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

FC16

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
- Operation/Instructions of the oven ____ A-7
- Cooking time and temperature recommendation ____ A-9
- Remove the conveyor and clean the oven ____ A-11
- Remove the belt ____ A-13
- Troubleshooting ____ A-19
- Air adjustment – Top diffuser ____ A-21
- Air adjustment – Bottom diffuser ____ A-22

COMPONENT PARTS ____ B-1
- FC16 - Side view ____ B-1
- FC16 - Back view ____ B-3

CONTROL PANELS ____ C-1
- 1PH 208-240V 50HZ ____ C-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

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/Instruction du four ____ *A-8*
Température et temps de cuisson recommandé ____ *A-10*
Enlever le convoyeur et nettoyer le four ____ *A-12*
Démontage de la chaîne ____ *A-16*
Dépannage ____ *A-20*
Ajustement d'air – Diffuseur du haut ____ *A-21*
Ajustement d'air – Diffuseur du bas ____ *A-22*
PIÈCES COMPOSANTE ____ *B-1*
FC16 - Vue de côté ____ *B-1*
FC16 - Vue arrière ____ *B-3*
PANNEAUX DE CONTRÔLE ____ *C-1*
1PH 208-240V 50hz ____ *C-1*

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: 4 pouces.

B) Top of the oven: a clearance of 12 inches to the ceiling must exist to permit adequate venting of the exhaust pipe and hot parts and to give proper access to a technician. The draft hood must have a clearance of 2 inches minimum all around.

C) Floor: on it's legs 4 inches minimum.

D) Sides of the oven: do not install other than easily removable equipment for service and maintenance (not closer than 4 inches).

E) It is recommended to have a certain length of 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 du four : 4 pouces.

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 du tuyau d'évacuation et des parties chauffantes tout en permettant l'accès à un technicien.

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 (4 pouces minimum).

E) Il est recommandé d'installer une longueur supplémentaire 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** the wheels 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.

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 ***bloque****r après l'installation et utiliser un cordon souple. 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

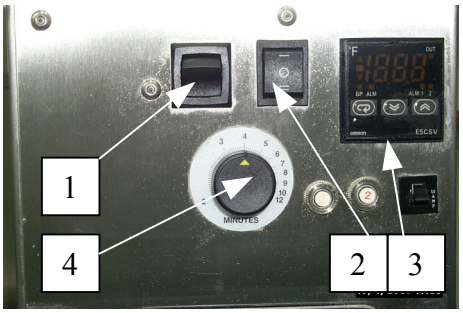
L'installation de l'alimentation électrique des fours doit être conforme avec la source électrique spécifiée sur la plaque signalétique de l'appareil.

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.

OPERATION/INSTRUCTIONS OF THE OVEN

1. Turn the main switch to the position "ON" [I].
2. Turn the conveyor switch to the position "ON" [I - forward or II - reverse].



3. Adjust the thermostat at the desired temperature (see THERMOSTAT INSTRUCTIONS below).
4. Adjust baking time according to your product. Use the knob on the speed control to set your baking time.

(see suggestions in the tables next page.)

N.B. The thermostat display must be "ON". (If not, press the breaker on the front)

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

   When the desired temperature is reached, the red light ON goes out on the thermostat.
6. Place your products on the conveyor.

   We recommend to use perforated pan or pizza screen.
7. To stop the oven, just turn the main switch to "OFF" [O] position. After the oven is off, the main fan motor will run for 10 minutes to cool down the oven.

THERMOSTAT INSTRUCTIONS

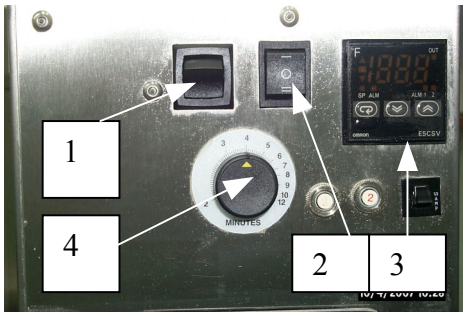
To obtain a very good thermal stability, we use a digital temperature controller with thermocouple. The Omron E5CSV thermostat controls the heat at the SP (set point).

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 ± 1 %.

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

OPÉRATION/INSTRUCTION DU FOUR

1. *Démarrer le four (mettre l'interrupteur de gauche à la position "MARCHE" [I].*
2. *Mettre l'interrupteur de droite à la position "MARCHE" [I - avance ou II – recule] afin de démarrer le convoyeur.*



3. *Ajuster le thermostat à la température désirée (voir FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT plus bas).*
   N.B. L'affichage digital doit être allumé, si ce n'est pas le cas, vérifier le disjoncteur situé sur le panneau avant.
4. *Ajuster le temps de cuisson selon le produit. Utiliser la flèche sur le contrôleur de vitesse du moteur. (voir les suggestions dans les tables de la page suivante)*

5. *Laisser chauffer jusqu'à ce que la température de cuisson soit atteinte.*
   La lumière rouge ON située sur le thermostat éteindra et la lumière verte allumera pour indiquer que la température est atteinte.

6. *Placer les produits sur le convoyeur. Nous recommandons d'utiliser des pans perforées ou un grillage à pizza.*

7 *Mettre l'interrupteur principal du four à la position "ARRÊT" [O] lorsque vous avez terminé l'utilisation.*
   Note: le ventilateur principal du four va continuer de fonctionner pour une durée de 10 minutes afin de refroidir le four pour éviter une surchauffe des composantes.

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 E5CSV permet le contrôle de 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 ± 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.

COOKING TIME AND TEMPERATURE RECOMMENDATION

REGULAR PIZZA BAKING TIME

Temperature	Pizza	Approximate baking time
515° F	PEPPERONI	5.30 minutes
515° F	3 TOPPING	6.20 minutes
515° F	EXTRA TOPPING	7.00 minutes
490° F	SPECIAL HOUSE	8.00 minutes

PIZZA PAN BAKING TIME

Temperature	Pan pizza	Approximate baking time
480° F	ALL DRESS	7.20 minutes
540°F	ALL DRESS	5.00 minutes

IMPORTANT: You must adjust your baking time according to your own recipes.

We recommend that you conduct a few baking tests at the beginning and note your baking time for future reference.

TEMPÉRATURE ET TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉ

TEMPS DE CUISSON PIZZA RÉGULIÈRE

Température	*Pizza*	*Temps de cuisson approximatif*
515° F	*PEPPERONI*	*5.30 minutes*
515° F	*GARNIE*	*6.20 minutes*
515° F	*EXTRA OIGNON BACON*	*7.00 minutes*
490° F	*SPÉCIALE MAISON*	*8.00 minutes*

TEMPS DE CUISSON DE PAN PIZZA

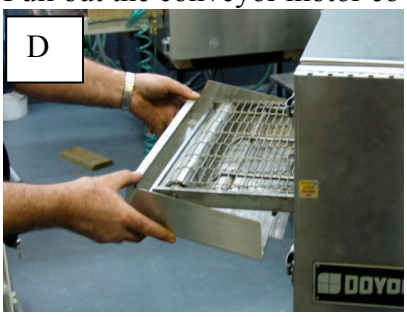
Température	*Pan pizza*	*Temps de cuisson approximatif*
418° F	*GARNIE*	*10.15 minutes*
480° F	*GARNIE*	*7.20 minutes*
525° F	*GARNIE*	*6.00 minutes*

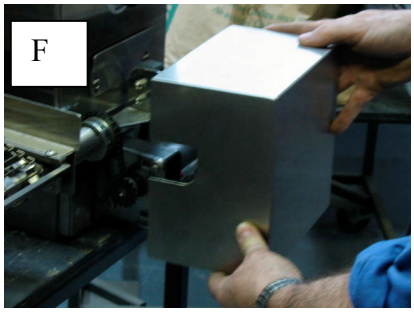
IMPORTANT: Vous devez ajuster vos temps de cuisson en fonction de vos recettes. Nous vous recommandons de faire des tests de cuisson et de noter et conserver les résultats pour utilisation ultérieure.

REMOVE THE CONVEYOR AND CLEAN THE OVEN

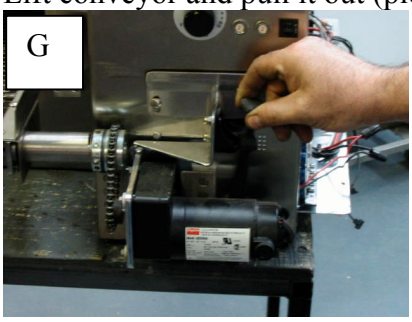
Take out the conveyor extension and crumb tray at each end of the conveyor (picture A, B, C, D).

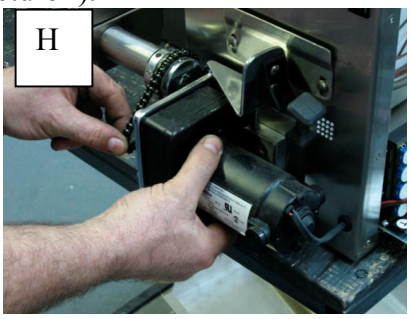
Pull out the conveyor motor cover (picture E & F).



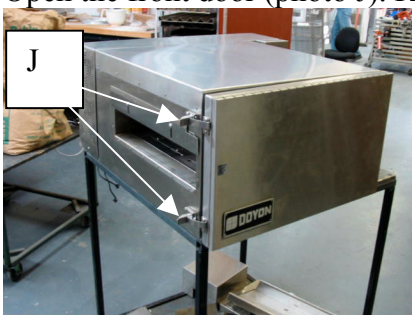


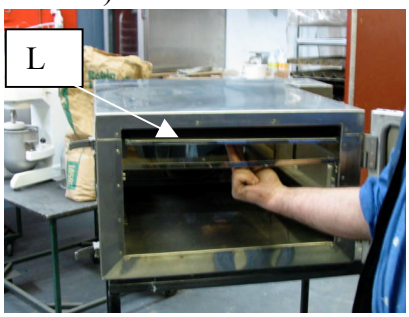
Remove rubber strap (picture G). Lift gearbox to remove the chain (picture H).
Lift conveyor and pull it out (picture I).





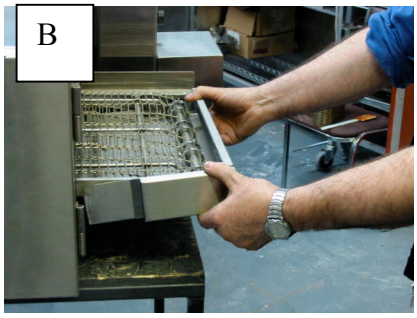
Open the front door (photo J). Remove the heat diffusers (picture K & L).



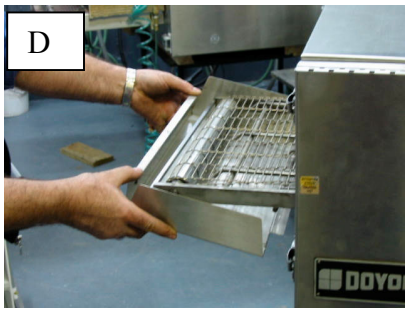


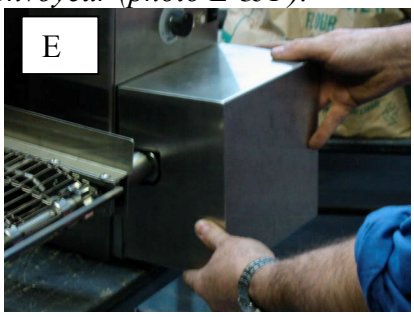
ENLEVER LE CONVOYEUR ET NETTOYER LE FOUR

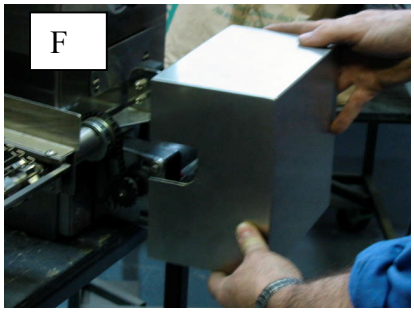
Enlever les extensions et les ramasse-miettes du convoyeur à chaque extrémité du convoyeur (photo A, B, C, D).



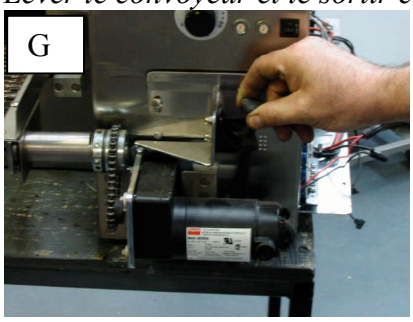
Enlever le couvert du moteur convoyeur (photo E & F).

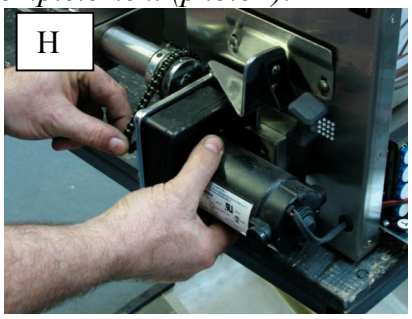




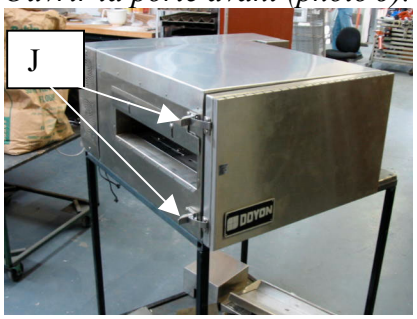


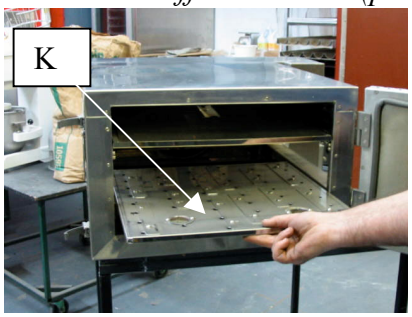
Détacher la courroie de caoutchouc (photo G). Lever le moteur et enlever la chaîne (photo H). Lever le convoyeur et le sortir complètement (photo I).

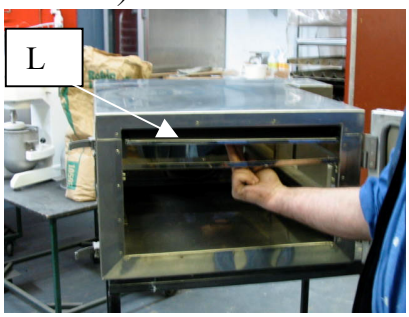




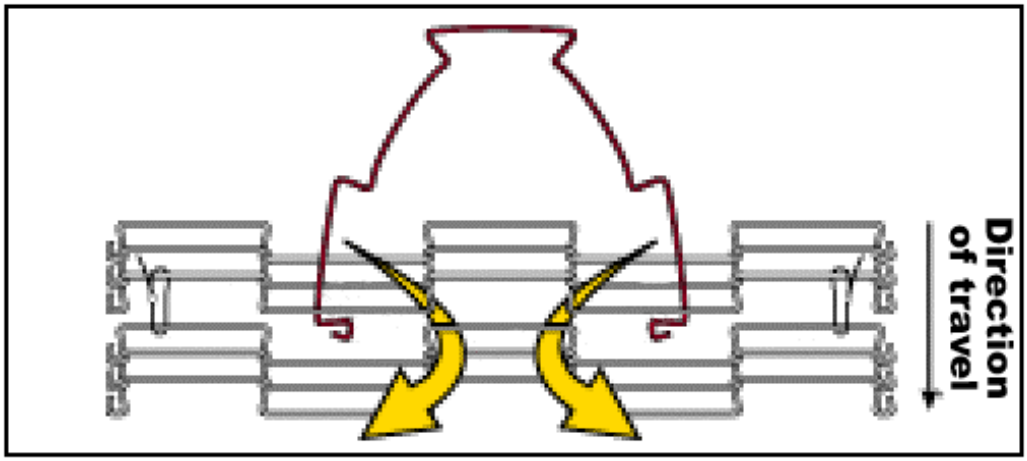
Ouvrir la porte avant (photo J). Enlever les diffuseurs d'air (photo K & L).

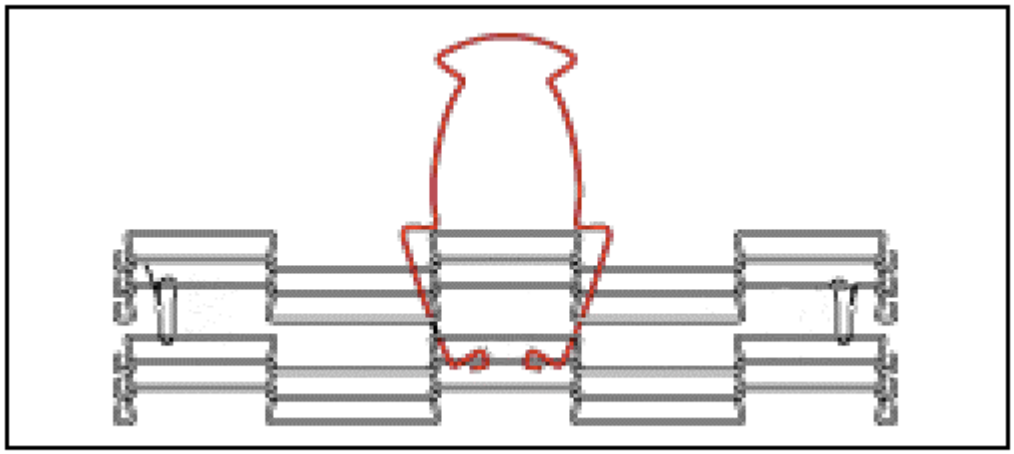


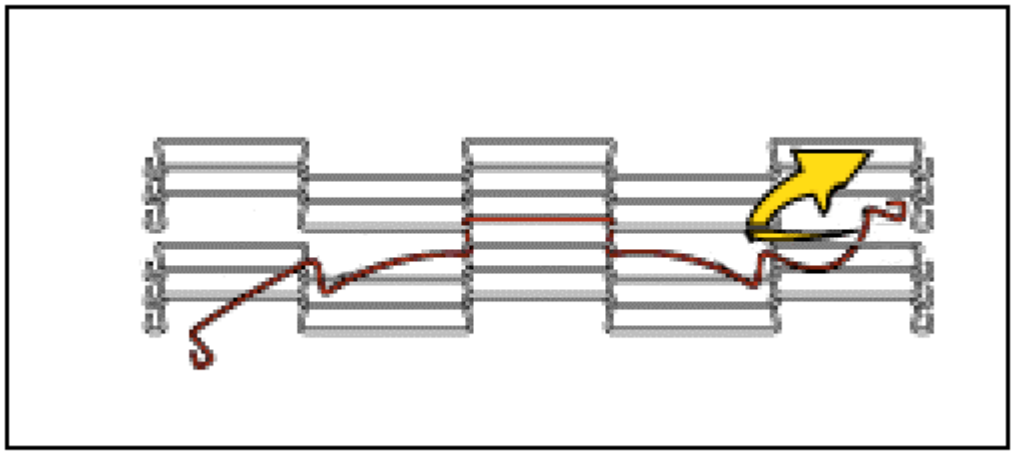


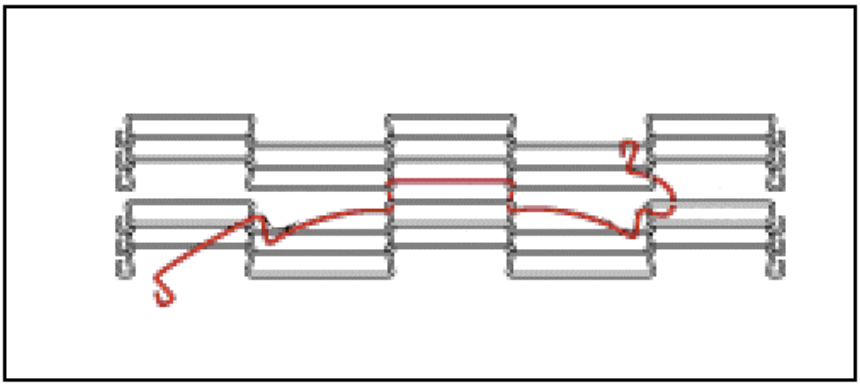


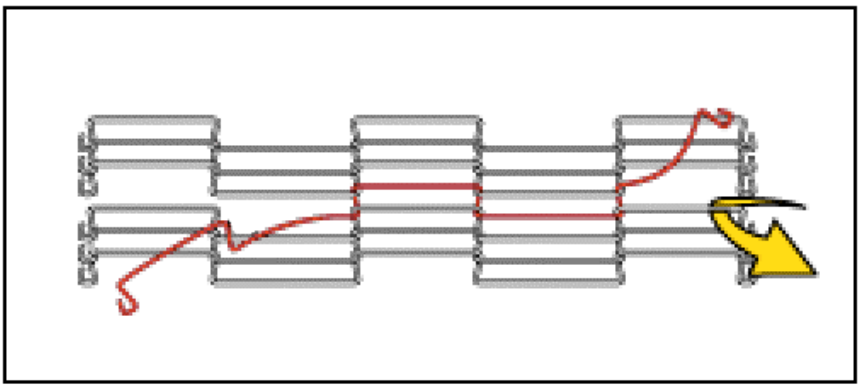
REMOVE THE BELT

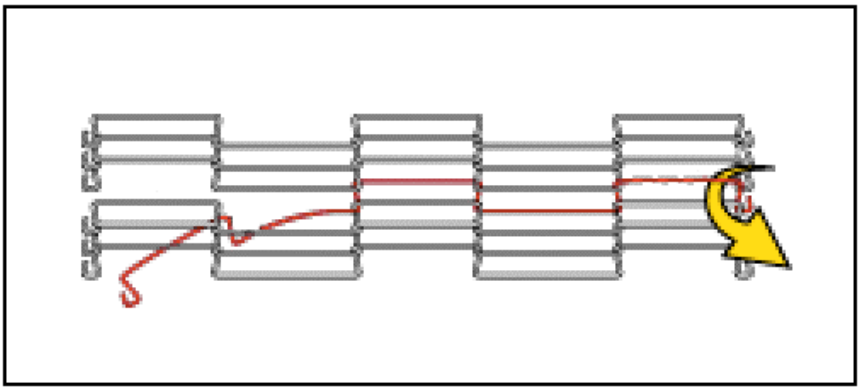


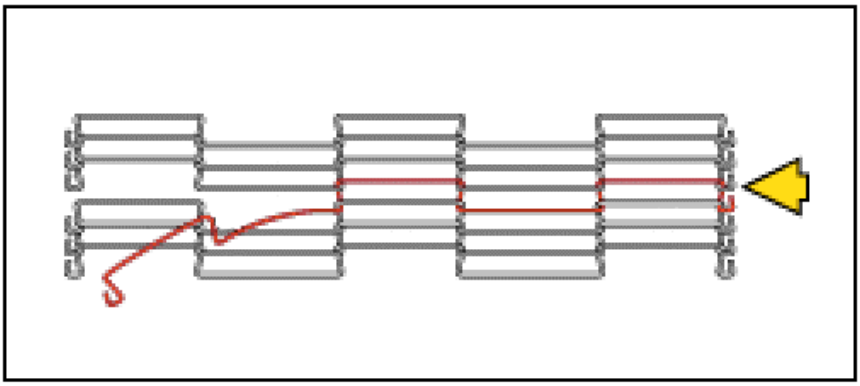


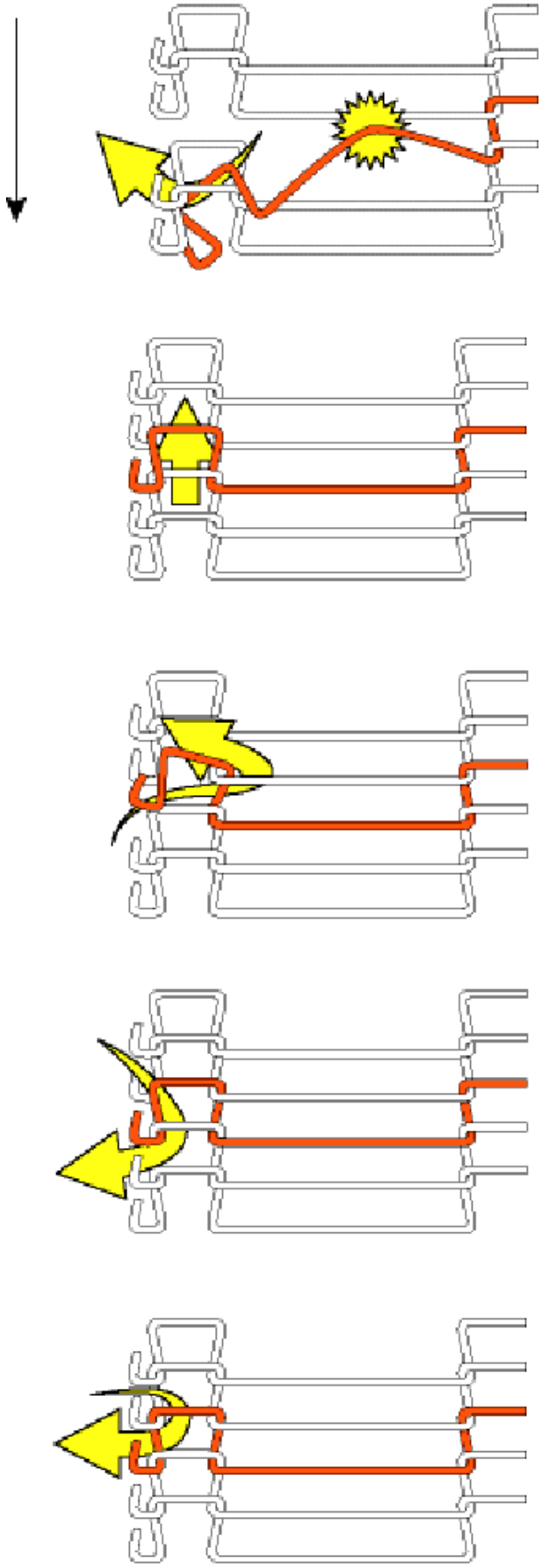




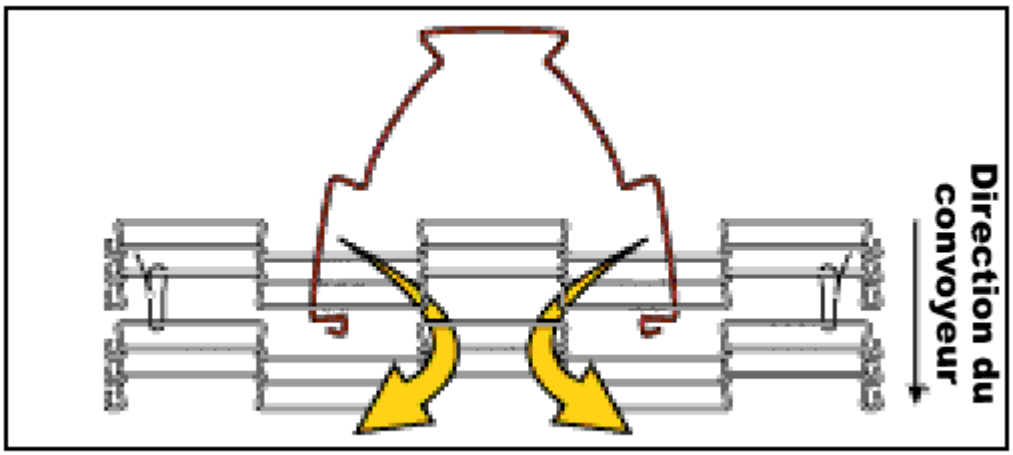


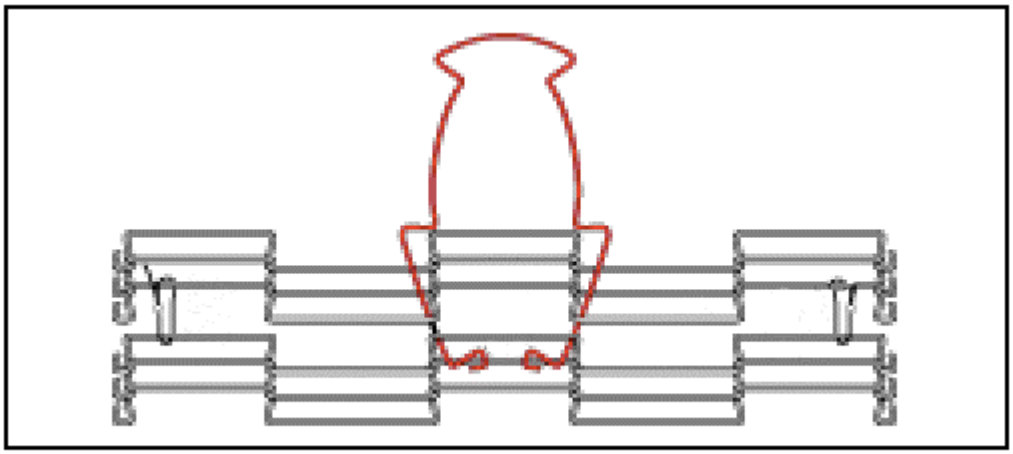


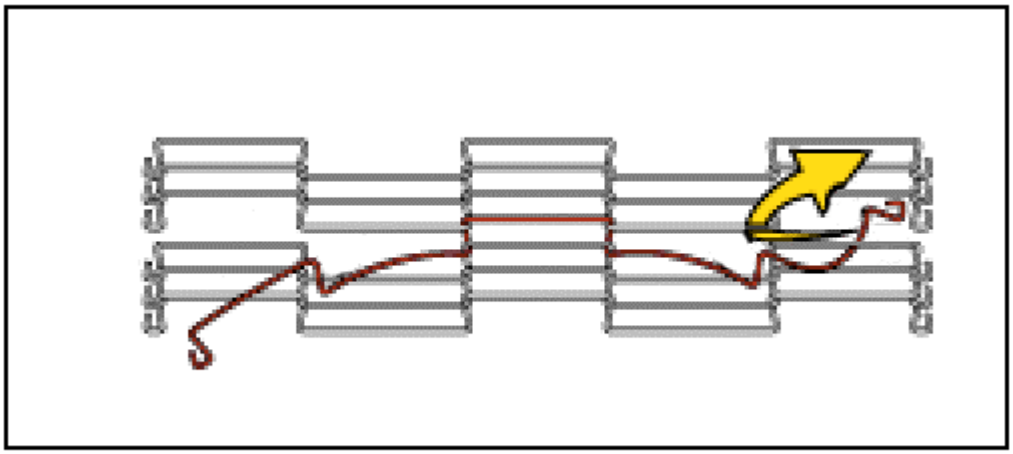


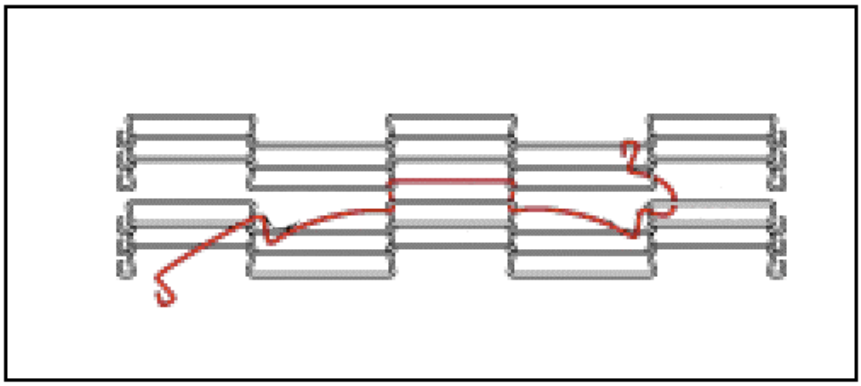


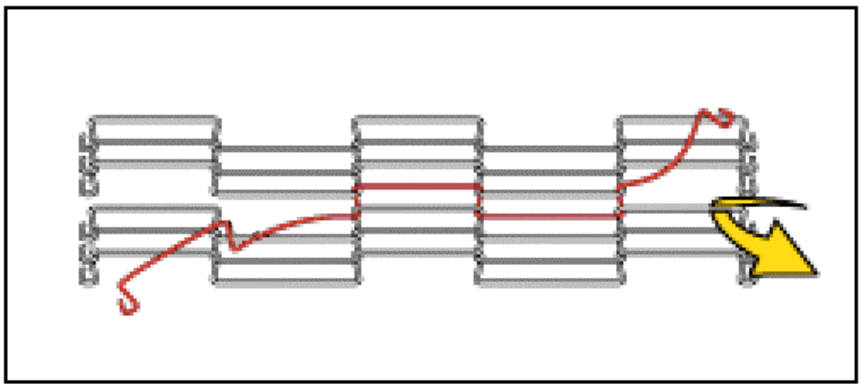
DÉMONTAGE DE LA CHAÎNE

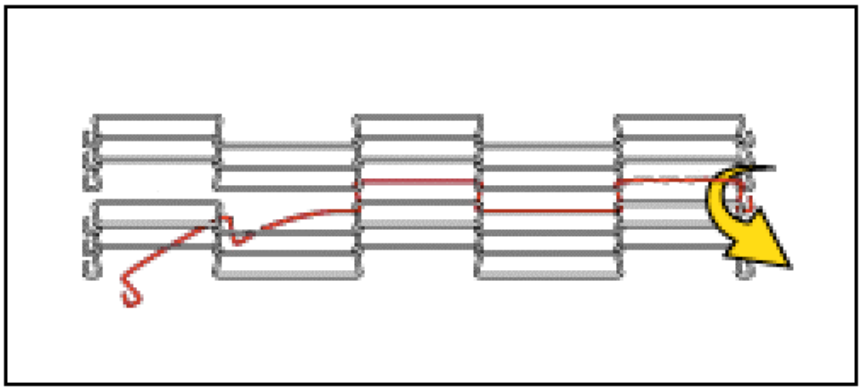


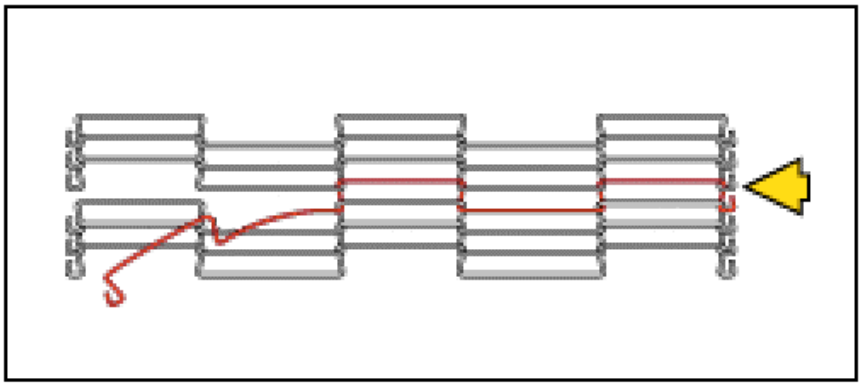


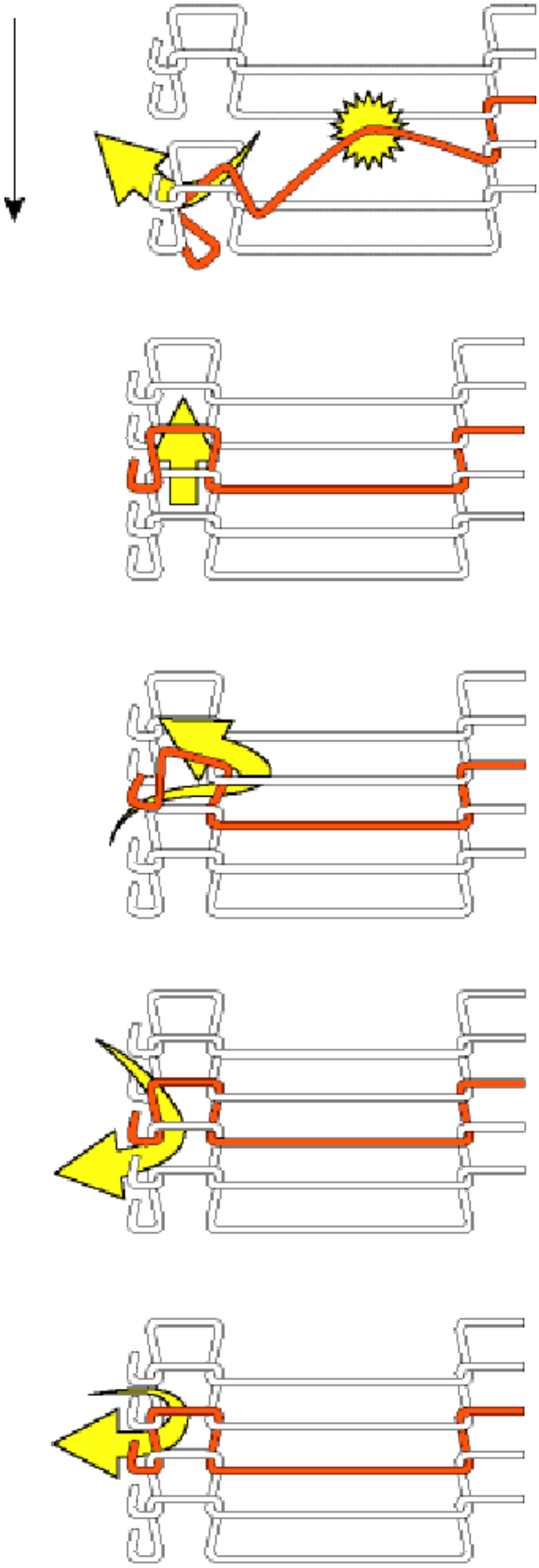












TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE
ANSWERS TO MOST FREQUENT QUESTIONS

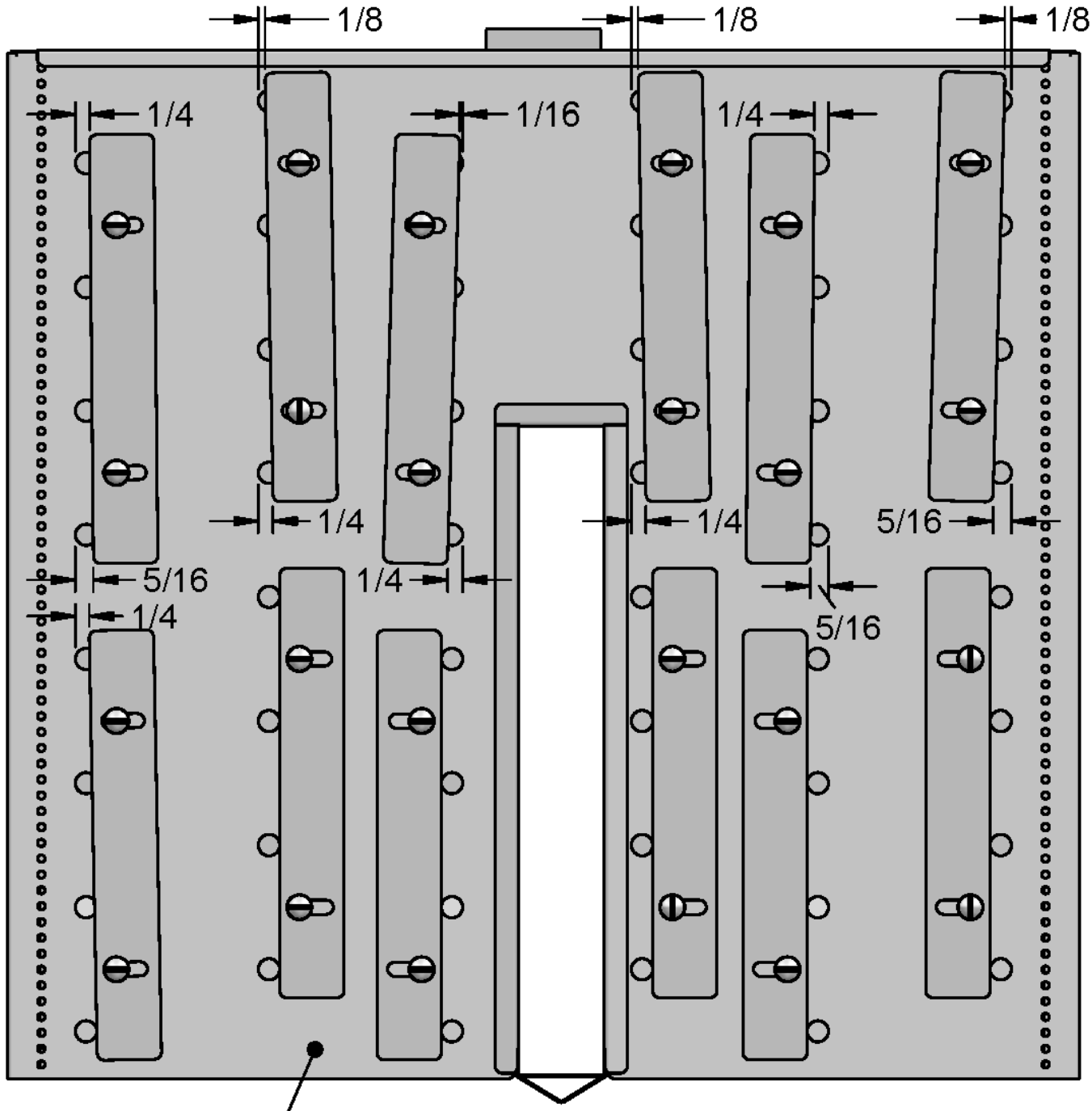
Questions	Solutions
The oven is "ON", but does not function.	Check the main breaker (the one on the building panel) and also the breaker located at the front of the oven (5A).
The fan runs but the oven does not heat.	Check if the thermostat is adjusted high enough to fire the oven. Check the power on the heating contactor.
The oven heat too much or does not produce enough heat.	Measure the temperature with an oven thermometer and compare it with the temperature indicated on the thermostat Made the complete clean up maintenance procedure.
The conveyor chain is not tight enough.	To tighten: • Take off the protector on the conveyor motor located on the sides of the oven. With a 7/16" key, lightly unscrew the 2 screws having an adjustment on each side; • Tighten the belt of the conveyor and the screws; Put back the protectors.
The conveyor does not turn.	Check the 0.5 amps breaker on the side of the oven. If the breaker is "tripped", check if the conveyor is free from any obstructions before resetting the breaker. Check the conveyor main shaft if the security clutch is not slipping.
If the OVERHEAT WARNING light is on , and you hear the warning buzzer.	Check if the cooling fan airflow is not obstructed. Check the cooling fan if it is running. If the malfunction light goes on , or the audible sound , appliance is malfunctionning. Turn off or disconnect appliance from power supply and have serviced by a electrician.

DÉPANNAGE

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

Problèmes	***Solutions***
L'interrupteur est à la position 'Marche' et rien ne fonctionne.	*Vérifier le disjoncteur principale de l'appareil et le disjoncteur 5A situé à l'avant du four*
Le ventilateur tourne, mais le four ne chauffe pas.	S'assurer que le thermostat est en demande, (ajusté plus haut que la température du four) *Vérifier le contacteur de chauffage*
Le four chauffe trop ou pas assez	Vérifier la température du four avec un thermomètre adéquat et comparée avec celle ajustée sur le four *Faire un nettoyage complet des diffuseur de chaleur.*
Le ventilateur tourne, le four chauffe, mais la chaîne du convoyeur ne tourne pas	Vérifier le disjoncteur 0.75 ampères à l'avant du four mais s'assurer que rien ne bloque le convoyeur avant de ré-enclencher le disjoncteur. *Vérifier si l'embrayage de sécurité sur l'arbre central du convoyeur ne glisse pas.*
La chaîne du convoyeur n'est pas assez tendue	*Pour la tendre :* ➢ *Enlever les protecteurs sur les côtés du convoyeur du bout du réducteur de vitesse.* ➢ *Dévisser légèrement les boulons qui ont un ajustement (2 de chaque coté) à l'aide d'une clef 7/16 de po.* *Tendre la courroie du convoyeur et revisser. Replacer les protecteurs.*
La lampe témoin AVIS DE SURCHAUFFE est allumée et une sonnerie se fait entendre	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. *Si le témoin rouge allume , ou un signal sonore se fait entendre FERMER l'interrupteur ou débrancher l'appareil et appeler un électricien.*

AIR ADJUSTMENT – TOP DIFFUSER
AJUSTEMENT D'AIR – DIFFUSEUR DU HAUT



ÉQUIPEMENT DOYON INC.

CE DESSIN EST ET DEMEURE LA PROPRIÉTÉ D'ÉQUIPEMENT DOYON INC., LINIÈRE, QUÉBEC ET NE PEUT ÊTRE UTILISÉ ET COPIÉ DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT PAR D'AUTRES SANS LE CONSENTEMENT D'ÉQUIPEMENT DOYON INC.

TOLÉRANCES GÉNÉRALES

DÉCIMALES		FRACTIONNAIRES
X.X	± 0.1	± 1/32
X.XX	± 0.01	ANGULAIRE
X.XXX	± 0.005	± 1°

MATÉRIEL:

DESCRIPTION: **DIFFUSEUR DU HAUT FC16**

MODÈLE: FC16

DESSINÉ PAR: M. MATHIEU — DATE: 2006-12-20

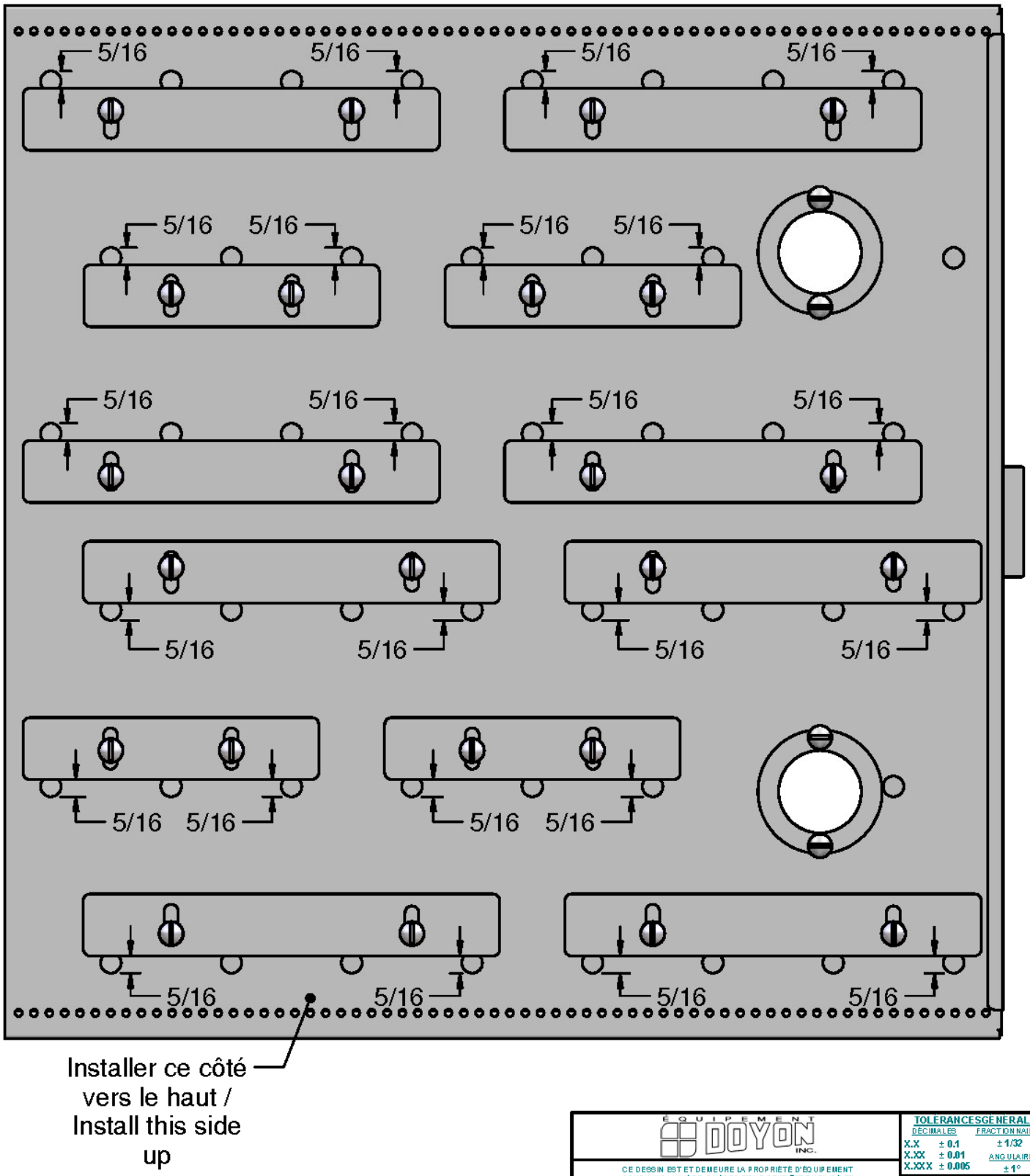
VÉRIFIÉ PAR: E. POULIN — DATE:

NO. 50093126

EMPLACEMENT: I:\Dessins\FC16\50093126.dft

A-22

AIR ADJUSTMENT – BOTTOM DIFFUSER
AJUSTEMENT D'AIR – DIFFUSEUR DU BAS



ÉQUIPEMENT DOYON INC.

CE DESSIN EST ET DEMEURE LA PROPRIÉTÉ D'ÉQUIPEMENT DOYON INC., LINIÈRE, QUÉBEC ET NE PEUT ÊTRE UTILISÉ ET COPIÉ DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT PAR D'AUTRES SANS LE CONSENTEMENT D'ÉQUIPEMENT DOYON INC.

TOLÉRANCES GÉNÉRALES		
DÉCIMALES		FRACTIONNAIRES
X.X	± 0.1	± 1/32
X.XX	± 0.01	ANGULAIRE
X.XXX	± 0.005	± 1°

MATÉRIEL:

DESCRIPTION: DIFFUSEUR DU BAS

MODÈLE: FC16

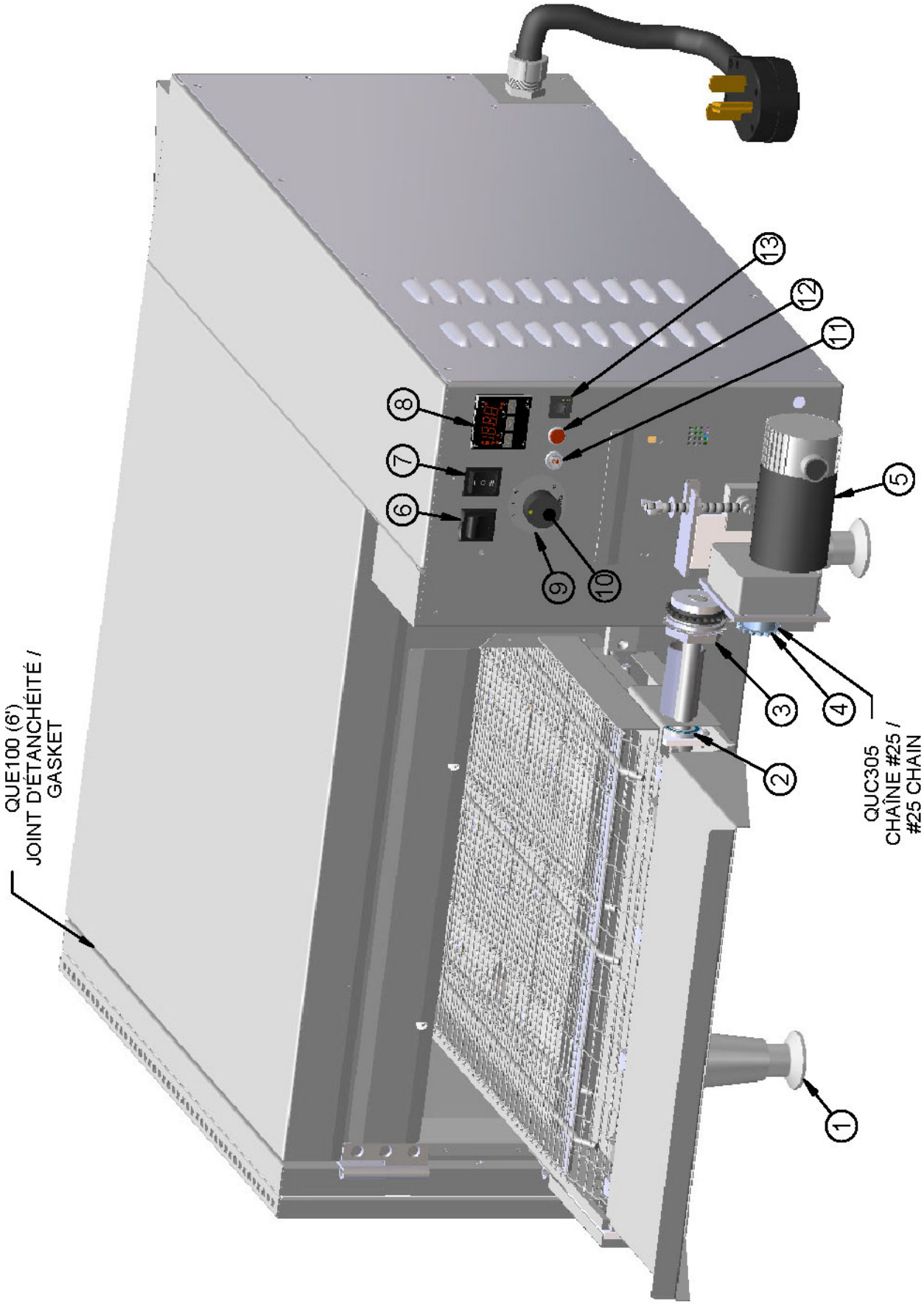
DESSINÉ PAR: M. MATHIEU — DATE: 2006-12-18

VÉRIFIÉ PAR: E. POULIN — DATE:

NO. 50093127

EMPLACEMENT: I:\Dessins\FC16\50093127.dft

FC16
VUE DE CÔTÉ / SIDE VIEW

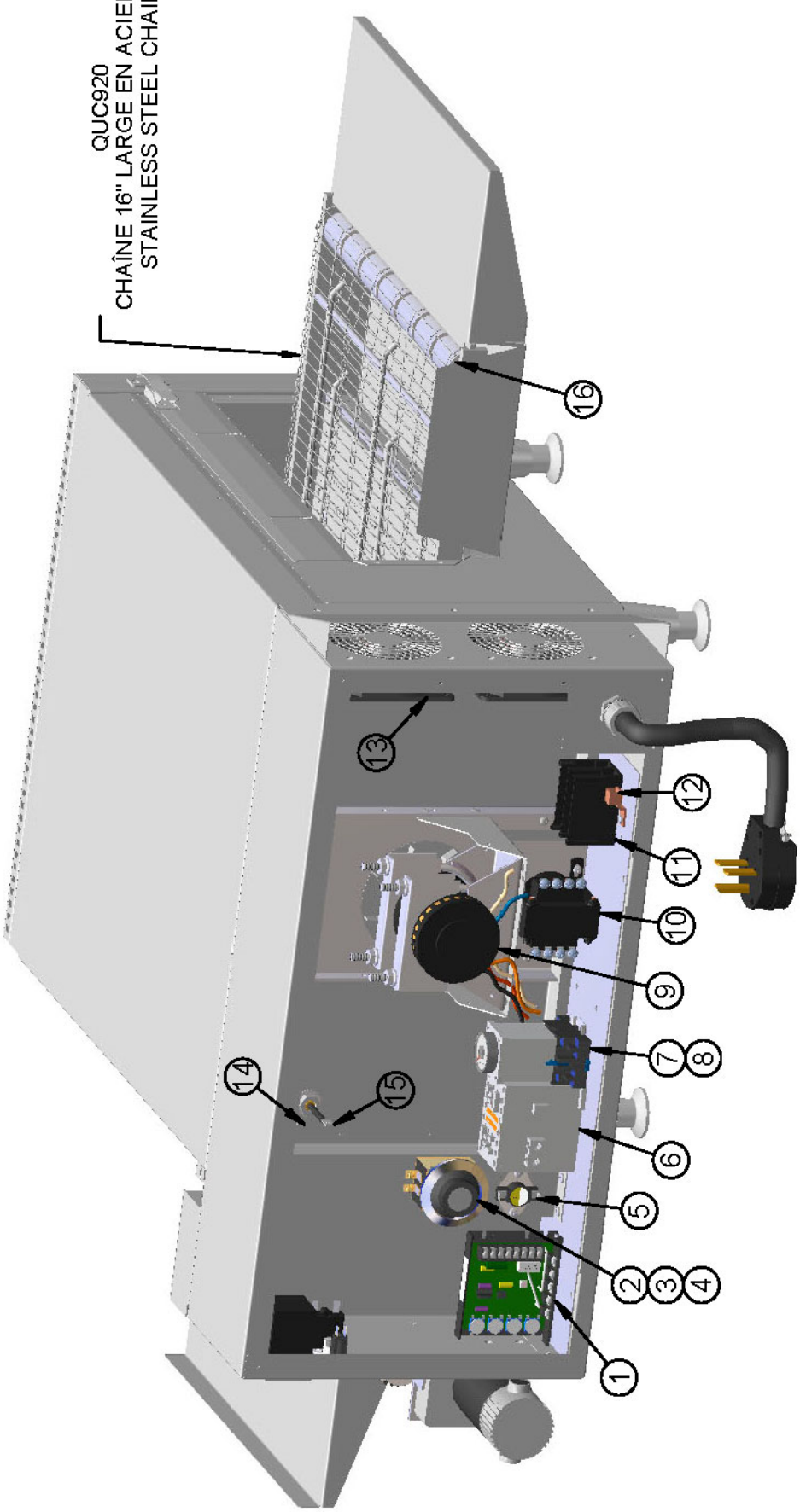


I:\Dessins\FC16\MANUEL\FC16 VUE DE CÔTÉ.dft

Item	Part Number	Description	Quantity
1	PAP200	ADJUSTABLE LEG 4" TO 5"	4
2	QURB65	BEARING R102RS	2
3	50093009	SPROCKET CLUTCH ASSEMBLY	1
4	QUC355A	SPROCKET #25B17 FOR FC16	1
5	ELM942	GEARBOX MOTOR 90VDC 11RPM	1
6	ELI637	SWITCH 20/15A 125/250VAC DPDT	1
7	ELI638	DPDT BLACK SWITCH 20A (ON-OFF-ON)	1
8	ELT515	ELECTRONIC THERMOSTAT	1
AND	ELT532	THERMOCOUPLE TYPE K	1
9	ET115	LEXAN FOR FC16 CONTROL	1
10	ELP050	POTENTIOMETER (DART CONTROL) #SA-STOV-WO	1
11	ELB098	2A BREAKER	1
12	ELL650	RED PILOT LIGHT 250V	1
13	ELB093	BREAKER 0.5A	1

Item	*Num. Pièce*	*Description*	*Quantité*
1	*PAP200*	*PATTE AJUSTABLE 4" À 5"*	*4*
2	*QURB65*	*ROULEMENT À BILLES R102RS*	*2*
3	*50093009*	*ASSEMBLAGE D'EMBRAYAGE COMPLET*	*1*
4	*QUC355A*	*PIGNON DE CHAINE #25B17 POUR FC16*	*1*
5	*ELM942*	*MOTEUR RÉDUCTEUR 90VDC 11RPM*	*1*
6	*ELI637*	*INTERRUPTEUR DPDT 20/15A 125/250VAC*	*1*
7	*ELI638*	*INTERRUPTEUR DPDT NOIR 20A (ON-OFF-ON)*	*1*
8	*ELT515*	*THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE*	*1*
ET	*ELT532*	*THERMOCOUPLE TYPE K*	*1*
9	*ET115*	*LEXAN POUR ROULETTE DE CONTRÔLE DE FC16*	*1*
10	*ELP050*	*POTENTIOMÈTRE (CONTRÔLE DART) #SA-STOV-WO*	*1*
11	*ELB098*	*DISJONCTEUR 2A*	*1*
12	*ELL650*	*LAMPE TÉMOIN ROUGE 250 V*	*1*
13	*ELB093*	*DISJONCTEUR 0.5A*	*1*

FC16
VUE ARRIÈRE / BACK VIEW

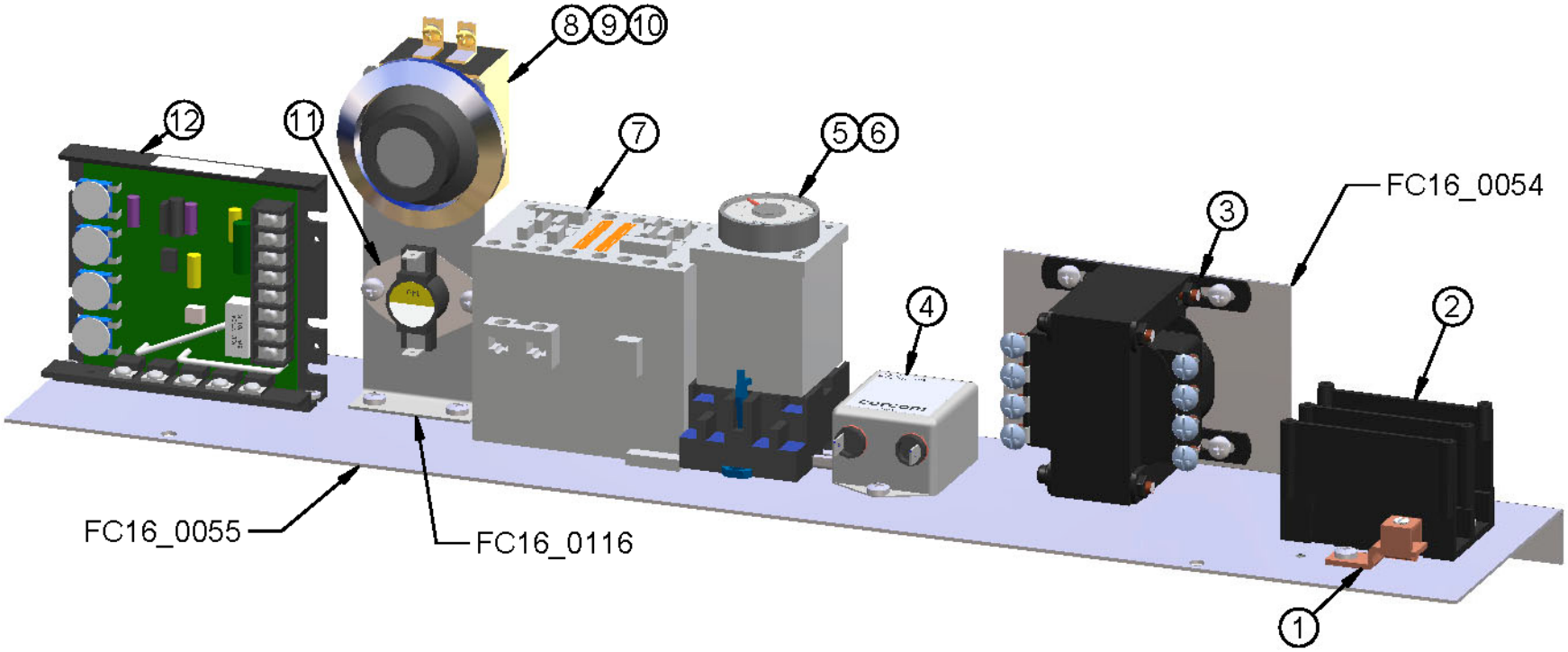


I:\Dessins\FC16\MANUEL\FC16 VUE ARRIÈRE.dft

Item	Part Number	Description	Quantity
1	ELM958	DART CONTROL (IN 120/240VAC, OUT 0-90/180VDC)	1
2	ELT681	THERMOSTAT KNOB 700°F	1
3	ELT620	THERMOSTAT BEZEL	1
4	ELT680	THERMOSTAT 700°F	1
5	ELT503	HIGH LIMIT SWITCH 140°F	1
6	ELC908	SPRECHER CONTACTOR 40A	2
7	ELM729	11 PIN RELAY BASE (FOR TIMER)	1
8	ELM720	MULTI-FONCTION TIMER 11 PIN 100-240VAC	1
9	ELM934	MOTOR 208/240V, 11HP	1
10	ELT715	TRANSFORMER 120-240 > 120-240 100VA 50Hz	1
11	ELB071	TERMINAL BLOCK 2P 175A	1
12	ELL050	70A GROUND LUG	1
13	ELM760	COOLING FAN 120V	2
14	ELE300F01	FORMED ELEMENT 208V 3000W FOR FC16 #1	1
15	ELE300F02	FORMED ELEMENT 208V 3000W FOR FC16 #2	1
	ELE305F01	FORMED ELEMENT 240V 3000W FOR FC16 #1	1
	ELE305F02	FORMED ELEMENT 240V 3000W FOR FC16 #2	1
16	QURB05	BEARING 69032RS	2

Item	*Num. Pièce*	*Description*	*Quantité*
1	*ELM958*	*CONTRÔLE DART (IN 120/240VAC, OUT 0-90/180VDC)*	*1*
2	*ELT681*	*BOUTON DE THERMOSTAT 700°F*	*1*
3	*ELT620*	*PLAQUE DE THERMOSTAT*	*1*
4	*ELT680*	*THERMOSTAT 700°F*	*1*
5	*ELT503*	*THERMODISQUE 140°F*	*1*
6	*ELC908*	*CONTACTEUR SPRECHER 40A*	*2*
7	*ELM729*	*BASE DE RELAIS 11 PINS (POUR MINUTERIE)*	*1*
8	*ELM720*	*MINUTERIE MULTI-FONCTION 11 PIN 100-240VAC*	*1*
9	*ELM934*	*MOTEUR 208/240V, 11HP*	*1*
10	*ELT715*	*TRANSFORMATEUR 120-240 > 120-240 100VA 50Hz OUVERT*	*1*
11	*ELB071*	*BORNIER 2P 175A*	*1*
12	*ELL050*	*TERMINAL DE MISE À LA TERRE 70A*	*1*
13	*ELM760*	*VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT 120V*	*2*
14	*ELE300F01*	*ÉLÉMENT FORMÉ 208V 3000W POUR FC16 #1*	*1*
15	*ELE300F02*	*ÉLÉMENT FORMÉ 208V 3000W POUR FC16 #2*	*1*
	ELE305F01	*ÉLÉMENT FORMÉ 240V 3000W POUR FC16 #1*	*1*
	ELE305F02	*ÉLÉMENT FORMÉ 240V 3000W POUR FC16 #2*	*1*
16	*QURB05*	*ROULEMENT À BILLES 69032RS*	*2*

PELE0089
FC16EU 1PH 208-240V 50Hz



N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	ELL050	TERMINAL DE MISE À LA TERRE 70A	70A GROUND LUG	1
2	ELB071	BORNIER 2P 175A	TERMINAL BLOCK 2P 175A	1
3	ELT715	TRANSFORMATEUR 120-240 > 120-240 100VA 50Hz OUVERT	TRANSFORMER 120-240 > 120-240 100VA 50Hz	1
4	ELF200	FILTRE AC 3A À 120VAC	AC FILTER 3A À 120VAC	1
5	ELM720	MINUTERIE MULTI-FONCTION 11 PIN 100-240VAC	MULTI-FONCTION TIMER 11 PIN 100-240VAC	1
6	ELM729	BASE DE RELAIS 11 PINS (POUR MINUTERIE)	11 PIN RELAY BASE (FOR TIMER)	1
7	ELC908	CONTACTEUR SPRECHER 40A	SPRECHER CONTACTOR 40A	2
8	ELT680	THERMOSTAT 700°F	THERMOSTAT 700°F	1
9	ELT681	BOUTON DE THERMOSTAT 700°F	THERMOSTAT KNOB 700°F	1
10	ELT620	PLAQUE DE THERMOSTAT	THERMOSTAT BEZEL	1
11	ELT503	THERMODISQUE 140°F	HIGH LIMIT SWITCH 140°F	1
12	ELM958	CONTRÔLE DART (IN 120/240VAC, OUT 0-90/180VDC)	DART CONTROL (IN 120/240VAC, OUT 0-90/180VDC)	1

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.