

**ÉQUIPEMENT DOYON INC.**

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

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

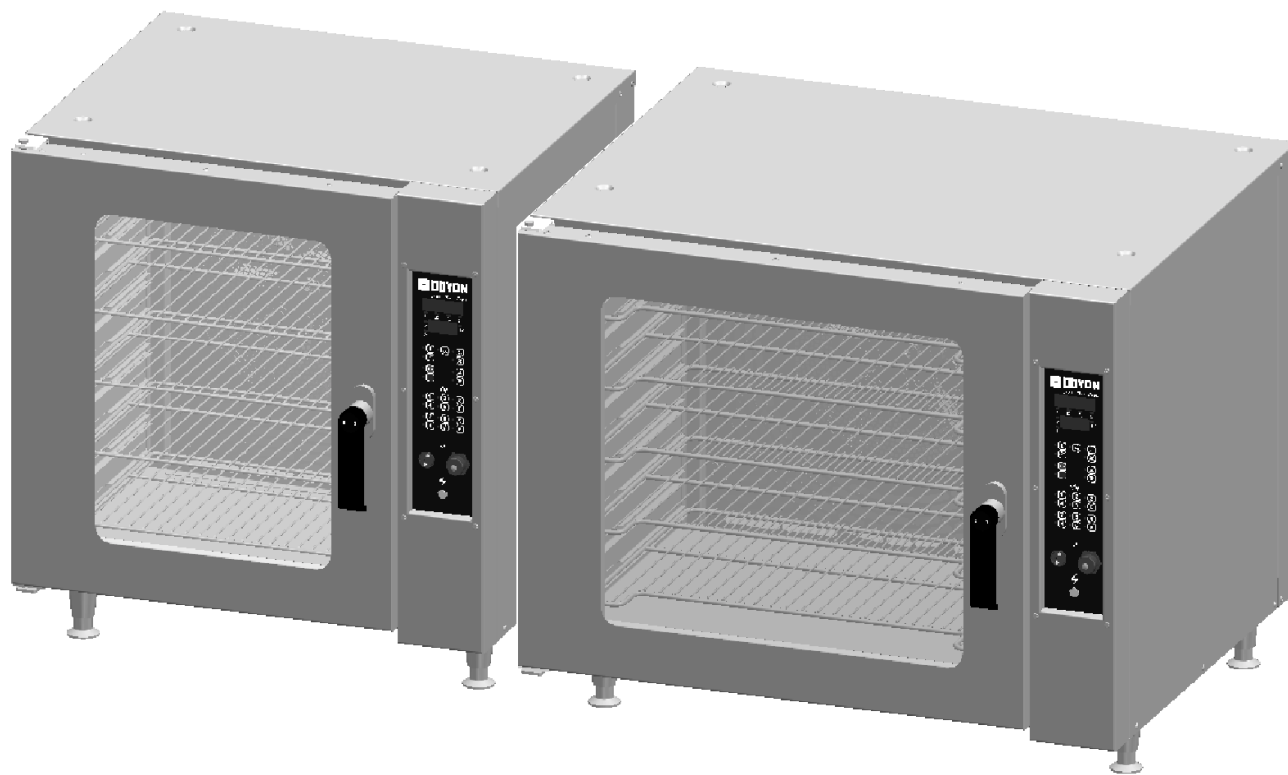
**Canada: 1 (800) 463-1636**

**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)



**JA5P1813 - JA5P2618**

**Product / Produit:** \_\_\_\_\_

**Serial number / Numéro de série:** \_\_\_\_\_



**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**  
**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**DANGER**

**TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK**  
**CAREFULLY FOLLOW THESE INSTRUCTIONS**

**TABLE OF CONTENTS**

*(table des matières :page suivante)*

DESCRIPTION	A-1
Introduction	A-1
Construction	A-1
Shipping	A-1
Installation warnings	A-3
Distances to respect	A-3
Installation	A-5
Drain instruction	A-5
ECM-1 Programmable control - Operating modes	A-7
Manual mode	A-9
Program mode	A-10
Doyon communication software for ECM-1 controller	A-21
Troubleshooting	A-25
Oven maintenance and cleaning	A-29
Bake chart	A-31
COMPONENT PARTS	B-1
JA5P UP TO S/N #2150 – Front view	B-1
JA5P S/N #2200 AND UP – Front view	B-3
JA5P UP TO S/N #2150 – Back view	B-5
JA5P S/N #2200 AND UP – Back view	B-7
LIGHTS S/N #2200 AND UP	B-9
CONTROL PANELS	C-1
JA5P 1/3PH 208-240V 60Hz	C-1

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

**DANGER**

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

**TABLE DES MATIÈRES**

<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</i>	<i>A-4</i>
<i>Installation</i>	<i>A-6</i>
<i>Instruction pour le drain</i>	<i>A-6</i>
<i>Contrôle programmable ECM-1 - Modes d'opération</i>	<i>A-13</i>
<i>Mode manuel</i>	<i>A-16</i>
<i>Mode programmable</i>	<i>A-17</i>
<i>Logiciel de communication Doyon pour contrôle ECM-1</i>	<i>A-21</i>
<i>Dépannage</i>	<i>A-27</i>
<i>Entretien et nettoyage du four</i>	<i>A-30</i>
<i>Tableau de cuisson</i>	<i>A-32</i>
<i>PIÈCES COMPOSANTE</i>	<i>B-1</i>
<i>JA5P JUSQU'À S/N #2150 – Vue de face</i>	<i>B-1</i>
<i>JA5P S/N #2200 ET PLUS – Vue de face</i>	<i>B-3</i>
<i>JA5P JUSQU'À S/N #2150 – Vue arrière</i>	<i>B-5</i>
<i>JA5P S/N #2200 ET PLUS – Vue arrière</i>	<i>B-7</i>
<i>LUMIÈRES S/N #2200 ET PLUS</i>	<i>B-9</i>
<i>PANNEAUX DE CONTRÔLE</i>	<i>C-1</i>
<i>JA5P 1/3PH 208-240V 60Hz</i>	<i>C-1</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**

- A) Back and sides of the oven: 0 inch.
- B) Top of the oven: a clearance of 12 inches to the ceiling must exist to allow adequate venting.
- C) Floor: 4 inches minimum.
- D) Sides of the oven: do not install other than easily removable equipment for service and maintenance (not closer than 1 inch).
- E) It is recommended to have a certain length of water pipe, electric cable between oven and wall to help gain access for service.

## AVERTISSEMENT LORS DE L'INSTALLATION

### PANNE ÉLECTRIQUE

**LORS D'UNE PANNE ÉLECTRIQUE, FERMER L'INTERRUPTEUR DU FOUR POUR PROTÉGER LES COMPOSANTES ÉLECTRONIQUES.**

### POUR VOTRE SÉCURITÉ

**NE PAS EMMAGASINER OU UTILISER D'ESSENCE OU AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET ÉQUIPEMENT OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.**

### INSTALLATION ET SERVICE

#### AVERTISSEMENT

**UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT. LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'INSTALLATION, D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION OU L'ENTRETIEN DE L'ÉQUIPEMENT.**

*L'installation et le service doivent être faits par un technicien spécialisé. Contactez un technicien spécialisé en électricité.*

*Cet appareil doit être branché et mis à la terre (grounded) conformément aux règlements effectifs de votre localité. Si aucune réglementation n'est établie, le four doit être branché conformément au Code Canadien de l'électricité CSA 22.1-XX ou au Code National de l'Électricité NFPA 70-XX. Référez-vous à l'année de la dernière édition pour XX. L'installation doit **aussi permettre un accès suffisant pour effectuer le service sur l'équipement** (24 pouces sur toutes les faces).*

*Le four doit être installé sous une ventilation adéquate respectant les norme locales.*

## DISTANCES À RESPECTER

- A) *Arrière et côtés du four : 0 pouce.*
- B) *Dessus du four : Il est obligatoire d'avoir au moins 12 pouces entre le dessus du four et le plafond de manière à permettre une ventilation adéquate.*
- C) *Plancher : Une distance de 4 pouces minimum.*
- D) *Les côtés du four : Installer uniquement des équipements légers et faciles à déplacer pour être en mesure d'effectuer l'entretien de l'appareil (1 pouce minimum).*
- E) *Il est recommandé d'installer une longueur supplémentaire de tuyau d'eau, de câble électrique entre le four et le mur pour faciliter l'accès au technicien.*

## INSTALLATION

### IN GENERAL

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

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

#### 1. To the electrician

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

#### WARNING

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

#### 2. To the plumber

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

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

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

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

#### WARNING

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

## DRAIN INSTRUCTION

At the rear center of the oven there is a gravity drain connection . When the oven leaves the factory this drain is closed with 2 caps one in the inside of the oven and one at the outside of the oven in case that this drain is not needed .

If you need to use this drain remove the caps from the inside and install the filter that is situated at the left side of the back panel.

**IMPORTANT:** For the outside drain it is very important that the drain is directed towards the floor and should reach the floor drain.

The drain must also vented and be conformed to the local code.



## **INSTALLATION**

### **EN GÉNÉRAL**

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

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

### **1. À l'électricien**

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

### **AVERTISSEMENT**

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

### **2. Au plombier**

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

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

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

### **AVERTISSEMENT**

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

## **INSTRUCTION POUR LE DRAIN**

Le four possède un raccordement de drain par gravité à l'arrière du four (au centre). À la sortie de l'usine, ce drain est fermé à l'aide de bouchons (intérieur et extérieur) dans le cas où celui-ci ne sera pas utilisé.

Pour l'utilisation du drain, enlevez le bouchon à l'intérieur du four, installer le filtre qui est situé à l'arrière du four à gauche.

**IMPORTANT:** La sortie du drain doit être dirigé en bas vers le plancher, et devrait se rendre directement à un drain de plancher.

Le drain doit posséder évent et le raccordement doit être conforme aux normes locales.

## 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**

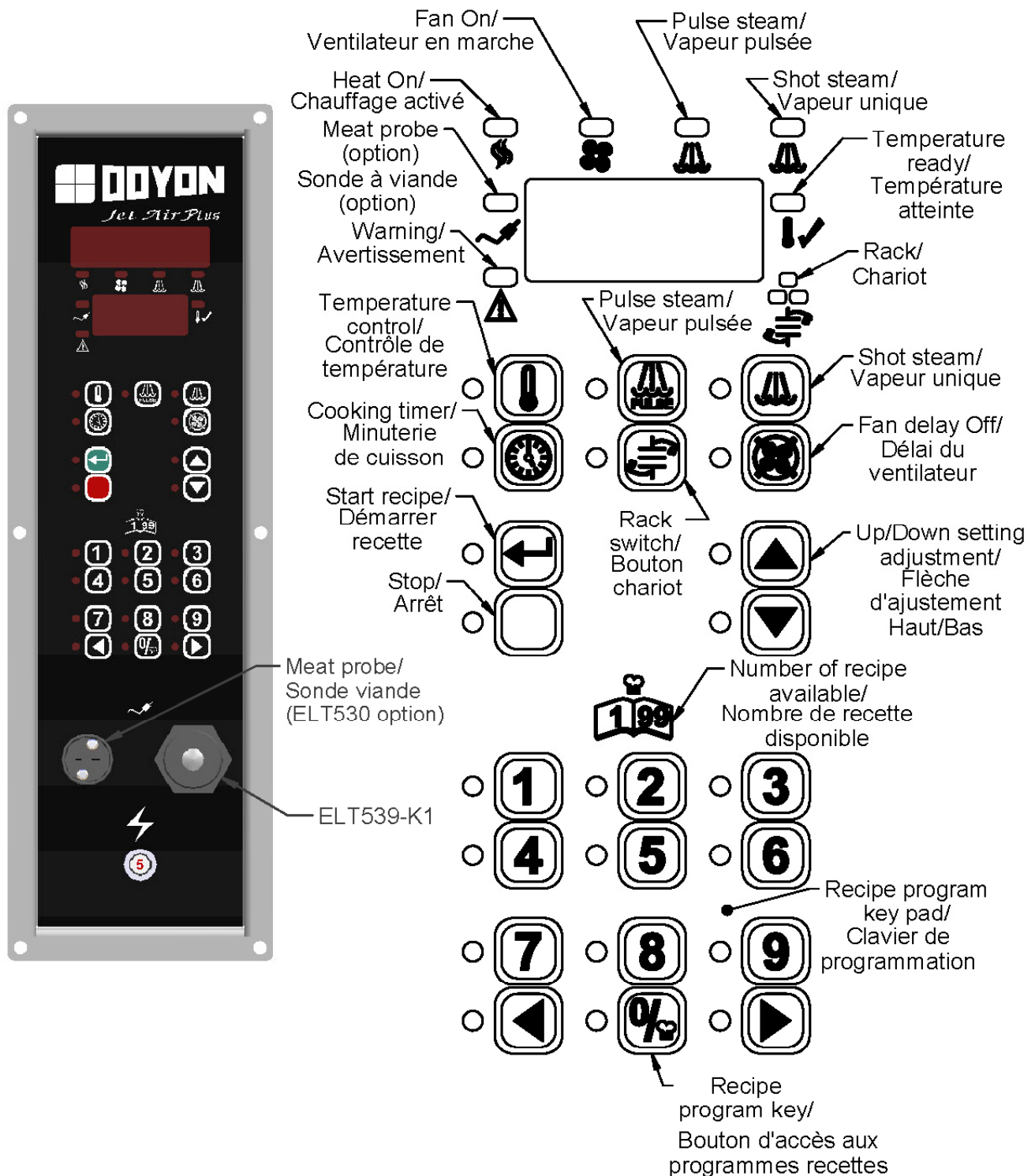
- ❑ If door is opened:
  - Display scrolls **DOOR OPEN**.
  - All outputs are turned off (unless in Cool Down mode, then fan remains on).
  - All timers pause until the door is closed.
- ❑ When the door is closed, a short delay must expire before all accessories resume normal operation.

### 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 another 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 another 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 this delay, the fan will run normally.  
By pressing a second time on the key before the end of the delay, the fan will remain in function.

### STEAM GENERATION FUNCTION

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

### FUNCTION CHARIOT



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

#### Food Probe in Manual Mode

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

## PROGRAM MODE

This mode is used to program a Cook Recipe.

### Cook Program structure

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

Oven temperature: the oven set point for this step.

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

Time: the time duration for the current step.

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

Fan: fan mode.

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

Rack: on or off during step.


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

### Programming


#### LED/Display

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

#### Keys

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

To program or modify a recipe, follow these steps :

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

### Valid programming ranges

#### Temperature

- 50-500°F / 10-260°C

#### Food Temperature

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

#### Time

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

Steam

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

Pulse-Steam

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

Fan

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

Rack

(Functional only with oven models with rotating racks).

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

Step End

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

Food Probe in Programming Mode


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

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

### Display/LED

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

### Keys

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

## SYSTEM DIAGNOSTICS




### **Cavity Probe Alarm**

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

### **Accessory Failure**

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

## LANGUAGE DISPLAY

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

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

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

- English

French

Spanish

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

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

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

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

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


### **Capacité du programme**




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






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

#### État d'affichage & DEL

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

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

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

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

#### État d'affichage & DEL

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





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


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






### **OUVERTURE DES PORTES**

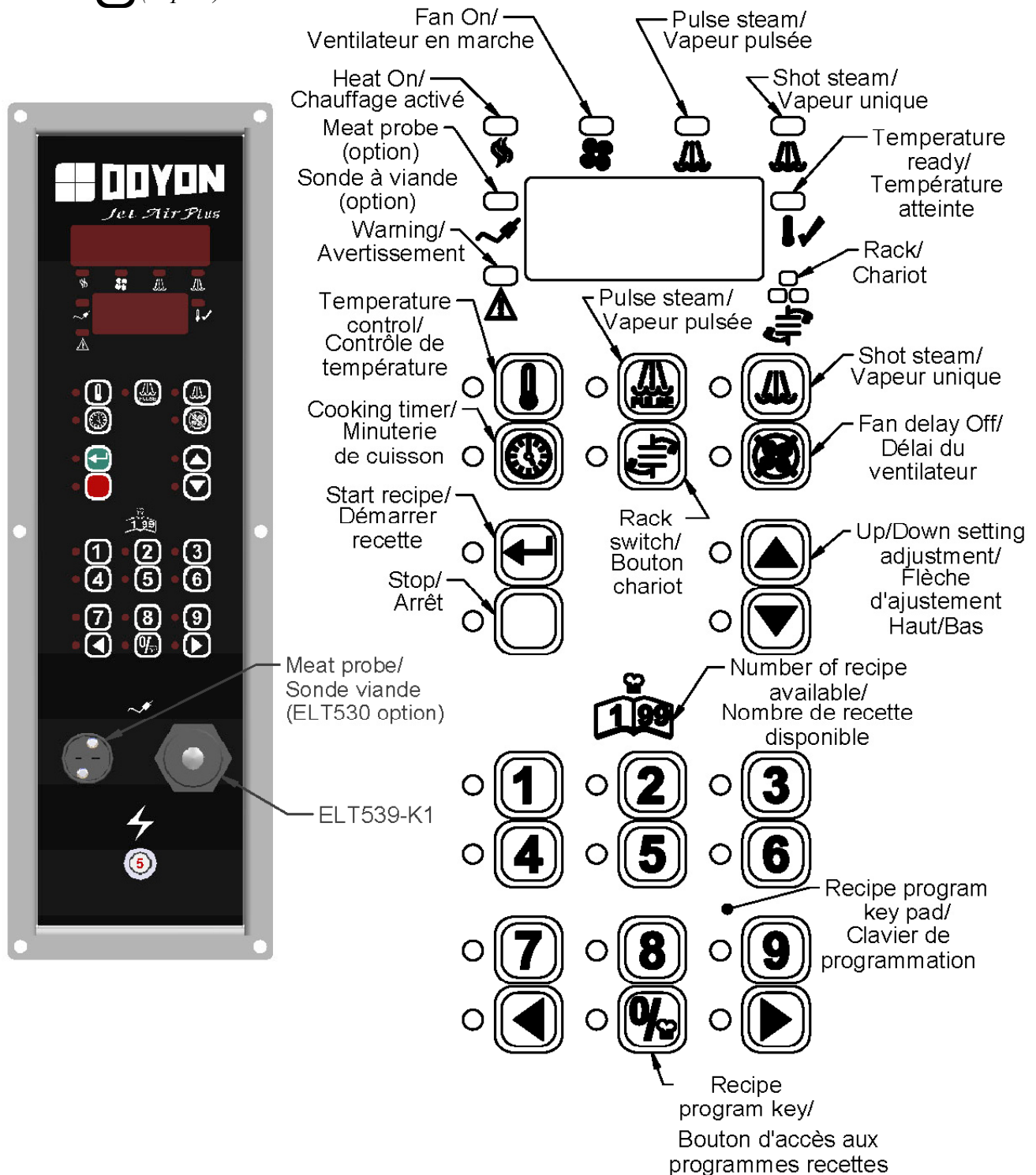
- Si la porte est ouverte :
  - L'écran d'affichage défile **PORTE OUVERTE**.
  - Toutes les sorties ne sont pas en fonction.
  - Toutes les minuteries s'arrêtent et ne poursuivent que lorsque la porte est fermée.
- Tous les accessoires reprennent leur état initial quelques secondes après avoir refermé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

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

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

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





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







## MODE MANUEL

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

### FONCTION TEMPÉRATURE


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

### FONCTION MINUTERIE

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



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

### FONCTION DELAI VENTILATEUR

- Le ventilateur est toujours en fonction. Par contre, si l'utilisateur appuie sur la touche délai ventilateur , le ventilateur s'arrêtera pour une période de 5 minutes. Après ce délai, le ventilateur revient en marche.

En appuyant une seconde fois sur la touche avant la fin du délai, 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 préréglée.
- 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** 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**, **ESPAÑOL** seulement les messages de l'interface ci bas seront changés, les noms de recettes doivent être fait à partir d'un PC.

□ English

French

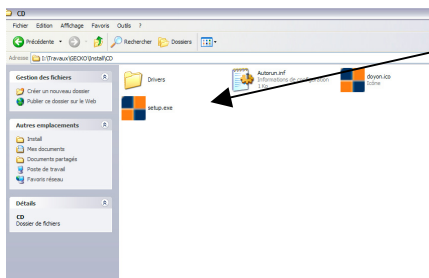
Spanish

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

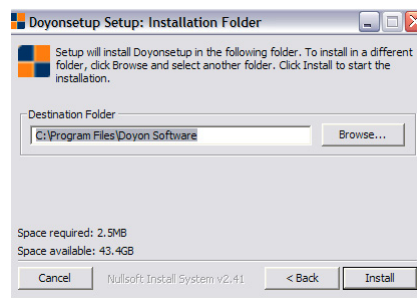
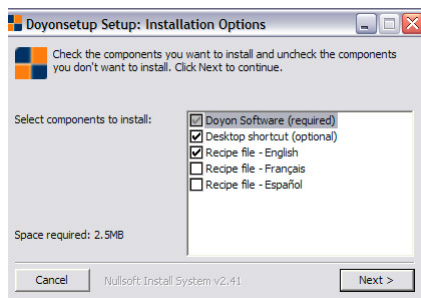
# DOYON COMMUNICATION SOFTWARE FOR ECM-1 CONTROLLER

## LOGICIEL DE COMMUNICATION DOYON POUR CONTRÔLE ECM-1

- 1- *Insert the ELT539-CD in your PC CD driver and run the set-up exe*  
*Insérer le disque ELT539-CD dans le lecteur CD de votre ordinateur et exécuter le fichier setup.exe*



- 2- *Select your language and click on next and Install.*  
*Sélectionner la langue désirée et cliquer sur 'next' et 'install'*



- 3- *When the installation is completed, connect the RS-485/USB adapter to your PC USB port. Follow the instructions, Windows will ask you to select your driver, select driver files on the CD and choose the Windows version you have. It will automatically install on your PC with the right driver.*  
*Une fois l'installation complétée, brancher l'adaptateur RS-485/USB au port USB de votre ordinateur. Suivre les instruction, Windows vous demandera de sélectionner un pilote, sélectionnez les fichiers pilotes du CD et choisir la version Windows que vous possédez. L'installation se fera automatiquement par la suite sur votre ordinateur avec les bons pilotes.*
- 4- *After the installation is completed connect the Ethernet jack to the oven's Ethernet connector and follow the instructions on the next page.*  
*À la suite de cette dernière installation, brancher la prise Ethernet à celle du four et suivre les instructions aux pages suivantes.*



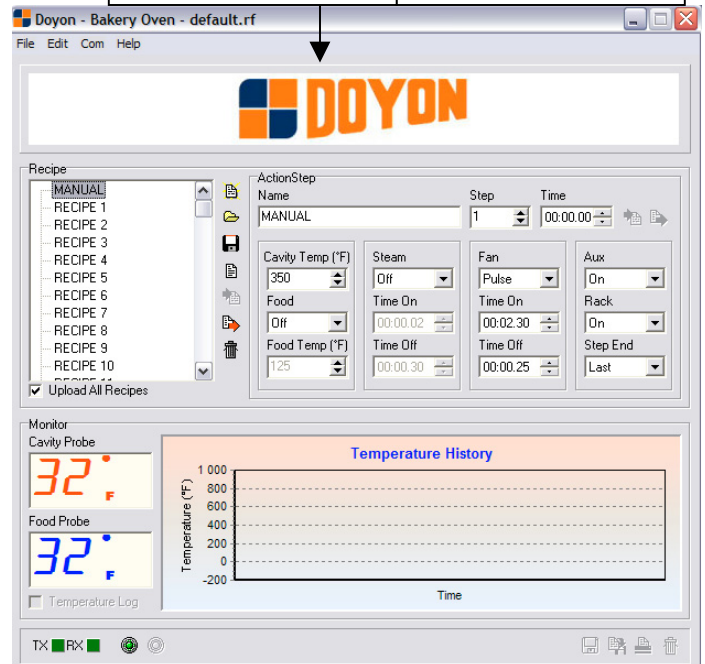
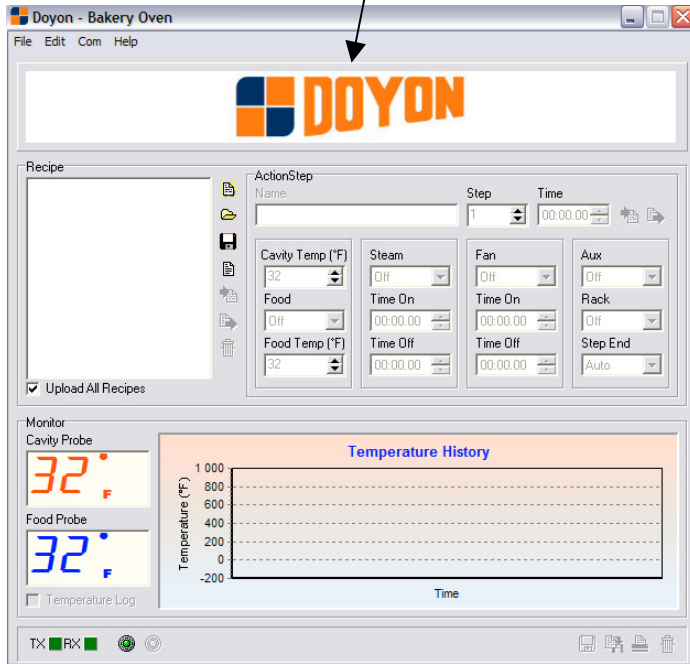
Click on Doyon.exe

DoyonBakeryOven.exe

Cliquer sur Doyon.exe

Click on default recipe file to load it

Cliquer sur le fichier 'default recipe' pour le télécharger



To change recipe name, select the recipe number and type the new name and change setting of each step as desire and press update current recipe.

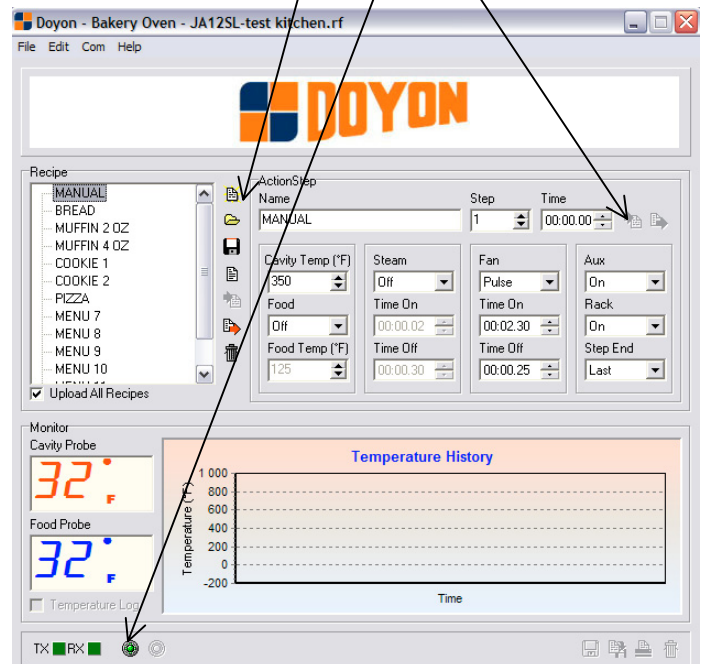
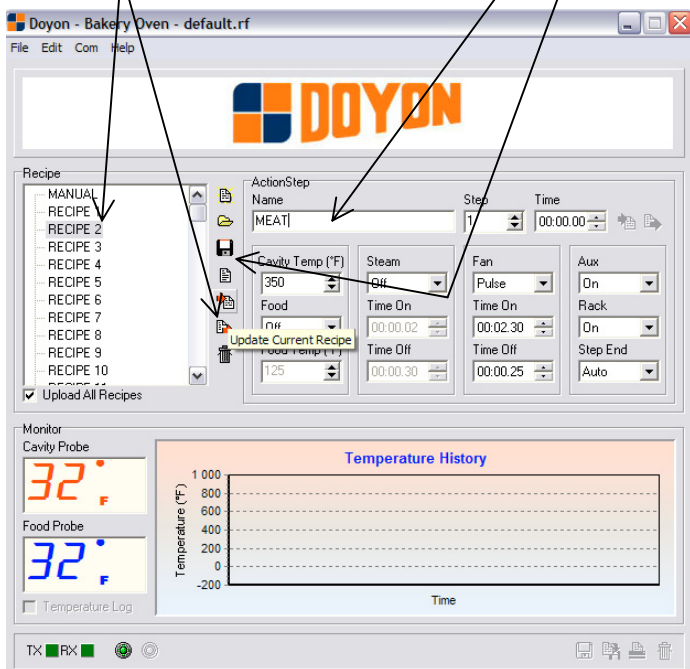
After rename your recipe click on save recipe file

*Pour changer le nom d'une recette, sélectionner le numéro de recette désiré et entrer le nouveau nom. Modifier les données telles que désirées et cliquer ensuite sur 'update current recipe'*

*Après avoir renommé votre recette, sauvegarder la recette*

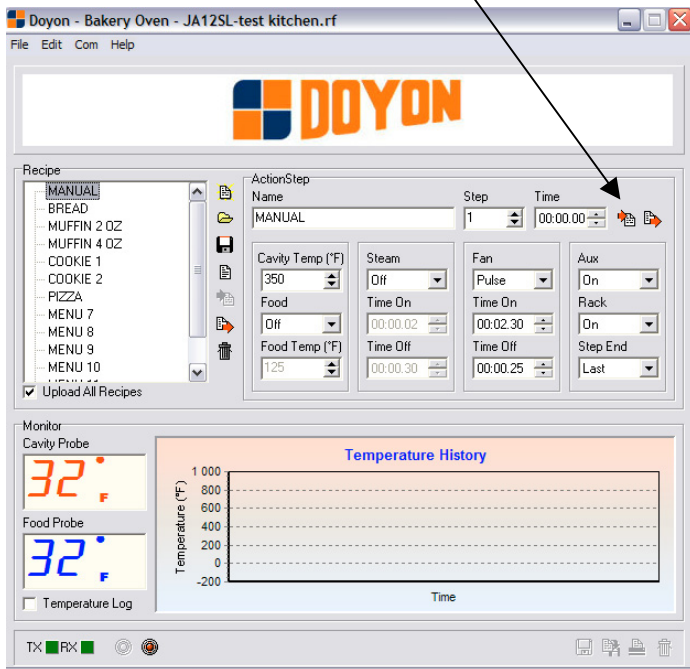
To upload the new recipe in the ECM-1 controller, open the recipe file and select your new recipe, after the recipe is load to the screen click on the green communication button. and click on recipe Upload, the controller will start to flash during the upload time

*Pour télécharger votre nouvelle recette vers votre contrôleur ECM-1, ouvrir le fichier de recette et sélectionner votre recette. La recette se télécharge à l'écran, cliquer ensuite sur le bouton de communication vert et sur 'recette upload', le contrôle clignotera durant le téléchargement.*



If you would like to download from the controller to PC click on recipe download instead of recipe upload.

*Si vous désirez télécharger du contrôle vers l'ordinateur, cliquer sur 'recipe download' au lieu de recipe upload'.*



Recipe name : \_\_\_\_\_

<b>Step1</b>		<b>Default Step setting</b>	
Temperature	350°F	Shot Steam	Off
Time	00:00	Pulse Steam Ton	2 sec.
Fan	pulse	Pulse Steam Toff	30 sec.
Fan Ton	2:30 min	Food Probe	Off
Fan Toff	25 sec	Food Temp	125°F
Aux	On	Step end	Auto
Rack	On		

<b>Step 2</b>		<b>Step 3</b>		<b>Step 4</b>	
Temperature		Temperature		Temperature	
Time		Time		Time	
Fan		Fan		Fan	
Fan Ton		Fan Ton		Fan Ton	
Fan Toff		Fan Toff		Fan Toff	
Shot Steam		Shot Steam		Shot Steam	
Pulse Steam Ton		Pulse Steam Ton		Pulse Steam Ton	
Pulse Steam Toff		Pulse Steam Toff		Pulse Steam Toff	
Food Probe		Food Probe		Food Probe	
Food Temp		Food Temp		Food Temp	
Step end		Step end		Step end	
Aux		Aux		Aux	
Rack		Rack		Rack	

<b>Step 5</b>		<b>Step 6</b>		<b>Step 7</b>	
Temperature		Temperature		Temperature	
Time		Time		Time	
Fan		Fan		Fan	
Fan Ton		Fan Ton		Fan Ton	
Fan Toff		Fan Toff		Fan Toff	
Shot Steam		Shot Steam		Shot Steam	
Pulse Steam Ton		Pulse Steam Ton		Pulse Steam Ton	
Pulse Steam Toff		Pulse Steam Toff		Pulse Steam Toff	
Food Probe		Food Probe		Food Probe	
Food Temp		Food Temp		Food Temp	
Step end		Step end		Step end	
Aux		Aux		Aux	
Rack		Rack		Rack	

<b>Step 8</b>		<b>Step 9</b>		<b>Step 10</b>	
Temperature		Temperature		Temperature	
Time		Time		Time	
Fan		Fan		Fan	
Fan Ton		Fan Ton		Fan Ton	
Fan Toff		Fan Toff		Fan Toff	
Shot Steam		Shot Steam		Shot Steam	
Pulse Steam Ton		Pulse Steam Ton		Pulse Steam Ton	
Pulse Steam Toff		Pulse Steam Toff		Pulse Steam Toff	
Food Probe		Food Probe		Food Probe	
Food Temp		Food Temp		Food Temp	
Step end		Step end		Step end	
Aux		Aux		Aux	
Rack		Rack		Rack	

## TROUBLESHOOTING

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

**Always cut off the main power before replacing any parts. Take care of water and electric wire supply system when pulling the oven.**

**Control parts on the front control:**

Remove the side panels of the oven by unscrewing the screws.

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

Pull the oven to have access to the motor. Unscrew the back panel to access the element connection.

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

<p><b>If steam device of the oven does not work properly.</b></p>	<p>The oven must be at 300°F before you use the steam system. If not, no steam will appear in the oven.</p> <p>Check if the water supply valve (of the building) is open.</p> <p>Check if the water needle valve (of the oven) is open one eighth of a turn. Close it and open it one eighth of a turn maximum.</p> <p>Check the solenoid valve.</p> <p>Be sure to inject steam while the fan is running.</p> <p>The steam button light should lite during the steam injection.</p>
<p><b><u>ACCESSORY 1 FAILURE</u> OVERHEAT WARNING light is on, and you hear the warning buzzer.</b></p>	<p>Check if the cooling fan airflow is not obstructed.</p> <p>Check if the cooling fan is running. If the malfunction light goes on, or if the audible sound, appliance is malfunctioning.</p> <p>Turn off or disconnect appliance from power supply and have serviced by a electrician.</p>
<p><b>Unit goes into Off mode with error message <u>CAVITY PROBE ERROR</u></b></p>	<p>Cavity probe alarm occurs when units detects a defective cavity temperature probe.</p> <p>Check cavity probe connection.</p> <p>Replace cavity probe.</p>

## DÉPANNAGE

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

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

***Les pièces sur le contrôle du devant:***

*Enlever les panneaux de côtés du four en dévissant les vis.*

***Système de moteur et de chauffage à l'arrière du four:***

*Déplacer le four vers l'avant pour avoir accès au moteur. Dévisser le panneau arrière pour avoir accès aux connections des éléments.*

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

<p><i>Le système de vapeur ne fonctionne pas.</i></p>	<p><i>Le four doit être à 300°F avant de pouvoir utiliser le système de vapeur. Si ce n'est pas le cas, aucune vapeur ne sera injectée.</i></p> <p><i>Vérifier si la valve d'entrée d'eau (de l'immeuble) est bien ouverte.</i></p> <p><i>Vérifier si la valve d'eau du four est bien ouverte de un huitième de tour. Fermer cette même valve et rouvrir d'un huitième de tour au maximum.</i></p> <p><i>Vérifier l'électrovalve.</i></p> <p><i>S'assurer d'injecter la vapeur quand le ventilateur est en marche.</i></p> <p><i>Le témoin lumineux de la vapeur devrait s'allumer lors de l'injection de vapeur.</i></p>
<p><b><u>ECHEC ACCESSOIRE 1</u></b> <i>La lampe témoin AVIS DE SURCHAUFFE est allumée et une sonnerie se fait entendre</i></p>	<p><i>Vérifier si le conduit de la ventilation du ventilateur de refroidissement n'est pas obstrué.</i></p> <p><i>Vérifier si le ventilateur fonctionne. Si la lampe témoin s'allume ou si l'avertisseur se fait entendre, l'appareil présente une anomalie.</i></p> <p><i>Fermer ou débrancher l'appareil et appeler un technicien qualifié.</i></p>
<p><i>L'unité entre en mode Arrêt et affiche le message <b><u>ERREUR DE SONDE DE CAVITE</u></b></i></p>	<p><i>L'alarme de sonde de cavité survient quand la sonde de cavité de l'unité est défectueuse.</i></p> <p><i>Vérifier le branchement de la sonde de cavité</i></p> <p><i>Remplacer la sonde de cavité</i></p>

## OVEN MAINTENANCE AND CLEANING

### MAINTENANCE OF THE OVEN

- It is recommended to use a WATER SOFTENER SYSTEM and to clean or replace it regularly to avoid accumulation of minerals inside the unit.

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



## **ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU FOUR**

### *ENTRETIEN DE L'UNITÉ*

- *Il est recommandé d'utiliser un FILTRE À EAU et de le remplacer régulièrement pour réduire les accumulations de calcaire dans l'unité.*

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

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

**BAKERY OVENS (Table as reference only)**

Menu item	Bake Time Minutes	Bake Temp °F	Bake Temp °C
Bagels (16 per pan)	15	400	204
Dinner rolls (16 per pan)	15-18	350	177
Sub rolls 12" (10 per pan)	15-18	350	177
French Baguette (5 per pan)	20-25	350	177
Croissants (15 per pan)	12-15	350	177
9" Pies (6 per shelf)	30-35	375	190
Muffins (15 per pan)	18-22	325	163
Muffins (24 per pan)	18-22	325	163
Cakes 9" (6 per shelf)	18-22	350	177
Quiches 9" (6 per shelf)	30-35	350	177
Cookies (frozen) (18 per pan)	8-10	300	149
Danish (15 per pan)	12-15	350	177
Biscuits (fresh) (15 per pan)	8-10	350	177
Bread (4 strapped pan)	30-35	375	190
Cinnamon rolls (8/half pans)	15-18	325	163
Brownies (16.5 oz box)	12	350	177

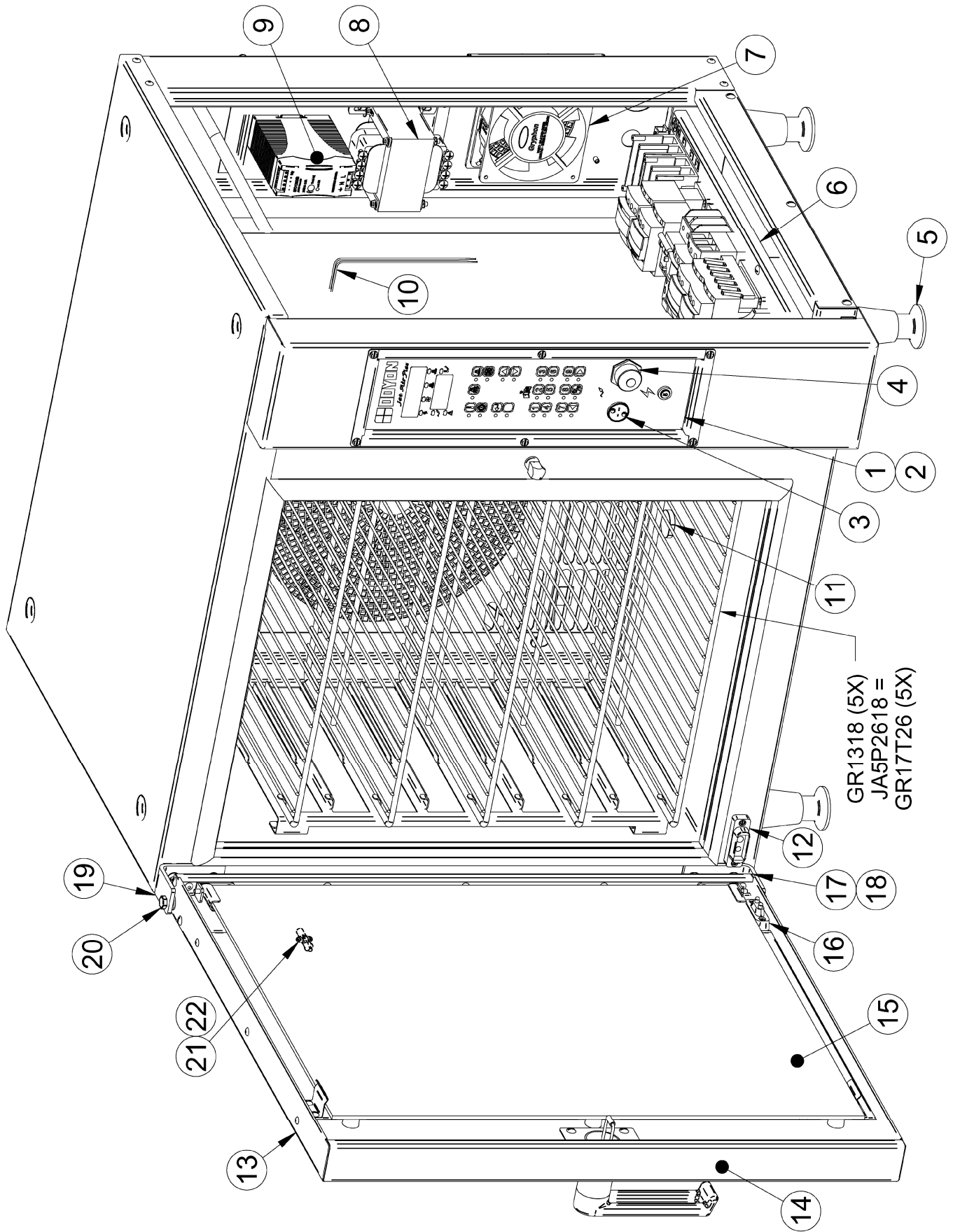
<b><u>TABLEAU DE CUISSON</u></b>
----------------------------------

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

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

B-1

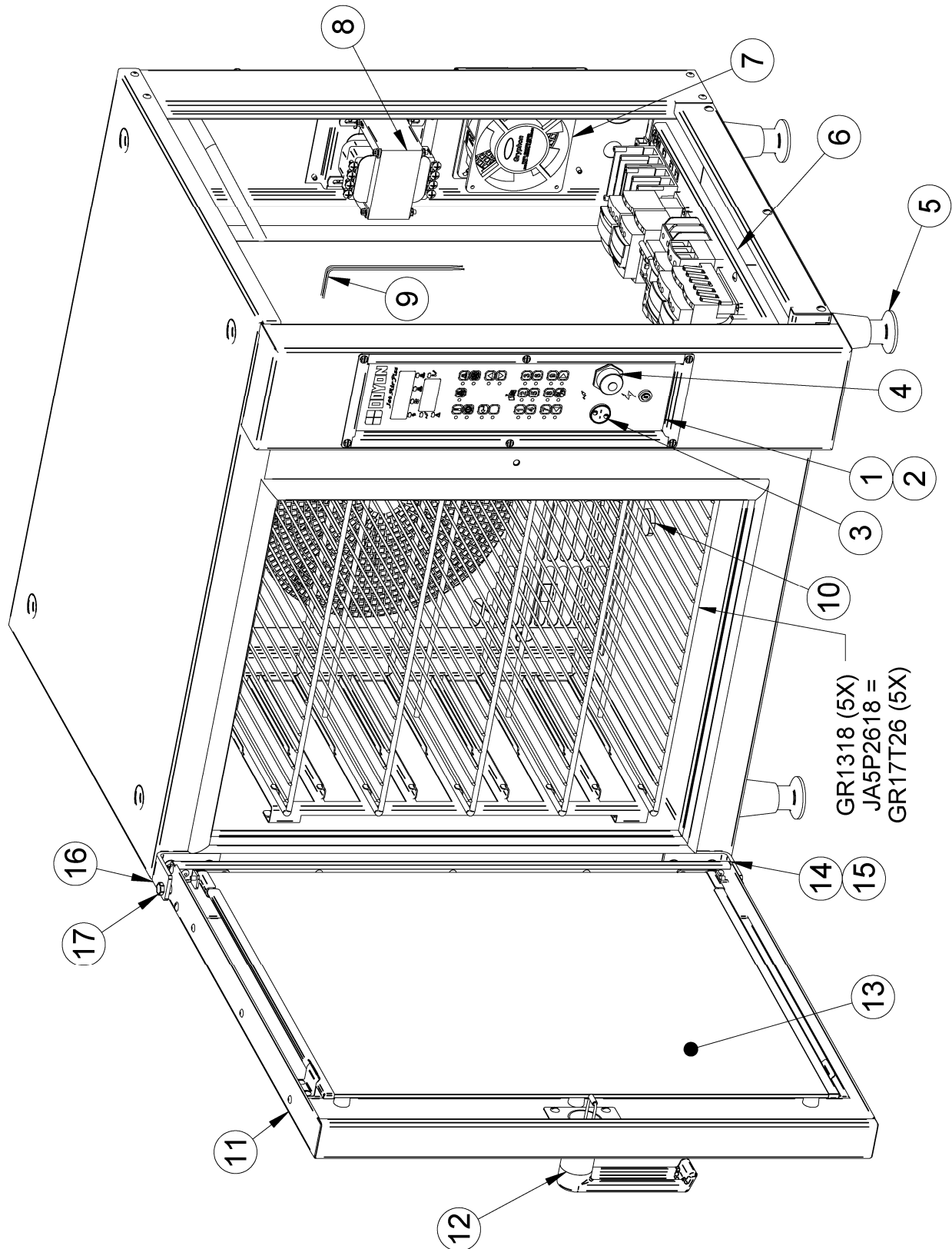
# JA5P JUSQU'À S/N #2150 / JA5P UP TO S/N #2150 VUE DE FACE / FRONT VIEW



Item	Part Number	Description	Quantity
1	ET209	MEMBRANE CTRL. ECM-1 WITH RECEIPTS	1
2	ELT539	VERTICAL PROGRAMMABLE CONTROL ECM-1	1
3	ELT531	FEMALE JACK FOR MEAT PROBE ELT530	1
4	ELT539-K1	ETHERNET JACK ASSEMBLY	1
5	PAP200	ADJUSTABLE LEG 4" TO 5"	4
6	ELP874	ELEC. PLATE JA5P 208-240 3 PHASES 60HZ	1
7	ELM761	COOLING FAN 220V 50/60HZ	1
8	ELT720	TRANSFO 480-240 > 120-240 200VA 60Hz	1
9	ELT708	SWITCHING POWER SUPPLY 100/240VAC - 47/63Hz	1
10	ELT506	HIGH LIMIT SWITCH (500°F)	1
11	50050155	DRAIN PLUG	1
12	ELM591	FEMALE DOOR CONTACT FOR 12V LIGHT	1
13	P2427	JA5P1813 DOOR	1
14	QUP640	DOOR HANDLE	1
15	VT2026	TEMPERED GLASS 5 MM 25.250 X 20.187	1
16	ELM590	MALE DOOR CONTACT FOR 12V LIGHT	1
17	50050053	BREAK DOOR PLATE (CHROME)	1
18	50050050	BOTTOM HINGE ASSEMBLY	1
19	50050054	TOP HINGE	1
20	50050052	SCREW FOR TOP HINGE	1
21	ELD070	LOW VOLTAGE LAMP HOLDER	3
22	MER011A	LIGHT BULB 10W 12V TYPE G4	3

Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	ET209	MEMBRANE CTRL. ECM-1 AVEC RECETTES	1
2	ELT539	CONTRÔLE PROGRAMMABLE VERTICAL ECM-1	1
3	ELT531	CONNECTEUR FEMELLE ENCASTRABLE POUR SONDE À VIANDE ELT530	1
4	ELT539-K1	PRISE ETHERNET ASSEMBLÉE	1
5	PAP200	PATTE AJUSTABLE 4" À 5"	4
6	ELP874	JA5P 1/3PH 208-240V 60Hz (PRÉFILER)	1
7	ELM761	VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT 220V 50/60HZ	1
8	ELT720	TRANSFORMATEUR 480-240 > 120-240 200VA 60Hz OUVERT	1
9	ELT708	BLOC D'ALIMENTATION 100/240VAC - 47/63Hz	1
10	ELT506	THERMODISQUE HAUTE TEMPÉRATURE (500°F)	1
11	50050155	BOUCHON DE DRAIN	1
12	ELM591	CONTACT DE PORTE FEMELLE POUR ÉCLAIRAGE 12V	1
13	P2427	PORTE JA5P1813	1
14	QUP640	POIGNÉE DE FOUR	1
15	VT2026	VERRE TREMPÉ CLAIR 5MM 25.250 X 20.187	1
16	ELM590	CONTACT DE PORTE MÂLE POUR ÉCLAIRAGE 12V	1
17	50050053	STOPPEUR DE PORTE (CHROMER)	1
18	50050050	PENTURE DU BAS ASSEMBLÉE	1
19	50050054	PENTURE DU HAUT	1
20	50050052	VIS PENTURE DU HAUT	1
21	ELD070	BASE DE LUMIÈRE BAS VOLTAGE	3
22	MER011A	AMPOULE 10W 12V TYPE G4	3

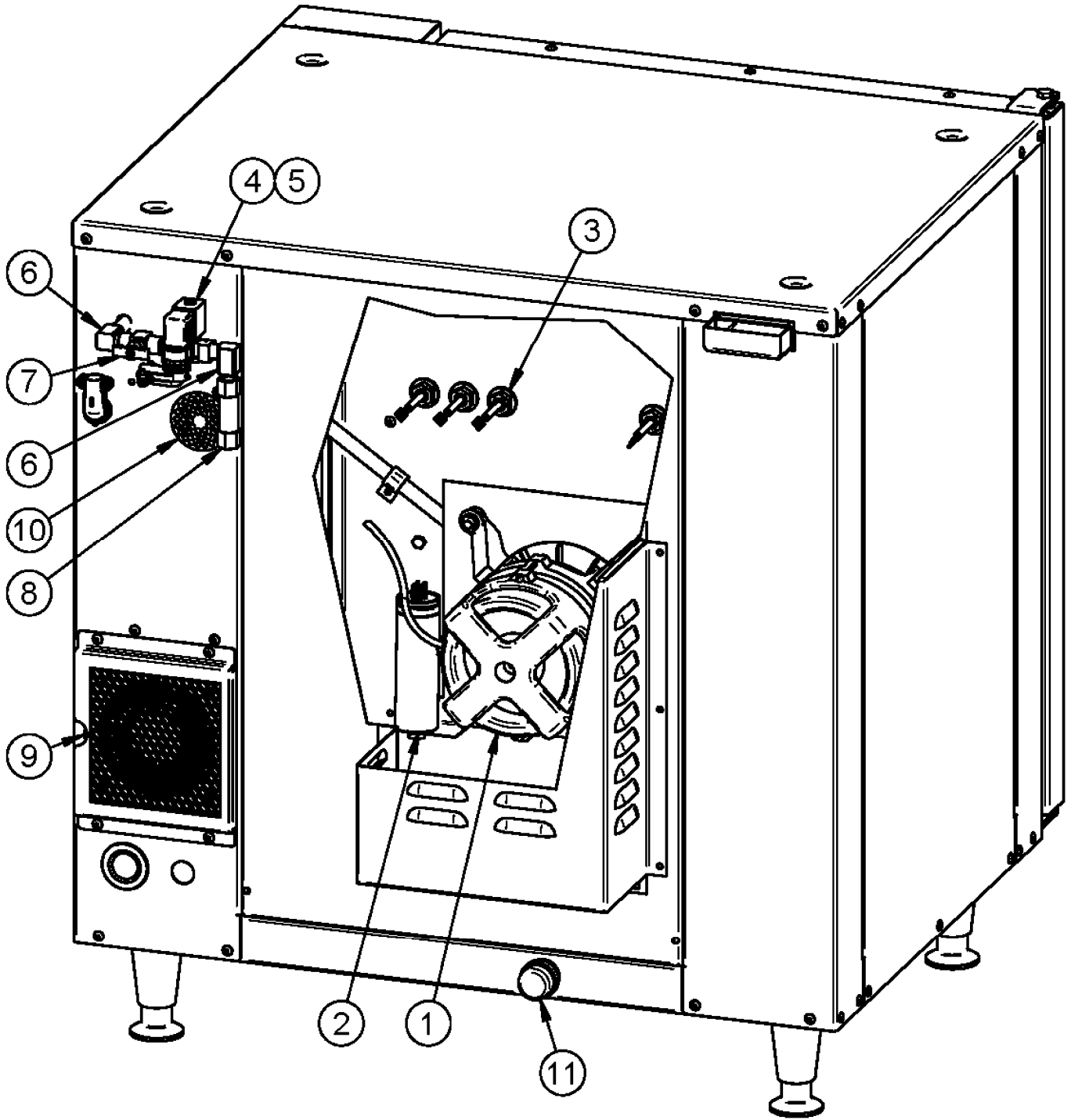
# JA5P S/N #2200 ET PLUS / JA5P S/N #2200 AND UP VUE DE FACE / FRONT VIEW



Item	Part Number	Description	Quantity
1	ET209	MEMBRANE CTRL. ECM-1 WITH RECIPES	1
2	ELT539	VERTICAL PROGRAMMABLE CONTROL ECM-1	1
3	ELT531	FEMALE JACK FOR MEAT PROBE ELT530	1
4	ELT539-K1	ETHERNET JACK ASSEMBLY	1
5	PAP200	ADJUSTABLE LEG 4" TO 5"	4
6	ELP874	ELEC. PLATE JA5P 208-240 3 PHASES 60HZ	1
7	ELM761	COOLING FAN 220V 50/60HZ	1
8	ELT720	TRANSFO 480-240 > 120-240 200VA 60Hz	1
9	ELT506	HIGH LIMIT SWITCH (500°F)	1
10	50050155	DRAIN PLUG	1
11	P2427	JA5P1813 DOOR	1
12	QUP640	DOOR HANDLE	1
13	VT2026	TEMPERED GLASS 5 mm 20 3/16 X 25 1/4	1
14	50050053	BREAK DOOR PLATE (CHROME)	1
15	50050050	BOTTOM HINGE ASSEMBLY	1
16	50050054	TOP HINGE	1
17	50050052	SCREW FOR TOP HINGE	1

Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	ET209	MEMBRANE CTRL. ECM-1 AVEC RECETTES	1
2	ELT539	CONTRÔLE PROGRAMMABLE VERTICAL ECM-1	1
3	ELT531	CONNECTEUR FEMELLE ENCASTRABLE POUR SONDE À VIANDE ELT530	1
4	ELT539-K1	PRISE ETHERNET ASSEMBLÉE	1
5	PAP200	PATTE AJUSTABLE 4" À 5"	4
6	ELP874	JA5P 1/3PH 208-240V 60Hz (PRÉFILER)	1
7	ELM761	VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT 220V 50/60HZ	1
8	ELT720	TRANSFORMATEUR 480-240 > 120-240 200VA 60Hz OUVERT	1
9	ELT506	THERMODISQUE HAUTE TEMPÉRATURE (500°F)	1
10	50050155	BOUCHON DE DRAIN	1
11	P2427	PORTE JA5P1813	1
12	QUP640	POIGNÉE DE FOUR	1
13	VT2026	VERRE TREMPÉ CLAIR 5mm 25.250 X 20.187	1
14	50050053	STOPPEUR DE PORTE (CHROMER)	1
15	50050050	PENTURE DU BAS ASSEMBLÉE	1
16	50050054	PENTURE DU HAUT	1
17	50050052	VIS PENTURE DU HAUT	1

**JA5P JUSQU'À S/N #2150 / JA5P UP TO S/N #2150**  
**VUE ARRIÈRE / BACK VIEW**



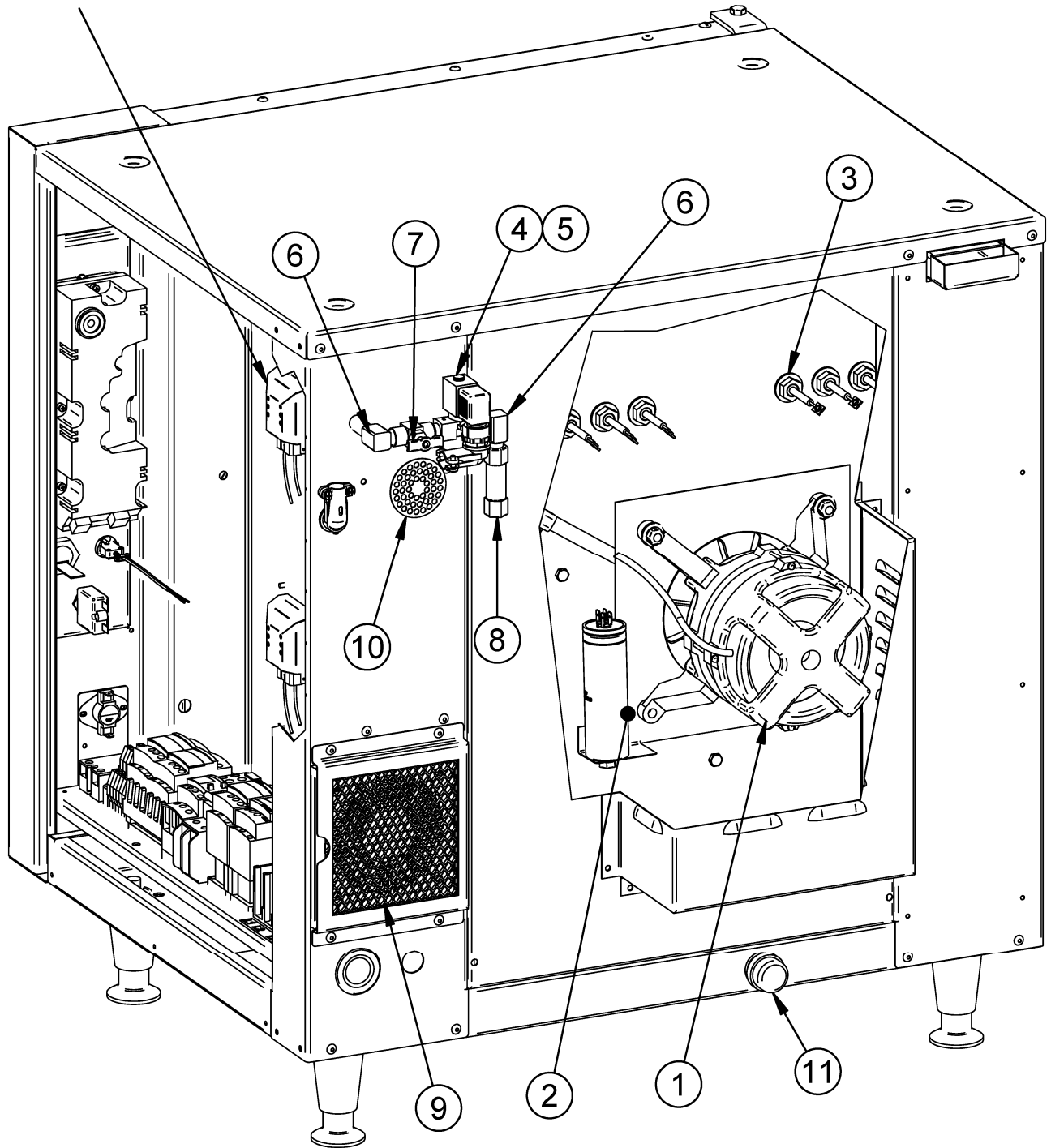


Item	Part Number	Description	Quantity
1	ELM892	MOTOR 1/2HP 115/230V 1PH	1
OR	ELM893	MOTOR 1/2HP 230/460 60HZ 380V 50HZ 3PH	1
2	ELM894	CAPACITOR 30 $\mu$ F 250VAC FOR ELM892 MOTOR	1
3	ELE111	ASSEMBLY OF 3 FORMED ELEMENT 220V 2000W	1
-	ELE112	ASSEMBLY OF 3 FORMED ELEMENT 220V 3000W	1
-	ELE113	ASSEMBLY OF 3 FORMED ELEMENT 460V 2000W	1
-	ELE114	ASSEMBLY OF 3 FORMED ELEMENT 460V 3000W	1
4	ELS888	SOLENOID VALVE WITH DIN CONNECTION 220/240V 50/60HZ	1
5	ELS889	JONCTION BOX FOR ELS887 & ELS888	1
6	PLCU35	ELBOW 90° 1/4 MALE/FEMALE	2
7	ELV590	NEEDLE VALVE	1
8	PLF100	WATER FILTER	1
9	QUF100	FILTER	1
10	50050160	DRAIN FILTER	1
11	PLAN14	FEMALE CAP 3/4"	1

Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	ELM892	MOTEUR 1/2HP 115/230V 1PH	1
OU	ELM893	MOTEUR 1/2HP 230/460V 60Hz 380V 50Hz 3PH	1
2	ELM894	CONDENSATEUR 30 $\mu$ F 250VAC POUR MOTEUR ELM892	1
3	ELE111	ENSEMBLE DE 3 ÉLÉMENTS FORMÉS 220V 2000W	1
-	ELE112	ENSEMBLE DE 3 ÉLÉMENTS FORMÉS 220V 3000W	1
-	ELE113	ENSEMBLE DE 3 ÉLÉMENTS FORMÉS 460V 2000W	1
-	ELE114	ENSEMBLE DE 3 ÉLÉMENTS FORMÉS 460V 3000W	1
4	ELS888	VALVE À SOLENOÏDE AVEC CONNECTION DIN 220/240V 50/60HZ	1
5	ELS889	BOÎTE DE JONCTION POUR ELS887 ET ELS888	1
6	PLCU35	COUDE 90° 1/4 MALE/FEMELLE	2
7	ELV590	VALVE À POINTEAU	1
8	PLF100	FILTRE À EAU	1
9	QUF100	FILTRE	1
10	50050160	GRILLE DE DRAIN	1
11	PLAN14	BOUCHON FEMELLE 3/4"	1

# JA5P S/N #2200 ET PLUS / JA5P S/N #2200 AND UP VUE ARRIÈRE / BACK VIEW

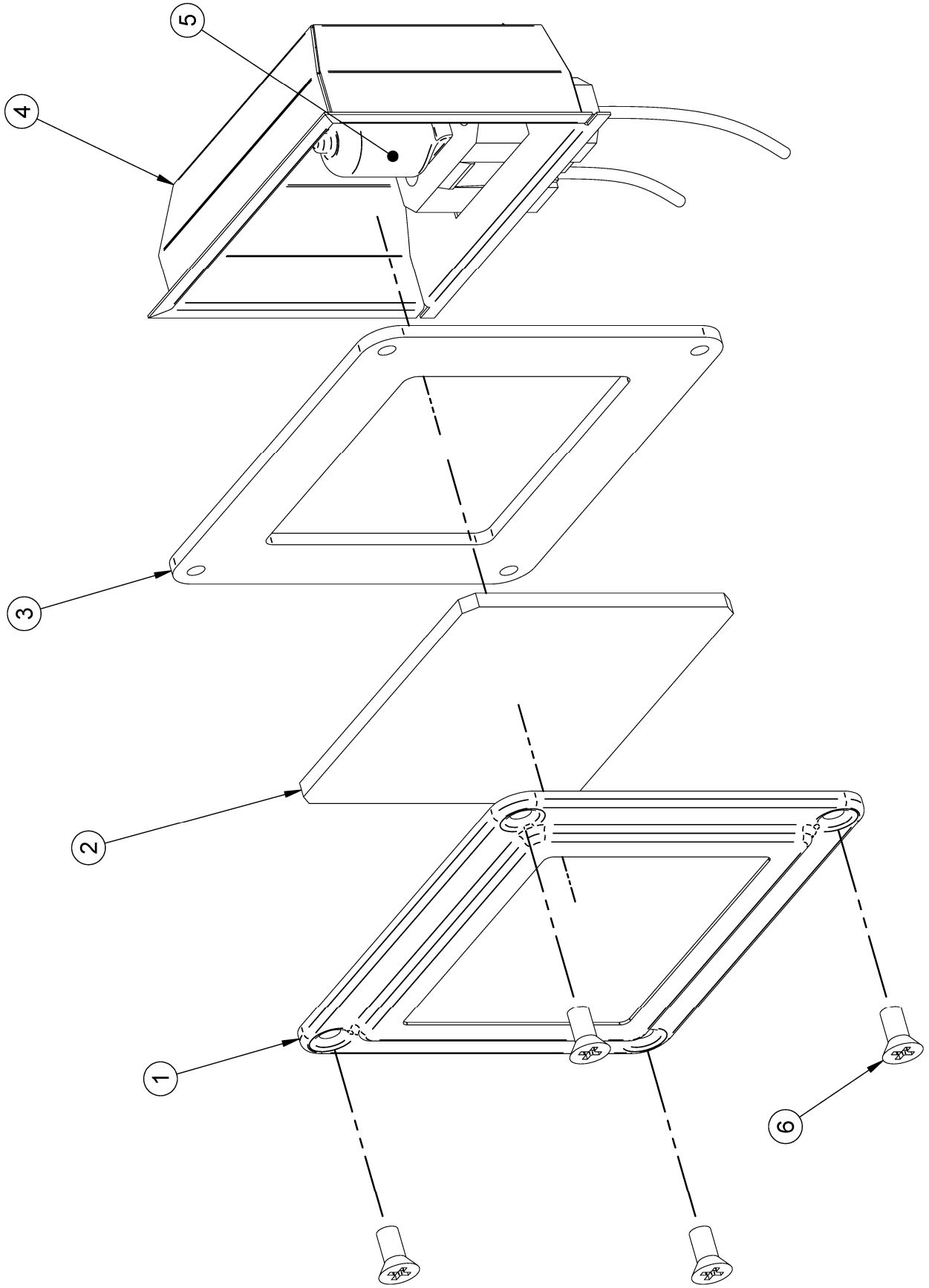
DÉTAILS PAGE B-9  
PART DETAIL PAGE B-9



Item	Part Number	Description	Quantity
1	ELM892	MOTOR 1/2HP 115/230V 1PH	1
OR	ELM893	MOTOR 1/2HP 230/460 60HZ 380V 50HZ 3PH	1
2	ELM894	CAPACITOR 30 $\mu$ F 250VAC FOR ELM892 MOTOR	1
3	ELE111	ASSEMBLY OF 3 FORMED ELEMENT 220V 2000W	1
-	ELE112	ASSEMBLY OF 3 FORMED ELEMENT 220V 3000W	1
-	ELE113	ASSEMBLY OF 3 FORMED ELEMENT 460V 2000W	1
-	ELE114	ASSEMBLY OF 3 FORMED ELEMENT 460V 3000W	1
4	ELS888	SOLENOID VALVE WITH DIN CONNECTION 220/240V 50/60HZ	1
5	ELS889	JONCTION BOX FOR ELS887 & ELS888	1
6	PLCU35	ELBOW 90° 1/4 MALE/FEMALE	2
7	ELV590	NEEDLE VALVE	1
8	PLF100	WATER FILTER	1
9	QUF100	FILTER	1
10	50050160	DRAIN FILTER	1
11	PLAN14	FEMALE CAP 3/4"	1

Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	ELM892	MOTEUR 1/2HP 115/230V 1PH	1
OU	ELM893	MOTEUR 1/2HP 230/460V 60Hz 380V 50Hz 3PH	1
2	ELM894	CONDENSATEUR 30 $\mu$ F 250VAC POUR MOTEUR ELM892	1
3	ELE111	ENSEMBLE DE 3 ÉLÉMENTS FORMÉS 220V 2000W	1
-	ELE112	ENSEMBLE DE 3 ÉLÉMENTS FORMÉS 220V 3000W	1
-	ELE113	ENSEMBLE DE 3 ÉLÉMENTS FORMÉS 460V 2000W	1
-	ELE114	ENSEMBLE DE 3 ÉLÉMENTS FORMÉS 460V 3000W	1
4	ELS888	VALVE À SOLENOÏDE AVEC CONNEXION DIN 220/240V 50/60HZ	1
5	ELS889	BOÎTE DE JONCTION POUR ELS887 ET ELS888	1
6	PLCU35	COUDE 90° 1/4 MALE/FEMELLE	2
7	ELV590	VALVE À POINTEAU	1
8	PLF100	FILTRE À EAU	1
9	QUF100	FILTRE	1
10	50050160	GRILLE DE DRAIN	1
11	PLAN14	BOUCHON FEMELLE 3/4"	1

**NEW LIGHT FOR JA5P S/N #2200 AND UP  
NOUVELLE LUMIÈRE POUR JA5P S/N #2200 ET PLUS**

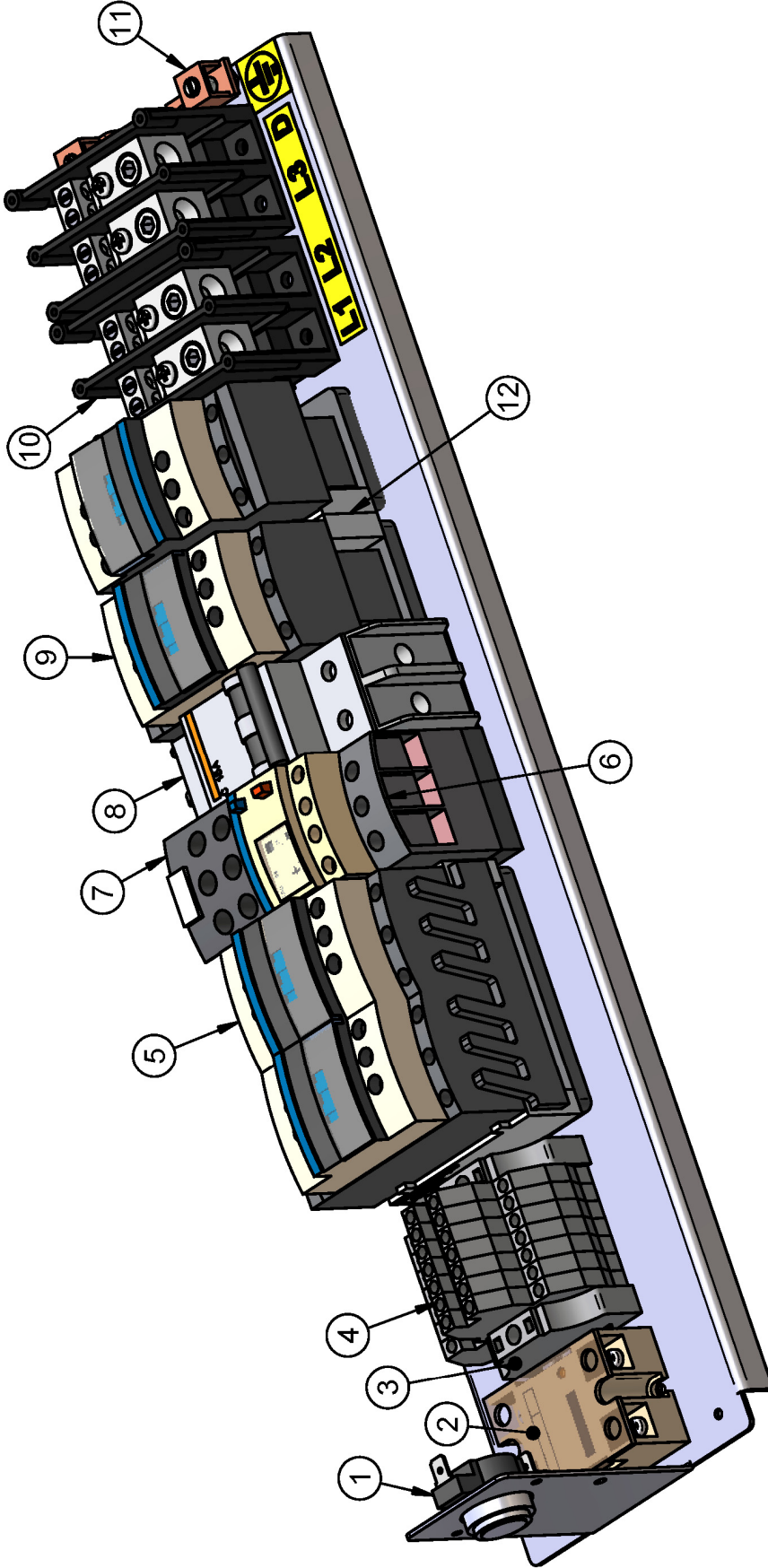


Item	Part Number	Description	Quantity
1	STC010	COVER STEAM PROOF #78-707-101	1
2	VT078	GLASS PROTECTION # 78-707-501	1
3	QUE115	GASKET COVER LIGHT # 77-705-701	1
4	ELD081	FRAME AND LIGHT SOCKET 77-708 (120 VOLT)	1
OR	ELD082	FRAME AND LIGHT SOCKET 77-708 (230 VOLT)	2
5	ELA001	LIGHT 120 VOLT BJB	1
OR	ELA002	LIGHT 230 VOLT BJB	1
6	ASTR025	PHILIPS FLAT SCREW 8-32 x 3/8 #7270-0807	4

Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	STC010	COUVERT ÉTANCHE POUR LA VAPEUR #78-707-101	1
2	VT078	VITRE PROTECTRICE # 78-707-501	1
3	QUE115	JOINT D'ÉTANCHÉITÉ POUR LUMIÈRE # 77-705-701	1
4	ELD081	BASE DE LUMIERE AVEC SOCKET ET VERRE (120V)	1
OU	ELD082	BASE DE LUMIERE AVEC SOCKET ET VERRE (230V)	2
5	ELA001	LUMIÈRE 120 VOLT BJB	1
OU	ELA002	LUMIÈRE 230 VOLT BJB	1
6	ASTR025	VIS TETE FRAISÉE, CRUCIFORME ST 8-32 X 3/8	4

# JA5P 1/3PH 208-240V 60Hz (PRÉFILER)

C-1



N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	ELT503	THERMODISQUE 140°F	HIGH LIMIT SWITCH 140°F	1
2	ELC800	RELAIS STATIQUE POUR CONTRÔLE WATLOW	SOLID STATE RELAY FOR WATLOW CONTROL	1
3	ELB073A	ATTACHE ÉLECTRIQUE	ELECTRIC ATTACH	2
4	ELB077	BLOC TERMINAL SUPERPOSÉ 30A	STACK TERMINAL BLOCK 30A	7
5	ELC497	CONTACTEUR INVERSEUR 220V	CONTACTOR REVERSEUR 220V	1
6	ELO098	RELAIS DE SURCHARGE TELEMEC. 2.5 A 4 A	OVERLOAD TELEMÉCANIQUE 2.5 TO 4 AMPS	1
7	ELO125	BASE RELAIS DE SURCHARGE TÉLÉMÉCANIQUE	OVERLOAD BASE RELAY TÉLÉMÉCANIQUE	1
8	ELB083	DISJONCTEUR 2P 15A	BREAKER 2P 15A	1
9	ELC916	CONTACTEUR TÉLÉMÉCANIQUE (BOBINE 220V)	TELEMECHANICS CONTACTOR 220V	2
10	ELB071	BORNIER 2P 175A	TERMINAL BLOCK 2P 175A	2
11	ELL050	TERMINAL DE MISE À LA TERRE 70A	70A GROUND LUG	2
12	ELC498	MODULE ANTIPARASITE 110-240VAC LAD4RCU	SURGE SUPPRESSOR 110-240VAC LAD4RCU	4









# **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.*



**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)