

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

DFP18

Product / Produit: _____

Serial number / Numéro de série: _____

DOUGH SHEETER

DFP18

120 Volts 60 Hz

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

TABLE OF CONTENTS

<u>SECTION « A » DESCRIPTION</u>	PAGE
Installation and maintenance	A1
Construction and shipping	A3
Warning	A5
Installation and operation	A7
Before calling for service – Answers to most frequent questions	A9
Cleaning and maintenance	A9
Sheeter description	A11
For more information, please call our office	A12
 <u>SECTION « B » DIMENSIONS</u>	
Dimensions	B1
 SECTION « C » COMPONENT PARTS	
Component parts	C1
 <u>SECTION « D » ELECTRIC SHEMATIC</u>	
Electric schematic - 120Volts 60Hz	D1
 <u>SECTION « E » MAINTENANCE</u>	
Maintenance	E1
 <u>SECTION « H » WARRANTY</u>	
Warranty	H1

FAÇONNEUSE À PÂTE

DFP18

120 Volts 60 Hz

**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

<u>SECTION « A » DESCRIPTION</u>	PAGE
Installation et entretien	A2
Construction et expédition	A4
Avertissement	A6
Installation et opération de la façonneuse	A8
Avant d'appeler le département de service	A10
Entretien et nettoyage	A10
Description de la façonneuse	A11
Pour plus d'information, appelez à nos bureaux	A12
 <u>SECTION « B » DIMENSIONS</u>	
Dimensions	B1
 <u>SECTION « C » PIÈCES COMPOSANTES</u>	
Pièces composantes	C1
 <u>SECTION « D » PLAN ÉLECTRIQUE</u>	
Plan électrique – 120 Volts 60 Hz	D1
 <u>SECTION « E » ENTRETIEN</u>	
Entretien	E6
 <u>SECTION « H » GARANTIE</u>	
Garantie	H2

INSTALLATION AND MAINTENANCE MANUAL

The manufacturer suggests reading this manual carefully.

The planetary dough mixer is manufactured with first quality materials by experienced technicians. Normal use and adequate maintenance will guarantee a reliable service for years to come.

A nameplate fixed to the side of the mixer specifies the serial number, model number, amperage, voltage and frequency.

Drawings, electrical diagrams, and replacement part numbers are included in this manual.

ATTENTION

ÉQUIPMENT DOYON INC. is not responsible for damages to the property or the equipment caused by non-certified personnel. The customer is responsible for finding a qualified electrician for the installation of the sheeter.

MANUEL D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

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

Les façonneuses à pâte sont fabriqués avec des matériaux de première qualité par des techniciens d'expériences. Une utilisation normale et un entretien adéquat de l'équipement vous assureront plusieurs années de bon service.

Les façonneuses à pâte Doyon sont disponible en deux modèles différent (DFP18 et CH-460).

Une plaque d'identification située sur le coté de l'appareil mentionne le numéro de modèle, le numéro de série, la tension, l'ampérage et la puissance d'entrée et l'année de l'appareil.

Les dessins, les plans électriques et les numéros de pièces de rechange sont inclus dans ce manuel.

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. Le client a la responsabilité de retenir les services d'un électricien qualifié pour l'installation de l'appareil.

CONSTRUCTION

You now have the most performant dough sheeter on the market in its category. This dough sheeter is manufactured using the highest quality components and materials.

SHIPPING

For your safety, this equipment has been verified by qualified technicians and carefully crated before shipment. The freight company takes full responsibility for the delivery of this equipment, in good condition, by 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 damage or loss is noticed, write it clearly on the receipt and have the carrier sign it. If the damage is noticed after the carrier left, contact the freight company immediately so that they may inspect.

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

CONSTRUCTION

Vous avez maintenant en votre possession la façonneuse à pâte la plus performante disponible sur le marché dans sa catégorie, fabriquée avec des matériaux de première qualité

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 de la livraison de cet équipement en bon état en acceptant de le transporter.

IMPORTANT

RÉCEPTION DE LA MARCHANDISE

Avant de signer le bon de livraison, prenez soin de vérifier dès la réception si l'équipement n'est pas endommagé. Si un bris ou une perte est détecté, écrivez le clairement sur le bon de livraison ou votre bon de transport et faire signer le livreur. Si le bris 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 bris ou les pertes qui pourraient survenir pendant le transport.

W A R N I N G

FOR YOUR SAFETY

**BEFORE CLEANING OR ANY MAINTENANCE PROCEDURE
MAKE SURE THE MAIN POWER IS OFF.**

IMPORTANT

INSTALLATION AND SERVICE

A qualified technician must do servicing.

The sheeter 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.

A V E R T I S S E M E N T

POUR VOTRE SÉCURITÉ

**AVANT DE NETTOYER OU DE FAIRE DE L'ENTRETIEN, DÉBRANCHER
L'ALIMENTATION DE L'APPAREIL.**

I M P O R T A N T

I N S T A L L A T I O N E T S E R V I C E

Le service doit être fait par un technicien qualifié.

Cet appareil doit être branché et mis à la terre (grounds) conformément aux règlements effectifs de votre localité.

Si aucune réglementation n'est établie, l'appareil 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.

INSTALLATION

IN GENERAL

Open the crate and remove all materials used for packing as well as the accessories.
Put the dough sheeter on a straight floor and make sure it is on level.

To the electrician

Each unit is set up to be used with the electrical supply specified on the nameplate fixed on the side of the dough sheeter.

DFP18 DOUGH SHEETER OPERATION

The dough comes through the first pair of rollers, oblong in shape and from the second set of rollers round in shape.

The rollers are easily adjustable with the levers to any thickness of pizza dough or crust you may desire. With very little practice, the roller can be adjusted so that a round piece of pizza dough or pie crust can be made with a minimum amount of waste.

For example: you are making a 12 inches diameter of dough. Put flour on your dough and the exit floor of the first set of rollers. Set the top roller adjustment so that the dough comes out 12 inches long, turn your dough in flour and set the bottom roller adjustment. Leave the dough in the same position and push it in the second set of rollers: it stretches to 12 inches in the other direction.

WARNING

NEVER TRY TO PUT YOUR HAND IN THE SHEETER OR DO MAINTENANCE WHEN THE SHEETER IS ON. ALWAYS DISCONNECT THE ELECTRICAL CORD OR MAIN POWER BRAKER.

POWER FAILURE

When you have a power failure, you have to switch off the sheeter or it will start to work when the power comes back on.

INSTALLATION

EN GÉNÉRAL

Ouvrir avec soin l'emballage de votre équipement et enlever tous les matériaux utilisés pour l'envelopper ainsi que les accessoires. Installez la façonneuse à pâte sur un comptoir ou une table solide et s'assurer que la façonneuse est au niveau et bien appuyée afin d'éviter toute vibration.

À l'électricien

L'installation de l'alimentation électrique de la façonneuse à pâte doit être conforme à la source électrique spécifiée sur la plaque d'identification.

OPÉRATION DE LA FAÇONNEUSE À PÂTE DFP18

La pâte passe au travers des premiers rouleaux et sort en forme allongée. Ensuite, elle passe au travers des deuxième rouleaux ayant une forme ronde.

EXEMPLE : Pour avoir une pâte de douze pouces, ajuster les premier rouleaux à l'aide des ajustements sur le côté pour obtenir une pâte allongée de douze pouces. À sa sortie, tournez la pâte dans la farine, la laisser dans le même sens que lorsqu'elle est sortie et la pousser dans les deuxième rouleaux. Ajuster les deuxième rouleaux pour obtenir une pâte ronde de douze pouces.

IMPORTANT : Introduire un peu de farine dans les premier rouleaux et sur le plateau à la sortie des premier rouleaux.

IMPORTANT

NE JAMAIS ESSAYER DE NETTOYER LA MACHINE AVEC VOS MAINS LORSQUE L'APPAREIL FONCTIONNE. TOUJOURS FERMER ET DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT DE FAIRE DES TRAVAUX.

PANNE DE COURANT

Au retour du courant, l'appareil se remet en marche automatiquement si elle est en fonction avant que la panne survienne. Il est donc nécessaire de mettre l'interrupteur à "ARRÊT" afin d'éviter que la façonneuse ne redémarre sans surveillance.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

ANSWERS TO MOST FREQUENT QUESTIONS

Always cut off the main power before replacing any parts.

Questions	Solutions
The motor not working when powered.	Check if the electric cord is connected. Check the breaker of the building. Check if the alimentation is the same as on the nameplate. Reset the on/off relay switch. If the sheeter is still not working call a technician or us.
Motor runs but the rollers don't turn.	Open the rear cover #16 and check drive pulleys #5, #13, #33, sprocket #14, belts #6 and #32, chains #12, #23 and keys.
If the dough tears.	Feeding too fast. Feeding without sufficient rest (proofing). Not using enough flour.

SHEETER CLEANING AND MAINTENANCE

LUBRICATION

- 1 All sheeters are giving a thorough test and lubricated before being crated.
- 2 Gear box reducer oil should be changed once a year. For this purpose, use a cylinder oil 80w90.
- 3 Chains have to be lubricated every month with a good chain lubricant. If the chain is very dirty, clean before lubrication.
- 4 All ball bearings sealed, permanently lubricated.
- 5 Grease once a month with grease guns the outside bearing each side of the upper infeed rollers. **See the picture on page (10)** use the brass nipple for greased.

CLEANING

NEVER CLEAN ROLLERS OR SCRAPER BLADES WITH WATER.

Use cloth saturated with vegetable oil or shortening, then wipe dry.

The scrapers should be taken out to be cleaned and handled gently and carefully so as not to damage leading edge.

AVANT D'APPELER LE DÉPARTEMENT DE SERVICE

SOLUTION AUX PROBLÈMES LES PLUS FRÉQUENTS

Toujours couper l'alimentation principale de l'appareil avant le remplacement de pièces.

Questions	Solutions
Le moteur ne fonctionne pas.	<u>Vérifiez si le cordon d'alimentation est bien branché;</u> Vérifiez si le relais de surcharge n'est pas déclencher; Fermez et rallumez l'interrupteur de la façonneuse; Vérifiez les disjoncteurs du bâtiment; Vérifiez si l'alimentation est identique à la plaque signalétique; Si après toutes ces vérifications l'appareil ne fonctionne toujours pas, communiquez avec notre bureau ou un technicien qualifié.
La pâte se déchire	Vous alimentez la machine trop vite; <u>Vous n'utilisez pas assez de farine;</u> La pâte manque d'étuvage.
Le moteur tourne mais les rouleaux ne fonctionnent pas.	Ouvrir le couvercle arrière et vérifier la propulsion, poulie, pignon de chaîne, courroie, chaîne et clés.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA FAÇONNEUSE

LUBRIFICATION DE L'APPAREIL

- 1 Toutes les façonneuses subissent un examen complet et sont lubrifiées avant d'être emballées.
- 2 L'huile de la boîte d'engrenage devrait être changé une fois par année. Utilisez de l'huile hydraulique de qualité.
- 3 Les chaînes doivent être lubrifiées une fois par mois avec un lubrifiant à chaîne.
- 4 Les roulements à billes sont scellés, aucun graissage est nécessaire à l'exception des roulements à billes extérieurs de chaque côté des rouleaux d'entrée supérieure. **Voir page du dessin à la page 10** Ils doivent être graissés une fois par mois à l'aide d'un fusil à graisser.

NETTOYAGE

NE PAS NETTOYER LES ROULEAUX ET LES LAMES AVEC DE L'EAU

Nettoyez les rouleaux et les lames quotidiennement. Utilisez un linge trempé d'huile végétale et bien essuyer

DOUGH SHEETER DESCRIPTION

DESCRIPTION

The sheeter DFP18 is especially designed for pizza, pita, bread, pie crust, coffee cake and many other doughs.

450 pieces per hour.

Maximum of 18 inches dough.

Motor: 3/4 HP. 120 Volts 10 Amps. 60 Hz.

Weight: 300 pounds.

Construction: heavy gauge steel, sanitary, and easy to clean.

Roller: hard chromed precision ground.

Short roller 3.5-inches diameter x 10 inch long.

Long roller 3.5-inches diameter x 18 inch long.

Scrapers: spring loaded, sanitary plastic, removable for cleaning.

Plastic discharge chute.

DESCRIPTION DE LA FAÇONNEUSE

DESCRIPTION DE LA DFP18

La façonneuse à pâte DFP18 est spécialement conçue pour les pâtes à pizza, pains arabe, croûtes à tartes et plusieurs autre.

450 pièces à l'heure.

Maximum de 18 pouces de diamètre

Moteur de 120Volts 10 Ampères 3/4 H.P. 60Hz.

Poids de l'appareil : 300 lbs approx.

Construction fait d'acier de haute qualité, sanitaire, facile à nettoyer.

Rouleau : acier chromé de précision.

Un rouleau court de 3.5 pouces de diamètre X 10 pouces de long.

Un rouleau long de 3.5 pouces de diamètre X 18 pouces de long.

Grattoir à chargement à ressort et plastique sanitaire.

Rouleau à billes scellé et lubrifié permanent.

FOR MORE INFORMATION. PLEASE CONTACT OUR OFFICE

POUR PLUS D'INFORMATION, APPELEZ À NOTRE BUREAU

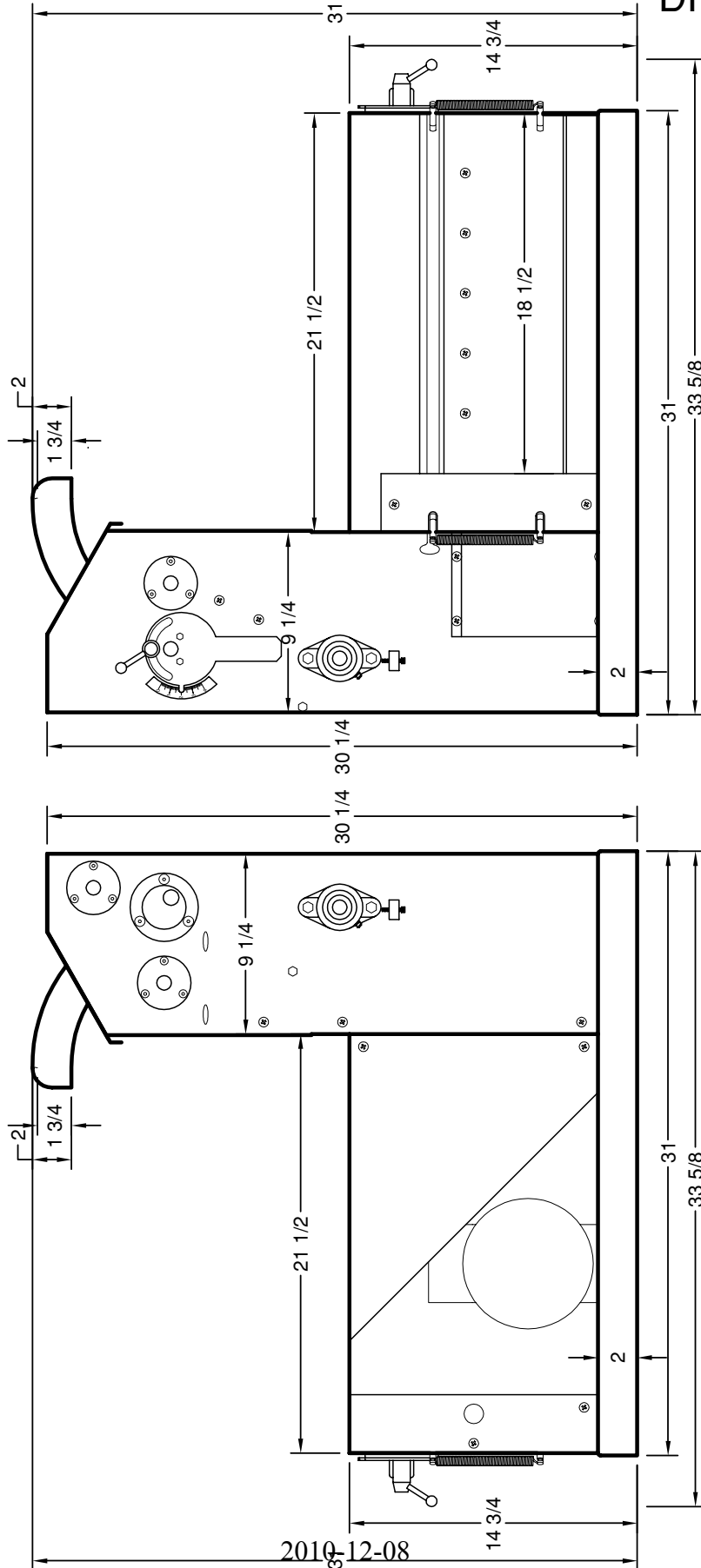
DOYON EQUIPMENT INC.
1255, rue Principle
Linière, QC, Canada G0M 1J0

Tel. : (418) 685-3431
Canada : 1-800-463-1636
U.S. : 1-800-463-4273
FAX : (418) 685-3948

Internet: www.doyon.qc.ca
E-mail : doyon@doyon.qc.ca

DIMENSIONS

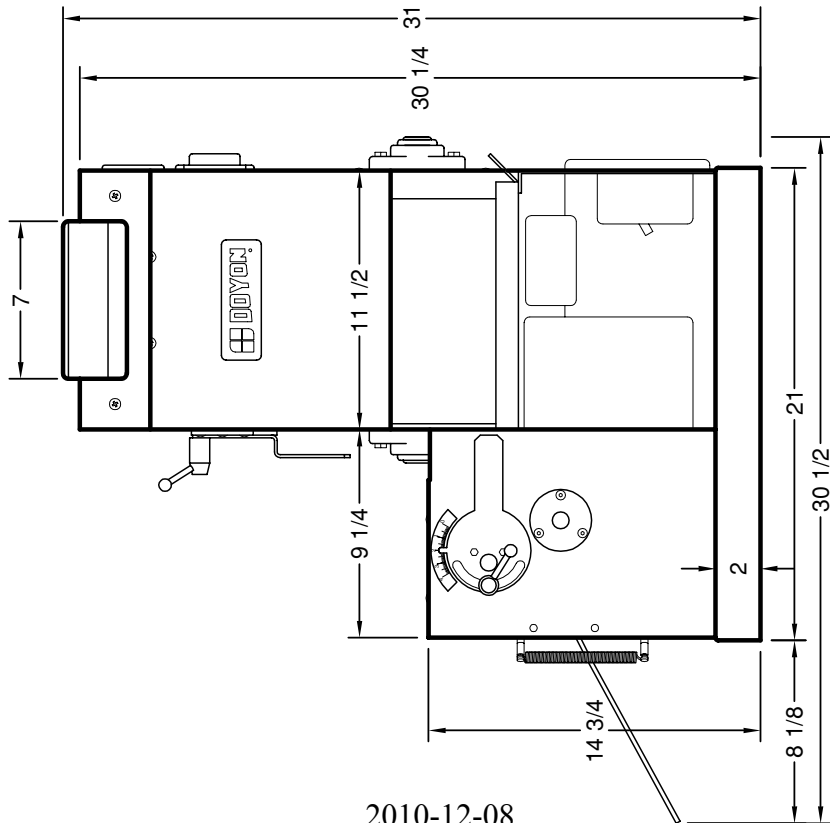
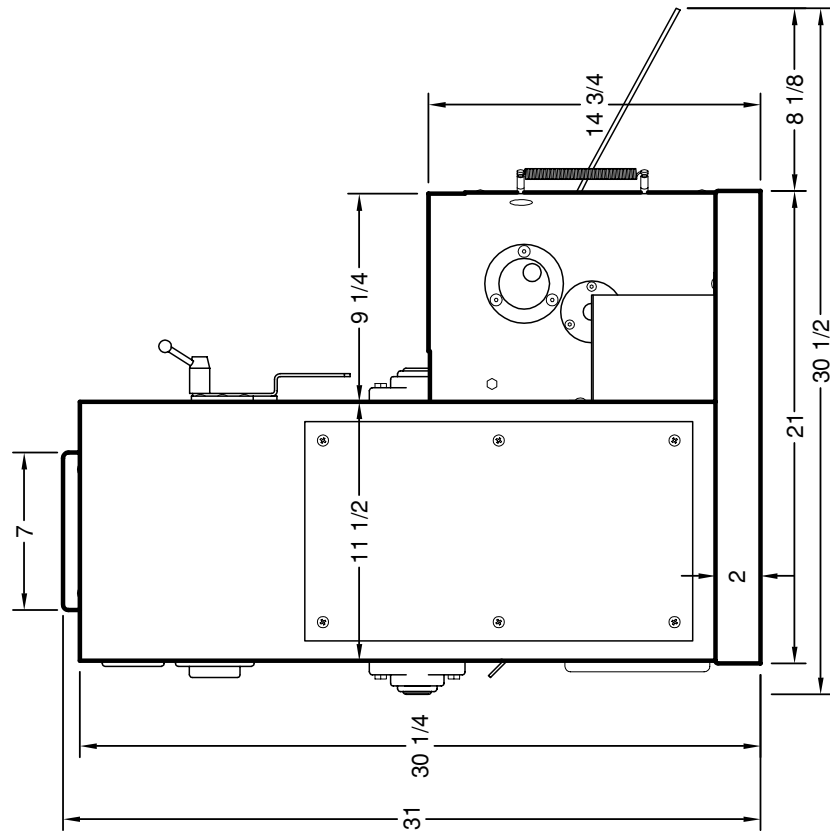
DFP18



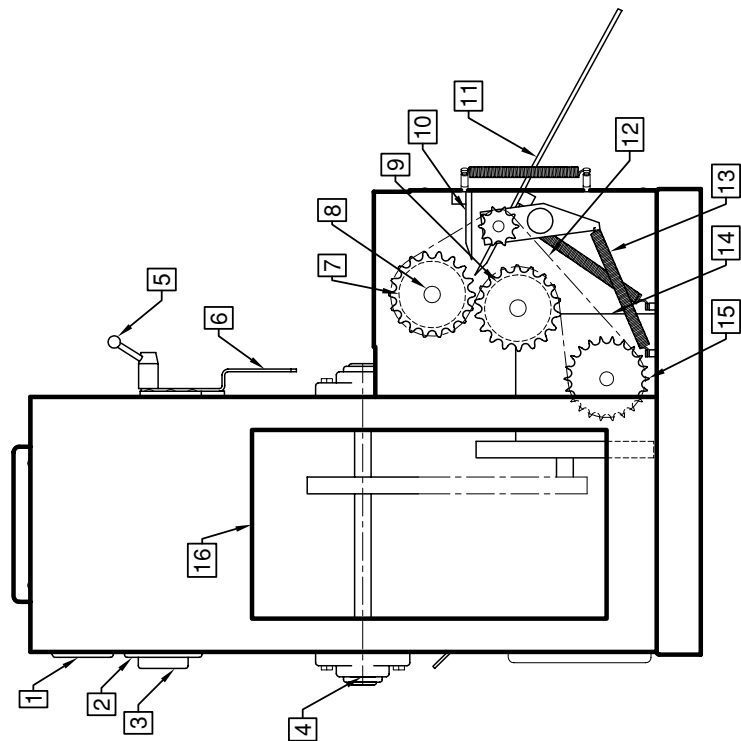
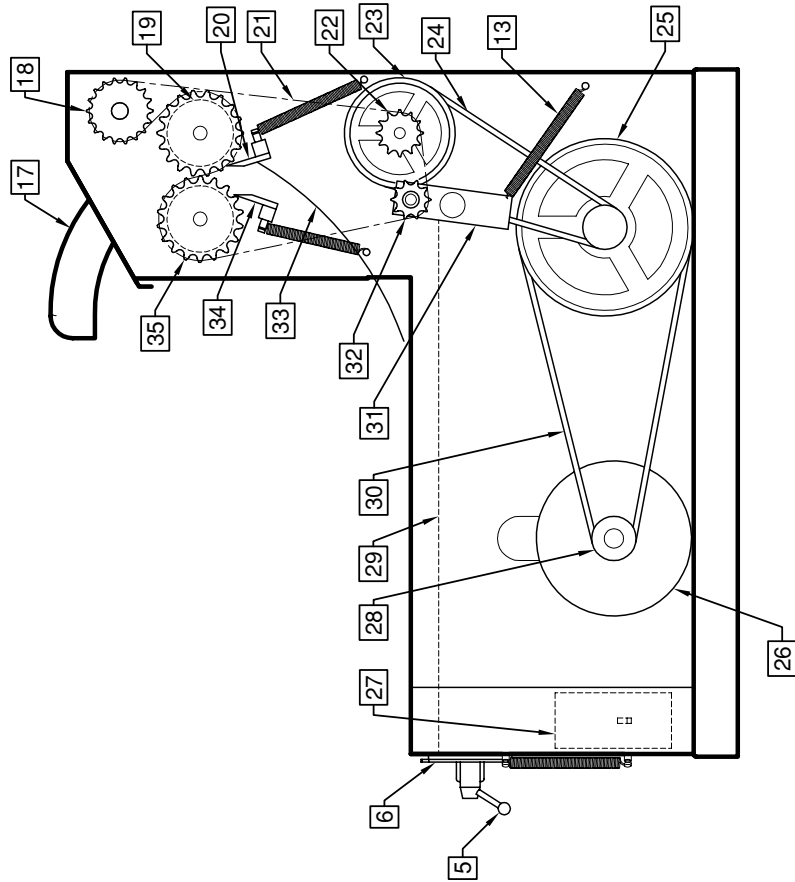
DFP18

2010-12-08

DFP18



COMPONENT PARTS / PIÈCES COMPOSANTES



Item	Part Number	Description	Quantity
1	DFP18 1001	SMALL FLANGE	1
2	DFP18 1002	BIG FLANGE	1
3	DFP18 1003	EXCENTRIC	1
4	DFP18 1021	CAST FLANGE UNIT	1
5	DFP18 1024	LOCKING LEVER	2
6	DFP18 1022	EXCENTRIC LEVER	2
7	DFP18 1007	UPPER 20" ADJUSTABLE ROLLER	1
8	DFP18 1008	BALL BEARING	1
9	DFP18 1009	LOWER 20" ROLLER	1
10	DFP18 1010	ADJUSTABLE 20" ROLLER-SCRAPER	1
11	DFP18 1011	LOWER 20" ROLLER-SCRAPER	1
12	DFP18 1012	CHAIN	1
13	DFP18 1018	SPRING	7
14	DFP18 1015	GEAR REDUCER	1
15	DFP18 1014	REDUCER DRIVE SPROCKET	1
16	DFP18 1016	REAR COVER	1
17	DFP18 1028	CHUTE	1
18	DFP18 1027	UPPER SPROCKET	1
19	DFP18 1026	ADJUSTABLE 10" ROLLER	1
20	DFP18 1025	ADJUSTABLE 10" ROLLER-SCRAPER	1
21	DFP18 1023	CHAIN - #40 - 45" LONG	1
22	DFP18 1004	SPROCKET	1
23	DFP18 1023	CHAIN - #40 - 45" LONG	1
24	DFP18 1006	"V" BELT	1
25	DFP18 1013	PULLEY	1
26	DFP18 1017	DRIVE MOTOR	1
27	DFP18 1034	MOTOR ON/OFF SWITCH	1
28	DFP18 1033	MOTOR DRIVE PULLEY	1
29	DFP18 1019	TRAY	1
30	DFP18 1032	"V" BELT	1
31	DFP18 1020	IDLER ASSEMBLY	1
32	DFP18 1035	IDLER SPROCKET - 40 CUSHING	1
33	DFP18 1031	SLIDER	1
34	DFP18 1030	10" ROLLER-SCRAPER	1
35	DFP18 1029	10" ROLLER	1

Model : DFP18

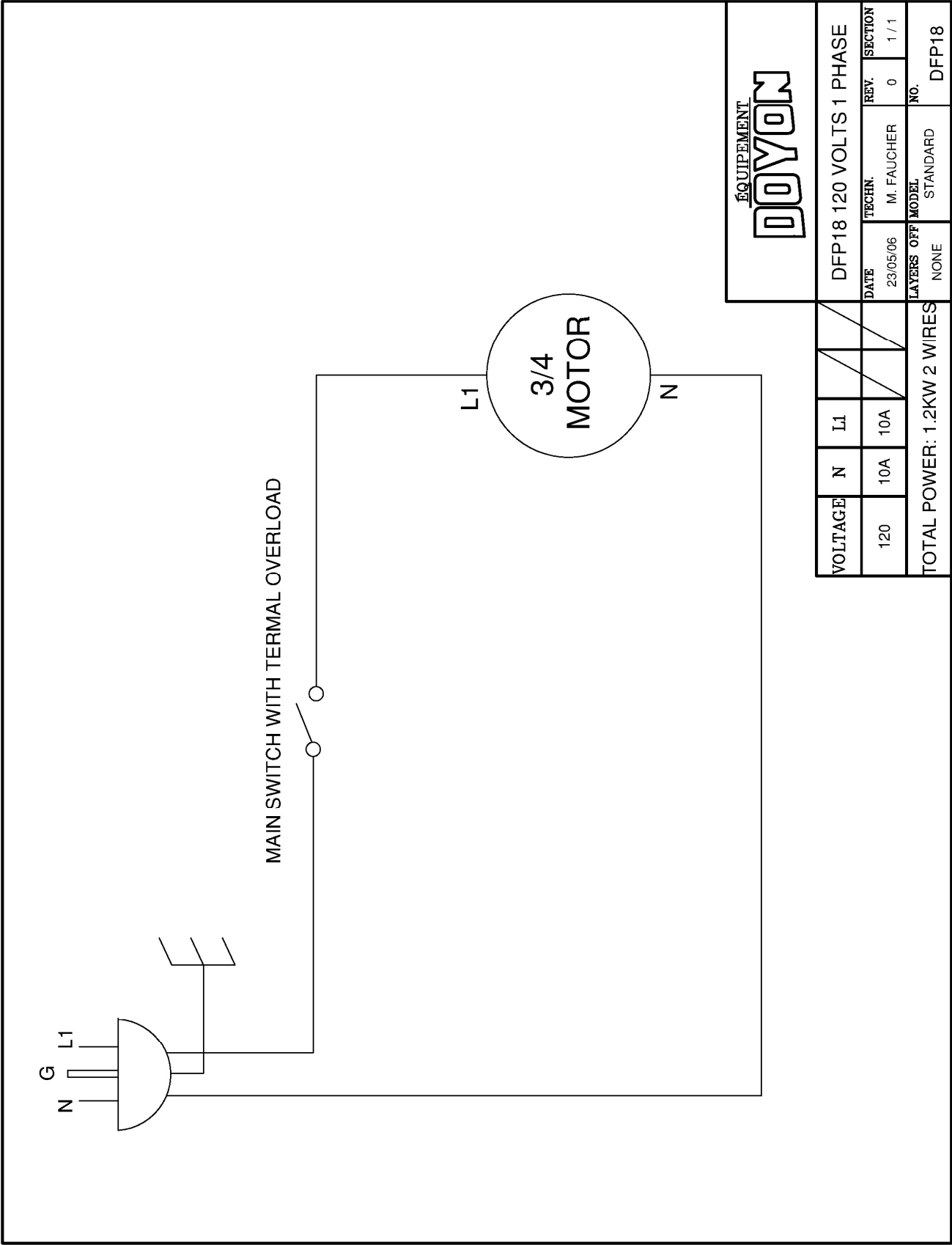
View : SIDE AND BACK

Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	DFP18 1001	PETIT SUPPORT DE BEARING	1
2	DFP18 1002	GRAND SUPPORT DE BEARING	1
3	DFP18 1003	ECCENTRIQUE	1
4	DFP18 1021	SUPPORT DE ROULEMENT A BILLE	1
5	DFP18 1024	LEVIER DE BLOCAGE	2
6	DFP18 1022	LEVIER DE L'ECCENTRIQUE	2
7	DFP18 1007	ROULEAU DE 20" AJUSTABLE DU HAUT	1
8	DFP18 1008	ROULEMENT À BILLES	1
9	DFP18 1009	ROULEAU DE 20" DU BAS	1
10	DFP18 1010	RACLOIR DE ROULEAU DE 20" AJUSTABLE	1
11	DFP18 1011	RACLOIR DE ROULEAU DE 20" DU BAS	1
12	DFP18 1012	CHAINE	1
13	DFP18 1018	RESSORT	7
14	DFP18 1015	RÉDUCTEUR DE VITESSE	1
15	DFP18 1014	ENGRENAGE DE RÉDUCTION DE VITESSE	1
16	DFP18 1016	COUVERCLE ARRIÈRE	1
17	DFP18 1028	CHUTE	1
18	DFP18 1027	ENGRENAGE DU HAUT	1
19	DFP18 1026	ROULEAU DE 10" AJUSTABLE	1
20	DFP18 1025	RACLOIR DE ROULEAU DE 10" AJUSTABLE	1
21	DFP18 1023	CHAINE #40 - 45" LONG	1
22	DFP18 1004	ENGRENAGE	1
23	DFP18 1023	CHAINE #40 - 45" LONG	1
24	DFP18 1006	COURROIE EN "V"	1
25	DFP18 1013	POULIE	1
26	DFP18 1017	MOTEUR D'ENTRAÎNEMENT	1
27	DFP18 1034	INTERRUPTEUR MARCHÉ/ARRÊT DE MOTEUR	1
28	DFP18 1033	MOTEUR D'ENTRAÎNEMENT DE POULIE	1
29	DFP18 1019	PLATEAU	1
30	DFP18 1032	COURROIE EN "V"	1
31	DFP18 1020	TENDEUR	1
32	DFP18 1035	ENGRENAGE POUR TENDEUR	1
33	DFP18 1031	GLISSOIR	1
34	DFP18 1030	RACLOIR DE ROULEAU DE 10"	1
35	DFP18 1029	ROULEAU DE 10"	1

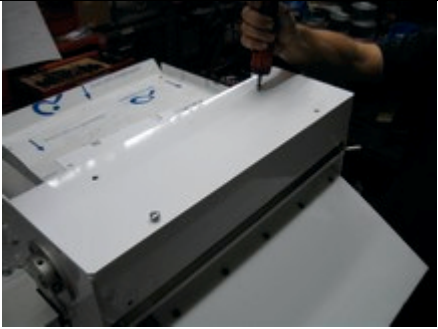
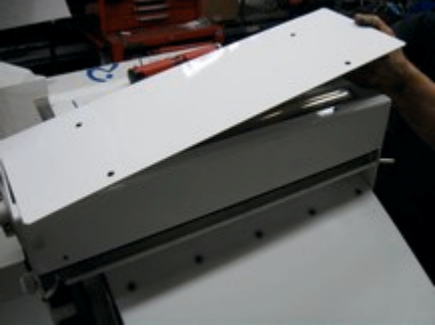
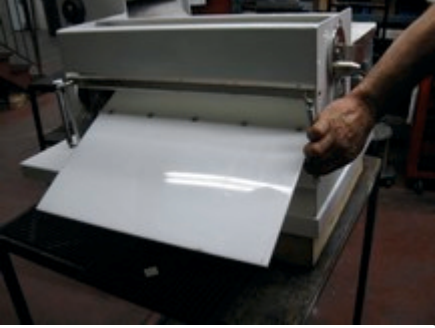
Modèle : DFP18

Vue : CÔTÉ ET DERRIÈRE

ELECTRIC SCHEMATIC / PLAN ÉLECTRIQUE

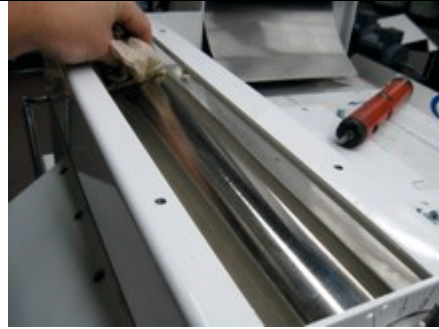


MAINTENANCE

1. Disconnect unit from outlet	 2. Remove all screws from top main chute
 3. Lift and remove lid	 4. To remove the front panel you need to remove the screws on each end
 5. Remove spring on each side of the 2nd chute	 6. Remove spring on each side under the tray
 7. Unscrew the left hand thumb screw and keep safely the scraper in your hand, so that it does not fall !	 8. Use a soft towel with vegetable oil or shortening to clean the Teflon scraper, then wipe it.



10. Use a soft towel with vegetable oil or shortening to clean the chute, by moving it up and down, it will allow you to clean both side.



11. With a towel, clean each rollers, use only plastic scrapper to prevent scratching.



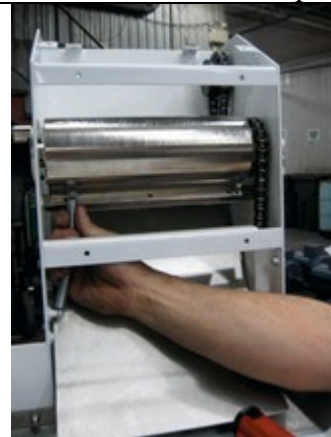
12. Remove all 4 screws from top chute panel



13. Lift and remove the top chute



14. Unscrews all 4 screws from front panel and remove it



15. Remove the spring



16. To remove back panel you need to remove all screws.



17. Remove the spring



18. Use a soft towel with vegetable oil or shortening to clean scraper and roller on each side.



19.1 Add food grade grease over each chain, it may need to be cleaned with a towel if it is dirty before greasing it.



19.2 Grease here



19.3 Grease here



20. Use a regular grease gun once a year to lubricate bearing on each side of the unit



21. Remove the cover of the gearbox motor

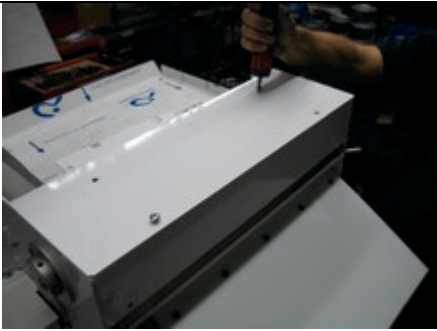
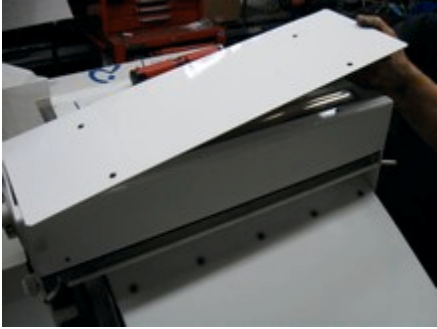
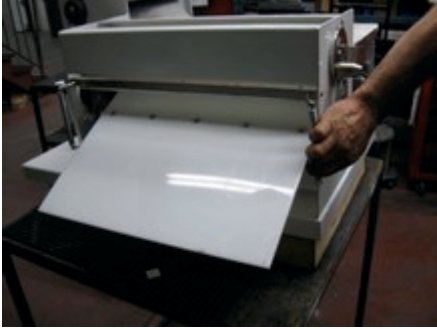


22. Once a years, remove drain plug, and drain oil from gearbox, when it's done, put the cap back on.



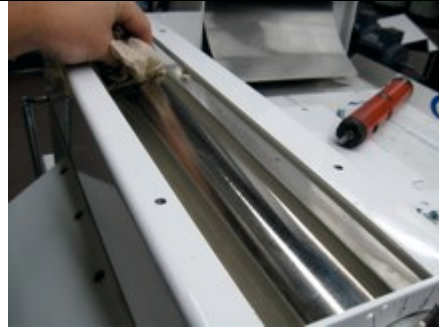
23. Remove the upper vent and add 500Ml or 17 fl. Oz. Only if you have drained the gearbox previously, use 80W90 oil. When it's done, put the cap back on.

ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil	 2. Enlevez tous les vis du panneau au dessus de la chute
 3. Levez et enlevez le couvert	 4. Pour enlever le panneau devant le moteur, il faut enlever les vis de chaque côté
 5. Enlevez les 2 ressorts de la chute	 6. Enlevez les 2 ressort sous la 2ieme chute
 7. Dévissez la vis d'attache et tenir le racloire pour l'empêcher de tomber!	 8. Utilisez un linge avec de l'huile végétale pour nettoyer le racloire et l'essuyer.



10. Utilisez un linge avec de l'huile végétale pour nettoyer la chute en la bougeant de haut en bas; cela vous permettra de nettoyer les deux côtés.



11. Avec un linge, nettoyer chaque rouleaux. Au besoin, utiliser qu'un grattoir en plastique.



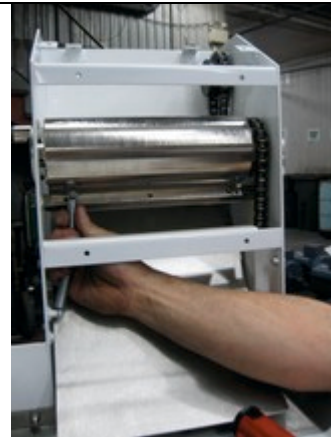
12. Enlevez les 4 vis de la chute du haut



13. Levez et enlevez la chute



14. Enlevez les 4 vis du panneau et le retirer



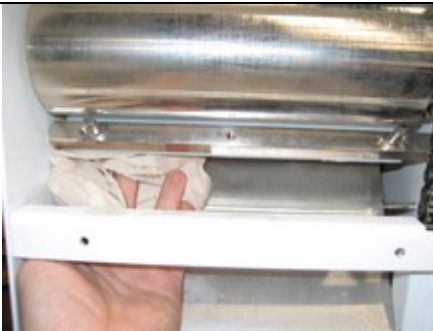
15. Enlevez le ressort



16. Enlevez les vis du panneau arrière et l'enlever.



17. Enlevez le ressort



18. Utilisez un linge avec de l'huile végétale pour nettoyer les racloires.



19.1 Ajoutez de la graisse alimentaire sur la chaîne. Il se peut que vous deviez la nettoyer avant.



19.2 Graissez-ici



19.3 Graissez-ici



20. Utilisez un fusil à graisse pour lubrifier chaque roulement a bille



21. Enlevez le couvert de la boîte d'engrenage



22. Une fois par année, enlevez la vis du drain et faire sortir l'huile. Quand c'est fait, remettez la vis.



23. Enlevez la vis du haut et ajouter 500ml d'huile 80W90. Quand c'est fait, remettez la vis.

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 calibrages 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