
5. Retirez les deux (2) écrous hexagonaux qui fixent le micro-commutateur au support de commutateur.
6. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer le nouveau micro-commutateur.



Double Mini disjoncteur, 15 A

Test/Dépannage

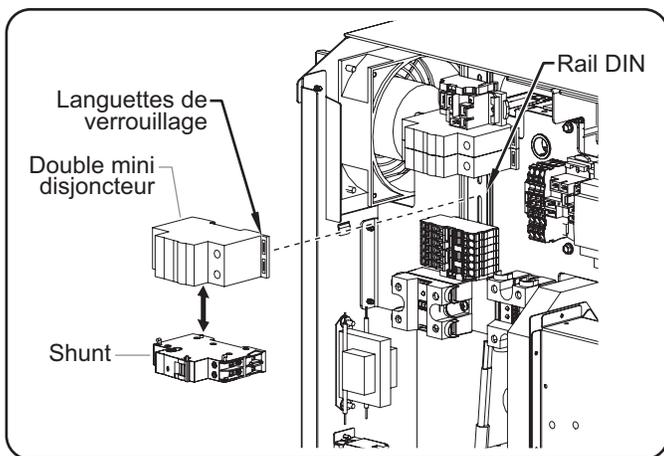
- Vérifiez que la tension d'alimentation traverse le double mini disjoncteur.
 - Si aucune tension n'est présente en entrée du disjoncteur, vérifiez qu'une tension d'alimentation est bien présente au niveau de la prise électrique.
 - Si une tension est présente en entrée du disjoncteur, mais pas en sortie, réinitialisez le disjoncteur. S'il n'est toujours pas possible de détecter une tension en sortie, remplacez le disjoncteur.

Procédure de remplacement

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Déposez le panneau latéral gauche. Reportez-vous à la procédure « Dépose des panneaux latéraux » du présent chapitre.
3. Débranchez deux (2) fils du double mini disjoncteur et trois (3) fils du shunt situé à côté du disjoncteur.
4. Insérez un tournevis à tête plate dans les languettes de verrouillage vertes sur le double mini disjoncteur afin de le dégager, ainsi que le shunt, du rail DIN.

NOTA: Le double mini disjoncteur et le shunt doivent être dégagés ensemble du rail DIN. Ne les séparez pas l'un de l'autre tant qu'ils n'ont pas été décrochés du rail DIN.

5. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer le nouveau double mini disjoncteur.



REMARQUE IMPORTANTE

Si les micro-commutateurs, les magnétrons, le shunt ou la porte du four sont révisés de quelque manière que ce soit, il est nécessaire de procéder à un test de fuite de micro-ondes complet. Les fuites doivent rester inférieures à 5,0 mW/cm².

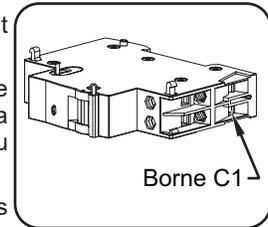
- Reportez-vous à la fiche d'instruction « Réglage du micro-commutateur et test de fuite de micro-ondes » P/N 07.04.705.00, disponible auprès d'Ovention.

Shunt

Test/Dépannage

⚠ DANGER! Avant de poursuivre, arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt ».

- Si l'interrupteur du shunt est basculé, réinitialisez le shunt.
 - Si le shunt ne peut pas être réinitialisé, retirez le fil de la borne C1 et essayez à nouveau de le réinitialiser.
 - Si le shunt ne peut toujours pas être réinitialisé, remplacez-le.



Procédure de remplacement

NOTA: Reportez-vous à l'illustration figurant dans la procédure d'entretien « Double mini disjoncteur ».

1. Arrêtez complètement le four et débranchez-le. Reportez-vous à la procédure « Arrêt » du chapitre « MODE D'EMPLOI ».
2. Déposez le panneau latéral gauche. Reportez-vous à la procédure « Dépose des panneaux latéraux » du présent chapitre.
3. Débranchez deux (2) fils du double mini disjoncteur et trois (3) fils du shunt situé à côté du disjoncteur.
4. Insérez un tournevis à tête plate dans les languettes de verrouillage vertes sur le double mini disjoncteur afin de le dégager, ainsi que le shunt, du rail DIN.

NOTA: Le double mini disjoncteur et le shunt doivent être dégagés ensemble du rail DIN. Ne les séparez pas l'un de l'autre tant qu'ils n'ont pas été décrochés du rail DIN.

5. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse pour installer le nouveau shunt.

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'ÉVÉNEMENT DONNANT LIEU À UNE RÉCLAMATION DU CLIENT. LES LIMITATIONS ÉNONCÉES DANS LES PRÉSENTES CONCERNANT LA RESPONSABILITÉ DU VENDEUR SONT VALABLES ET EXÉCUTOIRES NONOBTANT UN MANQUEMENT À L'OBJECTIF PRINCIPAL DU RECOURS LIMITÉ SPÉCIFIÉ DANS CES CONDITIONS.

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