

DBBQ - RPBBQ

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-2
Construction _____	A-2
Shipping _____	A-2
Installation warnings _____	A-4
Distances to respect _____	A-4
Installation _____	A-6
Operation of the oven _____	A-8
Instructions for oven _____	A-10
Power failure _____	A-10
Instruction for food warmer RPBBQ _____	A-12
Oven maintenance and cleaning _____	A-12
Component parts _____	B-1
DBBQ12 Front view _____	B-2
DBBQ12 Rear view _____	B-4
RPBBQ Front view _____	B-6
RPBBQ Side view _____	B-8
Control Panels _____	C-1
DBBQ12 1PH 208/240V _____	C-2
DBBQ12 1PH 208/240V _____	C-2
DBBQ12 1PH 220V _____	C-3
Warranty _____	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-1</i>
<i>Introduction</i>	<i>A-3</i>
<i>Construction</i>	<i>A-3</i>
<i>Expédition</i>	<i>A-3</i>
<i>Avertissement lors de l'installation</i>	<i>A-5</i>
<i>Distances à respecter</i>	<i>A-5</i>
<i>Installation</i>	<i>A-7</i>
<i>Opération du four</i>	<i>A-9</i>
<i>Instructions pour four</i>	<i>A-11</i>
<i>Panne de courant</i>	<i>A-11</i>
<i>Instruction pour le réchaud RPBBQ</i>	<i>A-13</i>
<i>Entretien et nettoyage du four</i>	<i>A-13</i>
<i>Pièces composantes</i>	<i>B-1</i>
<i>DBBQ12 Vue de face</i>	<i>B-2</i>
<i>DBBQ12 Vue arrière</i>	<i>B-4</i>
<i>RPBBQ Vue de face</i>	<i>B-6</i>
<i>RPBBQ Vue de côté</i>	<i>B-8</i>
<i>Panneaux de contrôle</i>	<i>C-1</i>
<i>DBBQ12 1PH 220V</i>	<i>C-3</i>
<i>Garantie</i>	<i>1</i>

SECTION A:
DESCRIPTION / DESCRIPTION

INTRODUCTION

The manufacturer suggests to read this manual carefully.

This equipment is manufactured with first quality material by experienced technicians. Proper installation and maintenance will guarantee a reliable service for years to come.

A nameplate fixed to the front or right side of the oven specifies the model number, serial number, voltage and amperage.

Drawings and replacement parts numbers are included in this manual. The electrical diagram is affixed in the control panel at the back of the oven.

ATTENTION

DOYON is not responsible for damages to the property or the equipment caused by personnel who is not certified by known organisations. The customer is responsible for finding qualified technicians in electricity and plumbing for the installation of the oven.

CONSTRUCTION

You just bought the most advanced oven in the world, "DOYON" technology at it's best. This oven is manufactured using the highest quality components and material.

The oven gives a perfect uniform baking with its unique Jet Air convection system. The DOYON oven is designed with parts that are easy to find.

SHIPPING

For your safety, this equipment has been verified by qualified technicians and carefully crated before shipment. The freight company assumes full responsibility concerning the delivery in good condition of the equipment in accepting to transport it.

IMPORTANT

RECEPTION OF THE MERCHANDISE

Take care to verify that the received equipment is not damaged before signing the delivery receipt. If a damage or a lost part is noticed, write it clearly on the receipt. If it is noticed after the carrier has left, contact immediately the freight company in order that they do their inspection.

We do not assume the responsibility for damages or losses that may occur during transportation.

INTRODUCTION

Le fabricant suggère de lire attentivement ce manuel et de suivre avec soin les instructions fournies.

Votre équipement est fabriqué avec des matériaux de première qualité par des techniciens d'expérience. Une utilisation normale et un entretien adéquat de l'équipement vous assureront plusieurs années de bon service.

Une plaque signalétique, située sur le coin avant droit ou le côté droit du four, mentionne le numéro de modèle, le numéro de série, la tension et l'ampérage.

Les dessins et les numéros de pièces de rechange sont inclus dans ce manuel. Le plan électrique est affiché dans la boîte de contrôle à l'arrière du four.

ATTENTION

Équipement Doyon Inc. ne peut être tenu responsable pour les dommages causés à la propriété ou à l'équipement par du personnel non certifié par des organismes accrédités. Le client a la responsabilité de retenir les services d'un technicien spécialisé en électricité et d'un plombier qualifié pour l'installation du four.

CONSTRUCTION

Vous avez maintenant en votre possession le four le plus performant présentement disponible sur le marché, un four utilisant la technologie "DOYON" à son meilleur. Ce four est fabriqué avec des matériaux de première qualité.

Avec son système unique de convection «Jet Air», ce four vous permettra d'obtenir une cuisson uniforme. Le four Doyon est fabriqué avec des matériaux et pièces composantes facilement disponibles sur le marché.

EXPÉDITION

Pour votre protection, cet équipement a été vérifié et emballé avec précaution par des techniciens qualifiés avant son expédition. La compagnie de transport assume la pleine responsabilité concernant la livraison de cet équipement en bon état en acceptant de le transporter.

IMPORTANT

RÉCEPTION DE LA MARCHANDISE

Avant de signer le reçu de livraison, prenez soin de vérifier dès la réception si l'équipement n'est pas endommagé. Si un dommage ou une perte est détecté, écrivez-le clairement sur le reçu de livraison ou votre bon de transport et faites signer le livreur. Si le dommage est remarqué après le départ du transporteur, contactez immédiatement la compagnie de transport afin de leur permettre de constater les dommages causés.

Nous ne pouvons assumer la responsabilité pour les dommages ou les pertes qui pourraient survenir pendant le transport.

INSTALLATION WARNINGS

POWER FAILURE WARNING

WHEN YOU HAVE A POWER FAILURE, SHUT OFF THE OVEN POWER SWITCH TO PROTECT THE ELECTRONIC COMPONENTS WHEN THE POWER COMES BACK.

FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY APPLIANCE.

INSTALLATION AND SERVICE

WARNING

IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

Installation and service must be done by specialised technicians. Contact a certified electrician and plumber for set up.

The oven must be connected to the utility and electrically grounded in conformity to the effective local regulations. If these are not established, the oven must be connected according to the Canadian Electrical Code (CSA-C22.1-XX) or National Electrical Code (NFPA 70-XX). Refer to last edition year for XX. Installation must also **allow proper access for service** (24 inches each side and back).

The ovens must be installed with a proper ventilation according with the local building code.

DISTANCES TO RESPECT

- A) Back and sides of the oven: 4 pouces.
- B) Top of the oven: a clearance of 36 inches to the ceiling must exist to permit adequate venting of the exhaust pipe and hot parts and to give proper access to a technician. The draft hood must have a clearance of 2 inches minimum all around.
- C) Floor: on it's legs 4 inches minimum.
- D) Sides of the oven: do not install other than easily removable equipment for service and maintenance (not closer than 4 inches).
- E) It is recommended to have a certain length of electric cable between oven and wall to help gain access for service.

AVERTISSEMENT LORS DE L'INSTALLATION

PANNE ÉLECTRIQUE

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

INSTALLATION ET SERVICE

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

DISTANCES À RESPECTER

- A) *Arrière du four : 4 pouces.*
- B) *Dessus du four : Il est obligatoire d'avoir au moins 36 pouces entre le dessus du four et le plafond de manière à permettre une ventilation adéquate du tuyau d'évacuation et des parties chauffantes tout en permettant l'accès à un technicien.*
- C) *Plancher : Une distance de 4 pouces minimum.*
- D) *Les côtés du four : Installer uniquement des équipements légers et faciles à déplacer pour être en mesure d'effectuer l'entretien de l'appareil (4 pouces minimum).*
- E) *Il est recommandé d'installer une longueur supplémentaire de câble électrique entre le four et le mur pour faciliter l'accès au technicien.*

INSTALLATION

IN GENERAL

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

If the equipment is delivered with casters, always LOCK the wheels after installation and use flexible wire.

1. To the electrician

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

WARNING

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

INSTALLATION

EN GÉNÉRAL

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

Si l'appareil est muni de roulettes, veuillez toujours les BLOQUER après l'installation et utiliser un cordon souple.

1. À l'électricien

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

AVERTISSEMENT

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

OPERATION OF THE OVEN

1. Turn the switch to the " ON " position.
 - The light inside the oven must light up.
2. Adjust the thermostat at the desired setting (see **THERMOSTAT INSTRUCTIONS** below).
N.B. The red light must be "ON" (If not, press the breaker on the front).
3. Heat the unit until you reach the baking temperature.

When the desired temperature is reached, the red light goes out and turns green.

If the light is still "ON" and the oven does not produce heat, call for service.

THERMOSTAT INSTRUCTIONS

To obtain a very good thermal stability, we use a digital temperature controller with thermocouple. The Omron E5CS thermostat controls the heat of every element at the SP (set point).

The temperature of the oven is always shown on the display of the thermostat and an arrow indicates if the temperature is over or below the SP. When the green light is lit, it indicates that the temperature is at the $SP \pm 1 \%$.

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

COOKING TIMER H5CL

Set the baking time required with the small push button on the timer. The green display is the setting time and the red display is the countdown time (Ex: 25 minutes = set 2500 on green display).

After setting: Push the **START/STOP** button then, when the time expires, the buzzer will ring.
Push the **START/STOP** button again to stop the buzzer.
If you want to restart the time in the middle of the countdown, press on the yellow **RST** button on the timer.

P.S. The timer is simply a reminder for the approximate duration of the baking time.

OPÉRATION DU FOUR

1. Démarrer le four (tourner le sélecteur à la position "MARCHE").
 - La lumière à l'intérieur du four doit allumer.
2. Ajuster le thermostat à la température désirée (voir **FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT**).
N.B. *L'affichage digital doit être allumé. Si ce n'est pas le cas, vérifier le disjoncteur situé sur le panneau avant.*
3. Laisser chauffer jusqu'à ce que la température de cuisson soit stable, une lumière verte située sur le thermostat s'allumera pour l'indiquer. (Si l'afficheur du thermostat est allumé et que le four ne produit pas de chaleur, il y a un problème, contacter une compagnie de service.)

FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT

Afin d'obtenir une très bonne stabilité thermique, nous utilisons un contrôleur de température digital associé à un thermocouple. Le thermostat Omron E5CS maintient la température au point de réglage SP (set point).

En tout temps, le contrôleur de température affiche la température du four et une flèche indique si elle est supérieure ou inférieure au point de réglage SP (set point). Une lumière verte indique que la température est à $\pm 1\%$ de la valeur SP.

Pour régler la température, il suffit de presser sur le bouton de gauche pour sélectionner la variable (SP) et d'utiliser les flèches pour régler la valeur. Il faut ensuite revenir au mode de fonctionnement normal en appuyant à nouveau sur le bouton de gauche.

MINUTERIE DE CUISSON H5CL

Le mécanisme doit être ajusté au temps désiré (utiliser les boutons en bas de l'affichage). L'affichage vert est le temps désiré et l'affichage rouge est le décompte du temps de cuisson avant que la sonnerie ne se fasse entendre. Exemple: 25 minutes = 2500 (sur la minuterie)

*Après ajustement: Presser le bouton poussoir **MARCHE / ARRÊT**. Quand le temps sera expiré, la sonnerie de la minuterie retentira.*

*Presser le bouton poussoir **MARCHE / ARRÊT** à nouveau pour l'arrêter.*

*Si vous désirez repartir le décompte de nouveau avant la fin du décompte, appuyer sur le bouton **RST** jaune sur la minuterie et le temps va repartir de nouveau automatiquement.*

N.B. *La minuterie est tout simplement une aide ou un guide pour la durée approximative de la cuisson. Elle ne provoque pas l'arrêt du four.*

INSTRUCTIONS FOR OVEN

Preheat the oven at: 350°F (190°C) at least 20 min.

Baking temperature: 375°F (190°C)

Baking time 90 min. for a 2 – 3 lbs chicken

PROCEDURE TO FOLLOW FOR BAKING

1. Add two litres of water directly inside the oven, at the bottom. Make sure there is always some water left. Turn the oven on.
2. Make 2 incisions of 1" (2,5 mm) on the breast of the chicken, near the legs.
3. Season your product.
4. When the oven temperature is stabilized, put chicken on the spits. Insert the back end of the chicken first on the tree, the breast facing downward so that the fat can drip out of the 2 incisions. The legs must be tied in back of the chicken (above the chicken). Start the baking timer (see instruction below).
5. After each baking, clean the oven with a soft detergent. Scrub with a plastic pad.

CAUTION: Never use products such as "Steel wool".

6. After baking, adjust the thermostat at 150°F (65°C). The oven can be used as a warmer for **one hour maximum**.
7. Baking: Place the grills inside the oven.
Bread-pastry: 350°F (177°C)
Pie: 375°F (190°C)

CAUTION

To take out the extra grease inside the oven, open slowly the faucet located in front of the oven and let flow in a pan. Operate with care as it is a mixture of hot grease and water.

Please wear protective oven mitts.

POWER FAILURE

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

INSTRUCTIONS POUR FOUR

CUISSON

Préchauffer le four à : 375 °F (190°C) pendant au moins 20 min.

Température de cuisson : 375 °F (190°C)

Temps de cuisson : pendant 90 min. pour poulet de 2 à 3 lbs

MARCHE À SUIVRE POUR LA CUISSON

1. *Ajouter 2 litres d'eau directement dans le fond du four.*
2. *Faire deux incisions de 1" pouce sur la poitrine du poulet près des cuisses.*
- 3 *Assaisonner le poulet à votre goût.*

4 Embrocher le poulet sur les tiges, le derrière en premier, poitrine vers le bas pour que le gras puisse sortir. Les cuisses doivent être attachées dans le dos.

- 5 *Après chaque cuisson, nettoyer le four avec un détergent doux. Frotter avec un tampon en plastique.*

AVIS: *Ne jamais utiliser les produits de laine d'acier.*

- 6 *Après la cuisson, ajuster le thermostat à 150°F (65°C). Le four peut être utilisé comme réchaud pendant 1 heure au maximum.*

- 7 *Cuisson: Placer les grilles dans le four.*

Pain pâtisserie: 350°F (177°C)

Tarte: 375°F (190°C)

AVERTISSEMENT

*Pour enlever le surplus de gras contenu à l'intérieur du four, ouvrir doucement le robinet situé à l'avant du four et faire couler le contenu dans un récipient. Agir avec précaution car l'eau au fond du four est un mélange de graisse chaude et d'eau
S.V.P. porter des mitaines protectrices.*

PANNE DE COURANT

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

INSTRUCTION FOR FOOD WARMER RPBBQ

1. Turn main switch to « ON ».
2. Set heat thermostat at 150° F or less.

OVEN MAINTENANCE AND CLEANING

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

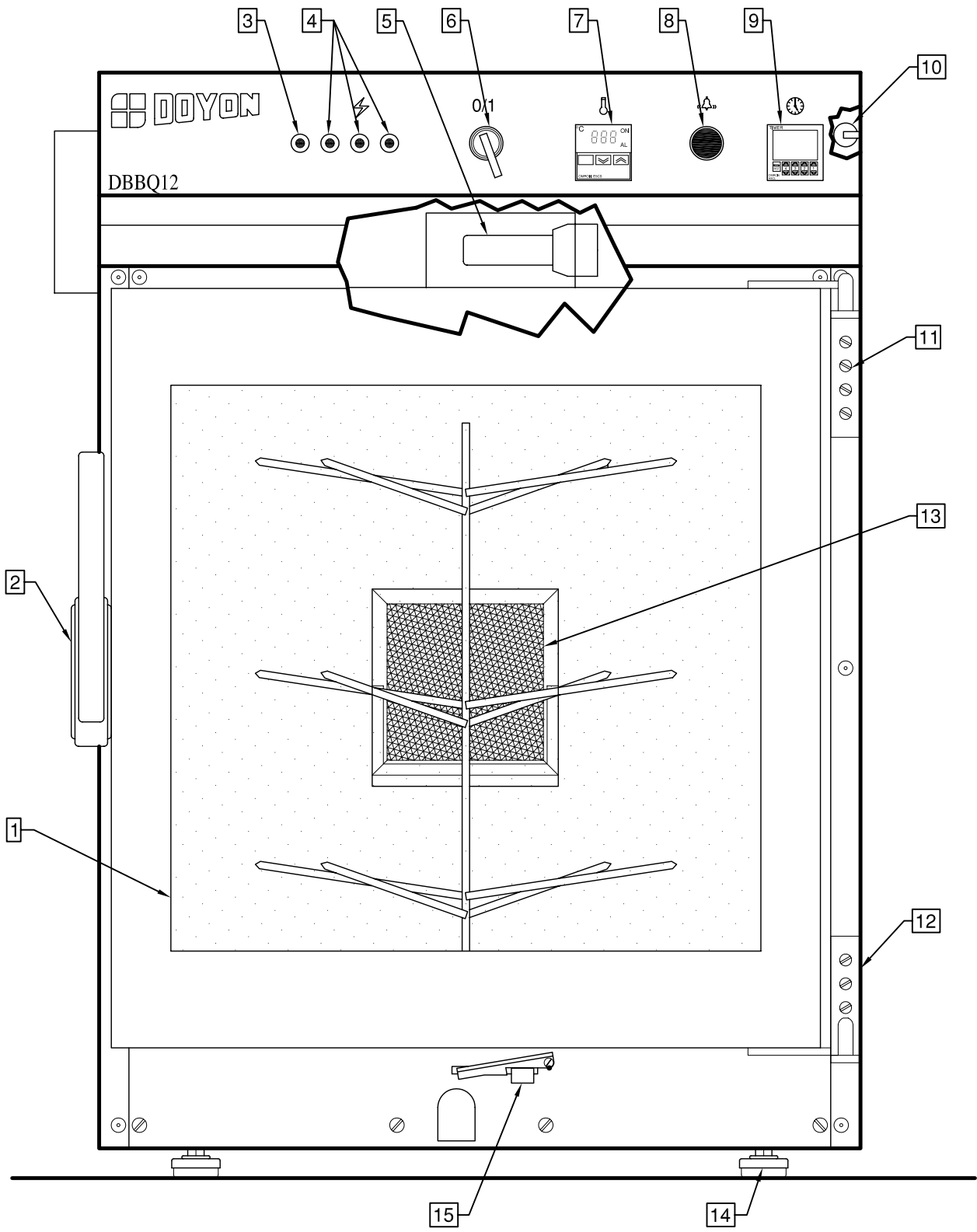
INSTRUCTION POUR LE RÉCHAUD RPBBQ

1. Mettre l'interrupteur à la position « MARCHE »
2. Ajuster le thermostat à 165°F ou plus bas selon le besoin.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU FOUR

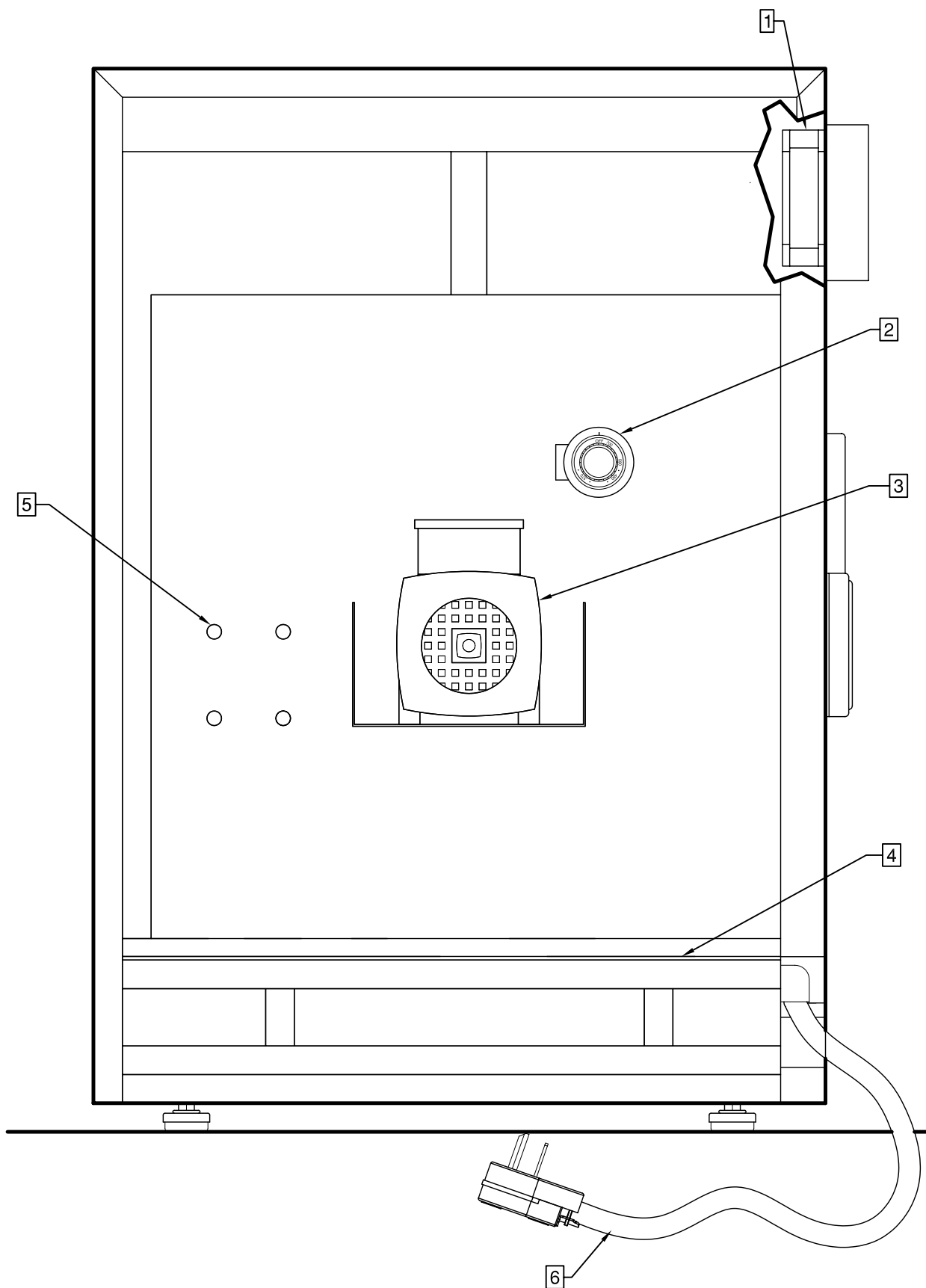
<i>Étape par étape</i>	<i>Solutions</i>
<p><i>Nettoyer l'intérieur du four et de l'étuve avec de l'eau et un détergent.</i></p> <p><i>Enlever les grilles. (Les grilles du four peuvent être nettoyées avec du "Easy-Off".)</i></p>	<p><i>Produit recommandé: Dirt Buster III Nettoyant à four à action moussante 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>

SECTION B:
COMPONENT PARTS / PIÈCES COMPOSANTES



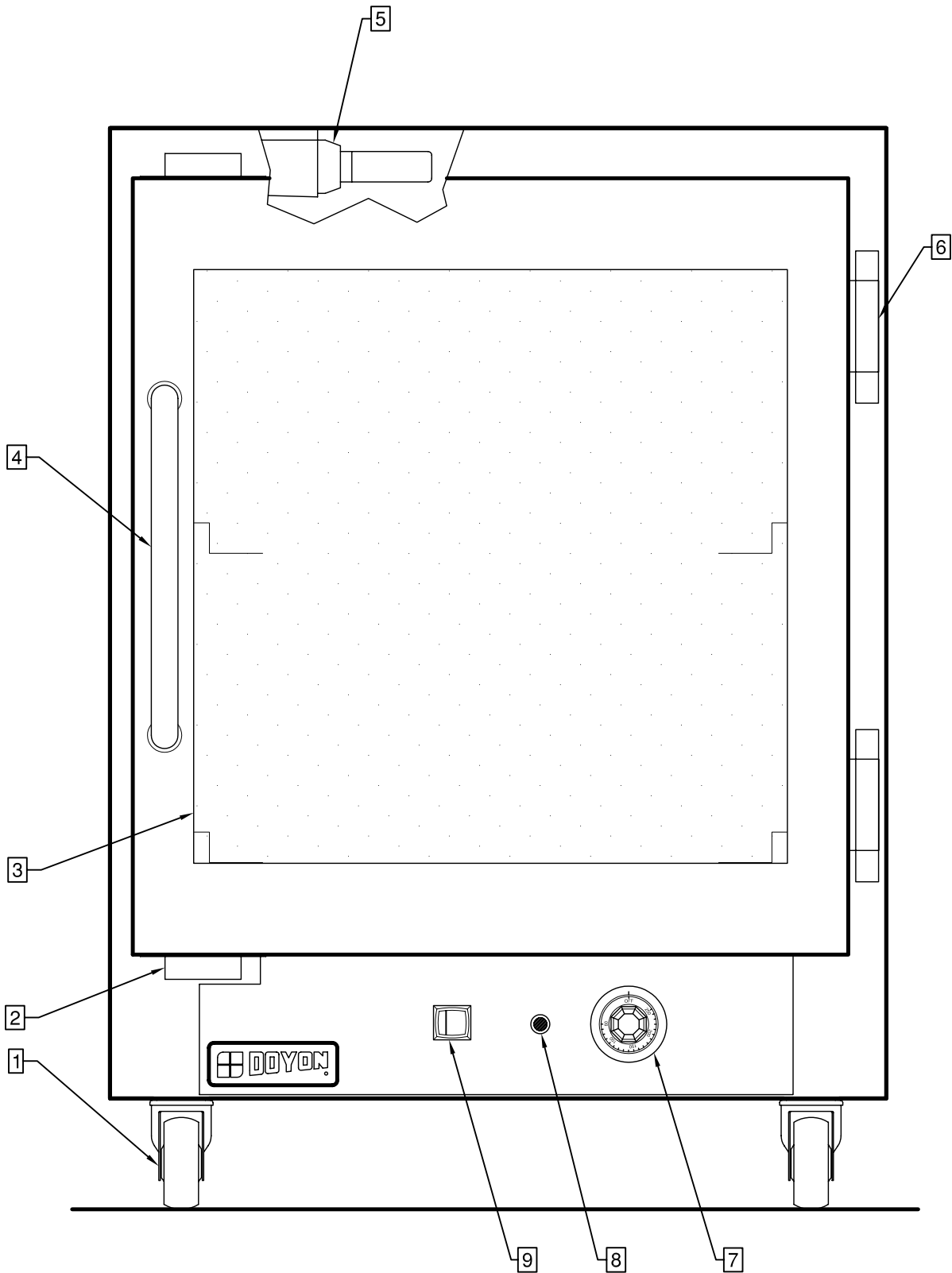
Item	Part Number	Description	Quantity
1	P2325F	DOOR 23 1/2 X 25 1/2 FOR DBBQ12 OVEN	1
2	QUP520	MAGNETIC HANDLE	1
3	ELB098	2A BREAKER	1
4	ELB096	5A BREAKER(MODEL 60Hz)	3
OR	ELB096	5A BREAKER(MODEL 50Hz)	2
5	ELA350	HALOGEN BULB 100 WATTS 120V(MODEL 60Hz)	1
OR	ELA285	BULB 50W 240V(MODEL 50Hz)	1
6	ELI402	BLACK SELECTOR 2 POS.	1
AND	ELI406	BASE WITH 1NO	1
7	ELT515	ELECTRONIC THERMOSTAT	1
AND	ELT522	THERMOCOUPLE J TYPE	1
8	ELP401	BLACK PUSHBUTTON PUSH-IN PUSH-OUT	1
AND	ELI406	BASE WITH 1NO	1
9	ELM616	ELECTRONIC TIMER	1
AND	ELM617	BLACK COVER FOR ELM616	1
AND	ELM618	FIXING FOR PANASONIC TIMER	1
AND	ELM629	ELECTRONIC TIMER 8 PIN SOCKET	1
10	ELS950	BUZZER 120V	1
11	STP003	BOTTOM MALE HINGE	1
AND	STP004	BOTTOM FEMALE HINGE	1
12	STP001	TOP MALE HINGE	1
AND	STP002	TOP FEMALE HINGE	1
13	QUF100	FILTER	1
14	PAP400	AJUSTABLE LEG 1/2-13 NC	4
15	PLV100	VALVE	1

Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	P2325F	PORTE 23 1/2 X 25 1/2 POUR FOUR À POULETS DBBQ12	1
2	QUP520	POIGNÉE MAGNÉTIQUE	1
3	ELB098	DISJONCTEUR 2 Amps.	1
4	ELB096	DISJONCTEUR 5 Amps.(MODÈLE 60Hz)	3
OU	ELB096	DISJONCTEUR 5 Amps.(MODÈLE 50Hz)	2
5	ELA350	AMPOULE HALOGÈNE 100 WATTS 120V(MODÈLE 60Hz)	1
OU	ELA285	AMPOULE INCANDESCENTE 50W 240V(MODÈLE 50Hz)	1
6	ELI402	SÉLECTEUR 2 POS. NOIR	1
ET	ELI406	BASE AVEC 1NO	1
7	ELT515	THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE	1
ET	ELT522	THERMOCOUPLE TYPE J	1
8	ELP401	BOUTON POUSSOIR NOIR POUSSE-POUSSE	1
ET	ELI406	BASE AVEC 1NO	1
9	ELM616	MINUTERIE ÉLECTRONIQUE	1
ET	ELM617	COUVERCLE NOIR DE ELM616	1
ET	ELM618	FIXATION POUR MINUTERIE PANASONIC	1
ET	ELM629	BASE 8 CONNECTION POUR MINUTERIE ÉLECTRONIQUE	1
10	ELS950	SONNERIE 120V	1
11	STP003	PENTURE MALE DU BAS	1
ET	STP004	PENTURE FEMELLE DU BAS	1
12	STP001	PENTURE MALE DU HAUT	1
ET	STP002	PENTURE FEMELLE DU HAUT	1
13	QUF100	FILTRE	1
14	PAP400	PATTE AJUSTABLE 1/2-13 NC	4
15	PLV100	VALVE	1



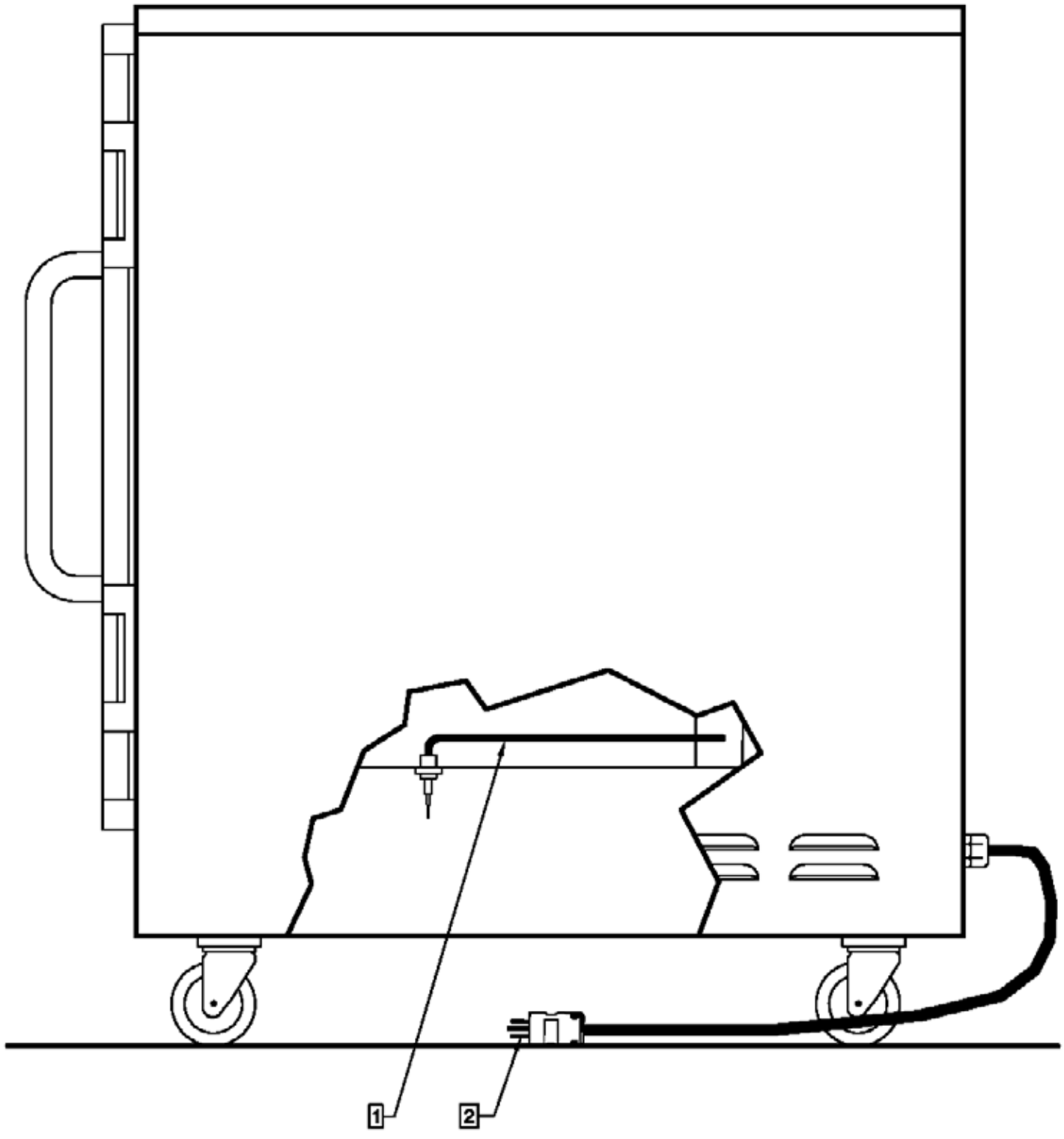
Item	Part Number	Description	Quantity
1	ELM760	COOLING FAN 120VOLTS	1
2	ELT680	THERMOSTAT 700°F	1
AND	ELT681	THERMOSTAT KNOB 700°F	1
AND	ELT620	THERMOSTAT BEZEL	1
3	ELM790	MOTOR 1/3HP 1PH 115/230V 1800RPM	1
4	P208BBQ	ELECTRICAL PL. 208V OR 240V 1PH 60Hz	1
OR	P220BBQ	ELECTRICAL PL. 220V 1 PH 50Hz	1
5	ELE110	STRAIGHT ELEMENT 208V 2500W(MODEL 220V 50 & 60Hz)	2
OR	ELE120	STRAIGHT ELEMENT 240V 2500W	2
6	ELC373	POWER CORD 10/3	2.5m
AND	ELF100	PLUG 250V / 1PH / 30A/ 50A (NEMA 6-50P)	1

Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	ELM760	VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT 120 VOLTS	1
2	ELT680	THERMOSTAT 700°F	1
ET	ELT681	BOUTON DE THERMOSTAT 700°F	1
ET	ELT620	PLAQUE DE THERMOSTAT	1
3	ELM790	MOTEUR 1/3HP 1PH 115/230V 1800RPM	1
4	P208BBQ	PL. ÉLECTRIQUE 208V OU 240V 1PH 60Hz	1
OU	P220BBQ	PL. ÉLECTRIQUE 220V 1PH 50Hz	1
5	ELE110	ÉLÉMENT DROIT 208V 2500W(MODÈLE 220V 50 & 60Hz)	2
OU	ELE120	ÉLÉMENT DROIT 240V 2500W	2
6	ELC373	FIL D'ALIMENTATION 10/3	2.5m
ET	ELF100	FICHE MALE 250V / 1 PH / 30A/ 50A (NEMA 6-50P)	1



Item	Part Number	Description	Quantity
1	PAR100	SWIVEL CASTER #72336	4
2	QUA200	DOOR MAGNET	2
3	P2325	DOOR 23 1/2" X 25 1/2", 1/4" GLASS	1
4	QUP465	DOOR HANDLE STAINLESS TUBING	1
5	ELD050	INCANDESCENT LIGHT SOCKET	1
6	QUP320	DOOR HINGE	2
7	ELT610A	THERMOSTAT 250°F, LOCKED AT 175°F	1
AND	ELT615	THERMOSTAT KNOB 250°F	1
AND	ELT620	THERMOSTAT BEZEL	1
8	ELL650	RED PILOT LIGHT	1
9	ELI635	SWITCH 20A/130V - 15A/240 V P. LIGHT	1

Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	PAR100	ROULETTE PIVOTANTE #72336	4
2	QUA200	AIMANT DE PORTE	2
3	P2325	PORTE 23 1/2" X 25 1/2", VITRE 1/4"	1
4	QUP465	POIGNÉE POUR PORTE TUBULAIRE (ACIER INOXYDABLE)	1
5	ELD050	BASE DE LUMIÈRE	1
6	QUP320	PENTURE DE PORTE	2
7	ELT610A	THERMOSTAT 250°F, BARRE A 175°F	1
ET	ELT615	BOUTON DE THERMOSTAT 250°F	1
ET	ELT620	PLAQUE DE THERMOSTAT	1
8	ELL650	LAMPE TEMOIN ROUGE	1
9	ELI635	INTERR. 20A/130V - 15A/240V T. LUMINEUX	1



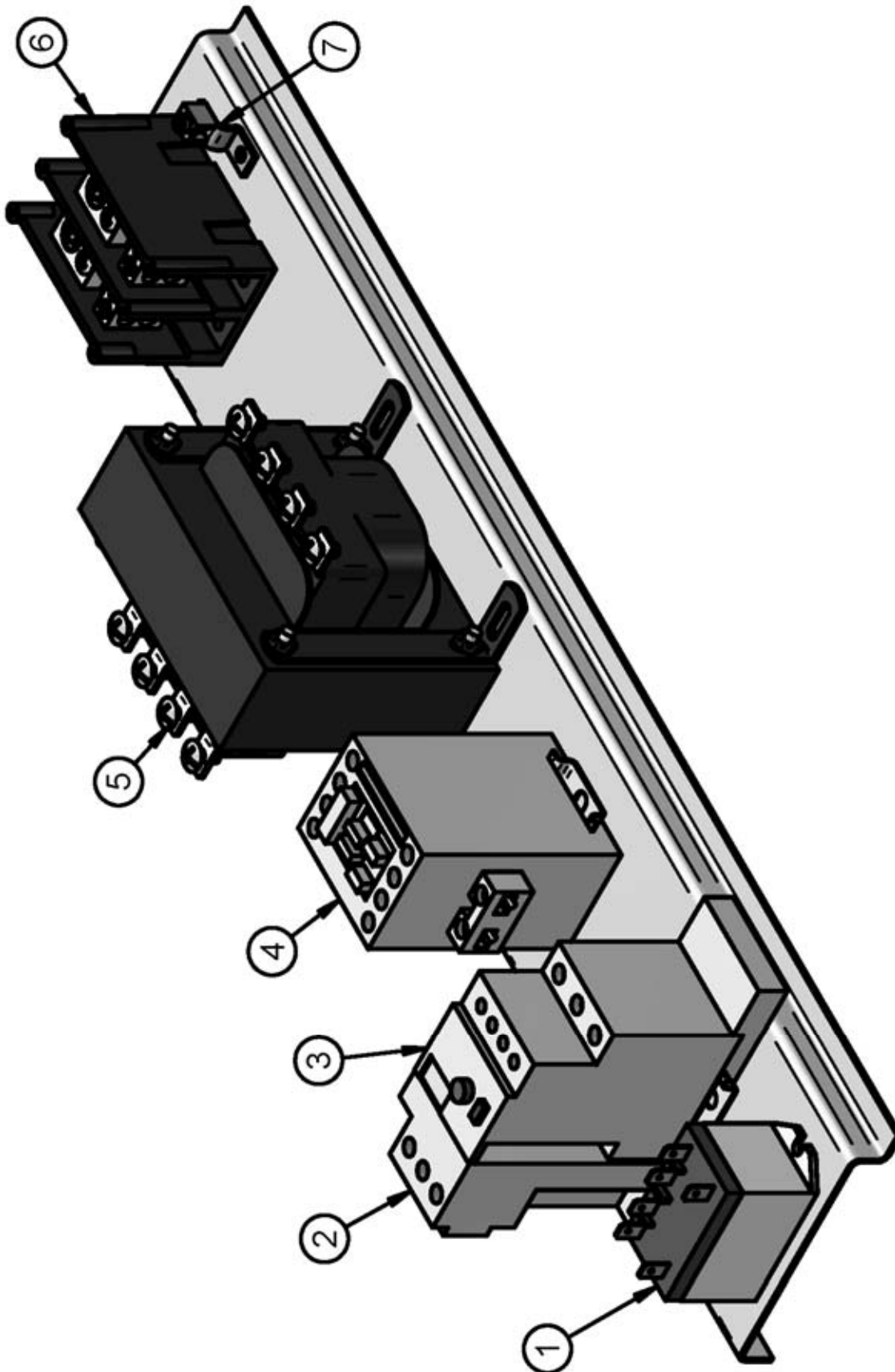
Item	Part Number	Description	Quantity
1	ELE125	SHAPED ELEMENT 120V 1000W	1
2	ELF030	PLUG, 2 POLES 3 WIRES 125V 15A	1
AND	ELC372	POWER CORD 14/3	3.65m

<i>Item</i>	<i>Numéro Pièce</i>	<i>Description</i>	<i>Quantité</i>
<i>1</i>	<i>ELE125</i>	<i>ÉLÉMENT FORMÉ 120V 1000W</i>	<i>1</i>
<i>2</i>	<i>ELF030</i>	<i>FICHE MALE 2 POLES 3 FILS 125V 15A</i>	<i>1</i>
<i>ET</i>	<i>ELC372</i>	<i>FIL D'ALIMENTATION 14/3</i>	<i>3.65m</i>

SECTION C:
CONTROL PANELS / PANNEAUX DE CONTRÔLE

DBBQ12

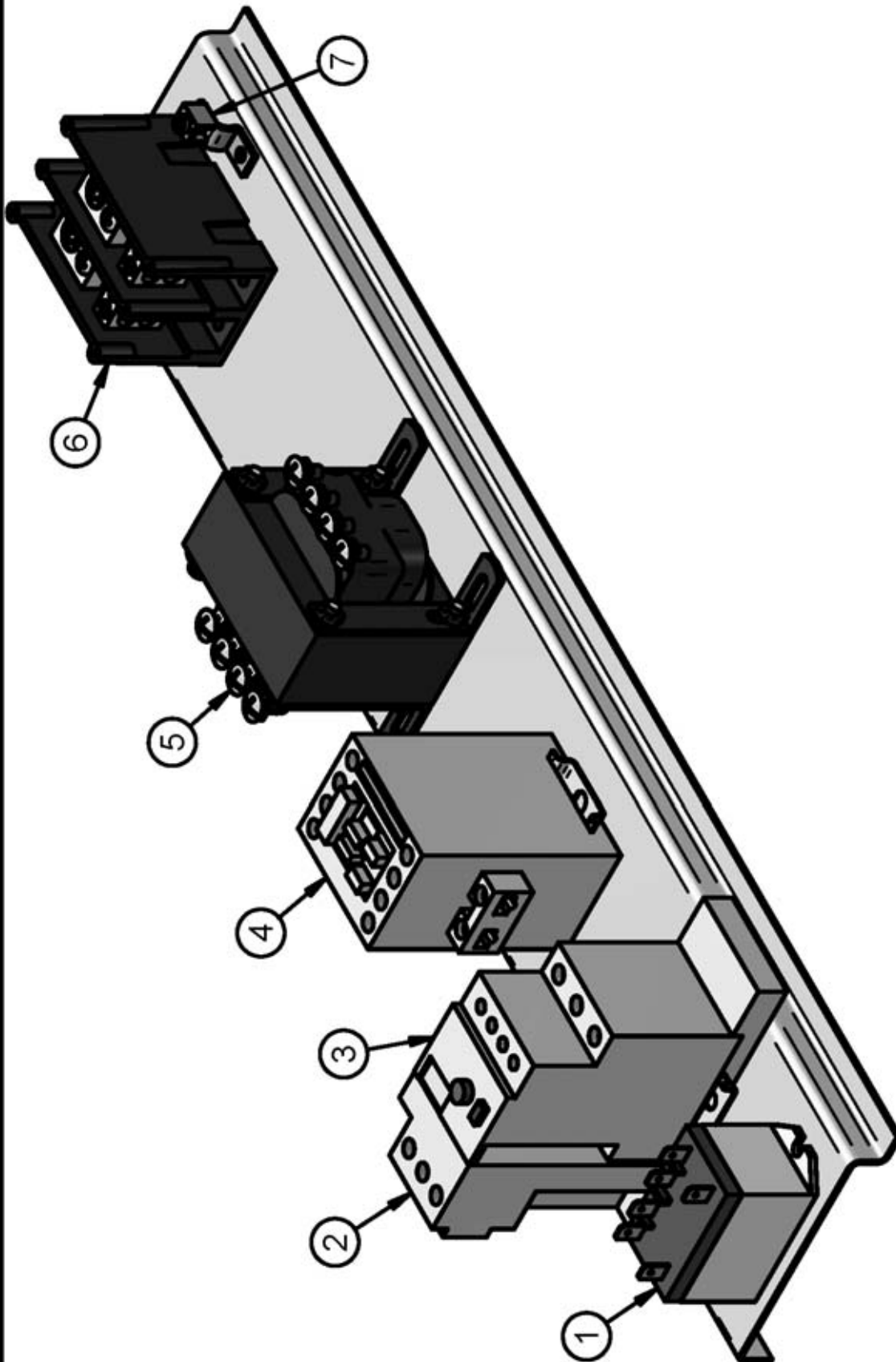
208V OR 240V 1PH 60 Hz



N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	ELC612	CONTACTEUR BOBINE 120V (TERMINAL DESSUS)	CONTACTOR 120V (MALE TERMINAL ON TOP)	1
2	ELO220	BASE POUR RELAIS DE SURCHARGE	OVERLOAD RELAY BASE	1
3	ELO215	RELAIS DE SURCHARGE 1PH 2 À 7A	OVERLOAD RELAY 1PH 2 TO 7 A	1
4	ELC908	CONTACTEUR D'ÉLÉMENT 40A	HEATING CONTACTOR 40A	1
5	ELT725	TRANSFORMATEUR 240/480V À 120>240 250VA 50HZ	TRANSFORMER 240/480V TO 120>240 250VA 50HZ	1
6	ELB071	BORNIER 2P 175A	TERMINAL BLOCK 2P 175A	1
7	ELL075	TERMINAL DE MISE À LA TERRE 35A	35A GROUND LUG	1

DBBQ12

220V 1PH 50 Hz



N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	ELC612	CONTACTEUR BOBINE 120V (TERMINAL DESSUS)	CONTACTOR 120V (MALE TERMINAL ON TOP)	1
2	ELO220	BASE POUR RELAIS DE SURCHARGE	OVERLOAD RELAY BASE	1
3	ELO215	RELAIS DE SURCHARGE 1PH 2 A 7A	OVERLOAD RELAY 1PH 2 TO 7 A	1
4	ELC908	CONTACTEUR D'ÉLÉMENT 40A	HEATING CONTACTOR 40A	1
5	ELT715	TRANSFORMATEUR 120/240V À 120/240V 100 VA 50 HZ	TRANSFORMER 240/480V TO 120>240V 100 VA 50 HZ	1
6	ELB071	BORNIER 2P 175A	TERMINAL BLOCK 2P 175A	1
7	ELL075	TERMINAL DE MISE A LA TERRE 35A	35A GROUND LUG	1

WARRANTY / GARANTIE

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'avèreraient 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