**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

**JA, JAOP, CA, CAOP series/séries**
**Except /Sauf JAOP3 series/séries**

**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-1
- Construction A-1
- Shipping A-1
- Installation warnings A-3
- Distances to respect A-3
- Installation A-5
- Ebake Programmable control - Operating modes A-9
- Manual mode A-10
- PROGRAMMED COOKING mode A-12
- Operation of the proofer A-14
- Power failure A-14
- MODE D'OPÉRATION DU CONTRÔLE PROGRAMMABLE Ebake A-15
- MODE ManuEl A-16
- mode DE CUISSON PROGRAMMÉ A-18
- Oven maintenance and cleaning A-23

***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* _____ *A-2*
*Introduction* _____ *A-2*
*Construction* _____ *A-2*
*Expédition* _____ *A-2*
*Avertissement lors de l'installation* _____ *A-4*
*Distances à respecter* _____ *A-4*
*Installation* _____ *A-6*
*Opération de l'étuve* _____ *A-22*
*Panne de courant* _____ *A-22*
*Entretien et nettoyage du four* _____ *A-24*

# 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 pressure regulator or needle valves; it has been set 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***

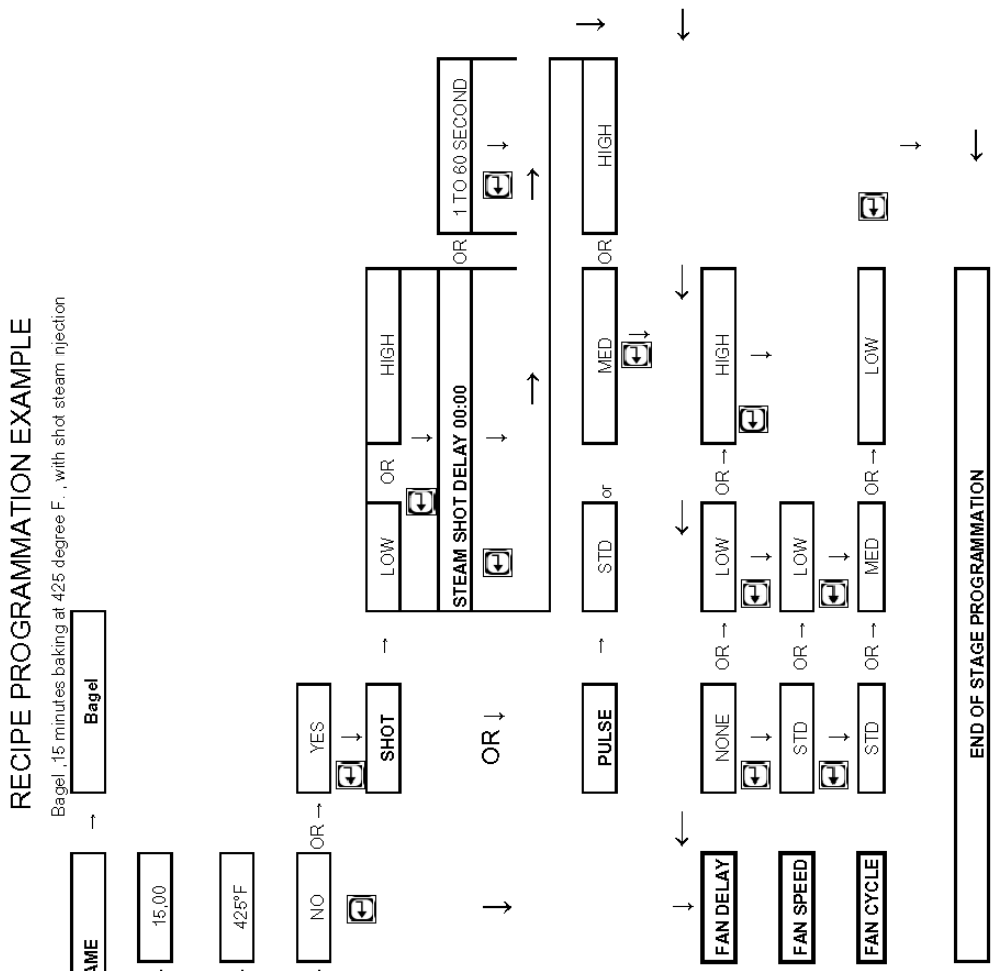
***L'électricien doit s'assurer que le câble d'alimentation ne touche pas le dessus du four à cause du degré élevé de chaleur dégagée par celui-ci.***

### *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 régulateurs de pression ou valves à aiguille ils sont pré ajustées a l'usine.***


RECIPE PROGRAMMATION EXAMPLE
Bagel ,15 minutes baking at 425 degree F. , with shot steam injection
RECIPE
EDIT RECIPE NAME
Bagel
STAGE # 1
TIME
15,00
TEMP
425°F
STEAM
NO
OR
YES
SHOT
LOW
OR
HIGH
STEAM SHOT DELAY 00:00
OR
1 TO 60 SECOND
OR
PULSE
STD
or
MED
OR
HIGH
FAN DELAY
NONE
OR
LOW
OR
HIGH
FAN SPEED
STD
OR
LOW
FAN CYCLE
STD
OR
MED
OR
LOW
END OF STAGE PROGRAMMATION

# 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 COOLDOWN key. The oven will run on COOL DOWN mode until it reaches 200°F and then, it will automatically turn OFF. At this moment, the display will show : OFF, PRESS POWER KEY TO START.
If need to close oven urgently switch OFF the main switch

## 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.

## LIGHT KEY FUNCTION

Press the LIGHT key to turn lights ON/OFF.

## TEMPERATURE FUNCTION

To change the temperature set point, press on . Display will show actual temperature set point. Use navigation key to set the desired temperature set point (by increments of 5 degrees) and press to confirm and exit the setting mode. Also, note that the new set point will automatically be saved after exiting, if enter is not pressed within 3 seconds, the last set temperature will be saved.

## TIMER FUNCTION

To change the time setting, press on. Display wills show time setting. Use the navigation key arrow to set the desired timer setting (by increments of 15 sec.) and press to confirm and exit setting. If enter is not pressed 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 then one minutes is needed use navigation key to set 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 MM:SS
- If the remaining time is 60 minutes or more, it will be displayed as HH:MM

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 reversing fan mode. After pressing FAN OFF DELAY key, the display will show NONE. Use navigation key to select HIGH (5 minutes) or LOW (3 minutes) fan off delay and press . If enter 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, select to NONE and press .

## STEAM FUNCTION

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

- 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.
- 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 of 30 seconds.

□ Note: When pressing the SHOT STEAM key, it will force the fan ON.

## FAN SPEED & CYCLE FUNCTION

You can change the fan speed & cycle time. There are 2 different fan speed setting available STD & LOW and 3 different fan cycles setting available STD (2.5 min ON - 25 sec. OFF), MED (1.5 min ON - 25 sec OFF) and LOW (20 sec ON - 45 sec OFF). Default speed & fan cycle is STD. To select a different fan speed or cycle then STD press function key and use navigation key to select desire fan speed & cycle type and press 

.

This function will change the fan speed and the reversing time cycle of the fan, creating a different air flow.

## RACK KEY FUNCTION

**Available on "CA" oven series only**

Rack is always rotated when oven is powered, when door are opening the rack will automatically index with the door opening to load or unload product. 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.

## CORE PROBE FUNCTION IN MANUAL MODE

**OPTIONAL: Available on "JA" oven series only**

When activated, the core probe temperature can only be used for monitoring food temperature. This will indicate the internal food temperature.

# 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 OK 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 then one minute is needed after pressing the BAKE MORE TIME key, use navigation key to set desire add time and press OK 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 and 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 CYCLE, FAN OFF DELAY are not functional. All those functions need to be set in the recipe program.

## CORE PROBE COOKING

**OPTIONAL: Available on "JA" oven series only**

When activated in the recipe program stage, the core probe can be set to monitoring or cooking function.
In cooking mode, the set point temperature of the core probe will manage the cooking without timer.
When product temperature is reached, the display will show PRODUCT DONE.

If MONITOR function is set, it will indicate the internal food temperature, but will not control the cooking time.

## RACK FUNCTION

**Available on "CA" oven series only**

*Rack is always rotated when oven is powered, when door are opening the rack will automatically index with the door opening to load or unload product. 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 fixe recipe name on the display. If more then 10, the recipe name will scroll on the display and when timer is activate the recipe name will be fixe and show only the 10 first characters.
Each recipe can have preheat temps, core probe, cook stage, cook & hold function. Each stage has the following programmable parameters :

Optional Core probe: If enable monitoring or cooking temperature.
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 60 second can be programmed after the shot steam injection.
Fan off delay: duration of the fan OFF
Fan speed: LOW/HIGH
Fan cycle: the cycle time between fan ON/OFF

**Entering the Programming mode**

Press the PROGRAM KEY . If the control is protected by a password. The display reads ENTER CODE. Use navigation key to enter the 4 digits code. Select the number and press OK 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 the desired recipe and press. OK

**To edit a new or existing name:**

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

OK

-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 navigation key to step on next programming function.

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

**2-OPTION CORE PROBE PROGRAMMING:**

-If enable only but no need: use navigation key to select Stage 1 programming.

-If needed: Select core probe and press OK. Select YES and press. OK Select Monitor or Cooking
-MONITOR: Will only monitor and display product internal temperature.
**-COOKING: Will manage cooking time by setting the core probe temperature to desire internal product temperature. You will not be able to set time in the current stage program.**

**3-STAGE PROGRAMMING**

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

a) Set stage timer: use navigation key to select desired current stage cooking time and press. OK Note if core probe is set to cooking the cook time function will be disabled and you will start with set temperature instead of set Time.

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

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

If steam is needed, use navigation key to select YES and press OK. Use the navigation key to select SHOT or PULSE and press OK. If SHOT is selected, use navigation key to select LOW(+/- 100 ml) or HIGH(+/- 120 ml) steam and press. OK

If a steam SHOT delay is needed, use navigation key to set the fan off delay and press OK.
If pulse is selected, use navigation key to select STD(+/-15 ml every 30 sec), HI(+/-15 ml every 20 sec) or MED(+/-15 ml every 15 sec) pulse and press. OK

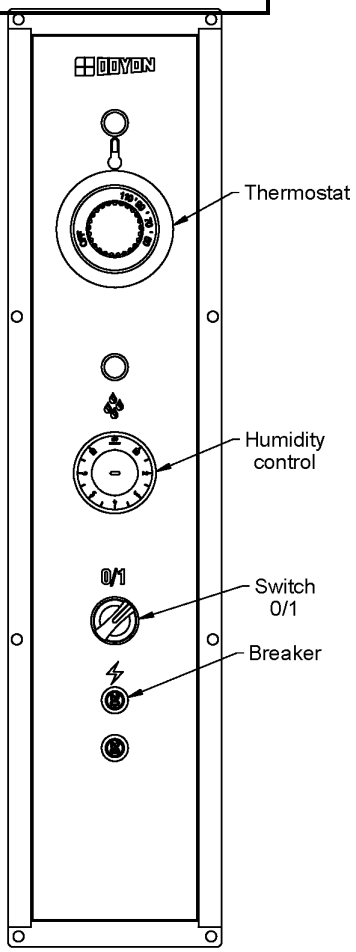
d) Fan delay: If no fan delay is needed, press OK to skip to fan cycle. If fan delay is needed, use navigation key to select LOW (3 minutes) or HIGH (5 minutes) and press OK. If a fan off delay is needed, press OK to step to fan cycle.

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

f) Fan cycle: If standard fan cycle STD(2.5min ON - 25sec OFF) is ok, press OK. If need of a different fan cycle is needed, use navigation key to select MED(1.5min ON - 25sec OFF) or LOW(20min ON - 45sec OFF) and press OK.

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.

# OPERATION OF THE PROOFER




1. Switch "ON" (1).

2. Set the thermostat control at 100° F.

3. Set the humidity control at approximately:
   3 for JAOP-3 & JAOP-6
   4 or 5 for JAOP-10
   5 for JAOP-14

4. If there is too much fog and water drips from the glass doors, adjust humidity control to a lower number.

5. When the temperature is stabilised, put the products in the proofer. (Leave them inside until they are ready to bake.)

6. **IMPORTANT:** When proofing cycle is completed, turn the humidity switch to "OFF" and let the motor blower and air heat element run for 10-15 minutes to let dry the proofer. Then, turn the main switch ‘’OFF’’ (0) and leave the door ajar to prevent moulding.

**When the proofer is not in operation, open the doors to let out the humidity and to prevent mould.**

**P.S.** The doors should not be opened unnecessarily to conserve the heat and humidity in the proofer.

Every day cleaning of the water pan under the proofer's doors should be exercised.

# POWER FAILURE

When the power comes back, the proofer will start automatically. Then it’s recommended to turn OFF the unit to avoid it starting without supervision.

# 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 la touche REFROIDISSEMENT. Le four se mettra en mode refroidissement jusqu'à ce que la température soit à 200°F et s'éteindra automatiquement. L'affichage indiquera : ARRÊT APPUYER SUR DEMARRER
Pour éteindre le four rapidement en cas d'urgence mettre l'interrupteur principale a OFF.

## 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 OK.

## 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 200°F, le four s'éteindra automatiquement. L'affichage indiquera : ARRÊT APPUYER SUR DEMARRER

## FONCTION TOUCHE DE LUMIÈRE

La touche LUMIÈRE permet d'éteindre et d'allumer les lumières manuellement.

## 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 OK 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 OK 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 MM : SS
- Si le temps indiqué est supérieur à 60 minutes, l'affichage indiquera le temps comme suit HH : MM

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

## FONCTION VITESSE & CYCLE DU VENTILATEUR

En appuyant sur la touche FONCTION VITESSE & CYCLE DU VENTILATEUR, La vitesse du ventilateur et le temps de rotation du ventilateur peut être changé. Deux (2) vitesse de ventilation STD ou BASSE et trois (3) différents temps de rotation sont disponibles, STD,(2.5min ON & 25sec. OFF) MED,(1.5min ON & 25 sec. OFF) BASSE. (20sec ON & 45sec OFF),Par défaut la vitesse et le temps de cycle est réglé à STD. Cette fonction crée trois différentes circulations d'air dans la chambre de cuisson avec deux choix de vitesse.

## 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.
- VAPEUR UNIQUE : La vapeur s'active en début de cuisson pour un temps prédéterminé.
  - Note: La vapeur unique en mode manuel, va forcer le ventilateur à démarrer. Lorsque cette fonction est active, l'affichage indiquera en alternance le nom de la recette en cours et vapeur.

## FONCTION CHARIOT

**Disponible pour la série de four CA seulement**

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.

## FONCTION SONDE À VIANDE EN MODE MANUEL

**Disponible pour la série de four JA seulement**

Lorsqu'activée, la sonde à viande lira la température interne de la nourriture seulement. Elle ne contrôlera pas le temps de cuisson. Pour contrôler le temps de cuisson, il faut programmer une recette.

# MODE DE CUISSON PROGRAMMÉ

Ce mode est utilisé pour travailler avec 1 à 8 étapes pour chaque programme de recette. Les fonctions SONDE À VIANDE et CUIRE & ATTENDRE peuvent être programmées au besoin.

À l'aide des touches de navigation, choisir une recette pour qu'elle soit en surbrillance et appuyez sur OK 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 actives, elles doivent être programmées dans la recette. VAPEUR UNIQUE, VAPEUR PULSÉE, CYCLE DU VENTILATEUR, DÉLAI DU VENTILATEUR.

## CUISSON AVEC LA SONDE A VIANDE

**Disponible pour la série de four JA seulement**

Lorsqu'activée dans une étape de la recette programmée, la sonde à viande peut être programmée en mode moniteur ou contrôle de la cuisson.
En mode contrôle de la cuisson, la sonde gérera le temps de la cuisson en fonction de la température interne de la viande désirée et ajustée dans la recette sans utiliser la minuterie.
Lorsque la température interne de la viande sera atteinte, l'affichage indiquera PRÊT À SORTIR.

Sortir les produits ou, si activé dans le programme, le four se mettra en mode CUIRE ET ATTENDRE.
Si elle est programmée en mode MONITEUR, la sonde indiquera la température interne de la viande à titre suivie elle ne contrôlera pas le temps de cuisson.

## FONCTION CHARIOT

**Disponible pour la série de four CA seulement**

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.

## 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 :

- Sonde à viande si activer, moniteur ou contrôle de cuisson si activé.
- 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
- Cycle 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 OK 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 OK pour y avoir accès.

**Pour éditer une nouvelle recette ou une existante:**

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

-EDITER NOM: À l'aide des touches de navigation, choisir la lettre désirée et appuyez sur OK pour passer à la lettre suivante.
-OPTION NOM: À l'aide des touche de navigation, sélectionnez un nom préenregistré à la liste de noms de produits.
Après que le nom est éditer, vous allez entrer 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 touche de navigation, mettre en surbrillance le nom du produit et appuyez sur OK pour choisir le produit.

**1-PRÉCHAUFFAGE :**

Si préchauffage n'est pas nécessaire: Utiliser les touche de navigation pour aller à la fonction suivante.

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

**2-SONDE A VIANDE OPTIONEL:**

-Si Active et n'est pas nécessaire: utiliser les touches de navigation pour aller à la fonction suivante.
- Si la recette nécessite la sonde a viande: À l'aide des touches de navigation, mettre le nom sone a viande en surbrillance et appuyez sur OK sélectionner OUI et appuyer sur OK. Sélectionner Moniteur ou Cuisson.
MONITEUR: La sonde indiquera la température interne de la viande à titre suivie elle ne contrôlera pas le temps de cuisson.
MODE CUISSON: La sonde gérera le temps de la cuisson en fonction de la température interne de la viande désirée et ajustée dans la recette sans utiliser la minuterie.

**3-Programmation d'une étape:**

À l'aide des touches de navigation, mettre le nom de la recette étape 1 en surbrillance et appuyez sur OK pour le sélectionner l'étape.

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

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

c)-Vapeur: Si non utilisée, appuyez sur OK pour sauter la fonction vapeur et passer a l'étape vitesse du ventilateur.

Si la vapeur est utilisée, à l'aide des touches de navigation, sélectionnez OUI et appuyez sur OK. Ensuite, à l'aide des touches de navigation, choisir UNIQUE ou PULSE et appuyez sur OK. Si UNIQUE est sélectionné, à l'aide des touches de navigation, choisir la vapeur BASSE (+/-120 ml) ou HAUTE (+/- 150 ml) et appuyez sur. OK 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 60 secondes (0 signifie pas de délai après l'injection de la vapeur unique) et appuyez sur. OK

Si la vapeur PULSE est sélectionnée, à l'aide des touches de navigation choisir STD (défaut +/-15 ml au 30 sec), MED(+/-15 ml au 20 sec) ou HAUTE (+/-15 ml au 15 sec) et appuyez sur. OK

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

Si un délai du ventilateur n'est pas nécessaire appuyez sur OK 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 (3 minutes) ou HAUTE (5 minutes) et appuyez sur OK pour passer à la fonction suivante.

e)-Vitesse de ventilateur: Si activée, la vitesse par défaut est STD. Appuyez sur OK. Si la BASSE vitesse est nécessaire, à l'aide des touches de navigation choisir BASSE et appuyez sur OK.

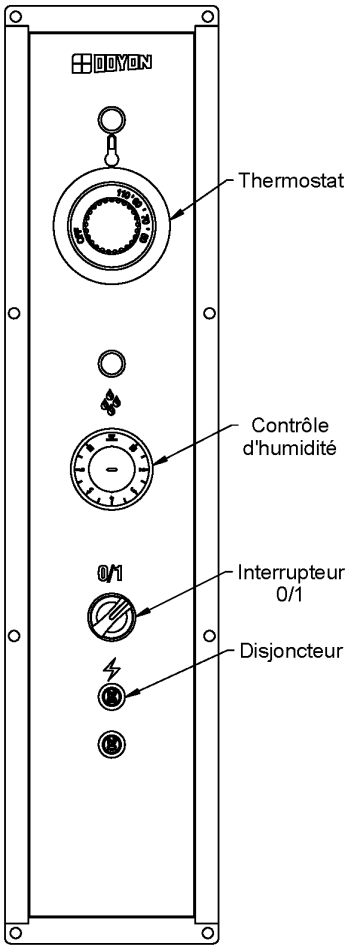
f)-Cycle du ventilateur: Si (défaut) le cycle standard (STD 2.5 min ON – 25 sec OFF) est OK, appuyez sur OK pour sortir de la fonction.

Si un temps de cycle du ventilateur différent est nécessaire, à l'aide des touches de navigation choisir le cycle désiré, MED (1.5 min ON – 25 sec OFF) ou BASSE (20 sec ON – 45 sec OFF),et appuyez sur. OK

Vous avez maintenant terminer une programmation complète d'un stage. Si un autre stage est nécessaire, à l'aide du sélecteur 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 OK pour sortir et sauvegarder la recette.

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

# *OPÉRATION DE L'ÉTUVE*




1. *Placer l'interrupteur à "ON" (1).*

2. *Placer le bouton du thermostat à 100°F.*

3. *Placer le bouton d'humidité à approximativement :*
   *3 pour JAOP-3 & JAOP-6*
   *4 ou 5 pour JAOP-10*
   *5 pour JAOP-14*

4. *S'il y a trop de vapeur, l'eau condensera sur la vitre et des gouttelettes glisseront. Il faut alors diminuer le réglage d'humidité.*

5. *Quand la température est stabilisée, charger l'étuve*
   *(Laisser le produit à l'intérieur jusqu'à ce qu'il soit prêt à cuire).*

6. ***IMPORTANT:*** *Quand l'utilisation est terminée, mettre le contrôle d'humidité à "OFF" et laisser fonctionner la chaleur et le ventilateur pour 10-15 minutes. Après cette période, mettre l'interrupteur principal de l'étuve à "OFF" (0) et laisser les portes entrouvertes. Ceci permettra de minimiser la formation de moisissure.*

***Lorsque l'étuve ne fonctionne pas, ouvrir les portes pour laisser sortir l'humidité afin de prévenir la formation de moisissure.***

***N.B.*** *Bien fermer les portes et ne pas les ouvrir inutilement pour conserver la chaleur et la vapeur dans l'étuve.*

*Bien nettoyer à tous les jours le récupérateur d'eau situé en dessous de la porte.*

# *PANNE DE COURANT*

*L'étuve est sécuritaire même lors d'une panne de courant. Lorsque l'alimentation revient, l'étuve se remet en marche automatiquement selon le réglage. Il est donc nécessaire de mettre le sélecteur à ''ARRÊT'' afin d'éviter que l'appareil redémarre sans surveillance.*

# OVEN MAINTENANCE AND CLEANING

MAINTENANCE OF THE OVEN

- Grease the bottom bearing monthly and the top flange bearing yearly
- Check the tension of the belt yearly.
- 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).

| Questions | Solutions |
|---|---|
| **Clean the inside of the oven and the proofer with water and soap.**<br><br>**Take out the grills (the grills of the oven could be cleaned with "Easy-Off").** | We recommend and sell:<br>Dirt Buster III: Action foam cleaner<br>CHEMCO<br>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:<br>316 Silicone base protector and lubricant for oven<br>Dow Corning<br>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:<br>Wright's: Cream copper cleaner<br>J.A. Wright & Co.<br>Part number : EXC300 |
| **Clean the oven exterior with a stainless steel cleaner.** | We recommend and sell:<br>Stainless steel cleaner<br>SANY or CURTIS (comestible)<br>Part number : NES201 |

# ***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.)*

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

# NOTES

# 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.*