

**JA4**

**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	A-1
Introduction	A-2
Construction	A-2
Shipping	A-2
Installation warnings	A-4
Distances to respect	A-4
Installation	A-6
Operation of the oven	A-8
Instructions for oven	A-10
ECM-1 Programmable control - Operating modes	A-12
Manual mode	A-14
Program mode	A-15
Troubleshooting	A-26
Oven maintenance and cleaning	A-30
Bake chart	A-32
Component parts	B-1
JA4 - Front view	B-2
JA4 – Back view	B-4
JA4 (ECM-1) – Front view	B-6
JA4 – Element	B-8
Control Panels	C-1
JA4 1PH 120/240V 60HZ	C-2
JA4 1PH 220v 60HZ	C-3
JA4 1PH 220V 50HZ	C-4
JA4 3PH 120/208V 60HZ	C-5
Warranty	1

**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**

<i>Description</i>	<i>A-1</i>
<i>Introduction</i>	<i>A-3</i>
<i>Construction</i>	<i>A-3</i>
<i>Expédition</i>	<i>A-3</i>
<i>Avertissement lors de l'installation</i>	<i>A-5</i>
<i>Distances à respecter</i>	<i>A-5</i>
<i>Installation</i>	<i>A-7</i>
<i>Opération du four</i>	<i>A-9</i>
<i>Instructions pour four</i>	<i>A-11</i>
<i>Contrôle programmable ECM-1 - Modes d'opération</i>	<i>A-19</i>
<i>Mode manuel</i>	<i>A-21</i>
<i>Mode programmable</i>	<i>A-22</i>
<i>Dépannage</i>	<i>A-28</i>
<i>Entretien et nettoyage du four</i>	<i>A-31</i>
<i>Tableau de cuisson</i>	<i>A-33</i>
<i>Pièces composantes</i>	<i>B-1</i>
<i>JA4 - Vue de face</i>	<i>B-2</i>
<i>JA4 - Vue arrière</i>	<i>B-4</i>
<i>JA4 (ECM-1) - Vue de face</i>	<i>B-6</i>
<i>JA4 - Élément</i>	<i>B-8</i>
<i>Panneaux de contrôle</i>	<i>C-1</i>
<i>JA4 1PH 120/240V 60HZ</i>	<i>C-2</i>
<i>JA4 1PH 220V 60HZ</i>	<i>C-3</i>
<i>JA4 1PH 220V 50HZ</i>	<i>C-4</i>
<i>JA4 3PH 120/208V 60HZ</i>	<i>C-5</i>
<i>Garantie</i>	<i>1</i>

**SECTION A:**  
**DESCRIPTION / DESCRIPTION**

## **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 a proper ventilation according with the local building code.

## **DISTANCES TO RESPECT**

- A) Back and sides of the oven: 1 inch.
- B) Top of the oven: a clearance of 12 inches to the ceiling must exist to permit adequate venting.
- C) Floor: 4 inches minimum.
- D) Sides of the oven: do not install other than easily removable equipment for service and maintenance (not closer than 1 inch).
- E) It is recommended to have a certain length of water pipe, electric cable between oven and wall to help gain access for service.

## **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.*

## **DISTANCES À RESPECTER**

- A) *Arrière et côtés du four : 1 pouce.*
- B) *Dessus du four : Il est obligatoire d'avoir au moins 12 pouces entre le dessus du four et le plafond de manière à permettre une ventilation adéquate.*
- C) *Plancher : Une distance de 4 pouces minimum.*
- D) *Les côtés du four : Installer uniquement des équipements légers et faciles à déplacer pour être en mesure d'effectuer l'entretien de l'appareil (1 pouce minimum).*
- E) *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.*

# **INSTALLATION**

## **IN GENERAL**

Take off the packaging material with care. Take off all the material used for packing and accessories.

If the equipment is delivered with casters, **always lock** them after installation and use flexible wire. It must also be installed with restraining device (chain comes with the oven) to guard against transmission of strain to the gas supply and connectors.

### **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 steam system (1/4 NPT) to the cold water distribution network.

We highly recommend to use a water softener to eliminate minerals in the water.

We suggest you to use CUNO # CFS6135 (Doyon part number PLF240).

#### **WARNING**

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

## **INSTALLATION**

### **EN GÉNÉRAL**

Ouvrir avec soin l'emballage de votre équipement. Enlever tous les matériaux utilisés pour l'envelopper ainsi que les accessoires.

Si l'appareil est muni de roulettes, veuillez toujours les **bloquer** après l'installation et utiliser un cordon flexible. De plus, des équipements de retenues (chaîne comprise avec le four) doivent être installés pour empêcher le tuyau d'alimentation et les connecteurs de subir des tensions lorsque le four est déplacé.

### **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**

Relier le système de vapeur (1/4 NPT) au réseau de distribution d'eau froide.

Il est fortement recommandé d'installer un adoucisseur d'eau à l'entrée de l'appareil afin d'éliminer les minéraux dans l'eau.

Nous recommandons la marque CUNO # CFS6135 (numéro de pièce DOYON PLF240).

### **AVERTISSEMENT**

***Ne jamais changer l'ajustement des valves à aiguille pré-ajustées.***

## OPERATION OF THE OVEN

1. Turn the switch to the " ON " position.
  - The light inside the oven must light up.
2. Adjust the thermostat at the desired setting (see THERMOSTAT INSTRUCTIONS below).

**N.B. The red light must be "ON" (If not, press the breaker on the front).**

3. Heat the unit until you reach the baking temperature.

When the desired temperature is reached, the red light goes out and turns green.

If the light is still "ON" and the oven does not produce heat, call for service.

4. Load the oven as fast as possible to avoid letting out too much heat.
5. Set the timer to the desired value and start it. (See page A-10.)  
**NOTE:** The timer does not shut the oven off at the end of its cycle. It simply activates the buzzer.
6. **Wait until the product is ready. Do not open the doors until the product is done.**

### VERY IMPORTANT

This oven has an overheat warning alarm to protect the electrical components against overheating. If the red pilot light (OVERHEAT WARNING) is lit and you hear a buzzer, see **Troubleshooting**.

### THERMOSTAT INSTRUCTIONS

To obtain a very good thermal stability, we use a digital temperature controller with thermocouple. The Omron E5CS thermostat controls the heat of every element at the SP (set point).

The temperature of the oven is always shown on the display of the thermostat and an arrow indicates if the temperature is over or below the SP. When the green light is lit, it indicates that the temperature is at the  $SP \pm 1\%$ .

To adjust the SP (set point) value, you just have to press the key on the left and use the up and down keys to set the temperature. Press the left key to return to run mode.

## **OPÉRATION DU FOUR**

1. Démarrer le four (tourner le sélecteur à la position "MARCHE").
  - La lumière à l'intérieur du four doit allumer.
2. Ajuster le thermostat à la température désirée (voir **FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT**).

**N.B.** *L'affichage digital doit être allumé. Si ce n'est pas le cas, vérifier le disjoncteur situé sur le panneau avant.*

3. Laisser chauffer jusqu'à ce que la température de cuisson soit stable, une lumière verte située sur le thermostat s'allumera pour l'indiquer. (Si l'afficheur du thermostat est allumé et que le four ne produit pas de chaleur, il y a un problème, contacter une compagnie de service.)
4. Enfourner le four le plus rapidement possible afin d'éviter de faire sortir la chaleur du four.
5. Ajuster et démarrer la minuterie (voir les explications à la page A-11).
 

**NOTE:** À la fin du cycle, la minuterie n'arrête pas le four de chauffer. Elle ne fait qu'émettre un avertissement sonore.
6. Attendre que les produits soient complètement cuits avant d'ouvrir les portes.

### **TRÈS IMPORTANT**

*Ce four est équipé d'une alarme de surchauffe afin d'éviter des bris de pièces causés par la chaleur dans les contrôles avant. Si la lampe témoin avis de surchauffe à côté du thermostat est allumée et qu'une sonnerie se fait entendre; référez-vous à la section **Dépannage**.*

### **FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT**

*Afin d'obtenir une très bonne stabilité thermique, nous utilisons un contrôleur de température digital associé à un thermocouple. Le thermostat Omron E5CS maintient la température au point de réglage SP (set point).*

*En tout temps, le contrôleur de température affiche la température du four et une flèche indique si elle est supérieure ou inférieure au point de réglage SP (set point). Une lumière verte indique que la température est à  $\pm 1\%$  de la valeur SP.*

*Pour régler la température, il suffit de presser sur le bouton de gauche pour sélectionner la variable (SP) et d'utiliser les flèches pour régler la valeur. Il faut ensuite revenir au mode de fonctionnement normal en appuyant à nouveau sur le bouton de gauche.*

## **INSTRUCTIONS FOR OVEN**

### **BAKING**

- 350°F (Croissants, Sweet doughs, Small rolls)  
375°F (Baguette bread, round loaf, 10 oz. bread and more)  
375°F (If the oven is filled to its capacity)

Place products in the oven only when the pilot light has gone out.

### **OPENING AND CLOSING OF THE DOORS**

To open the doors: Open one of the doors up to 2" and wait 2 seconds to let the fan reduce its spinning before opening completely.

To close the doors: Close the first door completely and the second door down to 2" and wait 2 seconds before closing completely and then hold the door closed for 2 seconds.

**P.S.** Open the doors as little as possible. This will affect the baking.

### **COOKING TIMER H5CL**

Set the baking time required with the small push button on the timer. The green display is the setting time and the red display is the countdown time (Ex: 25 minutes = set 2500 on green display).

After setting: Push the **START/STOP** button then, when the time expires, the buzzer will ring.  
Push the **START/STOP** button again to stop the buzzer.  
If you want to restart the time in the middle of the countdown, press on the yellow **RST** button on the timer.

**P.S.** The timer is simply a reminder for the approximate duration of the baking time.

### **STEAM TIMER H3DE**

**VERY IMPORTANT**  
**STEAM INJECTION WILL ONLY WORK WHEN THE VENTILATOR OF THE OVEN IS WORKING.**

To inject steam in the oven, press and release the **STEAM TIMER** button. The light comes on inside the steam button during the steam injection. Steam injection has been factory preset. To have more steam, press steam button a second time, after the light is off.

**P.S.** Do not inject steam more than once each time you bake. Wait at least 10 minutes before re-timing the steam injection system.

## INSTRUCTIONS POUR FOUR

### CUISSON

- 350 °F (Croissants - Brioches - Petits pains)  
 375 °F (Baguettes - Miches - Pains 10 oz et plus)  
 375 °F (Si le four est rempli à sa pleine capacité)

### OUVERTURE ET FERMETURE DES PORTES

*Pour ouvrir les portes:* Ouvrir une des portes de 2 pouces et attendre 2 secondes afin de permettre au ventilateur de diminuer sa vitesse avant d'ouvrir complètement.

*Pour fermer les portes :* Fermer la première porte complètement et la deuxième jusqu'à 2 pouces et attendre 2 secondes avant de fermer ensuite maintenir fermer 2 secondes.

**N.B.** Ouvrir les portes le moins souvent possible car ceci affecte la cuisson des produits (perte de chaleur).

### MINUTERIE DE CUISSON H5CL

Le mécanisme doit être ajusté au temps désiré (utiliser les boutons en bas de l'affichage). L'affichage vert est le temps désiré et l'affichage rouge est le décompte du temps de cuisson avant que la sonnerie ne se fasse entendre. Exemple: 25 minutes = 2500 (sur la minuterie)

*Après ajustement:* Presser le bouton poussoir **MARCHE / ARRÊT**. Quand le temps sera expiré, la sonnerie de la minuterie retentira.

Presser le bouton poussoir **MARCHE / ARRÊT** à nouveau pour l'arrêter.

Si vous désirez repartir le décompte de nouveau avant la fin du décompte, appuyer sur le bouton **RST** jaune sur la minuterie et le temps va repartir de nouveau automatiquement.

**N.B.** La minuterie est tout simplement une aide ou un guide pour la durée approximative de la cuisson. Elle ne provoque pas l'arrêt du four.

### MINUTERIE DE VAPEUR H3DE

**TRÈS IMPORTANT**  
**L'INJECTION DE VAPEUR NE FONCTIONNE QUE LORSQUE LE VENTILATEUR DU FOUR EST EN MARCHE.**

*Pour injecter la vapeur dans le four, appuyer et relâcher le bouton **MINUTERIE VAPEUR**. La lumière témoin du bouton de vapeur restera allumée durant le temps d'injection de la vapeur. La minuterie de vapeur est pré-ajustée à l'usine. Pour avoir un temps de vapeur plus long, presser une deuxième fois sur le bouton lorsque la lumière témoin est éteinte.*

**N.B.** Ne pas injecter la vapeur plus d'une fois par cuisson. Attendre au moins 10 minutes avant la ré-injection de vapeur.

## ECM-1 PROGRAMMABLE CONTROL - OPERATING MODES

The Doyon ECM-1 controller has two operation modes **Manual** and **Programmable**.

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

**PROGRAMMABLE:** to use with recipe cook program.

### Program capacity

- Programs #1 to #99 can have up to 10 steps each (low-level programmable).
- Program #0 is always used as the default Manual Cook mode setting (single-step).

**OFF MODE** This is the default mode when the controller powers up.

### Display/LED

- Display shows OFF.
- All other LEDs are off, except the  Start key LED.

Press on  (start) when the oven is ON, the oven will run on preheat mode at the manual mode set point (except if you select a cook program referred in How to Select a Cook Program or the Manual Mode section).

To switch the oven OFF Press the RED stop button and hold it for 3 seconds. The oven will run on cool down mode until it reaches 250°F and then switch OFF.

To change the temperature set point or timer setting press and hold for 3 sec. on  or . When  appears on the left side of the display, press on  /  (up / down) to select the desired temperature set point or timer setting. The new set point or time setting will be automatically saved after 3 seconds.

### Display/LED

- Display scrolls current cook program name (by default **MANUAL** if no program yet selected).
- 2nd line shows actual oven temperature.
- Heat and Fan, LED follows output state.
- Ready LED blinks.
- Stop LED is on.

When probe temperature reaches set point, the unit beeps 5 seconds, the ready LED stays on and the oven goes into COOK MODE.

When the oven is ON, a 3 second long press of red Stop key will go to Cool Down mode if the oven temperature is over 250°F / 120°C before going to OFF mode. If the temperature is below 250°F / 120°C, the oven goes directly to the OFF mode.

### **DOOR SWITCH**

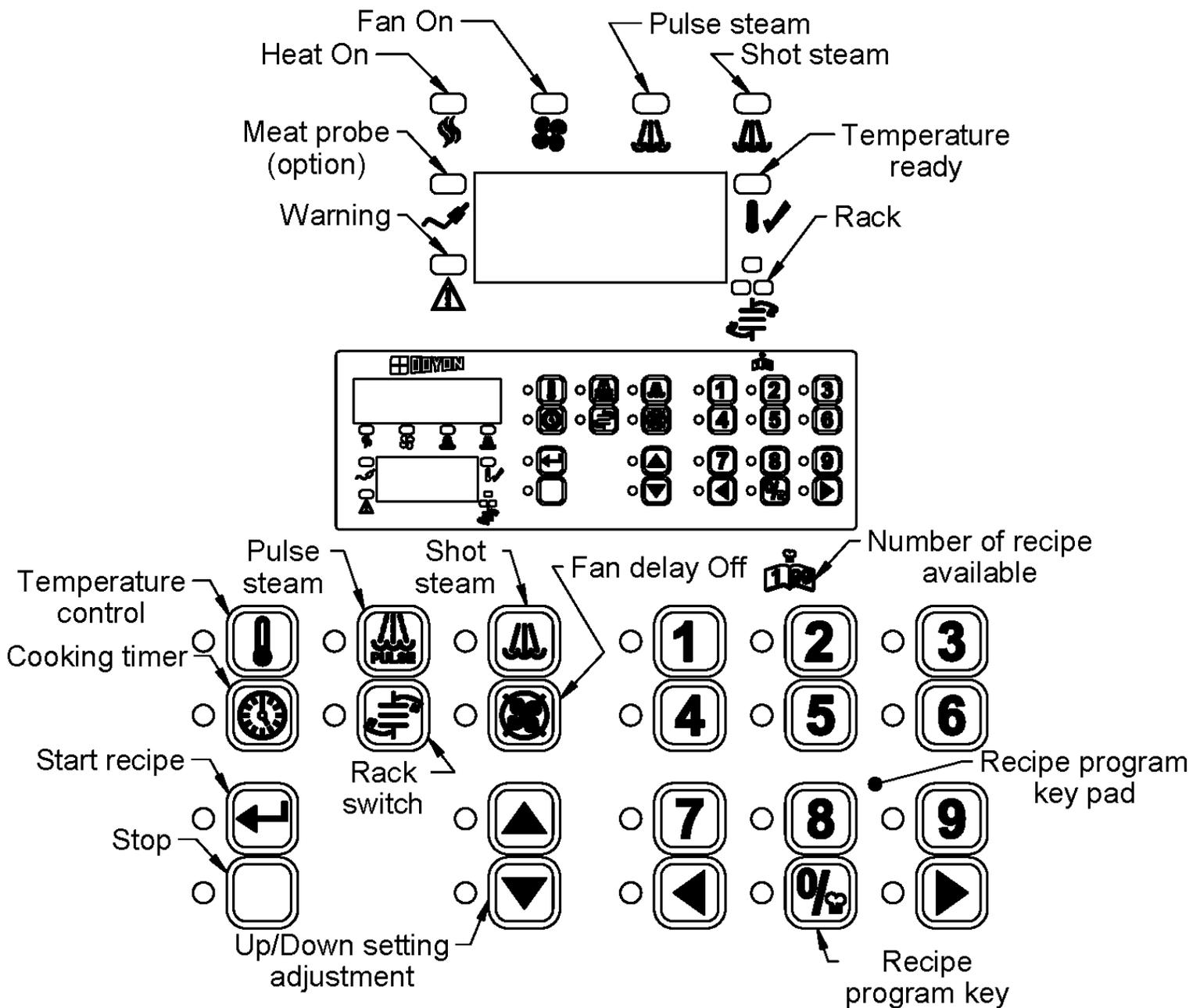
- If door is opened:
  - Display scrolls **DOOR OPEN**.
  - All outputs are turned off (unless in Cool Down mode, then fan remains on).
  - All timers pause until the door is closed.
- When the door is closed, a short delay must expire before all accessories resume normal operation.

**How to select a cook program or the Manual Mode**

To select a recipe program, enter the recipe number with the numeric keypad and press  (Start) or use the Next or Previous arrow   to jump from one to an other program without having to confirm with the  (Start) key.

When the recipe is selected, it will be active in the preheat mode until the set point in the first step is reached. The LED of the red Stop key will light. The recipe will start only when the LED of the key  (Start) is lit.

To go back to the Manual Mode, press on the  key and then on the  (Start) key or use the Next or Previous arrow   to jump from one to an other program without having to confirm with the key  (Start).



## MANUAL MODE

This mode is used to work one step program.

Press on  (Start) when the oven is ON, the oven will run on preheat mode at the manual mode set point (by exception if you select a cook program referred in the PROGRAM MODE section).

### TEMPERATURE FUNCTION

To change the temperature set point, press and hold for 3 sec. on . When  appears on the left side of the display, press on  /  (Up / Down) to select the desired temperature set point. The new set point will be automatically saved after 3 seconds.

### TIMER FUNCTION

To change the time setting, press and hold for 3 sec. on . When  appears on the left side of the display, press on  /  (Up / Down) to select the desired time setting. The new time setting will be automatically saved after 3 seconds.

- If time is less than 60 minutes, it will be displayed as MM.SS
- If time is 60 minutes or more, it will be displayed as HH:MM

### FAN DELAY FUNCTION

- The fan is always in function, but you can delay the fan for 5 minutes by pressing the Delay key . After 5 minutes, the fan will run normally. By pressing a second time on the key before the end of the delay, the fan will remain in function.

### STEAM GENERATION FUNCTION

- Steam output can be turned on only if oven's temperature  $\geq$  steam threshold (300°F / 149°C).
- Steam output can be turned on only if fan is on PULSE or ON.
  - Pulse Steam : will turn on and off the steam output continuously if pressed again.
  - Shot steam : steam output is turned on for duration of preset time.
- Note: Steam and Pulse-Steam in Manual Mode will force Fan On.

### FUNCTION CHARIOT



This function is available only with ovens using a rotating rack. This function allows to start and stop the rack.

#### Food Probe in Manual Mode

- When activated, the food probe temperature can only be used in mode MONITOR ONLY. This will indicate the internal food temperature, not the cooking. To control cooking, use the Programming mode.

## PROGRAM MODE

This mode is used to program a Cook Recipe.

### Cook Program structure

A cook program consists of a name as well as a number of steps. The name is pre-programmed into the unit (each name can have up to 30 characters). Each step has the following programmable parameters:

Oven temperature: the oven set point for this step.

Food temperature: the food temperature at which this step will end.

Time: the time duration for the current step.

Steam: the time steam is injected into the oven at the beginning of the step.

Fan: fan mode.

Aux.: on or off during step (only programmable via PC).

Rack: on or off during step.

Step End: user action needed at the end of step.

### Programming

#### LED/Display

- 1<sup>st</sup> line displays currently selected parameter's value.
- 2<sup>nd</sup> line displays current step.

#### Keys

- To program or modify a recipe program, select the recipe name first, press and hold for 3 seconds on the  Program key. This will give you access to the recipe program. If no change is made in the recipe during more than 5 seconds, the controller will exit the recipe program mode by itself and go back to standby mode.
- All parameters can be programmed in any order within a step.

To program or modify a recipe, follow these steps :

- Use the parameter keys (Temperature, Time, Steam, Pulse-Steam, Fan, Rack, or Step End) to display and change its value.
  - Temperature key is used twice to program 2 parameters: Oven Set Point and Food Temperature.
- Use the Up / Down keys to change the current parameter.
- Use the Previous / Next keys to change the current step number.
- If Step End key is set to LAST, it is considered to be the last step of the program even though more steps may follow in the program.
- After last step is programmed, hold the  Program key for 3 seconds to exit programming mode.

### Valid programming ranges

#### Temperature

- 50-500°F / 10-260°C

#### Food Temperature

- 125-225°F / 51-107°C, must be enabled in Low-level programming to be used.

#### Time

- Time is programmed in HH:MM.SS
- Time can be programmed at any value between 00:00 minimum and 12:00 maximum.
- Default is 00:00 for all steps / programs.

Steam

- 1<sup>st</sup> parameter can be: **OFF**, **ON**, **PULSE**.
  - If **OFF**, steam remains off for duration of step.
  - If **ON**, steam remains on for duration of step.
  - If **PULSE**, pulsed steam is enabled for duration of step.
- Default is **OFF** for all steps / programs (no steam).

Pulse-Steam

- Steam parameter (see above) must be set to **PULSE**.
- Pressing Pulse-Steam allows programming TON **0.02** seconds by default.
- Pressing Pulse-Steam a 2<sup>nd</sup> time allows programming TOFF **0.30** seconds by default.
- Default is **OFF** for all steps / programs (no steam).

Fan

- 1<sup>st</sup> parameter can be: **OFF**, **ON**, **PULSE**.
  - If **OFF**, fan remains off for duration of step.
  - If **ON**, fan remains on for duration of step.
  - If **PULSE**, pulse fan is enabled (pulse mode for duration of step).
    - Pressing Fan a 2<sup>nd</sup> time allows programming TON **02.30** minutes by default.
    - Pressing Fan a 3<sup>rd</sup> time allows programming TOFF from **0.25** seconds by default.
- Default is **PULSE** for all steps/programs.

Rack

(Functional only with oven models with rotating racks).

- Rack must be enabled in low-level programming to be useable.
- This can be **ON** or **OFF** for each step.
- Default is **ON** for all steps / programs, if enabled in low-level programming.

Step End

- Step End defines what happens with the end of a Cook Program Step (Stop key is used to program Step End parameter).
  - **AUTO**: nothing happens, automatically move on to the next step (buzzer output remains off).
  - **WARN**: move on automatically to the next step, but turn on buzzer output for 5 seconds.
  - **MANUAL**: activates buzzer output until user manually presses Start key to enable next step.
  - **LAST**: activate buzzer output until user manually presses Stop key to end the recipe.
- Default is **AUTO** for all steps / programs.

Food Probe in Programming Mode

- Food temperature can be programmed to the following settings **OFF** **ON** **MONITOR**.
  - **ON**: using food temperature's programming set point to end the current step at that temperature.
  - **OFF**: default for all steps / programs.
  - **MONITOR**: to ignore food probe temperature, but still display the information if requested.

**COOK MODE** When a Cook Program is used, if the timer is inactive, the oven is considered idle (but it still maintains the set point). In Manual Mode, the timer is used only as a reminder, this mode can cook without using the timer.

### Display/LED

- The 1st line display depends on which view is selected:
  - Time View
    - Current time left in step is displayed, except in the last step, where hold time is displayed.
  - Temperature View
    - Cavity temperature.
  - Default View:
    - Current program name is displayed, except in last step, where **PRODUCT READY** is displayed.
- 2nd line shows current step number if oven is active.
- Heat, Fan, Steam LED follows output state.

### Keys

- Note : Any changes to the various oven parameters in this mode will not be stored, but will simply take effect in the current step. This allows “tweaking” recipes from time to time due to product variations or other factors. For changes to be stored, program mode must be used.
- Press Temperature key to toggle the current view between Default, Cavity Probe and Food Probe.
- Press Time key:
  - Recipe active: toggles between default and remaining step time.
  - Last Step: toggles between the default and holding time.
- 3-second long press of Temperature key to change set point (using Up/Down keys).
  - If enabled, a second press of the Temperature key will display the food probe setting.
- 3-second long press of Time key to change timer’s value (using Up/Down keys).
- Press Start key to start timer countdown (and rack rotation, if enabled).
- 3-second long press of Next key to skip to next step.
- 3-second long press of Previous key to go back to previous step.
- Press Stop key to cancel countdown and return to idle.
- 3-second long press of Stop key to go into Cool Down mode.
- In Manual Mode only, Fan, Rack, Steam and Auto-Steam keys can be used to toggle their respective output states.
- Auto-Steam key will start/stop the auto-steam according to Low-level Steam Override TON and TOFF parameters.
- If oven is idle, a 5-second long press of the  Program key will enable Program Mode for the currently selected Cook Program (or Manual Program).
- When last step timer expires, the unit beeps 5 times and displays **PRODUCT READY**. Pressing Stop red key will clear the message and resume idle.

## SYSTEM DIAGNOSTICS

### **Cavity Probe Alarm**

- Occurs when units detects a defective cavity or food temperature probe.
- Unit goes into Off mode with error message **CAVITY PROBE ERROR** or **FOOD PROBE ERROR**.

### **Accessory Failure**

- Occurs when input signal is no longer received.
- Unit goes into Off mode with error message:
  - Accessory failure input # generates **ACCESSORY 1 FAILURE**.
  - Accessory failure input # generates **OVERHEAT FAILURE** over heat alarm in control compartment (check cooling fan and filter).

## LANGUAGE DISPLAY

Three languages are available. To change the language display, the controller must be at OFF mode. Press and hold the  key for 5 seconds and use  /  keys to select the language.

- **ENGLISH**, **FRANCAIS**, **ESPAÑOL**

Only the following message will be changed, you can only change the recipe name by using a PC.

#### □ English

**OFF**  
**ON**  
**PULSE**  
**AUTO**  
**WARN**  
**MANUAL**  
**LAST**  
**MONITOR**  
**COOLING DOWN**  
**ECONOMY MODE**  
**DOOR OPEN**  
**PRODUCT READY**  
**CAVITY PROBE ERROR**  
  
**FOOD PROBE ERROR**  
  
**ACCESSORY FAILURE 1**  
**ACCESSORY FAILURE 2**

#### French

**ARRÊT**  
**MARCHE**  
**IMPULSION**  
**AUTOMATIQUE**  
**AVERTISSEMENT**  
**MANUEL**  
**DERNIER**  
**MONITEUR**  
**REFROIDISSEMENT**  
**MODE ECONOMIQUE**  
**PORTE OUVERTE**  
**PRODUIT PRET**  
**ERREUR DE SONDÉ DE**  
**CAVITE**  
**ERREUR DE SONDÉ DE**  
**NOURRITURE**  
**ECHEC ACCESSOIRE 1**  
**ECHEC ACCESSOIRE 2**

#### Spanish

**APAGADO**  
**MARCHA**  
**IMPULSO**  
**AUTOMATICO**  
**ADVERTENCIA**  
**MANUAL**  
**ULTIMO**  
**MONITOR**  
**ENFRIAMIENTO**  
**MODO ECONOMICO**  
**PUERTA ABIERTA**  
**PRODUCTO LISTO**  
**ERROR SONDA DE**  
**CAVIDAD**  
**ERROR SONDA DE**  
**ALIMENTOS**  
**FALLA ACCESORIO 1**  
**FALLA ACCESORIO 2**

## **CONTRÔLE PROGRAMMABLE ECM-1 - MODES D'OPÉRATION**

Le contrôleur ECM-1 Doyon est doté du mode de fonctionnement **manuel** et **programmable**.

**MANUEL** : pour l'utilisation des fonctions sans avoir de recettes à programmer.

**PROGRAMMABLE** : ce mode est utilisé pour programmer une recette de cuisson.

### Capacité du programme

- Le programme #0 est toujours utilisé comme programme par défaut du mode Cuisson Manuel (une seule étape).
- Les programmes de #1 à #99 peuvent contenir jusqu'à 10 étapes de fonctionnement par recette.

**MODE ARRÊT** Fonction par défaut lors de l'alimentation

### État d'affichage & DEL

- L'écran affiche **ARRÊT**
- Toutes les autres DEL sont éteintes, sauf celle de la touche  (départ).

En appuyant sur  (départ) quand le four est en marche, le four se met en mode préchauffage sur le point de consigne du mode manuel sauf si un programme est sélectionné au préalable (voir plus bas comment sélectionner une recette ou le Mode Manuel).

Pour mettre le four à l'arrêt appuyer sur le bouton rouge pendant 3 sec. Le four va se mettre en mode de refroidissement et s'arrêter lorsque la température de la chambre atteindra 250°F.

Pour changer le degré de température ou le temps désiré, appuyez 3 sec. sur  ou . Lorsque  apparaît à gauche de l'affichage, appuyez sur  /  (haut / bas) pour choisir le degré de température et le temps désiré. La nouvelle consigne va s'enregistrer automatiquement après 3 secondes.

### État d'affichage & DEL

- L'écran défile le nom du programme de cuisson en cours (par défaut **MANUEL** si aucun programme n'a été sélectionné).
- La 2<sup>e</sup> ligne affiche la température actuelle du four.
- Chaleur et Ventilateur, les DEL suivent l'état de leur sortie.
- La DEL Prêt clignote.
- La DEL Arrêt est allumée.

Lorsque la température du four atteint le point de consigne, l'unité bip-bip pendant 5 secondes et lorsque la DEL Prêt reste allumée et ne clignote plus, le four est prêt à être utilisé en **MODE CUISSON**.

En appuyant 3 secondes sur la touche (**arrêt rouge**) quand le four est en marche, le Mode de Refroidissement s'active si la température interne du four est supérieure à 250°F /120°C avant de se mettre en **MODE ARRÊT**. Si la température est inférieure à 250°F /120°C, le four se met immédiatement en **MODE ARRÊT**.

### **OUVERTURE DES PORTES**

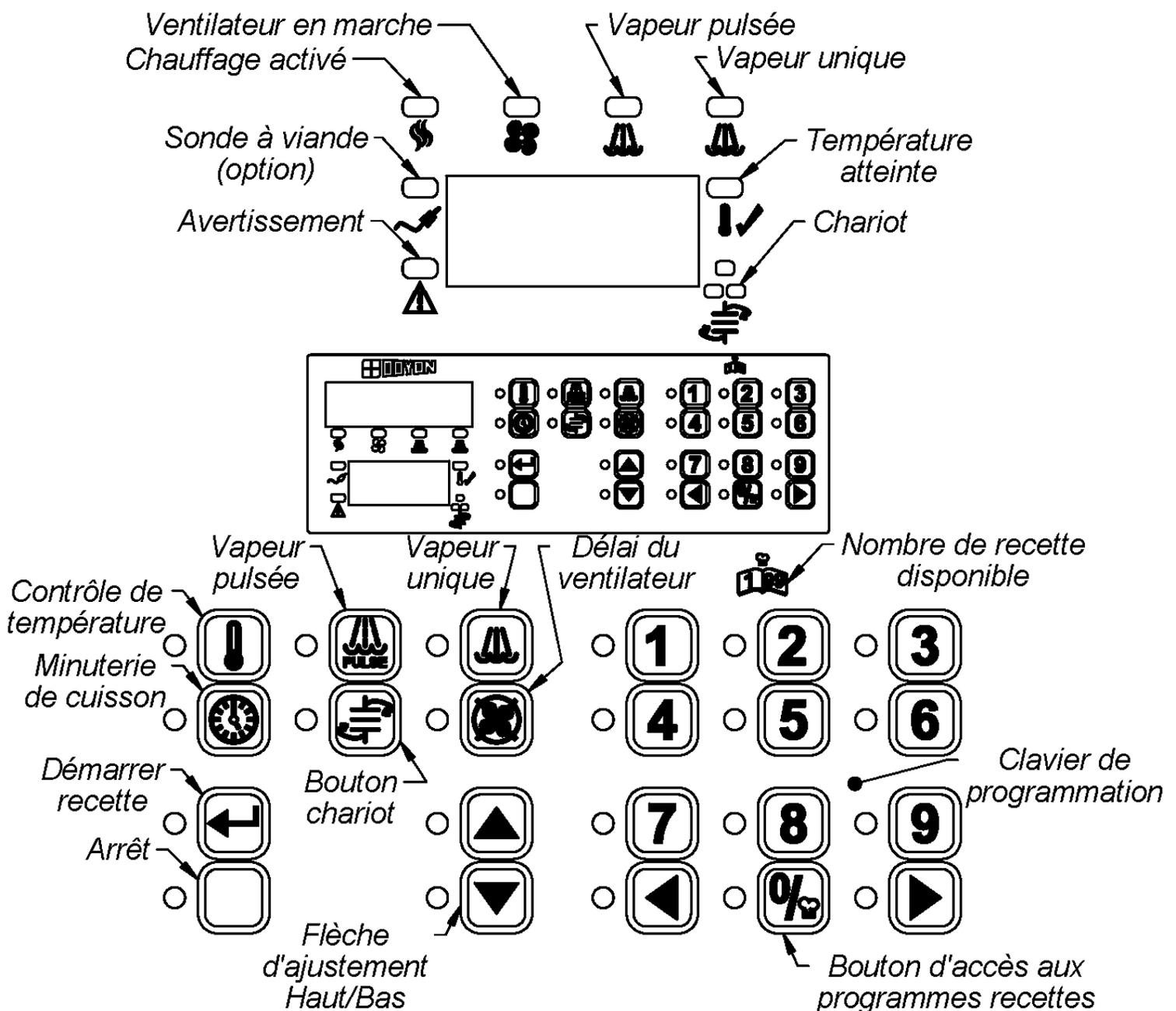
- Si la porte est ouverte :
  - L'écran d'affichage défile **PORTE OUVERTE**.
  - Toutes les sorties ne sont pas en fonction.
  - Toutes les minuteries s'arrêtent et ne poursuivent que lorsque la porte est fermée.
- Tous les accessoires reprennent leur état initial quelques secondes après avoir refermé la porte.

### Comment sélectionner une recette programmée ou le Mode Manuel

Pour choisir une recette programmée, entrez le numéro de la recette à l'aide du clavier numérique et appuyez sur  (départ ou utilisez les flèches   pour sauter d'un programme à l'autre sans avoir à le confirmer avec la touche  (départ).

Lorsque la recette est choisie, elle s'active en mode préchauffage selon la programmation de la recette. La DEL de la touche (arrêt rouge) est donc allumée et la recette ne peut être activée seulement lorsque la DEL de touche  (départ) est allumée.

Pour revenir au Mode Manuel, appuyez sur la touche  et sur  (départ) ou utilisez les flèches   pour sauter du programme sélectionné au programme manuel sans avoir à le confirmer avec la touche  (départ).



## MODE MANUEL

Ce mode est employé pour l'utilisation des fonctions sans avoir de recettes à programmer.

### FONCTION TEMPÉRATURE

Pour changer le degré de température désiré, appuyez 3 sec. sur . Lorsque  apparaît à gauche de l'affichage, appuyez sur  /  (haut / bas) pour choisir le degré de température désiré. La nouvelle consigne devrait s'enregistrer automatiquement après 3 secondes.

### FONCTION MINUTERIE

Pour changer le temps de cuisson, appuyez 3 sec. sur . Lorsque  apparaît à gauche de l'affichage, appuyez sur  /  (haut / bas) pour ajuster le temps de cuisson. La nouvelle consigne devrait s'enregistrer automatiquement après 3 secondes.

- Si le temps est moins que 60 minutes, le temps est affiché dans le format MM.SS
- Si le temps est de 60 minutes ou plus, le temps est affiché dans le format HH:MM

### FONCTION DELAI VENTILATEUR

- Le ventilateur est toujours en fonction. Par contre, si l'utilisateur appuie sur la touche délai ventilateur , le ventilateur s'arrêtera pour une période de 5 minutes. En appuyant une seconde fois, le ventilateur se remet en fonction.

### FONCTION GÉNÉRATION DE VAPEUR

- La sortie Vapeur peut être activée seulement si la température du four  $\geq$  (300°F / 149°C).
- La génération de vapeur peut se faire de 2 façons :
  - Vapeur pulsée  : la sortie Vapeur commute continuellement pour la durée de l'étape en mode programmation ou jusqu'à ce qu'on appuie à nouveau sur Vapeur Automatique en Mode Manuel.
  - Injection unique à demande  : la sortie Vapeur est activée pour la durée pré réglée.
- Note: La vapeur pulsée ou la vapeur à la demande force le ventilateur à fonctionner.

### FONCTION CHARIOT



Cette fonction est utilisée pour les modèles de four avec chariot rotatif seulement et permet d'activer ou désactiver le chariot.

#### Sonde de nourriture en Mode Manuel

- La température de la sonde de nourriture si activée peut être utilisée en mode MONITEUR seulement. Ceci indique la température interne de la nourriture, mais ne contrôle pas la cuisson. Pour contrôler la cuisson, il faut utiliser le mode programmable.

## **MODE PROGRAMMABLE**

Ce mode est utilisé pour programmer une recette de cuisson.

### **Structure d'un Programme de Cuisson**

Un Programme de Cuisson consiste donc en un nom de recette qui est préenregistré dans le contrôle (chaque nom peut contenir jusqu'à 30 caractères, PC requis). Les paramètres suivants peuvent être programmés pour chacune des étapes d'une recette :

Température four : point de consigne du four pour cette étape.

Température nourriture : température de la sonde de nourriture où l'étape prendra fin.

Temps : la durée de l'étape en cours.

Vapeur : la durée de l'injection de vapeur à partir du début de l'étape.

Ventilateur : mode Ventilateur.

Aux. : activé ou désactivé durant l'étape (PC requis).

Plateau tournant : activé ou désactivé durant l'étape.

Fin d'étape : intervention de l'utilisateur requise à la fin de l'étape.

### **Programmation**

#### Affichage / DEL

- La 1<sup>ère</sup> ligne affiche la valeur du paramètre sélectionné à l'aide de la touche.
- La 2<sup>ème</sup> ligne affiche l'étape en cours.

#### Touches

- Pour programmer ou modifier une recette, sélectionnez le numéro de la recette désirée, maintenez la touche  Programme pendant 3 secondes pour avoir accès à la programmation de la recette. Pendant la programmation, si aucune touche est utilisée après 5 secondes, le contrôleur retournera de lui-même en mode attente.
- Aucun ordre particulier est nécessaire pour la programmation des paramètres dans une étape.

Pour programmer ou modifier une recette suivre les étapes suivantes:

- Utilisez les touches de paramètres (Température, Minuterie, Vapeur, Vapeur Automatique, Ventilateur, Plateau ou Fin Étape) pour afficher et changer sa valeur.
  - La touche Température est utilisée à 2 reprises pour programmer 2 paramètres : point de consigne du four et température de la sonde de nourriture si activée.
- Utilisez les touches Haut / Bas pour modifier la valeur du paramètre en cours.
- Utilisez les touches Précédent / Suivant pour changer de numéro d'étape.
- Si la touche Fin Étape est réglée à **DERNIER**, c'est considéré comme étant la dernière étape du programme même si d'autres étapes suivent dans le programme.
- Après la programmation de toutes les étapes, maintenez la touche  Programme pendant 3 secondes pour quitter le mode programmation.

### **Plages de valeurs permises**

#### Température

- 50-500°F/10 -260°C

#### Température de la sonde de nourriture

- 125-225°F / 51-107°C, doit être activée dans la programmation de bas niveau afin d'être utilisée.

#### Temps

- Le temps est programmé sous le format **HH : MM.SS.**
- Le temps peut être programmé à toutes les valeurs entre **00:00** minimum et **12:00** heures maximum.
- Le temps par défaut est **00:00** pour tous les programmes / étapes.

Vapeur

- Pour le 1<sup>er</sup> paramètre, les choix sont : **MARCHE**, **ARRET**, **PULSE**.
  - **ARRET** : la vapeur reste fermée pour toute la durée de l'étape.
  - **MARCHE** : la vapeur reste active pour toute la durée de l'étape.
  - **PULSE** : la vapeur est pulsée pour toute la durée de l'étape.
- **ARRET** : par défaut pour toutes les étapes / programmes (pas de vapeur).

Vapeur-Pulsée

- Le paramètre de Vapeur doit être réglé à **PULSE**.
- Appuyer sur la touche Vapeur-pulsée permet de programmer  $T_{ON}$  **0.02** secondes par défaut.
- Appuyer sur touche Vapeur-pulsée une 2<sup>ème</sup> fois permet de programmer  $T_{OFF}$  **0.30** secondes par défaut.
- **ARRET** par défaut pour toutes les étapes / programmes (pas de vapeur pulsée).

Ventilateur

- Pour le 1<sup>er</sup> paramètre, les choix sont : **MARCHE**, **ARRET**, **PULSE**
  - **ARRET** : le ventilateur est arrêté pour toute la durée de l'étape.
  - **MARCHE** : le ventilateur tourne pour toute la durée de l'étape.
  - **PULSE** : le ventilateur tourne à intermittence pour toute la durée de l'étape.
    - Appuyer sur la touche Ventilateur une 2<sup>ème</sup> fois permet de programmer  $T_{ON}$  du ventilateur **2.30** minutes par défaut.
    - Appuyer sur la touche Ventilateur une 3<sup>ème</sup> fois permet de programmer  $T_{OFF}$  du ventilateur **0.30** par défaut.
- **PULSE** par défaut pour toutes les étapes / programmes.

Chariot

(pour les modèles de four avec chariot rotatif seulement)

- Afin de pouvoir utiliser le Chariot, ce dernier doit être activé dans la programmation de Bas Niveau.
- Le Chariot peut prendre l'état **MARCHE** ou **ARRET** pour chacune des étapes.
- Le Chariot prend l'état **MARCHE** par défaut pour toutes les étapes / programmes si activé dans la programmation de Bas Niveau.

Fin D'étape

- Étape Fin défini ce qui se produit avec l'avertisseur à la fin d'une étape d'un Programme de Cuisson ( la touche arrêt est utilisée pour programmer le paramètre Étape Fin ).
  - **AUTOMATIQUE** : rien ne se passe, allez directement à l'étape suivante ( l'avertisseur ne se fait pas entendre ).
  - **AVERTISSEMENT** : passe directement à l'étape suivante, mais l'avertisseur émet un bruit pour une période de 5 secondes.
  - **MANUEL** : l'avertisseur se fait entendre jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la touche de départ, déclenchant du même coup le passage à l'étape suivante.
  - **DERNIER** : l'avertisseur se fait entendre jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la touche arrêt, mettant ainsi fin au Programme de Cuisson.
  - **AUTOMATIQUE** : par défaut pour toutes les étapes / programmes.

Sonde de nourriture en mode programmable

- La Température de la sonde de nourriture peut être programmée des manières suivantes :
  - **MONITEUR** : indique la température interne de la nourriture, ne contrôle pas la cuisson.
  - **ON** : prend charge de la cuisson et lorsque la température interne de la nourriture atteint sa consigne définie dans la recette, elle met fin à la recette.
  - **OFF** par défaut pour toutes les étapes / programmes.

**MODE CUISSON** Fonction par défaut lors de l'utilisation d'un Programme de Cuisson (ou Mode Manuel). Si la minuterie n'est pas active, le four est considéré inactif (mais le point de consigne est maintenu).

### Affichage/DEL

- L'affichage sur la 1<sup>ère</sup> ligne de l'écran dépend du type d'affichage sélectionné:
  - Temps
    - Un compte à rebours est affiché pour chacune des étapes, sauf pour la dernière étape où c'est le temps de maintien qui est affiché.
  - Température
    - Température de la cavité.
  - Par défaut:
    - Le nom du programme en cours est affiché, sauf à la dernière étape, où **PRODUIT** **PRÊT** est affiché.
- La 2<sup>ème</sup> ligne affiche le numéro de l'étape en cours si le four est activé.
- Les DEL Chaleur, Ventilateur et Vapeur suivent l'état de leur sortie.

### Touches

- Note : Dans ce mode, tout changement effectué sur les différents paramètres du four ne seront pas conservés, mais prendront effet uniquement pour l'étape en cours. Cela permet un ajustement ponctuel des recettes pour palier aux variations du produit et facteurs divers. Le Mode Programmation doit être utilisé si les changements sont à garder en mémoire.
- L'affichage bascule entre Défaut, Sonde de cavité et Sonde de nourriture si activée en appuyant sur la touche température.
- En appuyant sur la touche de minuterie :
  - Recette active : bascule entre l'affichage par défaut et compte à rebours (étape).
  - Dernière étape : bascule entre l'affichage par défaut et le temps de maintien.
- Le changement du point de consigne s'effectue en appuyant 3 secondes sur la touche température (modifiez la température à l'aide des touches haut / bas).
  - Si activée, une seconde pression sur la touche température permet d'afficher l'ajustement de la sonde de nourriture.
- L'ajustement de la minuterie s'effectue en appuyant 3 secondes sur la touche de minuterie (à l'aide des touches haut / bas).
- Le compte à rebours de la minuterie (et la rotation du plateau, si activée) débute en appuyant sur la touche départ.
- Pour passer directement à l'étape suivante, appuyez 3 secondes sur la touche Suivant.
- Pour revenir à l'étape précédente, appuyez 3 secondes sur la touche Précédent.
- Pour annuler le compte à rebours et retourner à la température de maintien, appuyez sur la touche Arrêt.
- Le mode de Refroidissement s'active en appuyant 3 secondes sur la touche d'Arrêt.
- En mode Manuel seulement, les touches Ventilateur, Plateau, Vapeur et Vapeur Automatique peuvent être utilisées pour basculer vers leurs états respectifs.
- La touche Vapeur Automatique va démarrer / arrêter la vapeur selon les paramètres TON et TOFF selon le niveau de vapeur.
- Si la température du four est en maintien, l'activation du Mode Programmation pour le Programme de Cuisson (ou Programme Manuel) venant d'être sélectionné s'effectue en appuyant 5 secondes sur programme .
- Lorsque le compte à rebours de la dernière étape se termine, l'unité émet 5 bips et affiche **PRODUIT PRÊT**. Si la touche minuterie est active, le compte à rebours indique la période écoulée depuis la fin de la recette. En appuyant sur la touche (**arrêt rouge**), le message et le temps s'efface et la température de maintien est conservée.

**DIAGNOSTIQUE DU SYSTÈME****Alarme de sonde de cavité**

- *Survient lorsque l'unité détecte une défectuosité en ce qui concerne la sonde de cavité ou la sonde de nourriture.*
- *L'unité se met en mode Arrêt et affiche le message **ERREUR DE SONDÉ DE CAVITE** ou message **ERREUR DE SONDÉ DE NOURRITURE***

**Défectuosité accessoire**

- *Survient lorsque l'unité ne reçoit plus le signal d'entrée pour un accessoire donné.*
- *L'unité se met en mode Arrêt et affiche le message : **ECHEC ACCESSOIRE #** (# correspond au numéro de l'accessoire en cause). **ECHEC SURCHAUFFE** alarme de surchauffe dans le compartiment de contrôle (Vérifiez ventilateur de refroidissement et filtre).*

**LANGUE D'AFFICHAGE****POUR CHANGER LA LANGUE D'AFFICHAGE**

Trois langues sont disponibles. Pour changer la langue d'affichage, mettre le four en mode ARRÊT. Ensuite, appuyez et maintenez la touche  pour 5 secondes et appuyez sur les touches  /  pour changer la langue. □ **ENGLISH**, **FRANCAIS**, **ESPAÑOL** seulement les messages de l'interface ci bas seront changés, les noms de recettes doivent être fait à partir d'un PC.

□ English

French

Spanish

**OFF**  
**ON**  
**PULSE**  
**AUTO**  
**WARN**  
**MANUAL**  
**LAST**  
**MONITOR**  
**COOLING DOWN**  
**ECONOMY MODE**  
**DOOR OPEN**  
**PRODUCT READY**  
**CAVITY PROBE ERROR**

**FOOD PROBE ERROR**

**ACCESSORY FAILURE 1**  
**ACCESSORY FAILURE 2**

**ARRÊT**  
**MARCHE**  
**IMPULSION**  
**AUTOMATIQUE**  
**AVERTISSEMENT**  
**MANUEL**  
**DERNIER**  
**MONITEUR**  
**REFROIDISSEMENT**  
**MODE ECONOMIQUE**  
**PORTE OUVERTE**  
**PRODUIT PRÊT**  
**ERREUR DE SONDÉ DE CAVITE**  
**ERREUR DE SONDÉ DE NOURRITURE**  
**ECHEC ACCESSOIRE 1**  
**ECHEC ACCESSOIRE 2**

**APAGADO**  
**MARCHA**  
**IMPULSO**  
**AUTOMATICO**  
**ADVERTENCIA**  
**MANUAL**  
**ULTIMO**  
**MONITOR**  
**ENFRIAMIENTO**  
**MODO ECONOMICO**  
**PUERTA ABIERTA**  
**PRODUCTO LISTO**  
**ERROR SONDA DE CAVIDAD**  
**ERROR SONDA DE ALIMENTOS**  
**FALLA ACCESORIO 1**  
**FALLA ACCESORIO 2**

## **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.**

**Control parts on the front and proofer control:**

Remove the side panels of the oven and the proofer by screwing out the screws.

**Motor system on the back of the oven:**

Pull the oven and screw out the panels.

<b>Questions</b>	<b>Solutions</b>
<b>The oven does not turn on.</b>	<p>Check the breakers on the front panel.            Check the breakers of the building.            Check if the doors are tightly closed.            Check the motor fuses and the overload relays located in the electrical control panel.</p>
<b>Uneven baking.</b>	<p>Make sure that the grills do not obstruct the air flow. Do not use foil on the grills.</p> <p>Verify the temperature of the oven by using an oven thermometer and make sure that it is even with the thermostat setting.</p> <p>If the oven is baking too much on the sides, it is possible that the fan is not cycling properly. Verify if the motor turns 2.5 minutes in a direction, stops 30 seconds and starts for 2.5 minutes in the opposite direction.</p>
<b>The oven does not produce heat.</b>	<p>1. If the oven blowers are on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure: the thermostat is adjusted to a temperature high enough to turn on the pilot light.</li> </ul> <p>2. If the oven blowers are not on</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the overload relays located in the control compartment. If anyone of these is disengaged, call for a qualified technician.</li> </ul>
<b>The steam works in the oven but the light inside the steam button does not lite.</b>	<p>Replace the inside button bulb light.</p>

<b>If steam device of the oven does not work properly.</b>	<p>The oven must have been heating for at least half an hour before you use the steam system. If not, water will appear at the bottom of the oven.</p> <p>Check if the water supply valve (of the building) is open.</p> <p>Check if the water needle valve (of the oven) is open one eighth of a turn. Just close it and open it one eighth of a turn maximum.</p> <p>Check the solenoid valve.</p> <p>Check the preset steam timer in the back control box.</p> <p>Be sure to inject steam while the fan is running.</p> <p>The steam button light should lite during the steam injection.</p>
<b>If the OVERHEAT WARNING light is on, and you hear the warning buzzer.</b>	<p>Check if the cooling fan airflow is not obstructed.</p> <p>Check the cooling fan if it is running. If not, call a qualified technician to replace it.</p> <p>(Electrical components may be damaged if it is not repaired immediately.)</p>

## DÉPANNAGE

### AVANT D'APPELER LE DÉPARTEMENT DE SERVICE SOLUTION AUX PROBLÈMES LES PLUS FRÉQUENTS

**Toujours fermer l'approvisionnement du courant principal avant le remplacement de pièces. Prendre garde aux tuyaux de gaz et d'eau avant de déplacer le four.**

**Les pièces de contrôle du four et de l'étuve:** Enlever le panneau de contrôle avant (dévisser les vis du panneau et le basculer lentement vers l'avant).

**Système de moteur à l'arrière du four:** Déplacer le four vers l'avant et dévisser le panneau arrière.

<b><i>Problèmes</i></b>	<b><i>Solutions</i></b>
<b><i>Le four ne démarre pas.</i></b>	<p><i>Vérifier les disjoncteurs du panneau avant du four.</i></p> <p><i>Vérifier les disjoncteurs du bâtiment.</i></p> <p><i>Vérifier si les portes sont bien fermées.</i></p> <p><i>Vérifier les fusibles du moteur et les relais de surcharge sur le panneau de contrôle arrière.</i></p>
<b><i>Cuisson inégale.</i></b>	<p><i>Assurez-vous que les grilles permettent à l'air de circuler librement. Ne recouvrez pas les grilles de papier d'aluminium.</i></p> <p><i>Vérifiez la température du four à l'aide d'un thermomètre à four et comparez avec le réglage du thermostat.</i></p> <p><i>Si le four cuit trop au fond ou sur les côtés, le temps de fonctionnement des ventilateurs peut être dérégulé. Il faut vérifier si le ventilateur tourne bien 2.5 minutes dans un sens, arrêt de 30 secondes suivi de 2.5 minutes dans le sens contraire.</i></p>
<b><i>Le four ne produit pas de chaleur.</i></b>	<p>1. <i>Si les moteurs tournent:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Assurez-vous que le thermostat est ajusté à une température suffisamment élevée pour faire allumer la lampe témoin.</i></li> </ul> <p>2. <i>Si les moteurs ne tournent pas:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Vérifier les relais de surcharge situés dans la boîte de contrôle. Si un des relais n'est pas engagé, appeler un technicien qualifié.</i></li> </ul>

<b><i>La lumière témoin du bouton de vapeur n'allume pas mais la vapeur fonctionne.</i></b>	<i>Remplacer l'ampoule miniature interne du bouton de la minuterie de vapeur. (Dévissez le capuchon lumineux avant du bouton pour remplacer l'ampoule).</i>
<b><i>Le four ne produit pas de vapeur.</i></b>	<i>Vérifiez si la valve à eau principale du four est bien ouverte. Assurez-vous d'injecter la vapeur seulement lorsque le ventilateur du four fonctionne, la lumière témoin du bouton de vapeur doit s'allumer environ 15 secondes. Vérifiez si la valve électrique fonctionne. Vérifiez si la minuterie de vapeur fonctionne dans la boîte de contrôle à l'arrière du four.</i>
<b><i>La lampe témoin AVIS DE SURCHAUFFE est allumée et une sonnerie se fait entendre</i></b>	<i>Vérifier si le conduit de la ventilation du ventilateur de refroidissement n'est pas obstrué. Vérifier si le ventilateur fonctionne. S'il ne fonctionne pas, appeler un technicien qualifié pour le remplacer afin de ne pas endommager les composantes électriques.</i>

## OVEN MAINTENANCE AND CLEANING

### MAINTENANCE OF THE OVEN

- It is recommended to use a water filter and to clean or replace it regularly to avoid accumulation of minerals inside the unit.
- Once a year or as needed, clean the reservoir of the proofer (see parts description for localisation).

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

## **ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU FOUR**

### *ENTRETIEN DE L'UNITÉ*

- *Il est recommandé d'utiliser un filtre à eau et de le remplacer régulièrement pour réduire les accumulations de calcaire dans l'unité.*
- *Une fois par année ou au besoin, nettoyer l'unité de vapeur de l'étuve.  
(Voir description des pièces pour le localiser.)*

<b><i>Étape par étape</i></b>	<b><i>Solutions</i></b>
<p><i>Nettoyer l'intérieur du four et de l'étuve avec de l'eau et un détergent.</i></p> <p><i>Enlever les grilles. (Les grilles du four peuvent être nettoyées avec du "Easy-Off".)</i></p>	<p><i>Produit recommandé: Dirt Buster III Nettoyant à four à action moussante No de pièce: NEB201</i></p>
<p><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></p>	<p><i>Produit recommandé: Protecteur de silicone pour four No de pièce: EXS400</i></p>
<p><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></p>	<p><i>Produit recommandé: Nettoyeur pour vitres de four No de pièce: EXC300</i></p>
<p><i>Nettoyer l'extérieur du four avec un produit d'entretien pour l'acier inoxydable.</i></p>	<p><i>Produit recommandé: Nettoyeur pour acier inoxydable No de pièce: NES201</i></p>

<b><u>BAKE CHART</u></b>
--------------------------

**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

<b><u>TABLEAU DE CUISSON</u></b>
----------------------------------

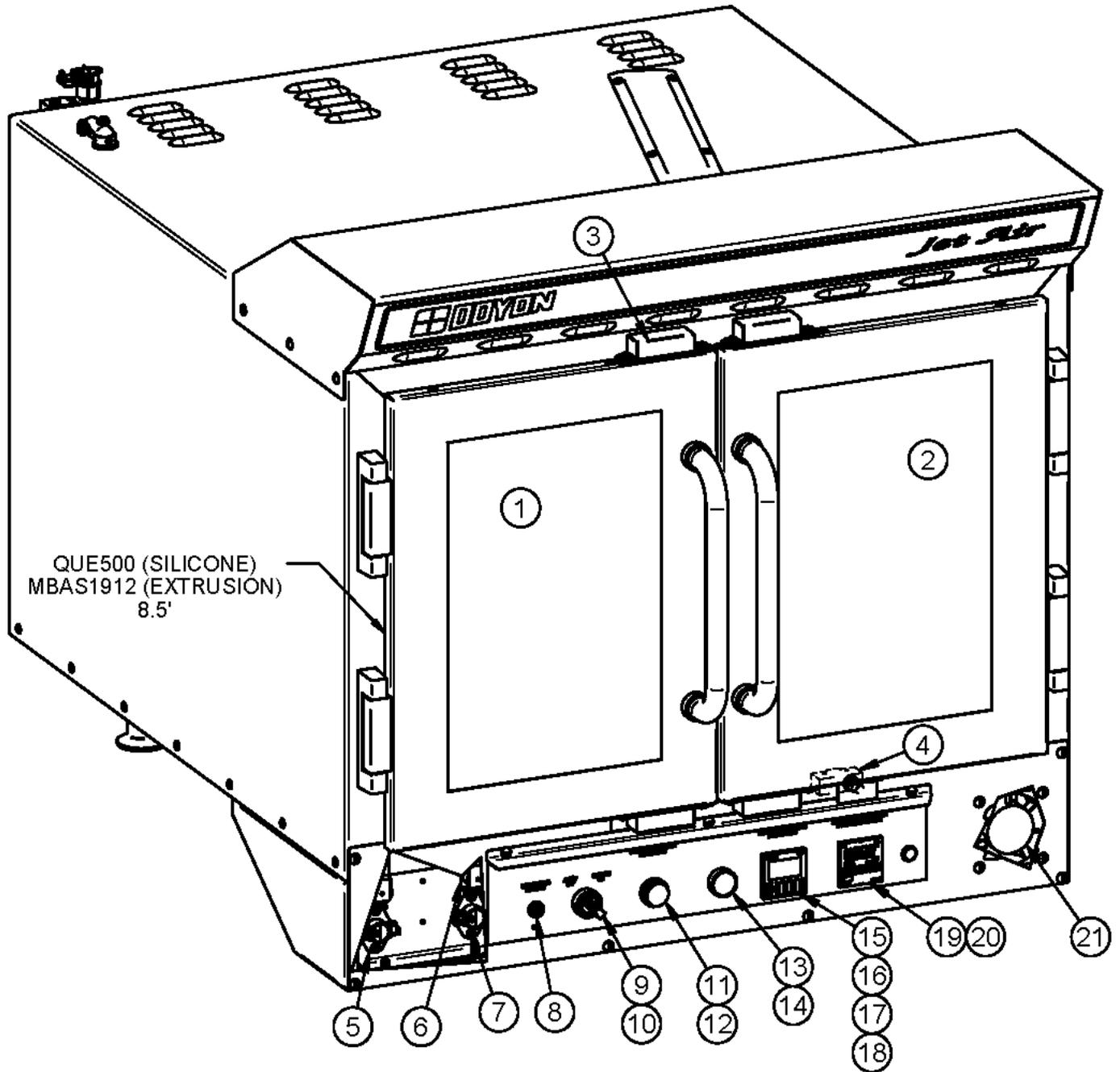
***FOURS À PAIN ET PÂTISSERIE (Tableau à titre de référence seulement)***

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



**SECTION B:**  
**COMPONENT PARTS / PIÈCES COMPOSANTES**

# JA4 VUE DE FACE / FRONT VIEW

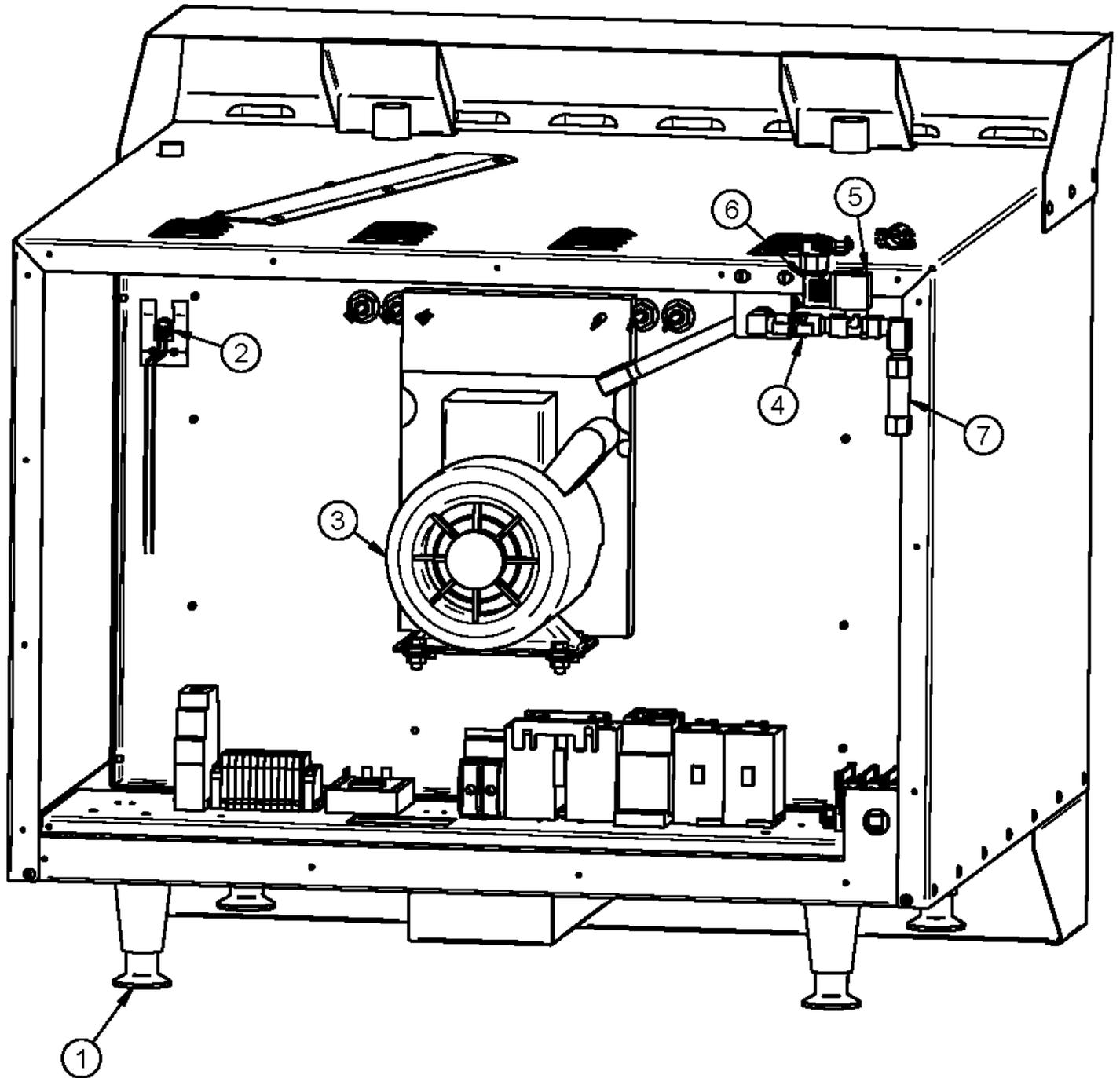


OPTION	CODE	DESCRIPTION DE GRILLE ET SUPPORT	GRILL & SIDERACK DESCRIPTION	QTY
	GR17T26	GRILLE DE FOUR 17 3/4" X 25 15/16"	GRILL FOR OVEN 17 3/4" X 25 15/16"	4
	JAOP3_0172	SUPPORT LATÉRAL GAUCHE 4 TABLETTES	SIDERACK LEFT 4 SHELVES	1
	JAOP3_0173	SUPPORT LATÉRAL DROIT 4 TABLETTES	SIDERACK RIGHT 4 SHELVES	1

Item	Part Number	Description	Quantity
1	P1419FG	LEFT DOOR OVEN JAOP3	1
2	P1419FD	RIGHT DOOR OVEN JAOP3	1
3	QUA200	DOOR MAGNET	4
4	ELM570	DOOR SWITCH 15A	1
5	ELT503	HIGH LIMIT SWITCH 140°F	1
6	ELS950	BUZZER 120V	2
7	ELT507	HIGH LIMIT SWITCH 110°F	1
8	ELB096	5A BREAKER	1
9	ELI402	BLACK SELECTOR 2 POS.	1
10	ELI406	BASE WITH 1NO	1
11	ELL418	WHITE PUSHBUTTON ILLUMINATES LED	1
12	ELL415	BASE WHITE LED 120V WITH 1NO	1
13	ELP401	BLACK PUSHBUTTON PUSH-IN PUSH-OUT	1
14	ELI413	BASE WITH 2NO	1
15	ELM617	BLACK COVER FOR ELM616	1
16	ELM616	ELECTRONIC TIMER	1
17	ELM618	FIXING FOR PANASONIC TIMER	1
18	ELM629	ELECTRONIC TIMER 8 PIN SOCKET	1
19	ELT515	ELECTRONIC THERMOSTAT	1
20	ELM726	FIXING FOR OMRON TIMER	1
21	ELM759	COOLING FAN	1

Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	P1419FG	PORTE FOUR GA. JAOP3	1
2	P1419FD	PORTE FOUR DR. JAOP3	1
3	QUA200	AIMANT DE PORTE	4
4	ELM570	MICRO INTERRUPTEUR 15A (PORTE)	1
5	ELT503	THERMODISQUE 140°F	1
6	ELS950	SONNERIE 120V	2
7	ELT507	THERMODISQUE 110°F	1
8	ELB096	DISJONCTEUR 5A	1
9	ELI402	SÉLECTEUR 2 POS. NOIR	1
10	ELI406	BASE AVEC 1NO	1
11	ELL418	BOUTON POUSSOIR BLANC ILLUMINE LED	1
12	ELL415	BASE LED 120V BLANC AVEC 1NO	1
13	ELP401	BOUTON POUSSOIR NOIR POUSSE-POUSSE	1
14	ELI413	BASE AVEC 2NO	1
15	ELM617	COUVERCLE NOIR DE ELM616	1
16	ELM616	MINUTERIE ÉLECTRONIQUE	1
17	ELM618	FIXATION POUR MINUTERIE PANASONIC	1
18	ELM629	BASE 8 CON. POUR MINUTERIE ÉLECTRONIQUE	1
19	ELT515	THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE	1
20	ELM726	FIXATION POUR MINUTERIE OMRON	1
21	ELM759	VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT	1

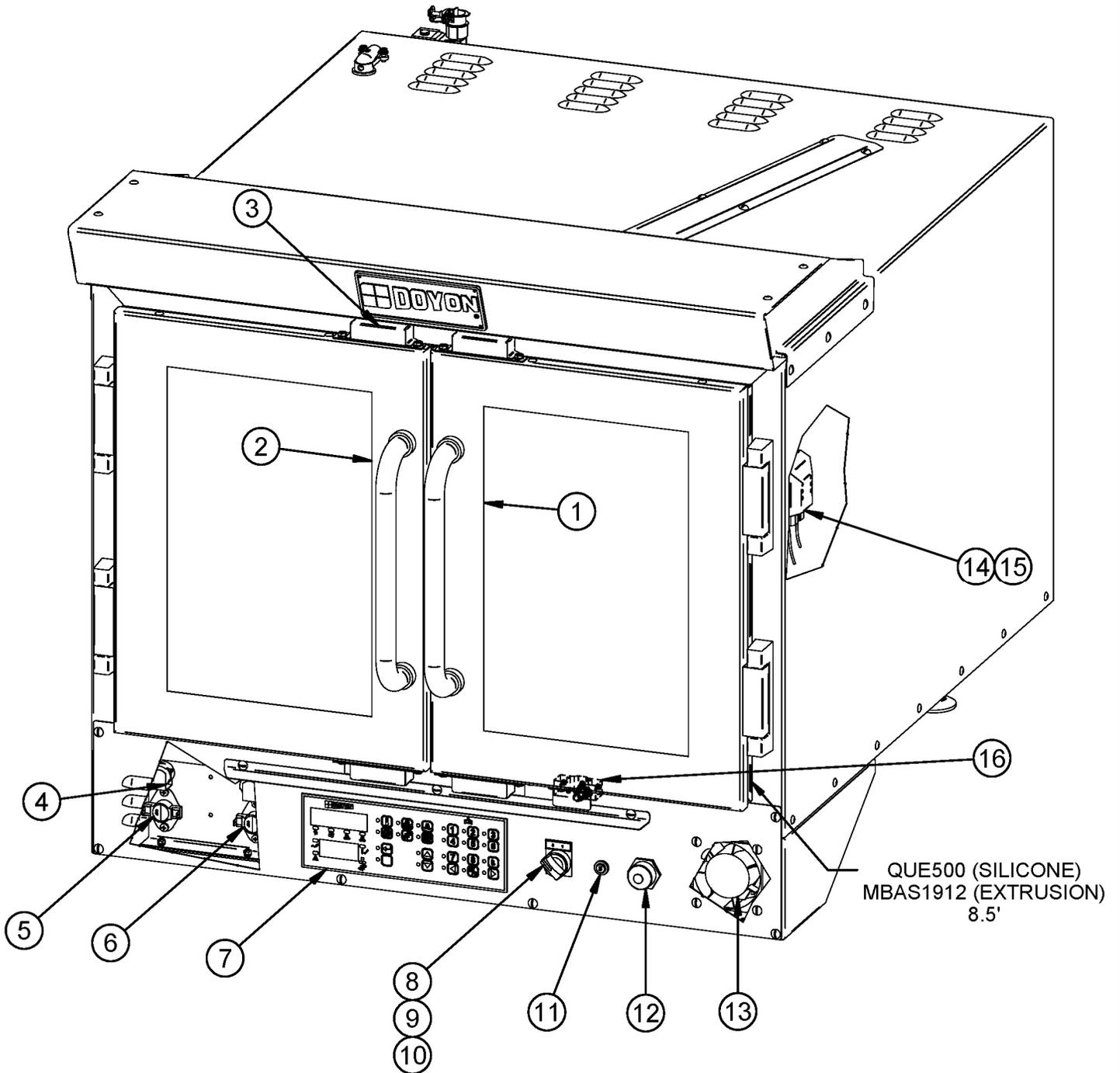
# JA4 VUE ARRIÈRE / BACK VIEW



Item	Part Number	Description	Quantity
1	PAP200	ADJUSTABLE LEG 4" TO 5"	4
2	ELT506	HIGH LIMIT SWITCH (500°F)	1
3	ELM800M	MOTOR .75HP 1PH 115/208-230V 60Hz/50Hz A.O. SMITH	1
4	ELV590	NEEDLE VALVE	1
5	ELS887	SOLENOID VALVE WITH DIN CONNECTION 110/120V 50/60HZ	1
6	ELS889	JUNCTION BOX FOR ELS887 & ELS888	1
7	PLF100	WATER FILTER	1

Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	PAP200	PATTE AJUSTABLE 4" À 5"	4
2	ELT506	THERMODISQUE HAUTE TEMPÉRATURE (500°F)	1
3	ELM800M	MOTEUR .75HP 1PH 115/208-230V 60Hz/50Hz A.O. SMITH	1
4	ELV590	VALVE À POINTEAU	1
5	ELS887	VALVE À SOLENOÏDE AVEC CONNECTION DIN 110/120V 50/60HZ	1
6	ELS889	BOÎTE DE JONCTION POUR ELS887 ET ELS888	1
7	PLF100	FILTRE À EAU	1

# JA4 VUE DE FACE / FRONT VIEW

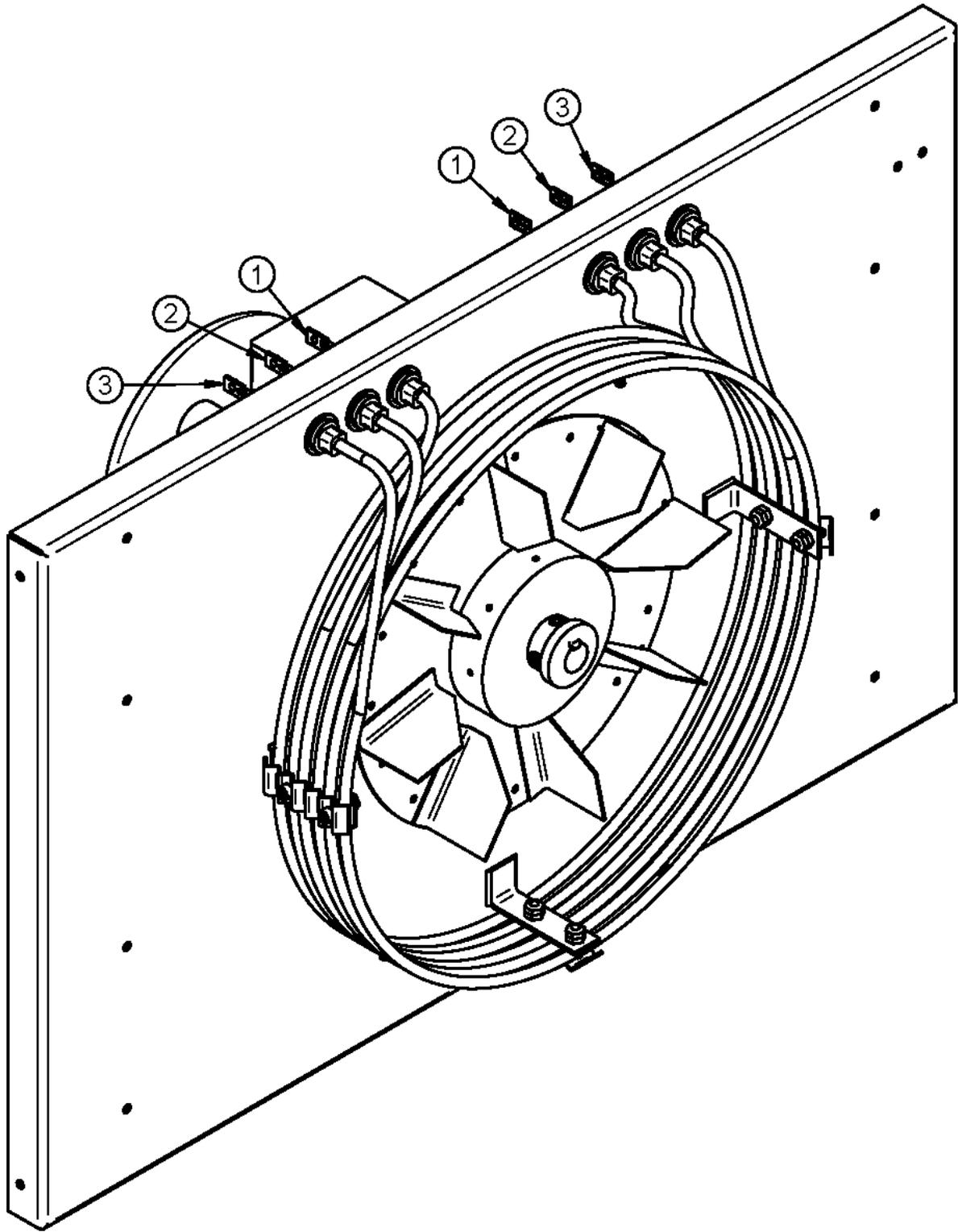


	CODE	DESCRIPTION DE GRILLE ET SUPPORT	GRILL & SIDERACK DESCRIPTION	QTY
OPTION	GR17T26	GRILLE DE FOUR 17 3/4" X 25 15/16"	GRILL FOR OVEN 17 3/4" X 25 15/16"	4
	JAOP3_0172	SUPPORT LATÉRAL GAUCHE 4 TABLETTES	SIDERACK LEFT 4 SHELVES	1
	JAOP3_0173	SUPPORT LATÉRAL DROIT 4 TABLETTES	SIDERACK RIGHT 4 SHELVES	1

Item	Part Number	Description	Quantity
1	P1419FD	RIGHT DOOR OVEN JAOP3	1
2	P1419FG	LEFT DOOR OVEN JAOP3	1
3	QUA200	DOOR MAGNET	4
4	ELS950	BUZZER 120V	2
5	ELT503	HIGH LIMIT SWITCH 140°F	1
6	ELT507	HIGH LIMIT SWITCH 110°F	1
7	ELT547	HORIZONTAL PROGRAMMABLE CONTROL ECM-1	1
8	ELI402	BLACK SELECTOR 2 POS.	1
9	ELI556	0/1 PLATE	1
10	ELI406	BASE WITH 1NO	1
11	ELB096	5A BREAKER	1
12	ELT539-K1	ETHERNET JACK ASSEMBLY	1
13	ELM759	COOLING FAN	1
14	ELD081	FRAME AND LIGHT SOCKET 77-708 120V	2
15	50010894	ASSY. FRAME, GLASS, GASKET AND SCREW FOR ELD081 & ELD082	2
16	ELM570	DOOR SWITCH 15A	1

<i>Item</i>	<i>Numéro Pièce</i>	<i>Description</i>	<i>Quantité</i>
1	P1419FD	PORTE FOUR DR. JAOP3	1
2	P1419FG	PORTE FOUR GA. JAOP3	1
3	QUA200	AIMANT DE PORTE	4
4	ELS950	SONNERIE 120V	2
5	ELT503	THERMODISQUE 140°F	1
6	ELT507	THERMODISQUE 110°F	1
7	ELT547	CONTRÔLE PROGRAMMABLE HORIZONTAL ECM-1	1
8	ELI402	SÉLECTEUR 2 POS. NOIR	1
9	ELI556	PLAQUÉ D'IDENTIFICATION 0/1	1
10	ELI406	BASE AVEC 1NO	1
11	ELB096	DISJONCTEUR 5A	1
12	ELT539-K1	PRISE ETHERNET ASSEMBLÉE	1
13	ELM759	VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT	1
14	ELD081	SOCKET AVEC BOITIER DE LUMIERE 77-708 120V	2
15	50010894	ASSY. COUVERT, VITRE, GASKET ET VIS POUR ELD081 & ELD082	2
16	ELM570	MICRO INTERRUPTEUR 15A (PORTE)	1

# JA4 ELEMENT

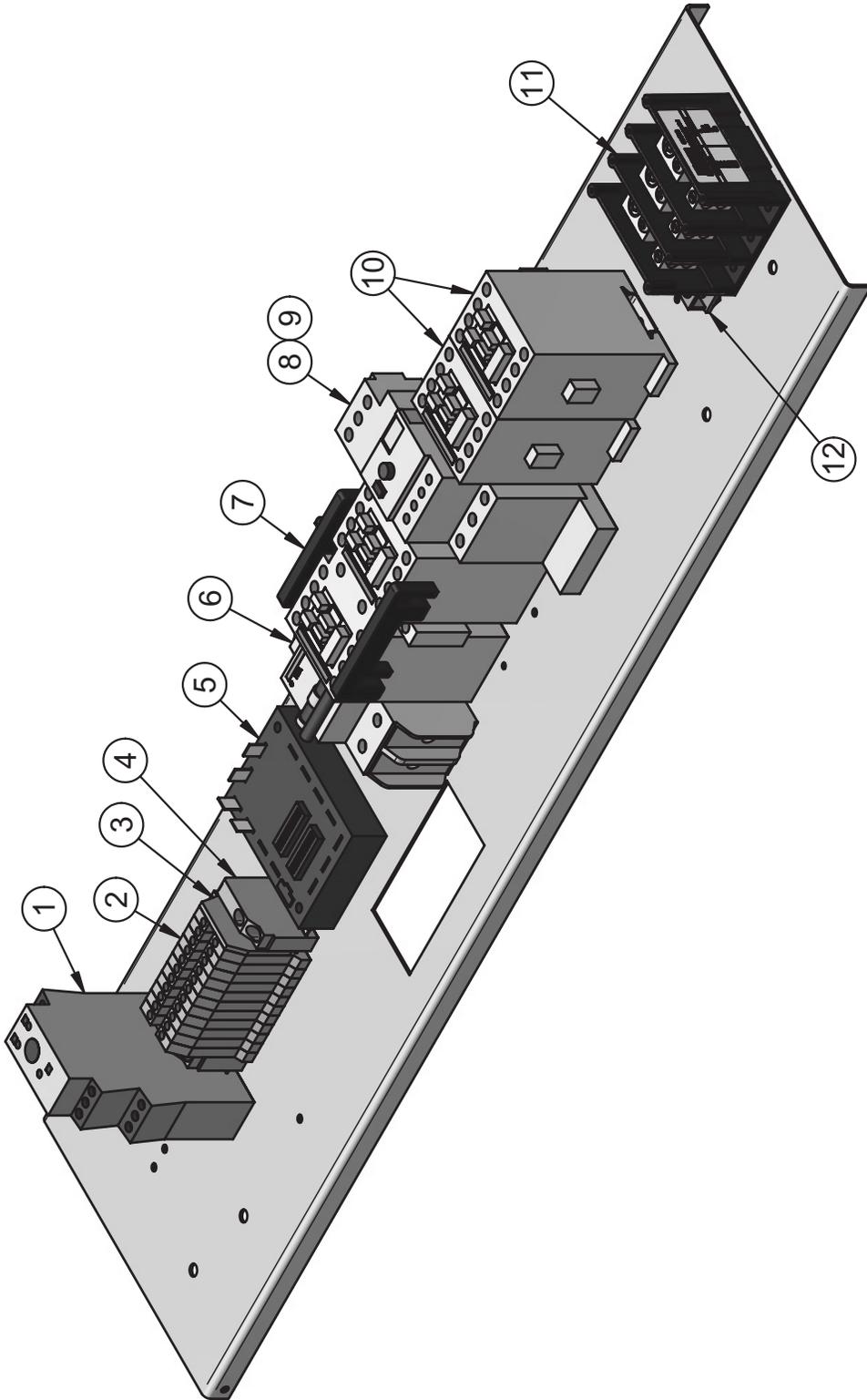


N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	ELE110F06	ÉLÉMENT FORMÉ 208V 2500W POUR JAOP3 #1	FORMED ELEMENT 208V 2500W FOR JAOP3 #1	1
2	ELE110F07	ÉLÉMENT FORMÉ 208V 2500W POUR JAOP3 #2	FORMED ELEMENT 208V 2500W FOR JAOP3 #2	1
3	ELE110F08	ÉLÉMENT FORMÉ 208V 2500W POUR JAOP3 #3	FORMED ELEMENT 208V 2500W FOR JAOP3 #3	1
1	ELE120F06	ÉLÉMENT FORMÉ 240V 2500W POUR JAOP3 #1	FORMED ELEMENT 240V 2500W FOR JAOP3 #1	1*
2	ELE120F07	ÉLÉMENT FORMÉ 240V 2500W POUR JAOP3 #2	FORMED ELEMENT 240V 2500W FOR JAOP3 #2	1*
3	ELE120F08	ÉLÉMENT FORMÉ 240V 2500W POUR JAOP3 #3	FORMED ELEMENT 240V 2500W FOR JAOP3 #3	1*
1	ELE118F06	ÉLÉMENT FORMÉ 400V 2500W POUR JAOP3 #1	FORMED ELEMENT 400V 2500W FOR JAOP3 #1	1*
2	ELE118F07	ÉLÉMENT FORMÉ 400V 2500W POUR JAOP3 #2	FORMED ELEMENT 400V 2500W FOR JAOP3 #2	1*
3	ELE118F08	ÉLÉMENT FORMÉ 400V 2500W POUR JAOP3 #3	FORMED ELEMENT 400V 2500W FOR JAOP3 #3	1*
1	ELE117F06	ÉLÉMENT FORMÉ 480V 2500W POUR JAOP3 #1	FORMED ELEMENT 480V 2500W FOR JAOP3 #1	1*
2	ELE117F07	ÉLÉMENT FORMÉ 480V 2500W POUR JAOP3 #2	FORMED ELEMENT 480V 2500W FOR JAOP3 #2	1*
3	ELE117F08	ÉLÉMENT FORMÉ 480V 2500W POUR JAOP3 #3	FORMED ELEMENT 480V 2500W FOR JAOP3 #3	1*



**SECTION C:**  
**CONTROL PANELS / PANNEAUX DE CONTRÔLE**

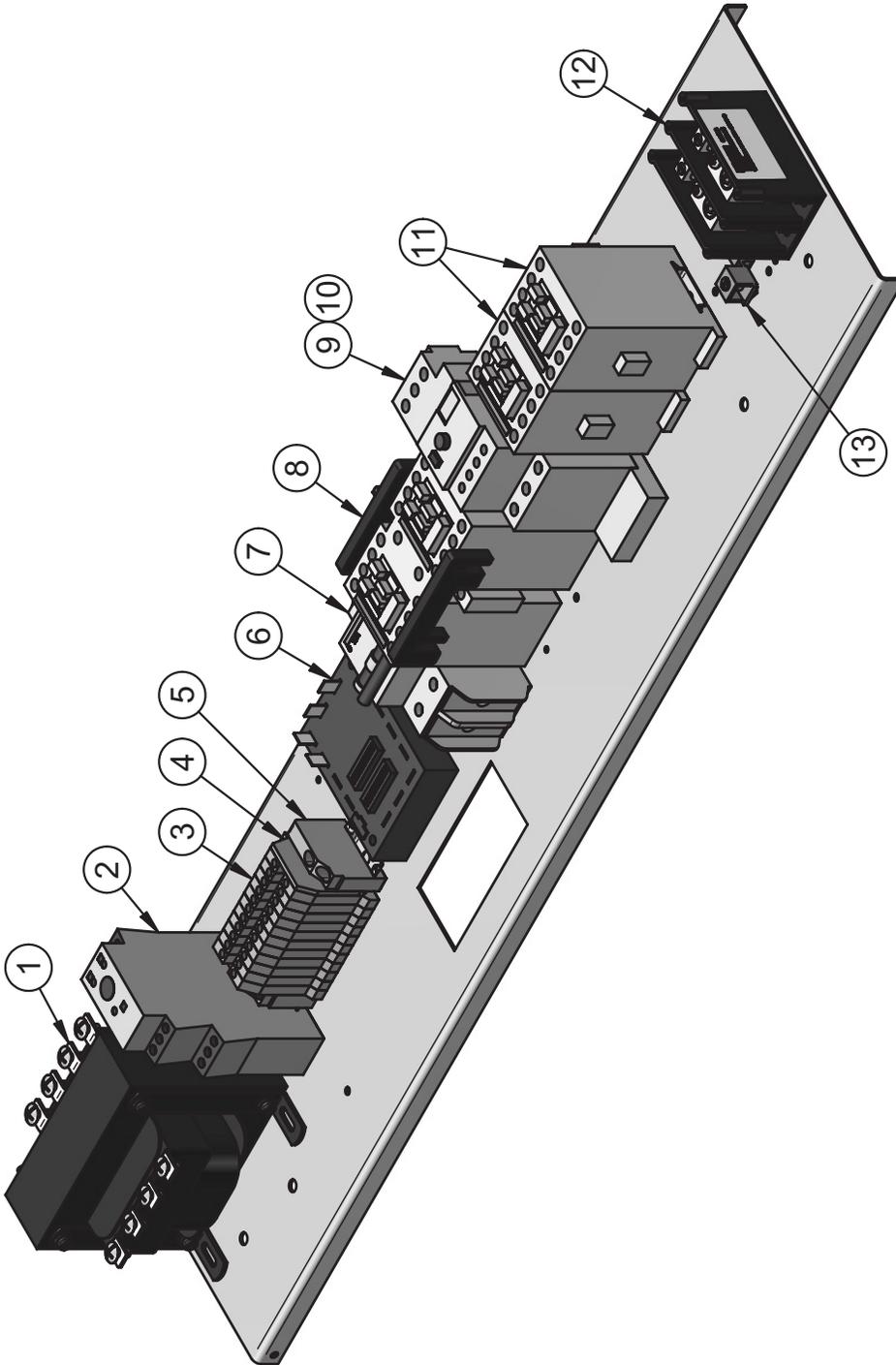
# JA4 1PH 120/240V 60HZ



N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	ELM614	MINUTERIE POUR VAPEUR ÉLECTRONIQUE	SOLID STATE STEAM TIMER	1
2	ELB073	BLOC TERMINAL 30A	TERMINAL BLOCK 30A	11
3	ELB073B	BARRIÈRE ISOLANTE	INSULATING BARRIER	1
4	ELB073A	ATTACHE ÉLECTRIQUE	ELECTRIC ATTACH	2
5	ELM715	MINUTERIE (FOUR À MOTEUR RÉVERSIBLE)	TIMER (OVEN WITH REVERSIBLE MOTOR)	1
6	ELB083	DISJONCTEUR 2P 15A	BREAKER 2P 15A	1
7	ELC515	CONTACTEUR INVERSEUR MOTEUR 2HP	REVERSER CONTACTOR MOTOR 2HP	1
8	ELO220	BASE POUR RELAIS DE SURCHARGE	OVERLOAD RELAY BASE	1
9	ELO215	RELAIS DE SURCHARGE 1PH 2 À 7A	OVERLOAD RELAY 1PH 2 TO 7 A	1
10	ELC908	CONTACTEUR D'ÉLÉMENT 40A	HEATING CONTACTOR 40A	2
11	ELB072	BORNIER 3P 175A	TERMINAL BLOCK 3P 175A	1
12	ELL050	TERMINAL DE MISE À LA TERRE	GROUND LUG	1

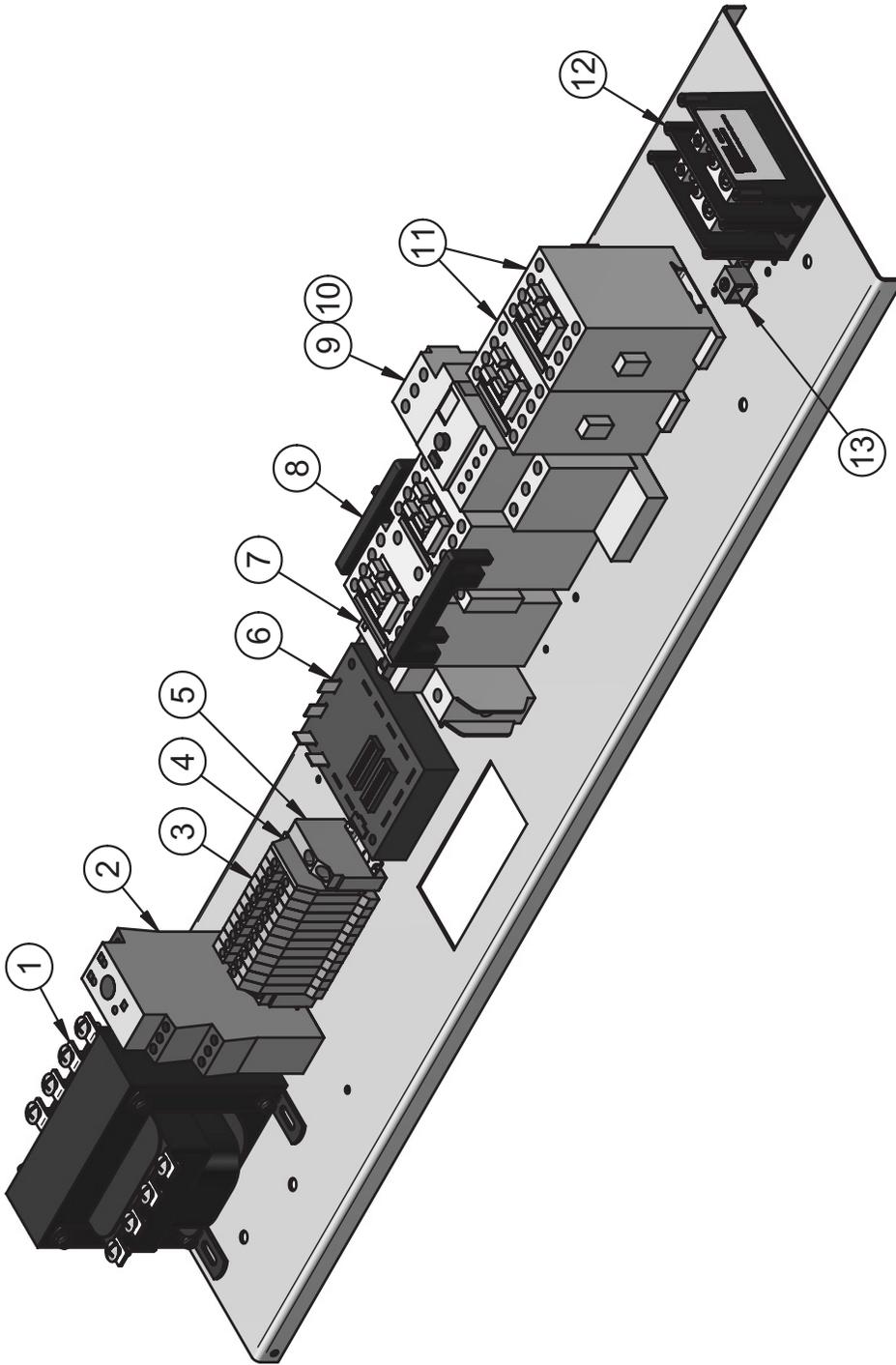
# JA4 1PH 220V 60HZ

C-3



N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	ELT725	TRANSFORMATEUR 240/480V À 120>240 250VA 50HZ	TRANSFORMER 240/480V À 120>240 250VA 50HZ	1
2	ELM614	MINUTERIE POUR VAPEUR ÉLECTRONIQUE	SOLID STATE STEAM TIMER	1
3	ELB073	BLOC TERMINAL 30A	TERMINAL BLOCK 30A	11
4	ELB073B	BARRIÈRE ISOLANTE	INSULATING BARRIER	1
5	ELB073A	ATTACHE ÉLECTRIQUE	ELECTRIC ATTACH	2
6	ELM715	MINUTERIE (FOUR À MOTEUR RÉVERSIBLE)	TIMER (OVEN WITH REVERSIBLE MOTOR)	1
7	ELB083	DISJONCTEUR 2P 15A	BREAKER 2P 15A	1
8	ELC515	CONTACTEUR INVERSEUR MOTEUR 2HP	REVERSER CONTACTOR MOTOR 2HP	1
9	ELO220	BASE POUR RELAIS DE SURCHARGE	OVERLOAD RELAY BASE	1
10	ELO215	RELAIS DE SURCHARGE 1PH 2 À 7A	OVERLOAD RELAY 1PH 2 TO 7 A	1
11	ELC908	CONTACTEUR D'ÉLÉMENT 40A	HEATING CONTACTOR 40A	2
12	ELB071	BORNIER 2P 175A	TERMINAL BLOCK 2P 175A	1
13	ELL050	TERMINAL DE MISE À LA TERRE	GROUND LUG	1

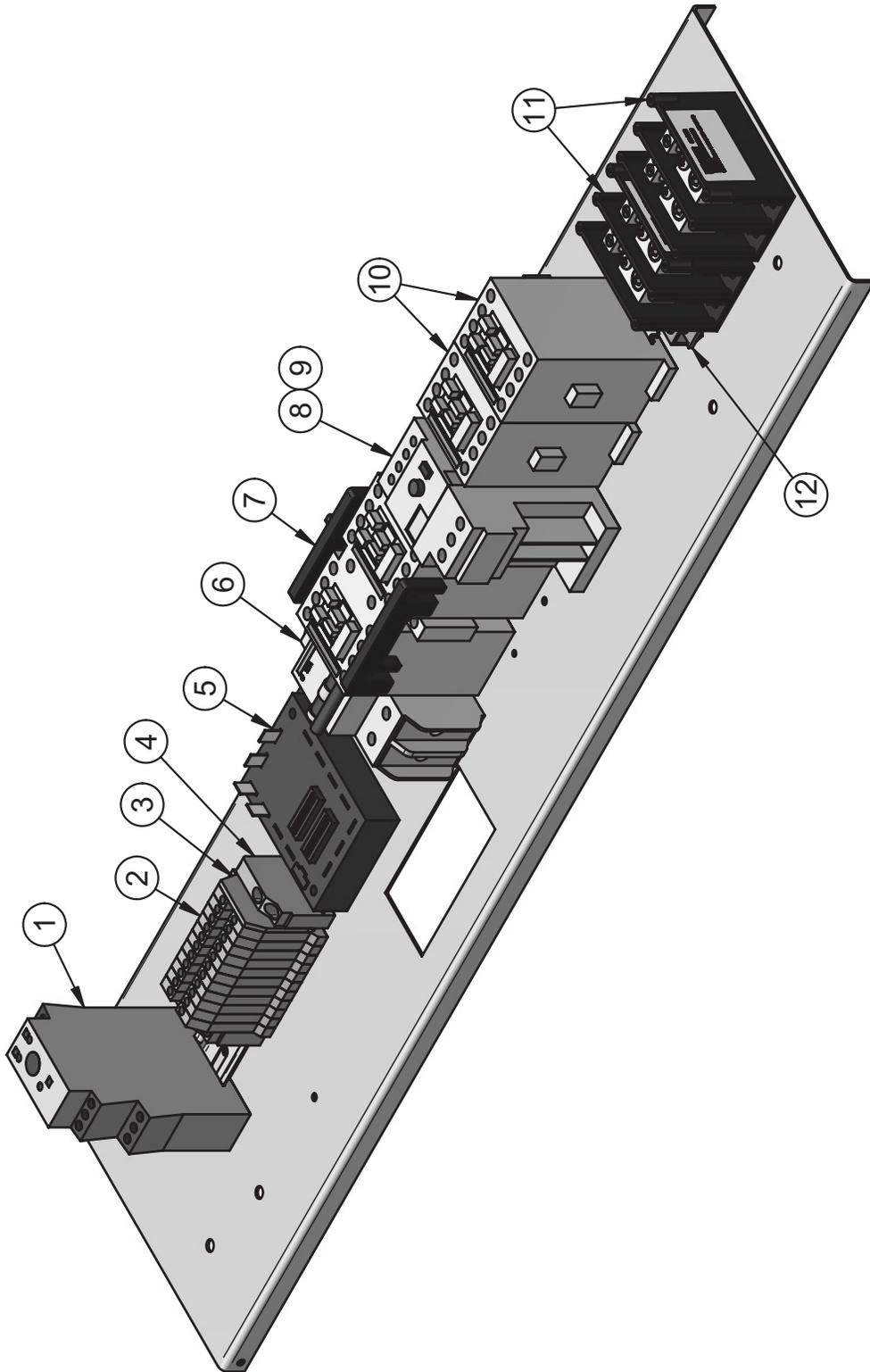
# JA4 1PH 220V 50HZ



N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	ELT725	TRANSFORMATEUR 240/480V À 120>240 250VA 50HZ	TRANSFORMER 240/480V À 120>240 250VA 50HZ	1
2	ELM614	MINUTERIE POUR VAPEUR ÉLECTRONIQUE	SOLID STATE STEAM TIMER	1
3	ELB073	BLOC TERMINAL 30A	TERMINAL BLOCK 30A	11
4	ELB073B	BARRIÈRE ISOLANTE	INSULATING BARRIER	1
5	ELB073A	ATTACHE ÉLECTRIQUE	ELECTRIC ATTACH	2
6	ELM715	MINUTERIE (FOUR À MOTEUR RÉVERSIBLE)	TIMER (OVEN WITH REVERSIBLE MOTOR)	1
7	ELB107	DISJONCTEUR 1P 15A	BREAKER 1P 15A	1
8	ELC515	CONTACTEUR INVERSEUR MOTEUR 2HP	REVERSE CONTACTOR MOTOR 2HP	1
9	ELO220	BASE POUR RELAIS DE SURCHARGE	OVERLOAD RELAY BASE	1
10	ELO215	RELAIS DE SURCHARGE 1PH 2 À 7A	OVERLOAD RELAY 1PH 2 TO 7 A	1
11	ELC908	CONTACTEUR D'ÉLÉMENT 40A	HEATING CONTACTOR 40A	2
12	ELB071	BORNIER 2P 175A	TERMINAL BLOCK 2P 175A	1
13	ELL050	TERMINAL DE MISE À LA TERRE	GROUND LUG	1

# JA4 3PH 120/208V 60HZ

C-5



N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	ELM614	MINUTERIE POUR VAPEUR ÉLECTRONIQUE	SOLID STATE STEAM TIMER	1
2	ELB073	BLOC TERMINAL 30A	TERMINAL BLOCK 30A	11
3	ELB073B	BARRIÈRE ISOLANTE	INSULATING BARRIER	1
4	ELB073A	ATTACHE ÉLECTRIQUE	ELECTRIC ATTACH	2
5	ELM715	MINUTERIE (FOUR À MOTEUR RÉVERSIBLE)	TIMER (OVEN WITH REVERSIBLE MOTOR)	1
6	ELB083	DISJONCTEUR 2P 15A	BREAKER 2P 15A	1
7	ELC515	CONTACTEUR INVERSEUR MOTEUR 2HP	REVERSER CONTACTOR MOTOR 2HP	1
8	ELO215	RELAIS DE SURCHARGE 1PH 2 À 7A	OVERLOAD RELAY 1PH 2 TO 7 A	1
9	ELO220	BASE POUR RELAIS DE SURCHARGE	OVERLOAD RELAY BASE	1
10	ELC908	CONTACTEUR D'ÉLÉMENT 40A	HEATING CONTACTOR 40A	2
11	ELB071	BORNIER 2P 175A	TERMINAL BLOCK 2P 175A	2
12	ELL050	TERMINAL DE MISE À LA TERRE	GROUND LUG	1







**WARRANTY / GARANTIE**

# **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'avèreraient 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](mailto:doyon@doyon.qc.ca)