

MODEL / MODÈLE:	
SERIAL / SÉRIE:	
VOLTAGE / VOLTAGE:	
AMPS / AMPÈRE:	



AVERTISSEMENT

WARNINGS

AVERTISSEMENT

UNE INSTALLATION DÉFECTUEUSE, UN MAUVAIS AJUSTEMENT OU UN ENTRETIEN INSUFFISANT PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS OU DES LÉSIONS CORPORELLES OU ENTRAÎNER LA MORT.

WARNING

IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE MAY RESULT IN PROPERTY DAMAGE, INJURY OR EVEN DEATH.

PLACER CE MANUEL DANS UN ENDROIT OÙ IL SERA FACILE À RETROUVER POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE

THIS MANUAL MUST BE RETAINED FOR FUTURE REFERENCE. STORE IT IN A PLACE EASILY ACCESSIBLE.

FÉLICITATIONS !

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UNE DE NOS CHAMBRES DE FERMENTATION.

LE MODÈLE : _____

Que vous soyez boulanger ou pâtissier, vous avez fait un excellent choix pour satisfaire vos besoins. Votre nouvelle chambre de fermentation a été fabriquée à partir de matériaux de première qualité combinés à des composants robustes d'une durabilité à toute épreuve. Notre équipe de techniciens n'a qu'un seul but : réaliser une conception toute particulière permettant aux utilisateurs d'obtenir de meilleurs résultats.

PICARD ÉQUIPEMENT DE BOULANGERIE INC. comble non seulement les besoins des utilisateurs ayant un volume élevé de production mais également des acheteurs soucieux de réduire au minimum leurs frais d'exploitation. La conception soignée des produits Picard vous assure de nombreuses années de service avec un minimum d'entretien.

POUR VOTRE SÉCURITÉ CE PRODUIT EST CONFORME À ANSI / UL STD 763 CERTIFIÉ SELON CSA C 22.2

CONGRATULATIONS!

YOU ARE NOW THE OWNER OF ONE OF OUR PICARD FINAL PROOFER

TYPE MODEL : _____

Regarding your business concern, we are convinced that you will enjoy your equipment and ,on behalf of the company, we do appreciate your choice. Your new final proofer is built using the latest techniques, and designed with production proven reliability. A team of experienced technicians completed the construction of the approved equipment committed to excellence.

PICARD BAKERY EQUIPMENT INC. not only satisfies the needs of high production users, but also of those that want to significantly reduce their production costs. Our attention to details, and our flawless conception guarantee you many years of trouble free usage with minimum maintenance requirement.

FOR YOUR SAFETY, THIS FINAL PROOFER IS CONFORMED TO ANSI / UL STD 763 CERTIFIED TO CSA C 22.2



TABLE DES MATIÈRES

MODE D'INSTALLATION	5
• Condition réglementaire pour la mise en œuvre	5
• Caractéristique de la chambre de fermentation	7
MODE FONCTIONNEMENT	8
• Panneau de contrôle	8
• Contrôle de température	9
ENTRETIEN PRÉVENTIF	10
• Entretien courant	10
LISTE DE PIÈCE	11
• Vue de la boîte à vapeur	12
• Lumière interne	14
• Système de ventilation	14
• Assemblage pour une porte	14
• Boîte électrique	16
DIAGRAMME ELECTRIQUE	19
GARANTIE	21

TABLE OF CONTENTS

MANUAL INSTALLATION	5
• Operating, installing and technical service	5
• Final proofers specification	7
OPERATING INSTRUCTIONS	8
• Control panel	8
• Temperature set-up	9
MAINTENANCE	10
• Daily maintenance	10
PARTS BOOK	11
• Air conditioning system	12
• Interior light	14
• Venting system	14
• Door	14
• Electrical box	16
ELECTRICAL DIAGRAM	19
WARRANTY	24

EXIGENCES, PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS

ATTENTION !

L'installation de l'équipement ne peut être effectuée que par un technicien de service qualifié, autorisé et/ou licencié.

Les raccords électriques et de plomberie doivent être exécutés par des personnes autorisées et conformément aux normes électriques, de plomberie, de sécurité.

Il est possible d'obtenir de tels services en communiquant avec les services à la clientèle de l'usine, un représentant de la compagnie ou un distributeur local.

DÉFINITIONS :

- TECHNICIEN D'INSTALLATION QUALIFIÉ :

On entend par technicien d'installation qualifié, soit un particulier, une entreprise ou une société qui, soit directement ou par l'intermédiaire d'un représentant, est engagé pour ou est responsable de :

1. L'installation des branchements électriques à partir du compteur, de la boîte d'entrée principale ou de la sortie de service à un appareil électrique. Le technicien de service qualifié doit avoir l'expérience de ce genre de travail et bien connaître toutes les précautions requises. Il doit agir en conformité avec toutes les exigences et les normes de l'état, de la province ou des autorités locales ayant compétence.

L'appareil, lorsqu'il est installé, doit être mis à la terre selon le code local ou en l'absence de code local, selon le code national de l'électricité ANSI/NFPA 70 ou le code canadien CSAC22.1 No 109 ou conforme à UL STD 197

OPERATING, INSTALLING AND TECHNICAL SERVICE

ATTENTION !

Operating information for this equipment has been prepared for use by qualified and/or authorized operating personnel.

All installation and service on this equipment is to be performed by qualified, certified, licensed and/or authorized installation or technical service.

Service may be obtained by contacting the factory service department, factory representative or local service agency.

DEFINITIONS :

- QUALIFIED INSTALLATION PERSONNEL :

Qualified installation personnel are; an individual, a firm, a corporation or a company which, either in person or through a representative is involved and responsible for:

1. The installation of electrical wiring from the electric meter, main control box or service outlet to the electric appliance. Qualified installations personnel must be experienced in such work, familiar with all precautions required, and have complied with all requirements of state or local authorities having jurisdiction.

The appliance, when installed must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical code ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical

code, CSAC22.1 No 109 or conform to UL STD 197.

Vous trouverez le plan électrique de l'appareil à l'endos du couvercle du boîtier gris situé sur le toit de la chambre de fermentation. Vous pouvez trouver ce même document à la page 19 de ce manuel.

NOTE

Cet appareil nécessite une alimentation en eau de diamètre 1/4 pouces NPT

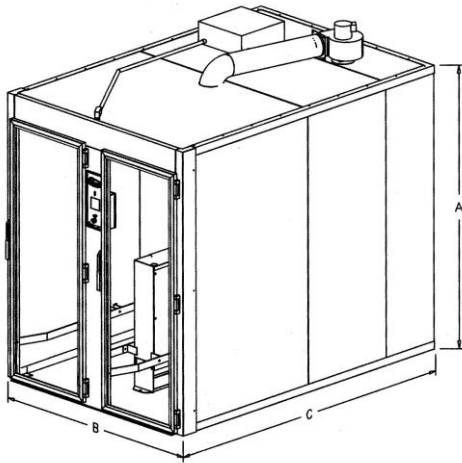
You will find the electrical diagrams, on the back cover of the gray electrical box . This box is located on the roof of the proofer. You can also refer to the electrical diagram on page 19.

NOTE

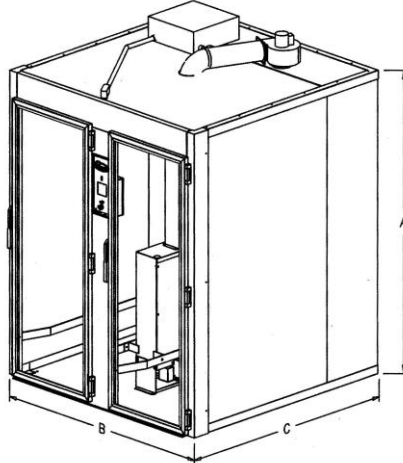
This equipment requires a 1/4 NPT water line.

CARACTÉRISTIQUES DES CHAMBRES DE FERMENTATION

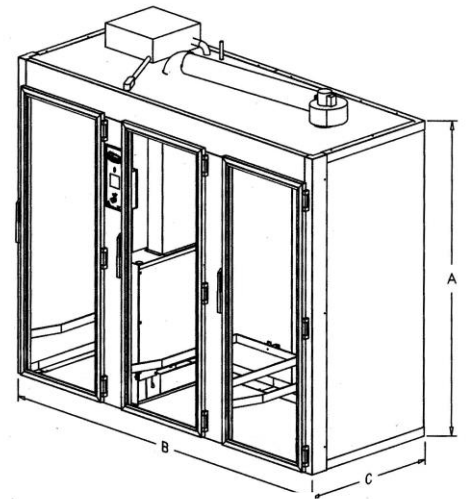
FINAL PROOFERS SPECIFICATIONS



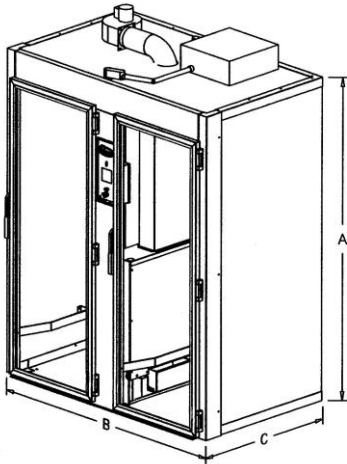
PPR-6S-2DS



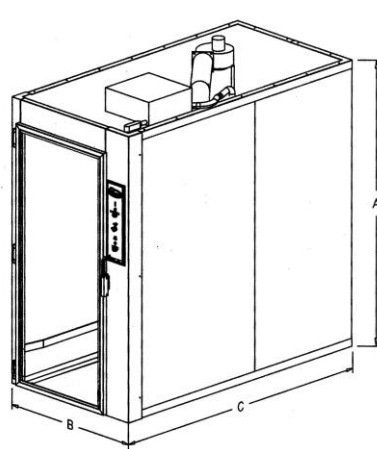
PPR-4S-2DS



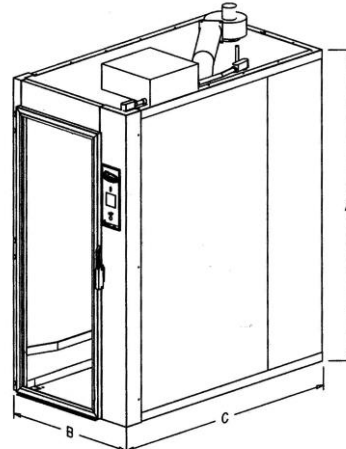
PPR-3S-3DS



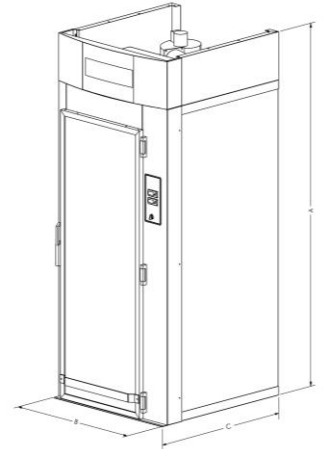
PPR-2S-2DS



PPR-3S-1DS



PPR-2S-1DS



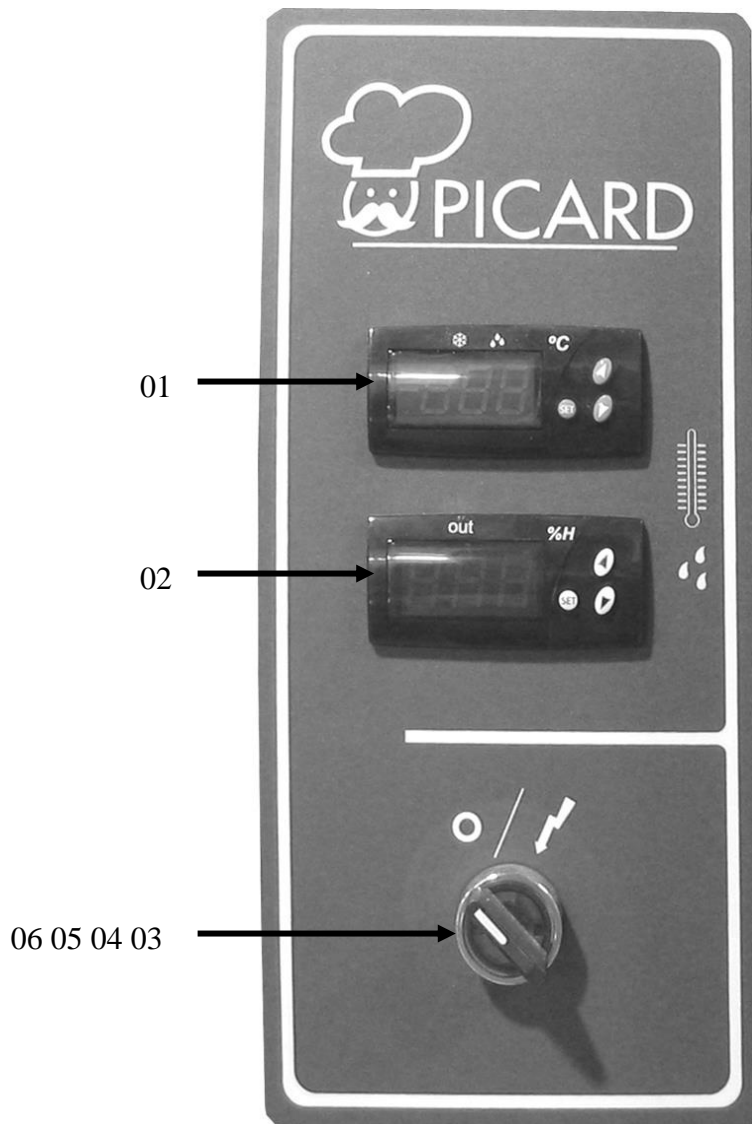
PPR-1S-1DS

Modèle/ Model	(A) En pouces/inch	(B) En pouces/inch	(C) En pouces/inch	Ouverture de la porte/Door opening
PPR-6S-2DS	79 5/16	76 3/4	85 1/4	31 3/4 X 72
PPR-4S-2DS	79 5/16	64 1/4	67 1/8	26 X 72
PPR-3S-3DS	79 5/16	99 1/4	40 1/16	26 X 72
PPR-3S-1DS	79 5/16	43 1/8	85	31 3/4 X 72
PPR-2S-2DS	79 5/16	65 1/4	40 5/16	26 X 72
PPR-2S-1DS	79 5/16	37 3/16	67 1/8	26 X 72
PPR-1S-1DS	79 5/16	37 3/16	39 13/16	26 X 72

Ajouter 8 1/4 pouces sur la hauteur pour le système de ventilation / add 8 1/4 inches in height for venting system

**PANNEAU DE
CONTRÔLE**

CONTROL PANEL



REF :	No Pièce : Part :	DESCRIPTION :	QTÉ : QTY :
1	EL02-0099	Contrôle de chaleur Heat control	1
2	EL02-0010	Contrôle d'humidité Humidity control	1
3	EL01-0004	Interrupteur principal Main on/off switch	1
4	EL01-0001	Support en plastique Plastic latch	1
5	EL01-0003 EL01-0005	Bloc contacteur NO Contact block NC	1
6	EL37-0009	Lumière Light	1

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE DE L'ÉTUVE

1. Tourner l'interrupteur principal à la position I.
2. **AJUSTEMENT DE L'HUMIDITÉ**
 - Appuyer sur la touche «SET» deux fois.
 - Pour monter ou descendre l'humidité, utiliser les flèches.
 - Valider la demande avec la touche «SET».
 - Appuyer simultanément sur «SET» et la flèche du bas pour retourner en mode lecture.
3. **AJUSTEMENT DE LA CHALEUR**
 - Appuyer sur la touche «SET» deux fois.
 - Pour monter ou descendre la chaleur, utiliser les flèches.
 - Valider la demande avec la touche «SET».
 - Appuyer simultanément sur «SET» et la flèche du bas pour retourner en mode lecture.

PROOFER START-UP

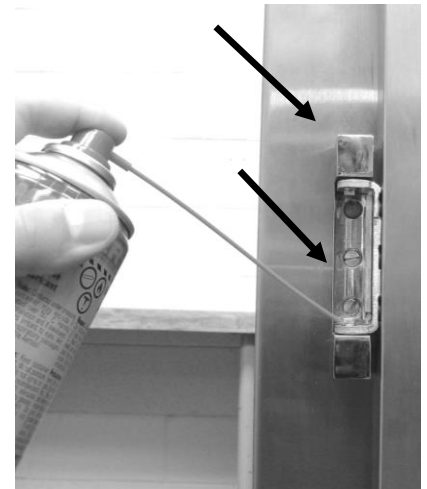
1. Turn the main switch to I.
2. **HUMIDITY ADJUSTMENT**
 - Press twice on the « SET » key.
 - To adjust the humidity level, use the up and down arrows.
 - To validate the request use the « SET » key.
 - Press simultaneously on the « SET » key and the down key to return in reading mode.
3. **HEAT ADJUSTMENT**
 - Press twice on the « SET » key.
 - To adjust the heat level, use the up and down arrows.
 - To validate the request use the « SET » key.
 - Press simultaneously on the « SET » key and the down key to return in reading mode.

ENTRETIEN

- **L'entretien d'une étuve Picard est réduit à sa plus simple expression**

Trois choses importantes à faire :

- Nettoyer les murs intérieurs et extérieurs avec de l'eau et un savon doux.
- Vérifier une fois par mois ou plus, dépendamment de votre qualité d'eau, qu'il n'y ait pas de dépôt de calcaire dans le réservoir d'eau. Une trop grande quantité de calcaire dans le réservoir peut provoquer des bris au niveau de l'élément chauffant et de la flotte, maintenant ainsi le niveau d'eau nécessaire pour un bon fonctionnement.
- Lubrifier la poignée de la porte et les pentures dans les endroits indiqué par les flèches tous les 3 mois comme ci-dessous.



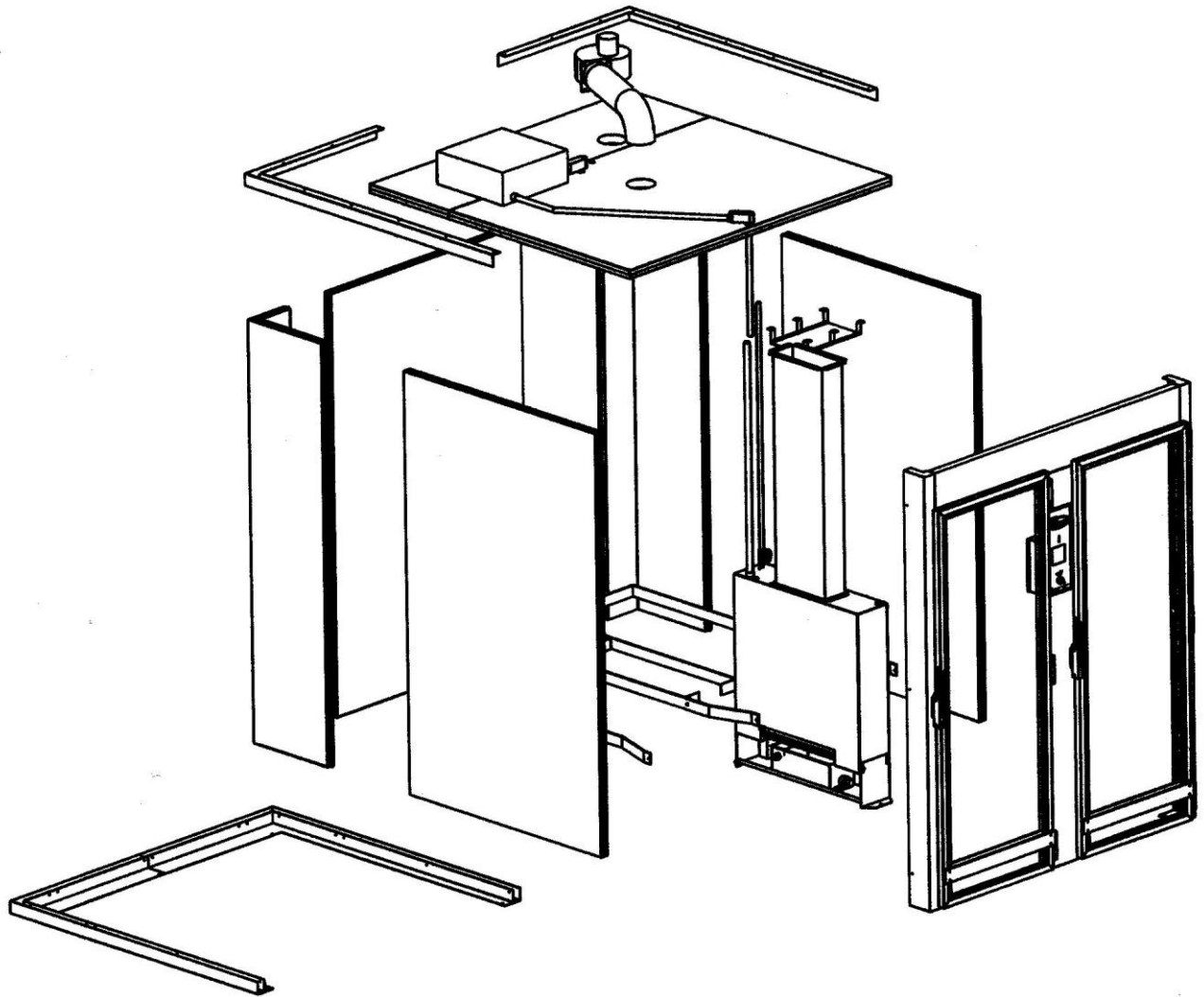
MAINTENANCE

Maintenance on a Picard Proofer is child's play.

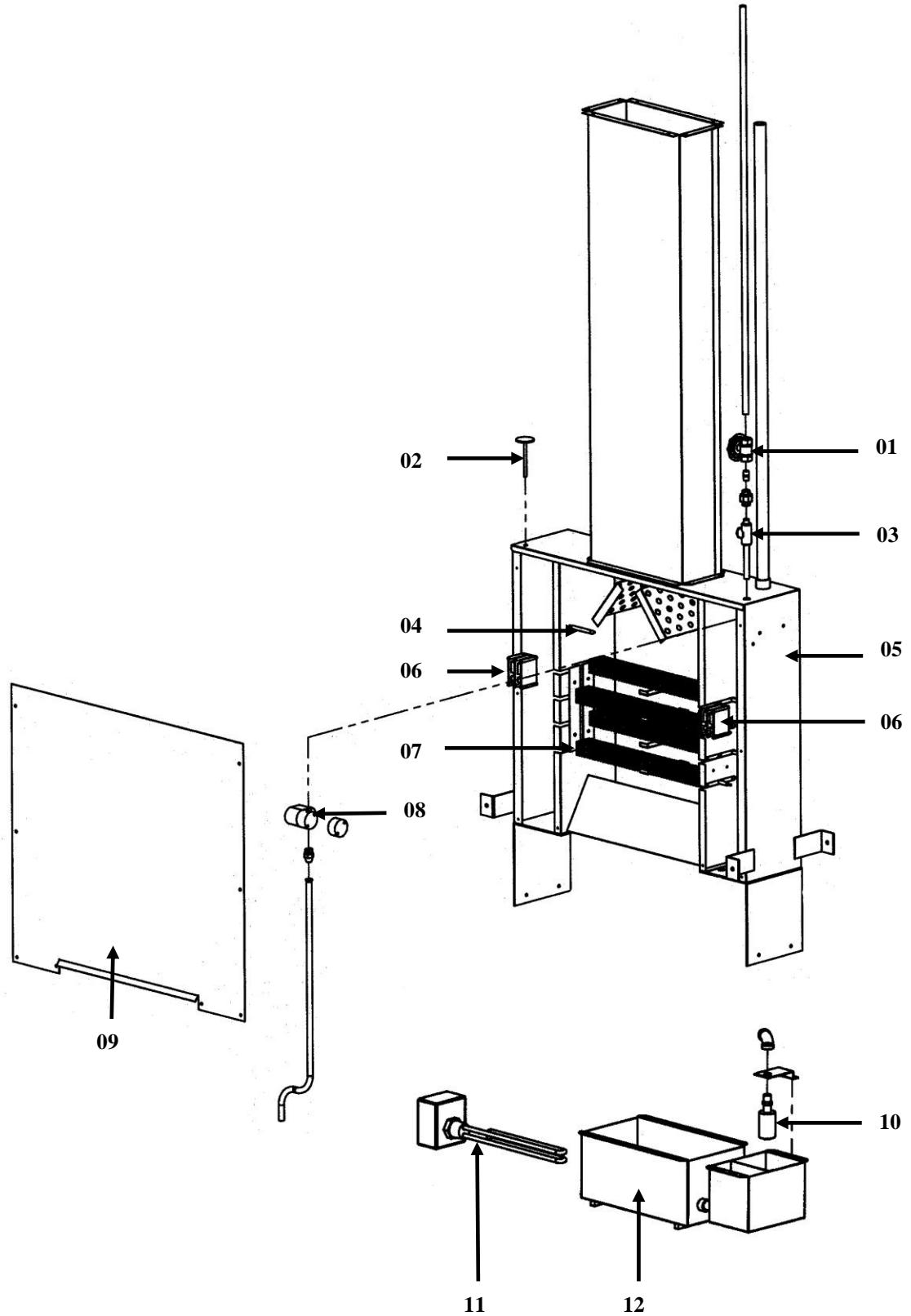
There are three important things to do:

- Clean the interior and exterior walls with water and soft soap.
- Once a month, depending on the quality level of the water being used, you must inspect the inside of the water tank. High quantity level of calcium and/or residue will have a direct effect on the electrical element and the floating device, which is responsible for keeping the water inside the tank at an even level.
- Lubricate the door's handle and hinges in the specific areas indicated by the arrows. Lubrication should be done every 3 months.

LISTE DE PIÈCES / PARTS LIST



BOÎTE À VAPEUR / TEMPERATURE
AIR CONDITIONING SYSTEM



REF :	No Pièce : Part :	Description :	Qté : Qty :
1	PL07-0009	Valve à vanne ¼ NPT Ball valve	1
2	BAV00027	Poignée d'urgence Emergency handle	1
3	PL29-0086	Filtre Strainer	1
4	EL64-0022	Sonde du thermostat haute température type J Probe	1
5	BAV*****	Unité de chaleur Heat unit	1
6	EL05-0008 (1PH) EL05-0008 (3PH) EL05-0073 (3PH)	Bloc de distribution Power block Power block	2 1 1
7	EL16-0029 EL16-0013	Élément de chaleur 500W-240V Heating element 500W-208V	Voir plus bas/ See below
8	PL07-0042	Valve solénoïde pour entrée d'eau Water solenoid valve	1
9	BAV*****	Couvercle Cover	1
10	PL97-0003	Contrôle de niveau d'eau Water level float	1
11	EL16-0002 EL16-0003	Élément d'humidité 3KW-240V Humidity element 3KW-208V	Voir plus bas/ See below
12	BAV*****	Réservoir pour l'eau Water tank	1

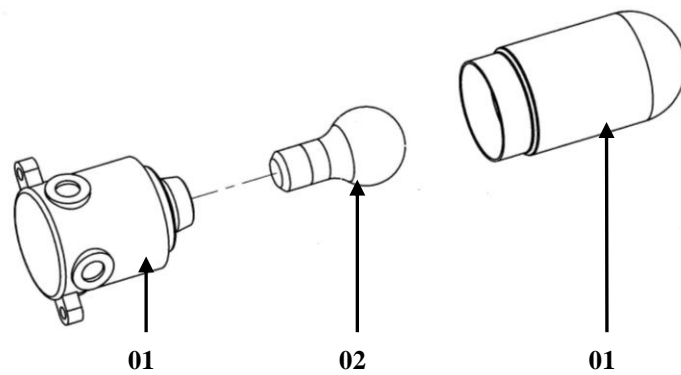
NOMBRE D'ÉLÉMENT DE CHALEUR / HEAT ELEMENT QUANTITY Ref : 11

Modèle/ Model	500 W	1000 W
PPR-6S-2DS		6
PPR-4S-2DS	6	
PPR-3S-3DS	6	
PPR-3S-1DS	6	
PPR-2S-2DS	4	
PPR-2S-1DS	4	

NOMBRE D'ÉLÉMENT D'HUMIDITÉ / HUMIDITY ELEMENT QUANTITY Ref : 12

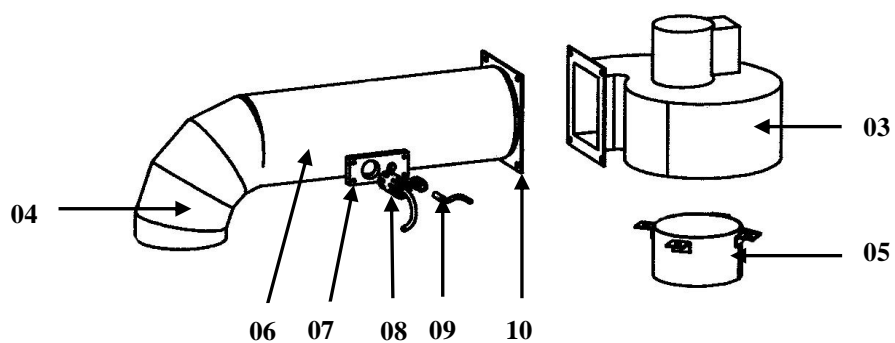
Modèle/ Model	2000 W	3000 W	5000 W
PPR-6S-2DS			1
PPR-4S-2DS		1	
PPR-3S-3DS		1	
PPR-3S-1DS		1	
PPR-2S-2DS	1		
PPR-2S-1DS	1		

**Lumière
interne**



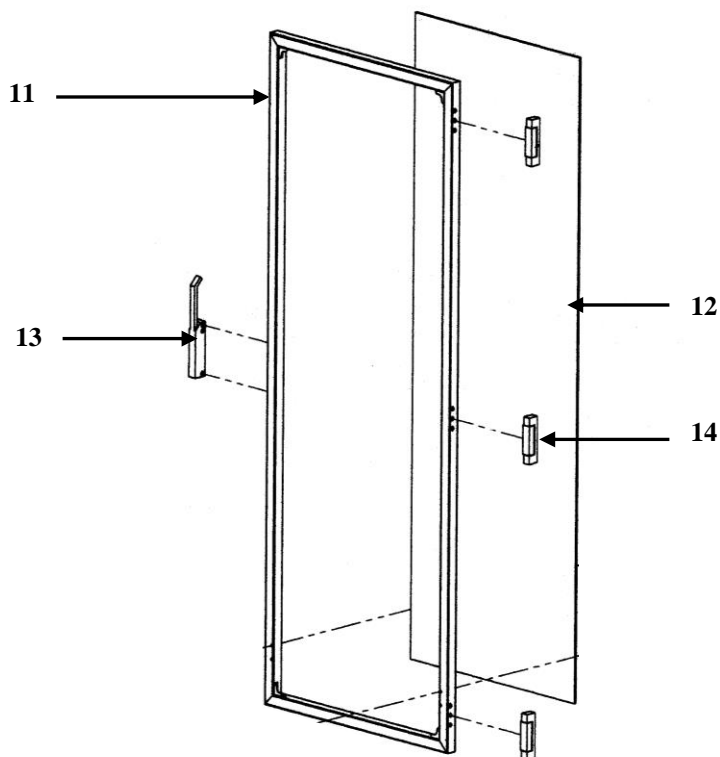
**Interior
light**

**Système de
ventilation**



**Ventilating
system**

**Assemblage
d'une porte**

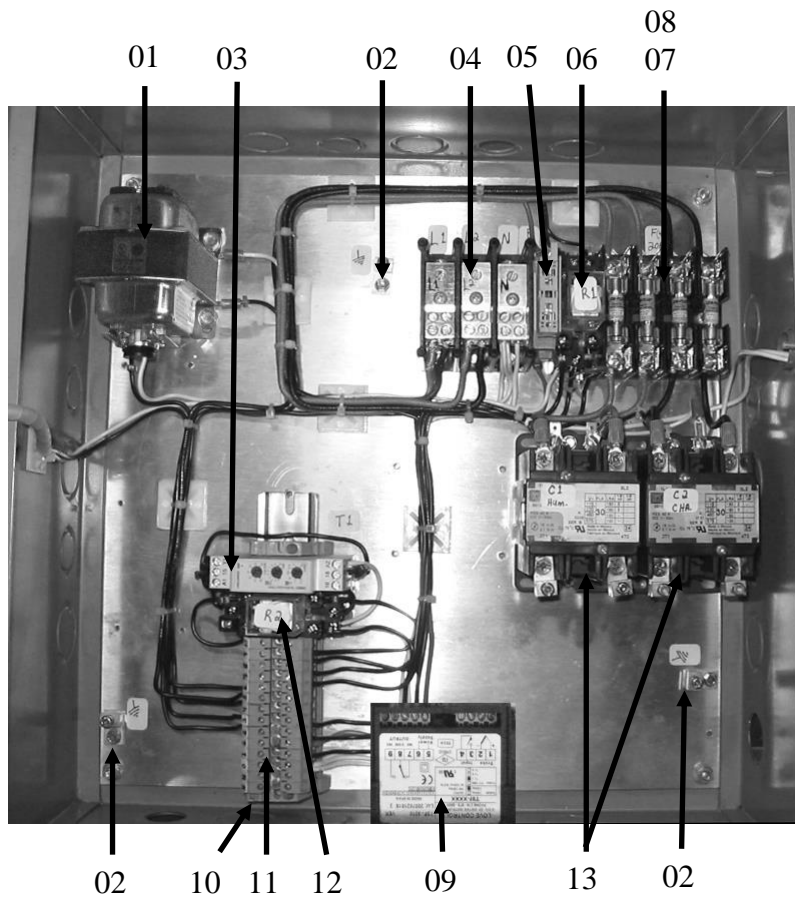


Door assembly

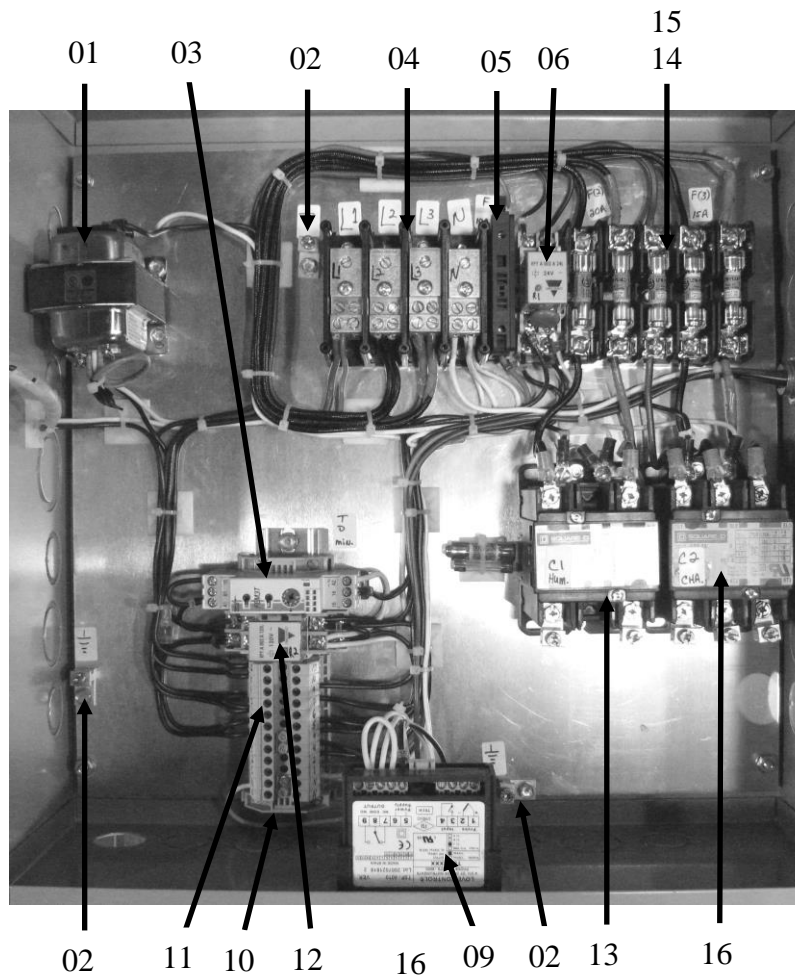
REF :	No Pièce : Part :	Description :	QTÉ : QTY :
1	EL37-0008	Boîtier de lumière Light fixture	1
2	EL37-0005	Ampoule 100W/120V 100W bulb	1
3	VE68-0006	Ventilateur Fan	1
4	VE42-0012	Coude ø5'' Elbow ø5''	1
5	CHV00033	Adaptateur du ventilateur Fan roof adaptor	1
6	VE42-0013	Tuyau ø5'' S.S. Pipe ø5'' S.S.	1
7	CHV00122	Support de sonde Probe stand	1
8	EL64-0001	Sonde d'humidité Humidity probe	1
9	EL64-0010	Sonde chaleur Temperature probe	1
10	CHV00035	Pièce de fixation du tuyau Duct adaptor	1
11	CHV*****	Cadre de la porte Door frame	1
12	CHV00900*	Verre trempé Tempered glass	1
13	QU59-0012	Poignées Chrome handles	1
14	QU82-0005	Penture Chrome hinge	1

BOÎTE ÉLECTRIQUE

ELECTRICAL BOX

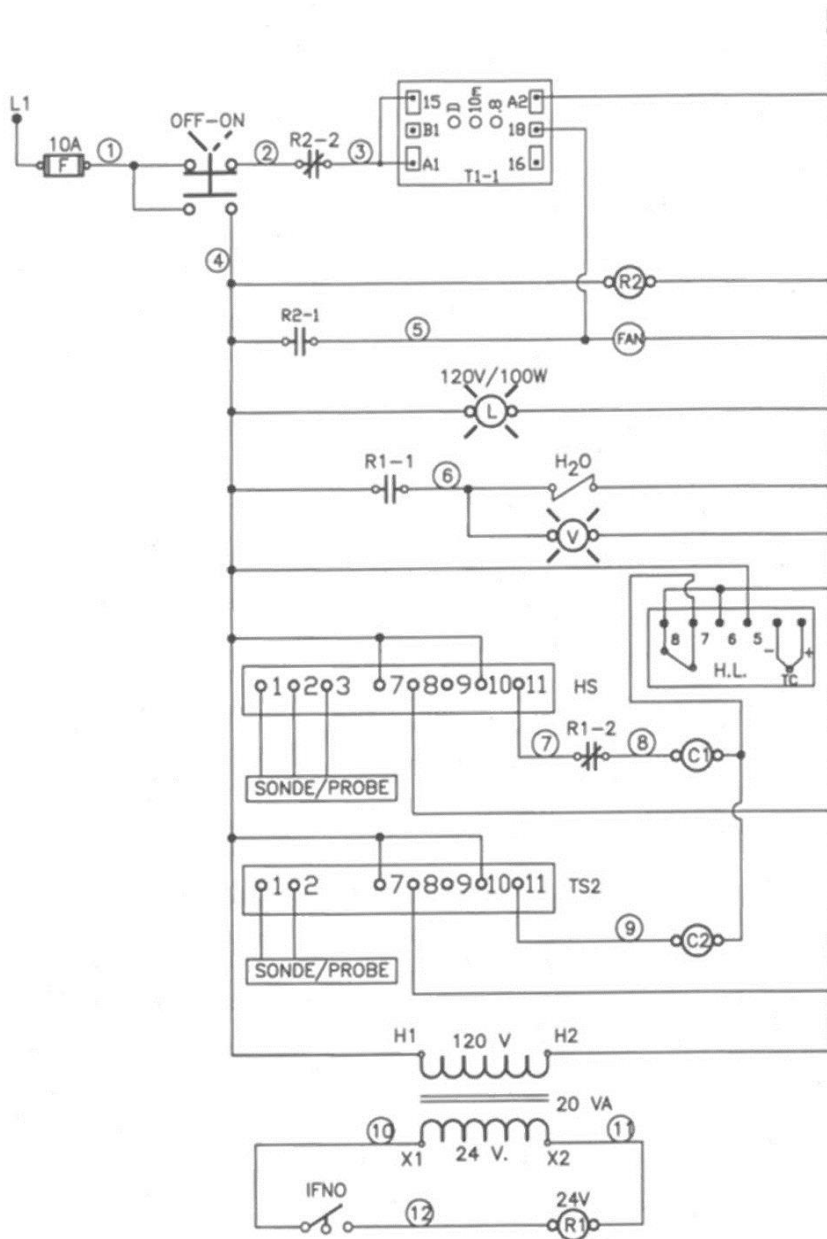


120-240V / 1PH



120-208V / 3PH

REF :	No Pièce : Part	Description :	QTÉ : QTY :
1	EL40-0006	Transformateur Transformer	1
2	EL80-0020	Fixation de mise à la terre Ground log	3
3	EL02-0005	Minuterie (ventilation) Timer (fan)	1
4	EL05-0008 (1PH) EL05-0008 (3PH) EL05-0073 (3PH)	Bloc de distribution Power block Power block	3 1 1
5	EL36-0002	Fusible de contrôle Control fuse	1
6	EL03-0052	Relais (contrôle du niveau de l'eau) Relay (water level float)	1
7	EL36-0004	Fusible Fuse	4
8	EL36-0038	Porte fusible Fuse holder	4
9	EL02-0104	Contrôle de haute température High limit temperature control	1
10	EL05-0002	Pièce d'arrêt pour rail Terminal block stopper	2
11	EL05-0001	Bornier Terminal block	12
12	EL03-0024	Relais (ventilation) Relay (ventilation)	1
13	EL03-0049	Contacteur d'humidité Humidity contactor	2
14	EL36-0003 EL36-0004	Fusible Fuse	3 2
15	EL36-0038	Porte fusible Fuse holder	5
16	EL03-0050	Contacteur de chaleur Heating contactor	1



- F FUSIBLE / FUSE
 C1 CONTACTEUR D'HUMIDITÉ / HUMIDITY CONTACTOR
 C2 CONTACTEUR DE CHALEUR / HEAT CONTACTOR
 H.L. LIMITE HAUTE TEMPERATURE / HIGH LIMIT TEMPERATURE CONTROL
 R1 R2 RELAIS DE CONTROLÉ / CONTROL RELAY
 (V) TÉMOIN LUMINEUX (BAS NIVEAU D'EAU) / PILOT LIGHT (LOW WATER LEVEL)
 (X) NUMÉRO DE FIL / WIRE NUMBER
 HS CONTRÔLE D'HUMIDITÉ / HUMIDITY CONTROL
 TS2 CONTRÔLE DE CHALEUR / HEAT CONTROL
 T1 MINUTERIE (VENTILATION) / TIMER (VENTILATION)
 M1 VENTILATEUR / BLOWER
 IFNO FLOTTE POUR NIVEAU D'EAU / WATER LEVEL FLOAT
 H₂O VALVE SOLENOÏDE / SOLENOID VALVE

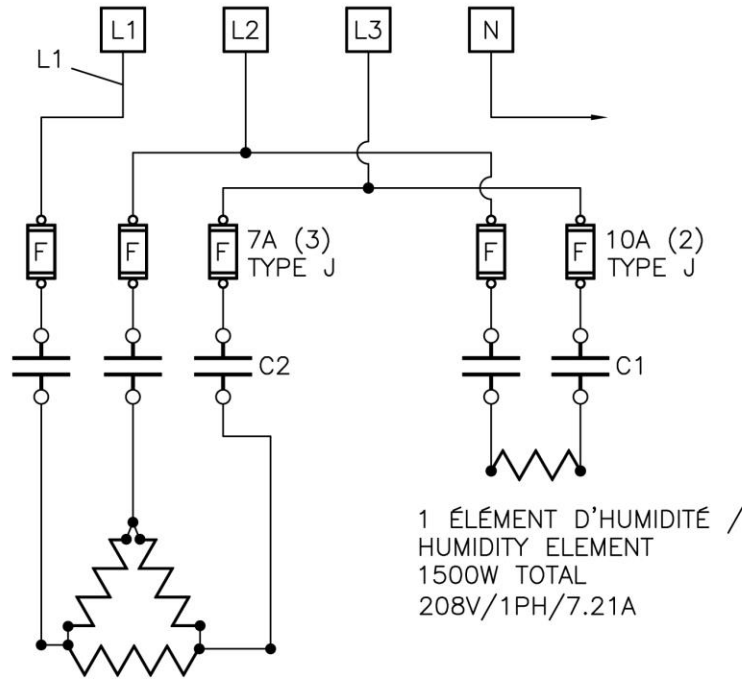
1 / 2

CHANGER CONTRÔLE D'HU ET CH		CLIENT:	TITRE:	
5	Changer high limit	10 avril 2009	DIAGRAMME ELECTRIQUE ELECTRICAL DIAGRAM	
REV.	DESCRIPTION	DATE		
		9 Fév. 2005		
		TOLERANCES:	PROJET:	
		FRAC. ±1/32"	CHAMBRE DE FERMENTATION	
		x.xx ±0.005"	PICARD FINAL PROOFER	
		x.x ±0.01"	DOSSIER: SECTION: ELEC.	
		DESSINE PAR:	NO. DESSIN: CHVE0100	
		VÉRIFIE PAR:	REV.: 5	
		DATE:	DESSIN D'ENS.: ---	
		18 Fév. 2004		
		CHVE		



3 phases

POUR MODÈLE / FOR MODEL:
PPR-1S-1D, PPR-1S-1DS



1 ÉLÉMENT D'HUMIDITÉ /
HUMIDITY ELEMENT
1500W TOTAL
208V/1PH/7.21A

3 ÉLÉMENTS DE CHALEURS / HEAT ELEMENTS
500W CHAQUE / EACH
1500W TOTAL
208V/3PH/4.16A

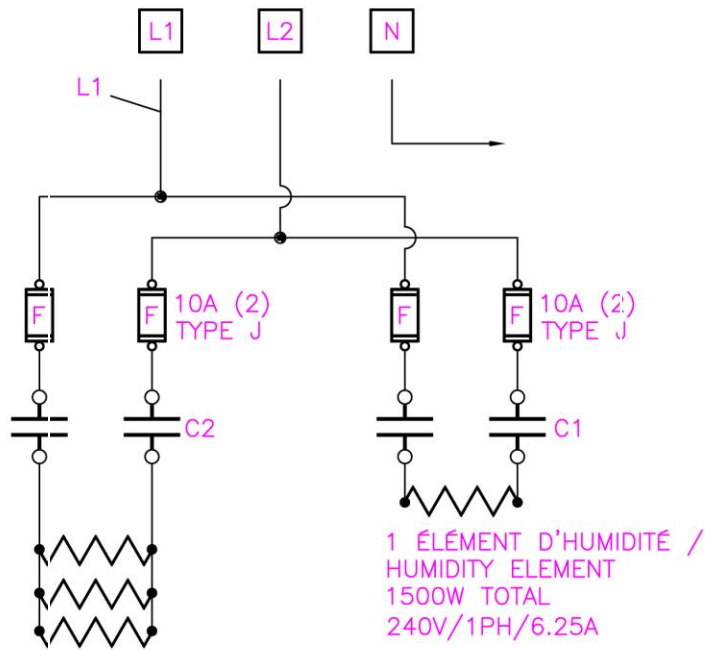
- F - FUSIBLE / FUSE
- C1 - CONTACTEUR D'HUMIDITÉ / HUMIDITY CONTACTOR
- C2 - CONTACTEUR DE CHALEUR / HEAT CONTACTOR

5		Enlever contrôle	18 mars 2004	ÉCHELLE:	CLIENT:	TITRE:	
6		Correction de l'ampérage	25 août 2004	---		DIAGRAMME ÉLECTRIQUE ELECTRICAL DIAGRAM	
REV.	DESCRIPTION	PAR	DATE	TOLERANCES:	120-208V/3PH/11.5A/3KW TOTAL		
				FRAC. ±1/32"	CHAMBRE DE FERMENTATION		
				x.xx ±0.005"	PICARD FINAL PROOFER		
				x.x ±0.01"	DATE:	DOSSIER:	DESSIN D'ASS.:
				DESSINE PAR:	2 MAI 2002	CHVE	CHVE0202
				VERIFIE PAR:		ELEC...	REV.: 6



1 phases

POUR MODÈLE / FOR MODEL:
PPR-1S-1D, PPR-1S-1DS



3 ÉLÉMENTS CHALEURS /
HEAT ELEMENTS
500W CHAQUE / EACH
1500KW TOTAL
240V/1PH/6.25A

1 ÉLÉMENT D'HUMIDITÉ /
HUMIDITY ELEMENT
1500W TOTAL
240V/1PH/6.25A

- F -FUSIBLE / FU:SE
- C1 -CONTACTEUR D'HUMIDITÉ / HUMIDITY CONTACTOR
- C2 -CONTACTEUR DE CHALEUR / HEAT CONTACTOR

5	Enlevé contrôle	18 mars 2004	ÉCHELLE:	---	CLIENT:	TITRE:
6	Correction de l'ampérage	25 août 2004	DATE	---	CHAMBRE DE FERMENTATION PICARD FINAL PROOFER	DIAGRAMME ÉLECTRIQUE ÉLECTRIQUE DIAGRAMME 120-240V/1PH/16A/3KW TOTAL
REV.	DESCRIPTION	PAR	TOLERANCES:	FRAC. ±1/32" x.xx ±0.005" x.xxx ±0.001"	DOSSIER: CHVE	DESSIN D'ASS: ---
			DESSINE PAR:	VERIFIE PAR:	DATE: 2 MAI 2002	N° DESSIN: CHVE0201
					SECTION: ELEC...	REV.: 6





Conditions de vente et Garantie limitée pour le Canada et les États-Unis

Fours Picard inc. garantit au client original que son équipement est exempt de tout défaut de matériau et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation pour un (1) an à compter de la date d'installation d'origine aux installations du client final. Toutes les réparations sous garantie doivent être approuvées au préalable par Fours Picard et avoir un numéro d'autorisation de service avant l'exécution de tout service. Veuillez contacter notre département de service au 1 819 758-1883 ou au numéro sans frais 1 800 668-1883. Nos heures d'ouverture sont de 8 h à 17 h, heure de l'Est, du lundi au vendredi. Si vous appelez en dehors des heures ouvrables, suivez les instructions préenregistrées pour le service d'urgence et quelqu'un vous contactera rapidement.

Responsabilités du client :

Tous les services et équipements techniques doivent être installés selon les codes par un entrepreneur agréé et être prêts au moment de la mise en service. Le client doit inspecter les équipements et les caisses à leur livraison. Les dommages occasionnés pendant le transport doivent être signalés directement à la compagnie de transport et à Fours Picard.

Lorsque l'installation d'un équipement Picard est faite par un revendeur autorisé ou toute personne autre qu'un des employés de Picard, même en la présence d'un superviseur de Picard, le revendeur ou la personne procédant à l'installation sera la seule personne responsable de toute mauvaise installation de l'équipement, aucune garantie n'étant donnée par Picard sur toute installation effectuée par une personne autre qu'un des propres employés de Picard. Aucune garantie quant à la main-d'œuvre ne s'applique dans de tels cas.

Toutes les installations doivent être effectuées par des techniciens en entretien agréés et conformément aux instructions fournies avec l'appareil. Le client doit fournir la preuve de l'installation et de la première mise en service en remplissant le formulaire fourni au dos du guide du propriétaire et de l'utilisateur, signé autant par le client que par le technicien en entretien qui, en tant que témoin, confirme que toutes les mesures nécessaires et les vérifications ont été menées avec succès et que l'installation est acceptable selon le client. Le formulaire peut être envoyé par télécopieur ou par la poste à Fours Picard aux coordonnées se trouvant au bas de la page.

Les procédures de maintenance appropriées sont disponibles dans le guide des opérateurs.

Précisions et limitations de responsabilité :

Cette garantie est conditionnelle au respect des conditions suivantes :

L'enregistrement des formulaires d'installation et de mise en service est dûment complété.

Les conditions de paiement ont été respectées.

L'équipement n'a pas été endommagé, modifié ou utilisé incorrectement ou de façon abusive, de façon accidentelle ou intentionnelle.

La garantie est à la seule discrétion du vendeur et constitue son droit exclusif.

Les pièces de rechange sous garantie seront envoyées avec l'autorisation de Fours Picard, port payé, et expédiées de la manière la plus rapide possible. Il est de la responsabilité du client de retourner toutes les pièces défectueuses avec port payé à l'usine pour recevoir le remboursement approprié prévu par la garantie.

En cas de réclamation au titre de la garantie ou autrement, la seule obligation de Fours Picard sera de réparer et/ou de remplacer l'équipement et les composants d'un équipement, à sa discrétion. Une telle réparation ou un tel remplacement sera à la charge de Fours Picard, à l'exception des déplacements de plus de 160 miles ou de deux heures, les heures supplémentaires et les frais de vacances qui seront à la charge du client. Toute réparation ou tout remplacement d'équipement ou de ses pièces, sous cette garantie, ne constitue pas une extension de la garantie originale pour quelque période que ce soit. Les pièces à remplacer en vertu de cette garantie seront réparées ou remplacées par de pièces neuves ou en état de fonctionnement, à la discrétion de Fours Picard.

2013 garantie_v1.01

Fours Picard inc.
1325, rue Notre-Dame Est
Victoriaville (QC) G6P 4B8
www.picardovens.com
info@picardovens.com

15 juillet 2013



Conditions de vente et Garantie limitée pour le Canada et les États-Unis

La responsabilité de Fours Picard quant à toute réclamation de toute nature, y compris les réclamations fondées sur une garantie, expresse ou implicite, un contrat, une négligence, une responsabilité stricte ou toute autre présomption se limite uniquement et exclusivement à la réparation ou au remplacement du produit tel qu'énoncé par les présentes, et cette responsabilité ne doit pas comprendre, et l'acheteur renonce expressément à son droit de récupérer ces éléments, les dommages particuliers, indirects, accessoires ou autres, de quelque nature que ce soit, y compris, mais sans s'y limiter, les blessures aux personnes, les dommages aux biens, les pertes de profits ou de bénéfices anticipés ou la perte d'utilisation du produit. Les dommages sont limités au prix d'achat initial.

Les frais de la garantie quant à la main-d'oeuvre seront calculés et payés selon les heures normales de bureau et les taux raisonnables. C'est-à-dire que Fours Picard paiera 8 heures de main-d'œuvre selon un taux horaire régulier (du lundi au vendredi, entre 8 et 17 heures) et en deçà d'une distance de 100 miles. Tous les frais relatifs aux heures ou aux déplacements supplémentaires seront de la responsabilité du client.

Exclusions :

Tout dommage causé pendant le transport.

L'utilisation de tout équipement de nettoyage à haute pression annulera cette garantie.

Les opérations de nettoyage et d'entretien, y compris la lubrification ou le graissage.

Les pièces dont l'usure est normale ou qui doivent être remplacées dans le cadre d'une utilisation normale (exemples : ampoules, fusibles, thermocouples, courroies et filtres).

Dans les cas suivants :

Il y a défaillance ou dysfonctionnement de l'équipement ou de l'un de ses composants causé par une utilisation anormale ou inappropriée, ou la défaillance n'est pas autrement attribuable à un défaut de matériau ou de fabrication.

Toute défaillance causée par une utilisation inappropriée, y compris, mais sans s'y limiter, un mauvais chargement des grilles.

L'équipement a été modifié par rapport à son état original.

La plaque signalétique a été enlevée, altérée ou détruite.

L'équipement a été mal entretenu; l'entretien approprié est à la charge du client.

Toutes les pièces devenues défectueuses à cause des services publics (surtensions, tension élevée ou basse, pression du volume de gaz haute ou basse, carburant contaminé ou connexions incorrectes des services publics).

Cette garantie ne s'applique pas si l'équipement ou toute pièce est endommagé à la suite d'un accident, d'un sinistre, d'une modification, d'un usage impropre, d'un abus, d'un nettoyage inadéquat, d'une installation incorrecte, d'une opération inappropriée (y compris le chargement inapproprié des plateaux qui résulte en des grilles coincées, ainsi que des catastrophes naturelles ou causées par l'homme). En aucun cas Fours Picard ne peut être tenu responsable des dommages directs, indirects ou accessoires découlant ou résultant de l'exploitation de cet équipement.

Fours Picard n'assume aucune responsabilité en ce qui a trait aux dommages éventuels ou indirects subis par le client, y compris, mais sans s'y limiter, les temps d'arrêt, les pertes commerciales, les dommages ou les pertes de produits.

Dans le cas où le client refuse l'accès, à son arrivée, à un technicien autorisé venu effectuer des réparations suite à un appel de service, Fours Picard est libéré de toutes les obligations et dépenses reliées à la garantie, qui seront de la seule responsabilité du client.

Note : Les façades, les fenêtres, les ampoules, le granit et les pierres de cuisson du four ne sont pas couverts par cette garantie.



Conditions de vente et Garantie limitée pour le Canada et les États-Unis

Advenant tout litige ou réclamation quelconques relativement à la présente Garantie Limitée, les seuls tribunaux compétents seront ceux du district judiciaire d'Arthabaska, province de Québec, Canada. La présente Garantie Limitée et tous les contrats de vente de l'équipement seront appliqués, interprétés et exécutés conformément aux Lois en vigueur dans la province de Québec, Canada.

Traitement des réclamations :

Dès qu'un défaut est constaté, Fours Picard doit en être notifié. Notre gestionnaire de l'entretien prendra des dispositions pour qu'un agent d'entretien autorisé fasse les réparations nécessaires.

Téléphone ou courriel :

Téléphone :	819 758-1883
Numéro sans frais :	800 668-1883
Télécopieur :	819 758-1465
Courriel :	info@picardovens.com



USA & Canada Sales Conditions and Limited Warranty

Picard Ovens, inc. warrants its equipment to be free from defect in material and factory workmanship under normal use for (1) one year from the date of the original Installation at the end client location to the original client. All warranty service must be pre-approved by Picard Ovens and have service authorization number prior to the execution of any services. Please contact our service department at 1 819-758-1883 or toll free at 1 800-668-1883. Our business hours are 8 a.m. to 5 p.m. Monday through Friday, Eastern time zone. If calling during non business hours, follow the recorded instructions for emergency service and someone will promptly contact you.

Client Responsibilities:

All necessary utilities must be installed to code by a licensed contractor and ready at start up. The client must inspect the equipment and crates at their delivery. Damage during transportation must be reported directly to the transportation company and to Picard Ovens. When installation of Picard equipment is made by an authorized dealer or any other person than one of Picard' employees, even in the presence of a Picard supervisor, the dealer or person installing shall be the only person responsible of any faulty installation of the equipment, no warranty being given by Picard on an installation performed by any person other than one of Picard's own employees. No labor warranty applies in such cases.

All Installations must be made by authorized service technicians and in accordance to the instructions furnished with the unit. The client must supply proof of the installation and the initial startup by filling out the forms furnished at the back of the owners users guide, dually signed by both the client and the service technician as witness that all required steps and verifications were successfully carried out and the installation is acceptable to the client. The form may be faxed or mailed to Picard Ovens at the coordinates found at the bottom of the page.

Proper maintenance procedures are found in the operators guide.

Precisions and limitations of liability:

This warranty is conditioned upon the following terms:

- The successful registration of the installation and start up forms.
- Terms of payment have been met.
- The equipment has not been accidentally or intentionally damaged, altered, misused or abused.
- Warranty coverage is at the sole discretion and is the exclusive right of Picard Ovens.
- Warranty replacement parts will be sent out under the authority of Picard Ovens, prepaid freight, expedited in the most rapid manner possible. It is the responsibility of the client to return all defective parts to the factory prepaid for proper warranty credit to be reimbursed.

In the event of warranty claim or otherwise, the sole obligation of Picard Ovens shall be to repair and / or to replace equipment or equipment components, at their own discretion. Such repair or replacement shall be at the expense of Picard Ovens with the exception of travel over 160 miles or two hours, overtime and holiday charges which shall be at the clients expense. Any repairs or replacement of equipment or its parts, under this warranty does not constitute an extension of the original warranty for any period. Parts to be replaced under this warranty will be repaired or replaced with new or functionally operative parts at the option of Picard Ovens.

Picard Ovens liability on any claim of any kind, including claims based on warranty, expressed or implied, contract, negligence, strict liability or any other theories shall be solely and exclusively the repair or replacement of the product as stated herein, and such liability shall not include, and purchaser specifically renounces any rights to recover, special, incidental, consequential or other damages of any kind whatsoever, including, but not limited to, injuries to persons or damage to property, loss of profits or anticipated profits, or loss of use of the product.

Damages are limited to the original purchase price.

Warranty labor charges will be calculated and paid using reasonable normal business hours and rates. This is to say Picard will pay 8 hours labor at a regular (Monday through Friday 8a.m. to 5 p.m.) hourly rate and within a 160 mile distance. Any overtime or excess travel charges will be the client's responsibility.

2013 Picard warranty_v1.01

Picard Ovens, Inc.
1325 Notre-Dame Est
Victoriaville, Qc. G6P 4B8
www.picardovens.com
info@picardovens.com

July 15, 2013



USA & Canada Sales Conditions and Limited Warranty

Exclusions:

Any damage incurred during transportation.

Use of any high pressure cleaning equipment will void this warranty.

Normal cleaning and maintenance functions: including lubrication or greasing.

Parts that would normally wear or need replacement under normal use (example: light bulbs, fuses, thermo-couples, belts and filters).

In the event that:

There is failure or malfunction of the equipment or any of its components caused by abnormal or improper use or the failure is otherwise not attributable to a material or manufacture defect.

Any failure caused by improper use, including but not limited to improper shelf loading.

The equipment has been altered from its original factory condition.

The rating plate has been removed, altered or obliterated.

The equipment has been improperly maintained, proper maintenance is the responsibility of the client.

Any parts that become defective because of utility services (power surges, high or low voltages, high or low gas pressure of volume, contaminated fuel or improper utility connections).

This warranty shall not apply if the equipment or any part is damaged as a result of accident, casualty, alteration, misuse, abuse, improper cleaning, improper installation, improper operation (including improper tray loading resulting in shelf jams, natural or manmade disasters). In no event shall Picard Ovens be held liable for direct, incidental or consequential damages arising out of or resulting from the operation of this equipment.

Picard assumes no liability for any contingent or consequential damages incurred by the client, including but not limited to down time, loss of business, damage or product loss.

In the event that the client denies access to an authorized technician (whom has been scheduled to make a service call) upon their arrival, releases Picard Ovens from of any and all warranted obligations and all expenses incurred are the sole responsibility of the client.

Note: Oven facades, windows, light bulbs, granite or baking stones are not covered under this warranty.

In case of any litigation or claim whatsoever regarding this Limited Warranty, the only competent courts shall be the ones of the judicial district of Athabasca, province of Quebec, Canada. This Limited Warranty and all sales agreements for the equipment shall be construed, interpreted and executed in accordance with the laws in force in the province of Quebec, Canada.

Handling claims:

As soon as a defect is discovered, Picard Ovens must be notified. Our service manager will arrange for an authorized service agent to make the necessary repairs.

Call or email:

Telephone: 819-758-1883

Toll Free: 800-668-1883

Fax: 819-758-1465

Email: info@picardovens.com

**A
N
N
E
X
E
S
/
A
P
P
E
N
D
I
X**