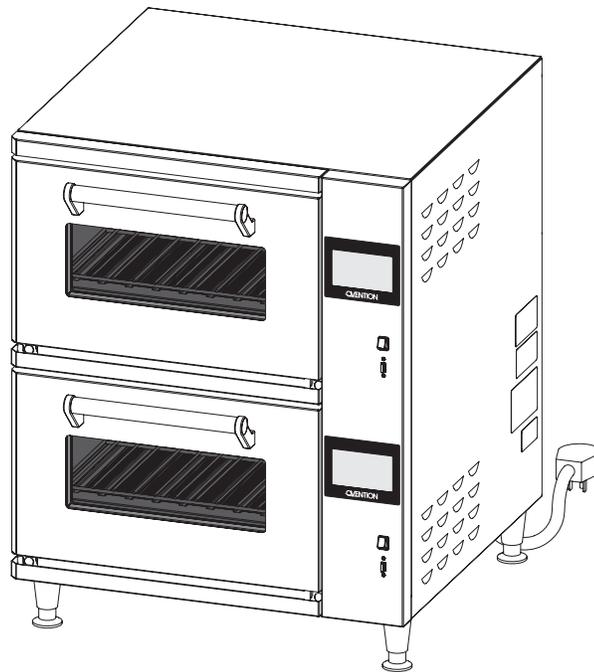


OVENTION[®]

THE ESSENCE OF COOKING[™]

Double MiLO[™] Oven Four Double MiLO

Model/Modèle MiLO2-16



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

⚠ WARNING

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

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Français = p 21

Important Owner Information	2	Cooking	9
Introduction	2	Shutdown.....	9
Important Safety Information	3	Programming Menu Items	10
Model Description	4	Programming a Cook Event	12
Model Designation	5	Editing Setpoint Temperatures	12
Specifications	5	Changing Temperature Unit of Measure	13
Plug Configurations	5	Uploading from a USB Drive	14
Electrical Rating Chart.....	5	Maintenance	15
Temperature Range.....	5	General	15
Dimensions.....	6	Daily Cleaning	15
Installation	7	Weekly Cleaning.....	15
General.....	7	Monthly Cleaning.....	16
Operation	8	Troubleshooting Guide	18
General.....	8	Options and Accessories	19
Menu Item Information	8	Limited Warranty	20
Startup.....	8		

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
Central Standard Time (CST)

(Summer Hours: June to September –
7:00 AM to 5:00 PM CST Monday through Thursday
7:00 AM to 4:00 PM CST 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 Double MiLO™ ovens set a new standard in cooking quality, speed, flexibility, and efficiency. A new discovery in air handling not only speeds the cooking process, but “scrubs” and recirculates the air through the oven—eliminating the need for a hood system in most installations. Using icon-driven touchscreens, operators can use, edit, and develop over 1000 custom menu items per oven chamber/touchscreen combination. Menu items can be developed to include up to three cooking stages, each with varying heat profiles, air velocity settings, and timing.

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

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

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



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



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



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



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

WARNING**ELECTRIC SHOCK HAZARD:**

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

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

Install unit in accordance with installation instructions in this manual.

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

In the event of emergency, unplug unit.

Unit may be located adjacent to a slippery floor.

WARNING**FIRE HAZARD:**

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

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

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

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

CAUTION**BURN HAZARD:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NOTICE

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 racks or any other part of oven with metal foil. Airflow restriction will cause oven to overheat.

NOTICE

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

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

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

MODEL DESCRIPTION

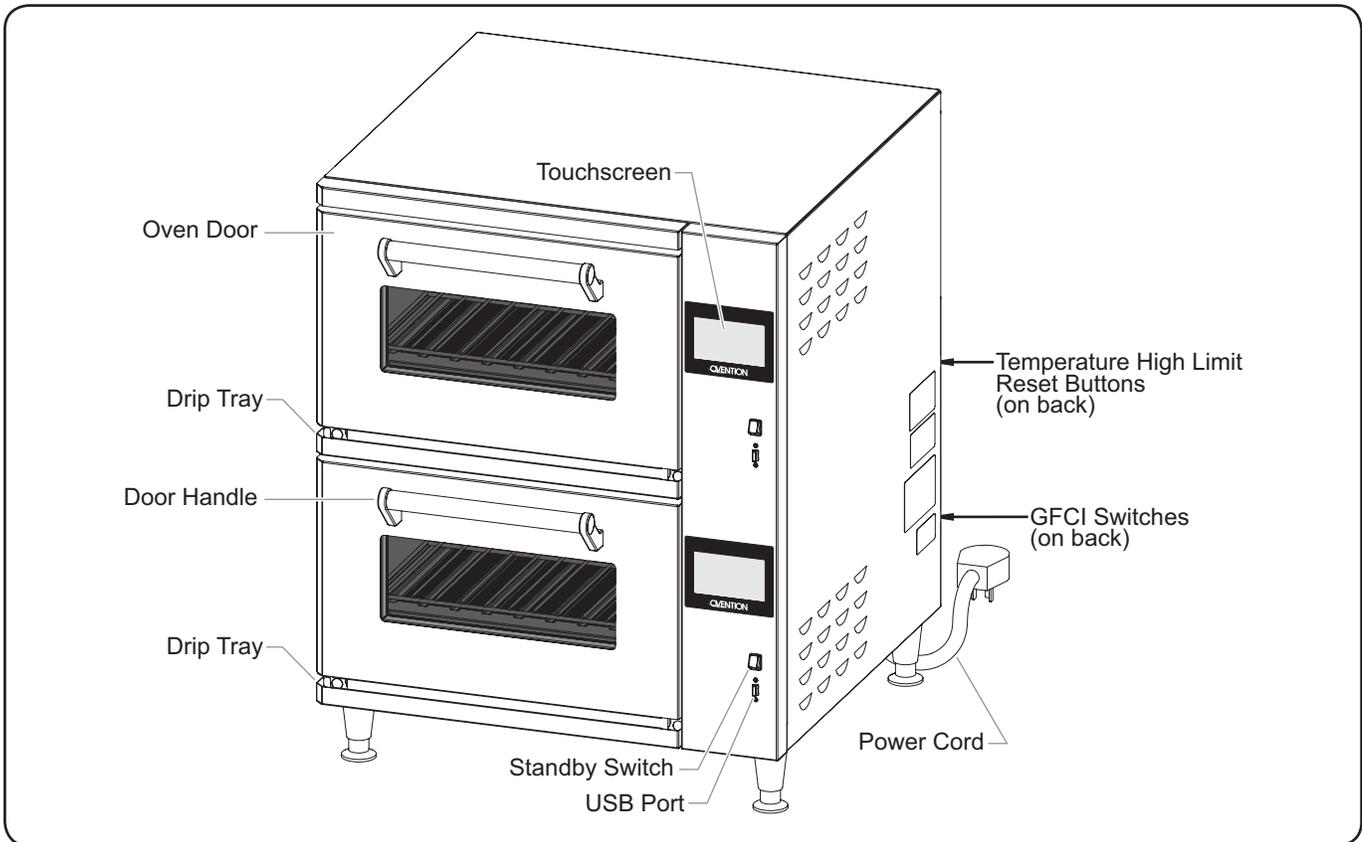
All Models

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

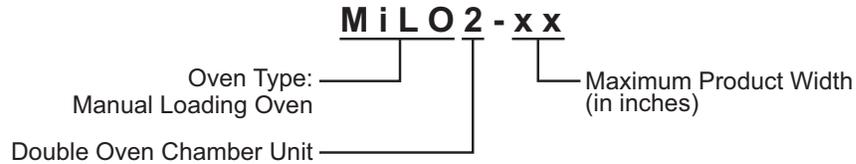
The Double MiLO oven is equipped with two independent oven chambers. Each oven chamber has upper and lower infrared (IR) heating elements, a convected air blower, and a corresponding touchscreen. The upper and lower infrared elements provide traditional cooking and food finishing from above and below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

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

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



Model Description (Model MiLO2-16 shown)



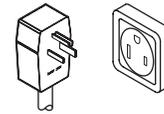
SPECIFICATIONS

Plug Configurations

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



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



NEMA 6-50P

Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Ovention.

Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Phase	Hertz	Plug Configuration	Unit Weight
MiLO2-16	208–240	9152–11760	44–49	1	60	NEMA 6-50P	355 lbs. (161 kg)

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

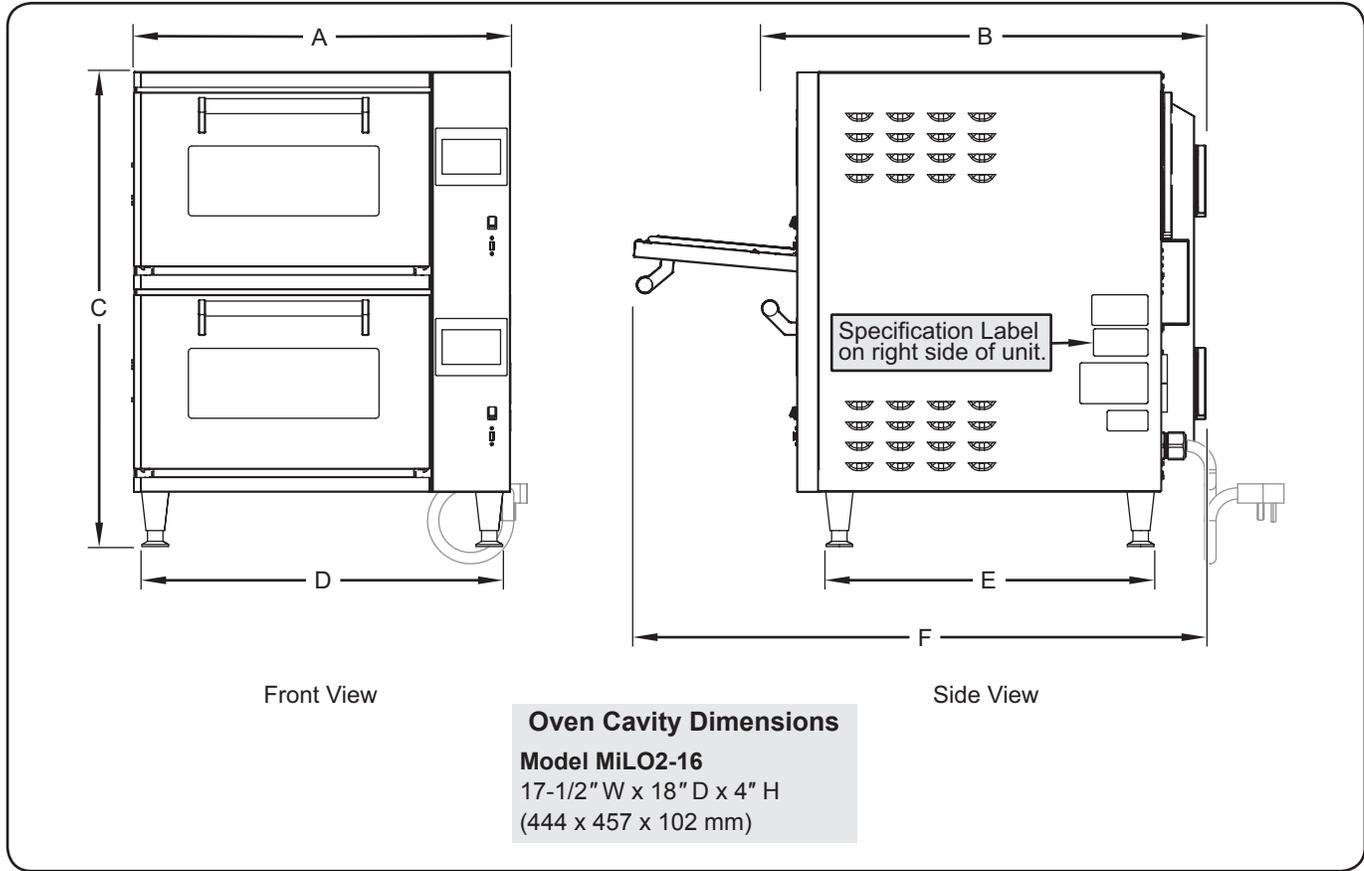
NOTE: The specification label is located on the right side of the unit. See the label for the serial number and verification of unit electrical information.

Temperature Range

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

Dimensions

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Door Open Depth (F)
MiLO2-16	27-13/16" (706 mm)	32-5/8" (829 mm)	34-15/16" (887 mm)	26-1/2" (673 mm)	24-1/8" (612 mm)	41-5/8" (1058 mm)



General

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

⚠ WARNING

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

FIRE HAZARD:

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

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

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

⚠ CAUTION

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

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

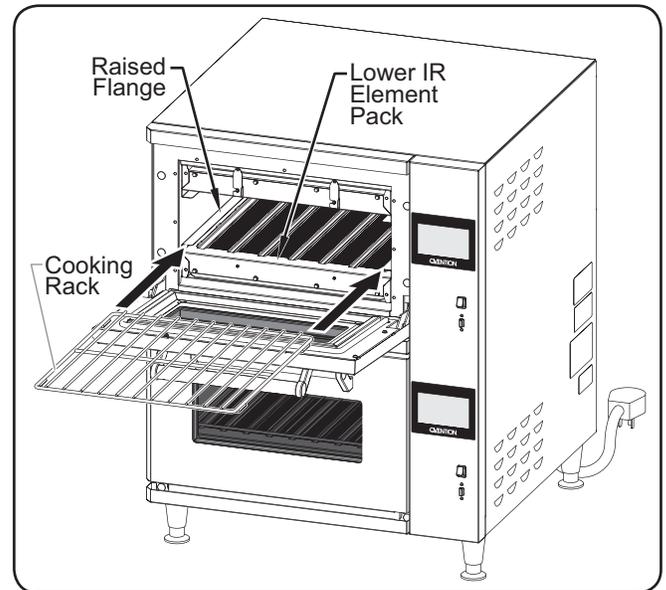
- Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70° F (21° C).
- Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
- Make sure the countertop/table is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.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

NOTE: The above dimensions are minimum spacing requirements. Placing the unit with enough space to allow access to the GFCI switches and the air filters on the back of the unit is advisable.

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

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

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



Installing the Cooking Racks

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

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

General

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



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

In the event of emergency, unplug unit.



BURN HAZARD:

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

Menu Item Information

Double MiLO ovens are designed to provide unequalled flexibility and efficiency. Each oven chamber/touchscreen combination has the capability of storing 1024 custom menu items. Menu items can be organized into Categories that group together similar items, such as different varieties of pizza. All Categories and/or menu items appear on the Main Recipes screen(s).

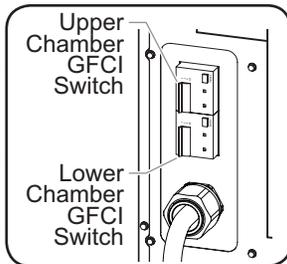
NOTE: It is not necessary to use Categories. The oven can be set up using specific menu items only.

At initial startup, the Main Recipes screen will show either sample menu items or customer-specific, preloaded menu items. If the Main Recipes screen shows sample menu items, these menu items can be used to help develop specific menu items appropriate for the installation. Refer to the “Programming Menu Items” procedure in this section for instructions on creating menu items.

Startup

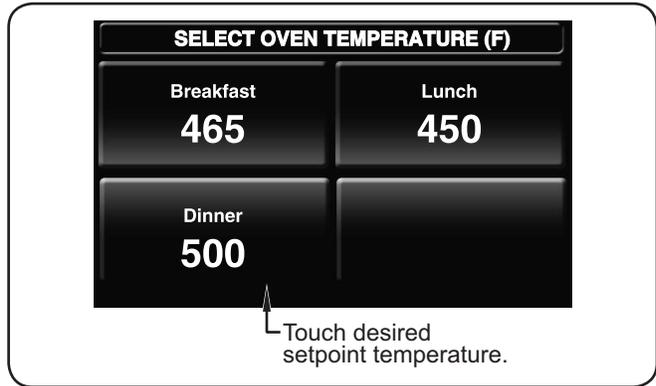
Use the following procedure to start up each oven chamber.

1. Make sure both GFCI switches are in the I (On) position.
 2. Move the Standby switch up to the “On” position.
- The touchscreen will energize and show the name of the oven and current software version for a few seconds.



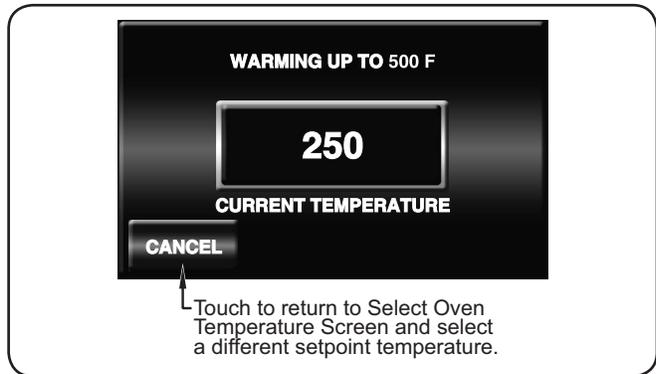
Startup Screen

- After the Startup Screen, the Select Oven Temperature screen appears. Three pre-set setpoint temperatures are available on the screen.



Startup Screen

3. Touch the desired setpoint temperature on the touchscreen.
 - The IR elements, air blowers, and cooling fans will start up. Allow 10–15 minutes for the oven to reach setpoint temperature.
 - The touchscreen shows the selected setpoint temperature and the current chamber temperature.



Preheat Screen

When the oven reaches setpoint temperature, the oven begins a temperature stabilizing period (a countdown screen appears).



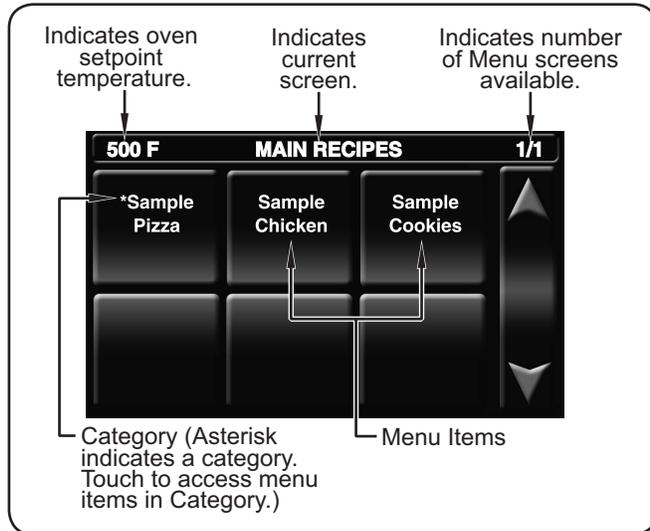
Oven Stabilizing Screen

After the oven temperature stabilizes, the Main Recipes screen appears on the touchscreen. The oven is now ready for cooking.

Cooking

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

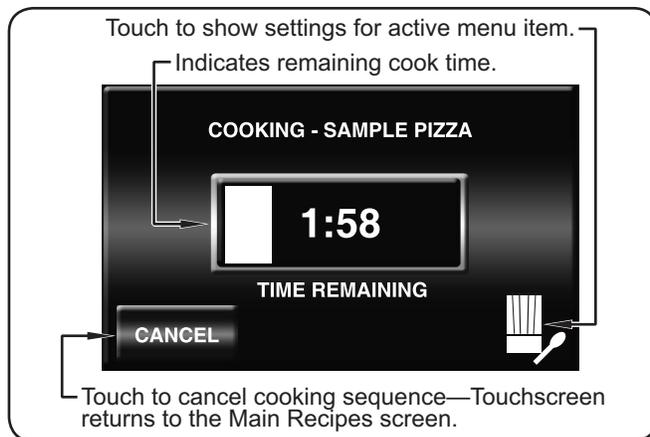
1. Make sure the oven chamber has reached setpoint temperature. The Main Recipes screen will appear on the touchscreen.



Main Recipes Screen

NOTE: The Menu Items shown are for example only. Depending on the configuration of the oven, the Main Recipes screen will show either sample menu items or customer-specific, preloaded menu 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 menu item on the touchscreen.
 - The oven chamber illuminates and the cooking sequence begins.
 - The touchscreen changes to the Cooking screen and shows the remaining cook time for the selected menu item.



Cooking Screen

- If the selected menu item contains any Cook Events, the Cooking screen will change to show the name of the menu item 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 RESUME 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, open the oven door. The touchscreen will show "DOOR OPEN, COOK PAUSED". Close the oven door to resume the cooking sequence.
 - When the cooking sequence is finished, the touchscreen flashes "DONE", an audible alert sounds, and the oven chamber light flashes.
4. Open the oven door. The touchscreen will return to the Main Recipes screen.
 5. Using a paddle, pan gripper, or other utensil, remove the cooked food product. **CAUTION! BURN HAZARD—Always use a paddle, pan gripper, or other utensil to load and unload food product.**

Shutdown

Use the following procedure to shut down each oven chamber.

1. Move the Standby switch down to the "Off" position.
 - The elements and the touchscreen will shut off.
 - The air blowers and cooling fans will continue to operate until the oven chamber temperature drops below 140°F (60°C).



CAUTION

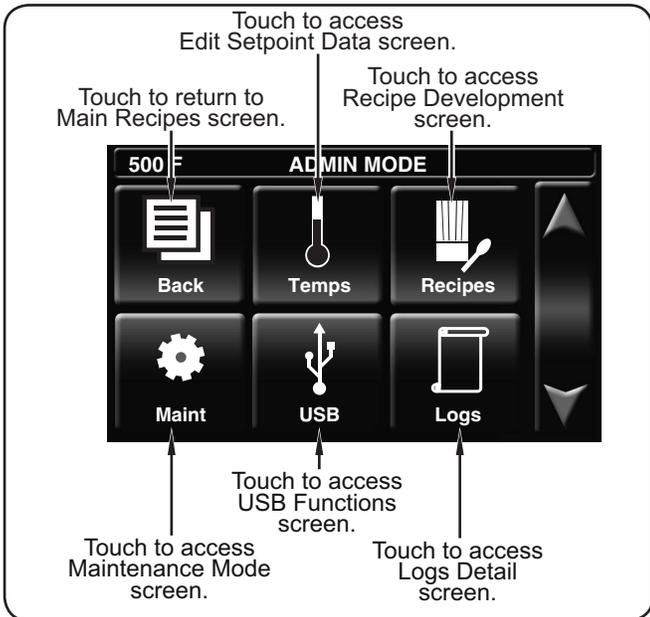
Do not turn off GFCI switches or unplug unit immediately after use. Internal fans must cool oven to avoid damage to electrical components.

Programming Menu Items

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

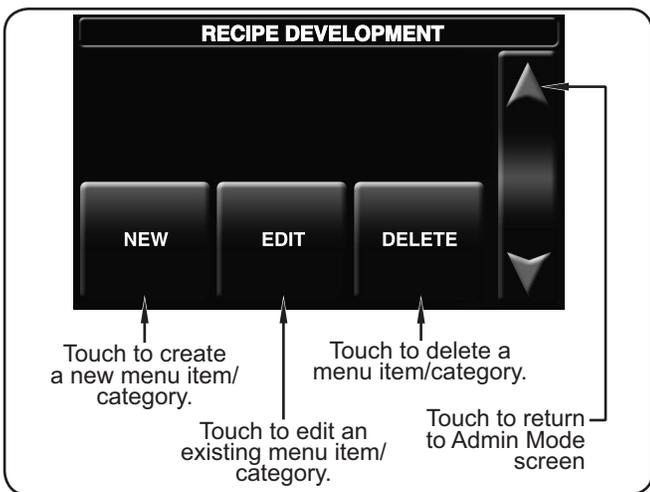
NOTE: The USB port allows the uploading of pre-programmed menu items from an external USB drive. Refer to the "Uploading from a USB Drive" procedure in this section for details.

1. From the Main Recipes screen, touch the "up" arrow.
 - A password keypad will appear on the touchscreen.
2. Input the password using the keypad, and touch ENTER.
 - The Admin Mode screen will appear on the touchscreen.



Admin Mode Screen

3. Touch RECIPES to access the Recipe Development screen.

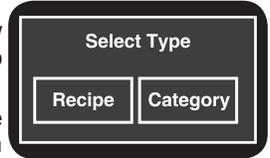


Recipe Development Screen

4. Touch NEW, EDIT, or DELETE on the Recipe Development screen, depending on the desired function. Then, refer to the appropriate procedure in this section.

Creating New Menu Items/Categories

1. After touching NEW on the Recipe Development screen, the New Recipe/Category screen will appear. This screen will look like the Main Recipes Screen.
2. Touch an empty box. The "Select Type" window will appear. If no empty boxes are available, touch the "down" arrow to scroll to the next screen.

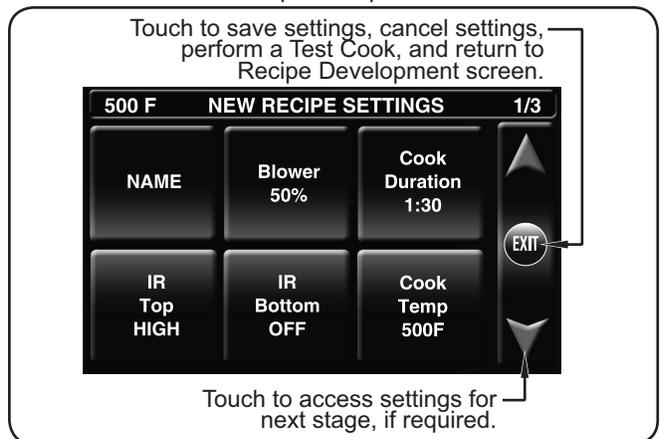


3. Touch RECIPE to create a new menu item or CATEGORY to create a new category.

- **For new menu items**, the New Recipe Settings Screen will appear.

- **For new categories**, a keypad appears. Type the name of the new category, then touch ENTER. The Recipe Development screen reappears. To add menu items to the new category:

- a. Touch NEW on the Recipe Development screen.
- b. Touch the new category that is now available on the New Recipe/Category screen.
- c. Touch an empty box in the new category and continue with the next step in this procedure.



New Recipe Settings Screen

4. Touch each "setting" box on the New Recipe Settings screen to edit the corresponding setting. Settings include item name, blower percentage, infrared (IR) top intensity, IR bottom intensity, cook duration, and cook temperature.

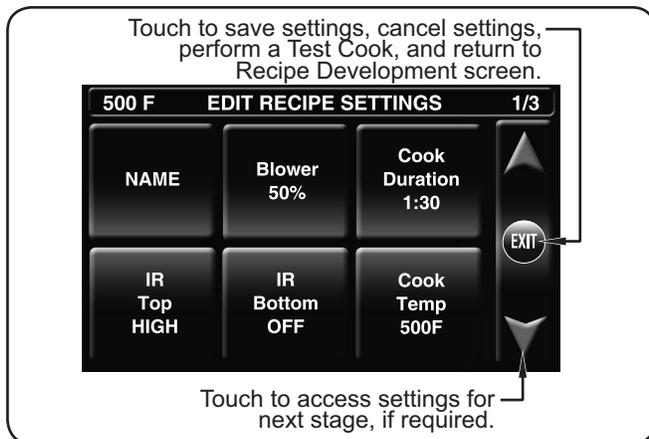
- Touching the item name, blower percentage, cook duration, or cook temperature "setting" boxes will bring up a keypad specific to the setting. Enter the desired value using the keypad, then touch ENTER to return to the New Recipe Settings screen.
- Touching the IR Top or IR Bottom "setting" boxes will toggle the setting between OFF, LOW, and HIGH.
- Menu item names can have up to 16 characters.
- Touch the "down" arrow to access the settings for stages 2 and 3. Each menu item 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 menu item.

NOTE: It is not necessary to create stages for a menu item if it is not required by the food product. If unique stages are not required, leave the cook duration setting for stages 2 and 3 at zero.

5. When programming is complete, touch the EXIT circle between the arrow icons.
 - a. The Recipe Dev Exit Options screen will appear.
 - b. Touch the desired option: EXIT AND SAVE, EXIT (without saving), CONTINUE EDITING, or TEST COOK.
 - If one of the “EXIT” options was touched, the Recipe Development screen appears.
 - To program additional menu items, repeat the appropriate steps of this procedure.
 - If all programming is complete, touch the “up” arrow to return to the Admin Mode screen.

Editing Menu Items/Categories

1. After touching EDIT on the Recipe Development screen, the Edit Recipe/Category screen will appear. This screen will look like the Main Recipes screen.
2. **To edit a menu item**, touch the desired menu item, and the Edit Recipe Settings screen will appear.
3. **To edit a category**, touch the desired category. The “Edit Category” window will appear.
 - Touch RECIPE to edit a menu item in the selected category. Touch the desired menu item, and the Edit Recipe Settings screen will appear. Continue with the next step in this procedure.
 - Touch NAME to rename the selected category using the keypad that appears, then touch ENTER. The Recipe Development screen reappears. Renaming is complete.



Edit Recipe Settings Screen

4. Touch each “setting” box on the Edit Recipe Settings screen to edit the corresponding setting. Settings include item name, blower percentage, infrared (IR) top intensity, IR bottom intensity, cook duration, and cook temperature.
 - Touching the item name, blower percentage, cook duration, or cook temperature “setting” boxes will bring up a keypad specific to the setting. Enter the desired value using the keypad, then touch ENTER to return to the New Recipe Settings screen.
 - Touching the IR Top or IR Bottom “setting” boxes will toggle the setting between OFF, LOW, and HIGH.
 - Menu item names can have up to 16 characters.
 - Touch the “down” arrow to access the settings for stages 2 and 3. Each menu item 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 menu item.

NOTE: It is not necessary to create stages for a menu item if it is not required by the food product. If unique stages are not required, leave the cook duration setting for stages 2 and 3 at zero.

5. When programming is complete, touch the EXIT circle between the arrow icons.
 - a. The Recipe Dev Exit Options screen will appear.
 - b. Touch the desired option: EXIT AND SAVE, EXIT (without saving), CONTINUE EDITING, or TEST COOK.
 - If one of the “EXIT” options was touched, the Recipe Development screen appears.
 - To edit additional menu items, repeat the appropriate steps of this procedure.
 - If all programming is complete, touch the “up” arrow to return to the Admin Mode screen.

Deleting Menu Items/Categories

1. After touching DELETE on the Recipe Development screen, the Delete Recipe/Category screen will appear. This screen will look like the Main Recipes screen.
2. Touch the desired menu item or category to delete. The “Delete This Entry?” window will appear.
 - Touch YES to delete the menu item or category. The Recipe Development screen reappears.
 - Touch NO to return to the Recipe Development screen without deleting.

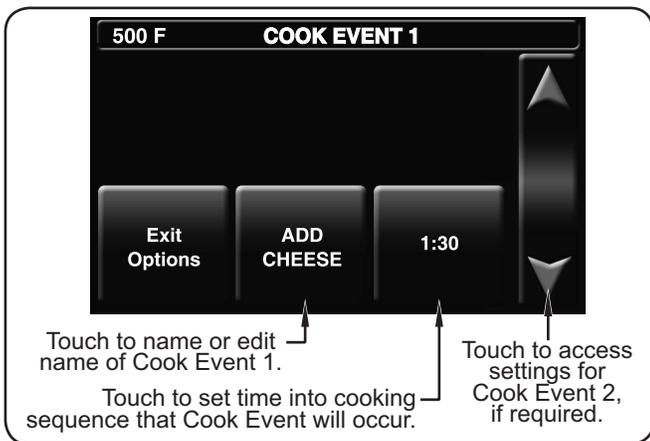


3. When deleting is complete, touch the “up” arrow to return to the Admin Mode screen.

Programming a Cook Event

A Cook Event is a feature that can be programmed into menu items 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, touches RESUME on the Cook Event screen, and the cooking sequence resumes. Up to two Cook Events can be programmed into a menu item. Use the following procedure to program a Cook Event.

1. Follow the procedure for creating or editing a menu item described earlier in this section.
2. After programming the settings for the desired number of stages on the New Recipe Settings/Edit Recipe Settings screen, touch the “down” arrow to scroll past the stages to the Cook Event 1 screen.



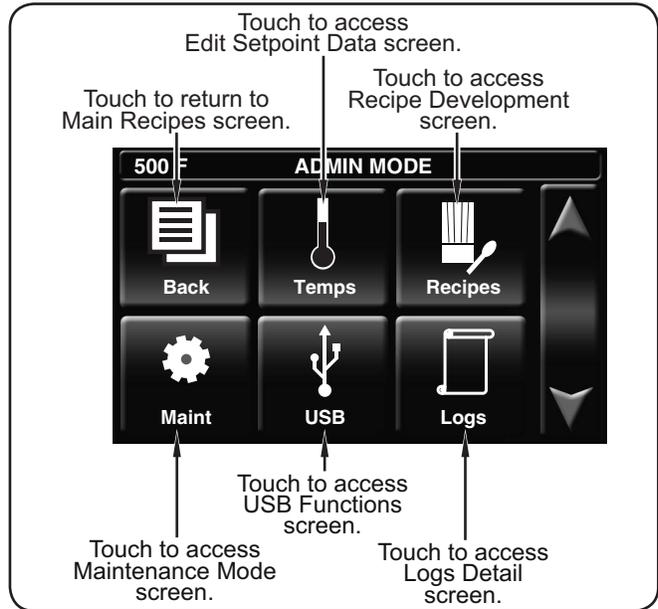
Cook Event 1 Screen

3. Touch the center box on the Cook Event screen to name the cook event using the keypad that appears, then touch ENTER.
4. Touch the right-side box on the Cook Event screen to set the time into the cooking sequence when the cook event should occur. Enter the desired value using the keypad, then touch ENTER.
5. If a second Cook Event is required, touch the “down” arrow to access the Cook Event 2 screen and repeat steps 3 and 4.
6. When programming is complete, touch EXIT OPTIONS.
 - a. The Recipe Dev Exit Options screen will appear.
 - b. Touch the desired option: EXIT AND SAVE, EXIT (without saving), CONTINUE EDITING, or TEST COOK.
 - If one of the “EXIT” options was touched, the Recipe Development screen appears. If all programming is complete, touch the “up” arrow to return to the Admin Mode screen.
 - To program additional menu items, repeat the appropriate steps of this procedure.

Editing Setpoint Temperatures

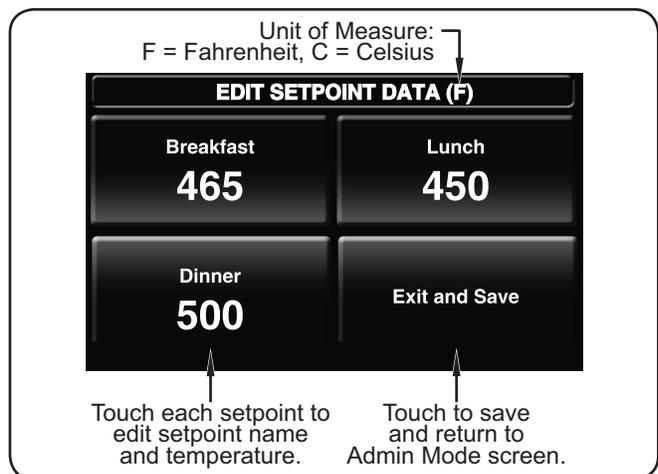
Use the following procedure to edit or create the setpoint temperature(s) available at oven startup. This procedure requires access to password-protected screens and should be performed by authorized personnel only.

1. From the Main Recipes screen, touch the “up” arrow.
 - A password keypad will appear on the touchscreen.
2. Input the password using the keypad, and touch ENTER.
 - The Admin Mode screen will appear on the touchscreen.



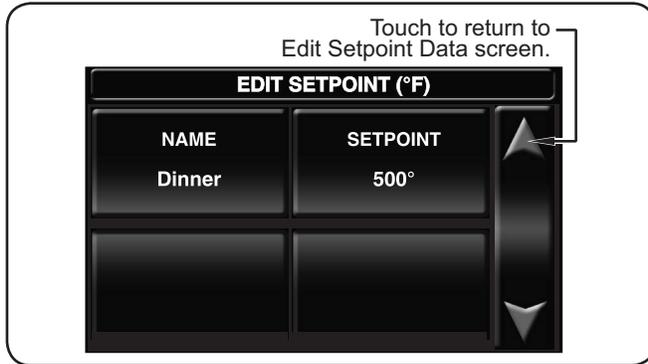
Admin Mode Screen

3. Touch TEMPS to access the Edit Setpoint Data screen.
 - The oven can store up to three setpoint temperatures.



Edit Setpoint Data Screen

4. Touch the desired setpoint to edit. The “Edit Setpoint” screen will appear.



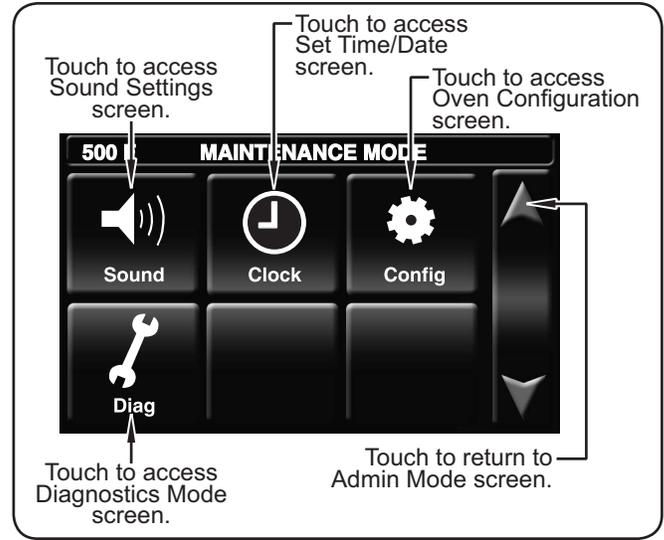
Edit Setpoint Screen

- Touch NAME to edit the setpoint name using the keypad that appears, then touch ENTER. The Edit Setpoint screen reappears.
 - Touch SETPOINT to edit the setpoint temperature using the keypad that appears, then touch ENTER. The Edit Setpoint screen reappears.
 - When finished editing the setpoint, touch the “up” arrow to return to the Edit Setpoint Data screen.
5. Repeat step 4 to edit another setpoint name/temperature.
6. When the setpoint temperature changes are complete, touch EXIT AND SAVE to return to the Admin Mode screen.
- If programming is complete, touch BACK to return to the Main Recipes screen.

Changing Temperature Unit of Measure

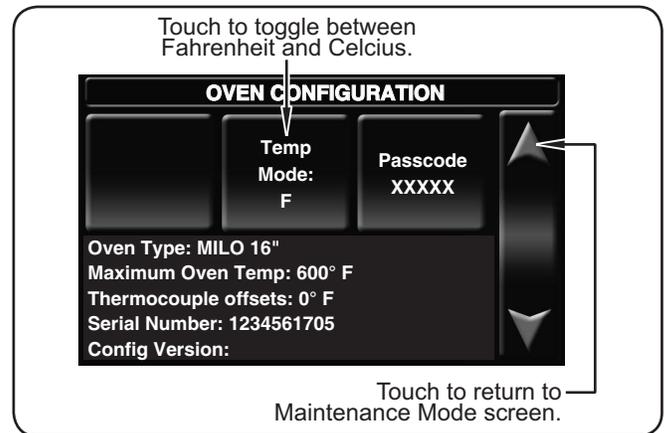
Use the following procedure to change the temperature unit of measure between Fahrenheit and Celsius. This procedure requires access to password-protected screens and should be performed by authorized personnel only.

1. From the Main Recipes screen, touch the “up” arrow.
 - A password keypad will appear on the touchscreen.
2. Input the password using the keypad, and touch ENTER.
 - The Admin Mode screen will appear on the touchscreen.
3. Touch MAINT to access the Maintenance Mode screen.



Maintenance Mode Screen

4. Touch CONFIG on the Maintenance Mode screen. The Oven Configuration screen appears.
5. Touch TEMP MODE on the Oven Configuration screen to toggle the unit of measure between Fahrenheit and Celsius.



Oven Configuration Screen

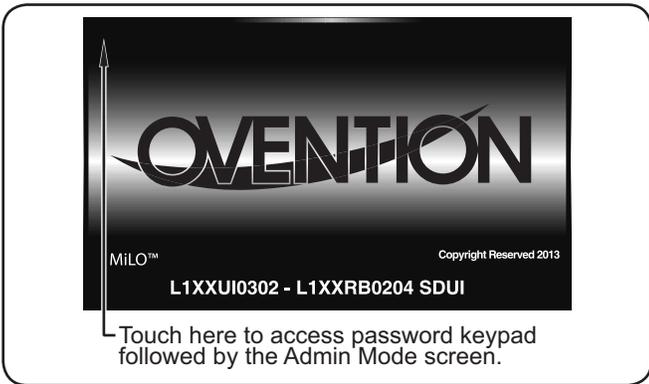
6. When finished changing the unit of measure, touch the “up” arrow to return to the Maintenance Mode screen.

Uploading from a USB Drive

Use the following procedure to upload pre-programmed menu items or firmware updates from an external USB drive. This procedure requires access to password-protected screens and should be performed at oven startup by authorized personnel only.

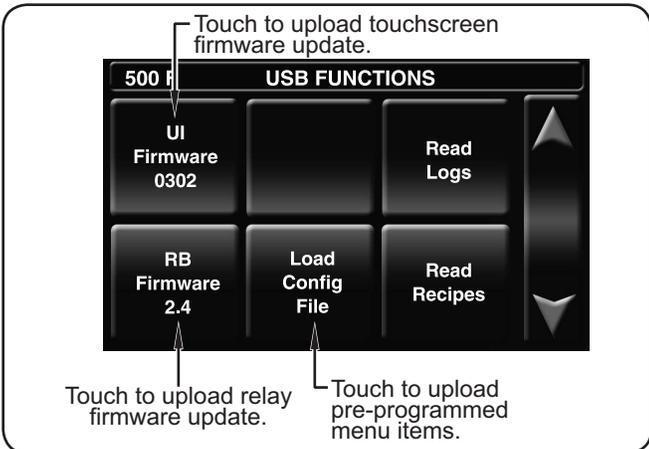
NOTE: USB drive must have a capacity of 64 GB or less.

1. Remove the cover from the USB port next to the touchscreen, and insert the USB drive into the port.
2. Move the Standby switch up to the "On" position.
 - The touchscreen will energize and show the name of the oven and current software version for a few seconds.
3. Touch the upper left-hand corner on the touchscreen.
 - A password keypad will appear on the touchscreen.



Startup Screens

4. Input the password using the keypad, and touch ENTER.
 - The Admin Mode screen will appear.
5. Touch USB to access the USB Functions screen.



USB Functions Screen

6. Touch the desired function to begin the corresponding upload.
 - Select the upload file from the list that appears.
 - A screen will appear to indicate that the upload is in progress.
 - When the upload is complete, the oven will restart.
7. When the startup screen reappears, remove the USB drive from the USB port, and replace the port cover.
8. Perform the normal "Startup" procedure at the beginning of this section to use the oven.

General

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

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

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

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

CAUTION

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

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

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

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 Double MiLO oven, clean the unit daily.

CAUTION

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

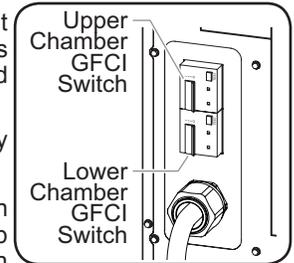
NOTICE

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

1. Turn off the Standby switch and allow unit to cool. Cooling fans will operate until the oven chamber temperature drops below 140°F (60°C).



2. After the cooling fans shut off, move both GFCI switches to the **O** (Off) position, and unplug the power cord.
3. Remove and discard any remaining food product.
4. Remove and clean each cooking rack using a damp non-abrasive cloth or nylon scouring pad (a non-abrasive cleaner may be used for difficult stains).
5. Remove any spillages using damp paper towel or a non-abrasive cloth.
6. Wipe down all exterior surfaces using a non-abrasive, damp cloth (a non-abrasive cleaner may be used for difficult stains).
7. Wipe dry all surfaces using a non-abrasive, dry cloth.
8. Polish the exterior surfaces of the oven using a good quality stainless steel cleaner.
9. Reinstall the cooking racks (See INSTALLATION section for details).



Weekly Cleaning

1. Turn off the Standby switch and allow unit to cool. Cooling fans will operate until the oven chamber temperature drops below 140°F (60°C).
2. After the cooling fans shut off, move both GFCI switches to the **O** (Off) position, and unplug the power cord.
3. Remove and discard any remaining food product.
4. Remove and clean each cooking rack using a damp non-abrasive cloth or nylon scouring pad (a non-abrasive cleaner may be used for difficult stains).
5. Remove any spillages using damp paper towel or a non-abrasive cloth.

IMPORTANT NOTE:

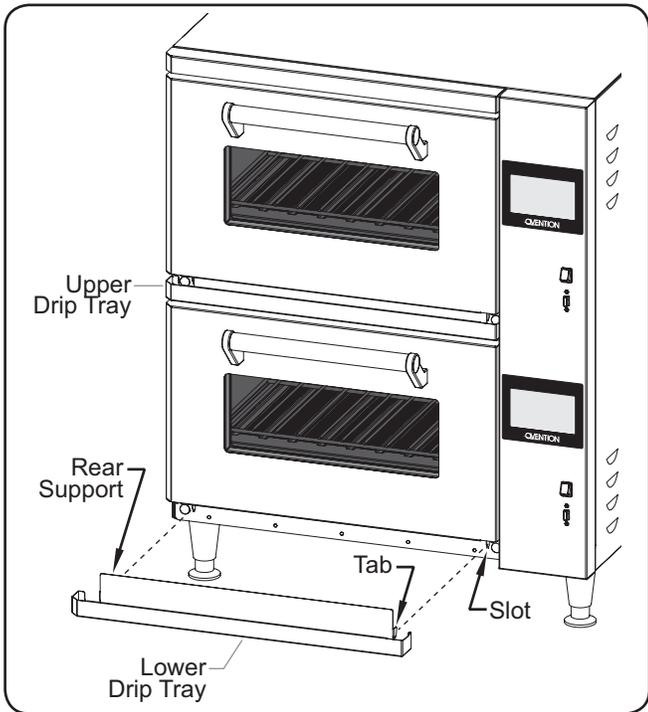
Use of cleaning chemicals not approved by Ovention® when cleaning the oven chamber will void the warranty.

6. Carefully spray Chemco Dirt Buster III 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.

continued...

7. Using the non-abrasive nylon scouring pad, clean the interior surfaces and the inside of the oven door of each oven chamber. Clean any other visible area affected by the grease from cooking as well.
 - Reapply Chemco Dirt Buster III Oven Cleaner onto the nylon scouring pad as needed.
 8. Remove and clean the upper and lower drip trays. To clean each drip tray:
 - a. Angle the drip tray up to release the tabs on each side of the tray from the slots located directly below each side of the oven door.
- NOTE: When removing the upper drip tray, make sure to open the lower oven door to allow clearance for the drip tray.*
- b. Spray Chemco Dirt Buster III Oven Cleaner onto both sides of each drip tray. Allow the cleaner to sit for 3–5 minutes.
 - c. Using a non-abrasive nylon scouring pad, apply pressure to wipe away grease residue.
 - d. Wipe the drip trays clean using a damp, non-abrasive cloth and allow to air dry.
9. Wipe all surfaces clean using a damp, non-abrasive cloth.
 10. Wipe dry all surfaces using a non-abrasive, dry cloth.
 11. Reinstall the drip trays. To install a drip tray:
 - a. Angle the rear support on the drip tray up behind the oven door.
 - b. Align the tabs at each end of the drip tray with the slots directly below each side of the oven door.
 - c. Lower the tabs on the drip tray into the slots on the oven.
 12. Reinstall the cooking racks (See INSTALLATION section for details).
 13. Polish the exterior surfaces of the oven using a good quality stainless steel cleaner.



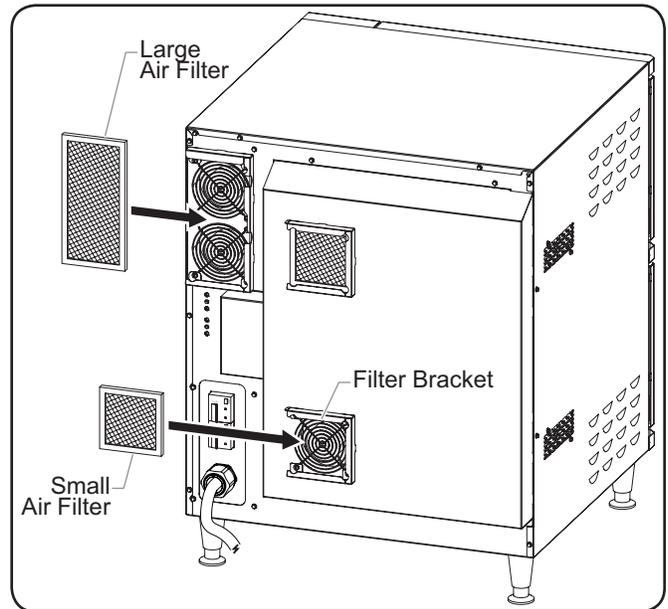
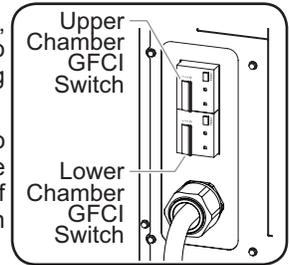
Cleaning the Drip Trays

Monthly Cleaning

1. Turn off the Standby switch and allow unit to cool. Cooling fans will operate until the oven chamber temperature drops below 140°F (60°C).



2. After the cooling fans shut off, move both GFCI switches to the **O** (Off) position, and unplug the power cord.
3. Remove and clean the two small air filters and the single large air filter on the back of the oven. To remove and clean each filter:
 - a. Slide the filter straight 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.



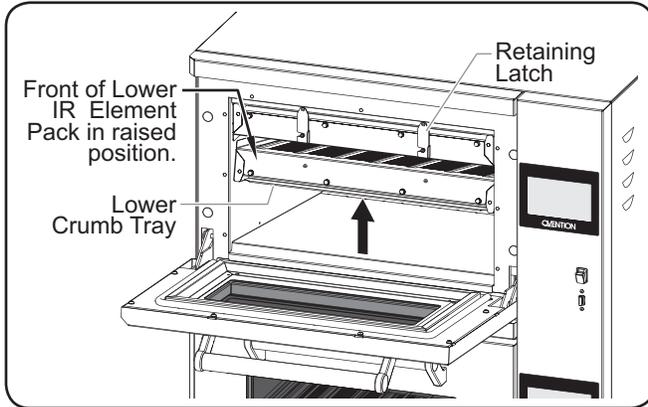
Cleaning the Air Filters

4. Remove each cooking rack.

IMPORTANT NOTE:

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

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

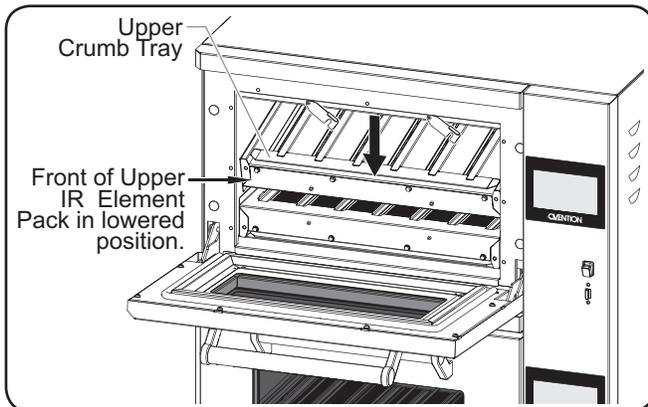


Removing a Lower Crumb Tray

- Remove the crumb tray by pulling it down and out of the lower IR element pack.
 - Pull the crumb tray out of the oven chamber.
- c. Remove the upper crumb tray:
 - Release the two retaining latches that hold the upper IR element pack in position.
 - Lower the front of the upper IR element pack.



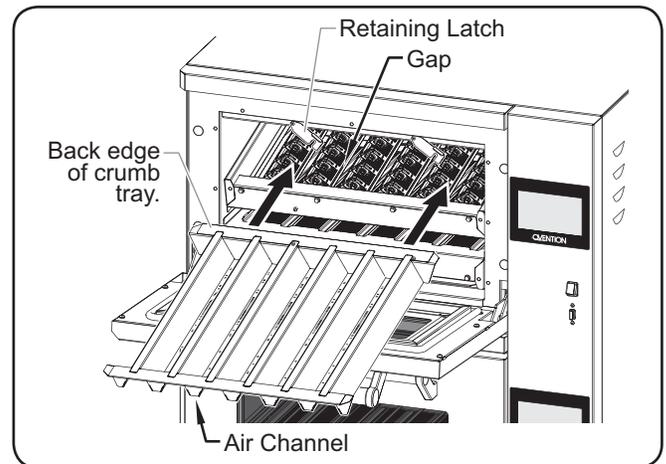
NOTE: The upper and lower IR element packs are hinged on the back side.



Removing an Upper Crumb Tray

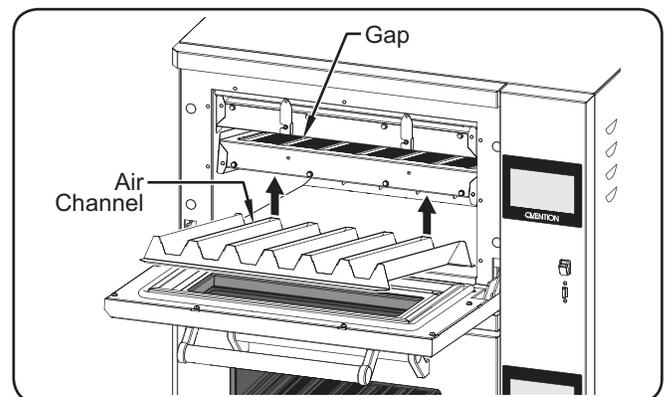
- Remove the crumb tray by lifting it up and out of the upper IR element pack.
 - Pull the crumb tray out of the oven chamber.
- d. Spray Chemco Dirt Buster III Oven Cleaner onto both sides of each crumb tray. Allow the cleaner to sit for 3–5 minutes.
 - e. Using a non-abrasive nylon scouring pad, apply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

6. Reinstall the upper and lower crumb trays into each oven chamber. To install the crumb trays in each oven chamber:
 - a. Open the oven door.
 - b. Install the upper crumb tray:
 - Align the air channels on the crumb tray with the gaps on the upper IR element pack.
 - Push the back edge of the crumb tray into the slot along the back side of the oven chamber, above the IR element pack.
 - Raise the upper IR element pack while guiding the crumb tray into the element pack.
 - Rotate the retaining latches into position on the upper IR element pack to secure the element pack in position.



Replacing an Upper Crumb Tray

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



Replacing a Lower Crumb Tray

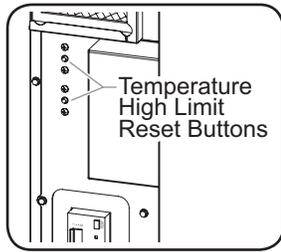
7. Perform the "Weekly Cleaning" procedure in this section.



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



ELECTRIC SHOCK HAZARD: Turn off Standby switch, allow unit to cool, turn off both GFCI switches, and unplug unit before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Oven does not operate (blank touchscreen).	Standby switch turned off or unit unplugged.	Make sure unit is plugged in and Standby switch is moved up to the "On" position.
	GFCI switch(es) in the O (Off) position.	Move GFCI switch(es) to the I (On) position.
	GFCI(s) tripped.	Reset GFCI(s) by moving GFCI switch(es) to the O (off) position and back to the I (On) position. If GFCI(s) continue to trip, contact Authorized Service Agent or Ovention Hotline for assistance.
	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.
Improper cooking of food.	Incorrect setpoint temperature or menu item selection.	Verify desired setpoint temperature and menu item selection. Change to proper settings, if necessary (refer to OPERATION section).
	IR Element pack or air flow malfunction.	Contact Authorized Service Agent or Ovention Hotline for assistance.
Oven not heating. 	Temperature High Limit(s) switch has tripped.	Press the Temperature High Limit Reset Button(s) located on the rear, left side of the oven below the large air filter. If switch(es) continues to trip, contact Authorized Service Agent or Ovention Hotline for assistance.

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

Trays, Racks, and Other Utensils

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

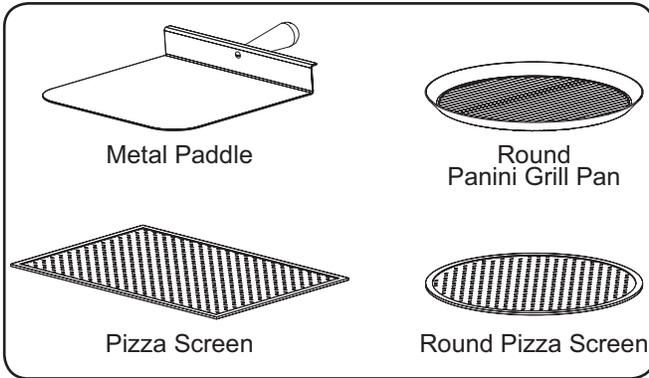
OVNTN-PDL..... Metal Paddle

M1718-PG Round Panini Grill Pan

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

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

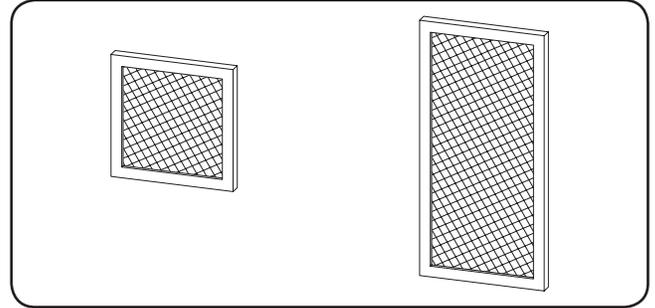
OVNTN-PS16..... Round Pizza Screen, 16" (406 mm)



Miscellaneous

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

OVNTN-FIL Replacement Air Filter, Large



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

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

IMPORTANT NOTE

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

1. PRODUCT WARRANTY

Ovention®, Inc. (“Ovention”) warrants the products that it manufactures (the “Products”) to be free from defects in materials and workmanship, under normal use and service, for a period of one (1) year from the date of purchase when installed and maintained in accordance with Ovention’s written instructions or 18 months from the date of shipment from Ovention. Buyer must establish the product’s purchase date with Ovention sales representative or by other means satisfactory to Ovention in its sole discretion.

Ovention warrants the following Product components to be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase (subject to the foregoing conditions) for the period(s) of time and on the conditions listed below:

- **Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:**

Replacement Parts

THE FOREGOING WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR PATENT OR OTHER INTELLECTUAL PROPERTY RIGHT INFRINGEMENT. Without limiting the generality of the foregoing, SUCH WARRANTIES DO NOT COVER: Damage to touchscreens from abuse or impact; Wear items such as air filters and conveyor belts; 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.

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

Ovention’s liability and Buyer’s exclusive remedy hereunder will be limited solely, at Ovention’s option, to repair or replacement by an Ovention-authorized service agency (other than where Buyer is located outside of the United States, Canada, United Kingdom or Australia, in which case Ovention’s liability and Buyer’s exclusive remedy hereunder will be limited solely to replacement of part under warranty) with respect to any claim made within the applicable warranty period referred to above. Ovention reserves the right to accept or reject any such claim in whole or part. Ovention will not accept the return of any Product without prior written approval from Ovention, and all approved returns shall be made at Buyer’s sole expense. OVENTION WILL NOT BE LIABLE, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LABOR COSTS OR LOST PROFITS RESULTING FROM THE USE OF OR INABILITY TO USE THE PRODUCTS OR FROM THE PRODUCTS BEING INCORPORATED IN OR BECOMING A COMPONENT OF ANY OTHER PRODUCT OR GOODS.

Informations Importantes pour le Propriétaire.....	21	Cuisson.....	28
Introduction.....	21	Arrêt.....	28
Consignes de Sécurité Importantes.....	22	Programmation des rubriques de menu.....	29
Description du Modèle.....	23	Programmation d'un évènement de cuisson.....	31
Désignation du Modèle.....	24	Édition des points de consigne de température.....	32
Caractéristiques Techniques.....	24	Changer l'unité de mesure de la température.....	32
Configuration des fiches.....	24	Téléchargement à partir d'une clé USB.....	33
Tableaux des caractéristiques électriques.....	24	Maintenance.....	34
Plage de températures.....	24	Généralités.....	34
Dimensions.....	25	Nettoyage quotidien.....	34
Installation.....	26	Nettoyage hebdomadaire.....	35
Généralités.....	26	Nettoyage mensuel.....	36
Mode d'emploi.....	27	Guide de Dépannage.....	38
Généralités.....	27	Options et Accessoires.....	39
Informations sur les rubriques de menu.....	27	Garantie Limitée.....	39
Mise en service.....	27		

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

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

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Horaires

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

Téléphone: 855-298-6836 (Ovention Hotline)

Courriel: partsandservice@oventionovens.com

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



INTRODUCTION

Les fours Ovention Double MiLO™ établissent de nouvelles normes de qualité, de vitesse, de flexibilité et d'efficacité en matière de cuisson. Grâce à une nouvelle découverte dans le traitement de l'air, non seulement le processus de cuisson est accéléré, mais l'air est également « purifié et recirculé » à l'intérieur du four, ce qui supprime le besoin d'un système de hotte aspirante présent sur la plupart des installations. À l'aide d'écrans tactiles à base d'icônes, les utilisateurs peuvent utiliser, éditer et développer plus de 1 000 rubriques de menu personnalisées par combinaison chambre de cuisson/écran tactile. Les rubriques de menu peuvent inclure jusqu'à trois phases de cuisson, chacune disposant de différents profils thermiques, paramètres de débit d'air, et réglages du temps de cuisson.

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

AVIS

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

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

! AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

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

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

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

! AVERTISSEMENT

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

En cas d'urgence, débranchez l'appareil.

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

RISQUE D'INCENDIE :

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

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

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

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

! ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURES :

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

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

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

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

AVIS

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

AVIS

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

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

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

Utilisez uniquement des 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.

DESCRIPTION DU MODÈLE**Tous les Modèles**

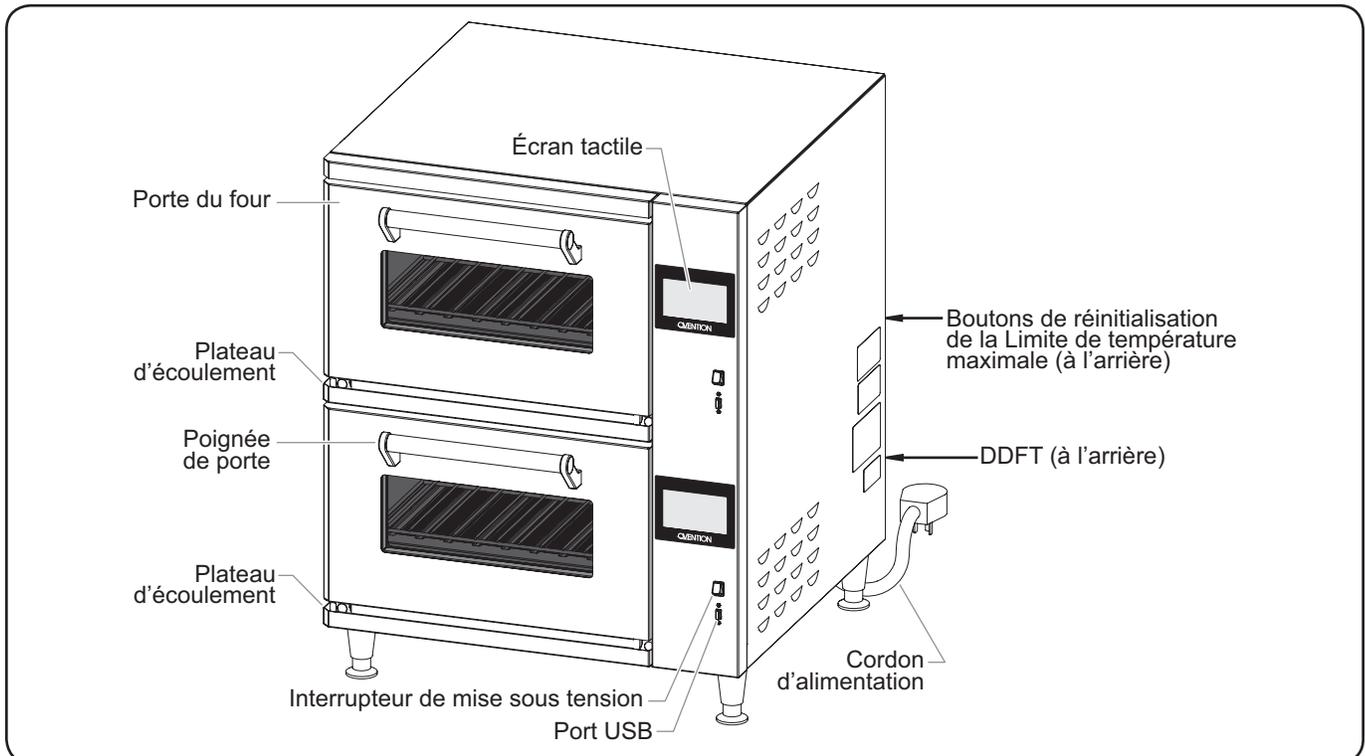
Les fours Ovention® Double MiLO™ sont conçus pour apporter une flexibilité inégalée tant dans les cuisines que dans les installations à l'extérieur de la maison. Grâce à des options de menu diversifiées, une petite taille, une faible perte de chaleur et une installation ne nécessitant pas de hotte aspirante,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

Le four Double MiLO est équipé de deux chambres de cuisson indépendantes. Chaque chambre de cuisson possède des éléments chauffants à infrarouges (IR) supérieurs et inférieurs, un souffleur à convection, et un écran tactile correspondant. Les éléments infrarouges supérieurs et inférieurs offrent la cuisson et la finition traditionnelles depuis le dessus et le dessous des aliments. Le souffleur à convection dirige l'air chauffé à travers les éléments infrarouges supérieurs et inférieurs et à l'intérieur

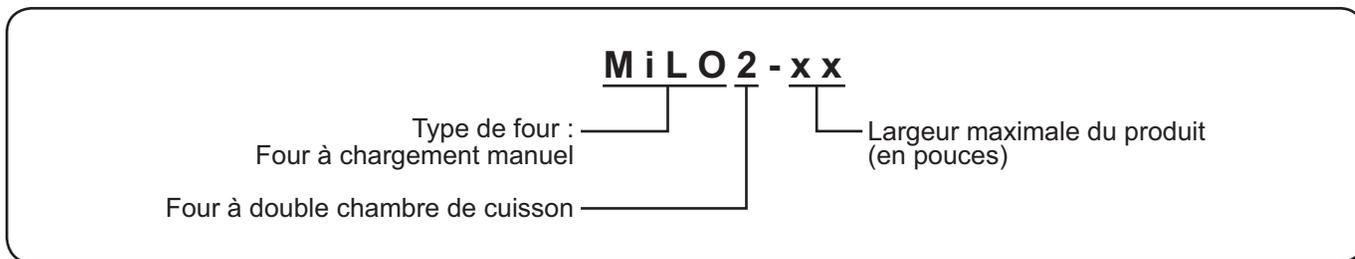
de la chambre de cuisson pour une cuisson rapide et uniforme. Les deux types de chaleurs sont ajustables en durée comme en intensité en élaborant et en utilisant des rubriques de menu programmées sur l'écran tactile.

Les commandes de l'utilisateur pour chaque chambre de cuisson sont constituées d'un DDFT, d'un interrupteur de mise sous tension, et d'un écran tactile. Pour chaque écran tactile, un port USB dédié permet le téléchargement de rubriques de menu préprogrammées, l'installation de mises à jour logicielles et des opportunités de diagnostics d'entretien. Ensemble cordon et prise unique de 1 829 mm (6') standard.

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



Description du modèle (Modèle MiLO2-16 illustré)



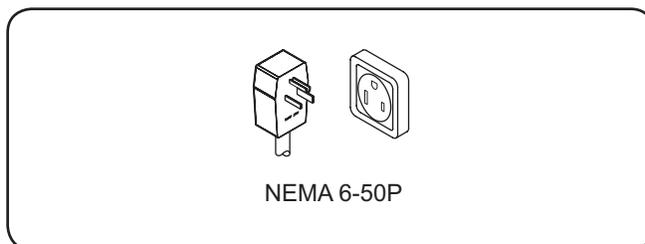
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Configuration des fiches

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



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



Configuration des fiches

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

Tableau des caractéristiques électriques

Modèle	Tension	Intensité	Amps	Phase	Hertz	Configuration des fiches	Poids de l'appareil
MiLO2-16	208–240	9152–11760	44–49	1	60	NEMA 6-50P	161 kg (355 lbs.)

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

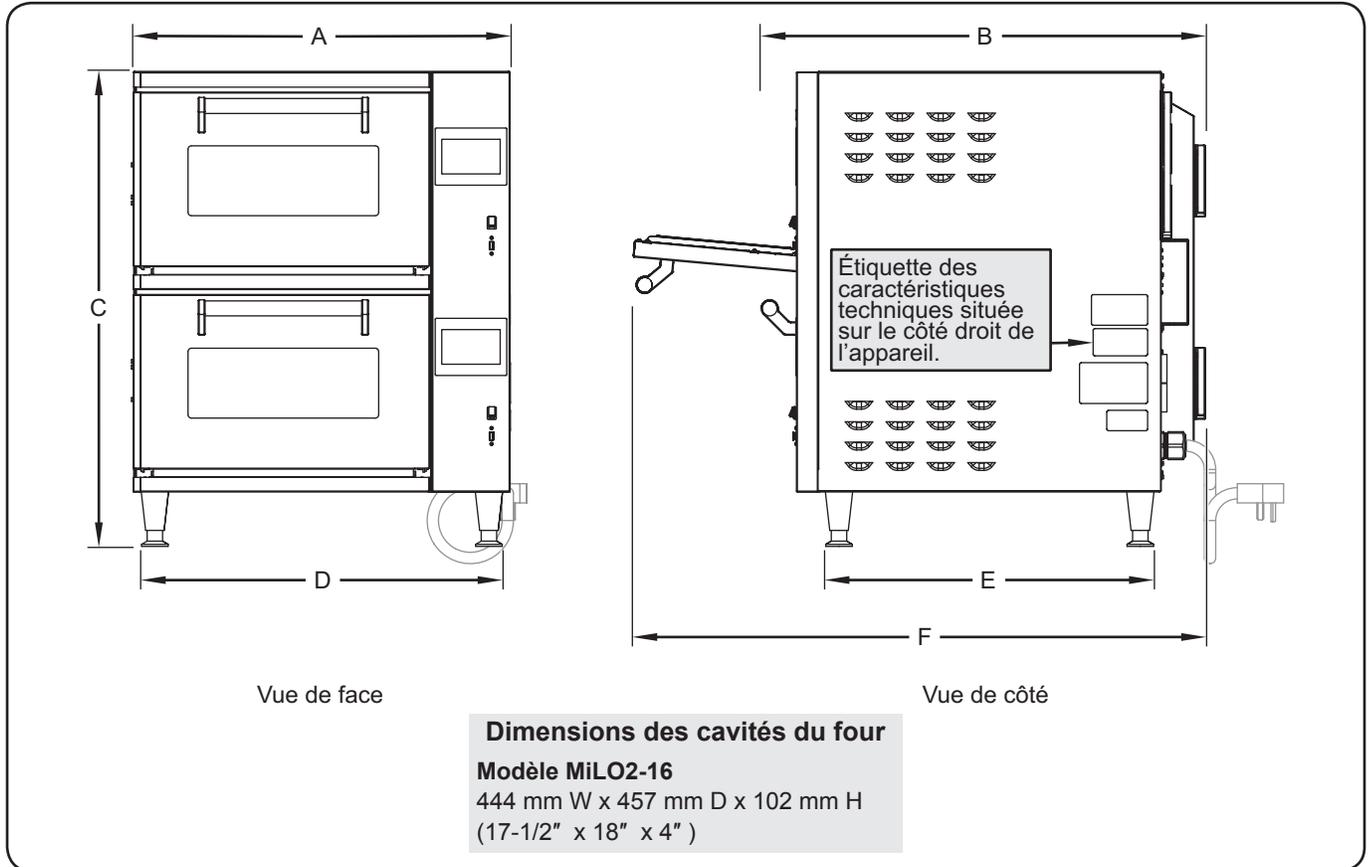
NOTA: L'étiquette des caractéristiques techniques est située sur le côté droit de l'appareil. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.

Plage de températures

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

Dimensions

Modèle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Encombrement Largeur (D)	Encombrement Profondeur (E)	Porte ouverte Profondeur (F)
MiLO2-16	706 mm (27-13/16")	829 mm (32-5/8")	887 mm (34-15/16")	673 mm (26-1/2")	612 mm (24-1/8")	1058 mm (41-5/8")



Généralités

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

AVIS

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

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

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

⚠ ATTENTION

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

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

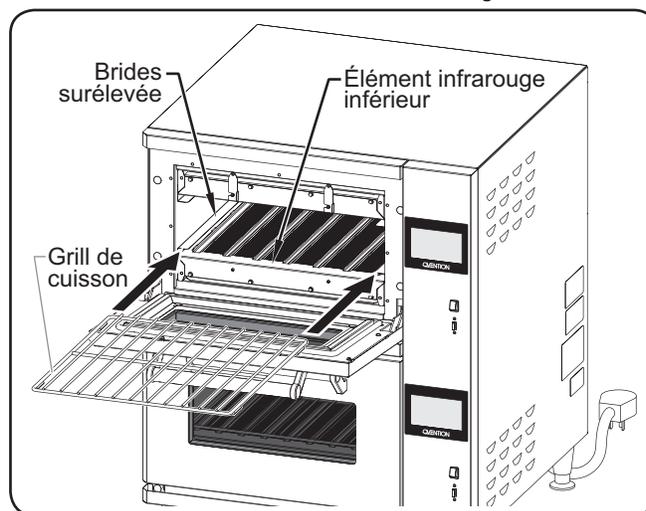
- Placez l'appareil dans une zone dont la température ambiante est constante (21 °C ou 70 °F minimum).
- Assurez-vous que l'unité est placée à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
- Veillez à ce que le comptoir/la table soit plat(e) et assez résistant(e) pour supporter le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

NOTA: Les dimensions indiquées ci-dessus sont les exigences minimales d'espacement. Il est conseillé de placer l'appareil de façon à avoir un espace suffisant pour accéder aux DDFT et aux filtres à air à l'arrière de l'appareil.

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

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

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



Installation des grills de cuisson

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

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

Généralités

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

En cas d'urgence, débranchez l'appareil.

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURES :

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

Informations sur les rubriques de menu

Les fours Double MiLO sont conçus pour offrir une flexibilité et une efficacité sans précédent. Chaque combinaison de chambre de cuisson/écran tactile peut stocker 1 024 rubriques de menu personnalisées. Les rubriques de menu peuvent être organisées en Catégories qui rassemblent des éléments similaires, telles que différents types de pizza. Toutes les catégories et/ou rubriques de menu apparaissent sur l'écran Main Recipes (Recettes principales).

NOTA: Il n'est pas nécessaire d'utiliser les Catégories. Le four peut être configuré en utilisant uniquement des rubriques de menu spécifiques.

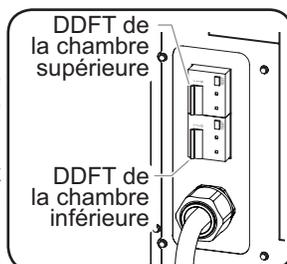
Lors du démarrage initial, l'écran Main Recipes (Recettes principales) présente des exemples de rubriques de menu ou des rubriques de menu préinstallées, spécialement adaptées au besoin du client. Si l'écran Main Recipes (Recettes principales) présente des exemples de rubriques de menu, ces dernières peuvent être utilisées en vue de développer des rubriques de menu spécifiques, adaptées à l'installation. Reportez-vous à la procédure « Programmer des rubriques de menu » de cette section pour obtenir des instructions sur la création de rubriques de menu.

Mise en service

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

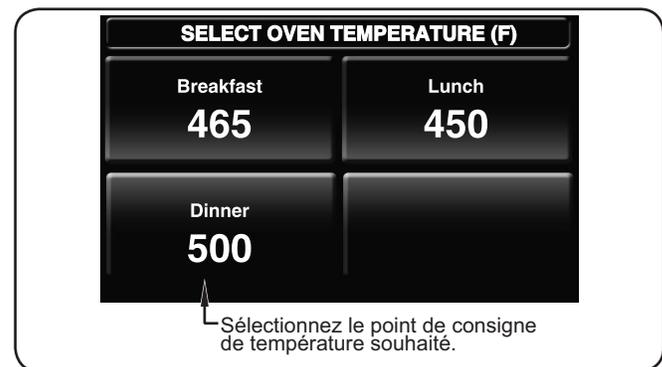
1. Assurez-vous que les deux DDFT sont en position I (arrêt).
2. Positionnez l'interrupteur de mise sous tension sur « Marche ».

- L'écran tactile s'allumera et affichera le nom du four et la version actuelle du logiciel pendant quelques secondes.



Écran de démarrage

- Après l'écran de démarrage, l'écran Select Oven Temperature (Sélection de la température du four) apparaît. Trois points de consigne de température prédéfinis sont disponibles sur l'écran.



Écran de démarrage

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

- Les éléments infrarouges, les souffleurs d'air et les ventilateurs de refroidissement se mettent en marche. Après 10 à 15 minutes, le four atteint le point de consigne de température.
- L'écran tactile montre le point de consigne de température sélectionné et la température de chambre actuelle.



Écran Preheat (Préchauffage)

suite...

Lorsque le four atteint le point de consigne de température, il entame une période de stabilisation de la température (un compte à rebours s'affiche à l'écran).



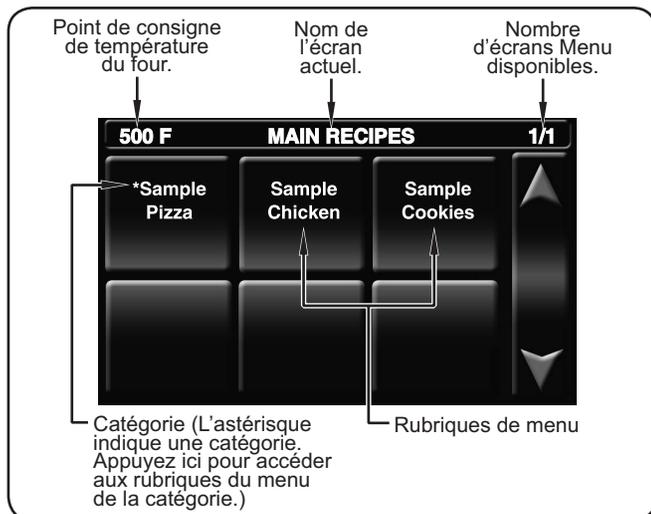
Écran de stabilisation du four

Une fois la température du four stabilisée, l'écran Main Recipes (Recettes principales) apparaît sur l'écran tactile. Le four est désormais prêt pour la cuisson.

Cuisson

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

1. Assurez-vous que la chambre du four a atteint le point de consigne de température. L'écran Main Recipes (Recettes principales) apparaît sur l'écran tactile.

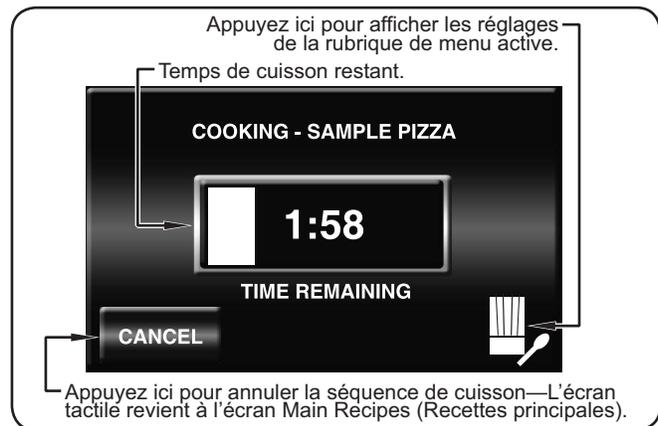


Écran Main Recipes (Recettes principales)

NOTA: Les rubriques de menu illustrées sont données à titre d'exemple uniquement. Selon la configuration du four, l'écran Main Recipes (Recettes principales) présentera des exemples de rubriques de menu ou des rubriques de menu préinstallées, spécialement adaptées au besoin du client.

2. Ouvrez la porte du four, et posez la tôle/plaque avec l'aliment dans la chambre de cuisson. **ATTENTION! RISQUE DE BRÛLURES—Utilisez toujours une pelle, une pince pour tôle ou un autre ustensile pour insérer ou retirer les aliments.**
3. Sélectionnez l'icône de rubrique de menu souhaitée sur l'écran tactile.
 - La chambre de cuisson s'allume et la séquence de cuisson démarre.

- L'écran tactile passe en mode Cuisson et affiche le temps de cuisson restant pour la rubrique de menu sélectionnée.



Écran de cuisson

- Si la rubrique de menu sélectionnée contient des événements de cuisson, l'écran de cuisson change pour afficher le nom de la rubrique de menu en cours de cuisson ainsi qu'un compte à rebours de l'évènement de cuisson. Lorsque l'évènement de cuisson se produit, la séquence de cuisson s'interrompt et l'écran Cook Event (Évènement de cuisson) apparaît sur l'écran tactile. Ouvrez la porte du four, retirez la tôle/plaque avec l'aliment, effectuez l'action sur l'aliment, remettez la tôle/plaque avec l'aliment dans la chambre de cuisson, refermez la porte, et appuyez sur RESUME (Reprendre) sur l'écran Cook Event (Évènement de cuisson) pour continuer la séquence de cuisson. Consultez « Programmation d'un évènement de cuisson » dans cette section pour la description détaillée des évènements de cuisson.
 - Pour interrompre une séquence de cuisson, ouvrez la porte du four. L'écran tactile affichera « DOOR OPEN, COOK PAUSED » (Porte ouverte, cuisson interrompue). Fermez la porte du four pour reprendre la séquence de cuisson.
 - Lorsque la séquence de cuisson est terminée, le mot « DONE » (Terminé) clignote sur l'écran tactile, une alerte sonore retentit et la lumière de la chambre de cuisson clignote.
4. Ouvrez la porte d'accès. L'écran tactile revient à l'écran Main Recipes (Recettes principales).
 5. À l'aide d'une pelle, d'une pince pour tôle ou d'un autre ustensile, retirez les aliments cuits. **ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES—Utilisez toujours une pelle, une pince pour tôle ou un autre ustensile pour insérer ou retirer les aliments.**

Arrêt

Suivez la procédure suivante pour arrêter chaque chambre de cuisson.

1. Positionnez l'interrupteur de mise sous tension sur « Arrêt ».



- Les éléments et l'écran tactile vont s'éteindre.
- Les souffleurs d'air et les ventilateurs de refroidissement continueront à fonctionner jusqu'à ce que la température de la chambre de cuisson descende en dessous de 60 °C (140 °F).

ATTENTION

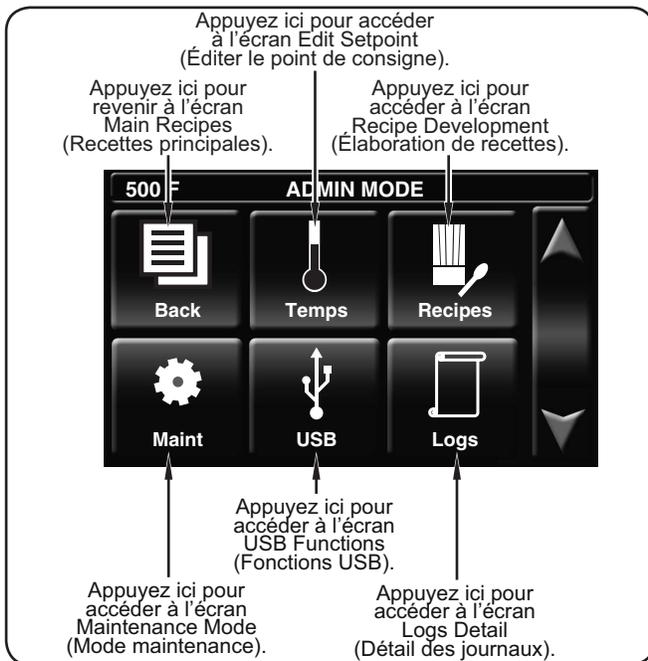
Ne coupez pas les DDFT et ne débranchez pas l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé. Les ventilateurs internes doivent refroidir le four pour éviter d'endommager les composants électriques.

Programmation des rubriques de menu

Suivez la procédure suivante pour éditer, créer ou supprimer des rubriques de menu 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.

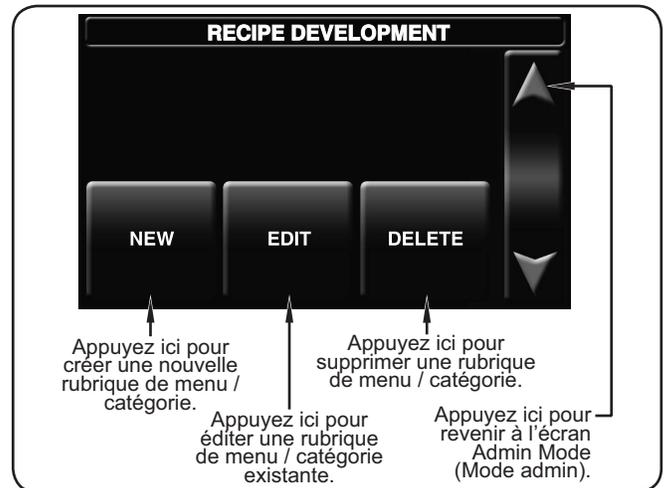
NOTA: Le port USB permet le téléchargement de rubriques de menus préprogrammées à partir d'une clé USB externe. Reportez-vous à la procédure « Télécharger à partir d'une clé USB » de cette section pour de plus amples informations.

1. Appuyez sur la flèche ascendante de l'écran Main Recipes (Recettes principales).
 - Un clavier apparaît sur l'écran tactile pour la saisie du mot de passe.
2. Saisissez le mot de passe à l'aide du clavier, puis appuyez sur ENTER (Entrée).
 - L'écran Admin Mode (Mode admin) apparaît sur l'écran tactile.



Écran Admin Mode (Mode admin)

3. Appuyez sur RECIPES (Recettes) pour accéder à l'écran Recipe Development (Élaboration de recettes).



Écran Recipe Development (Élaboration de recettes)

4. Appuyez sur NEW (Nouvelle), EDIT (Éditer), ou DELETE (Supprimer) sur l'écran Recipe Development (Élaboration de recettes), selon la fonction souhaitée. Ensuite, consultez la procédure appropriée dans cette section.

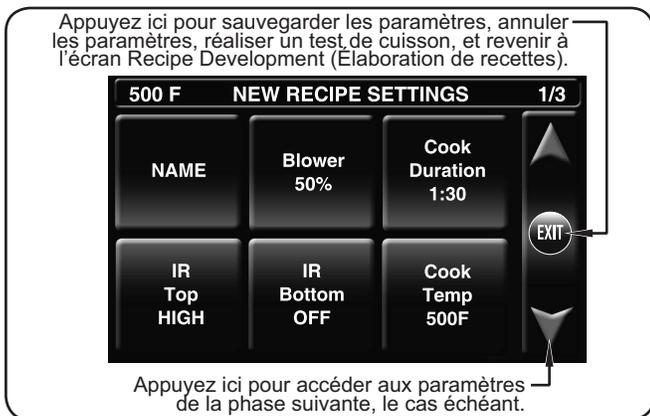
Création de nouvelles rubriques de menu/catégories

1. Après avoir appuyé sur NEW (Nouvelle) sur l'écran Recipe Development (Élaboration de recettes), l'écran New Recipe/Category (Nouvelle recette/catégorie) apparaît. Cet écran ressemble à l'écran Main Recipes (Recettes principales).
2. Appuyez sur une case vide. La fenêtre Select Type (Sélectionner le type) apparaît. Si aucune case vide n'est disponible, appuyez sur la flèche descendante pour atteindre l'écran suivant.
3. Appuyez sur RECETTE pour créer une nouvelle rubrique de menu ou CATÉGORIE pour créer une nouvelle catégorie.



- **Pour de nouvelles rubriques de menu**, l'écran New Recipe Settings (Paramètres de nouvelles recettes) apparaît.
- **Pour de nouvelles catégories**, un clavier apparaît. Saisissez le nom de la nouvelle catégorie, puis appuyez sur ENTER (Entrée). L'écran Recipe Development (Élaboration de recettes) réapparaît. Pour ajouter des rubriques de menu à la nouvelle catégorie :
 - a. Appuyez sur NEW (Nouvelle) dans l'écran Recipe Development (Élaboration de recettes).
 - b. Appuyez sur la nouvelle catégorie disponible sur l'écran New Recipe/Category (Nouvelle recette/catégorie).
 - c. Appuyez sur une case vide dans la nouvelle catégorie et allez à la prochaine étape de cette procédure.

suite...



Écran New Recipe Settings (Paramètres nouvelle recette)

- Appuyez sur chaque case de paramètres de l'écran New Recipe Settings (Paramètres de nouvelles recettes) pour éditer le paramètre correspondant. Les paramètres incluent le nom de l'aliment (Name), le pourcentage du souffleur supérieur (blower), l'intensité de l'élément infrarouge supérieur (IR top), l'intensité de l'élément infrarouge inférieur (IR bottom), le temps de cuisson (cook duration) et la température de cuisson (cook temp).

- En appuyant sur les cases « paramètres » près du nom de l'aliment, du pourcentage du souffleur, du temps de cuisson, ou de la température de cuisson, vous ferez apparaître un clavier spécifique à ce réglage. Saisissez la valeur souhaitée à l'aide du clavier, puis appuyez sur ENTER (Entrée) pour revenir à l'écran New Recipe Settings (Paramètres de nouvelles recettes).
- En appuyant sur les cases « paramètres » près de l'élément infrarouge supérieur ou inférieur, vous basculerez le réglage entre OFF, LOW, et HIGH (arrêt, faible et élevée).
- Les noms des rubriques de menu peuvent contenir jusqu'à 16 caractères.
- Appuyez sur la flèche descendante pour accéder aux paramètres pour les phases 2 et 3. Chaque rubrique de menu 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 rubrique de menu.

NOTA: Des phases doivent être créées dans une rubrique de menu uniquement si cela est requis par l'aliment. S'il n'est pas nécessaire de séquencer la cuisson, laissez le temps de cuisson des phases 2 et 3 à zéro.

- Une fois la programmation terminée, appuyez sur EXIT (Sorties) entre les icônes de flèches.
 - L'écran Recipe Dev Exit Options (Options de sortie Élaboration de recettes) apparaît.
 - Sélectionnez l'option souhaitée : EXIT AND SAVE (fermer et sauvegarder), EXIT (fermer [sans sauvegarder]), CONTINUE EDITING (poursuivre l'édition), ou TEST COOK (tester la cuisson).
 - Si l'une des options « EXIT » a été sélectionnée, l'écran Recipe Development (Élaboration de recettes) apparaît.
 - Pour programmer des rubriques de menu supplémentaires, réitérez les étapes appropriées de cette procédure.
 - Si la programmation est complètement terminée, appuyez sur la flèche ascendante pour revenir à l'écran Admin Mode (Mode admin).

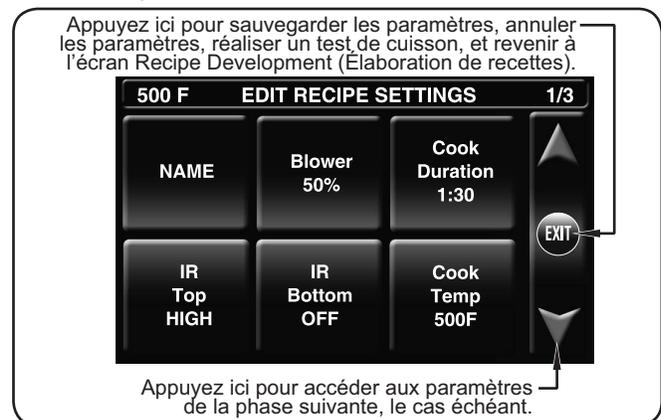
Édition de rubriques de menu/catégories

- Après avoir appuyé sur EDIT (Éditer) sur l'écran Recipe Development (Élaboration de recettes), l'écran Edit Recipe/Category (Éditer recette/catégorie) apparaît. Cet écran ressemble à l'écran Main Recipes (Recettes principales).
- Pour éditer une rubrique de menu, Sélectionnez la rubrique de menu souhaitée pour faire apparaître l'écran Edit Recipe Settings (Paramètres d'édition de recette).



- Pour éditer une catégorie, appuyez sur la catégorie souhaitée. La fenêtre Edit Category (Éditer une catégorie) apparaît.

- Appuyez sur la touche Recipe (Recette) pour éditer une rubrique de menu dans la catégorie sélectionnée. Sélectionnez la rubrique de menu souhaitée pour faire apparaître l'écran Edit Recipe Settings (Paramètres d'édition de recette). Allez à la prochaine étape de cette procédure.
- Appuyez sur NAME (Nom) pour changer le nom de la catégorie sélectionnée à l'aide du clavier qui apparaît, puis appuyez sur ENTER (Entrée). L'écran Recipe Development (Élaboration de recettes) réapparaît. Le changement de nom est terminé.



Écran Edit Recipe Settings (Paramètres d'édition de recette)

- Appuyez sur chaque case de paramètres de l'écran Edit Recipe Settings (Paramètres d'édition de recette) pour éditer le paramètre correspondant. Les paramètres incluent le nom de l'aliment (Name), le pourcentage du souffleur supérieur (blower), l'intensité de l'élément infrarouge supérieur (IR top), l'intensité de l'élément infrarouge inférieur (IR bottom), le temps de cuisson (cook duration) et la température de cuisson (cook temp).
 - En appuyant sur les cases « paramètres » près du nom de l'aliment, du pourcentage du souffleur, du temps de cuisson, ou de la température de cuisson, vous ferez apparaître un clavier spécifique à ce réglage. Saisissez la valeur souhaitée à l'aide du clavier, puis appuyez sur ENTER (Entrée) pour revenir à l'écran New Recipe Settings (Paramètres de nouvelles recettes).
 - En appuyant sur les cases « paramètres » près de l'élément infrarouge supérieur ou inférieur, vous basculerez le réglage entre OFF, LOW, et HIGH (arrêt, faible et élevée).
 - Les noms des rubriques de menu peuvent contenir jusqu'à 16 caractères.

- Appuyez sur la flèche descendante pour accéder aux paramètres pour les phases 2 et 3. Chaque rubrique de menu 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 rubrique de menu.

NOTA: Des phases doivent être créées dans une rubrique de menu uniquement si cela est requis par l'aliment. S'il n'est pas nécessaire de séquencer la cuisson, laissez le temps de cuisson des phases 2 et 3 à zéro.

5. Une fois la programmation terminée, appuyez sur EXIT (Sorties) entre les icônes de flèches.
 - a. L'écran Recipe Dev Exit Options (Options de sortie Élaboration de recettes) apparaît.
 - b. Sélectionnez l'option souhaitée : EXIT AND SAVE (fermer et sauvegarder), EXIT (fermer [sans sauvegarder]), CONTINUE EDITING (poursuivre l'édition), ou TEST COOK (tester la cuisson).
 - Si l'une des options « EXIT » a été sélectionnée, l'écran Recipe Development (Élaboration de recettes) apparaît.
 - Pour éditer des rubriques de menu supplémentaires, réitérez les étapes appropriées de cette procédure.
 - Si la programmation est complètement terminée, appuyez sur la flèche ascendante pour revenir à l'écran Admin Mode (Mode admin).

Suppression de rubriques de menu/catégories

1. Après avoir appuyé sur DELETE (Supprimer) sur l'écran Recipe Development (Élaboration de recettes), l'écran Delete Recipe/Category (Supprimer recette/catégorie) apparaît. Cet écran ressemble à l'écran Main Recipes (Recettes principales).
2. Sélectionnez la rubrique de menu ou catégorie à supprimer. La fenêtre « Delete This Entry? » (Supprimer cette entrée ?) apparaît.
 - Appuyez sur YES (Oui) pour supprimer la rubrique de menu ou la catégorie. L'écran Recipe Development (Élaboration de recettes) réapparaît.
 - Appuyez sur NO (Non) pour revenir à l'écran Recipe Development (Élaboration de recettes) sans suppression.
3. Lorsque la suppression est terminée, appuyez sur la flèche ascendante pour revenir à l'écran Admin Mode (Mode admin).

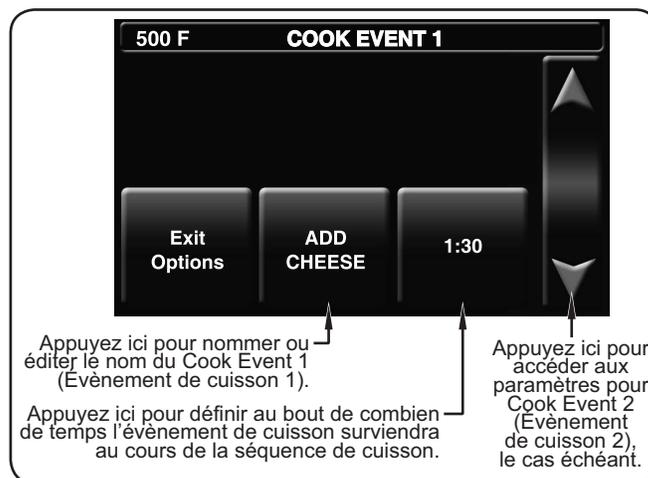


Programmation d'un évènement de cuisson

Un évènement de cuisson est une fonction pouvant être programmée dans les rubriques de menu et permettant de réaliser une action sur un produit alimentaire durant une séquence de cuisson (par exemple : ajouter du fromage). Un évènement 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 effectuée sur l'aliment, l'utilisateur remet le produit dans la chambre de cuisson, referme la porte, appuie sur RESUME (Reprendre) sur l'écran Cook Event (Évènement de cuisson) pour continuer la séquence de cuisson. Un maximum de deux évènements de cuisson peut être programmé dans une rubrique de menu.

Suivez la procédure suivante pour programmer un évènement de cuisson.

1. Suivez la procédure pour la création ou l'édition d'une rubrique de menu décrite précédemment dans cette section.
2. Après avoir programmé les paramètres pour le nombre souhaité de phases à l'écran New Recipe Settings/Edit Recipe Settings (Paramètres de nouvelles recettes/ Paramètres d'édition de recette), appuyez sur la flèche descendante pour faire défiler les phases jusqu'à l'écran Cook Event 1 (Évènement de cuisson 1).



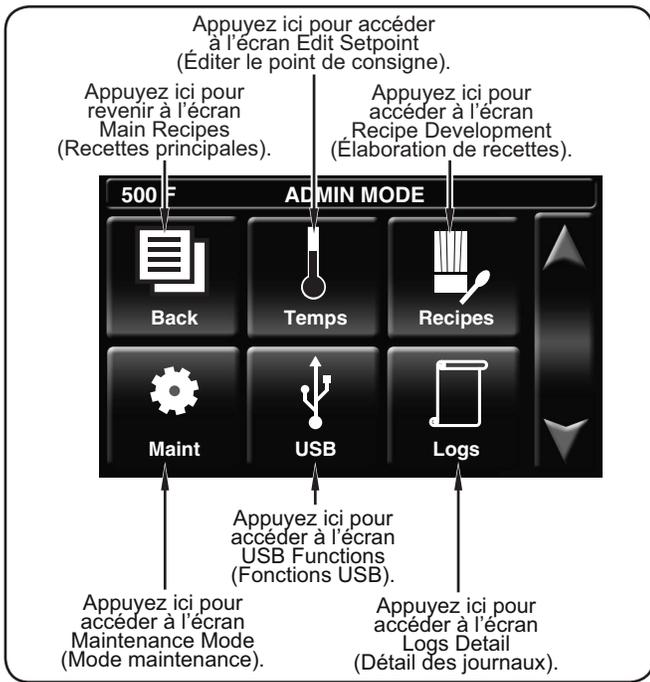
Écran Cook Event 1 (Évènement de cuisson 1)

3. Appuyez sur la case du centre de l'écran Cook Event (Évènement de cuisson) pour nommer l'évènement de cuisson à l'aide du clavier qui apparaît, puis appuyez sur ENTER (Entrée).
4. Appuyez sur la case à la droite de l'écran Cook Event (Évènement de cuisson) pour définir au bout de combien de temps l'évènement de cuisson surviendra au cours de la séquence de cuisson. Saisissez la valeur souhaitée à l'aide du clavier, puis appuyez sur ENTER (Entrée).
5. Si un second évènement de cuisson est requis, appuyez sur la flèche descendante pour accéder à l'écran Cook Event 2 (Évènement de cuisson 2) et réitérez les étapes 3 et 4.
6. Lorsque la programmation est terminée, appuyez sur EXIT OPTIONS (Options de sortie).
 - a. L'écran Recipe Dev Exit Options (Options de sortie Élaboration de recettes) apparaît.
 - b. Sélectionnez l'option souhaitée : EXIT AND SAVE (fermer et sauvegarder), EXIT (fermer [sans sauvegarder]), CONTINUE EDITING (poursuivre l'édition), ou TEST COOK (tester la cuisson).
 - Si l'une des options « EXIT » a été sélectionnée, l'écran Recipe Development (Élaboration de recettes) apparaît. Si la programmation est complètement terminée, appuyez sur la flèche ascendante pour revenir à l'écran Admin Mode (Mode admin).
 - Pour programmer des rubriques de menu supplémentaires, réitérez les étapes appropriées de cette procédure.

Édition des points de consigne de température

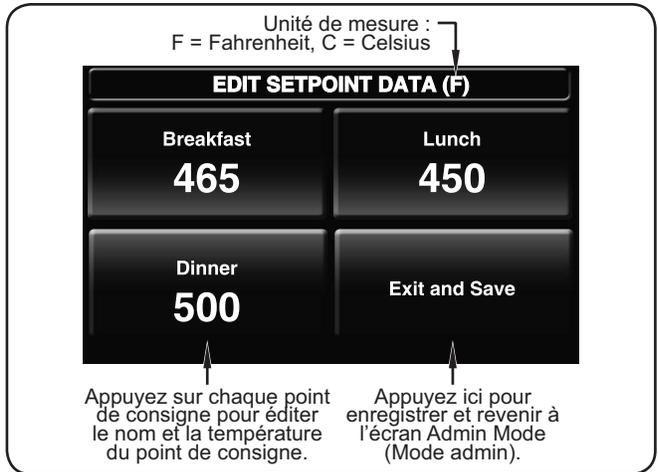
Utilisez la procédure suivante pour éditer ou créer le(les) point(s) de consigne de température disponible(s) à l'allumage du four. Cette procédure requiert un accès à des écrans protégés par mot de passe et doit être réalisée exclusivement par un personnel autorisé.

- Appuyez sur la flèche ascendante de l'écran Main Recipes (Recettes principales).
 - Un clavier apparaît sur l'écran tactile pour la saisie du mot de passe.
- Saisissez le mot de passe à l'aide du clavier, puis appuyez sur ENTER (Entrée).
 - L'écran Admin Mode (Mode admin) apparaît sur l'écran tactile.



Écran Admin Mode (Mode admin)

- Appuyez sur TEMPS (Températures) pour accéder à l'écran Edit Setpoint Data (Éditer les données de point de consigne).
 - Le four peut stocker jusqu'à trois points de consigne de température.



Écran Edit Setpoint Data (Éditer les données de point de consigne)

- Sélectionnez le point de consigne souhaité à éditer. L'écran « Edit Setpoint » (Éditer les points de consigne) apparaît.



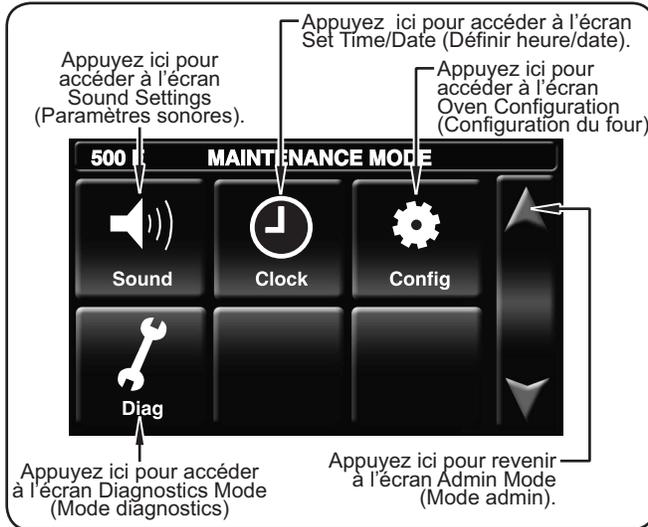
Écran Edit Setpoint (Éditer les points de consigne)

- Appuyez sur NAME (Nom) pour éditer le nom du point de consigne à l'aide du clavier qui apparaît, puis appuyez sur ENTER (Entrée). L'écran Edit Setpoint (Éditer les points de consigne) réapparaît.
 - Appuyez sur SETPOINT (Point de consigne) pour éditer le point de consigne de température à l'aide du clavier qui apparaît, puis appuyez sur ENTER (Entrée). L'écran Edit Setpoint (Éditer les points de consigne) réapparaît.
 - Une fois l'édition du point de consigne terminée, appuyez sur la flèche ascendante pour revenir à l'écran Edit Setpoint Data (Éditer les données de point de consigne).
- Renouvelez l'étape 4 pour éditer un autre nom/température de point de consigne.
 - Une fois terminées les modifications apportées au point de consigne de température, appuyez sur EXIT AND SAVE (fermer et sauvegarder) pour revenir à l'écran Admin Mode (Mode admin).
 - Si la programmation est terminée, appuyez sur BACK (Retour) pour revenir à l'écran Main Recipes (Recettes principales).

Changer l'unité de mesure de la température

Suivez la procédure suivante 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.

- Appuyez sur la flèche ascendante de l'écran Main Recipes (Recettes principales).
 - Un clavier apparaît sur l'écran tactile pour la saisie du mot de passe.
- Saisissez le mot de passe à l'aide du clavier, puis appuyez sur ENTER (Entrée).
 - L'écran Admin Mode (Mode admin) apparaît sur l'écran tactile.
- Appuyez sur MAINT (Maintenance) pour accéder à l'écran Maintenance Mode (Mode maintenance).



Écran Maintenance Mode (Mode maintenance)

- Appuyez sur CONFIG (Configuration) sur l'écran Maintenance Mode (Mode maintenance). L'écran Oven Configuration (Configuration du four) apparaît.
- Appuyez sur TEMP MODE (Mode de température) sur l'écran Oven Configuration (Configuration du four) pour faire passer l'unité de mesure de Fahrenheit à Celsius.



Écran Oven Configuration (Configuration du four)

- Une fois me changement d'unité de mesure terminé, appuyez sur la flèche ascendante pour revenir à l'écran Maintenance Mode (Mode maintenance).

Téléchargement à partir d'une clé USB

Utilisez la procédure suivante pour télécharger des rubriques de menus préprogrammées ou des mises à jour de progiciel à partir d'une clé USB externe. Cette procédure requiert un accès à des écrans protégés par mot de passe et doit être réalisée lors de l'allumage du four, par un personnel autorisé exclusivement.

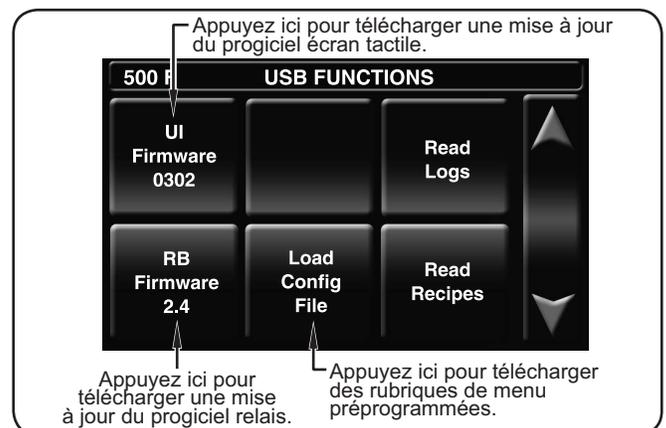
NOTA: La clé USB doit avoir une capacité de 64 Go ou moins.

- Retirez le cache du port USB situé à côté de l'écran tactile, et insérez la clé USB dans le port.
- Positionnez l'interrupteur de mise sous tension sur « Marche ».
 - L'écran tactile s'allumera et affichera le nom du four et la version actuelle du logiciel pendant quelques secondes.
- Appuyez sur le coin supérieur gauche de l'écran tactile.
 - Un clavier apparaît sur l'écran tactile pour la saisie du mot de passe.



Écrans de démarrage

- Saisissez le mot de passe à l'aide du clavier, puis appuyez sur ENTER (Entrée).
 - L'écran Admin Mode (Mode admin) apparaît.
- Appuyez sur USB pour accéder à l'écran USB Functions (Fonctions USB).



Écran USB Functions (Fonctions USB)

- Appuyez sur la fonction souhaitée pour commencer le téléchargement correspondant.
 - Sélectionnez le fichier à télécharger dans la liste qui apparaît.
 - Un écran apparaît pour indiquer que le téléchargement est en cours.
 - Une fois le téléchargement terminé, le four redémarrera.
- Lorsque l'écran de démarrage réapparaît, retirez la clé USB du port USB et repositionnez le cache sur le port.
- Réalisez la procédure normale de « Démarrage » présentée en début de section pour utiliser le four.

Généralités

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

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

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

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

⚠ ATTENTION

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

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

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

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 Double MiLO, nettoyez l'appareil quotidiennement.

⚠ ATTENTION

Ne coupez pas les DDFT 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.

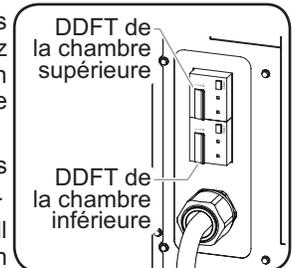
AVIS

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

1. Fermez l'interrupteur de mise sous tension et laissez refroidir l'appareil. 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. Après l'arrêt des ventilateurs de refroidissement, mettez les deux DDFT en position O (arrêt), et débranchez le cordon d'alimentation.



3. Retirez et jetez tous les produits alimentaires restants.
4. Retirez et nettoyez chaque grill de cuisson à l'aide d'un chiffon humide non abrasif ou d'une éponge à récurer en nylon (un nettoyant non abrasif peut être utilisé pour les taches difficiles).
5. Retirez les déversements éventuels à l'aide d'un essuie-tout humide ou d'un chiffon non abrasif.
6. Nettoyez toutes les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif (un produit de nettoyage non abrasif peut être utilisé pour les taches difficiles).
7. Séchez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon sec non abrasif.
8. Polissez les surfaces extérieures du four à l'aide d'un produit de nettoyage pour acier inoxydable de bonne qualité.
9. Réinstallez les grills de cuisson (voir la section INSTALLATION pour plus de détails).

Nettoyage hebdomadaire

1. Fermez l'interrupteur de mise sous tension et laissez refroidir l'appareil. 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. Après l'arrêt des ventilateurs de refroidissement, mettez les deux DDFT en position O (arrêt), et débranchez le cordon d'alimentation.
3. Retirez et jetez tous les produits alimentaires restants.
4. Retirez et nettoyez chaque grill de cuisson à l'aide d'un chiffon humide non abrasif ou d'une éponge à récurer en nylon (un nettoyant non abrasif peut être utilisé pour les taches difficiles).
5. Retirez les déversements éventuels à l'aide d'un essuie-tout humide ou d'un chiffon non abrasif.

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 Chemco Dirt Buster III 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.

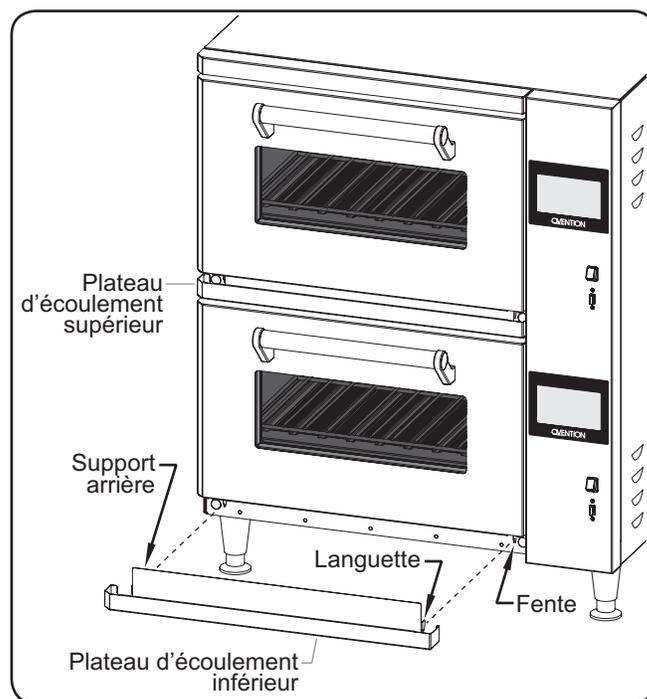
7. À l'aide de l'éponge à récurer en nylon non abrasive, nettoyez les surfaces intérieures et l'intérieur de la porte de chaque chambre de cuisson. Nettoyez également toute autre surface visible souillée par des dépôts de graisse de cuisson.
 - Remettez du produit nettoyant pour four Chemco Dirt Buster III sur l'éponge à récurer en nylon si besoin.

8. Retirez et nettoyez les plateaux d'écoulement supérieur et inférieur. Pour nettoyer chaque plateau d'écoulement :
 - a. Penchez le plateau d'écoulement pour désengager les languettes de chaque côté du plateau des fentes situées directement sous chaque côté de la porte du four.

NOTA: Assurez-vous d'ouvrir la porte inférieure du four pour avoir suffisamment d'espace pour enlever le plateau d'écoulement supérieur.

- b. Vaporisez le produit de nettoyage pour four Chemco Dirt Buster III sur les deux côtés de chaque plateau d'écoulement. Laissez le produit de nettoyage agir pendant 3–5 minutes.
 - c. Éliminez les résidus de graisse en exerçant une pression à l'aide d'une éponge à récurer en nylon non abrasive.
 - d. Nettoyez les plateaux d'écoulement à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif et laissez sécher à l'air.
9. Nettoyez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif.
 10. Séchez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon sec non abrasif.

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



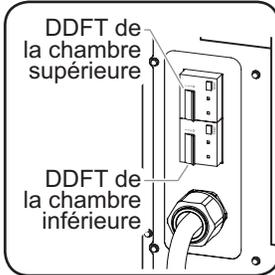
Nettoyage des plateaux d'écoulement

Nettoyage mensuel

1. Fermez l'interrupteur de mise sous tension et laissez refroidir l'appareil. Les ventilateurs de refroidissement fonctionneront jusqu'à ce que la température de la chambre de cuisson descende en dessous de 60 °C (140 °F).

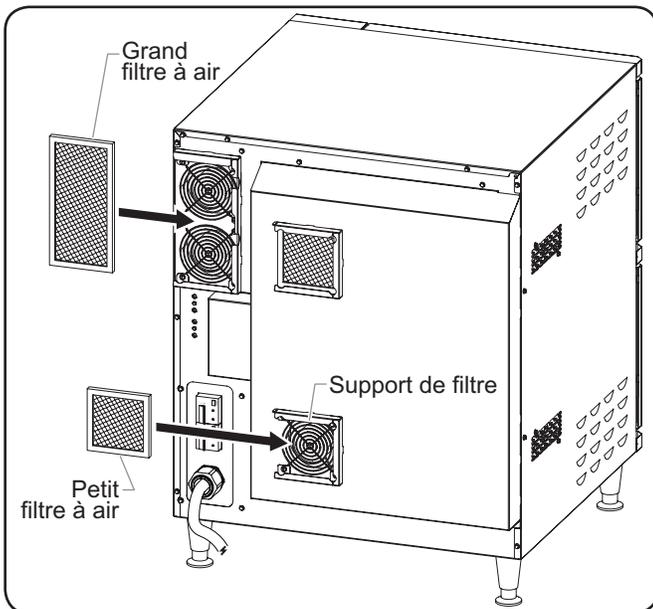


2. Après l'arrêt des ventilateurs de refroidissement, mettez les deux DDFT en position O (arrêt), et débranchez le cordon d'alimentation.



3. Retirez et nettoyez les deux petits filtres à air et le grand filtre à air à l'arrière du four. Pour retirer et nettoyer chaque filtre à air :

- Faites glisser directement le filtre de son support.
- Vaporisez le filtre avec de l'eau et/ou trempez-le dans de l'eau savonneuse.
- Rincez le filtre puis laissez-le sécher à l'air sec.
- Lorsque le filtre est sec, réinstallez le filtre dans le support de filtre.



Nettoyage des filtres à air

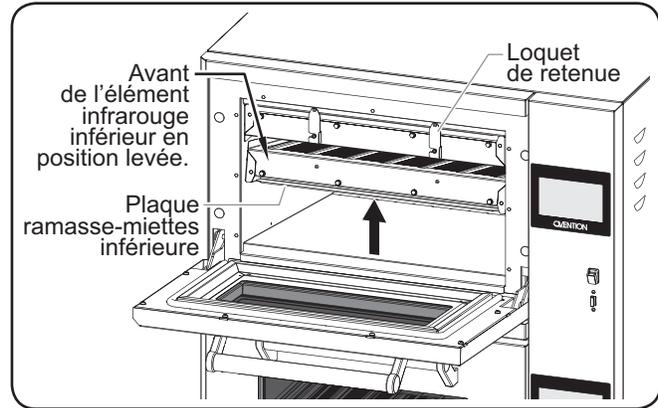
4. Retirez chaque grill de cuisson.

REMARQUE IMPORTANTE :

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

5. Retirez et nettoyez les plaques ramasse-miettes supérieure et inférieure dans chaque chambre de cuisson. Pour nettoyer les plaques ramasse-miettes dans chaque chambre de cuisson :

- Ouvrez la porte d'accès.
- Retirez la plaque ramasse-miettes inférieure :
 - Soulevez l'avant de l'élément infrarouge inférieur, et maintenez-le en position levée.



Retrait d'une plaque ramasse-miettes inférieure

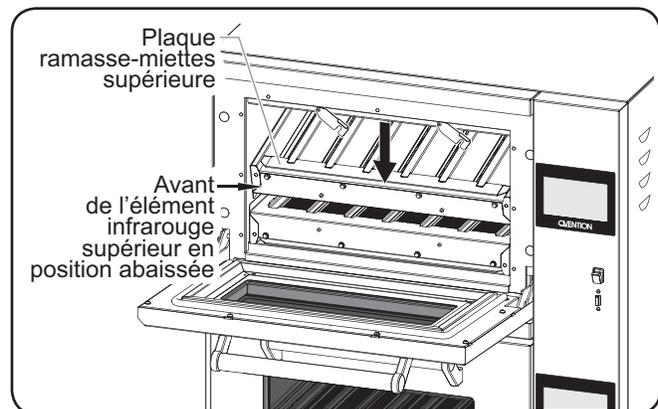
- Retirez la plaque ramasse-miettes en la tirant vers le bas et en la dégageant de l'élément infrarouge inférieur.
- Retirez la plaque ramasse-miettes de la chambre de cuisson.

c. Retirez la plaque ramasse-miettes supérieure :

- Ouvrez les deux loquets de retenue qui maintiennent l'élément infrarouge supérieur en place.
- Abaissez l'avant de l'élément infrarouge supérieur.



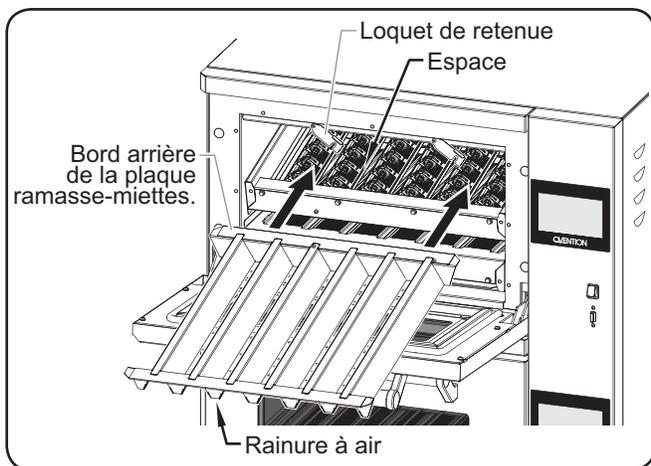
NOTA: Les éléments infrarouge supérieur et inférieur sont fixés à l'arrière par des charnières.



Retrait d'une plaque ramasse-miettes supérieure

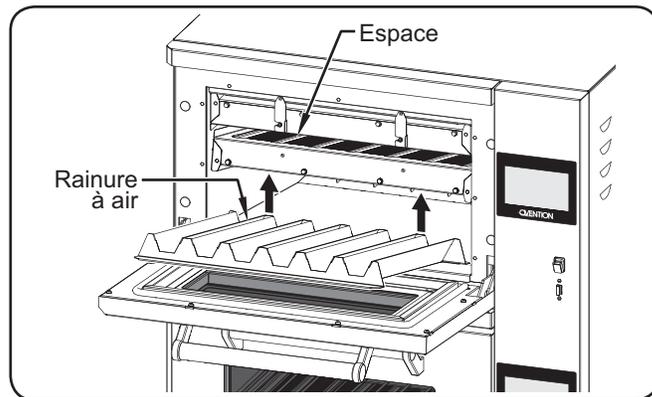
- Retirez la plaque ramasse-miettes en la tirant vers le haut et en la dégageant de l'élément infrarouge supérieur.
- Retirez la plaque ramasse-miettes de la chambre de cuisson.

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



Remontage d'une plaque ramasse-miettes supérieure

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



Remontage d'une plaque ramasse-miettes inférieure

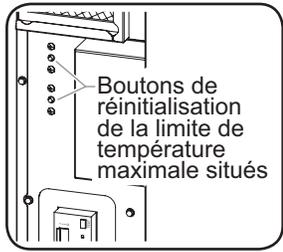
7. Effectuez la procédure de « Nettoyage hebdomadaire » décrite dans cette section.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : Désactivez l'interrupteur de mise sous tension, laissez refroidir l'appareil, désactivez les deux disjoncteurs de fuite à la terre (DDFT), 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).	Interrupteur de mise sous tension désactivé ou appareil débranché.	Assurez-vous que l'appareil est branché et que l'interrupteur de mise sous tension est relevé sur la position « ON » (Marche).
	DDFT en position O (arrêt).	Mettez les DDFT en position I (marche).
	Le(s) DDFT s'est (se sont) déclenché(s).	Réinitialisez le(s) DDFT en mettant son (leurs) interrupteur(s) en position O (arrêt) et de nouveau en position I (marche). Si le(s) DDFT continue(nt) de disjoncter, contactez un agent d'entretien agréé ou la ligne d'appel d'Ovention pour obtenir de l'aide.
	L'appareil est branché à une alimentation électrique inappropriée.	Reportez-vous à la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour les spécifications électriques de l'appareil. Contactez un électricien qualifié pour déterminer la tension appropriée et la taille de la prise électrique.
Mauvaise cuisson des aliments.	Point de consigne de température incorrect ou sélection d'une rubrique de menu inappropriée.	Vérifiez le point de consigne de température souhaité et la rubrique de menu sélectionnée. Effectuez les modifications de paramétrage appropriées si nécessaire (consultez la section MODE D'EMPLOI).
	Dysfonctionnement d'un élément chauffant infrarouge ou du débit d'air.	Contactez un agent d'entretien autorisé ou la ligne d'appel d'Ovention pour obtenir de l'aide.
Le four ne chauffe pas. 	L'interrupteur de Limite(s) de température maximale s'est déclenché.	Enfoncez le(s) bouton(s) de réinitialisation de la limite de température maximale situé(s) à l'arrière du four sur le côté gauche, sous le grand filtre à air. Si le(s) interrupteur(s) continue(nt) de se déclencher, contactez un agent d'entretien autorisé ou la ligne d'appel d'Ovention pour obtenir de l'aide.

NOTA: Pour localiser un Agent d'entretien agréé par Ovention®, rendez-vous sur le site internet d'Ovention www.ventionovens.com et sélectionnez l'onglet Sales & Service, ou contactez la ligne d'appel d'Ovention au +1 855-298-OVEN(6836).

Bacs, grills et autres ustensiles

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

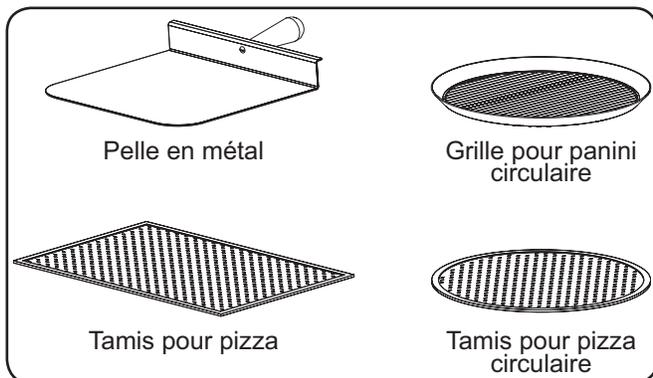
OVNTN-PDL..... Pelle en métal

M1718-PG Grille pour panini circulaire

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

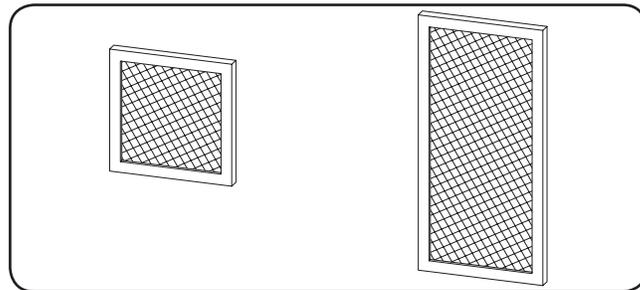
OVNTN-PS12 Tamis pour pizza circulaire, 305 mm (12")

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

**Divers**

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

OVNTN-FIL Filtre à air de rechange, grand



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

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

REMARQUE IMPORTANTE

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

GARANTIE LIMITÉE**1. GARANTIE DU PRODUIT**

Ovention®, Inc. (« Ovention ») garantit que les produits qu'il fabrique (les « Produits ») sont exempts de défauts de matériel et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance, pour une période d'un (1) an à partir de la date d'achat à condition que l'appareil soit installé et entretenu conformément aux instructions écrites d'Ovention ou 18 mois après la date de l'expédition par Ovention. L'acheteur doit établir la date d'achat du produit avec le représentant commercial d'Ovention ou par d'autres moyens qu'Ovention juge satisfaisants à sa seule discrétion.

Ovention garantit que les composants du Produit suivants sont exempts de défauts de matériel et de fabrication à partir de la date d'achat (sous réserve des conditions précédentes) pour la ou les périodes de temps et en fonction des conditions listées ci-dessous :

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

LES GARANTIES PRÉCÉDENTES SONT EXCLUSIVES ET REMPLACENT TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS À, TOUTES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE FINALITÉ PARTICULIÈRE OU TOUS BREVETS OU TOUTES AUTRES ATTEINTES AUX DROITS DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans restreindre la portée générale des énoncés précédents, CES GARANTIES NE COUVRENT PAS : les dommages sur les écrans tactiles causés par un emploi abusif ou des impacts; les pièces d'usure telles que les filtres à air et des bandes transporteuses; les dommages sur la catalyse dus à l'utilisation de produits de nettoyage non-approuvés; 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.

2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

La responsabilité d'Ovention et la seule voie de recours de l'Acheteur prévues par les présentes seront limitées exclusivement, au gré d'Ovention, à la réparation ou au remplacement par un centre de réparation agréé par Ovention (sauf si l'Acheteur se situe hors des États-Unis, du Canada, du Royaume-Uni ou de l'Australie, auquel cas la responsabilité d'Ovention et la seule voie de recours de l'Acheteur seront limitées exclusivement au remplacement des pièces concernées par la garantie) à l'égard de toute revendication effectuée dans les délais de garantie applicables mentionnés ci-dessus. Ovention se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute réclamation en partie ou dans son intégralité. Ovention n'acceptera aucun retour de Produits sans qu'il n'ait auparavant donné son accord écrit, et tous ces retours approuvés doivent être effectués aux seuls frais de l'Acheteur. OVENTION NE SERA PAS TENU RESPONSABLE, DANS AUCUNE CIRCONSTANCE, DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS À, LES COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE OU PERTES DE PROFITS DUS À UNE UTILISATION OU À UNE IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LES PRODUITS OU DUS AU FAIT QUE LES PRODUITS ONT ÉTÉ INTÉGRÉS DANS OU QU'ILS SONT DEVENUS UN COMPOSANT DE TOUT AUTRE PRODUIT OU BIEN.

Ovention, Inc.
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
855-298-OVEN(6836)
connect@oventionovens.com
partsandservice@oventionovens.com
www.oventionovens.com



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



Need help?
Call our 24 hour, toll-free
Ovention Hotline
855-298-OVEN(6836)