DOYON EQUIPMENT INC.
5600, 13th Street
Menominee, Michigan, USA
49858

Direct: 1 (906) 863-4401
Toll Free for USA & Canada
1 (800) 338-9886
Service Fax: 906-863-6322
Internet: http://www.doyon.qc.ca
E-mail: doyonservice@nu-vu.com

RPO3

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
Control Operating mode A-7
Oven maintenance and cleaning A-11

IMPORTANT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS

DANGER

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

TABLE DES MATIÈRES

DESCRIPTION _____ *A-2*
Introduction _____ *A-2*
Construction _____ *A-2*
Expédition _____ *A-2*
Avertissement lors de l'installation _____ *A-4*
Distances à respecter _____ *A-4*
Installation _____ *A-6*
Mode d'opération du contrôle _____ *A-9*
Entretien et nettoyage du four _____ *A-14*

SECTION A:
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 organizations. 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.

WARNING
--RISK OF ELECTRICAL SHOCK--
APPLIANCE MUST BE SECURED TO BUILDING STRUCTURE, SEE PAGE A5

Installation and service must be done by specialized 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: 1 inch.

B) Top of the oven: a clearance of 12 inches to the ceiling must exist to permit adequate venting.

C) Counter top: 4 inches minimum of counter top surface(with legs).Or seal flush with counter top

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.

AVERTISSEMENT
--RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE--
L'APPAREIL DOIT ETRE SECURISER A LA STRUCTURE DU BATIMENT, VOIR PAGE A6.

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 normes locales.

DISTANCES À RESPECTER

A) Arrière et côtés du four : 1 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 electrical cable wire and flexible water line hose. The appliance must secured to the building structure with restraining device to guard against transmission of strain to the electrical cable, water line and connectors.

1.**To the electrician**

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

WARNING

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

INSTALLATION

EN GÉNÉRAL

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

Si l'appareil est muni de roulettes, veuillez toujours les bloquer après l'installation et utiliser un cordon flexible. De plus, l'équipement doit être sécurisé a la structure du bâtiment a laide d'équipement de retenues (Câble d'acier ou chaine) pour empêcher le conduit d'eau, câble 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.

TOUCH SCREEN OPERATION

OVEN START UP

Turn on the main power switch. The controller will power up and display large power button.

Press the POWER button icon once, the oven will go ON. The display will turn to Manual mode by default and will start heating to reach the set temperature on the display.

Using the up and down arrows, set the ovens temperature between 150°F to 600° F.

-Pressing the icon multiple times will change the increment of temperature adjustments



or 

-changes temperature increments to ±1° F or ±1° C



or 

-changes temperature increments to ±5°F or ±5° C



or 

-changes temperature increments to ±25°F or ±25° C

Tapping on the temperature display will switch between the set temperature and the current temperature

The oven will go to the desired temperature. When the oven reaches baking temperature, the oven will display READY and the alarm will beep 3 times. Open the door and load the product into the baking chamber. If desired, set the bake time on the timer to remind you when product is ready to unload.

Note: The timer in manual mode is only a reminder this will not control the product bake

The timer(s) can be use in the manual screen operation, **they are a reminder timer only**. They have no control on the bake.

To set a timer, press the arrows next to timer's display to set the timer to the desired duration.

To START timer press 

To STOP timer press , press  again to restart timer

Pressing on the timer icon multiple times, will cycle it through the following icons:

- 

-Will change timer adjustment to 15 second increments
- 

-Will change timer adjustment to 1 minute increments
- 

-Will change timer adjustment to 5 minute increments

To turn the oven OFF, it is recommended to leave the main power switch ON and press the POWER OFF icon  .The oven will run on COOL DOWN MODE for a few minutes and then will automatically turn OFF. At this moment, the display will show the main power icon button. If the oven is not used for a long period of time you can turn OFF the main power switch after the cooldown process if finished.

POWER FAILURE

When the power comes back, the oven will come in OFF mode automatically. It's recommended to turn the main power switch to OFF to avoid parts damage in a case of power surge when power come back

Manual mode display Icon description:

Speeds



Fan speed LOW. Press the icon to toggle between desired speeds.



Fan speed MEDIUM



DEFAULT Fan speed HIGH

Air flow



When this icon is displayed icon is displayed, the fan is pushing air forward



When this icon is displayed icon is displayed, the fan is pushing air backwards



When this icon is displayed icon is displayed, the fan will alternate the flow of air in the oven's cavity

FAN SPEED FUNCTION

You can change the fan speeds. There are 3 different fan speed setting available LOW, MEDIUM and HIGH, Default speed is HIGH To select a different fan speed press the fan speed icon to select desire fan speed. This function will creating a different air flow.

JET AIR FUNCTION

3 different Default fan reversing cycles setting available 1 (2.5 min ON - 25 sec. OFF), 2 (1.5 min ON - 10 sec OFF), and 3 (2.5 min ON - 10 sec. OFF). Fan reversing is set to 1 default, to select a different fan reversing cycle, press the fan reversing cycle icon to select desired fan reversing cycle time.

This function will change the fan reversing time cycle, creating a different air flow volume during the baking.

MODE D'OPÉRATION DU CONTRÔLE A ECRAN TACTILE

DÉMARRAGE DU FOUR

Mettre l'interrupteur principal en position marche. Le contrôleur affichera un grand icône de démarrage.

Appuyez sur la touche DÉMARRER, le four va démarrer sur le mode manuel et monter en température selon l'ajustement sur l'affichage.

Utiliser la flèche haute ou bas pour régler la température désirer entre 150°F et 600°F.

-En appuyer sur l'icône à plusieurs reprises cela vas changer l'ajustement de l'incrément de température.

 Ou  -change l'incrément de température à ±1° F or ±1° C

 Ou  -change l'incrément de température à ±5°F or ±5° C

 Ou  -change l'incrément de température à ±25°F or ±25° C

En appuyant sur l'affichage de la température, elle va alterner entre la température désirer et actuelle.

Une fois la température atteinte il y aura 3 bips et il va afficher PRÊT. Ouvrir les portes et mettre le produit dans le four. Si désirer, utiliser la minuterie a titre de rappel pour sortir le produit lorsque prêt.

NOTER: la minuterie est seulement là pour un rappel elle ne contrôle pas la cuisson, pour avoir un contrôle de cuisson avec la minuterie il faut utiliser le mode recette.

A partir de l'affichage principal, appuyer sur la flèche de la minuterie pour ajuster le temps désiré.

Pour DEMARRER la minuterie appuyée sur 

Pour ARRETTER la minuterie appuyer sur,  appuyer  de nouveau pour repartir la minuterie

En appuyant sur l'icône de la minuterie a plusieurs reprise cela vas changer incrémentation du temps comme si bas :

-  - vas changer la minuterie pour incrémentation de 15 secondes.
-  - Vas changer la minuterie pour incrémentation pour 1 minute
-  - vas changer la minuterie pour incrémentation pour 5 minutes

Pour éteindre le four, il est fortement recommander de laisser l'interrupteur principal en position MARCHE et appuyer sur l'icône de mise en arrêt  le four se mettra en mode refroidissement pour quelque temps et s'éteindra automatiquement. Le contrôle va afficher le l'icône de démarrage. Si le four n'est pas utilisé pour une longue période il est recommandé de mettre l'interrupteur principal en position arrêt losrque le mode de refroidissement est terminer.

PANNE DE COURANT

Lorsque l'alimentation revient, le four va être en mode arrêt automatiquement. Il est quand même recommander de mettre le sélecteur principale à ''ARRÊT'' afin d'éviter que des pièces s'endommage par un survoltage lors du retour de la panne.

Description des icônes en mode manuel

Vitesse du ventilateur

Appuyer sur l'icône pour alterner entre les vitesses désirées.



Ventilation basse vitesse.



Ventilation vitesse moyenne.



Ventilation haute vitesse.

Déplacements d'air



Lorsque s'affiche cet icone le ventilateur pousse l'air dans le sens avant



Lorsque s'affiche cet icone le ventilateur pousse l'air dans le renverser



Lorsque s'affiche cet icone le ventilateur vas alterner dans les deux sans afin d'uniformiser le déplacement d'air dans la chambre de cuisson.

FONCTION MANUEL

FONCTION VITESSE DU VENTILATEUR

En appuyer sur l'icône vitesse du ventilateur il est possible de de changer la vitesse de l'air dans le four en sélectionner une des 3 différentes vitesses, LENT, MOYEN ou HAUTE.

FONCTION JAIT AIR

3 différent cycle de rotation du ventilateur est disponible afin de changer les temps de repos entre les cycles, 1 (2.5 min ON – 25 sec. OFF), 2 (1.5 min ON - 10 sec OFF) and 3 (2:30 min ON – 10 sec. OFF). Le cycle de rotation du ventilateur est régler à 1 par default. Pour le changer appuyer sur l'icône du cycle de rotation du ventilateur pour sélection votre choix.

OVEN MAINTENANCE AND CLEANING

MAINTENANCE OF THE OVEN

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

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.*
- *Une fois par année ou au besoin, nettoyer l'unité de vapeur de l'étuve.*
  (Voir description des pièces pour le localiser.)

Étape par étape	***Solutions***
Nettoyer l'intérieur du four et de l'étuve avec de l'eau et un détergent. ***Enlever les grilles.*** ***(Les grilles du four peuvent être nettoyées avec du "Easy-Off".)***	*Produit recommandé:* *Dirt Buster III* *Nettoyant à four à action moussante* *No de pièce: NEB201*
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.	*Produit recommandé:* *Protecteur de silicone pour four* *No de pièce: EXS400*
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.	*Produit recommandé:* *Nettoyeur pour vitres de four* *No de pièce: EXC300*
Nettoyer l'extérieur du four avec un produit d'entretien pour l'acier inoxydable.	*Produit recommandé:* *Nettoyeur pour acier inoxydable* *No de pièce: NES201*

NOTES

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 unauthorized 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. Menominee, Michigan, USA, such part or parts.

Doyon Equipment Inc will pay the reasonable labor 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, Doyon Equipment Inc will cover parts only for additional year, all labor 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 of 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. Menominee, Michigan, USA.

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, Équipement Doyon Inc. couvrira les pièces seulement pour une année supplémentaire, 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.