

ÉQUIPEMENT DOYON INC.

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

Tel.: 1 (418) 685-3431

Canada: 1 (800) 463-1636

US: 1 (800) 463-4273

FAX: 1 (418) 685-3948

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

e-mail: doyon@doyon.qc.ca



Intertek

SRO1E - SRO2E

Product / Produit: _____

Serial number / Numéro de série: _____



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
SAVE THESE INSTRUCTIONS

DANGER

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

TABLE OF CONTENTS

(table des matières :page suivante)

DESCRIPTION	_____
Introduction	_____
Construction	_____
Shipping	_____
Installation warnings	_____
Distances to respect	_____
Installation	_____
Drain instruction	_____
Ebake Programmable control - Operating modes	_____
Manual mode	_____
Programmed cooking mode	_____
Troubleshooting	_____
Oven maintenance and cleaning	_____
Bake chart	_____
INSTALLATION	_____

IMPORTANT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS

DANGER

AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION
SUIVRE CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN

TABLE DES MATIÈRES

DESCRIPTION	_____
Introduction	_____
Construction	_____
Expédition	_____
Avertissement lors de l'installation	_____
Distances à respecter	_____
Installation	_____
Instruction pour le drain	_____
Mode d'opération du contrôle programmable Ebake	_____
Mode manuel	_____
Mode de cuisson programmé	_____
Dépannage	_____
Entretien et nettoyage du four	_____
Tableau de cuisson	_____
INSTALLATION	_____

INTRODUCTION

The manufacturer suggests to read this manual carefully.

This equipment is manufactured with first quality material by experienced technicians. Proper installation and maintenance will guarantee a reliable service for years to come.

A nameplate fixed to the front or right side of the oven specifies the model number, serial number, voltage and amperage.

Drawings and replacement parts numbers are included in this manual. The electrical diagram is affixed in the control panel at the back of the oven.

ATTENTION

DOYON is not responsible for damages to the property or the equipment caused by personnel who is not certified by known organisations. The customer is responsible for finding qualified technicians in electricity and plumbing for the installation of the oven.

CONSTRUCTION

You just bought the most advanced oven in the world, "DOYON" technology at it's best. This oven is manufactured using the highest quality components and material.

The oven gives a perfect uniform baking with its unique Jet Air convection system. The DOYON oven is designed with parts that are easy to find.

SHIPPING

For your safety, this equipment has been verified by qualified technicians and carefully crated before shipment. The freight company assumes full responsibility concerning the delivery in good condition of the equipment in accepting to transport it.

IMPORTANT

RECEPTION OF THE MERCHANDISE

Take care to verify that the received equipment is not damaged before signing the delivery receipt. If a damage or a lost part is noticed, write it clearly on the receipt. If it is noticed after the carrier has left, contact immediately the freight company in order that they do their inspection.

We do not assume the responsibility for damages or losses that may occur during transportation.

INTRODUCTION

Le fabricant suggère de lire attentivement ce manuel et de suivre avec soin les instructions fournies.

Votre équipement est fabriqué avec des matériaux de première qualité par des techniciens d'expérience. Une utilisation normale et un entretien adéquat de l'équipement vous assureront plusieurs années de bon service.

Une plaque signalétique, située sur le coin avant droit ou le côté droit du four, mentionne le numéro de modèle, le numéro de série, la tension et l'ampérage.

Les dessins et les numéros de pièces de rechange sont inclus dans ce manuel. Le plan électrique est affiché dans la boîte de contrôle à l'arrière du four.

ATTENTION

Équipement Doyon Inc. ne peut être tenu responsable pour les dommages causés à la propriété ou à l'équipement par du personnel non certifié par des organismes accrédités. Le client a la responsabilité de retenir les services d'un technicien spécialisé en électricité et d'un plombier qualifié pour l'installation du four.

CONSTRUCTION

Vous avez maintenant en votre possession le four le plus performant présentement disponible sur le marché, un four utilisant la technologie "DOYON" à son meilleur. Ce four est fabriqué avec des matériaux de première qualité.

Avec son système unique de convection «Jet Air», ce four vous permettra d'obtenir une cuisson uniforme. Le four Doyon est fabriqué avec des matériaux et pièces composantes facilement disponibles sur le marché.

EXPÉDITION

Pour votre protection, cet équipement a été vérifié et emballé avec précaution par des techniciens qualifiés avant son expédition. La compagnie de transport assume la pleine responsabilité concernant la livraison de cet équipement en bon état en acceptant de le transporter.

IMPORTANT

RÉCEPTION DE LA MARCHANDISE

Avant de signer le reçu de livraison, prenez soin de vérifier dès la réception si l'équipement n'est pas endommagé. Si un dommage ou une perte est détecté, écrivez-le clairement sur le reçu de livraison ou votre bon de transport et faites signer le livreur. Si le dommage est remarqué après le départ du transporteur, contactez immédiatement la compagnie de transport afin de leur permettre de constater les dommages causés.

Nous ne pouvons assumer la responsabilité pour les dommages ou les pertes qui pourraient survenir pendant le transport.

INSTALLATION WARNINGS

POWER FAILURE WARNING

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

FOR YOUR SAFETY

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

INSTALLATION AND SERVICE

WARNING

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

Installation and service must be done by specialised technicians. Contact a certified electrician and plumber for set up.

The oven must be connected to the utility and electrically grounded in conformity to the effective local regulations. If these are not established, the oven must be connected according to the Canadian Electrical Code (CSA-C22.1-XX) or National Electrical Code (NFPA 70-XX). Refer to last edition year for XX. Installation must also **allow proper access for service** (24 inches each side and back).

The ovens must be installed with proper ventilation:

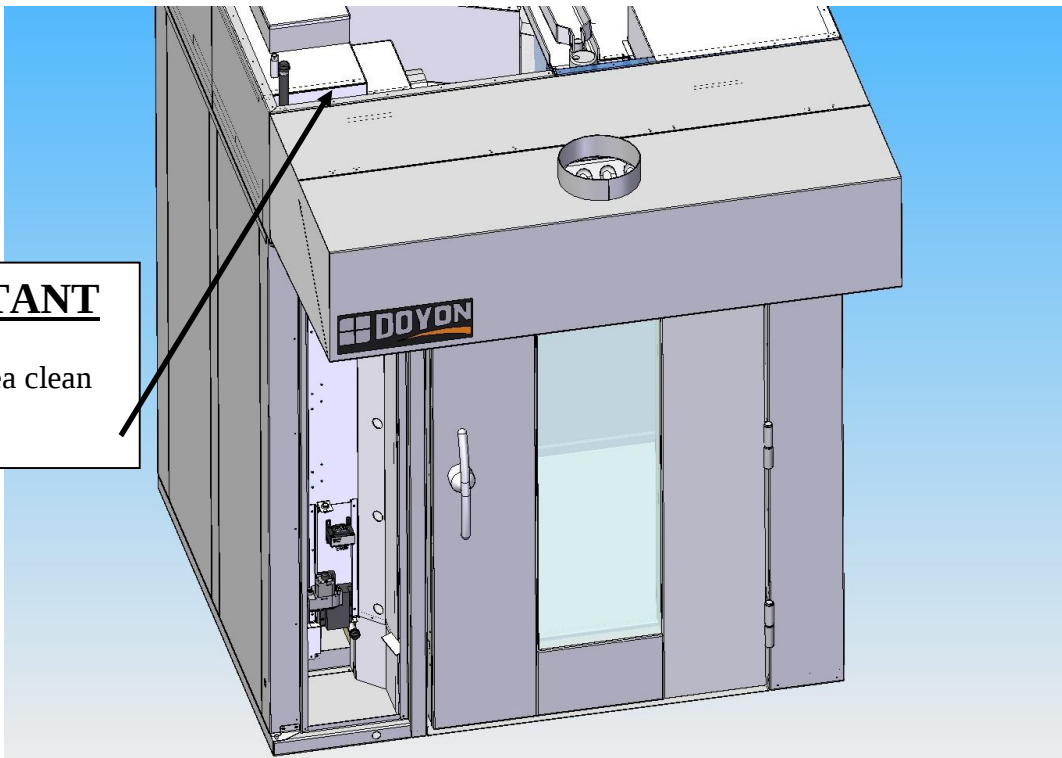
- The Eyebrow hood supplied with the oven. The (10" diameter for SRO2E) and (8" diameter for SRO1E) connection collar requires a minimum of 900 CFM at 0.6inW.C. Pressure drop through hood. Customer to supply duct and ventilator fan per local code. Airflow proving switch is factory installed and integrated with heating system operation. Oven provided relay with max. 10.0 amp 1/2H.P. @ 120V output for fan operation. Ventilator fan is required. Consult local authorities to determine whether Type 1 (grease) or Type 2 (vapor) duct will be required.

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

The ovens must be installed with a proper ventilation according with the local building code.

IMPORTANT

Air Intake
Keep this area clean
and clear



DISTANCES TO RESPECT

- A) Back and sides of the oven: 0 inch.
- B) Top of the oven: a clearance of 24 inches to the ceiling must exist to permit adequate venting of the exhaust pipe and hot parts and to give a proper access to a technician.
- C) Floor: **CAUTION** - To reduce risk of fire, the appliance is to be mounted on floors of non-combustible construction with non-combustible flooring and surface finish and with no combustible material against the underside thereof, or on no combustible slabs or arches no combustible material against underside. Such construction shall in all cases extend not less than 12 inches beyond the equipment on all sides.

POWER FAILURE

No attempt should be made to operate the appliance during power failure.

The heating system and the regulator are all designed to be failed safe. There is no special action to take in case of electrical power failure.

If the main switch is ON when the power comes back, the oven will remain OFF and the oven control will be energised. It is nevertheless recommended to turn OFF the main switch to protect the electronic components.

AVERTISSEMENT LORS DE L'INSTALLATION

PANNE ÉLECTRIQUE

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

INSTALLATION ET SERVICE

AVERTISSEMENT

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

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

*Cet appareil doit être branché et mis à la terre (grounded) conformément aux règlements effectifs de votre localité. Si aucune réglementation n'est établie, le four doit être branché conformément au Code Canadien de l'électricité CSA 22.1-XX ou au Code National de l'Électricité NFPA 70-XX. Référez-vous à l'année de la dernière édition pour XX. L'installation doit **aussi permettre un accès suffisant pour effectuer le service sur l'équipement** (24 pouces sur toutes les faces).*

Le four doit être installé sous une ventilation adéquate respectant les norme locales.

Le four doit être installé sous une ventilation adéquate :

- ***Connexion au-dessus hotte seulement :** L'échappement des vapeur de cuisson se fait au travers de la hotte fourni. Un collet de diamètre (10 pouces SRO2E) et (8 pouces SRO1E)à brancher sur système évacuation d'un minimum 900 cfm) à dépression de 0.6 pouce colonne d'eau à la hotte. Le client doit fournir les conduits et le ventilateur nécessaire selon le code local applicable. Un interrupteur à pression est installé sur l'appareil et branché au système de sécurité du brûleur L'appareil est fourni un contact de relais de max. 10.0 amp 1/2H.P. @ 120V pour l'opération du ventilateur. Consulter les autorités locales pour déterminer si la hotte et les conduits de la hotte requis sont de Type I (graisse) ou Type II (vapeur). La hotte peut-être connecté à un conduit d'évacuation de Type B, sauf si les produits de cuisson évacuent de la graisse.*

Assurez-vous d'avoir un approvisionnement d'air suffisant afin d'assurer une ventilation adéquate pour le bon fonctionnement du four.



DISTANCES À RESPECTER

Lors de l'installation près de matériaux combustibles

- A) Arrière et côtés du four : 0 pouce.
- B) Dessus du four : Il est obligatoire d'avoir au moins 24 pouces entre le dessus du four et le plafond de manière à permettre une ventilation adéquat du tuyau d'évacuation et des parties chauffantes tout en permettant l'accès à un technicien.
- C) Plancher : Le four doit être installé sur un **plancher avec matériel non combustible**.
- D) Il est recommandé d'installer une longueur supplémentaire de tuyau d'eau, de câble électrique entre le four et le mur pour faciliter l'accès au technicien.

PANNE DE COURANT

Pendant une panne de courant, on ne doit pas essayer d'opérer l'appareil.
Le système de chauffage sont conçus de manière à être sécuritaires. Les contacteur ouvre en cas de panne électrique. Il n'y a donc aucune action spéciale à prendre de ce côté.

Lorsque le courant revient, le four demeurera arrêté et le contrôle sera sous tension si l'interrupteur principal est en position MARCHE. Il est quand même recommandé de fermer l'interrupteur principal du four pour protéger les composantes électroniques.

INSTALLATION

IN GENERAL

Take off the packaging material with care. Take off all the material used for packing and accessories. Seal the unit on the floor with silicone. Verify every adjustments and correct it if necessary. Install the hood covering the top front of the oven.

Each unit is set up to be used with the type of electrical supply specified on the nameplate fixed on the oven.

1. To the electrician

Electrical supply installation must be in accordance with the electrical rating on the nameplate.

WARNING

The electrician must make sure that the supply cable does not come in contact with the oven top which becomes hot.

2. To the plumber

This equipment is to be installed to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes.

Connect the water supply pipe to the oven using good quality sealing compound. Take care that combustible water pipes do not come in contact with hot parts on the top of the oven.

Connect the steam system (1/2 NPT) to the cold water distribution network. Minimum Water Flow required is 4.5 USGPM (0.29 l/sec).@ 30psi

WARNING

Do not adjust the needle valves, it has been done at the factory.

DRAIN INSTRUCTION

Drain need to be connected for steam system fonction.

At the left front and rear of the oven there is a gravity drain connection . When the oven leaves the factory these drain are closed with 2 caps at each pipe output. choose the one fit with oyur installation setup of the oven.

If you need to use this drain remove the caps.

IMPORTANT: For the outside drain it is very important that the drain is directed towards the floor and should reach the floor drain.

The drain must also vented and be conformed to the local code.

INSTALLATION

EN GÉNÉRAL

Ouvrir avec soin l'emballage de votre équipement. Enlever tous les matériaux utilisés pour l'envelopper ainsi que les accessoires... Appliquez un joint de silicone à la base de l'unité. Vérifiez les ajustements et corrigez au besoin. Installez la hotte sur le devant du four.

Chaque unité est fabriquée pour être utilisée avec le type de source électrique spécifiés sur la plaque signalétique de l'appareil.

1. À l'électricien

L'installation de l'alimentation électrique des fours doit être conforme avec la source électrique spécifiée sur la plaque signalétique de l'appareil.

AVERTISSEMENT

L'électricien doit s'assurer que le câble d'alimentation ne touche pas le dessus du four à cause du degré élevé de chaleur dégagée par celui-ci.

2. Au plombier

Faire le raccordement d'entrée d'eau au four en utilisant des matériaux de qualité assurant l'étanchéité. S'assurer que le tuyau d'arrivée d'eau n'est pas en contact avec les parties chaudes sur le dessus du four.

Vérifier l'étanchéité de la valve électrique.

Relier le système de vapeur (1/2 NPT) au réseau de distribution d'eau froide.

Il est fortement recommandé d'installer un adoucisseur d'eau à l'entrée de l'appareil de capacité minimum de 4.5 GPM (0.29 l/sec).@ 30psi afin d'éliminer les minéraux dans l'eau. .

INSTRUCTION POUR LE DRAIN

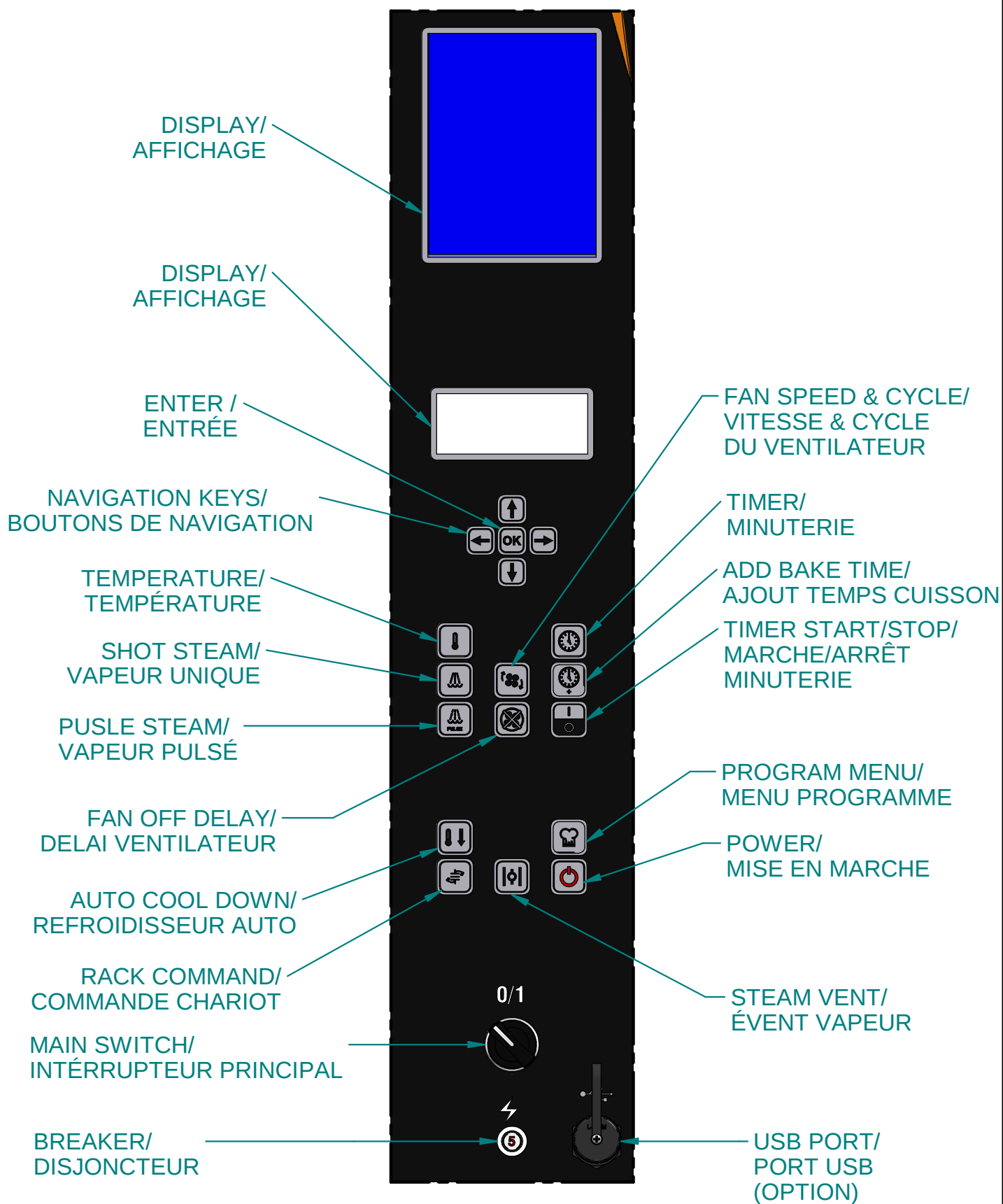
»le drain doit être brancher pour l'utilisation de la vapeur.

Le four possède deux raccordement de drain par gravité un à l'arrière du four (à gauche)et l'autre à l'avant gauche dans le compartiment de contrôle. À la sortie de l'usine, les deux sortie de drain sont fermé à l'aide de bouchons.

Pour l'utilisation du drain, enlevez le bouchon de la sortie du drain selon la configuration de l'installation et le raccorder au drain.

IMPORTANT: La sortie du drain doit être dirigé en bas vers le plancher, et devrait se rendre directement à un drain de plancher.

Le drain doit posséder évent et le raccordement doit être conforme aux normes locales.



EBAKE PROGRAMMABLE CONTROL - OPERATING MODES

The Doyon Ebake controller has two operation modes **Manual** and **Programmable**.

MANUAL: to use all functions without using a recipe program.

PROGRAMMABLE : to use with a recipe program.

Program capacity

- Program #1 is always used as the default Manual Cooking mode setting (single stage).
- Programs #2 to #99 can have up to 8 stages each recipe.

OVEN START UP

Turn on the main power switch. The controller will power up and display:

- OFF, PRESS POWER KEY TO START.

Press the red POWER key, the oven will go ON. The display will read PREHEAT and the oven will heat to reach the MANUAL preset temperature. Then, the oven will display READY and the alarm will beep 5 times. This will mean that the oven is at the desired temperature.

To turn the oven OFF, press the red POWER key and hold it for 3 seconds. The oven will run on COOL DOWN mode until it reaches 250°F and then, it will automatically turn OFF. At this moment, the display will show : OFF, PRESS POWER KEY TO START.

DOOR SWITCH

- If the door is opened :
 - Display scrolls recipe NAME and DOOR OPEN.
 - All functions are turned OFF (unless in Cool Down mode, then the fan remains on).
 - All timers pause until the door is closed.

MANUAL MODE

This mode is used to work in a single stage.

Use navigation key until MANUAL is highlighted, press the dial to confirm 

COOL DOWN FUNCTION

For fast cool down, press on the COOL DOWN  key, the fan will remain ON while the door is open.

Note : if the oven reaches 200°F, it will turn OFF automatically. Display will show : OFF, PRESS POWER KEY TO START.

TEMPERATURE FUNCTION

To change the temperature set point, press on . Display will show actual temperature set point. Use navigation key to select the desired temperature set point and press  to confirm and exit the setting mode. Also, note that the new set point will automatically be saved after exiting if OK is not pressed after changing the setting. If the dial is not pressed or turned within 3 seconds, the last set temperature will be saved.

TIMER FUNCTION

To change the time setting, press on . Display will show time setting. Use navigation key to select the desired timer setting and press  to confirm and exit setting. If the dial is not pressed or turned within 3 seconds, the last set time will be saved.

Press on timer START/STOP key to start the timer countdown. At the end of the countdown, display will show BAKE DONE. If needed, you can add 1 minute by pressing the ADD TIME key. It will automatically add 1 minute without changing the original time setting. If more than one minute is needed use navigation key to desired add time and press . When the countdown is finished, the display will show BAKE DONE.

Also, at any time during the countdown, the time can be paused by pressing on the TIMER START/STOP key or cancelled by pressing and holding the START/STOP key for 3 seconds.

When the door is open, the timer pauses and the display indicates DOOR OPEN until the door is closed.

- ☐ If the remaining time is less than 60 minutes, it will be displayed as 
 - ☐ If the remaining time is 60 minutes or more, it will be displayed as 
- Note : Timer in MANUAL mode is only a reminder.

FAN OFF DELAY FUNCTION

By pressing on the FAN OFF DELAY key, the fan remains OFF for a period of time before starting working in normal fan mode. After pressing FAN OFF DELAY key, the display will show NONE. Use navigation key to select HIGH (3 minutes) or LOW (1 minutes) fan off delay and press . If the OK is not pressed within 3 seconds, the last set FAN OFF DELAY will be saved.

To cancel fan off delay, press the FAN OFF DELAY key, use navigation key to select NONE and press .
Note : during FAN OFF DELAY the oven heating system is not functional. A higher set point temperature preheat is recommended if use more than 3 minutes FAN OFF DELAY.

FAN SPEED

You can change the fan speed. There are 2 different fan speed setting available STD & HIGH available. Default speed is STD. To select a different fan speed then STD press on the FAN SPEED key, use navigation key to select desire fan speed and press .

This function will change the fan speed of the fan, creating a different air flow.

STEAM FUNCTION

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

- Pressing SHOT STEAM key  : A single steam injection will inject for duration of preset time. The display will toggles the recipe name and the steam. following the steam injection you will have automatically a FAN OFF DELAY for the period of steam after steam period, the vent system will automatically evacuate steam out of the oven and go on normal baking cycle.
- Note: When pressing the SHOT STEAM key, it will force the fan OFF.
- Pressing PULSE STEAM key  : It will create continuous steam injections. If pressed again, it will cancel the pulse steam function. When active, the display scrolls recipe name and pulse steam.
- Note: When pressing the PULSE STEAM key, the fan will stay ON to create continuous moisture during the baking cycle.

VENT KEY FUNCTION

During Manual mode Only at any time vent can be open or close by pressing the vent key.

- Note: When the SHOT STEAM sequence the vent will operate automatically.

RACK KEY FUNCTION

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

To restart the rack press again on the RACK key or after opening the door and closed back the rack will start rotating in normal mode.

PROGRAMMED COOKING MODE

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

To select a programmed recipe, use navigation key until name or number of product is highlighted. Press  to select product program. The oven will preheat to the programmed temperature. Display will show READY and the alarm will beep 5 times when the oven is at the desired temperature.

Press on START/STOP key to start the programmed recipe. The timer will countdown. At the end of the recipe, display will show BAKE DONE. If needed, you can add time pressing the BAKE MORE TIME key. It will automatically add 1 minute without changing the original time setting. If more than one minute is needed after pressing the BAKE MORE TIME key, use navigation key to set desired time and press . When the countdown is finished, the display will show BAKE DONE. Press on START/STOP key to stop the recipe.

Also, at any time during the countdown, the recipe can be paused by pressing on the START/STOP timer key or canceled by pressing and holding the key for 3 seconds.

When the door is open, the timer pauses. Rack will index and drop down to floor, the display shows DOOR OPEN until the door is closed.

To see current stage information during baking process, press on the TIMER key. It will display recipe name, stage number, stage status and time reminder.

Note : During a programmed recipe, the keys SHOT & PULSE STEAM, FAN OFF DELAY are not functional. All those functions need to be set in the recipe program.

RACK FUNCTION

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

To restart the rack press again on the RACK key or after opening the door and closed back the rack will start rotating in normal mode.

Cook Program Structure

Each recipe name can have maximum of 15 character. Up to 10 characters will show a fixed recipe name on the display. If more than 10, the recipe name will scroll on the display and when timer is activated the recipe name will be fixed and show only the 10 first characters.

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

Time: the time duration of the current stage.

Oven temperature: the oven set point for current stage.

Steam: shot or pulse steam injected into the oven chamber.

Fan off delay: 0 to 3 minutes can be programmed after the shot steam injection.

Fan off delay: duration of the fan OFF

Fan speed: SRO2=STD/HIGH or SRO1=STD/LOW

Entering the Programming mode

Press the PROGRAM KEY . If the control is protected by a password. The display reads ENTER CODE. Use the navigation key to enter the 4 digits code. Select the number and press  to go to the next number. After the last number confirmation, you will enter program mode.

Programming a product recipe

Note : the control can hold up to 99 recipes. Each recipe can have up to 8 stages.

Use navigation key to select the desired recipe and press .

To edit a new or existing name:

Use navigation key to the edit name or option name and press .

-EDIT NAME: Use navigation key to select each letter and press  to step to the next letter.

-OPTION NAME: Select one of the library listed product name.

After product name is edited, you will enter to the following recipe programming mode.

1-PREHEAT

If no preheat needed: Use the dial to step on next programming function.

If preheat needed: Use navigation key to select preheat and press . Use the dial to select YES and press . Use navigation key to set the desire preheat temperature and press  to exit and save preheat function.

2-STAGE PROGRAMMING

Use navigation key to select the product stage 1 and press . Display will show the following programming process.

a) Set stage timer: Use navigation key to select desired current stage cooking time and press .

b) Set temperature: Use navigation key to set the current stage temperature and press .

c) Steam: If no steam is needed, press  to skip steam function and go to FAN speed.

If steam is needed, rotate the dial to select YES and press . Use the dial to select SHOT or PULSE and press . If SHOT is selected, rotate the dial to select LOW(+/- 1/2 us gallon/ 2 liter) or HIGH(+/- 1 Usgallon/4 liter) steam and press .

If a steam SHOT delay is needed, rotate the dial to set the fan off delay and press .

If pulse is selected, rotate the dial to select STD(steam every 2 minutes), HI(steam every 1 minute) or MED(steam every 1.5 minutes) pulse and press .

d) Fan delay: If no fan delay is needed, press  of the dial to skip to fan cycle. If fan delay is needed, rotate the dial to select LOW (1 minutes) or HIGH (3 minutes) and press . If a fan off delay is needed, press  to step to fan cycle.

e) Fan Speed: If fan speed STD is ok, press . If HIGH fan speed, is desired, Use navigation key to select HIGH and press .

You have now completed 1 stage program. If another stage is needed, select stage 2 and follow same process as stage 1. If a 2nd stage is not needed, use navigation key to exit and the recipe will be registered.

MODE D'OPÉRATION DU CONTRÔLE PROGRAMMABLE EBAKE

Le contrôle programmable Doyon EBAKE a deux fonctions d'opération **Manuel** et **Programmable**.

MANUEL: pour utiliser avec toutes les fonctions sans recette programmer.

PROGRAMMABLE : Pour utilisation avec recette programmée.

Capacité du Programme

- Programmes 2 à 99 sont disponible avec 8 étapes par recette.
- Programme #1 est toujours utilisé comme recette MANUEL par défaut, avec une seule étape.

DÉMARRAGE DU FOUR

Tournez l'interrupteur principal en position marche. Le contrôleur affichera "ARRÊT APPUYER SUR DÉMARRER".

Appuyez sur la touche rouge DÉMARRER. Le four démarrera et l'affichage indiquera PRÉCHAUFFAGE. Le four atteindra la température ajustée dans le mode MANUEL. Ensuite, le four affichera PRÊT, suivi d'une sonnerie de 5 coups, qui confirmera que le four est prêt à être utilisé.

Pour éteindre le four, appuyez et maintenir 3 secondes la touche DÉMARRER. Le four se mettra en mode refroidissement jusqu'à ce que la température soit à 250°F et s'éteindra automatiquement. L'affichage indiquera : ARRÊT APPUYER SUR DEMARRER

INTERRUPTEUR DE PORTE

- Si la porte est ouverte :
 - L'affichage indiquera, en alternance, le nom de la recette et P OUVERTE.
 - Toutes les sorties seront en mode arrêt (sauf si la fonction refroidissement est activée, le ventilateur demeurera en fonction).
 - Toutes les minuteries se mettront en mode pause jusqu'à ce que la porte se referme.

MODE MANUEL

Ce mode est utilisé pour travailler manuellement avec une étape de cuisson seulement.

À l'aide des touches de navigation, mettre en surbrillance la recette MANUEL et appuyez sur .

FONCTION REFROIDISSEMENT

Dans le cas où la température du four serait trop élevée et une température plus basse est désirée rapidement, appuyez sur la

touche REFROIDISSEMENT .  Le ventilateur restera en fonction lorsque la porte sera ouverte afin d'abaisser la température du four rapidement.

Note : Lorsque la température atteindra 250°F, le four s'éteindra automatiquement. L'affichage indiquera : ARRÊT APPUYER SUR DEMARRER

FONCTION TEMPERATURE

Pour changer la température, appuyez sur . L'affichage indiquera la température désirée. À l'aide des touches de navigation, ajustez la température désirée, (par incrément de 5 degrés) et appuyez sur  pour confirmer et sortir du mode ajustement de la température.

Lorsque la température sera atteinte, l'affichage indiquera PRÊT, ouvrir les portes et enfourner les produits. Si la minuterie est nécessaire, appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT de la minuterie. (voir instructions fonction minuterie)

FONCTION MINUTERIE

Pour changer le temps de la minuterie, appuyez sur . L'affichage indiquera le temps désiré. À l'aide des touches de navigation, ajustez le temps désiré (par incrément de 15 secondes) et appuyez sur  pour confirmer et sortir du mode ajustement du temps.

Appuyez sur la touche DÉPART/ARRÊT sous les touches minuteries, pour que la minuterie commence un compte à rebours. À la fin du compte à rebours, si besoin, il est possible d'ajouter 1 minute en appuyant sur la touche AJOUT DE TEMPS. Cela ajoutera automatiquement 1 minute à la minuterie sans changer l'ajustement original du programme. Lorsque le temps est écoulé, l'affichage indiquera PRÊT À SORTIR. Appuyez sur DÉPART/ARRÊT pour annuler la minuterie et la sonnerie.

Sortir les produits du four.

En tout temps, durant le compte à rebours de la minuterie, il est possible de mettre la minuterie en mode pause en appuyant sur la touche DÉPART/ARRÊT ou de l'annuler en appuyant sur la touche DÉPART/ARRÊT de la minuterie durant 3 secondes.

Lorsque les portes du four sont ouvertes, la minuterie se met en mode pause et l'affichage indique P. OUVERTE jusqu'à ce que la porte soit refermer.

- ☐ Si le temps indiqué est inférieur à 60 minutes, l'affichage indiquera le temps comme suit 
- ☐ Si le temps indiqué est supérieur à 60 minutes, l'affichage indiquera le temps comme suit 

Note : La minuterie en mode MANUEL est une fonction de rappel seulement, elle ne contrôle pas la cuisson. Pour contrôler la cuisson avec la minuterie, vous devez programmer une recette.

FONCTION DÉLAI DU VENTILATEUR

En appuyant sur la touche DELAI DU VENTILATEUR, le ventilateur peut se mettre en mode arrêt pour un temps prédéterminé avant de démarrer en mode normal. Après avoir appuyé sur la touche DELAI DU VENTILATEUR, l'affichage indiquera AUCUN. À l'aide des touches de navigation, sélectionnez le temps de délai du ventilateur désiré

HAUT 3 minutes ou BASSE 1 minutes et appuyez sur  pour confirmer.

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

FONCTION VITESSE VENTILATEUR

En appuyant sur la touche VITESSE DU VENTILATEUR La vitesse du ventilateur peut être changée. Deux (2) vitesse de ventilation STD ou HAUTE

FONCTION GÉNÉRATION DE VAPEUR

La vapeur peut être activée seulement si la température interne du four est supérieure à 250°F /121°C.

La vapeur peut être activée seulement lorsque le ventilateur est en fonction.

- VAPEUR PULSÉE  : Active la vapeur par cycle pulsé afin d'avoir une humidité constante durant une cuisson. Pour annuler la fonction, appuyez à nouveau sur la touche . Lorsque la vapeur pulsée est activée, l'affichage indique en alternance le nom de la recette en cours et vapeur pulsée et le ventilateur est toujours en marche.
- VAPEUR UNIQUE  : La vapeur s'active en début de cuisson pour un temps prédéterminer.
- Note: La vapeur unique en mode manuel, va forcer le ventilateur en mode arrêt. Lorsque cette fonction est active, l'affichage indiquera en alternance le nom de la recette en cours et vapeur. Après l'injection de la vapeur un délais du ventilateur prédéterminer est en fonction, suite au délais le système d'évent va s'ouvrir pour un temps prédéterminer afin d'évacuer le surplus de vapeur dans la chambre de cuisson. Lorsque les 3 étapes mentionner seront terminer, le ventilateur va ce mettre en marche.

FONCTION CHARIOT



Cette fonction est disponible seulement avec les fours munis du chariot rotatif. Elle permet de mettre en mode arrêt le chariot durant la cuisson. En appuyant sur la touche , le chariot va s'indexer à la position arrêt, pour annuler le mode arrêt du chariot, appuyez de nouveau sur la touche  ou ouvrir et refermer la porte du four.

MODE DE CUISSON PROGRAMMÉ

Ce mode est utilisé pour travailler avec 1 à 8 étapes pour chaque programme de recette.

À l'aide des touches de navigation, choisir une recette pour qu'elle soit en surbrillance et appuyez sur  pour la sélectionner. Le four va préchauffer à la température programmée de la recette sélectionnée. Lorsque que le programme sera prêt à démarrer, l'affichage indiquera PRÊT et une sonnerie se laissera entendre à 5 reprises.

Ouvrir les portes et enfourner les produits.

Appuyez sur DÉPART/ARRÊT pour commencer le cycle de cuisson. Le temps est compté à rebours. À la fin du programme, l'affichage indiquera PRÊT À SORTIR. Vous pourrez ajouter du temps de cuisson, si besoin, en appuyant sur la touche AJOUT DE TEMPS. Cela ajoutera automatiquement 1 minute supplémentaire sans changer le programme original. Lorsque terminé, l'affichage indiquera de nouveau PRÊT À SORTIR, appuyez sur DÉPART/ARRÊT et sortir les produits du four.

À n'importe quel temps durant le programme, il est possible de mettre le programme en mode pause en appuyant sur DÉPART/ARRÊT ou de l'annuler en appuyant et en maintenant 3 secondes la touche DÉPART/ARRÊT.

Lorsque les portes sont ouvertes le programme se mettra en mode pause et l'affichage indiquera P. OUVERTE jusqu'à la fermeture des portes.

Pour voir l'état du programme en cours, appuyez sur la touche MINUTERIE. L'affichage indiquera le nom de la recette, le numéro de l'étape en cours et le temps restant.

Note : Pendant un programme de cuisson, les touches suivantes ne sont pas active, elles doivent être programmées dans la recette. VAPEUR UNIQUE, VAPEUR PULSÉE, VITESSE DU VENTILATEUR, DÉLAI DU VENTILATEUR.

Structure de programmation

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

- ☐ Temps: Le temps de l'étape en cours.
- ☐ Température du four : La température de chaque étape en cours.
- ☐ Vapeur : Injection de la vapeur UNIQUE ou PULSÉE dans le four au début de la cuisson ou durant l'étape en cours. Aussi, au besoin, un temps de pause du ventilateur après l'injection de la vapeur unique peut être programmer.
- ☐ Délai du ventilateur.
- ☐ Vitesse du ventilateur

Access au mode programmation de recette

Appuyez sur la touche PROGRAMME . Si le contrôleur est protégé par un mot de passe, l'affichage indiquera ENTRER CODE. Utilisez les touches de navigation pour entrer le code à 4 chiffres. Appuyez sur  pour chaque chiffre choisi afin de passer au suivant. Après le dernier numéro, confirmez. Vous allez entrer dans le mode  programme recette. Si le code n'est pas valide, vous allez sortir du mode programme recette.

Pour une nouvelle recette:

À l'aide des touches de navigation, choisir une recette disponible . Appuyez sur  pour y avoir accès.

Pour éditer une nouvelle recette ou une existante:

À l'aide des touches de navigation, choisir éditer le nom ou nom optionnel et appuyez sur .

-EDITER NOM: À l'aide des touches de navigation, choisir la lettre désirée et appuyez sur  pour passer à la lettre suivante.

-OPTION NOM: À l'aide des touches de navigation, sélectionnez un nom préenregistré à la liste de noms de produits. Après que le nom est éditer, vous allez entré dans le mode programmation suivant.

Programmer un recette

Note: Le contrôleur EBAKE peut contenir un maximum de 99 recettes. Chaque recette peut utiliser 8 différentes étapes de cuisson.

Après que le nom du produit soit édité, À l'aide des touches de navigation, mettre en surbrillance le nom du produit et appuyez sur  pour choisir le produit.

1-PRÉCHAUFFAGE :

Si préchauffage n'est pas nécessaire: utiliser les touches de navigation pour aller a la fonction suivante.

Si la recette nécessite un préchauffage À l'aide des touches de navigation, choisir préchauffage et appuyez sur . À l'aide des touches de navigation choisir OUI et appuyez sur . À l'aide des touches de navigation, ajustez la température de préchauffage désirée et appuyer sur  pour sortir et sauvegarder la fonction préchauffage.

2-Programmation d'une étape: À l'aide des touches de navigation, mettre le nom de la recette étape 1 en surbrillance et appuyez sur  pour le sélectionner l'étape.

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

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

Vapeur: Si non utilisée, appuyez sur  pour sauter la fonction vapeur et passer à l'étape vitesse du ventilateur.

Si la vapeur est utilisée, À l'aide des touches de navigation, sélectionnez OUI et appuyez sur . Ensuite, À l'aide des touches de navigation, choisir UNIQUE ou PULSE et appuyez sur . Si UNIQUE est sélectionné, À l'aide des touches de navigation, choisir la vapeur BASSE (+/-2 Litres) ou HAUTE (+/- 4 Litres) et appuyez sur . Si un délai du ventilateur est nécessaire, À l'aide des touches de navigation, ajustez un temps de délai du ventilateur, ajustable entre 00:00 et 3 minutes (0 signifie pas de délai après l'injection de la vapeur unique) et appuyez sur .

Si la vapeur PULSE est sélectionnée, À l'aide des touches de navigation choisir STD (défaut au 2 minutes), MED (au 1.5 minutes) ou HAUTE (au 1 minute) et appuyez sur .

-Délai du ventilateur: dans le cas où la vapeur n'est pas utilisée il est possible de programmer la fonction suivante.

Si un délai du ventilateur n'est pas nécessaire appuyez sur  pour passer à la fonction suivante : cycle du ventilateur.

Si un délai du ventilateur est nécessaire, À l'aide des touches de navigation, choisir le délai du ventilateur désiré BASSE (1 minutes) ou HAUTE (3 minutes) et appuyez sur  pour passer à la fonction suivante.

-Vitesse de ventilateur: Si activée, la vitesse par défaut est STD. Appuyez sur  Si la HAUTE vitesse est nécessaire, À l'aide des touches de navigation choisir HAUTE et appuyez sur .

Vous avez maintenant terminé une programmation complète d'un stage. Si un autre stage est nécessaire, À l'aide des touches de navigation choisir l'étape 2 et répéter les instructions ci haut. Si une autre étape n'est pas nécessaire, À l'aide des touches de navigation, mettre en surbrillance SORTIR et appuyez sur  pour sortir et sauvegarder la recette.

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

TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE **ANSWERS TO MOST FREQUENT QUESTIONS**

Always cut off the main power before replacing any parts. Take care of water and electric wire supply system when pulling the oven.

WARNING: Always disconnect the power supply to the appliance before cleaning, doing preventive maintenance or servicing.

WARNING: Contact the factory, the factory representative or a local service company to perform maintenance and repair.

Convection blower, vent motor and rack lift/rotating system are on the top of the oven. These components are sealed and don't require lubrication.

Electric Control parts, water manual shut off valve are behind the control panel door.

BEFORE CALLING FOR SERVICE ANSWERS TO MOST FREQUENT QUESTIONS

Questions	Solutions
The oven temperature drops when loading and needs a certain amount of time before it stabilizes.	This is normal. The opening of the door produces an important loss of heat. The rack loaded with cold pastries need a large amount of heat to get back to its original temperature. The same thing happens with domestic ovens. You will realize that your new SRO oven can provide an excellent baking quality for any kind of products you want to bake.
The oven does not turn on.	Check the breakers of the building. Check the breaker on the front panel. Check if the door is tightly closed. Inside the control compartment, check if the breaker of the convection blower is ON
The oven does not produce heat.	Make sure the thermostat is adjusted to a temperature high enough to turn on the heat. Check that the heating contactor breaker are ON. 1. If the Hood Vent Blower is not on Check its power supply. 2. If the oven blower is not on Check the breaker behind the control door. If it does not start up again, contact our company or a certified technician.

Uneven baking.	Verify that hot air diffuser and convection air intake is not block. Do not use foil on the grills. Verify the temperature of the oven by using an oven thermometer and make sure that it is even with the thermostat setting. Verified the airflow output adjustment.
If steam device of the oven does not work properly.	Check if the water supply valve (of the building) is open. Verify if water manual shut off valve located behind the control panel is open. <u>Steam injection is not permitted if actual oven temperature is below 250F</u> The oven must be idling at temperature over 350F for at least 15 minutes to get a good amount of steam Verify if “Y” filter is clean (First, turn the water manual shut off valve OFF and bleed the line by having the appliance injecting water.) Check the solenoid valve.
If display show CONTROL COMPARTMENT OVER TEMP ERROR	Check if control compartment cooling fan work. Check if cooling fan inlet is clean. Turn off or disconnect appliance from power supply and have service by a qualified technician.
If CAVITY PROBE ERROR DISPLAY and the oven turn OFF	check cavity probe connection Replace the cavity probe call for service

DÉPANNAGE

AVANT D'APPELER LE DÉPARTEMENT DE SERVICE

AVERTISSEMENT : Toujours couper l'alimentation de l'appareil avant de faire le nettoyage, le maintien ou la réparation

AVERTISSEMENT : Contacter le fabricant, son représentant ou un technicien de service local pour effectuer la maintenance ou la réparation de cet équipement.

Le moteur de convection, les moteurs de volet et les composantes du système de lever/rotation du chariot sont accessibles par le dessus du four.

Les composantes de contrôle électrique, la valve à eau manuelle sont derrière la porte du contrôle

AVANT D'APPELER LE DÉPARTEMENT DE SERVICE

SOLUTION AUX PROBLÈMES LES PLUS FRÉQUENTS

<i>Problèmes</i>	<i>Solutions</i>
<i>La température du four baisse lors de l'enfournage et prend un certain temps avant de se stabiliser.</i>	<i>C'est normal. L'ouverture de la porte fait entrer une grande quantité d'air froid dans le four. Le chariot chargé de pâtisseries froides nécessite une quantité considérable de chaleur avant que le four ne se stabilise à la température préréglée. Le même phénomène se produit dans les fours domestiques. Vous constaterez la très haute qualité de cuisson réalisée avec votre four SRO pour les divers types de pâtisseries</i>
<i>Le four ne démarre pas.</i>	<i>Vérifier le disjoncteur du panneau avant du four. Vérifier les disjoncteurs du bâtiment. Vérifier si la porte est bien fermée. Vérifier le disjoncteur du moteur de convection à l'intérieur du compartiment de contrôle.</i>
<i>Le four ne produit pas de chaleur.</i>	<i>Assurez-vous que le thermostat est ajusté à une température suffisamment élevée.</i> <i>Vérifier si les disjoncteur des contacteur de chauffage sont à la position ON.</i> <i>1. Si la ventilation de la hotte ne marche pas: Vérifier son disjoncteur du côté du bâtiment.</i> <i>Si le système de chauffage ne fonctionne toujours pas, appeler notre compagnie ou contacter un technicien spécialisé.</i>

<i>Cuisson inégale.</i>	Vérifier que les entrées et les sorties d'air de convection de sont pas bloquées. Ne recouvrez pas les grilles de papier d'aluminium. Vérifiez la température du four à l'aide d'un thermomètre à four et comparez avec le réglage du thermostat. Vérifier les ajustements des sorties d'air
<i>Le four ne produit pas de vapeur.</i>	L'injection de vapeur n'est pas permise si la température actuelle du four est en dessous de 250F. Assurez-vous que le four cycle à 350F pour une période de 15 minutes avant d'injecter la vapeur. Vérifiez si la valve à eau principale du four et à l'intérieur du compartiment de contrôle sont bien ouvertes. Vérifiez si le filtre à eau en « Y » est propre. (Avant de démonter le bouchon, fermer la valve à eau manuelle et purger cette section en demandant une injection de vapeur au contrôle. Vérifiez si la valve électrique fonctionne.
<i>Si l'affichage indique COMPARTIMENT CNTL ERREUR SURCHAUFFE</i>	Vérifier si l'entrée conduit de la ventilation du ventilateur de refroidissement n'est pas obstrué. Vérifier si le ventilateur de refroidissement du compartiment de contrôle fonctionne. Fermer ou débrancher l'appareil et appeler un technicien qualifié
<i>L'unité entre en mode Arrêt et affiche le message [ERREUR DE SONDE DE CAVITE]</i>	L'alarme de sonde de cavité survient quand la sonde de cavité de l'unité est défectueuse. Vérifier le branchement de la sonde de cavité ou la remplacer la sonde de cavité

Gardez l'entrée d'air du compartiment de contrôle libre de toute obstruction.

AVERTISSEMENT

Ne jamais essayer de modifier les contrôles du system de chauffage.

Toute modification requiert les services d'un technicien qualifié ainsi que les instructions du fabricant.

OVEN MAINTENANCE AND CLEANING

MAINTENANCE OF THE OVEN

- It is recommended to use a WATER SOFTENER SYSTEM and to clean or replace it regularly to avoid accumulation of minerals inside the unit.

Questions	Solutions
Clean the inside of the oven with water and soap.	We recommend and sell: Dirt Buster III: Action foam cleaner CHEMCO Part number: NEB201
After cleaning the inside of the oven, apply a silicone base oven protector. It avoids food from sticking to the metal.	We recommend and sell: 316 Silicone base protector and lubricant for oven Dow Corning Part number : EXS400
Clean the oven windows with products like Brasso or equivalents. They are copper cleaners but good for this use	We recommend and sell: Wright's: Cream copper cleaner J.A. Wright & Co. Part number : EXC300
Clean the oven exterior with a stainless steel cleaner.	We recommend and sell: Stainless steel cleaner SANY or CURTIS (comeestible) Part number : NES201

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU FOUR

ENTRETIEN DE L'UNITÉ

- Il est recommandé d'utiliser un ADOUCISSEUR D'EAU et de le remplacer régulièrement pour réduire les accumulations de calcaire dans l'unité.

<i>Étape par étape</i>	<i>Solutions</i>
<i>Nettoyer l'intérieur du four avec de l'eau et un détergent.</i>	Produit recommandé: Dirt Buster III Nettoyant à four à action moussante No de pièce: NEB201
<i>Après avoir nettoyé l'intérieur du four, appliquer un protecteur sur les parois et les grilles. Le produit empêche les aliments de coller sur les parois du four.</i>	Produit recommandé: Protecteur de silicone pour four No de pièce: EXS400
<i>Nettoyer les vitres du four avec du Brasso ou un produit équivalent. Bien que ce soit des nettoyeurs à cuivre, ils s'avèrent très efficaces.</i>	Produit recommandé: Nettoyeur pour vitres de four No de pièce: EXC300
<i>Nettoyer l'extérieur du four avec un produit d'entretien pour l'acier inoxydable.</i>	Produit recommandé: Nettoyeur pour acier inoxydable No de pièce: NES201

BAKE CHART

BAKERY OVENS (Table as reference only)

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

TABLEAU DE CUISSON

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

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

[illegible]

LIMITED WARRANTY

(Continental United States Of America And Canada Only)

Doyon Equipment Inc. guarantees to the original purchaser only that its product are free of defects in material and workmanship, under normal use.

This warranty does not cover any light bulbs, thermostat calibration or defects due to or resulting from handling, abuse, misuse, nor shall it extend to any unit from which the serial number has been removed or altered, or modifications made by unauthorised service personnel or damage by flood, fire or other acts of God. Nor will this warranty apply as regards to the immersion element damaged by hard water.

The extent of the manufacturer's obligation under this warranty shall be limited to the replacement or repair of defective parts within the warranty period. The decision of the acceptance of the warranty will be made by Doyon Equipment service department, which decision will be final.

The purchaser is responsible for having the equipment properly installed, operated under normal conditions with proper supervision and to perform periodic preventive maintenance.

If any parts are proven defective during the period of one year from date of purchase, Doyon Equipment Inc. hereby guarantees to replace, without charge, F.O.B. Linière, Quebec, Canada, such part or parts.

Doyon Equipment Inc will pay the reasonable labour charges in connection with the replacement parts occurring within one year from purchase date. Travel over 50 miles, holiday or overtime charges are not covered. After one year from purchase date, all labour and transportation charges in connection with replacement parts will be the purchaser's responsibility.

Doyon Equipment Inc. does hereby exclude and shall not be liable to purchaser for any consequential or incidental damages including, but not limited to, damages to property, damages for loss of use, loss of time, loss of profits or income, resulting from any breach or warranty.

In no case, shall this warranty apply outside Canada and continental United States unless the purchaser has a written agreement from Doyon Equipment Inc.

GARANTIE LIMITÉE

(Pour le Canada et les États continentaux des États-Unis)

Équipement Doyon Inc. garantit ses produits à l'acheteur original, contre tout défaut de matériaux ou de fabrication, en autant qu'ils aient été utilisés de façon normale.

Cette garantie ne s'applique cependant pas sur les ampoules, les calibrations de température, tout défaut dû ou résultant d'une mauvaise manipulation, d'un emploi abusif ou d'un mauvais usage. La garantie ne s'applique pas non plus sur tout équipement dont le numéro de série aurait été enlevé ou altéré, tout produit modifié par du personnel de service non autorisé, endommagé par une inondation, un feu ou tout autre acte de Dieu, ni sur les éléments immergés endommagés par l'eau dure.

L'étendue des obligations du manufacturier, selon cette garantie, est le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses durant la période de garantie. L'acceptation de la garantie sera faite par le département de service d'Équipement Doyon Inc. Cette décision sera définitive.

L'acheteur est responsable de faire installer son équipement adéquatement, de l'opérer sous des conditions normales d'utilisation avec une bonne supervision, ainsi que d'effectuer un entretien préventif périodique.

Dans le cas où les pièces s'avéreraient défectueuses durant une période d'un an à partir de la date d'achat, Équipement Doyon Inc. s'engage à les remplacer, sans frais, F.O.B. Linière, Québec, Canada.

Équipement Doyon Inc. couvrira les frais raisonnables de main-d'œuvre reliés au remplacement des pièces, pour une période d'un an à partir de la date d'achat. Toutefois, les frais encourus pour les déplacements au-delà de 50 milles, le temps supplémentaire et les jours de congé ne sont pas couverts. Au-delà d'un an après la date d'achat, tous frais de transport et de main-d'œuvre pour le remplacement des pièces sont la responsabilité de l'acheteur.

Équipement Doyon Inc. ne se tient pas responsable envers l'acheteur pour toutes conséquences ou dommages incluant, mais non limités à, dommages à la propriété, dommages pour perte d'usage, perte de temps, perte de profits ou de revenus, provenant de tout bris de garantie.

En aucun cas, cette garantie ne s'applique à l'extérieur du continent des États-Unis d'Amérique ou du Canada, à moins que l'acheteur n'ait une entente écrite avec Équipement Doyon Inc.

ÉQUIPEMENT DOYON INC.

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

Tel.: 1 (418) 685-3431

Canada: 1 (800) 463-1636

US: 1 (800) 463-4273

FAX: 1 (418) 685-3948

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

e-mail: doyon@doyon.qc.ca