

**ÉQUIPEMENT DOYON INC.**

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

**Tel.: 1 (418) 685-3431**

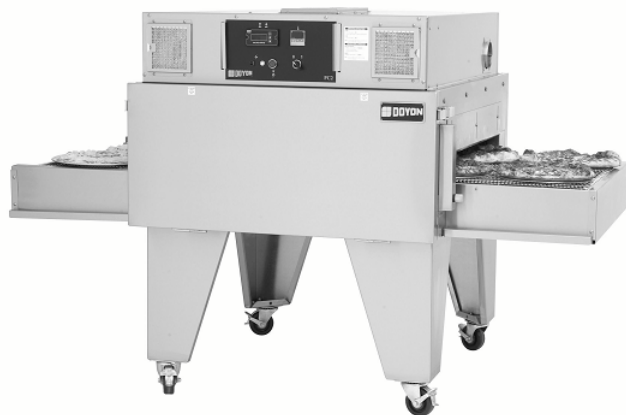
**Canada: 1 (800) 463-1636**

**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)



**FC18 - FC18EU - FC2 - FC2EU**

**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)*

EC conformity statement _____	A-1
DESCRIPTION _____	A-3
Introduction _____	A-3
Construction _____	A-3
Shipping _____	A-3
Installation warnings _____	A-5
Distances to respect _____	A-5
Installation _____	A-7
Operation of the oven _____	A-9
Alarm description (FC18 only) _____	A-9
Instructions to remove the conveyor and clean the oven FC18 _____	A-11
Instructions to remove the conveyor and clean the oven FC2 _____	A-19
Instruction to reverse direction of the conveyor _____	A-23
Instruction to remove the belt on the conveyor _____	A-25
Troubleshooting _____	A-31
Cooking time and temperature recommendation _____	A-33
HEAT DIFFUSER ADJUSTMENT _____	B-1
Air adjustment FC18 _____	B-1
Top diffuser _____	B-2
Bottom diffuser _____	B-3
FC2 _____	B-4
Bottom diffuser _____	B-5
Top diffuser _____	B-6
COMPONENT PARTS _____	C-1
FC18 – Front view _____	C-1
FC18 – Side view _____	C-3
FC2 – Front view _____	C-5
FC2 – Top view _____	C-7
CONTROL PANELS _____	D-1
All models FC18 (120V coil) _____	D-1
All models FC18 (220V coil) _____	D-2
All models FC2 (120V coil) _____	D-3
All models FC2 (220V coil) _____	D-4

**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>Déclaration de conformité CE</i>	<i>A-2</i>
<b>DESCRIPTION</b>	<i>A-4</i>
<i>Introduction</i>	<i>A-4</i>
<i>Construction</i>	<i>A-4</i>
<i>Expédition</i>	<i>A-4</i>
<i>Avertissement lors de l'installation</i>	<i>A-6</i>
<i>Distances à respecter</i>	<i>A-6</i>
<i>Installation</i>	<i>A-8</i>
<i>Opération du four</i>	<i>A-10</i>
<i>Description de l'alarme (FC18 seulement)</i>	<i>A-10</i>
<i>Instructions pour enlever le convoyeur et nettoyer le four FC18</i>	<i>A-15</i>
<i>Instructions pour enlever le convoyeur et nettoyer le four FC2</i>	<i>A-21</i>
<i>Instruction pour inverser le convoyeur</i>	<i>A-24</i>
<i>Instruction pour enlever la courroie du convoyeur</i>	<i>A-28</i>
<i>Dépannage</i>	<i>A-32</i>
<i>Température et temps de cuisson recommandé</i>	<i>A-33</i>
<b>AJUSTEMENT DES DIFFUSEURS D'AIR</b>	<i>B-1</i>
<i>Ajustement d'air FC18</i>	<i>B-1</i>
<i>Diffuseur du haut</i>	<i>B-2</i>
<i>Diffuseur du bas</i>	<i>B-3</i>
<i>FC2</i>	<i>B-4</i>
<i>Diffuseur du bas</i>	<i>B-5</i>
<i>Diffuseur du haut</i>	<i>B-6</i>
<b>PIÈCES COMPOSANTE</b>	<i>C-1</i>
<i>FC18 – Vue de face</i>	<i>C-1</i>
<i>FC18 – Vue de côté</i>	<i>C-3</i>
<i>FC2 – Vue de face</i>	<i>C-5</i>
<i>Fc2 – Vue de dessus</i>	<i>C-7</i>
<b>PANNEAUX DE CONTRÔLE</b>	<i>D-1</i>
<i>Tous les modèles FC18 (bobine 120V)</i>	<i>D-1</i>
<i>Tous les modèles FC18 (bobine 220V)</i>	<i>D-2</i>
<i>Tous les modèles FC2 (bobine 120V)</i>	<i>D-3</i>
<i>Tous les modèles FC2 (bobine 220V)</i>	<i>D-4</i>

# EC CONFORMITY STATEMENT



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

tel.: +418-685-3431 fax: +418-685-3948

http://www.doyon.qc.ca e-mail: doyon@doyon.qc.ca

THE COMPANY DECLARE THAT, UNDER OUR SOLE RESPONSIBILITY FOR MANUFACTURE AND SUPPLY, THE OVEN(S):

<b>Model:</b>	<b><u>FC18EU and FC2EU</u></b>	
<b>Power:</b>	<b><u>15Kw and 31Kw</u></b>	
<b>Voltage:</b>	220 - 230 V	380 - 415 V
<b>N° of Phases:</b>	3Ph+N+E	
<b>Frequency:</b>	50 Hz	60 Hz
<b>Manufacture year:</b>	2005	

IS (ARE) IN CONFORMITY WITH:

- THE EC DIRECTIVES:

**89/392/CEE, 89/336/CEE, 92/31/CEE, 93/68/CEE.**

- USING THE FOLLOWING PRINCIPAL STANDARDS:

**EN55014-1, EN50081-1, EN60335-2-42.**

- SAFETY PRECAUTIONS WERE STUDIED:

- HAZARDS IN TRANSPORTATION
- HAZARDS WITH MOVING WORKING PARTS
- HEAT DANGER
- ELECTRICAL DANGER
- SOUND POLLUTION
- PRODUCT CONTAMINATION

ISSUED AT LINIÈRE QUEBEC, Canada BY THE R & D MANAGING DIRECTOR ON 03/17/2004.

P. POIRIER



# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE



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

**tel.: +418-685-3431 fax: +418-685-3948**

*http://www.doyon.qc.ca e-mail: doyon@doyon.qc.ca*

NOUS DÉCLARONS SOUS NOTRE SEULE RESPONSABILITÉ QUE LES APPAREILS DE CUISSON COMMERCIAL:

<b>Modèle:</b>	<b><u>FC18EU et FC2EU</u></b>	
<b>Puissance:</b>	<b><u>15Kw et 31Kw</u></b>	
<b>Voltage:</b>	220 - 230 V	380 - 415 V
<b>N° de Phases:</b>	3Ph+N+E	
<b>Fréquence:</b>	50 Hz	60 Hz
<b>Année de fabrication:</b>	2005	

SONT EN CONFORMITÉ AVEC:

- LES DIRECTIVES CE:

**89/392/CEE, 89/336/CEE, 92/31/CEE, 93/68/CEE.**

- CONFORMES AUX STANDARDS PRINCIPAUX SUIVANTS:

**EN55014-1, EN50081-1, EN60335-2-42.**

- LES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ SUIVANTES SONT RESPECTÉES:

- TRANSPORT
- PIÈCES MOBILES
- CHALEUR
- DANGER ÉLECTRIQUE
- POLLUTION PAR LE BRUIT
- CONTAMINATION

FAIT À LINIÈRE QUÉBEC, Canada PAR LE DIRECTEUR R & D LE 17/03/2004.

P. POIRIER

SECTION A:



## **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 equipment in the world, the "DOYON" technology at its best. This equipment is manufactured using the highest quality components and material.

The DOYON equipments are 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 l'appareil le plus performante présentement disponible sur le marché, un appareil utilisant la technologie "Doyon" à son meilleur. Celui-ci est fabriquée avec des matériaux de première qualité.*

*Les appareils DOYON sont fabriqués 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).

Do not permit fans to blow directly at the oven and whenever possible, avoid open windows next to oven sides or back and wall type fans which create air cross currents the room.

A disconnect switch must be installed close to the ovens to cut off the electrical supply of the oven at anytime for maintenance or service.

## **DISTANCES TO RESPECT**

- A) Back and sides of the oven: 4 inches.
- B) Top of the oven: a clearance of 12 inches from above the top of the oven must exist to permit adequate venting.
- C) Floor: on it's legs 4 inches minimum.
- D) Sides of the oven: No clearance required from the end of the conveyor. Do not install other than easily removable equipment for service and maintenance.

## **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).*

*Assurez-vous d'avoir un approvisionnement d'air suffisant ceci afin de garantir une ventilation adéquate pour le bon fonctionnement de l'appareil.*

*Ne pas orienter de ventilateurs directement sur le four et, si possible, éviter les fenêtres ouvertes près des parois et l'arrière du four. Également, éviter les ventilateurs muraux qui créent des courants d'air dans la pièce.*

*L'installation de l'alimentation électrique doit être conforme avec la source électrique spécifiée sur la plaque d'identification.*

***Un coupe circuit doit être installé près des fours afin de pouvoir couper l'alimentation électrique de l'appareil en tout temps.***

## **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.*
- C) *Plancher : Une distance de 4 pouces minimum.*
- D) *Les côtés du four : Pas d'espacement requis aux deux extrémités du convoyeur. Installer uniquement des équipements légers et faciles à déplacer pour être en mesure d'effectuer l'entretien de l'appareil.*

# **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.

A disconnect switch must be installed close to the ovens to cut off the electrical supply of the oven at anytime.

- Check if the rotation of the motor is in accordance with the arrow on top of each unit.

If NOT

If the power supply is 3 phases and the unit is not connected in the right phase sequence, the fan motor will turn the wrong way. This will affect the baking quality. Turn the power "OFF" and change the phase sequence.

### **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 **bloquer** 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.

Un coupe circuit doit être installé près des fours afin de pouvoir couper l'alimentation électrique de l'appareil en tout temps.

Vérifier si le moteur tourne dans le sens indiqué par la flèche.

Si ce n'est pas le cas;

Si c'est un moteur 3 phases et que l'ordre de phase n'est pas correct, le moteur tourne du mauvais sens. Ceci affectera la qualité de cuisson. Il faut couper l'alimentation et inverser deux phases pour rétablir la situation.

### **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 OF THE OVEN

1. Turn the switch to the " ON " position.
2. Adjust the thermostat at the desired setting (see THERMOSTAT INSTRUCTIONS below).  
**N.B. The thermostat display must be "ON" (If not, press the breaker on the front).**
3. Adjust baking time according to your product. Use the up and down arrows on the speed control to set your baking time.  
(see suggestions in the tables)
4. Heat the unit until you reach the baking temperature.  
When the desired temperature is reached, the red light ON goes out on the thermostat.
5. Place your products on the conveyor.  
We recommend to use perforated pan or pizza screen.
6. To stop the oven, just turn the selector switch to "OFF" position. If the control compartment is too hot, the cooling fan will run until the temperature drops.

### 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.

## ALARM DESCRIPTION (FC18 ONLY)

A temperature detector (thermodisk) is installed in the control compartment to alert you of excessive temperature. A buzzer and an indicator light placed in the front of the oven are activated when the temperature rises over 145 °F. **That will not stop the oven but** it indicates that something went wrong with the cooling system (fans or filters) and **you have to correct it to avoid deterioration of the electronic system.**

TABLE OF AJUSTEMENT OF ALARM RECOMMENDED FOR FC18

SP (°F)	AL (°F)
0- 300	+2
300-400	+3
400-500	+4
500-600	+5

## OPÉRATION DU FOUR

1. Démarrer le four (tourner le sélecteur à la position "MARCHE").
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. Ajuster le temps de cuisson selon le produit. Utiliser les flèches sur le contrôleur de vitesse du moteur. (voir les suggestions dans les tables)
4. 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.)
5. Placer les produits sur le convoyeur. Nous recommandons d'utiliser des pans perforées ou un grillage à pizza.
6. Mettre le sélecteur à la position 'Arrêt' lorsque vous avez terminé l'utilisation.  
Note : le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner si la température du compartiment de contrôle est trop élevée. Il cessera de fonctionner lorsque la température sera inférieure à la valeur désignée par le thermodisque.

### 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.

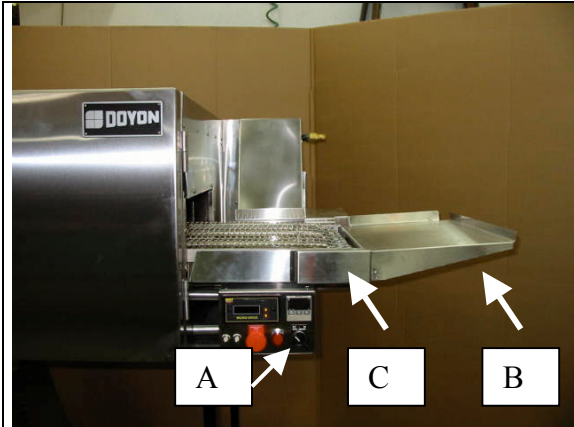
## DESCRIPTION DE L'ALARME (FC18 SEULEMENT)

Un détecteur de température 145 °F (thermodisque) est installé dans le compartiment de contrôle pour indiquer que la température est trop élevée. Un avertisseur sonore et une lampe témoin situés à l'avant du four sont actionnés lorsque la température limite est dépassée. **Ceci n'entraîne pas l'arrêt du four mais indique qu'il faut rapidement procéder à la vérification du système de refroidissement** (ventilateurs et filtres) car le matériel électronique risque d'être endommagé. Ne pas laisser perdurer une condition d'alarme, au besoin, contactez une compagnie de service.

### TABLEAU D'AJUSTEMENT DE L'ALARME RECOMMANDÉ POUR FC18

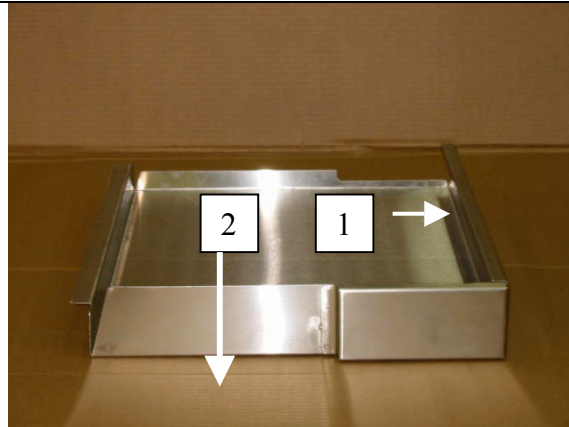
SP (°F)	AL (°F)
0- 300	+2
300-400	+3
400-500	+4
500-600	+5

## INSTRUCTIONS TO REMOVE THE CONVEYOR AND CLEAN THE OVEN FC18



### 1. Turn the power off ( A ).

- ◆ Remove the extended shelf ( B ).
- ◆ Remove the right tray ( C ).

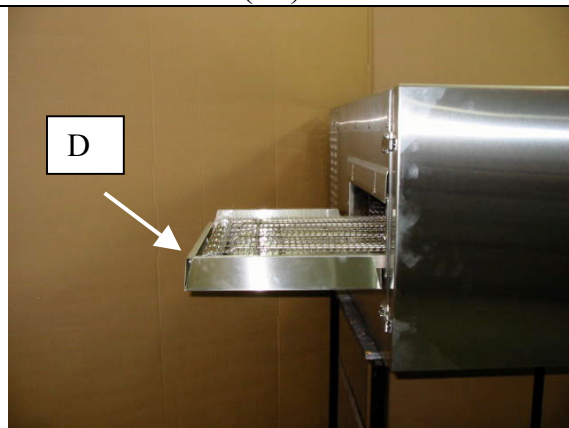


### 3. Right tray ( C ).

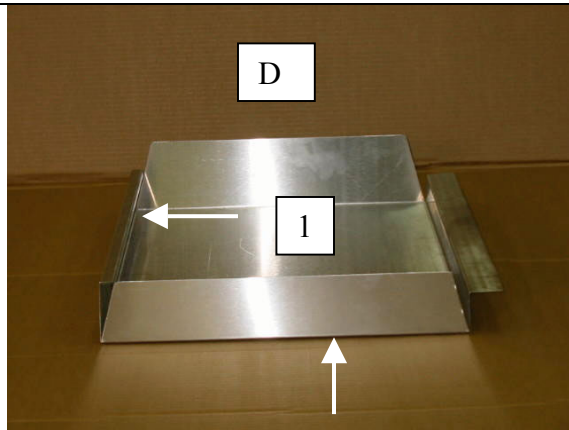
- ◆ To remove the tray :
- ◆ Push ( 1 ) to the left (5mm), then lift (10mm), then pull to the right ( 3cm )
- ◆ Pull the tray in the same direction as indicated in ( 2 ) above.



### 2. Extended shelf ( B ).

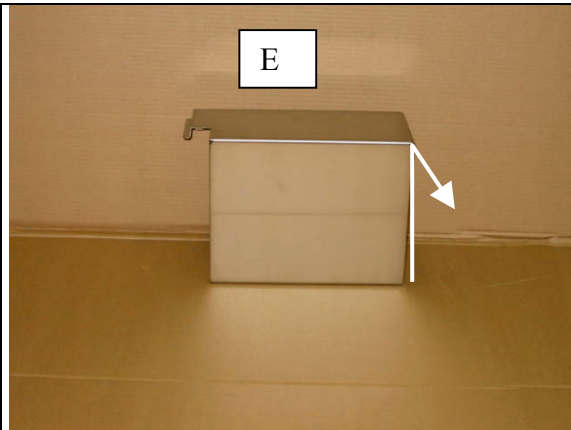


### 4. Left tray ( D ).



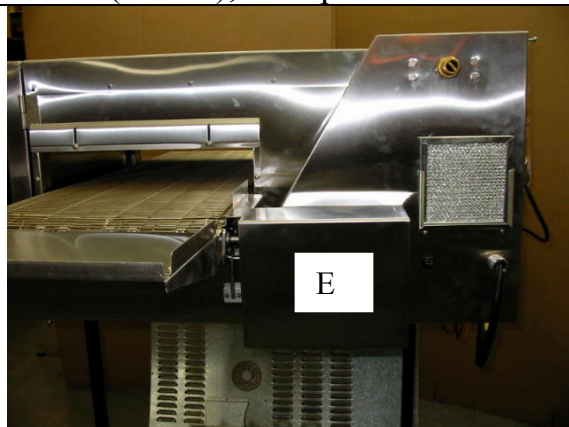
**5. Left tray ( D ).**

- ◆ To remove the tray :
- ◆ Push ( 1 ) to the right (5mm), then lift (10mm), then pull to the left.

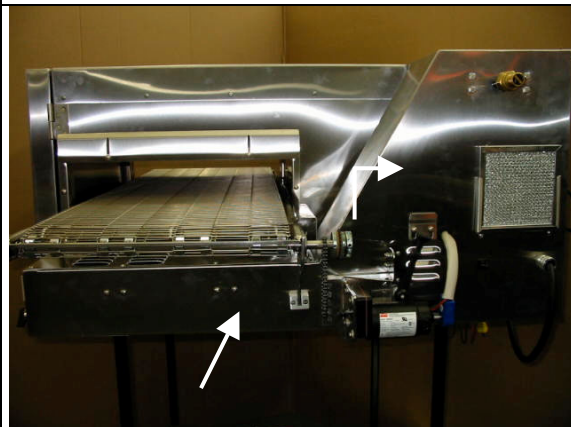


**7. Remove gearbox cover ( E ).**

- ◆ Lift ( 2cm ).
- ◆ Pull away from oven.

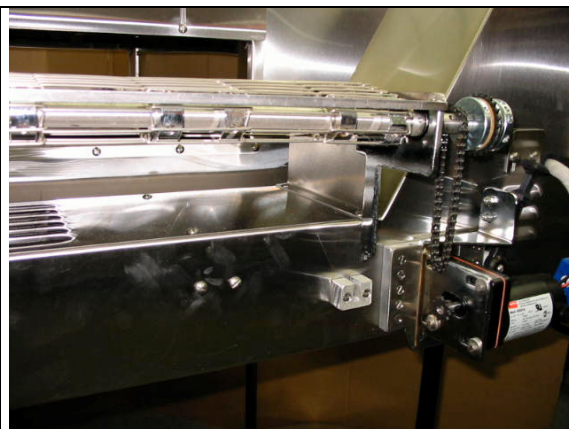


**6. Remove gearbox cover ( E ).**



**8. Remove rubber strap.**

- ◆ Lift gearbox to remove the chain.



**9. Lift conveyor ( 2cm ) and pull it out.**



**10. Remove conveyor completely.**

## **INTERIOR SECTION**



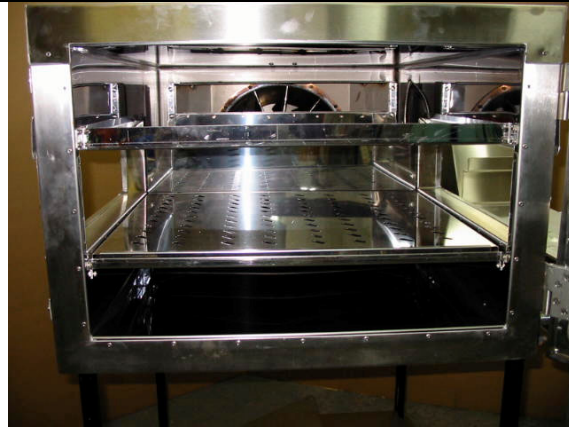
**11.** Open the door.



**13.** Top heat diffuser.



**12.** Remove the heat diffusers.



**14.** Interior without top heat diffuser.

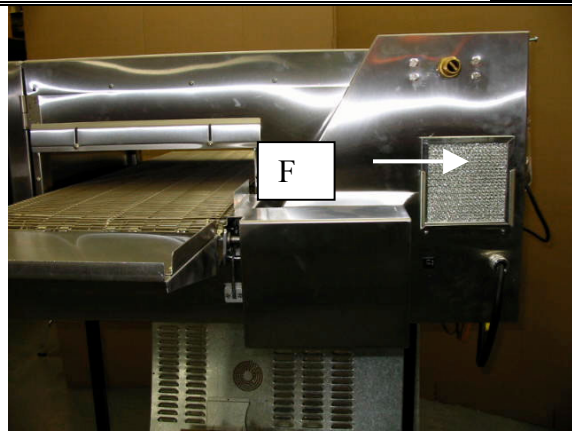


**15.** Remove bottom heat diffuser.

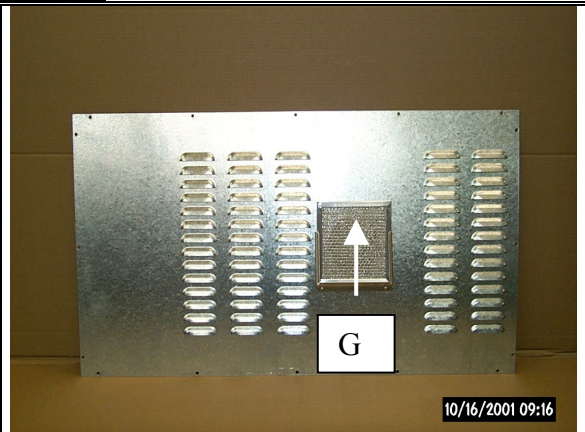


**16.** Interior without top and bottom heat diffuser.

## FILTERS

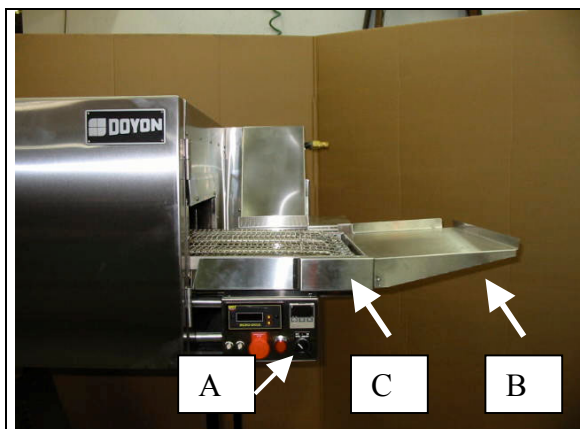


**17.** The filters ( F,G ) must be cleaned regularly, to maintain a good ventilation.



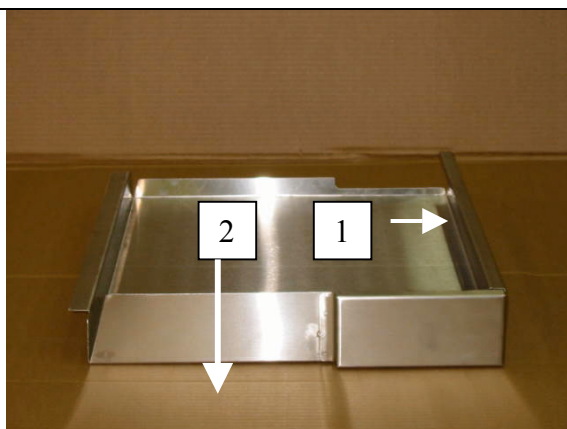
**18.** The filters may be cleaned with water and dishwashing liquid or replaced by a new filter.

## INSTRUCTIONS POUR ENLEVER LE CONVOYEUR ET NETTOYER LE FOUR FC18



### **1. Mettre l'interrupteur principal à la position arrêt ( A ).**

- ◆ Enlever le plateau d'extension du convoyeur ( B ).
- ◆ Enlever le tiroir droit ( C ). Voir étape # 3.

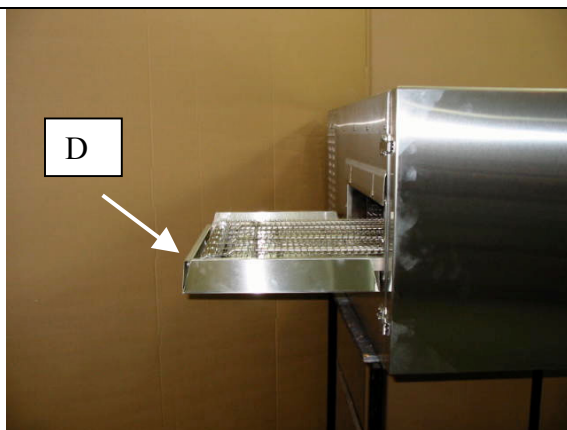


### **3. Tiroir droit ( C ).**

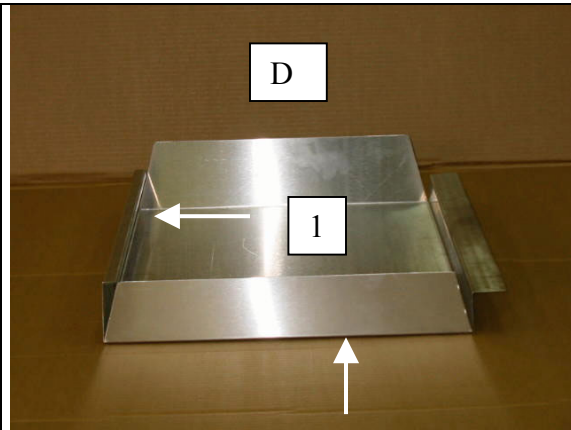
- ◆ Pour enlever le tiroir:
- ◆ Pousser ( 1 ) vers la gauche (5mm), lever (10mm) et tirer vers la droite ( 3cm ).
- ◆ Tirer le tiroir dans la même direction qu'indique le numéro (2) ci-haut.



### **2. Extension du convoyeur ( B ).**

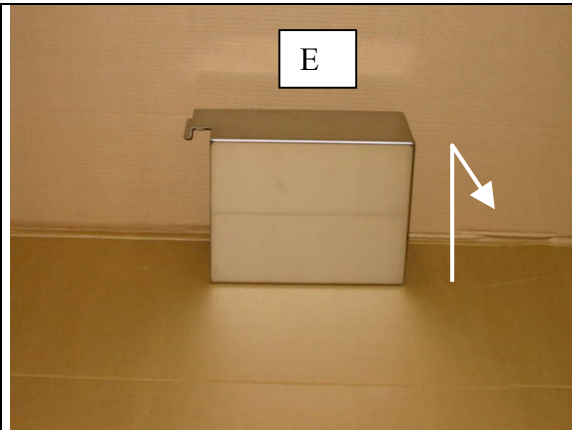


### **4. Tiroir de gauche ( D ).**



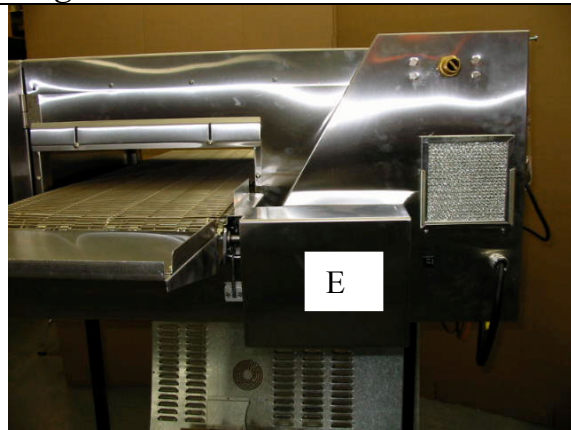
**5. Tiroir de gauche ( D ).**

- ◆ Pour enlever le tiroir :
- ◆ Pousser ( 1 ) vers la droite (5mm), lever (10mm), ensuite tirer vers la gauche.

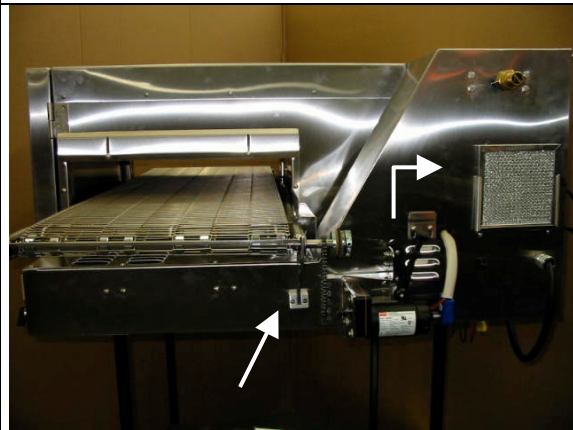


**7. Pour enlever le couvert du moteur réducteur ( E ).**

- ◆ Lever ( 2cm ) et le retirer.

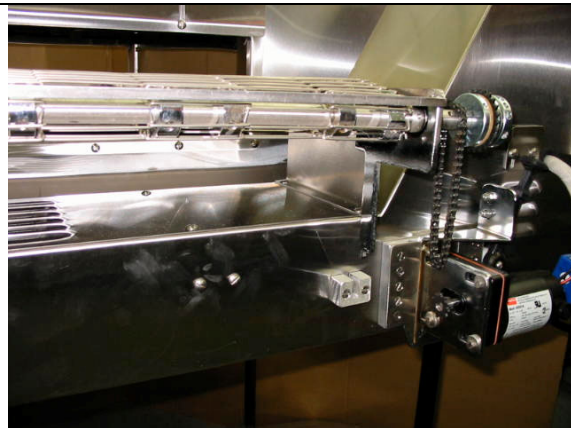


**6. Enlever le couvert du moteur réducteur ( E ).**



**8. Détacher la courroie de caoutchouc.**

- ◆ Lever le moteur pour enlever la chaîne.



**9. Lever le convoyeur de ( 2cm ) et le tirer.**



**10. Retirer le convoyeur complètement.**

## ***SECTION INTÉRIEURE***



***11. Ouvrir la porte avant du four.***



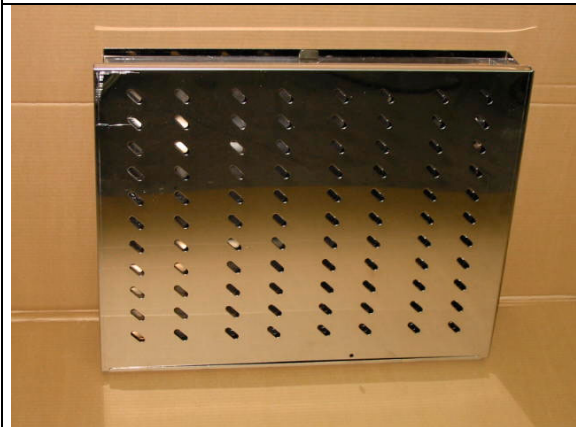
***13. Diffuseur du haut.***



***12. Enlever les diffuseurs de chaleur.***



***14. Intérieur sans le diffuseur du haut.***

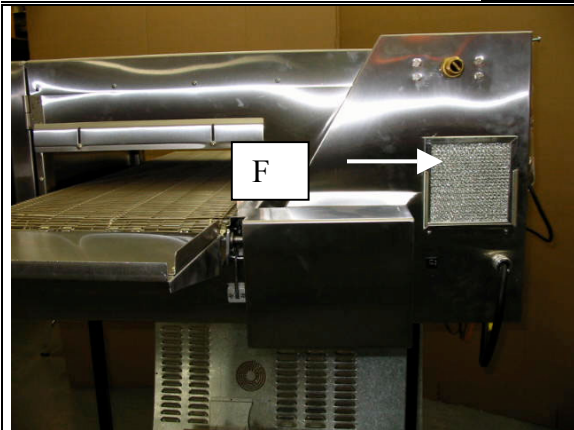


***15. Enlever le diffuseur du bas.***

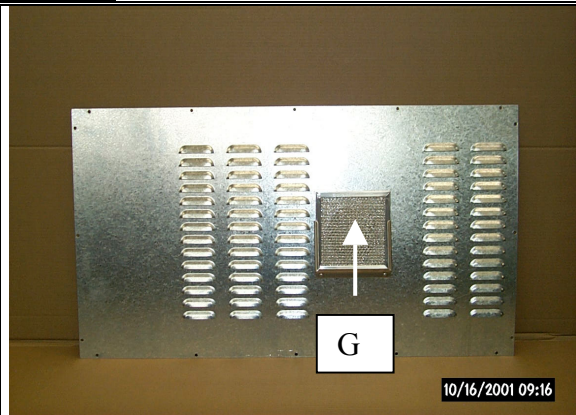


***16. Intérieur avec les deux diffuseurs enlevés.***

## ***FILTRES***



***17. Les filtres ( F, G ) doivent être nettoyés régulièrement afin d'avoir une bonne ventilation.***

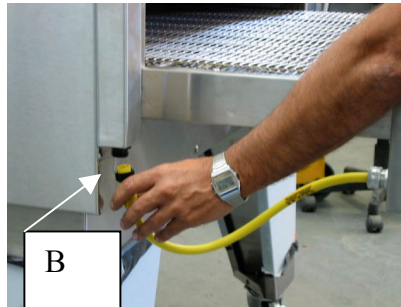


***18. Nettoyer les filtres avec de l'eau savonneuse ou les remplacer.***

## INSTRUCTIONS TO REMOVE THE CONVEYOR AND CLEAN THE OVEN FC2

**NOTE:** In order to remove the conveyor, it is necessary to be two people.

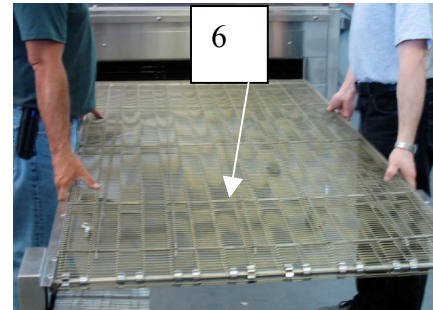
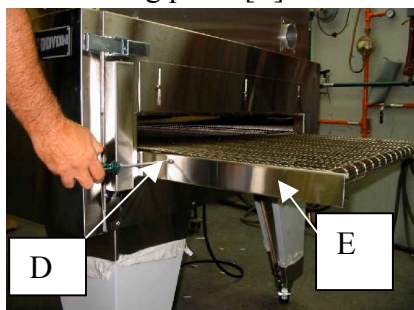
- 1- Place the oven main switch [A] to the position "OFF" (see drawing next pages).
- 2- Make sure that the oven has cooled down completely.
- 3- Disconnect the yellow plug of the conveyor motor [B] (unscrew the plug).



- 4- Remove the two crumb trays located under the conveyor [C].



- 5- Take out the screws which hold the two finishing plates on each side of the conveyor [D] and remove the finishing plate. [E]



- 6- To take out the conveyor, it takes two people, one at each end. The person who is at the opposite side of the gear motor of the conveyor raises it 1 inch (2 cm) and pushes it towards the front. When the end of the conveyor is inside the oven, it is preferable that the same two people place themselves on each side of the conveyor and continue to pull with precaution to take out the conveyor completely.
- 7- To re-install the conveyor, repeat the instructions above in reverse.

### REVERSE THE CONVEYOR

**It is possible to reverse the conveyor. When you are ready to re-install, just enter it at the opposite side of the oven.**

**INTERIOR:**

1-Remove the conveyor (see PAGE A11).

2-Open the door.



3-Remove the 3 bottom deflector panels.



4-Remove thermocouple and slide out top air deflector panel using the handles.

5-Remove inside back plate for complete cleaning.

6-Clean the interior of the oven, the 3 bottom deflector panels and the conveyor with oven cleaner.



7-Clean the 4 air filters located on the front of the oven with water and soap.

Clean those in aluminum at each end of run and replace the red filters when dirty.

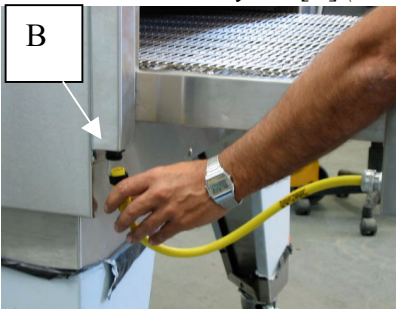
**EXTERIOR:**

Use stainless steel cleaner

## INSTRUCTIONS POUR ENLEVER LE CONVOYEUR ET NETTOYER LE FOUR FC2

**NOTE:** *Il est nécessaire d'être 2 personnes pour enlever le convoyeur.*

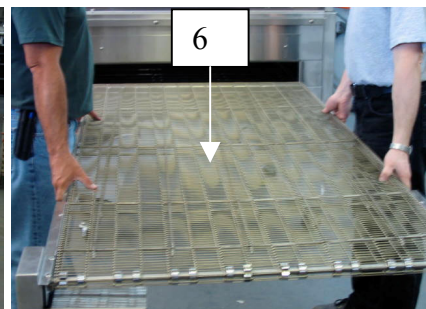
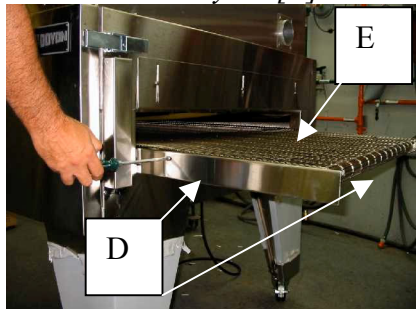
- 1- *Placer l'interrupteur principal [A] en position "ARRÊT".*
- 2- *S'assurer que le four est **COMPLÈTEMENT REFROIDI**.*
- 3 *Débrancher le câble d'alimentation du convoyeur [B] (dévisser la prise).*



- 4 *Enlever les deux plateaux situés sous le convoyeur [C].*



- 5 *Dévisser les écrous qui retiennent les moulures de finition [D] de chaque côté et à l'extrémité du convoyeur [E] et les enlever.*



- 6 *Pour sortir le convoyeur, 1 personne doit se tenir à chaque extrémité. La personne située à l'extrémité opposée au moteur d'entraînement soulève son extrémité d'environ 1" et la pousse vers l'avant (l'autre tire) jusqu'à ce que le bout du convoyeur soit placé à l'intérieur du four. Après, les 2 mêmes personnes s'installent de chaque côté du convoyeur et continuent de tirer avec précaution pour sortir le convoyeur complètement.*
- 7 *Pour réinstaller le convoyeur, refaire toutes les mêmes opérations en sens inverse.*

### INVERSER LA DIRECTION DU CONVOYEUR

*Pour inverser la direction du convoyeur, suivre les instructions précédentes. Lors de la réinstallation du convoyeur, il faut l'insérer de l'autre côté du four.*

**INTÉRIEUR :**

1-Enlever le convoyeur (page précédente).

2-Ouvrir la porte.



3-Sortir les 3 panneaux déflecteurs du bas.



4-Enlever la sonde de température et sortir le panneau diffuseur du haut à l'aide des poignées.

5-Enlever le panneau arrière intérieur (4 vis) pour un nettoyage complet.

6-Nettoyer l'intérieur du four, les 3 panneaux déflecteurs et le convoyeur avec un nettoyeur pour four.



7-Nettoyer les filtres à air situés à l'avant du four avec de l'eau et du savon. Nettoyer les deux en aluminium à la fin de chaque production et remplacer les rouges lorsqu'ils sont sales.

**EXTÉRIEUR**

Utiliser un nettoyeur à acier inoxydable.

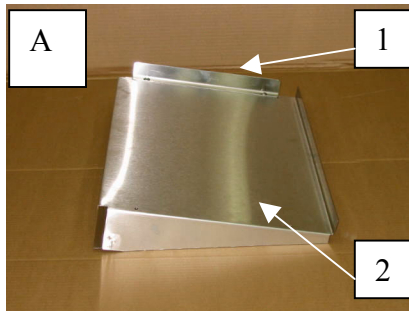
## INSTRUCTION TO REVERSE DIRECTION OF THE CONVEYOR

### FC2

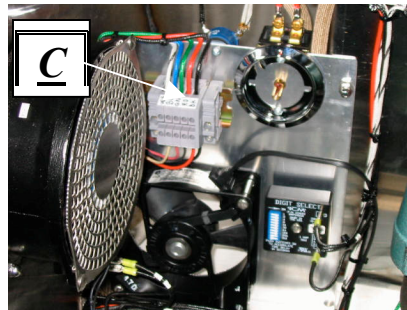
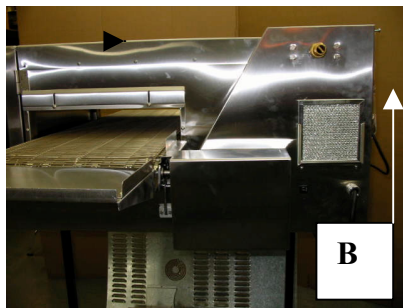
To reverse the direction of the conveyor on FC2 oven, follow the instructions at page A-19.

### FC18

When you reverse the conveyor direction, you have to install the extension shelf on the other side of the conveyor (see **picture A**). Unscrew the pizza stopper [1] and screw to the other side of the extension [2].

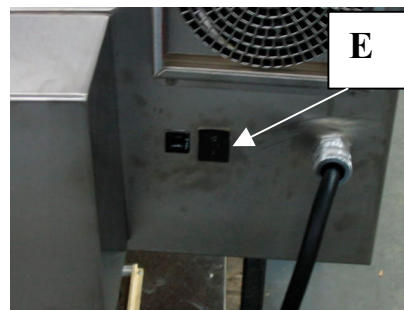


To reverse the direction of the conveyor, open the back panel of the oven. (**picture B**) Disconnect the red and black wire of the conveyor motor on the gray terminal block and invert the two wire. (**picture C**) The conveyor should run in the other direction.



To reverse on some models with the optional directional switch, change the position of the switch (**picture D and E**) located beside the conveyor motor from position I to II.

**WARNING:** Shut off the main power switch of the oven before reversing the conveyor.



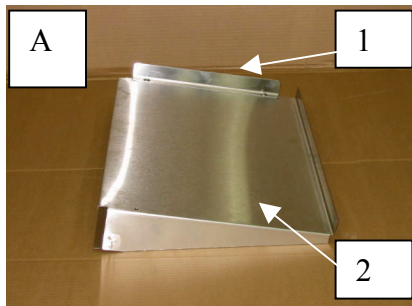
## INSTRUCTION POUR INVERSER LE CONVOYEUR

### FC2

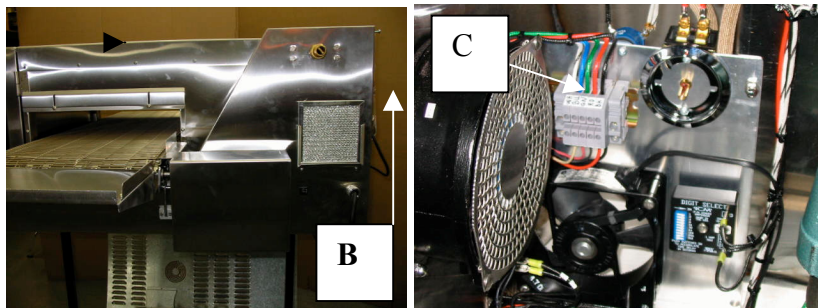
Pour inverser la direction du convoyeur, suivre les instructions à la page A-21.

### FC18

Pour inverser la direction du convoyeur, vous devez installer l'extension de l'autre côté du convoyeur (voir **figure A**). Dévisser la plaque d'arrêt de pizza [1] et vissez-la de l'autre côté de l'extension [2].



Pour inverser la direction du convoyeur, ouvrir le panneau arrière du four (**fig. B**). Déconnecter les fils rouge et noir du moteur du convoyeur sur le bloc terminal gris et inverser les deux fils. (**fig. C**) Le convoyeur devrait fonctionner dans l'autre direction.



Pour inverser sur certains modèles avec interrupteur directionnel optionnel, changer la position de l'interrupteur (**fig. D et E**) situé sous le moteur du convoyeur de I à II.

**IMPORTANT** : Toujours fermé l'interrupteur principale du four avant de changer la direction du convoyeur.



## INSTRUCTION TO REMOVE THE BELT ON THE CONVEYOR

**BEFORE YOU BEGIN SPLICING  
DISCONNECT THE POWER TO THE CONVEYOR**

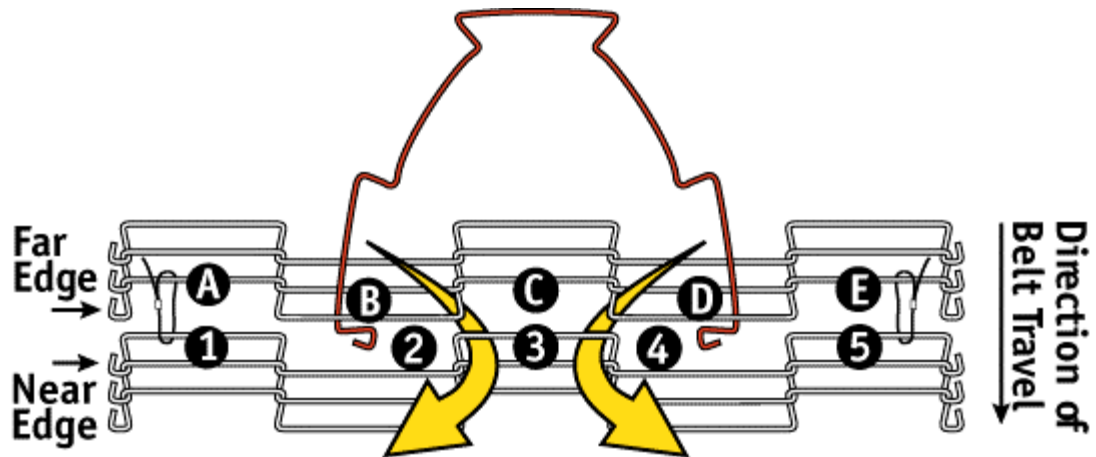
### FOR FULL STRAND SPLICING

**1. Begin splicing in the center.**

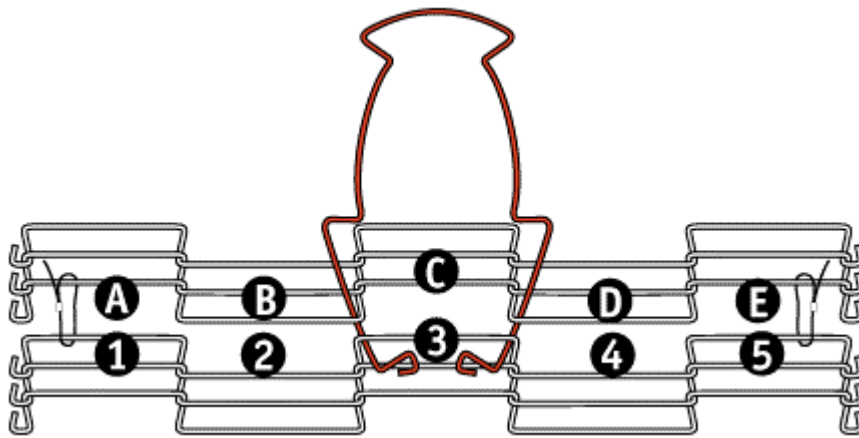
- Make sure the strand matches the belt to be spliced.
- INSERT the strand ends into the center space of the opposite edge (*see space 3 on diagram*).
- Pull the ends of the strand through until the center space “locks” in place.
- It is critical to straighten each splice before moving onto the next step.
- **USE OUR WIRE STRAIGHTENING TOOL.**

**2. Upon completion of splice.**

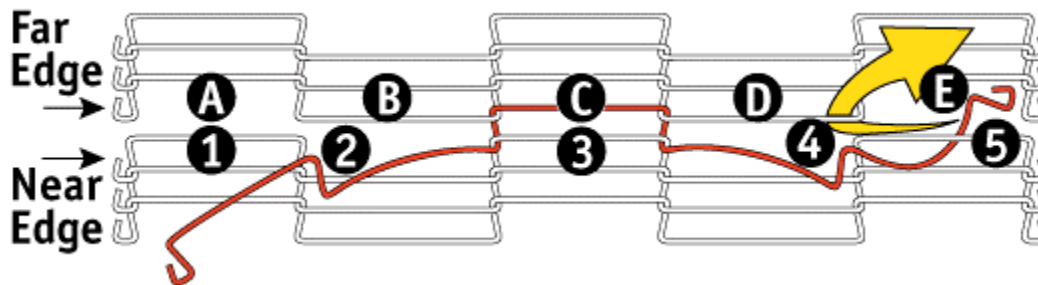
- Check drive sprocket alignment.
- Adjust tension.



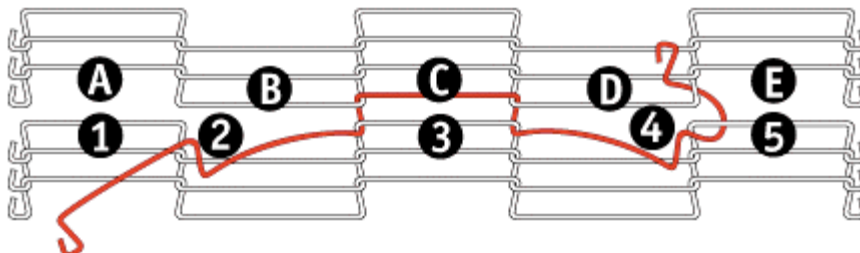
**A - BEND WIRE IN CENTER.**



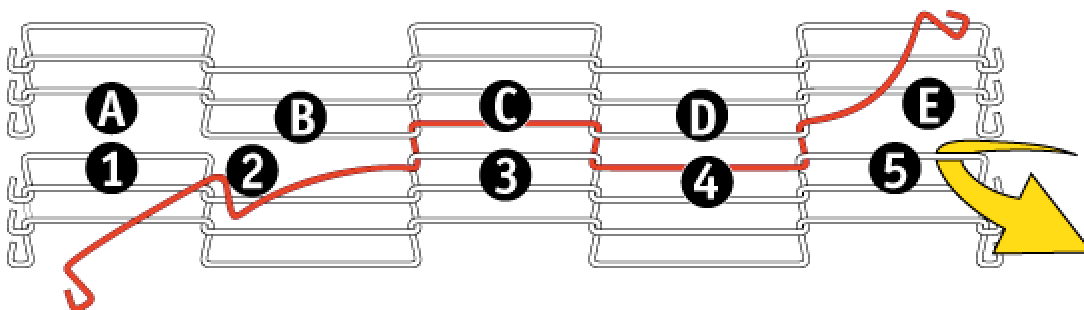
**B – INSERT THE STRAND ENDS INTO CENTERSPACE.**



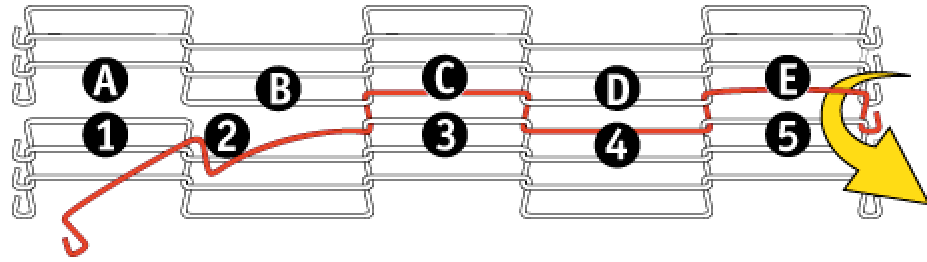
**C – BEND WIRE AND INSERT TRYING NOT TO BEND Z-BEND.**



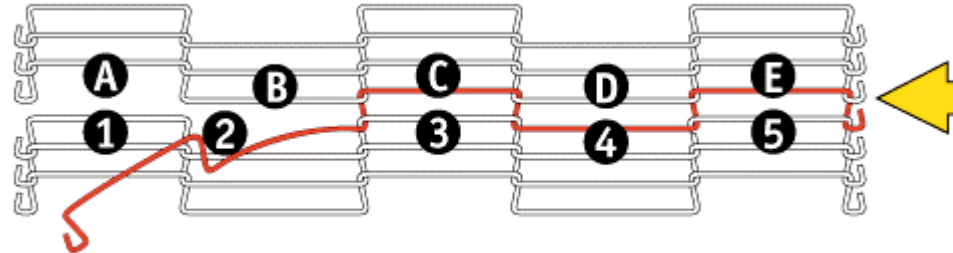
**D – CONTINUE TO BEND AND PULL THROUGH.**



**E – PULL STAND UNTIL IT LOCKS.**

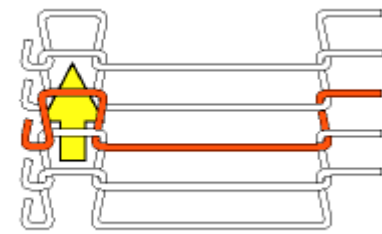
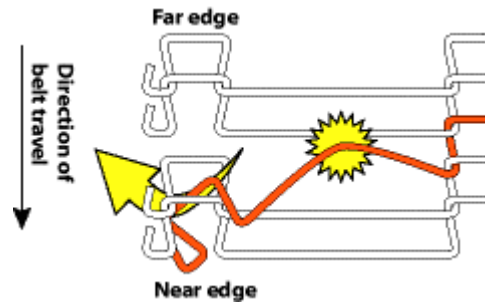


**F – CONNECT SPLICE END LOOP TO SLICE CLIPS BELT END LOOPS.**

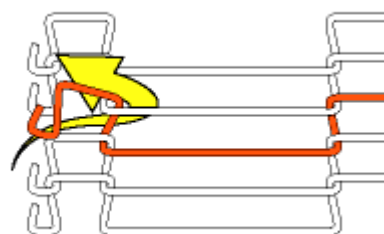


**G – HOOK END LOOP. REPEAT PROCESS ON OPPOSITE SIDE**

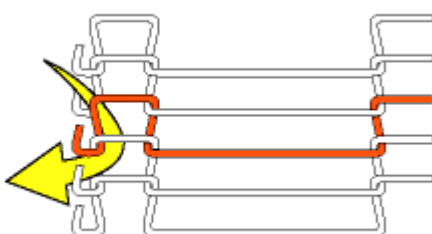
**CONNECTING DOUBLE LOOP EDGES (DLE)**



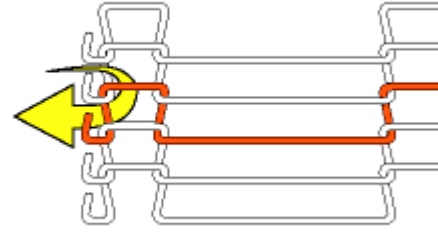
**A**



**B**



**C**



**D**

## **INSTRUCTION POUR ENLEVER LA COURROIE DU CONVOYEUR**

**AVANT DE COMMENCER À RACCORDER  
DÉBRANCHEZ LE CONVOYEUR**

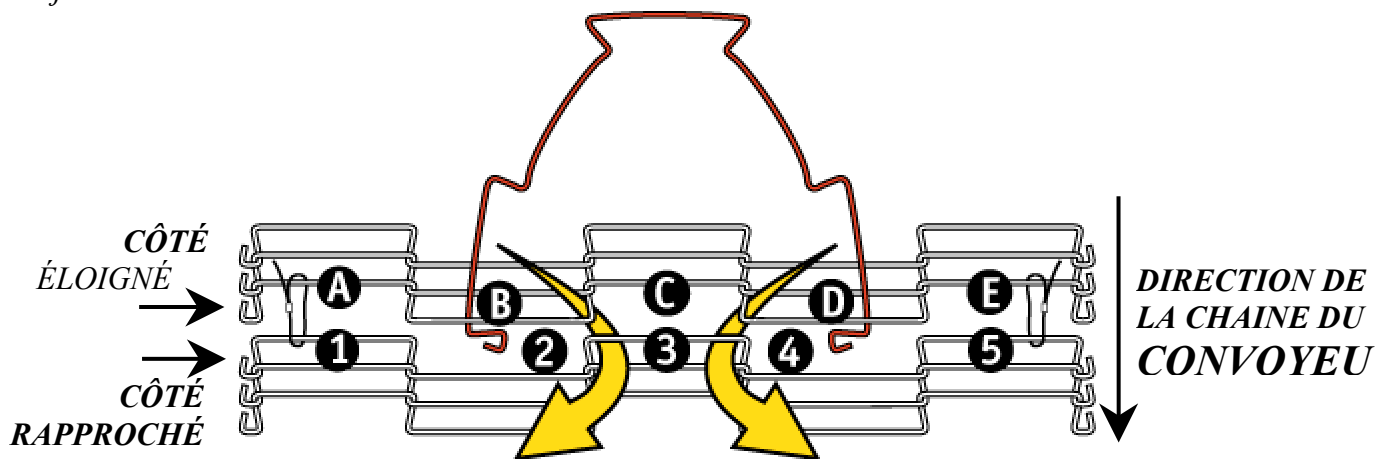
**POUR LE MEILLEUR RENDEMENT POSSIBLE**

### 3. Commencez à raccorder par le centre.

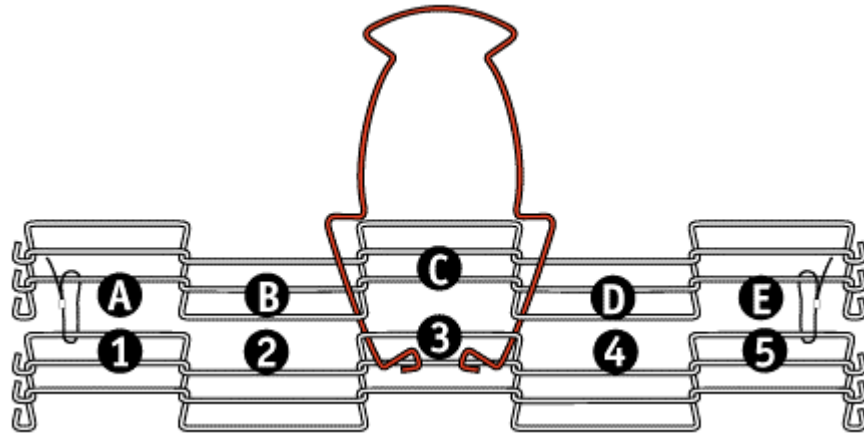
- Assurez-vous que la maille d'union est compatible à la courroie originale.
- **INSÉREZ** les extrémités de la maille d'union dans les espaces B & D (voir le diagramme).
- Tirer sur les extrémités de la maille d'union jusqu'à ce que le centre soit en place.
- Il est important que chacune des mailles soient bien en place et droite avant d'avancer à l'étape suivante.

### 4. Après l'accomplissement du raccord.

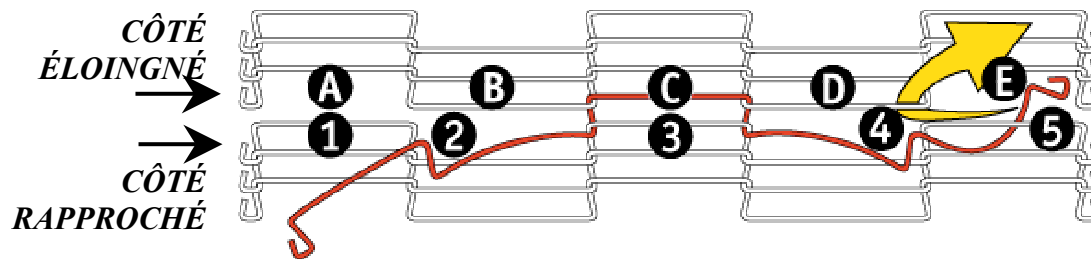
- Vérifier l'alignement des roues dentés.
- Ajustez la tension.



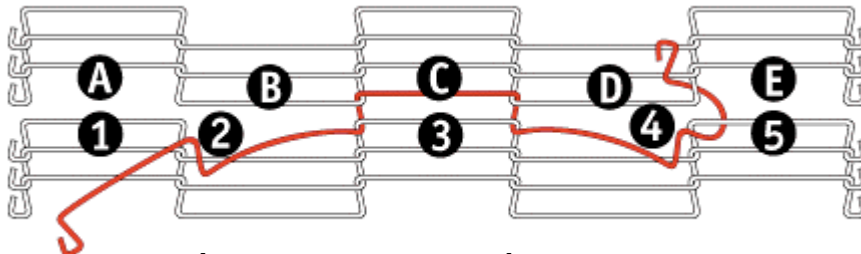
**A – PLIER LA BROCHE AU CENTRE**



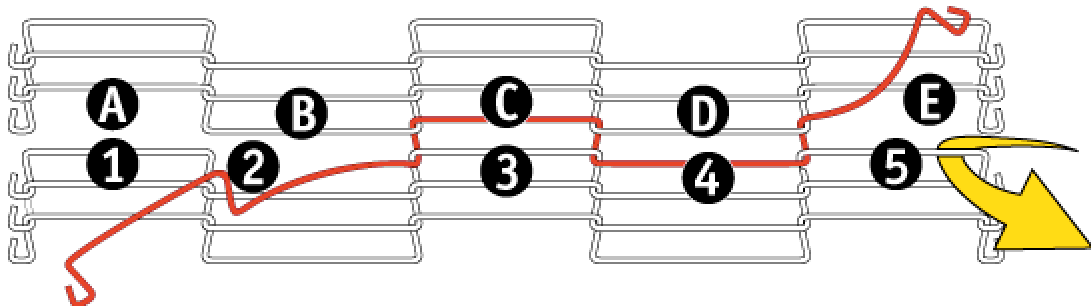
**B – INSÉREZ LE BOUT DE LA MAILLE D’UNION AU CENTRE DE LA MAILLE SUIVANTE.**



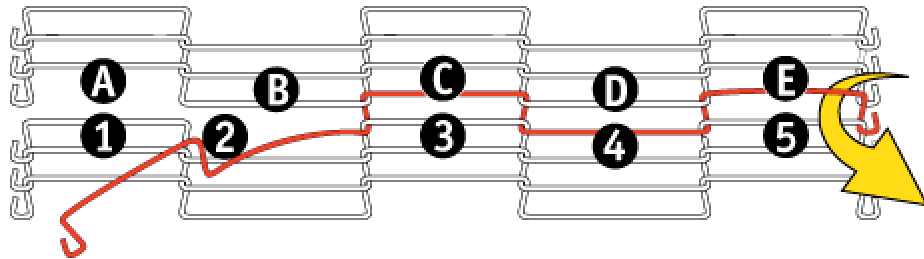
**C – NE PAS TROP PLIER LA BROCHE POUR ÉVITER D’ENDOMMAGER LA BROCHE EN PERMANENCE.**



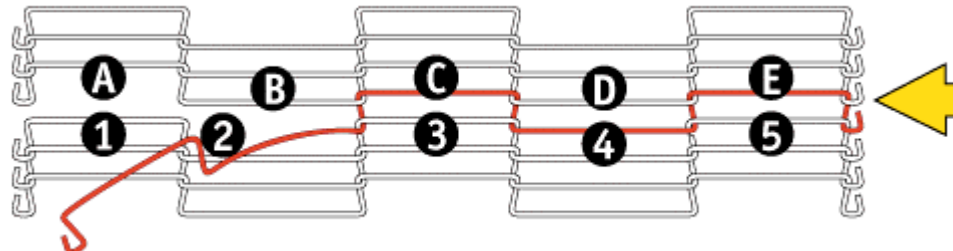
**D – CONTINUEZ À PLIER ET PASSEZ À TRAVERS.**



**E – TIREZ JUSQU’À CE QUE LA MAILLE SOIT EN PLACE.**



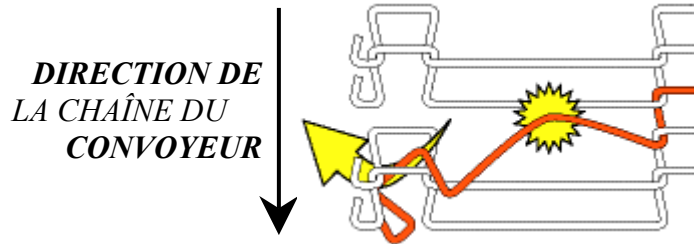
**F – CONNECTEZ LE BOUT DE LA MAILLE AU CROCHET DE L'EXTRÉMITÉ.**



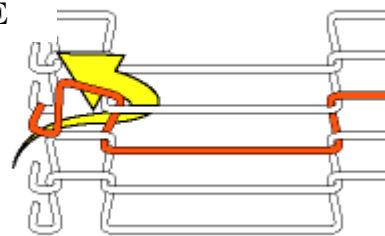
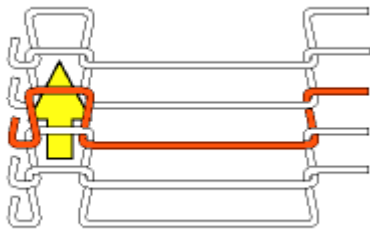
**G – ACCROCHEZ LES CROCHETS ENSEMBLE, RÉPÉTEZ L'OPÉRATION POUR LE CÔTÉ OPPOSÉ.**

**COMMENT JOINDRE LES EXTRÉMITÉS**

**CÔTÉ ÉLOIGNÉ**

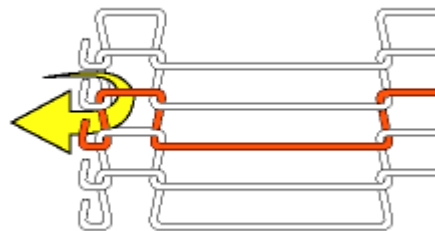
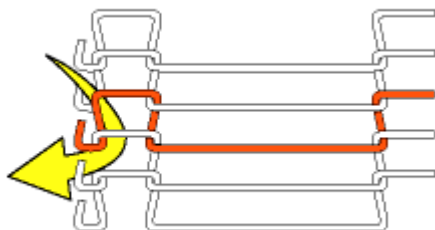


**CÔTÉ RAPPROCHÉ**



**A**

**B**



**C**

**D**

## TROUBLESHOOTING

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

<b>Questions</b>	<b>Solutions</b>
<b>The oven is "ON", but does not function.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Check the main breaker (the one on the building panel) and also the breaker located at the front of the oven (5 amps).</li> <li>➤ On FC18 oven, check if the emergency stop switch located at the front of the oven is pulled out.</li> </ul>
<b>The fan runs but the oven does not heat.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Check if the thermostat is adjusted high enough to fire the oven.</li> <li>➤ Check the power on the heating contactor.</li> </ul>
<b>The oven heat too much or does not produce enough heat.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Measure the temperature with an oven thermometer and compare it with the temperature indicated on the thermostat.</li> </ul>
<b>The conveyor chain is not tight enough.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ To tighten: Take off the protector at the end of the speed control located on the sides of the conveyor. With a 7/16" key, lightly unscrew the 2 screws having an adjustment on each side;</li> <li>➤ Tighten the belt of the conveyor and the screws;</li> <li>➤ Put back the protectors.</li> </ul>
<b>The conveyor does not turn.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Check the 0.75 amps breaker on the front for FC2 or on the side for FC18 of the oven.</li> <li>➤ If the breaker is "tripped", check if the conveyor is free from any obstructions before resetting the breaker.</li> <li>➤ Check the conveyor main shaft if the security clutch is not slipping.</li> </ul>
<b>If the OVERHEAT WARNING light is on, and you hear the warning buzzer.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Check if the cooling fan airflow is not obstructed. Check the cooling fan if it is running. If the malfunction light goes on, or if the audible sound, appliance is malfunctioning.</li> <li>➤ Turn off or disconnect appliance from power supply and have serviced by a electrician.</li> </ul>

## DÉPANNAGE

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

<i><b>Problèmes</b></i>	<i><b>Solutions</b></i>
<i><b>Si l'interrupteur est à la position "MARCHE" et que rien ne fonctionne.</b></i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>FC2 : Vérifier le disjoncteur principal du bâtiment et le disjoncteur 5 ampères à l'avant du four.</i></li> <li>➤ <i>FC18 : Vérifier le bouton d'urgence rouge si il est bien sorti.</i></li> </ul>
<i><b>Le ventilateur tourne mais le four ne chauffe pas.</b></i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>S'assurer que le thermostat est en demande (ajusté plus haut que la température du four).</i></li> <li>➤ <i>Vérifier le contacteur de chauffage.</i></li> </ul>
<i><b>Le four chauffe trop ou pas assez.</b></i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Vérifier la température du four à l'aide d'un thermomètre adéquat et comparer avec la température ajustée sur le four.</i></li> <li>➤ <i>Faire un nettoyage complet des diffuseurs de chaleur.</i></li> </ul>
<i><b>Le ventilateur tourne et le four chauffe mais la chaîne du convoyeur ne tourne pas.</b></i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>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.</i></li> <li>➤ <i>Vérifier si l'embrayage de sécurité sur l'arbre central du convoyeur ne glisse pas.</i></li> </ul>
<i><b>La chaîne du convoyeur n'est pas assez tendue.</b></i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Pour la tendre: Enlever les protecteurs sur les côtés du convoyeur du bout du réducteur de vitesse.</i></li> <li>➤ <i>Dévisser légèrement les boulons qui ont un ajustement (2 de chaque côté) à l'aide d'une clef de 7/16po.</i></li> <li>➤ <i>Tendre la courroie du convoyeur et revisser. Replacer les protecteurs.</i></li> </ul>
<i><b>Si la lampe témoin AVIS DE SURCHAUFFE est allumée et une sonnerie se fait entendre.</b></i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Vérifier si le conduit de la ventilation du ventilateur de refroidissement n'est pas obstrué.</i></li> <li>➤ <i>Vérifier si le ventilateur fonctionne . Si le témoin rouge allume, ou un signal sonore se fait entendre FERMER l'interrupteur ou débrancher l'appareil, et appeler un électricien.</i></li> </ul>

## 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

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

### TEMPS DE CUISSON DE PAN PIZZA

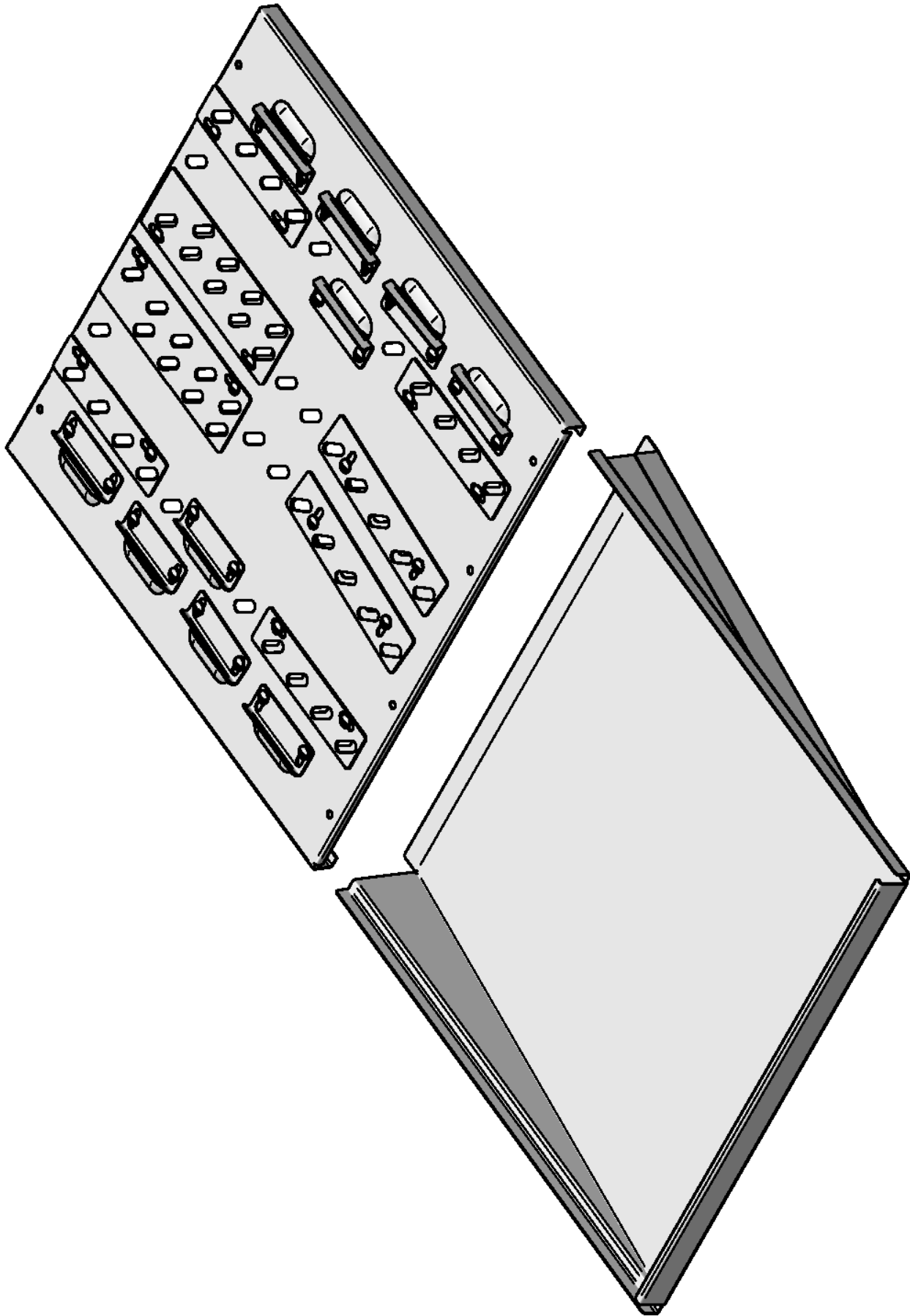
<i>Température</i>	<i>Pan pizza</i>	<i>Temps de cuisson approximatif</i>
<i>418° F</i>	<i>GARNIE</i>	<i>10.15 minutes</i>
<i>480° F</i>	<i>GARNIE</i>	<i>7.20 minutes</i>
<i>525° F</i>	<i>GARNIE</i>	<i>6.00 minutes</i>

**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.

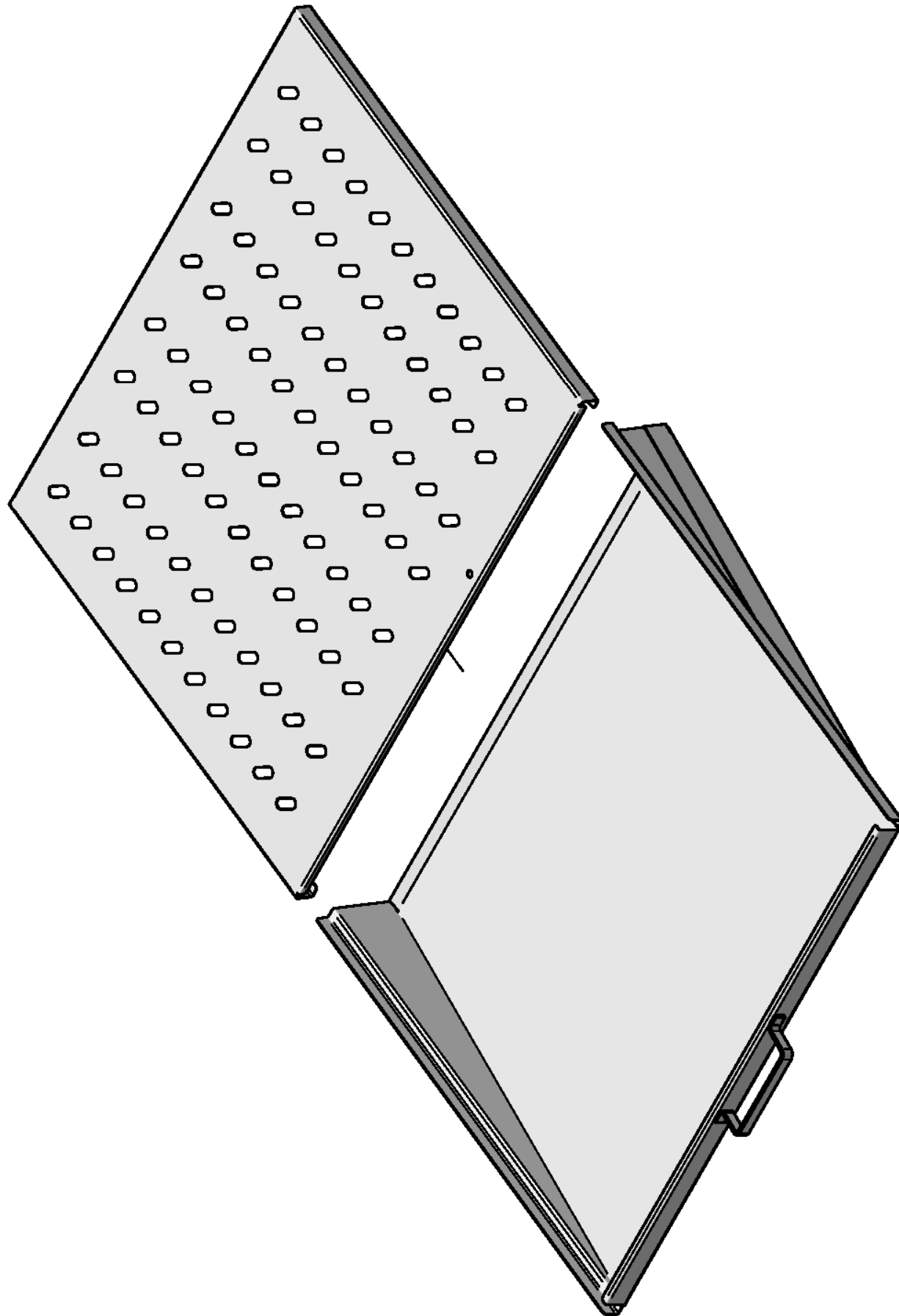


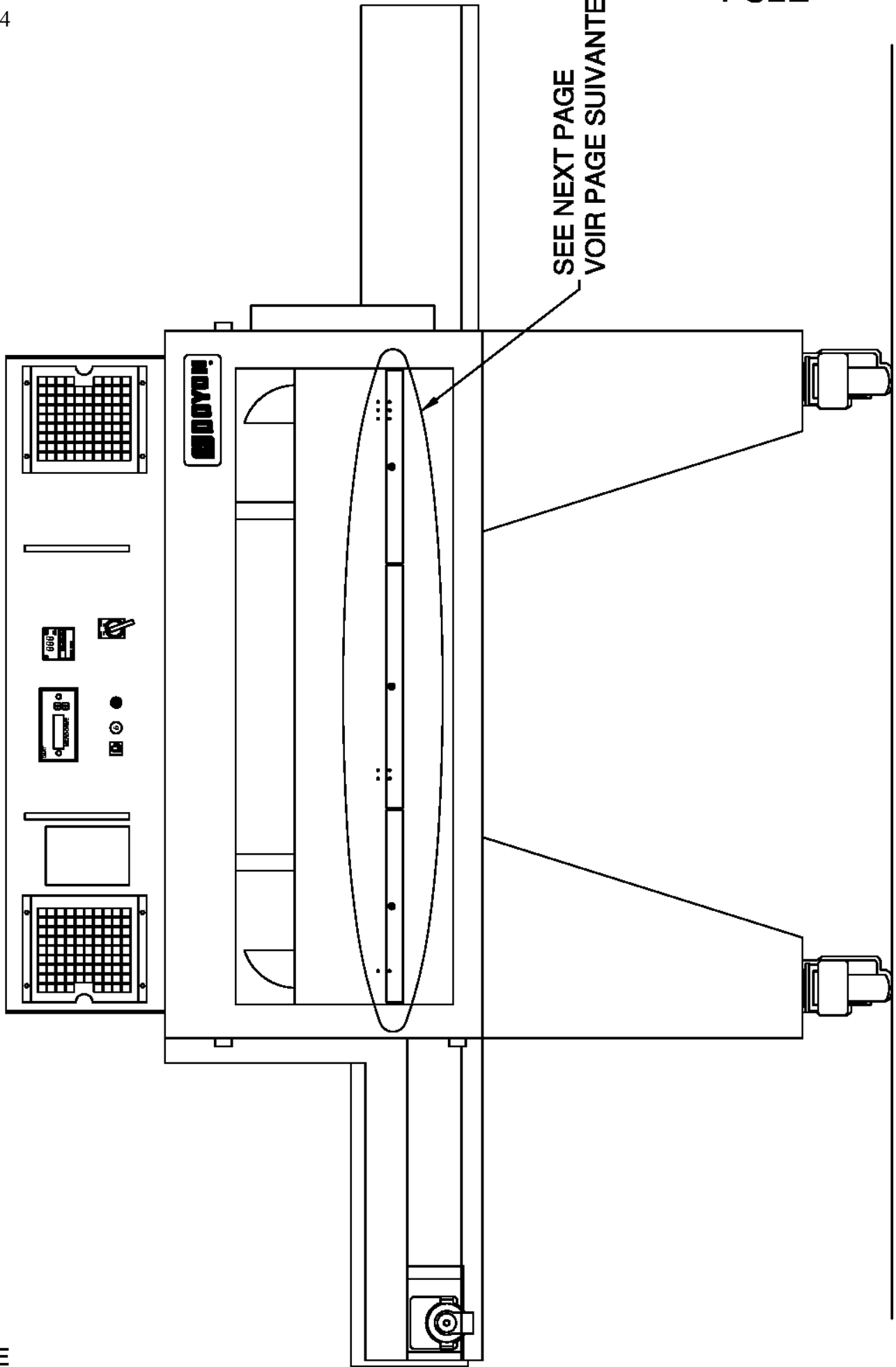


**50092550**  
**DIFFUSEUR HAUT FC18E / TOP DIFFUSER**

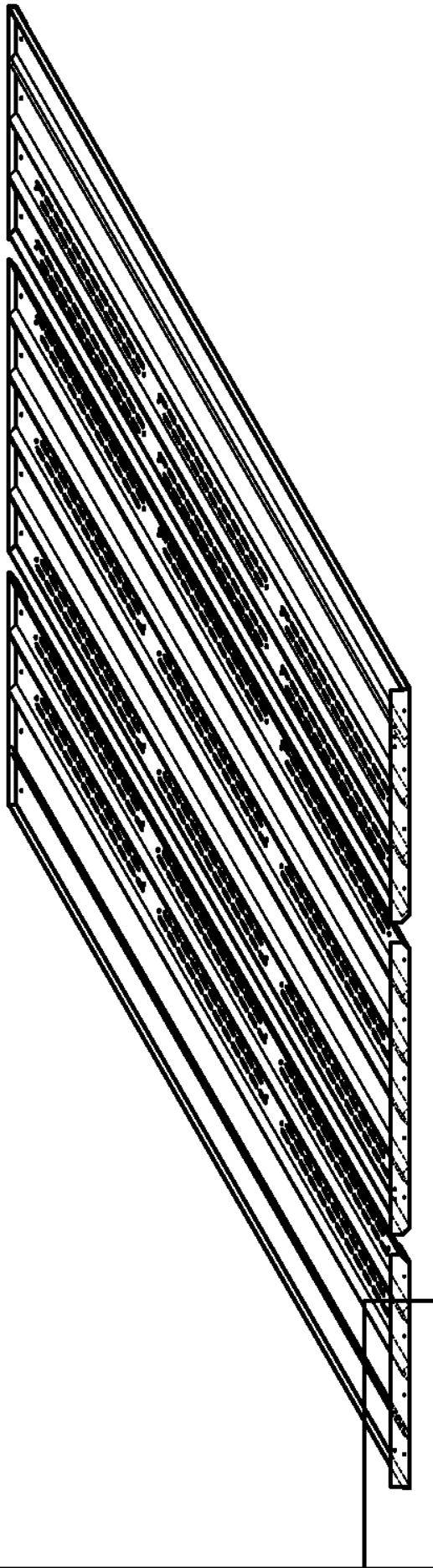
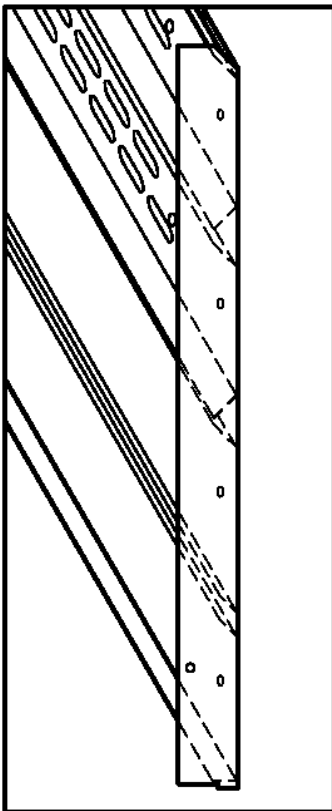


**50092580**  
**DIFFUSEUR DU BAS FC18 / BOTTOM DIFFUSER**





SEE NEXT PAGE  
VOIR PAGE SUIVANTE

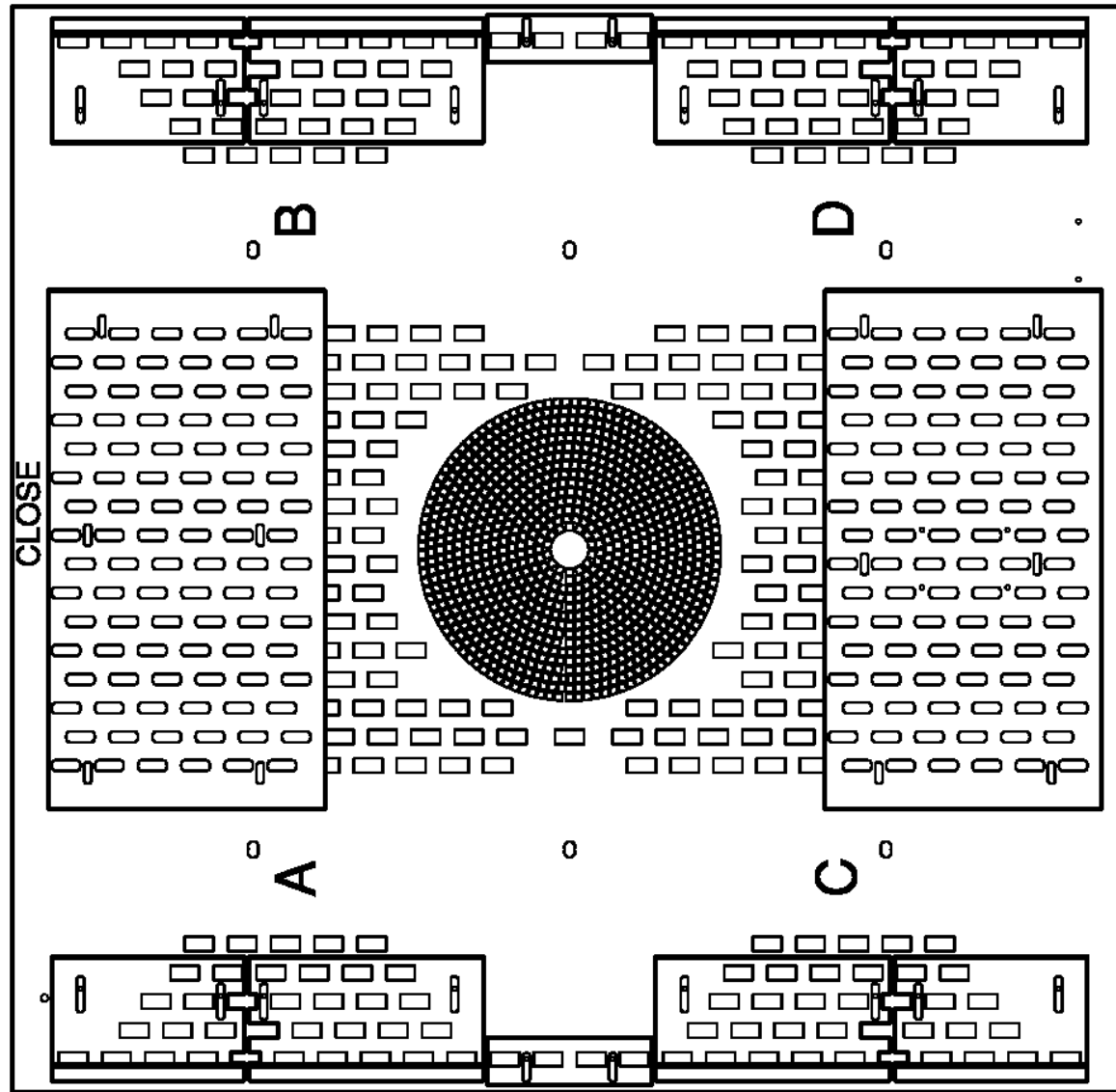


EQUIPEMENT  
**DOYON**

HEAT DIFFUSER BOTTOM - DIFFUSEUR BAS

NO.	REVISION	DATE	TOLERANCE GEN	DATE	DESSINATEUR	CODE MATERIEL
1			X.XXX ±0.002	28/07/88	B. GILBERT	
			X.XX ±0.005	ECH. QTE	MODELE	DIV. NO.
			X.X ±0.01	1 : 8	FC2	N/A
			XX ±1/64"			DEFLBAS

# FC2E TURBO



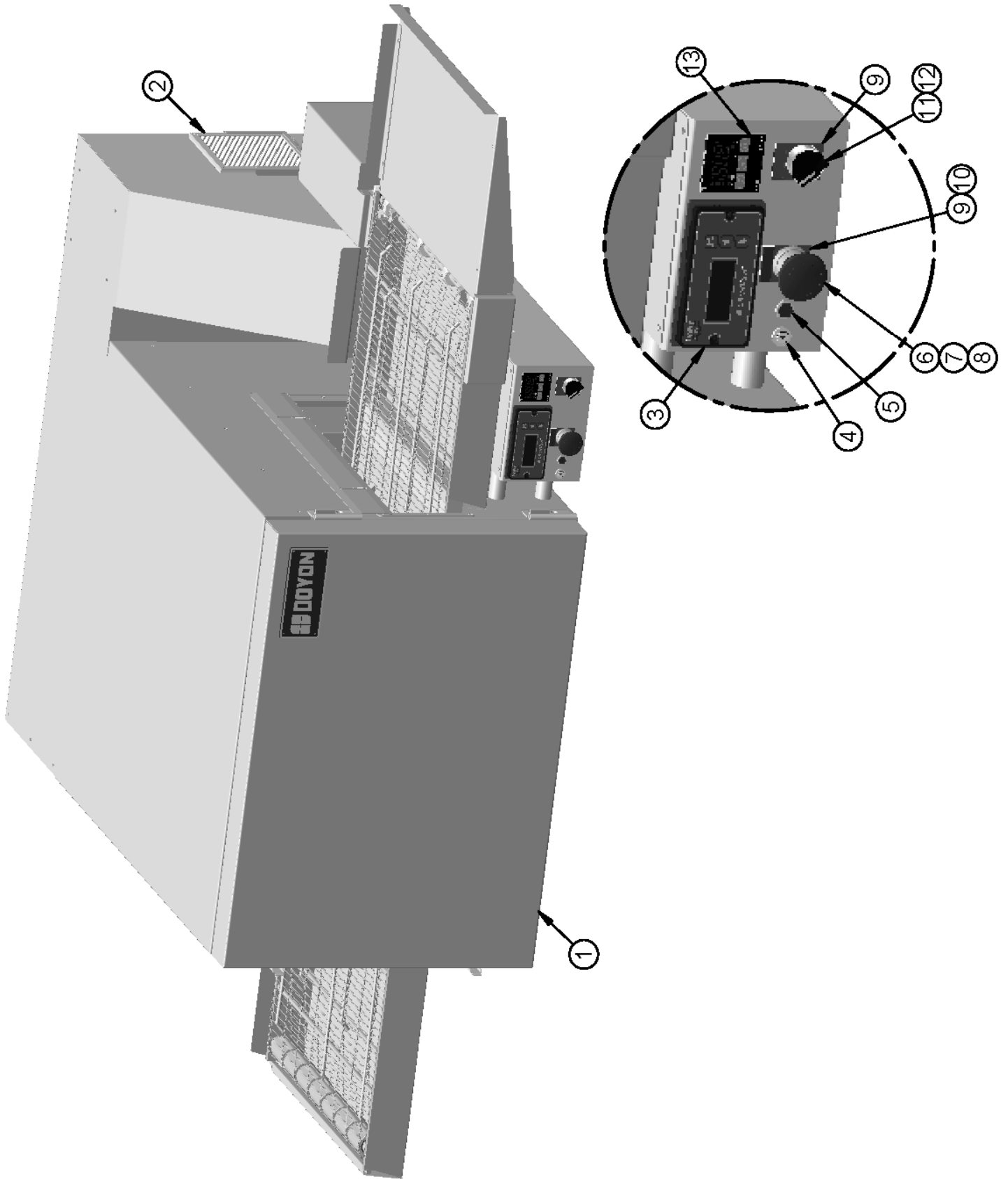
- 1/8 (3.2mm)
- 3/8 (9.5mm)
- 1/4 (6.4mm)
- 3/8 (9.5mm)
- 1/8 (3.2mm)
- 3/8 (9.5mm)
- 1/8 (3.2mm)
- 3/16 (4.8mm)
- 1/16 (1.6mm)

- 1/4 (6.4mm)
- 1/4 (6.4mm)
- 3/16 (4.8mm)
- 5/16 (8mm)
- 1/16 (1.6mm)
- 3/8 (9.5mm)
- 3/8 (9.5mm)
- 3/8 (9.5mm)
- 3/16 (4.8mm)

<b>TOP DIFFUSER - DÉFLECTEUR HAUT</b>					
<b>TOLERANCE GEN</b>	<b>DATE</b>	<b>DESIGNATEUR</b>	<b>CODE MATERIEL</b>	<b>ECHL</b>	<b>QTE</b>
X.XXX ±0.002	23/02/00	B. GILBERT			
X.XX ±0.005					
X.X ±0.01					
X/X ±1/64"					
				<b>NO.</b>	<b>DEFLSPEC</b>
				N/A	

C-1

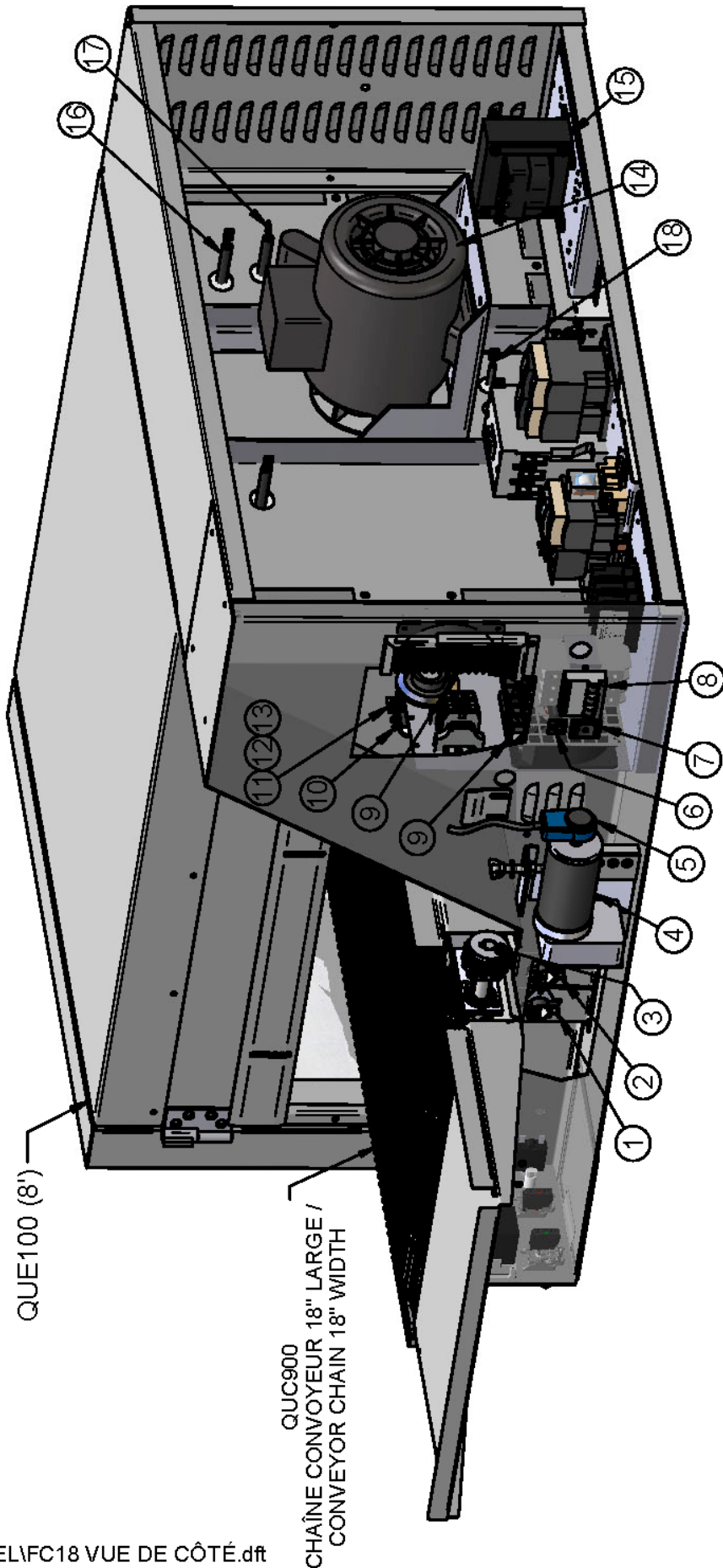
# FC18 VUE DE FACE / FRONT VIEW



Item	Part Number	Description	Quantity
1	PFC18STD	FC18 DOOR	1
2	QUF100	FILTER	2
3	ELM960	MOTOR CONTROL FOR FC (DART)	1
4	ELB096	5A BREAKER	1
5	ELL650	RED PILOT LIGHT 250V	1
6	ELP407	EMERGENCY STOP RED BUTTON 40mm TURNS TO RELEASE	1
7	ELI408	MOUNTING BASE ONLY	1
8	ELI409	CONTACT BLOCK NC	1
9	ELI556	0/1 PLATE	2
10	ELI419	"EMERGENCY STOP" PLATE	1
11	ELI402	BLACK SELECTOR 2 POS.	1
12	ELI406	BASE WITH 1NO	1
13	ELT515	ELECTRONIC THERMOSTAT	1

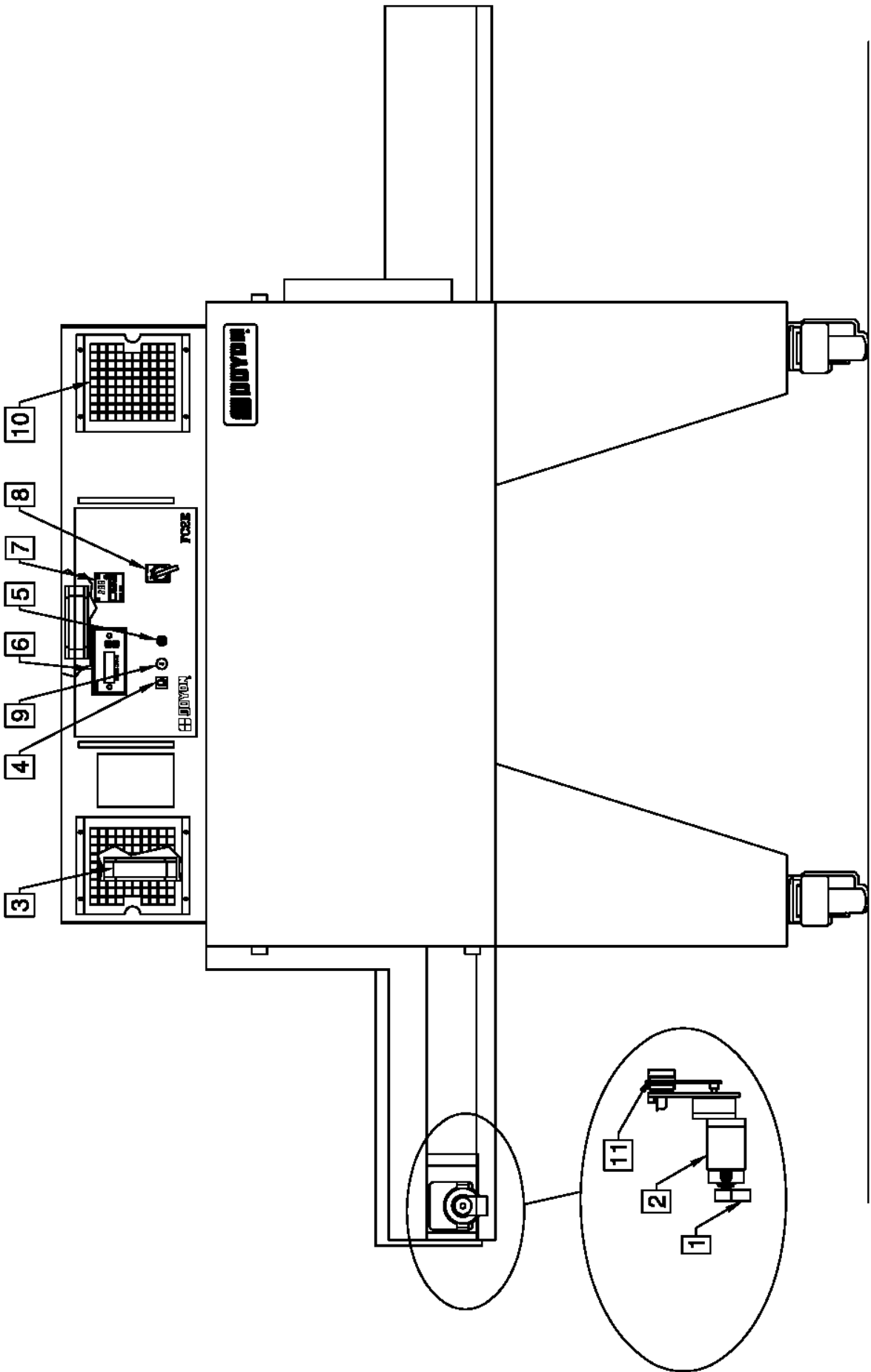
Item	Num. Pièce	Description	Quantité
1	PFC18STD	ASS. SOUDER PORTE FC18	1
2	QUF100	FILTRE	2
3	ELM960	CONTRÔLE MOTEUR POUR FC (DART)	1
4	ELB096	DISJONCTEUR 5A	1
5	ELL650	LAMPE TÉMOIN ROUGE 250 V	1
6	ELP407	ARRÊT D'URGENCE 40mm TOURNE POUR RELÂCHER ROUGE	1
7	ELI408	BASE SANS CONTACT	1
8	ELI409	BLOC CONTACT NC	1
9	ELI556	PLAQUED'IDENTIFICATION 0/1	2
10	ELI419	PLAQUE "EMERGENCY STOP"	1
11	ELI402	SÉLECTEUR 2 POS. NOIR	1
12	ELI406	BASE AVEC 1NO	1
13	ELT515	THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE	1

### FC18 VUE DE CÔTÉ / SIDE VIEW



Item	Part Number	Description	Quantity
1	ELT503	HIGH LIMIT SWITCH 140°F	1
2	ELT507	HIGH LIMIT SWITCH 110°F	1
3	50093009	SPROCKET CLUTCH ASSEMBLY	1
4	ELM940	GEAR BOX MOTOR ELM940X (WITHOUT ELM961)	1
5	ELM961	PULSE GENERATOR DART PU-2E	1
6	ELB089	.75 AMP BREAKER	1
7	ELI638	CONVEYOR SWITCH 3 POSITIONS	1
8	ELB092	BREAKER 3P 15A	1
9	ELM760	COOLING FAN 120V	2
10	ELS950	BUZZER 120V	1
11	ELT680	THERMOSTAT 700°F	1
12	ELT620	THERMOSTAT BEZEL	1
13	ELT681	THERMOSTAT KNOB 700°F	1
14	ELM800M	MOTOR .75HP 1PH 115/208-230V 60Hz/50Hz A.O. SMITH	1
15	ELT725	TRANSFORMER 120-240 > 120-240 250VA 50Hz	1
16	ELE122F02	FORMED ELEMENT 208V 4500W FOR FC18 #3	1
	ELE123F02	FORMED ELEMENT 240V 4500W FOR FC18 #3	1
	ELE119F02	FORMED ELEMENT 400V 4500W FOR FC18 #3	1
17	ELE122F01	FORMED ELEMENT 208V 4500W FOR FC18 #2	1
	ELE123F01	FORMED ELEMENT 240V 4500W FOR FC18 #2	1
	ELE119F01	FORMED ELEMENT 400V 4500W FOR FC18 #2	1
18	ELE110F16	FORMED ELEMENT 208V 2500W FOR FC18 #1	1
	ELE120F16	FORMED ELEMENT 240V 2500W FOR FC18 #1	1
	ELE118F16	FORMED ELEMENT 400V 2500W FOR FC18 #1	1
	ELE117F16	FORMED ELEMENT 480V 2500W FOR FC18 #1	1

Item	Num. Pièce	Description	Quantité
1	ELT503	THERMODISQUE 140°F	1
2	ELT507	THERMODISQUE 110°F	1
3	50093009	ASSEMBLAGE D'EMBAYAGE COMPLET	1
4	ELM940	MOTEUR RÉDUCTEUR DE VITESSE ELM940X (SANS ELM961)	1
5	ELM961	GÉNÉRATEUR DE PULSATION DART PU-2E	1
6	ELB089	DISJONCTEUR .75 AMPÈRE	1
7	ELI638	INTERRUPTEUR DU CONVOYEUR 3 POSITIONS	1
8	ELB092	DISJONCTEUR 3P 15A	1
9	ELM760	VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT 120V	2
10	ELS950	SONNERIE 120V	1
11	ELT680	THERMOSTAT 700°F	1
12	ELT620	PLAQUE DE THERMOSTAT	1
13	ELT681	BOUTON DE THERMOSTAT 700°F	1
14	ELM800M	MOTEUR .75HP 1PH 115/208-230V 60Hz/50Hz A.O. SMITH	1
15	ELT725	TRANSFORMATEUR 120-240 > 120-240 250VA 50Hz OUVERT	1
16	ELE122F02	ÉLÉMENT FORMÉ 208V 4500W POUR FC18 #3	1
	ELE123F02	ÉLÉMENT FORMÉ 240V 4500W POUR FC18 #3	1
	ELE119F02	ÉLÉMENT FORMÉ 400V 4500W POUR FC18 #3	1
17	ELE122F01	ÉLÉMENT FORMÉ 208V 4500W POUR FC18 #2	1
	ELE123F01	ÉLÉMENT FORMÉ 240V 4500W POUR FC18 #2	1
	ELE119F01	ÉLÉMENT FORMÉ 400V 4500W POUR FC18 #2	1
18	ELE110F16	ÉLÉMENT FORMÉ 208V 2500W POUR FC18 #1	1
	ELE120F16	ÉLÉMENT FORMÉ 240V 2500W POUR FC18 #1	1
	ELE118F16	ÉLÉMENT FORMÉ 400V 2500W POUR FC18 #1	1
	ELE117F16	ÉLÉMENT FORMÉ 480V 2500W POUR FC18 #1	1

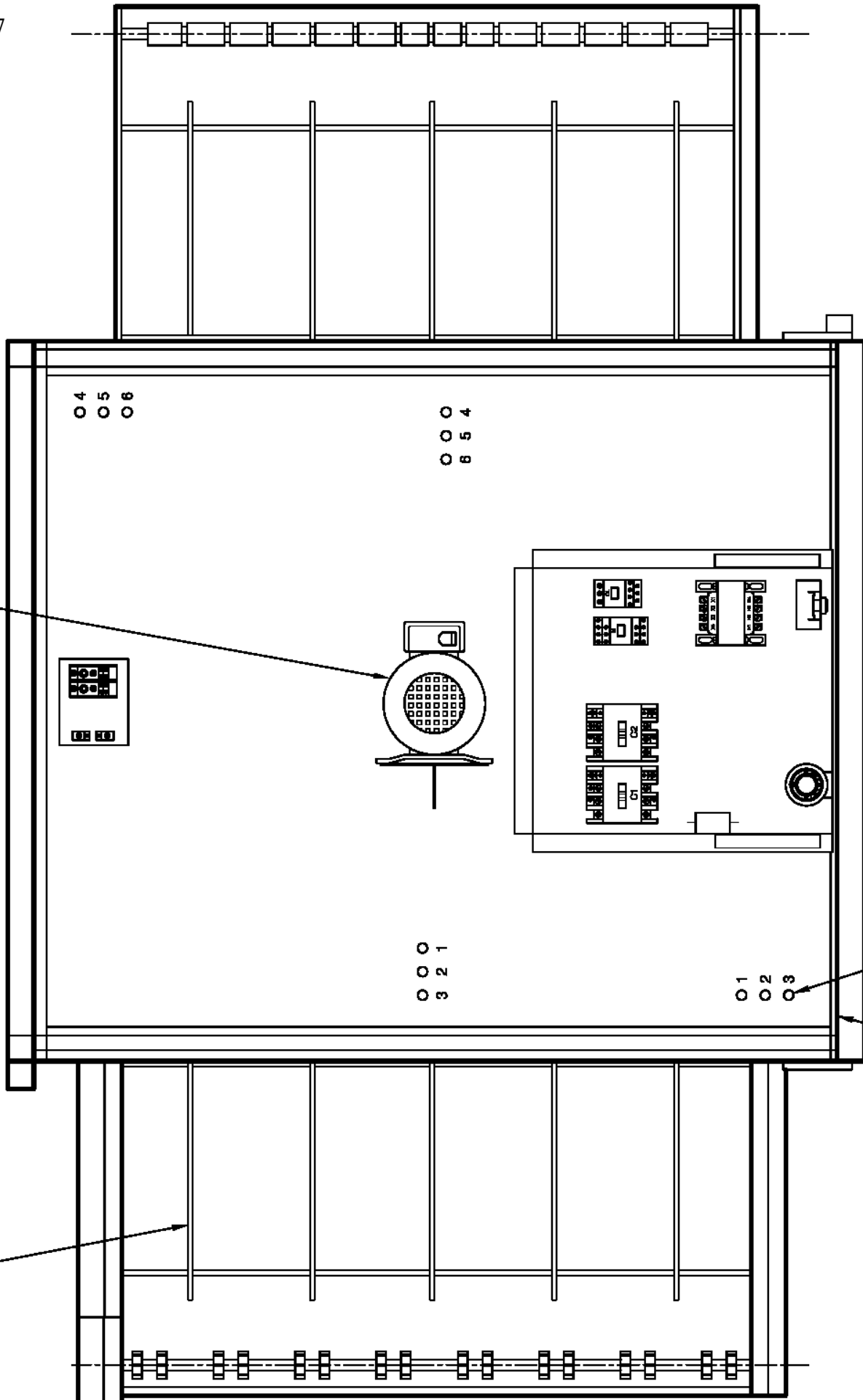


Item	Part Number	Description	Quantity
1	ELM961	PULSE GENERATOR, DART	1
2	ELM940	CONVEYOR MOTOR GEARBOX	1
3	ELM760	COOLING FAN 120VOLTS	3
OR	ELM761	COOLING FAN 240V SQUARE 100 CFM(FOR 50HZ MODEL ONLY)	3
4	ELB089	.75 AMP BREAKER	1
5	ELL650	RED PILOT LIGHT	1
6	ELM960	CONVEYOR CONTROL MOTOR DART	1
7	ELT515	ELECTRONIC THERMOSTAT	1
8	ELI402	BLACK SELECTOR 2 POS.	1
AND	ELI406	BASE WITH 1NO	1
AND	ELI556	ON - OFF PLATE	1
9	ELB098	2A BREAKER	1
OR	ELF950	FUSE HOLDER 15A(FOR MODEL 480 VOLTS ONLY)	1
AND	ELF693	SC-3 FUSE(FOR MODEL 480 VOLTS ONLY)	1
10	QUF100	FILTER	2
11	50093010	SPROCKET CLUTCH ASSEMBLY	1

Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	ELM961	GENERATEUR DE PULSATION DART	1
2	ELM940	MOTEUR/REDUCTEUR DE VITESSE CONVOYEUR	1
3	ELM760	VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT 120 VOLTS	3
OR	ELM761	VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT 240V(POUR MODÈLE 50HZ SEULEMENT)	3
4	ELB089	DISJONCTEUR .75 AMPÈRE	1
5	ELL650	LAMPE TEMOIN ROUGE	1
6	ELM960	CONTROLE MOTEUR CONVOYEUR DART	1
7	ELT515	THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE	1
8	ELI402	SÉLECTEUR 2 POS. NOIR	1
AND	ELI406	BASE AVEC 1NO	1
AND	ELI556	PLAQUE MARCHÉ - ARRÊT	1
9	ELB098	DISJONCTEUR 2 Amps.	1
OR	ELF950	PORTE FUSIBLE 15A(POUR MODEL 480 VOLTS SEULEMENT)	1
AND	ELF693	FUSIBLE SC-3(POUR MODEL 480 VOLTS SEULEMENT)	1
10	QUF100	FILTRE	2
11	50093010	PIGNON A EMBRAYAGE DE SÉCURITÉ	1

FC2E

C-7

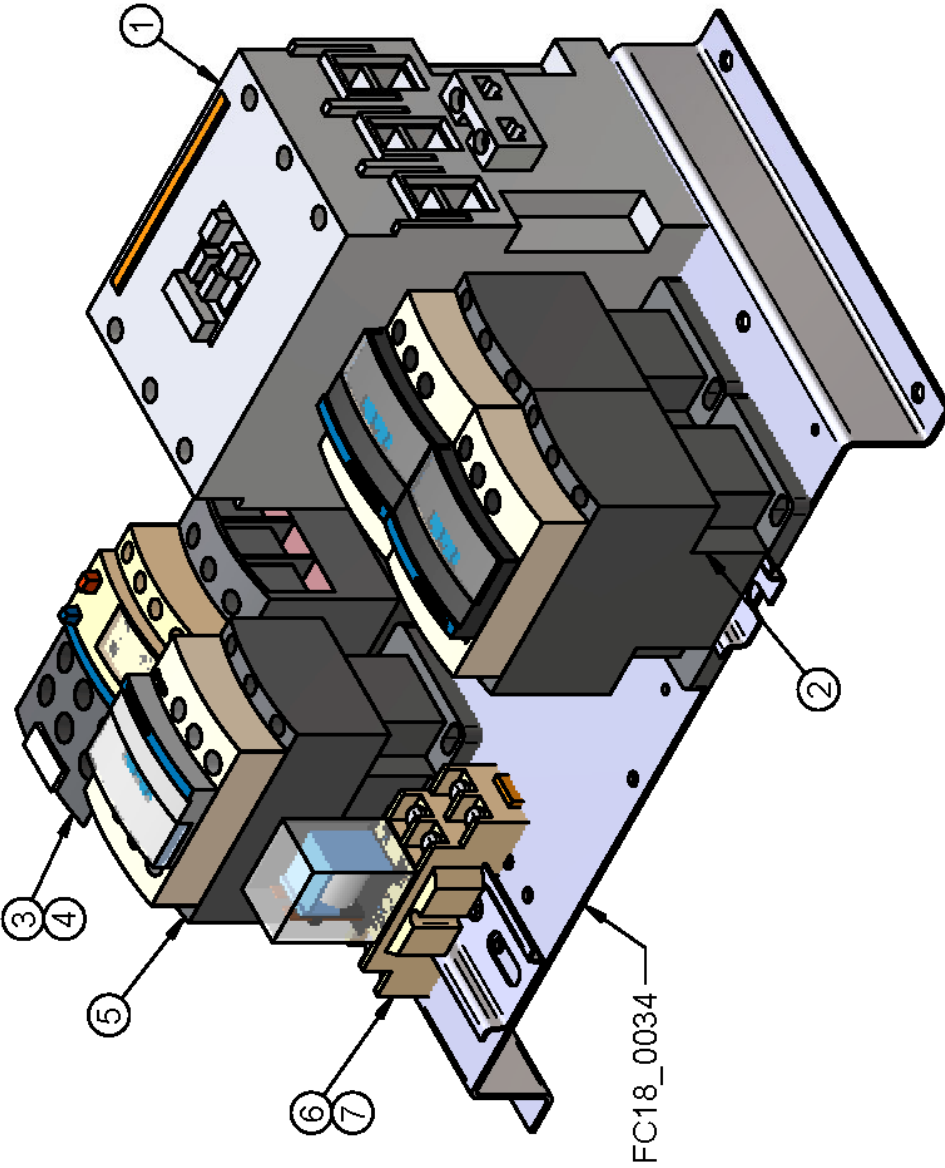


FC2E

Item	Part Number	Description	Quantity
1	<a href="#">QUC910</a>	CONVEYOR CHAIN 36" WIDE	1
2	<a href="#">ELM800ML</a>	MOTOR 1 PH. 3/4 HP. 6 1/4 INCHES SHAFT.	1
OR	<a href="#">ELM820ML</a>	MOTOR 3 PH. .75 HP. 6 1/4 INCHES SHAFT.	1
3	ELE122	STRAIGHT ELEMENT 208V 4500W	6
OR	<a href="#">ELE123</a>	STRAIGHT ELEMENT 240V 4500W	6
OR	ELE119	STRAIGHT ELEMENT 400V 4500W	6
4	<a href="#">QUE100</a>	FIBERGLASS <a href="#">DOOR</a> GASKET(13`)	1

Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	<a href="#">QUC910</a>	CHAINE DE CONVOYEUR 36" LARGE	1
2	<a href="#">ELM800ML</a>	MOTEUR 1 PH. 3/4 HP . ARBRE 6 1/4 POUCES.	1
OR	<a href="#">ELM820ML</a>	MOTEUR 3 PH. .75 HP ARBRE 6 1/4 POUCES.	1
3	ELE122	ÉLÉMENT DROIT 208V 4500W	6
OR	<a href="#">ELE123</a>	ÉLÉMENT DROIT 240V 4500W	6
OR	ELE119	ÉLÉMENT DROIT 400V 4500W	6
4	<a href="#">QUE100</a>	JOINT D'ETANCHEITE DE PORTE FIBRE VERRE(13`)	1

**PELE0079**  
**FC18 1PH 120/208V (CONTACTEUR)**

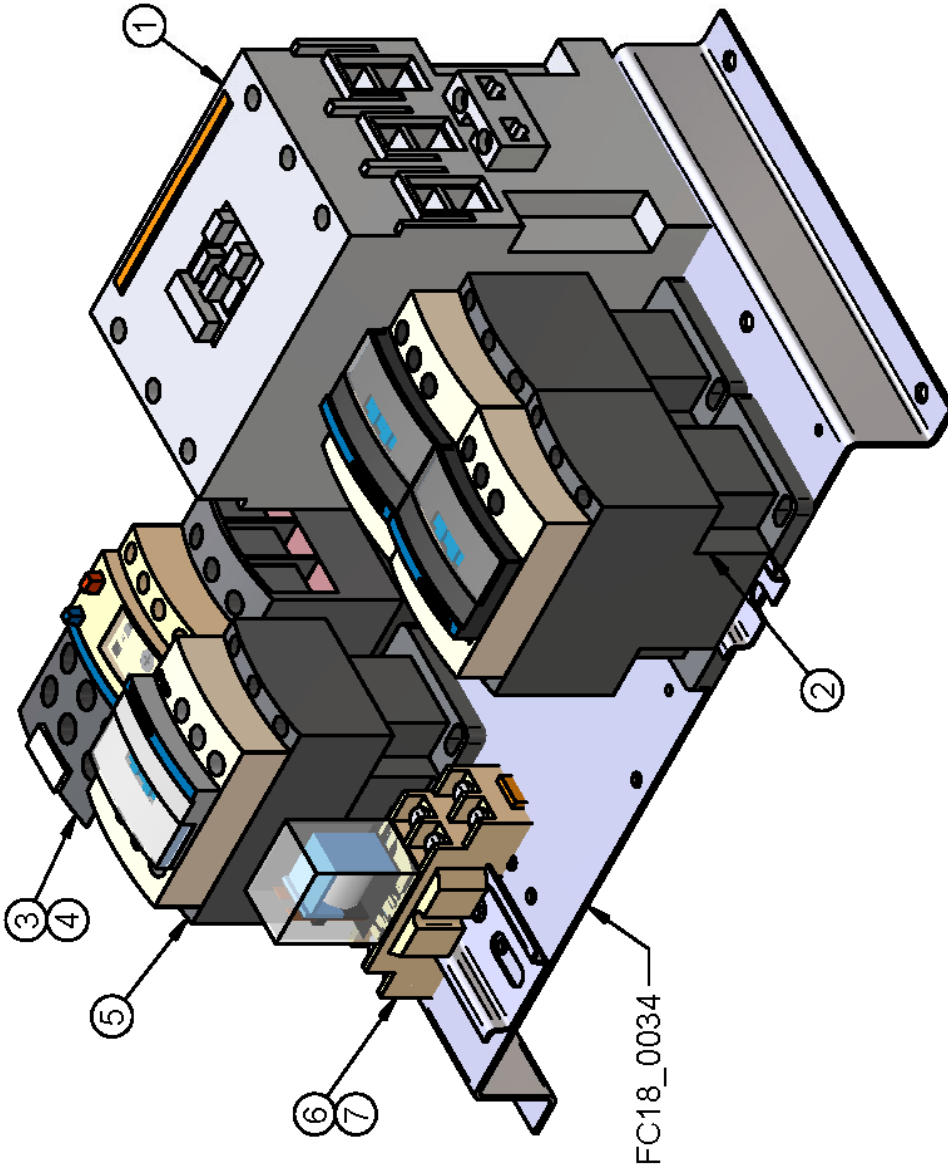


ELO097 = 1 - 1.6A  
 ELO099 = 1.6 - 2.5A

N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	ELC507	CONTACTEUR D'ÉLÉMENT 100A, BOBINE 120V	ELEMENT CONTACTOR 100A, COIL 120V	1
2	ELC915	CONTACTEUR TÉLÉ. (BOB. 120V) 40A	CONTACTOR TELE. (COIL 120V) 40A	2
3	ELO125	BASE RELAIS DE SURCHARGE TÉLÉ.	OVERLOAD BASE RELAY TELE.	1
4	ELO098	RELAIS DE SURCHARGE TELE. 2.5 À 4A LRD08	OVERLOAD TELEMECANIQUE 2.5 TO 4A	1
5	ELC912	CONTACTEUR TÉLÉ. (BOB. 120V) 25A 2HP	TELE. CONTACTOR (COIL 120V) 25A 2HP	1
6	ELC640	BASE DE RELAIS DE CONTRÔLE	CONTROL RELAY BASE	1
7	ELC630	RELAIS DE CONTRÔLE 12A BOBINE 120V	CONTROL RELAY 12A COIL 120V	1

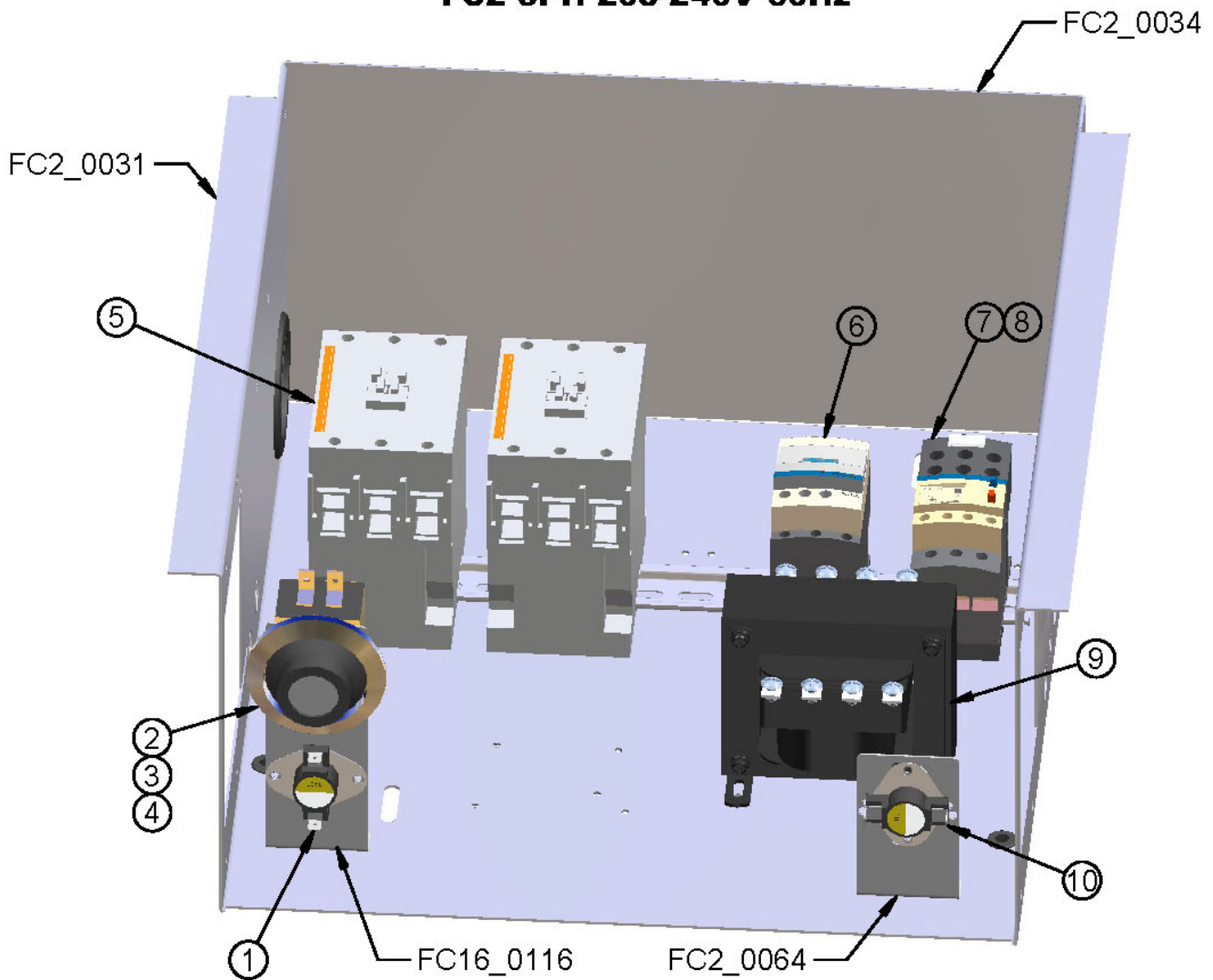
**PELE0084**  
**FC18 3PH 220/380V (CONTACTEUR)**

D-2



N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	ELC508	CONTACTEUR D'ÉLÉMENT 100A, BOBINE 220V	ELEMENT CONTACTOR 100A, COIL 220V	1
2	ELC916	CONTACTEUR TÉLÉ. (BOB. 220V) 40A	CONTACTOR TELE. (COIL 220V) 40A	2
3	ELO125	BASE RELAIS DE SURCHARGE TÉLÉ.	OVERLOAD BASE RELAY TELE.	1
4	ELO097	RELAIS DE SURCHARGE TELE. 1 À 1.6A LRD06	OVERLOAD TELE. 1 À 1.6A LRD06	1
5	ELC913	CONTACTEUR TÉLÉ. (BOB. 220V) 25A 2HP	TELE. CONTACTOR (COIL 220V) 25A 2HP	1
6	ELC640	BASE DE RELAIS DE CONTRÔLE	CONTROL RELAY BASE	1
7	ELC625	RELAIS DE CONTRÔLE 10A BOBINE 220V	CONTROL RELAY 10A COIL 220V	1

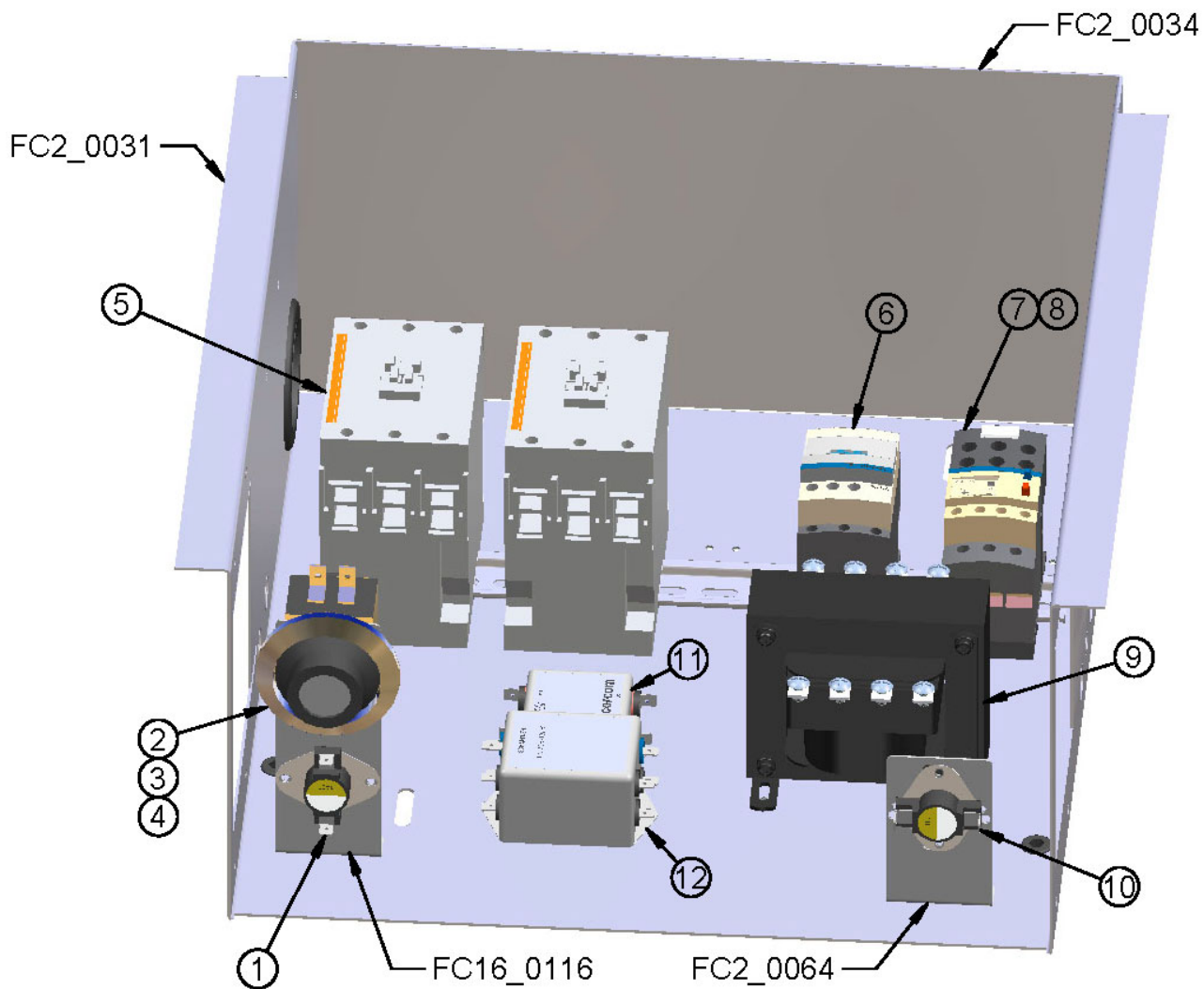
**PELE0026**  
**FC2 3PH 208-240V 60Hz**



N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	ELT503	THERMODISQUE 140°F	HIGH LIMIT SWITCH 140°F	1
2	ELT620	PLAQUE DE THERMOSTAT	THERMOSTAT BEZEL	1
3	ELT681	BOUTON DE THERMOSTAT 700°F	THERMOSTAT KNOB 700°F	1
4	ELT680	THERMOSTAT 700°F	THERMOSTAT 700°F	1
5	ELC507	CONTACTEUR D'ÉLÉMENT 100A, BOBINE 120V	ELEMENT CONTACTOR 100A, COIL 120V	2
6	ELC912	CONTACTEUR TÉLÉ. (BOB. 120V) 25A 2HP	TELE. CONTACTOR (COIL 120V) 25A 2HP	1
7	ELO125	BASE RELAIS DE SURCHARGE TÉLÉ.	OVERLOAD BASE RELAY TELE.	1
8	ELO098	RELAIS DE SURCHARGE TELE. 2.5 À 4A LRD08	OVERLOAD TELEMECANIQUE 2.5 TO 4A	1
9	ELT725	TRANSFORMATEUR 120-240 > 120-240 250VA 50Hz OUVERT	TRANSFORMER 120-240 > 120-240 250VA 50Hz	1
10	ELT507	THERMODISQUE 110°F	HIGH LIMIT SWITCH 110°F	1

**PELE0085**  
**FC2 3PH 220/380V 50/60Hz**

D-4



N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	ELT503	THERMODISQUE 140°F	HIGH LIMIT SWITCH 140°F	1
2	ELT620	PLAQUE DE THERMOSTAT	THERMOSTAT BEZEL	1
3	ELT681	BOUTON DE THERMOSTAT 700°F	THERMOSTAT KNOB 700°F	1
4	ELT680	THERMOSTAT 700°F	THERMOSTAT 700°F	1
5	ELC508	CONTACTEUR D'ÉLÉMENT 100A, BOBINE 220V	ELEMENT CONTACTOR 100A, COIL 220V	2
6	ELC913	CONTACTEUR TÉLÉ. (BOB. 220V) 25A 2HP	TELE. CONTACTOR (COIL 220V) 25A 2HP	1
7	ELO125	BASE RELAIS DE SURCHARGE TÉLÉ.	OVERLOAD BASE RELAY TELE.	1
8	ELO098	RELAIS DE SURCHARGE TELE. 2.5 À 4A LRD08	OVERLOAD TELEMECANIQUE 2.5 TO 4A	1
9	ELT725	TRANSFORMATEUR 120-240 > 120-240 250VA 50Hz OUVERT	TRANSFORMER 120-240 > 120-240 250VA 50Hz	1
10	ELT507	THERMODISQUE 110°F	HIGH LIMIT SWITCH 110°F	1
11	ELF200	FILTRE AC 3A À 120VAC	AC FILTER 3A À 120VAC	1
12	ELF210	FILTRE DE LIGNE POUR MOTEUR 3PH (SCHAFFNER)	3PH MOTOR LINE FILTER (SCHAFFNER)	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.*