

**ÉQUIPEMENT DOYON INC.**

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

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

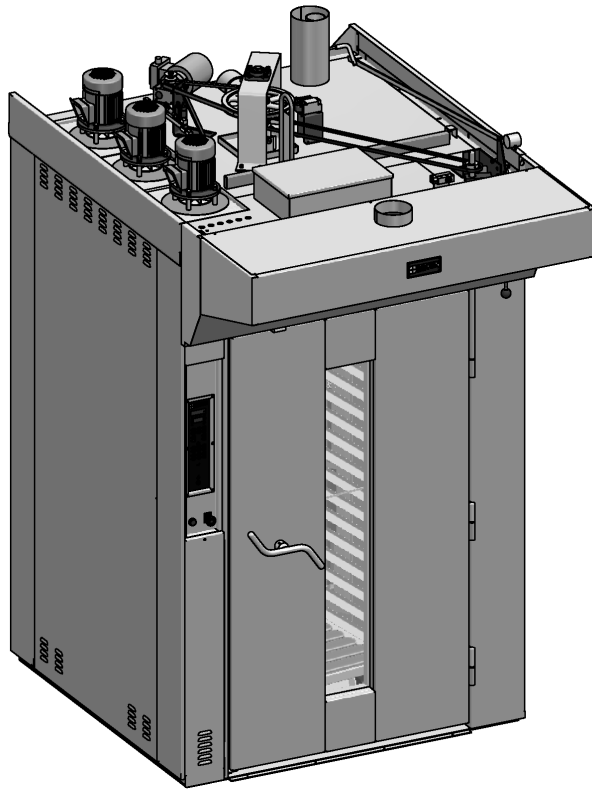
**Canada: 1 (800) 463-1636**

**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)



**TLOI - TLOII**

**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 for the installation near flammable products	A-3
Installation	A-5
ECM-1 Programmable control - Operating modes	A-7
Manual mode	A-9
Program mode	A-10
Troubleshooting	A-21
Oven maintenance and cleaning	A-23
Maintenance and lubrication	A-23
Lubication	A-25
COMPONENT PARTS	B-1
TLOI – Front view	B-1
TLOII – Top view	B-3
Rack holder assembly	B-5
CONTROL PANELS	C-1
TLO break rack panel	C-1
TLO1 3PH 120/208 120/240V 60Hz	C-2

**IMPORTANT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ  
CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS**

**DANGER**

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

**TABLE DES MATIÈRES**

<i>DESCRIPTION</i>	<i>A-2</i>
<i>Introduction</i>	<i>A-2</i>
<i>Construction</i>	<i>A-2</i>
<i>Expédition</i>	<i>A-2</i>
<i>Avertissement lors de l'installation</i>	<i>A-4</i>
<i>Distances à respecter lors de l'installation près de produits inflammables</i>	<i>A-4</i>
<i>Installation</i>	<i>A-6</i>
<i>Contrôle programmable ECM-1 - Modes d'opération</i>	<i>A-14</i>
<i>Mode manuel</i>	<i>A-16</i>
<i>Mode programmable</i>	<i>A-17</i>
<i>Dépannage</i>	<i>A-22</i>
<i>Entretien et nettoyage du four</i>	<i>A-24</i>
<i>Entretien et lubrification</i>	<i>A-24</i>
<i>Lubrification</i>	<i>A-25</i>
<i>PIÈCES COMPOSANTE</i>	<i>B-1</i>
<i>TLOI – Vue de face</i>	<i>B-1</i>
<i>TLOII – Vue de dessus</i>	<i>B-3</i>
<i>Support de chariot</i>	<i>B-5</i>
<i>PANNEAUX DE CONTRÔLE</i>	<i>C-1</i>
<i>TLO panneau arrêt chariot</i>	<i>C-1</i>
<i>TLO1 3PH 120/208 120/240V 60Hz</i>	<i>C-2</i>

## **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 FOR THE INSTALLATION NEAR FLAMMABLE PRODUCTS**

- A) Back and sides of the oven: 4 inch.
- B) Top of the oven: a clearance of 36 inches to the ceiling must exist to permit adequate venting of the exhaust pipe and hot parts and to give a proper access to a technician.
- C) Floor: The oven must be installed on a non-combustible floor.
- D) you must have at least 18 inches when you evacuate through a hood canopy.

## **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 LORS DE L'INSTALLATION PRÈS DE PRODUITS INFLAMMABLES**

- A) *Arrière et côtés du four : 4 pouce.*
- B) *Dessus du four : Il est obligatoire d'avoir au moins 36 pouces entre le dessus du four et le plafond de manière à permettre une ventilation adéquat du tuyau d'évacuation et des parties chauffantes tout en permettant l'accès à un technicien.*
- C) *Plancher : Le four doit être installé sur un plancher non combustible.*
- D) *Il doit y avoir au moins 18 pouces lorsque le four est installé sous une hotte ventilée.*

# INSTALLATION

## IN GENERAL

See "Warnings" and "Distance to respect for the installation".

Take off the packaging material with care. Take off all the material used for packing and accessories. Bolt the oven to the floor using the 10 bolts included with the oven. Seal the unit on the floor with silicone. Install the draft hood on the chimney. Verify every adjustment and correct it if necessary. Install the hood covering the top front of the oven.

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

### 1. To the electrician

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

#### WARNING

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

A phase sequence and loss of phase relay is installed on 3 phases models to avoid wrong rotation direction of the blowers. If the oven does not light up, swing two phases conductors in the supply box and try again. Be sure that the power is really on the 3 phases wires next to the fuses in the control compartment on the front of the oven. Check also if the control fuse located near the main switch is not blown.

### 2. To the plumber

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

Check for leaks of solenoid valve.

**Note: The water flow valves for steam have been adjusted, DO NOT TOUCH.**

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

Connect the steam system (1/4 NPT) to the cold water distribution network. We highly recommend a water softener to eliminate minerals in the water. We suggest to use CUNO # CFS6135 (Doyon part number [PLF240](#)).

# INSTALLATION

## GÉNÉRALITÉS

Voir "Avertissement" et "Distances à respecter lors de l'installation".

Enlever l'emballage avec soin. Enlever tous les matériaux servant à l'emballage ainsi que les accessoires. Visser le four au plancher en utilisant les dix (10) boulons inclus avec l'unité. Appliquer un joint de silicone à la base de l'unité. Raccordez le four à la cheminée à l'aide du coupe tirage. Vérifiez les ajustements et corrigez au besoin. Installer la hotte recouvrant le devant du four.

Chaque unité est fabriquée pour être utilisée avec la source électrique spécifiée sur la plaque d'identification à l'avant du four.

### 1. À l'électricien

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

### 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.**

Un relais de détection d'ordre des phases et de perte de phase est installé sur le modèle 3 phases afin d'éviter une rotation en sens inverse des ventilateurs. Si le four ne réagit pas lors de la mise en marche, inverser deux phases et réessayer. Si le four ne réagit toujours pas, s'assurer que la tension apparaît bien sur les trois conducteurs de phase à la sortie des fusibles d'entrée situés dans le compartiment de contrôle sur le devant du four. Vérifier également si le fusible du circuit de contrôle situé près des boutons n'est pas brûlé.

### 2. Au plombier

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

Vérifier l'étanchéité de la valve solénoïde.

**Note : Les valves pour le contrôle du débit d'eau sont pré-ajustées. NE PAS TOUCHER.**

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

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

Nous recommandons la marque CUNO #CFS6135 (numéro de pièce Doyon [PLF240](#)).

## ECM-1 PROGRAMMABLE CONTROL - OPERATING MODES

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

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


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


### Program capacity

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



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




### Display/LED

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

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

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

To change the temperature set point or timer setting press and hold for 3 sec. on  or . When

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

### Display/LED

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





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


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






### **DOOR SWITCH**

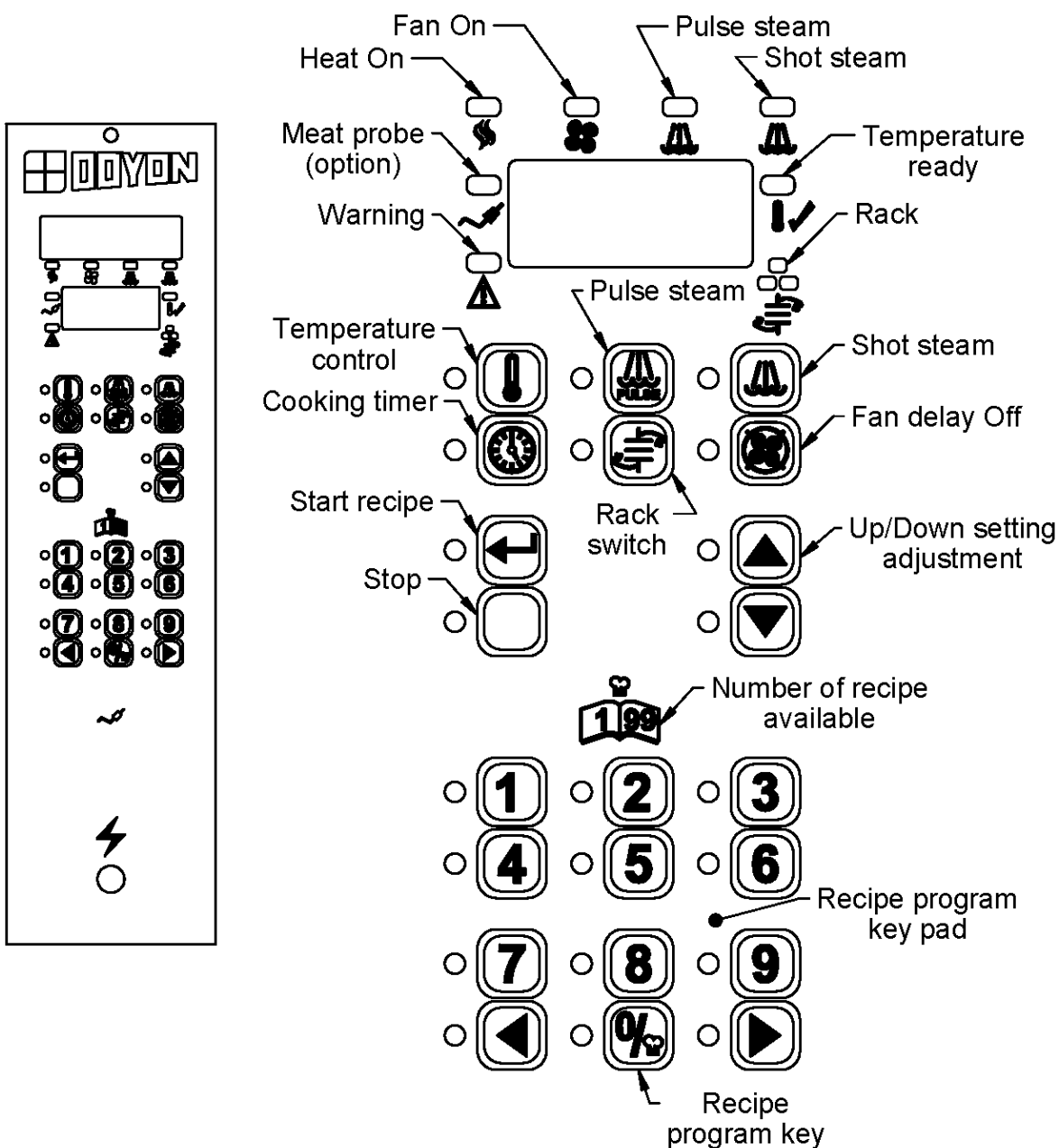
- If door is opened:
  - Display scrolls **DOOR OPEN**.
  - All outputs are turned off (unless in Cool Down mode, then fan remains on).
  - All timers pause until the door is closed.
- When the door is closed, a short delay must expire before all accessories resume normal operation.

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

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


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

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







## MANUAL MODE





This mode is used to work one step program.

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

### TEMPERATURE FUNCTION


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

### TIMER FUNCTION



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

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

### FAN DELAY FUNCTION

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

### STEAM GENERATION FUNCTION

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

### FUNCTION CHARIOT



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

#### Food Probe in Manual Mode

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

## PROGRAM MODE

This mode is used to program a Cook Recipe.

### Cook Program structure

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


- Oven temperature: the oven set point for this step.
- Food temperature: the food temperature at which this step will end.
- Time: the time duration for the current step.
- Steam: the time steam is injected into the oven at the beginning of the step.
- Fan: fan mode.
- Aux.: on or off during step (only programmable via PC).
- Rack: on or off during step.
- Step End: user action needed at the end of step.

### Programming


#### LED/Display

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

#### Keys

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

To program or modify a recipe, follow these steps :

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

### Valid programming ranges

#### Temperature

- 50-500°F / 10-260°C

#### Food Temperature

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

#### Time

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

Steam

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

Pulse-Steam

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

Fan

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

Rack

(Functional only with oven models with rotating racks).

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

Step End

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

Food Probe in Programming Mode


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

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

### Display/LED

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

### Keys

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

## SYSTEM DIAGNOSTICS




### **Cavity Probe Alarm**

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

### **Accessory Failure**

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

## LANGUAGE DISPLAY

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

- **ENGLISH**, **FRANCAIS**, **ESPANOL**

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

#### □ English

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

#### French

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

#### Spanish

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

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

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

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


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


### Capacité du programme

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



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



### État d'affichage & DEL

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

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

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

Pour changer le degré de température ou le temps désiré, appuyez 3 sec. sur  ou . Lorsque

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

### État d'affichage & DEL

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





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


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






### **OUVERTURE DES PORTES**

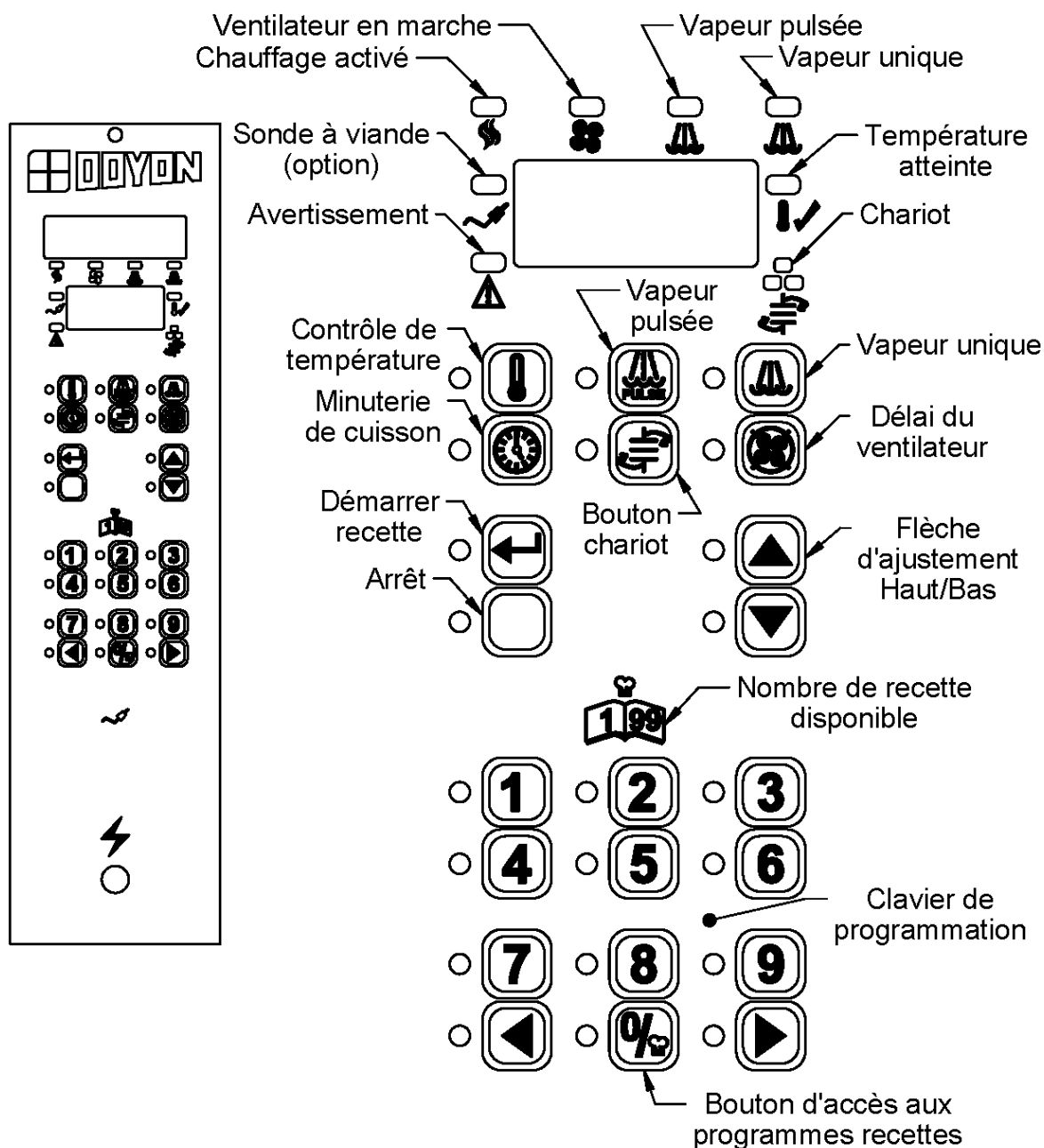
- Si la porte est ouverte :
  - L'écran d'affichage défile **PORTE OUVERTE**.
  - Toutes les sorties ne sont pas en fonction.
  - Toutes les minuteries s'arrêtent et ne poursuivent que lorsque la porte est fermée.
- Tous les accessoires reprennent leur état initial quelques secondes après avoir refermé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

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

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

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





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







## MODE MANUEL

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

### FONCTION TEMPÉRATURE


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

### FONCTION MINUTERIE



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

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

### FONCTION DELAI VENTILATEUR

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

### FONCTION GÉNÉRATION DE VAPEUR

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

### FONCTION CHARIOT



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

#### Sonde de nourriture en Mode Manuel

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

## **MODE PROGRAMMABLE**

*Ce mode est utilisé pour programmer une recette de cuisson.*

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

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

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

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

*Temps : la durée de l'étape en cours.*

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

*Ventilateur : mode Ventilateur.*

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

*Plateau tournant : activé ou désactivé durant l'étape.*


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

### **Programmation**


#### **Affichage / DEL**

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

#### **Touches**

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

*Pour programmer ou modifier une recette suivre les étapes suivantes:*

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

### **Plages de valeurs permises**

#### **Température**

- 50-500°F/10 -260°C

#### **Température de la sonde de nourriture**

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

#### **Temps**

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

Vapeur

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

Vapeur-Pulsée

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

Ventilateur

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

Chariot

(pour les modèles de four avec chariot rotatif seulement)

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

Fin D'étape

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

Sonde de nourriture en mode programmable

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


**MODE CUISSON**

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

Affichage/DEL

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

Touches

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




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

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

**Défectuosité accessoire**

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

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

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

□ English

French

Spanish

**OFF****ON****PULSE****AUTO****WARN****MANUAL****LAST****MONITOR****COOLING DOWN****ECONOMY MODE****DOOR OPEN****PRODUCT READY****CAVITY PROBE ERROR****FOOD PROBE ERROR****ACCESSORY FAILURE 1****ACCESSORY FAILURE 2****ARRÊT****MARCHE****IMPULSION****AUTOMATIQUE****AVERTISSEMENT****MANUEL****DERNIER****MONITEUR****REFROIDISSEMENT****MODE ECONOMIQUE****PORTE OUVERTE****PRODUIT PRET****ERREUR DE SONDE DE****CAVITE****ERREUR DE SONDE DE****NOURRITURE****ECHEC ACCESSOIRE 1****ECHEC ACCESSOIRE 2****APAGADO****MARCHA****IMPULSO****AUTOMATICO****ADVERTENCIA****MANUAL****ULTIMO****MONITOR****ENFRIAMIENTO****MODOS ECONOMICO****PUERTA ABIERTA****PRODUCTO LISTO****ERROR SONDA DE****CAVIDAD****ERROR SONDA DE****ALIMENTOS****FALLA ACCESORIO 1****FALLA ACCESORIO 2**

## TROUBLESHOOTING

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

**Always cut off the main power before replacing any parts. Take care of water piping system when servicing.**

Control parts are under the left front bottom panel and under the control panel.  
Remove the front panels by screwing out the only screw on each panel.

<b>Questions</b>	<b>Solutions</b>
<b>The oven temperature drops when loading and needs a certain amount of time before it stabilizes.</b>	This is normal. The opening of the door produces an important loss of heat. The rack loaded with cold pastries need a large amount of heat to get back to its original temperature. The same thing happens with domestic ovens. You will realize that your new TLO electric oven can provide an excellent baking quality for any kind of products you want to bake.
<b>The oven does not turn on.</b>	<p>If the oven is turned on for the first time and nothing happens, just reverse the two phases feeders in the main supply box. A phase sequence relay is installed on the oven to avoid burner fan to turn in the wrong direction.</p> <p>If the oven has already functioned, check the motor fuses and the overload relays located in the electrical control panel. Turn the main power off to replace the fuses.</p>
<b>The oven does not produce heat.</b>	<p>Make sure that the door is closed and the thermostat adjusted to the desired temperature. (You can hear the oven blowers).</p> <p>If the oven blowers are not on, check the overload relays located in the control compartment. If anyone of these is disengaged, call for a qualified technician.</p>
<b>The steam system does not react correctly.</b>	<p>Check if the water supply is connected and the input valve opened.</p> <p>Call for a qualified electrician or plumber if required..</p>

## DÉPANNAGE

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

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

Les pièces de contrôle sont sous le panneau gauche à l'avant du four et sous le panneau de contrôle. Enlever le panneau en dévissant la seule vis qui maintient chaque panneau.

<i><b>Problèmes</b></i>	<i><b>Solutions</b></i>
<i><b>La température du four baisse lors de l'enfournage et prend un certain temps avant de se stabiliser.</b></i>	<i>C'est normal. L'ouverture de la porte fait entrer une grande quantité d'air froid dans le four. Le chariot chargé de pâtisseries froides nécessite une quantité considérable de chaleur avant que le four ne se stabilise à la température préréglée. Le même phénomène se produit dans les fours domestiques. Vous constaterez la très haute qualité de cuisson réalisée avec votre four TLO électrique pour les divers types de pâtisseries</i>
<i><b>Le four ne réagit pas lors de la mise en marche.</b></i>	<i><u>Si le four est mis en marche pour la première fois, il se peut que ce soit la séquence des phases qui soit inversée. Un relais de détection de la séquence des phases et de la perte d'une phase est installé sur le four. Inverser deux conducteurs de phase et essayer de nouveau.</u></i>  <i><u>Si le four a déjà fonctionné, vérifier les fusibles de moteur et les relais de surcharge situés dans le compartiment de contrôle du four en bas près de la porte. Fermer l'alimentation du courant principal avant de remplacer les fusibles.</u></i>
<i><b>Le four ne produit pas de chaleur.</b></i>	<i>1. Si les moteurs tournent:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le thermostat est ajusté à une température suffisamment élevée pour faire allumer la lampe témoin.</li> </ul> <i>2. Si les moteurs ne tournent pas:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier les relais de surcharge situés dans la boîte de contrôle. Si un des relais n'est pas engagé, appeler un technicien qualifié.</li> </ul>
<i><b>Le système de vapeur ne répond pas comme il se doit.</b></i>	<i>Vérifier si l'entrée d'eau est bien connectée et la valve d'entrée ouverte. Contacter un électricien ou un plombier qualifié si nécessaire.</i>

## OVEN MAINTENANCE AND CLEANING

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

## MAINTENANCE AND LUBRICATION

### MAINTENANCE AND LUBRICATION OF THE OVEN :

- Grease regularly as shown in «Lubrication» section.  
Use only grease provided with the oven.
- It is recommended to use a water filter to avoid accumulation of minerals inside the oven during the use of the steam cycle.

## **ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU FOUR**

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

## **ENTRETIEN ET LUBRIFICATION**

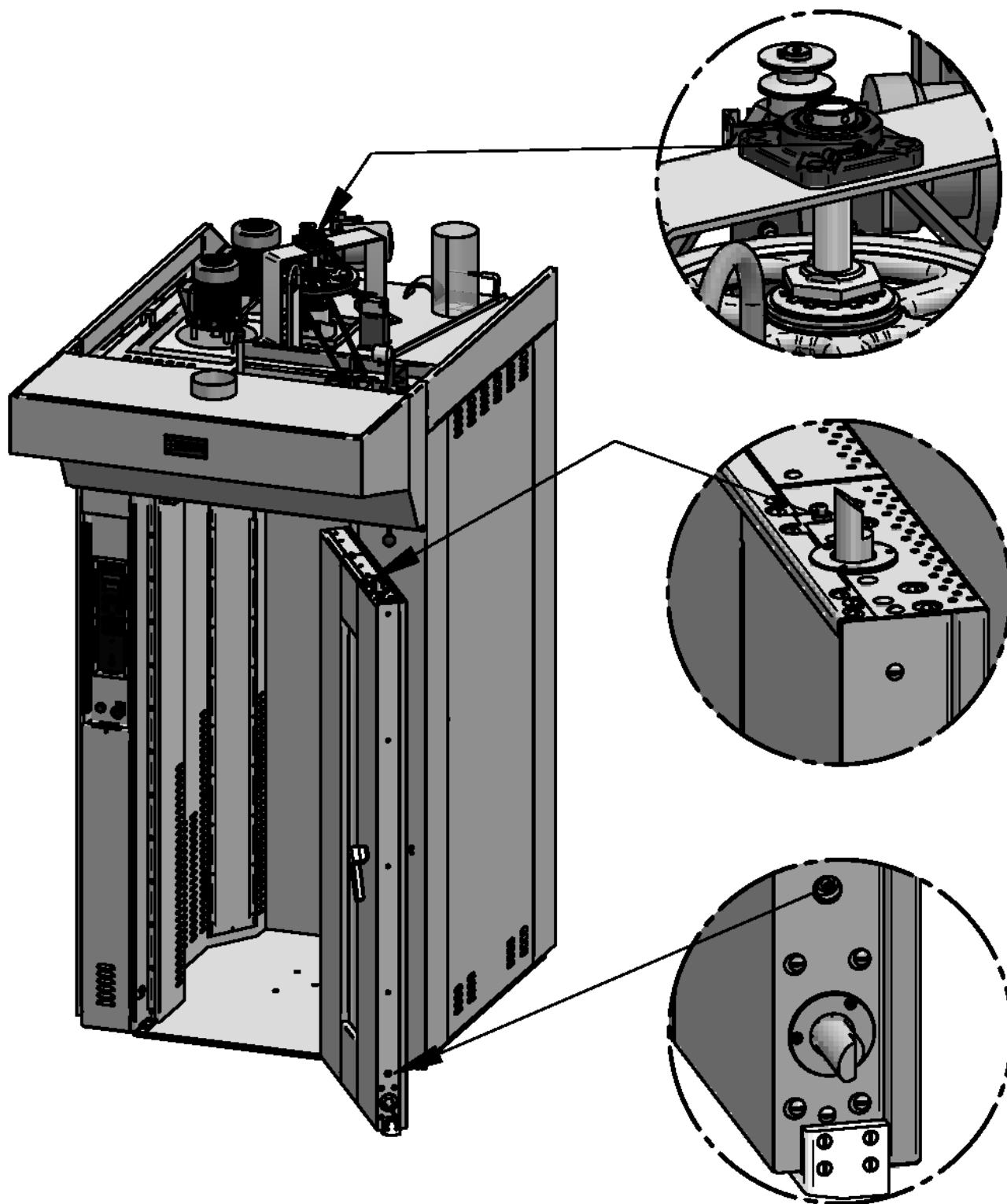
### *ENTRETIEN ET LUBRIFICATION DU FOUR :*

- Une lubrification régulière devrait être faite tel qu'indiqué à la section «Lubrification».

*Utiliser uniquement la graisse fournie avec le four.*

- *Il est recommandé d'utiliser un filtre à eau pour éviter l'accumulation de particules de calcaire ou de minéraux à l'intérieur du four pendant le cycle de vapeur.*

# TLO IMPORTANT

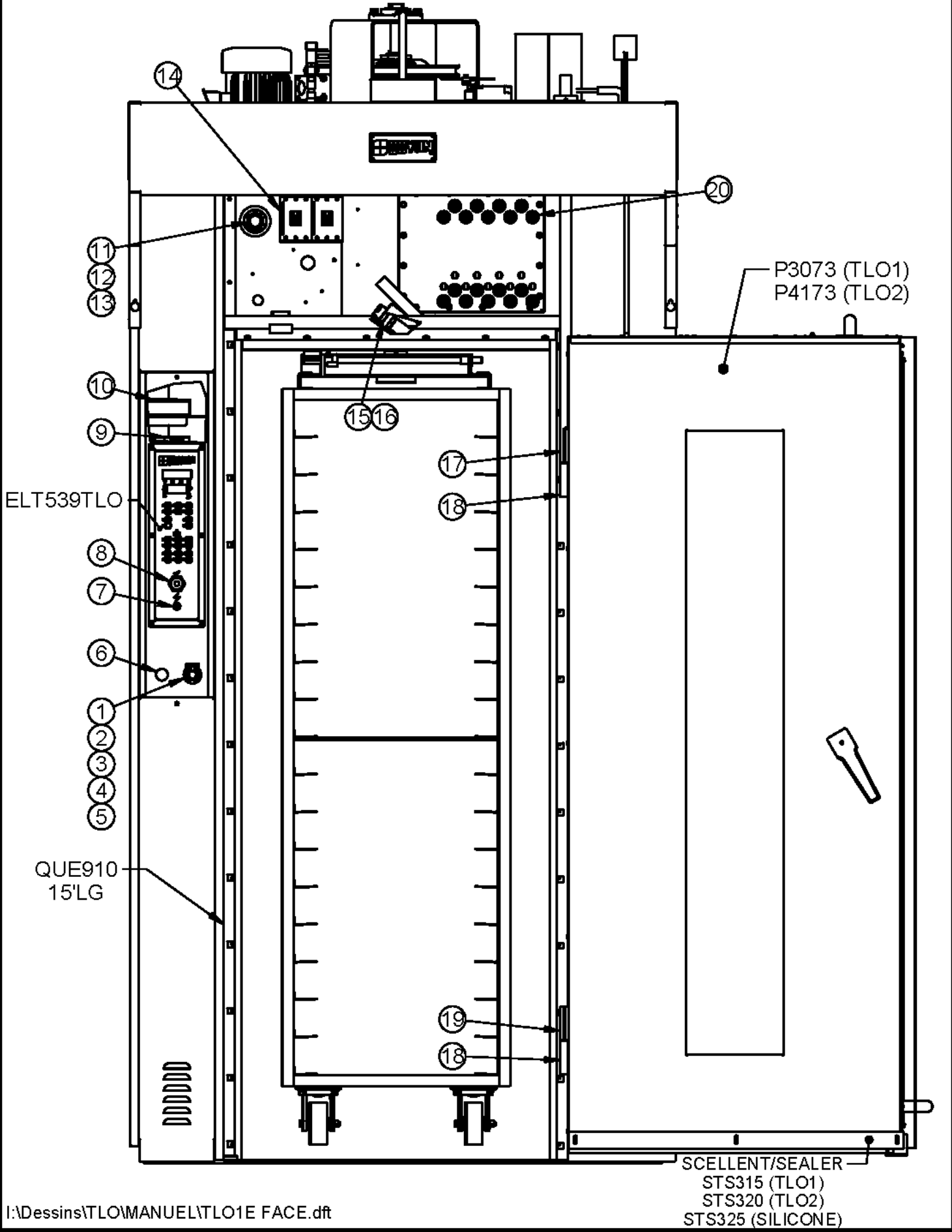


LUBRIFIER CES ENDROITS À TOUS LES 2 MOIS (1 COUP MAX.)  
GREASE THESE PLACES EVERY 2 MONTHS (1 SHOT MAX.)



B-1

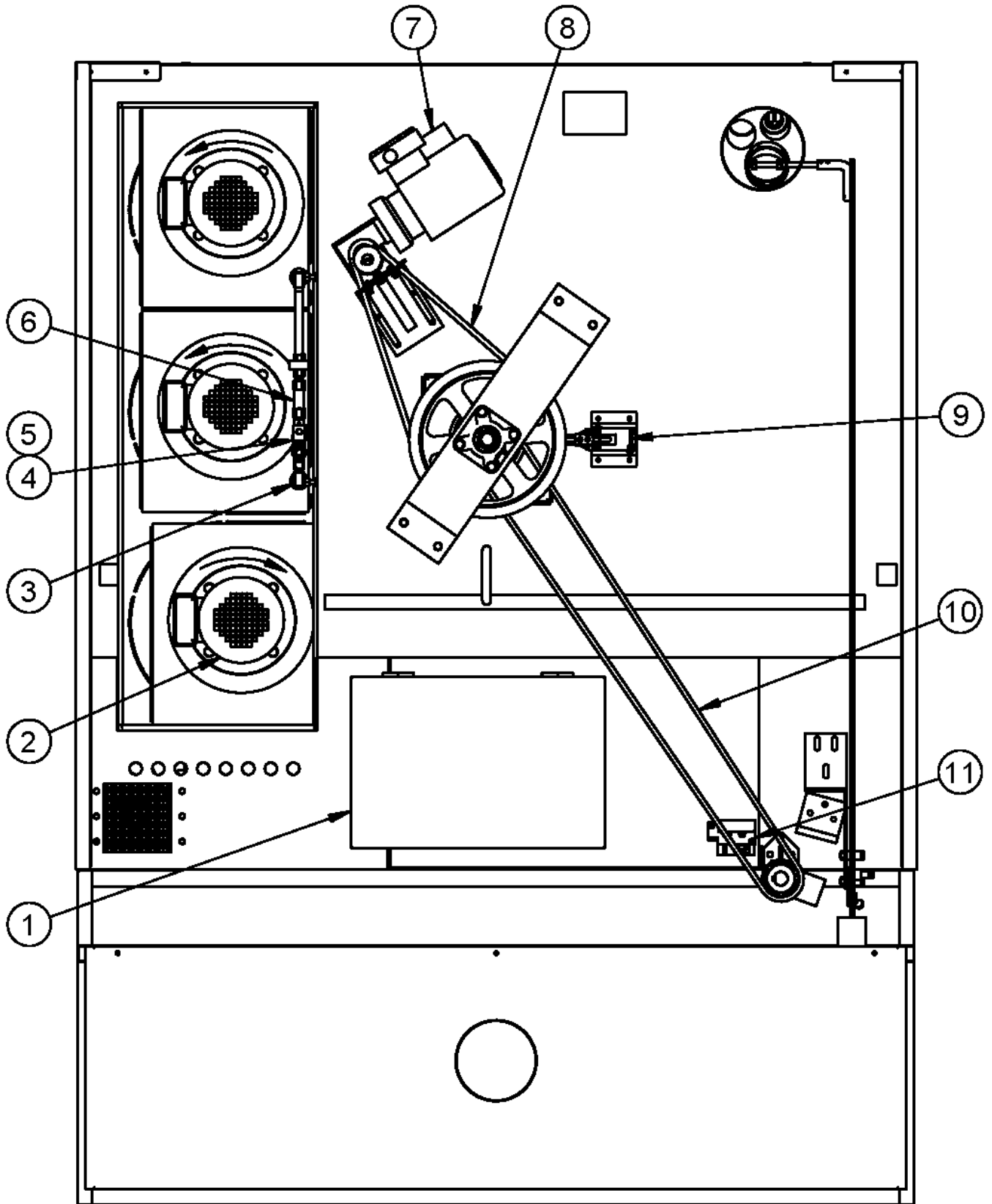
# TLO1 VUE DE FACE/FRONT VIEW



Item	Part Number	Description	Quantity
1	<a href="#">ELP407</a>	EMERGENCY STOP RED BUTTON 40mm TURNS TO RELEASE	1
2	<a href="#">ELI408</a>	MOUNTING BASE ONLY	1
3	<a href="#">ELI409</a>	CONTACT BLOCK NC	1
4	<a href="#">ELI556</a>	0/1 PLATE	1
5	<a href="#">ELI419</a>	"EMERGENCY STOP" PLATE	1
6	<a href="#">ELC481</a>	NICKEL CAP 7/8"	1
7	<a href="#">ELB096</a>	5A BREAKER	1
8	<a href="#">ELT539-K1</a>	ETHERNET JACK ASSEMBLY	1
9	<a href="#">ELC800</a>	SOLID STATE RELAY FOR WATLOW CONTROL	2
10	<a href="#">ELM760</a>	COOLING FAN 120V	1
11	<a href="#">ELT681</a>	THERMOSTAT KNOB 700°F	1
12	<a href="#">ELT620</a>	THERMOSTAT BEZEL	1
13	<a href="#">ELT680</a>	THERMOSTAT 700°F	1
14	<a href="#">ELC507</a>	ELEMENT CONTACTOR 100A, COIL 120V	2
15	<a href="#">ELD050</a>	INCANDESCENT LIGHT SOCKET	1
16	<a href="#">ELA350</a>	HALOGEN BULB 100 W 120V	1
17	50001403	50001114 AND 50001118 ASS.	1
18	50001405	50001116 AND 50001119 ASS.	2
19	50001404	50001115 AND 50001118 ASS.	1
20	<a href="#">ELE195K</a>	ELEMENT BLOCK 208V 4667W (TLO1)	1
	<a href="#">ELE196K</a>	ELEMENT BLOCK 240V 4667W (TLO1)	1
	<a href="#">ELE210K</a>	ELEMENT BLOCK 400V 4667W (TLO1)	1
	<a href="#">ELE199K</a>	ELEMENT BLOCK 600V 4667W (TLO1)	1

Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	<a href="#">ELP407</a>	ARRÊT D'URGENCE 40mm TOURNE POUR RELÂCHER ROUGE	1
2	<a href="#">ELI408</a>	BASE SANS CONTACT	1
3	<a href="#">ELI409</a>	BLOC CONTACT NC	1
4	<a href="#">ELI556</a>	PLAQUE D'IDENTIFICATION 0/1	1
5	<a href="#">ELI419</a>	PLAQUE "EMERGENCY STOP"	1
6	<a href="#">ELC481</a>	BOUCHON 7/8" NICKEL	1
7	<a href="#">ELB096</a>	DISJONCTEUR 5A	1
8	<a href="#">ELT539-K1</a>	PRISE ETHERNET ASSEMBLÉE	1
9	<a href="#">ELC800</a>	RELAIS STATIQUE POUR CONTRÔLE WATLOW	2
10	<a href="#">ELM760</a>	VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT 120 V	1
11	<a href="#">ELT681</a>	BOUTON DE THERMOSTAT 700°F	1
12	<a href="#">ELT620</a>	PLAQUE DE THERMOSTAT	1
13	<a href="#">ELT680</a>	THERMOSTAT 700°F	1
14	<a href="#">ELC507</a>	CONTACTEUR D'ÉLÉMENT 100A, BOBINE 120V	2
15	<a href="#">ELD050</a>	BASE DE LUMIÈRE	1
16	<a href="#">ELA350</a>	AMPOULE HALOGENE 100 W 120V	1
17	50001403	ASS. 50001114 ET 50001118	1
18	50001405	ASS. 50001116 ET 50001119	2
19	50001404	ASS. 50001115 ET 50001118	1
20	<a href="#">ELE195K</a>	BLOC ÉLÉMENT 208V 4667W (TLO1)	1
	<a href="#">ELE196K</a>	BLOC ÉLÉMENT 240V 4667W (TLO1)	1
	<a href="#">ELE210K</a>	BLOC ÉLÉMENT 400V 4667W (TLO1)	1
	<a href="#">ELE199K</a>	BLOC ÉLÉMENT 600V 4667W (TLO1)	1

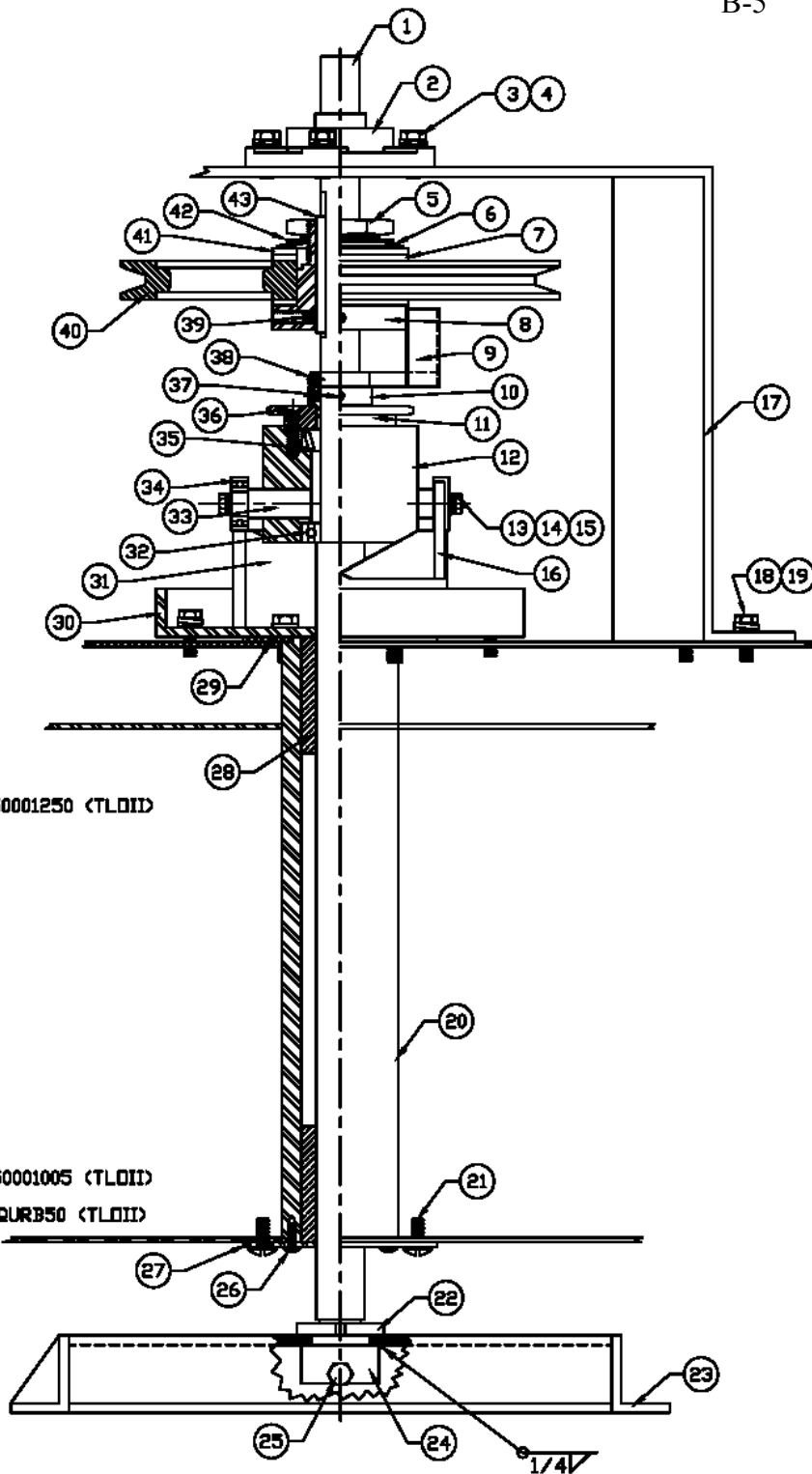
# TLO2E VUE DE DESSUS / TOP VIEW



Item	Part Number	Description	Quantity
1	ELP900	SPLITTER BOX 225A 4P	1
2	ELM820TL	LEROY SOMER MOTOR 3PH 3/4HP 230/460V	1
3	ELV590	NEEDLE VALVE	1
4	ELS887	SOLENOID VALVE WITH DIN CONNECTION 110/120V 50/60HZ	1
5	ELS889	JONCTION BOX FOR ELS887 & ELS888	1
6	PLF100	WATER FILTER	1
7	ELM765	GEARBOX MOTOR 1/8HP 1PH 115V	1
8	QUC800	V BELT 52"	1
9	ELM595	MICRO SWITCH (RACK)	1
10	QUC310	ROLLER CHAIN #41	1
11	ELM575	MICRO SWITCH (DOOR)	1

Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	ELP900	PANNEAU DE RÉPARTITION 225A 4 PÔLES	1
2	ELM820TL	MOTEUR LEROY SOMER 3PH 3/4HP 230/460V	1
3	ELV590	VALVE À POINTEAU	1
4	ELS887	VALVE À SOLENOÏDE AVEC CONNEXION DIN 110/120V 50/60HZ	1
5	ELS889	BOÎTE DE JONCTION POUR ELS887 ET ELS888	1
6	PLF100	FILTRE À EAU	1
7	ELM765	MOTEUR RÉDUCTEUR 1/8HP 1PH 115V	1
8	QUC800	COURROIE EN V 52"	1
9	ELM595	INTERRUPTEUR DE POSITION (CHARIOT)	1
10	QUC310	CHAÎNE #41	1
11	ELM575	INTERRUPTEUR DE POSITION (PORTE)	1

NO	DESCRIPTION	QTY	NO PIECE
1	MAIN SHAFT	1	50001001
2	FLENGE BEARING & BEARING	1	QURB110
3	BOLT 3/8-16 x 1	8	AZBP220
4	LOCK WASHER 3/8	4	AZRB300
5	NUT	1	50001004
6	LOCK WASHER	1	QUC972
7	DISK BRAKE 350ATL	2	QUC970
8	CLUTCH	1	50001003
9	LIMIT SWITCH ARM	1	50001270
10	MAIN SHAFT BUSHING	1	50001008
11	GEAR #41B22	1	50001007
12	RACK HOLDER BLOCK	1	50001002
13	FLAT WASHER 1/4	2	AZRP100
14	LOCK WASHER 1/4	2	AZRB100
15	BOLT 1/4-20 x 3/4	2	AZBP120
16	SQUARE 1/4 x 2 1/2	2	M9NQG
17	PILLOW BLOCK SUPPORT	1	TLD_0532
18	BOLT 5/16-18 x 1	8	AZBP160
19	LOCK WASHER 5/16	8	AZRB220
20	MAIN SHAFT SUPPORT	1	50001010
21	SCREW 5/16-18 x 3/4	4	ASTG650
22	LOCK NUT	1	50001013
23	RACK HOLDER	1	50001251
24	NUT	1	50001012
25	BOLT 3/8-16 x 3/4	2	AZBP210
26	SCREW 10-32 x 1/2	4	ASTG300
27	BOTTOM PLATE	1	TLD_0015
28	BUSHING	2	50001011
29	TOP PLATE	1	TLD_0014
30	RACK HOLDER SUPPORT	1	TLD_0515
31	CAM	1	50001009
32	BEARING #R16LL	1	QURB70
33	BEARING SUPPORT	2	50001006
34	BEARING #6202LLU	2	QURB08
35	BEARING #K-L44610-K-L44643	1	QURB20-QURB40
36	SCREW 1/4-20 x 1 1/4	4	AZTP640
37	TAPER PIN	1	ADRF800
38	ALLEN SCREW 1/4-20 x 1/4	2	ANAS500
39	ALLEN SCREW 5/16-18 x 5/16	2	ANAS600
40	PULLEY 11"	1	QUP120
41	PRESSION PLATE	1	QUC971
42	LOCK WASHER	1	QUC973
43	SQUARE KEY 1/4 x 3	1	M9NQG

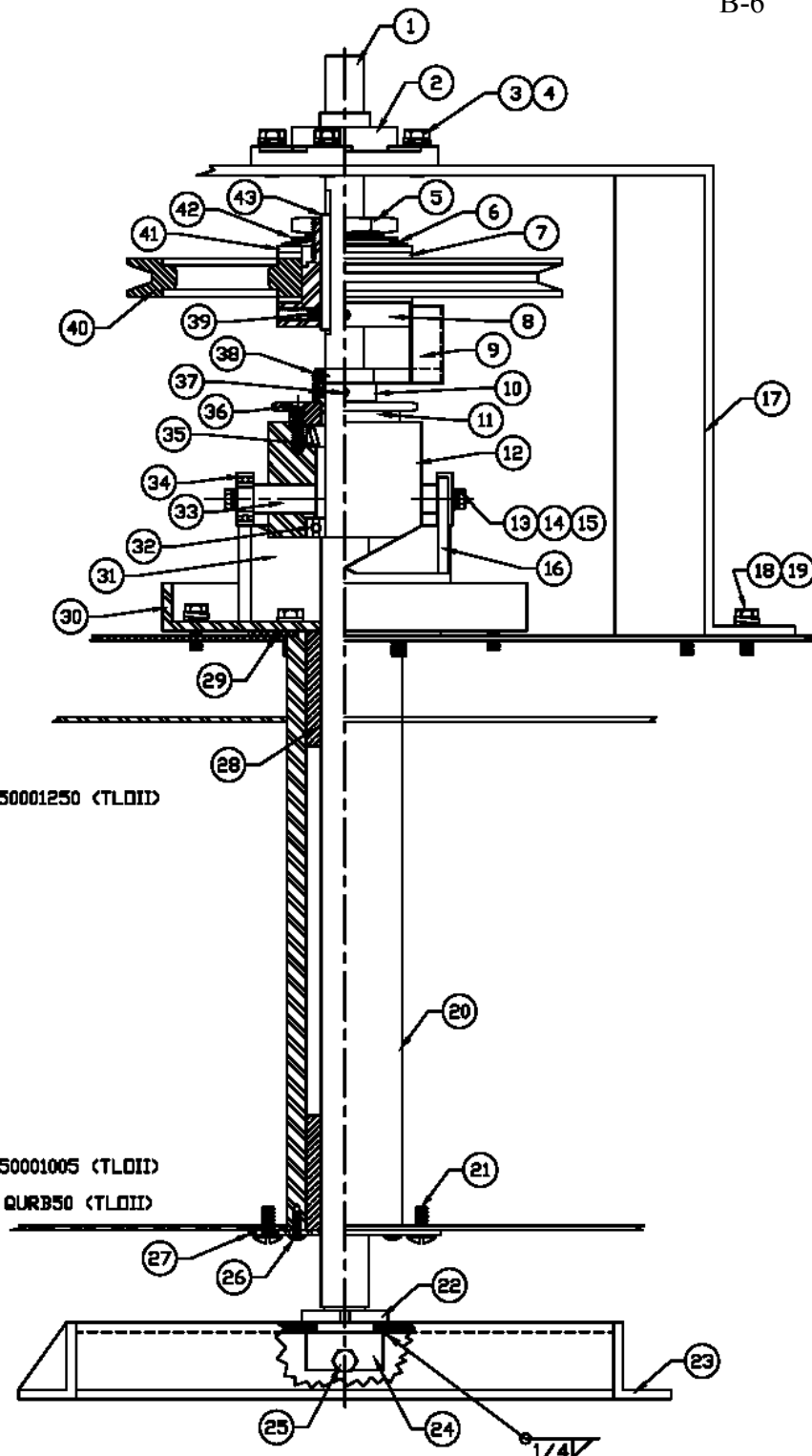


**EQUIPEMENT**  
**DOYON**

**RACK HOLDER ASSEMBLY**

TOLERANCE GEN.	DATE	DES.	CODE MAT.
X.XXX ±0.002	11-10-02	E.LEBEL	
X.XX ±0.005	ECH.:	MODEL	NO.
X.X ±0.01	QTE.:	TLD 1	50001508
X/X ±1/64	1:5	1	

NO	DESCRIPTION	QTY	NO PIECE
1	ARBRE PRINCIPAL	1	50001001
2	SUPPORT ET ROULEMENT A BILLE	1	QURB110
3	BOULON HEX. 3/8-16 x 1	8	AZBP220
4	RONDELLE DE BLOCAGE 3/8	8	AZRB300
5	ECROU D'EMBRAYAGE	1	50001004
6	DISQUE A RESSORT	1	QUC972
7	PLAQUETTE DE FREIN 350ATL	2	QUC970
8	DISQUE D'EMBRAYAGE	1	50001003
9	BRAS DE LIMIT SWITCH	1	50001270
10	DOUILLE DE L'ARBRE PRINC.	1	50001008
11	ROUE DENTEE #41B22	1	50001007
12	BLOC DE SUPPORT D'ETAGERE	1	50001002
13	RONDELLE PLATE 1/4	2	AZRP100
14	RONDELLE DE BLOCAGE 1/4	2	AZRB100
15	BOULON HEX. 1/4-20 x 3/4	2	AZBP120
16	BARRE ACIER 1/4 x 1/4 x 2 1/2	2	MBNQQ
17	SUPPORT DE ROULEMENT A BILLE	1	TLD_0532
18	BOULON HEX. 5/16-18 x 1	8	AZBP160
19	RONDELLE DE BLOCAGE 5/16	8	AZRB200
20	SUPPORT D'ARBRE CENTRAL	1	50001010
21	VIS GOUTTE SUIF 5/16-18 x 3/4	4	ASTG650
22	ECROU DE BLOCAGE	1	50001013
23	SUPPORT DE CHARIOT	1	50001251
24	ECROU	1	50001012
25	BOULON HEX. 3/8-16 x 3/4	2	AZBP210
26	VIS GOUTTE SUIF 10-32 x 1/2	4	ASTG300
27	PLAQUE INFERIEURE	1	TLD_0015
28	COUSSINET POUR TUBE	2	50001011
29	PLAQUE SUPERIEURE	1	TLD_0014
30	SUPPORT DE MONTE CHARIOT	1	TLD_0515
31	CAME	1	50001009
32	ROULEMENT A BILLE #R16LL	1	QURB70
33	SUPPORT DE ROULEMENT A BILLE	2	50001006
34	ROULEMENT A BILLE #6202LLU	2	QURB08
35	ROULEMENT #K-L44610-K-L44643	1	QURB20-QURB40
36	VIS TETE PLATE 1/4-20 x 1 1/4	4	AZTP640
37	GOUPILLE CONIQUE 1 1/2	1	ADRF800
38	ATTACHE NOIRE A. 1/4-20 x 1/4	2	ANAS500
39	ATTACHE NOIRE 5/16-18 x 5/16	2	ANAS600
40	POULIE 11"	1	QUP120
41	PLAQUE DE PRESSION	1	QUC971
42	RONDELLE DE BLOCAGE	1	QUC973
43	CLAVETTE CARRE 1/4 x 3	1	MBNQQ



50001250 (TLOII)

50001005 (TLOII)

QURB50 (TLOII)

EQUIPEMENT

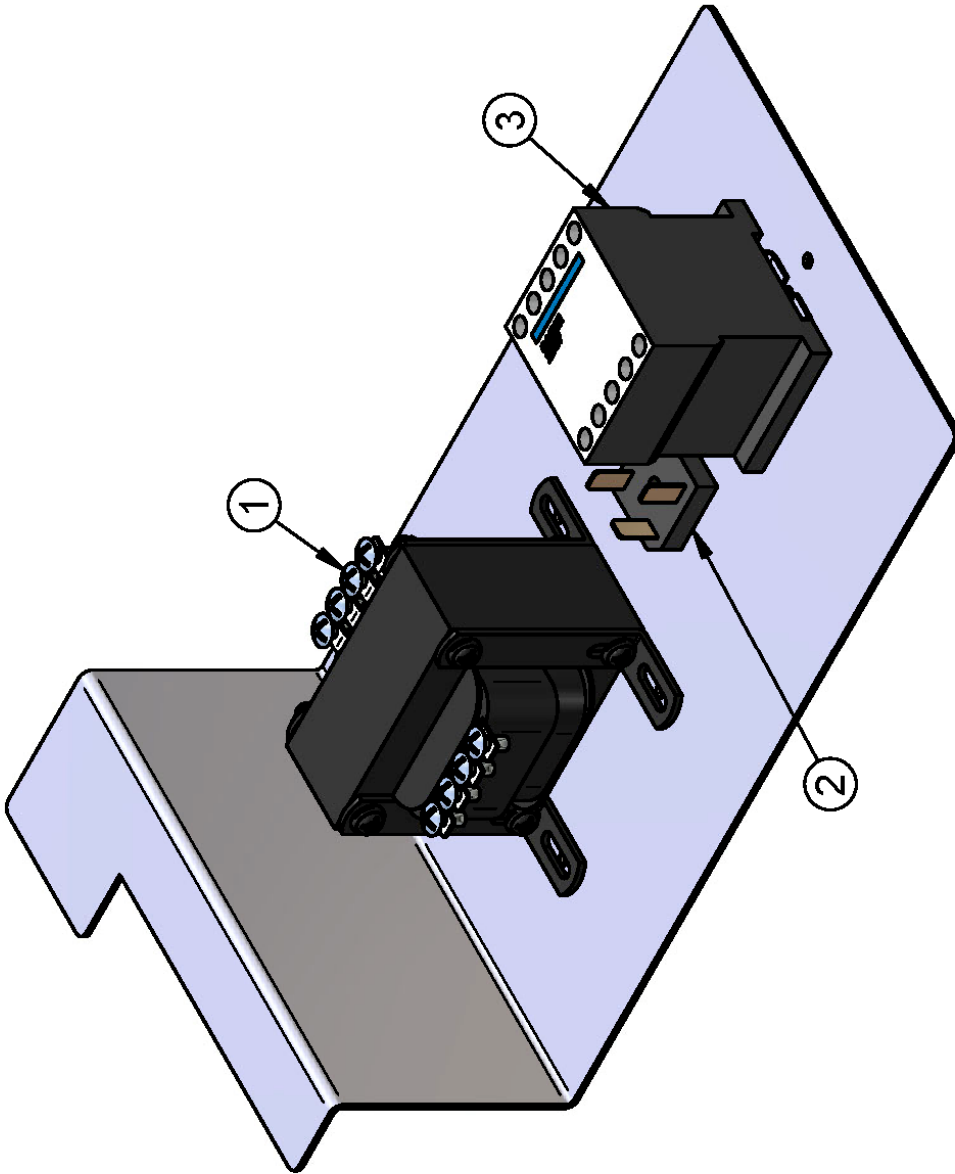
DOYON

## SUPPORT DE CHARIOT

TOLERANCE GEN.	DATE	DES.	CODE MAT.
X.XXX ±0.002	11-10-02	E.LEBEL	
X.XX ±0.005	ECH.:	MODEL	NO.
X.X ±0.01	1:5	TLD 1	50001508
X/X ±1/64	QTE.:		
	1		

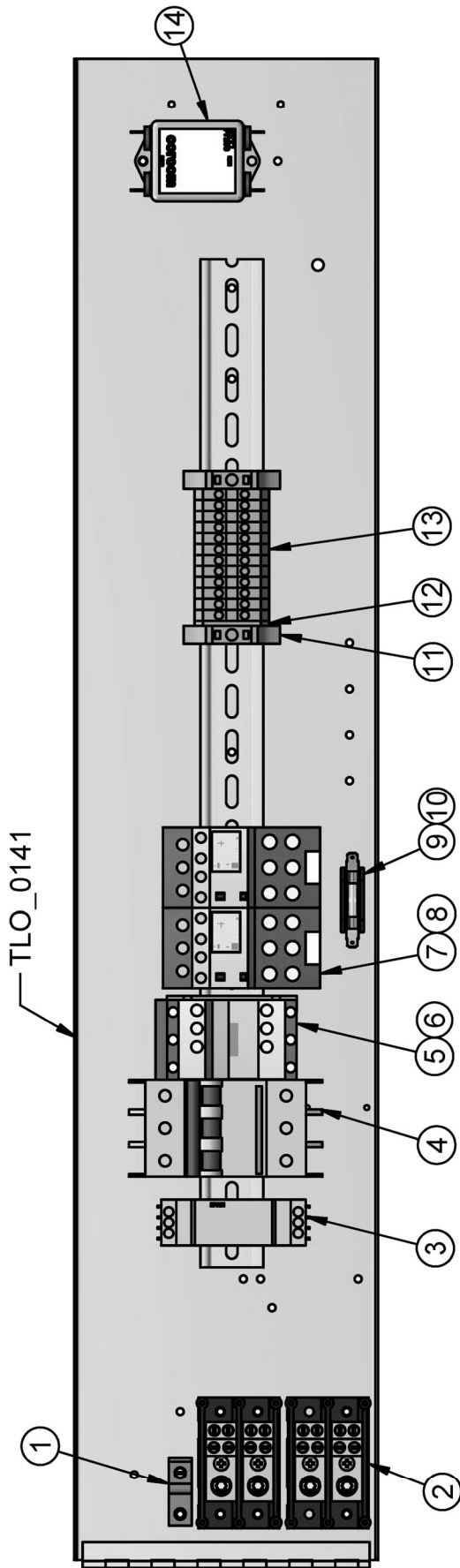
C-1

# TLO PANNEAU ARRÊT CHARIOT TLO BREAK RACK PANEL



N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	ELT705	TRANSFORMATEUR 120/240 À 12/24, 100VA	TRANSFORMER 120/240 TO 12/24, 100VA	1
2	ELD060	PONT DE DIODE 35A 1000 V	RECTIFIER BRIDGE 35A 1000V	1
3	ELC662	RELAIS 10A 120V, 2NO-2NF TELEM.	RELAY 10A 120V, 2NO-2NF TELEM.	1

# TLO1 3PH 120/208 120/240V 60HZ



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	2
3	ELM650	DÉTECTEUR D'INVERSION DE PHASE 208-480V	PHASE SEQUENCE DETECTOR 208-480V	1
4	ELB092	DISJONCTEUR 3P 15A	BREAKER 3P 15A	1
5	ELC902	CONTACTEUR TÉLÉMÉCANIQUE 3HP	TELEMECANIC CONTACTOR 3HP	1
6	ELC498	MODULE ANTIPARASITE 110-240VAC LAD4RCU	SURGE SUPPRESSOR 110-240VAC LAD4RCU	1
7	ELO125	BASE RELAIS DE SURCHARGE TÉLÉMÉCANIQUE	OVERLOAD BASE RELAY TÉLÉMÉCANIQUE	2
8	ELO098	RELAIS DE SURCHARGE TELEMEC. 2.5 A 4 A	OVERLOAD TELEMECANIQUE 2.5 TO 4 AMPS	2
9	ELF960	MINI PORTE FUSIBLE 30A 300V	LITTLE-FUSE HOLDER 30A 300V	1
10	ELF864	FUSIBLE FUSION LENTE 4A 250V	FUSE SLOW BLOW 4A 250V	1
11	ELB073A	ATTACHE ÉLECTRIQUE	ELECTRIC ATTACH	2
12	ELB073B	BARRIÈRE ISOLANTE	INSULATING BARRIER	1
13	ELB073	BLOC TERMINAL 30A	TERMINAL BLOCK 30A	12
14	ELF200	FILTRE AC 3A À 120VAC	AC FILTER 3A À 120VAC	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.*