

FOUR CONVOYEUR ÉLECTRIQUE

FC16

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>	<u>PAGE</u>
Introduction	A1
Construction	A1
Expédition	A1
Avertissement pour l'installation	A2
Distances à respecter	A3
Installation	A4
Opération / instruction pour four	A5
Température et temps de cuisson recommandé	A6
Instructions pour enlever le convoyeur et nettoyer le four FC16	A7
Instructions pour inverser le convoyeur	A8
Instructions pour démonter la chaîne du convoyeur	A9
Dépannage	A13
Pour plus d'informations, appelez à nos bureaux	A14
 <u>SECTION « B » DIMENSIONS</u>	
FC16	B1
 <u>SECTION « D » AJUSTEMENT DES DIFFUSEURS D'AIR</u>	
FC16	D1
 <u>SECTION « E » PIÈCES COMPOSANTES</u>	
FC16	E1
 <u>SECTION « G » PLANS ÉLECTRIQUES</u>	
FC16 208V/1PH/60 Hz, 240V/1PH/60 Hz & 220/1PH/60 Hz	G1
FC16 220V/1PH/50 Hz & 240V/1PH/50 Hz	G2

GARANTIE

INTRODUCTION

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

De plus, il est fortement recommandé de conserver ce manuel pour consultation ultérieure.

Votre four à convection électrique 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 d'identification située à l'arrière du four mentionne le numéro de modèle, le numéro de série, la tension, la fréquence, l'ampérage et la puissance.

Les dessins, les plans électriques et les numéros de pièces de rechange sont inclus dans ce manuel. Le plan électrique est affiché dans la boîte de contrôle sous le capot 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 qualifié pour l'installation du four.

CONSTRUCTION

Vous avez maintenant en votre possession le four électrique le plus performant présentement disponible sur le marché, un four utilisant la technologie "DOYON" à son meilleur. Ce four électrique 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 sur 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.

AVERTISSEMENT POUR L'INSTALLATION

PANNE ÉLECTRIQUE

LORS D'UNE PANNE ÉLECTRIQUE, ASSUREZ-VOUS DE METTRE L'INTERRUPTEUR DU FOUR À OFF POUR ÉVITER UNE SURCHARGE ÉLECTRIQUE SUR 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

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 électricien certifié pour l'installation.

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.

Assurez-vous d'avoir un approvisionnement d'air suffisant afin d'assurer une ventilation adéquate pour le bon fonctionnement du four.

Ne pas orienter de ventilateurs directement sur le four et, si possible, éviter les fenêtres ouvertes près des parois et de l'arrière du four. Également, éviter les ventilateurs muraux qui créent des courants d'air dans la pièce.

DISTANCES À RESPECTER

- A) Arrière du four : 4 pouces
- B) Dessus du four : Il faut avoir au moins 12 pouces de distance entre le dessus du four et le plafond de manière à permettre une ventilation adéquate.
- C) Plancher : Une distance de 4 pouces minimum. (pattes)
- D) Les côtés du four : Pas d'espacement requis au deux extrémités du convoyeur. Installer uniquement des équipements légers et faciles à déplacer pour être en mesure d'effectuer l'entretien de l'appareil.

INSTALLATION

EN GÉNÉRAL

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

Installer les pattes sur le four.

ATTENTION

1. À l'électricien

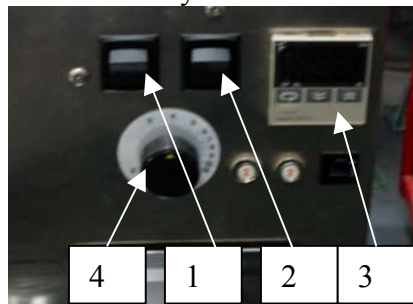
L'installation de l'alimentation électrique des fours doit être conforme avec la source électrique spécifiée sur la plaque d'identification.

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.

OPÉRATION / INSTRUCTION POUR FOUR

1. Démarrer le four (mettre l'interrupteur de gauche à la position "MARCHÉ" [I].
2. Mettre l'interrupteur de droite à la position "MARCHÉ" [I ou II] afin de démarrer le convoyeur.



3. Ajuster le thermostat à la température désirée (voir FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT plus bas).
N.B. L'affichage digital doit être allumé, si ce n'est pas le cas, vérifier le disjoncteur situé sur le panneau avant.
4. Ajuster le temps de cuisson selon le produit. Utiliser les flèches sur le contrôleur de vitesse du moteur. (voir les suggestions dans les tables de la page suivante)
5. Laisser chauffer jusqu'à ce que la température de cuisson soit atteinte.
La lumière rouge ON située sur le thermostat éteindra et la lumière verte allumera pour indiquer que la température est atteinte.
6. Placer les produits sur le convoyeur. Nous recommandons d'utiliser des pans perforées ou un grillage à pizza.
7. Mettre l'interrupteur principal du four à la position "ARRÊT" [O] lorsque vous avez terminé l'utilisation.
Note: le ventilateur principal du four va continuer de fonctionner pour une durée de 10 minutes afin de refroidir le four pour éviter une surchauffe des composantes.

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 permet le contrôle de 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.

TEMPÉRATURE ET TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉ

TEMPS DE CUISSON PIZZA RÉGULIÈRE

Température	Pizza	Temps de cuisson approximatif
515 ⁰ F	PEPPERONI	5.30 minutes
515 ⁰ F	GARNIE	6.20 minutes
515 ⁰ F	EXTRA OIGNON BACON	7.00 minutes
490 ⁰ F	SPÉCIALE MAISON	8.00 minutes

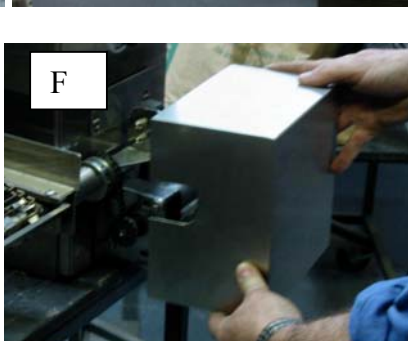
TEMPS DE CUISSON DE PAN PIZZA

Température	Pan pizza	Temps de cuisson approximatif
418 ⁰ F	GARNIE	10.15 minutes
480 ⁰ F	GARNIE	7.20 minutes
525 ⁰ F	GARNIE	6.00 minutes

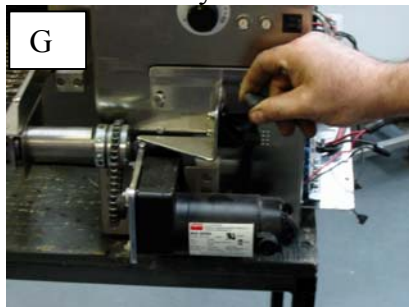
IMPORTANT: Vous devez ajuster vos temps de cuisson en fonction de vos recettes. Nous vous recommandons de faire des tests de cuisson et de noter et conserver les résultats pour utilisation ultérieure.

INSTRUCTIONS POUR ENLEVER LE CONVOYEUR ET NETTOYER LE FOUR FC16

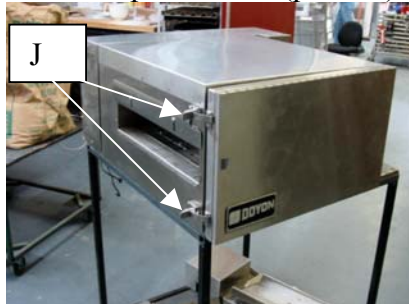
Enlever les extensions et les ramasse-miettes du convoyeur à chaque extrémité du convoyeur (photo A, B, C, D).



Détacher la courroie de caoutchouc (photo G). Lever le moteur et enlever la chaîne (photo H).
Lever le convoyeur et le sortir complètement (photo I).



Ouvrir la porte avant (photo J). Enlever les diffuseurs d'air (photo K & L).

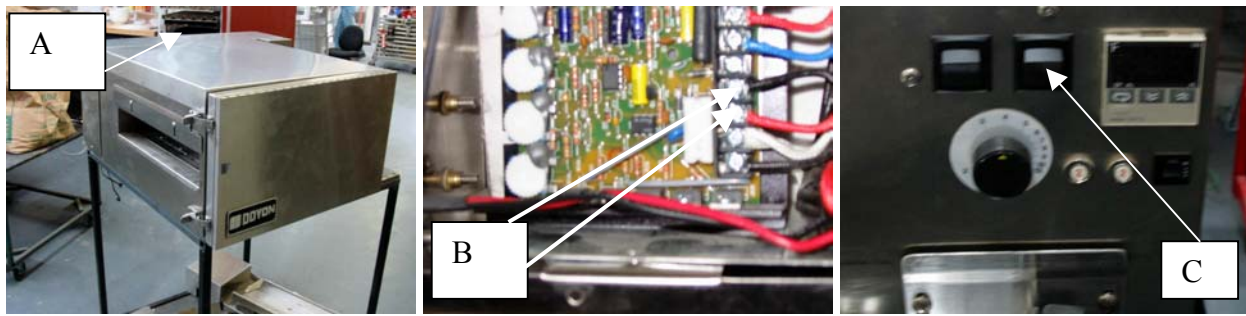


INSTRUCTIONS POUR INVERSER LE CONVOYEUR

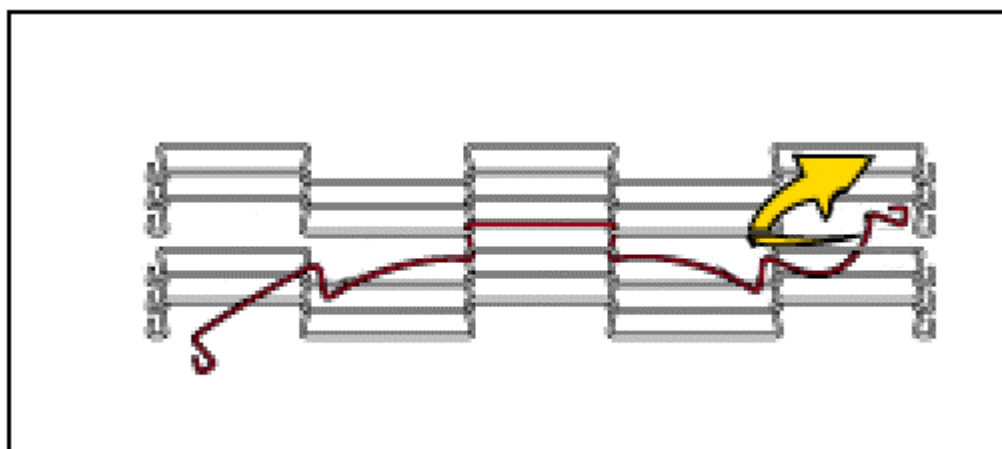
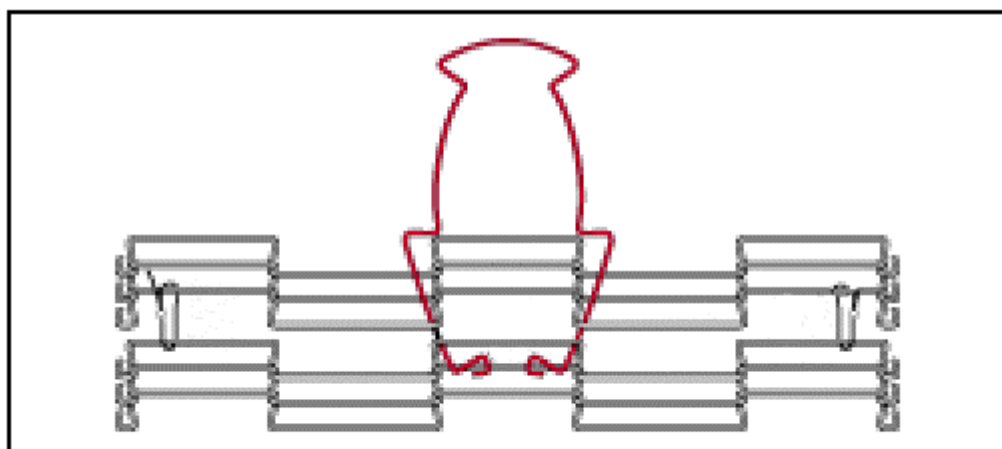
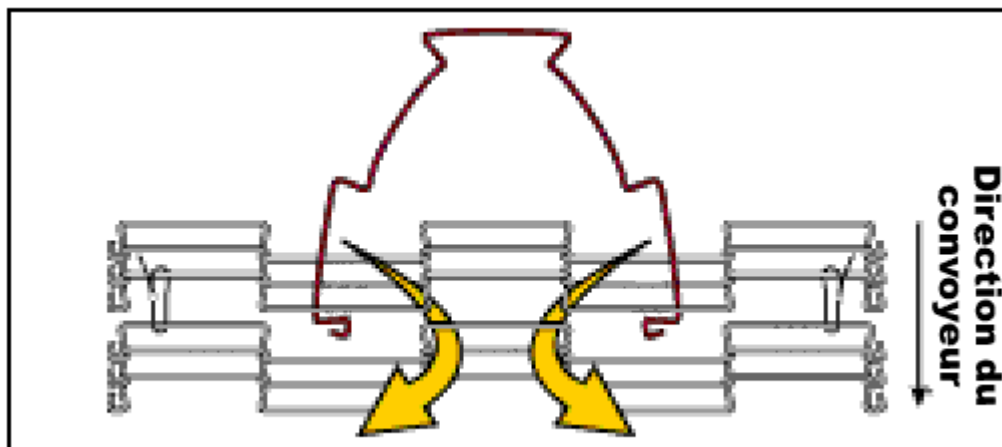
FC16

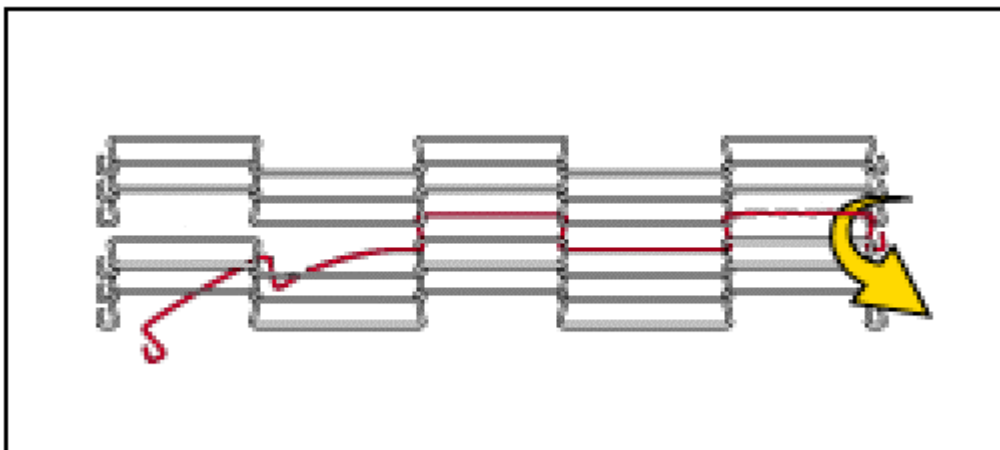
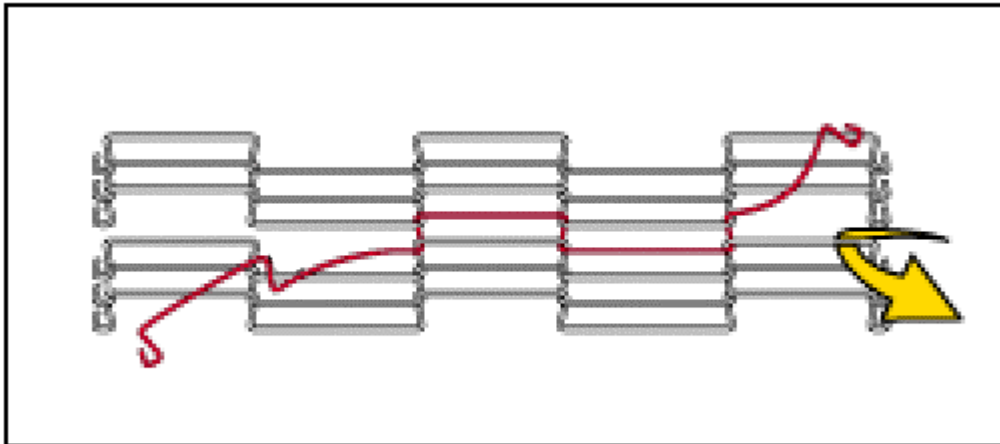
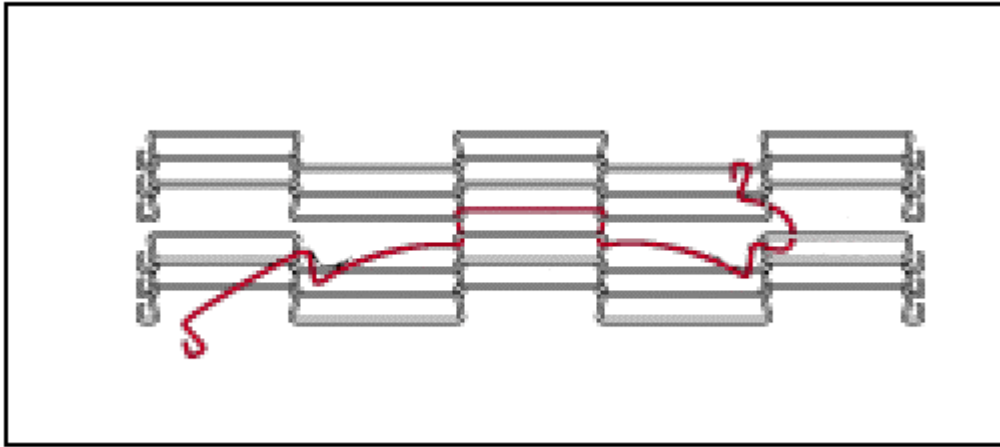
Pour inverser la direction du convoyeur. Ouvrir le panneau arrière du four (photo A). Débrancher le fil rouge [A+] et le fil noir [A-] (photo B) sur le contrôle de vitesse électronique et les inverser (photo B). Le convoyeur devrait tourner dans l'autre direction.

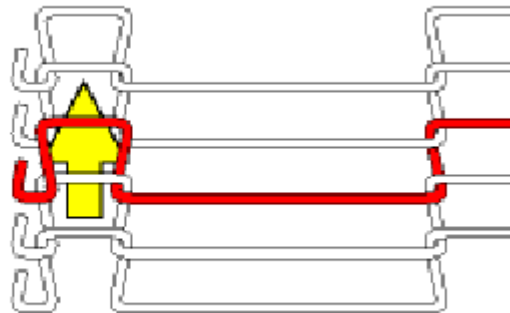
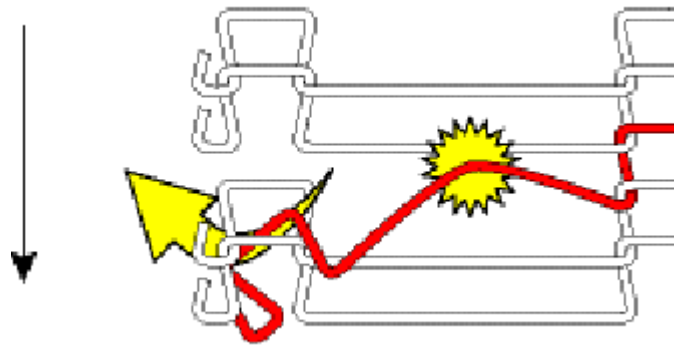
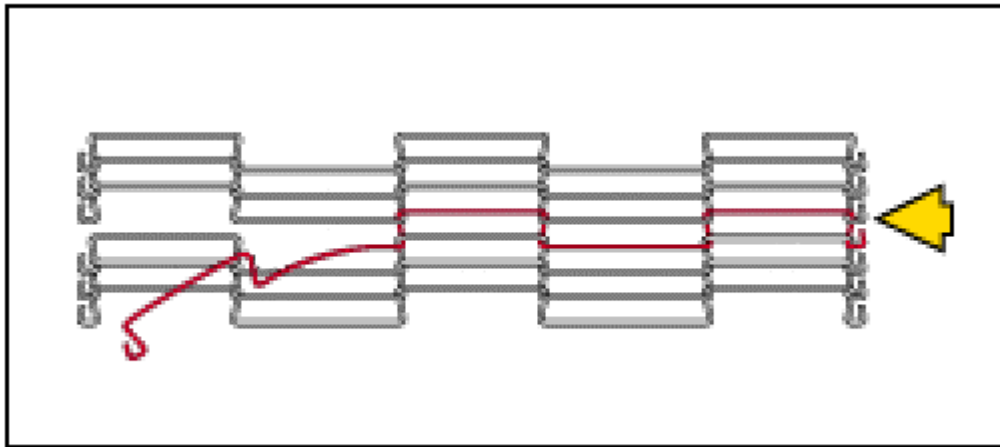
Certains modèles ont un interrupteur de direction pour le convoyeur. Pour inverser la direction du convoyeur sur ces modèles, il suffit de changer la position de l'interrupteur du convoyeur, près du contrôle de température (photo C) à la position [I] ou [II] selon la direction désirée, ou à la position [O] pour avoir le convoyeur immobile.

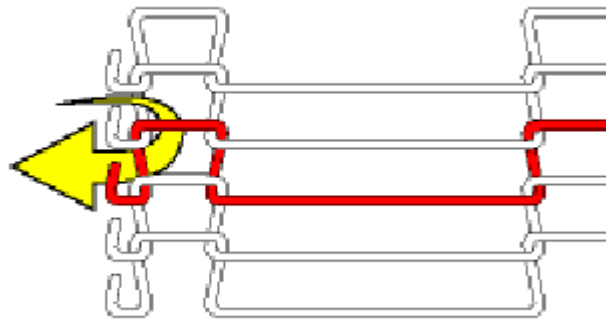
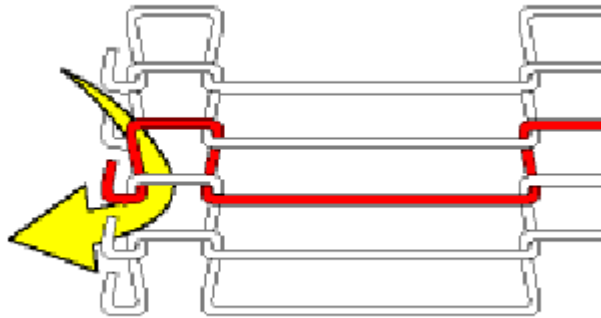
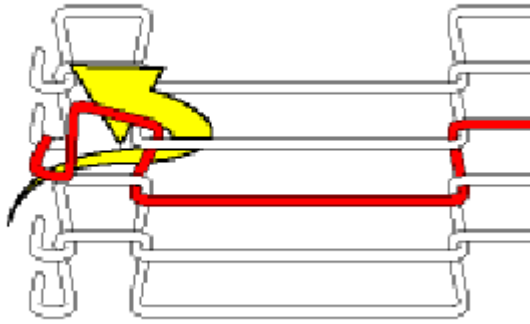


INSTRUCTIONS POUR DÉMONTÉ LA CHAÎNE DU CONVOYEUR









DÉPANNAGE

AVANT D'APPELER LE DÉPARTEMENT DE SERVICE RÉPONSES AUX QUESTIONS LES PLUS FRÉQUENTES

Questions	Solutions
Si l'interrupteur est à la position "MARCHE" et que rien ne fonctionne.	Vérifier le disjoncteur principal du bâtiment et le disjoncteur 5 ampères à l'avant du four.
Le ventilateur tourne mais le four ne chauffe pas.	• S'assurer que le thermostat est en demande (ajusté plus haut que la température du four). • Vérifier le contacteur de chauffage.
Le four chauffe trop ou pas assez.	• Vérifier la température du four à l'aide d'un thermomètre adéquat et comparer avec la température ajustée sur le four. • Faire un nettoyage complet des diffuseurs de chaleur.
Le ventilateur tourne et le four chauffe mais la chaîne du convoyeur ne tourne pas.	• Vérifier le disjoncteur 0.75 ampères à l'avant du four mais s'assurer que rien ne bloque le convoyeur avant de ré-enclencher le disjoncteur. • Vérifier si l'embrayage de sécurité sur l'arbre central du convoyeur ne glisse pas.
La chaîne du convoyeur n'est pas assez tendue.	Pour la tendre : • Enlever les protecteurs sur les côtés du convoyeur du bout du réducteur de vitesse. • Dévisser légèrement les boulons qui ont un ajustement (2 de chaque côté) à l'aide d'une clef 7/16 de po. • Tendre la courroie du convoyeur et revisser. Remplacer les protecteurs.

POUR PLUS D'INFORMATIONS,
APPELEZ NOTRE BUREAU :

ÉQUIPEMENT DOYON INC.

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

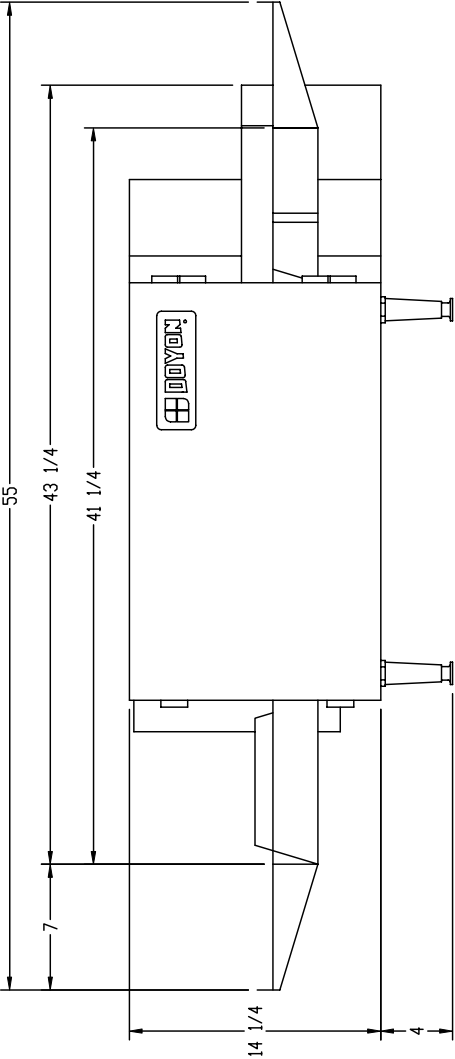
Tel. : 1 (418) 685-3431
Canada : 1 (800) 463-1636
U.S. : 1 (800) 463-4273
FAX : 1 (418) 685-3948

Internet: <http://www.doyon.qc.ca>

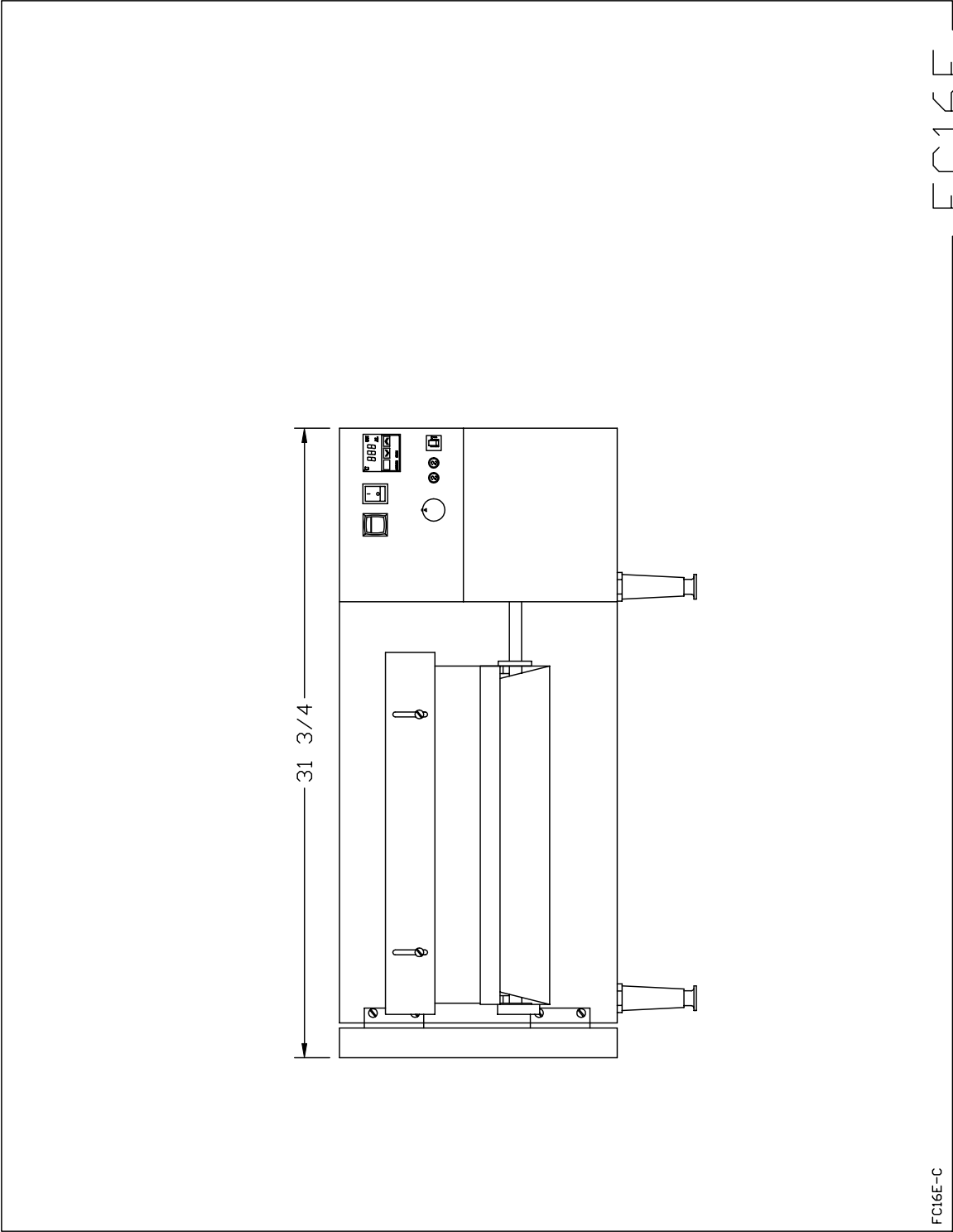
E-Mail : doyon@doyon.qc.ca

SECTION
B

DIMENSIONS

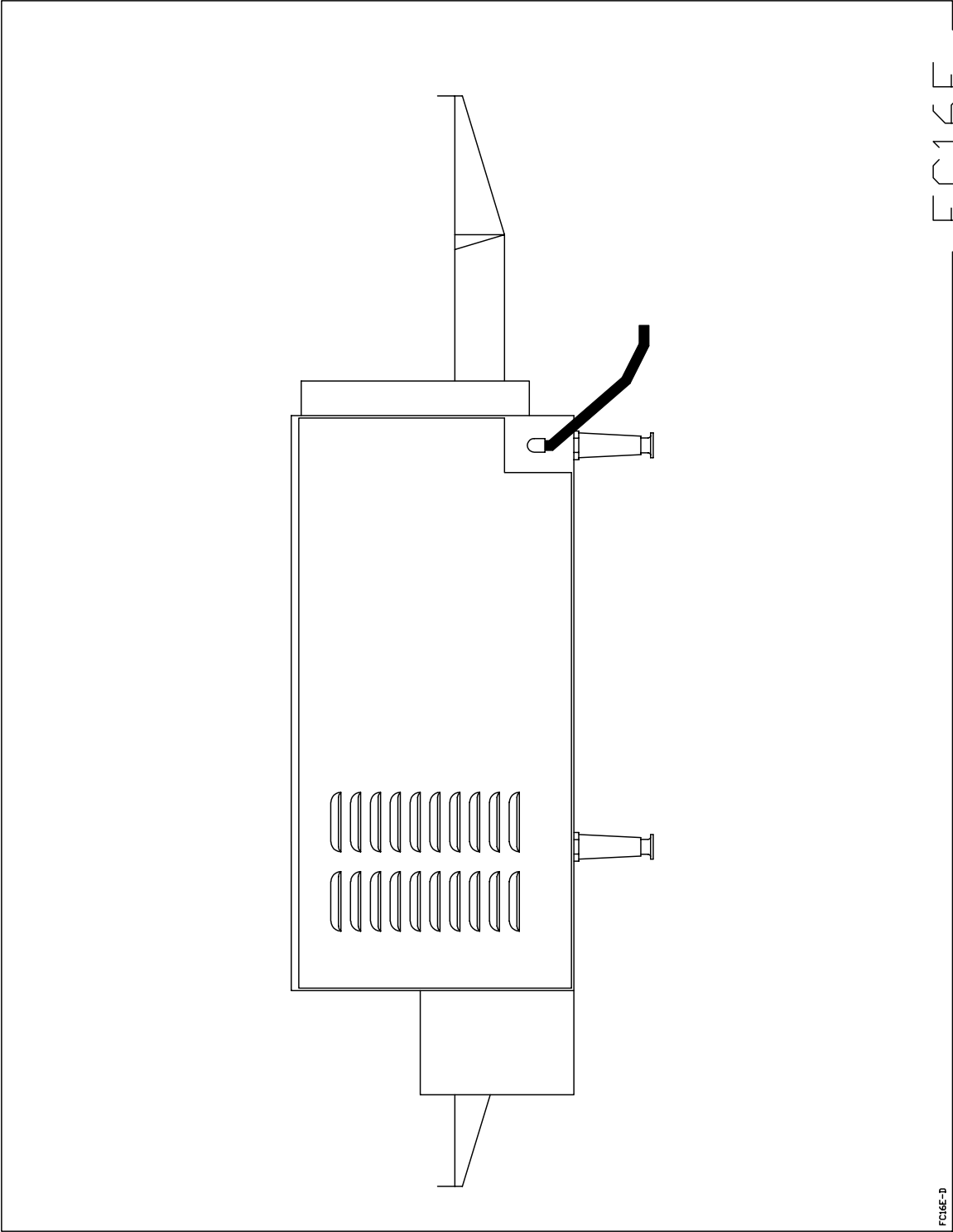


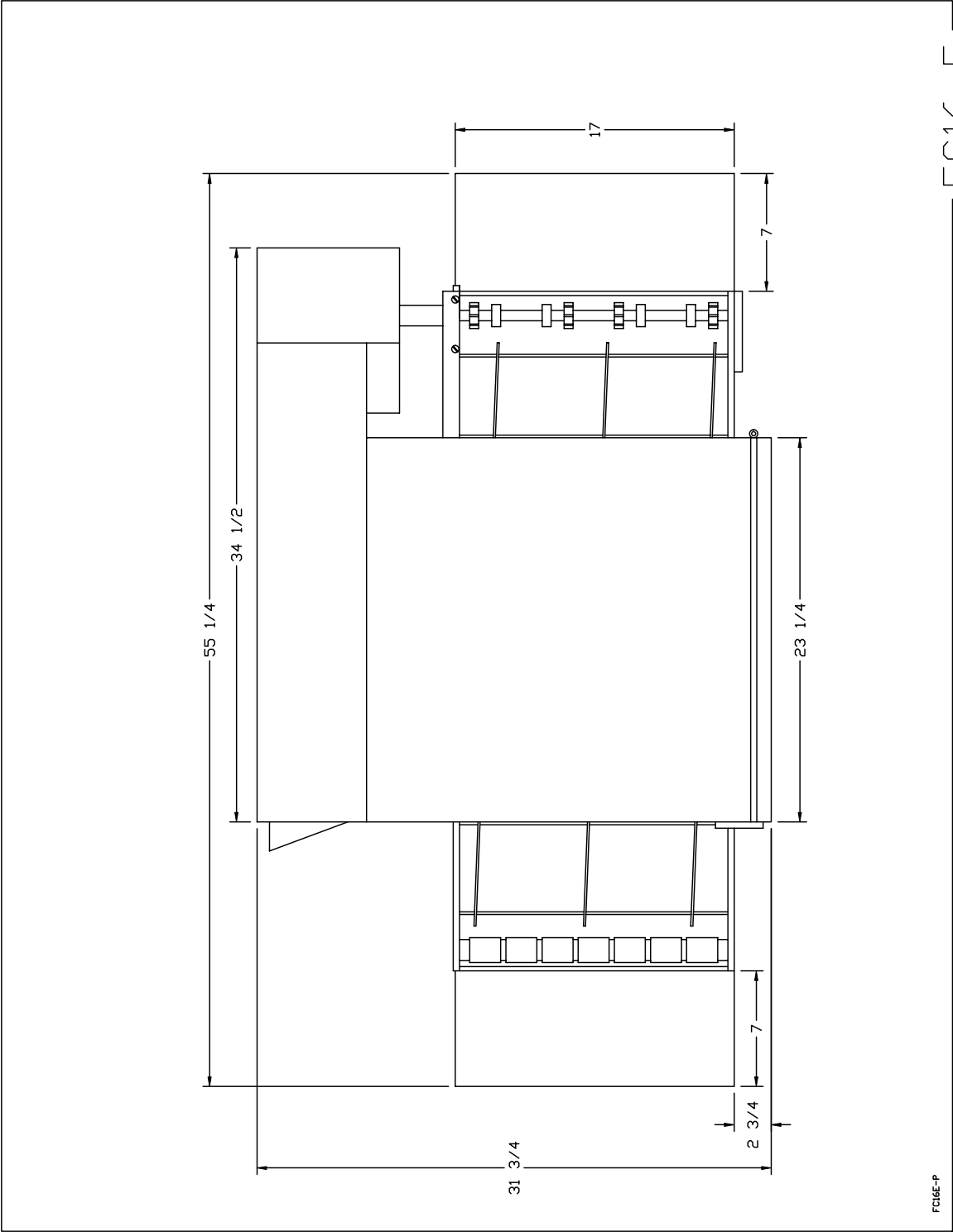
FC16E

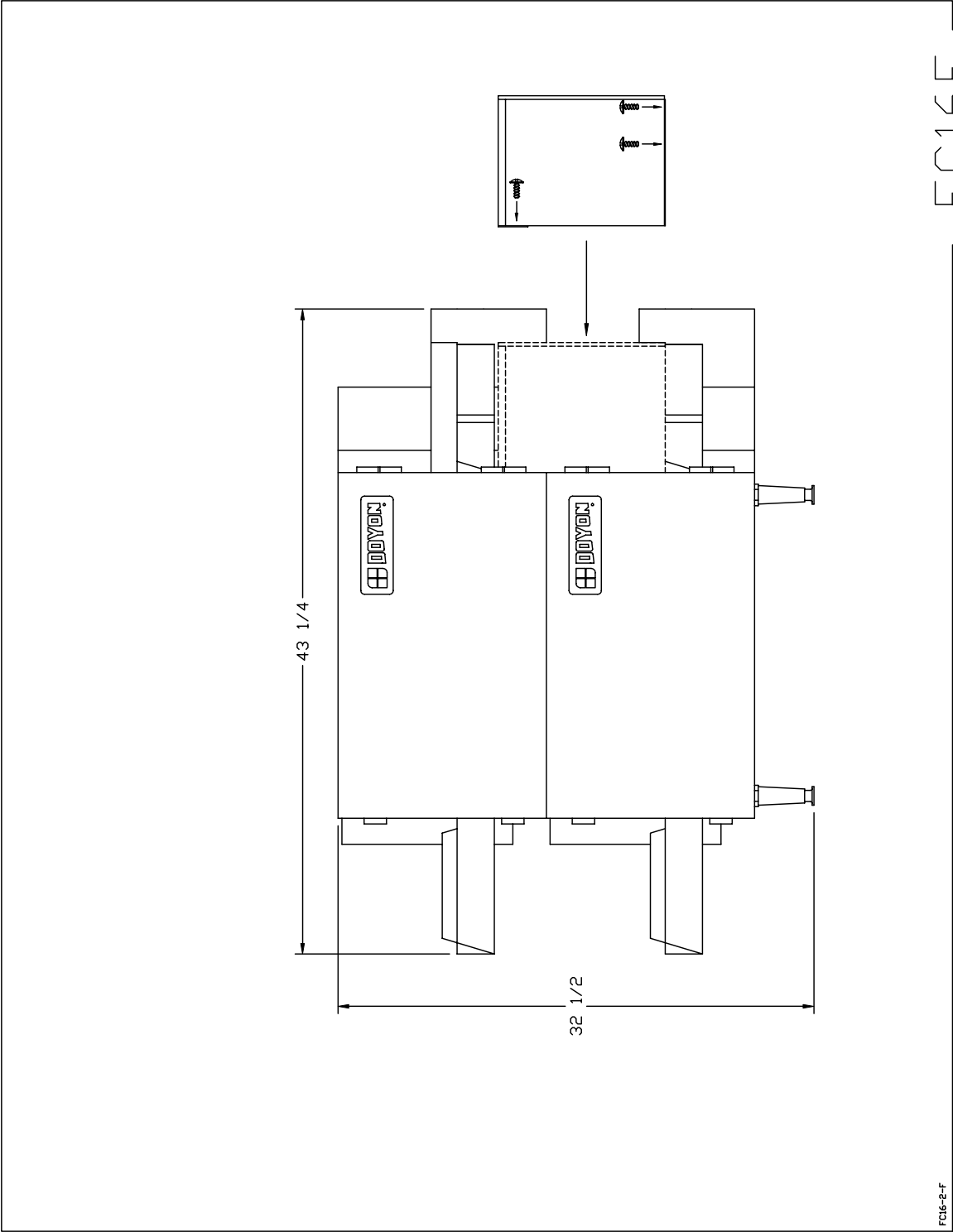


FC16E-C

FC16E

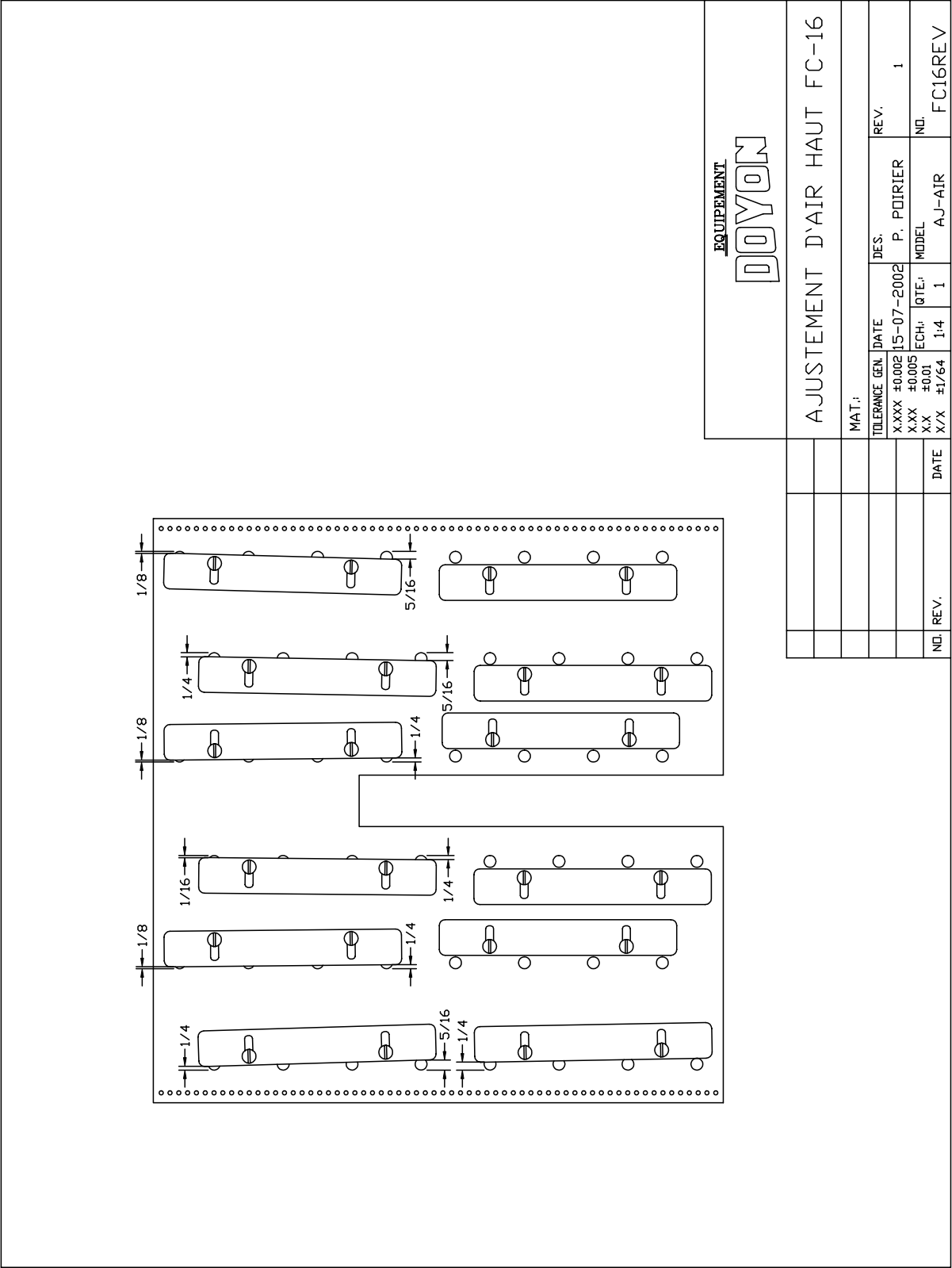


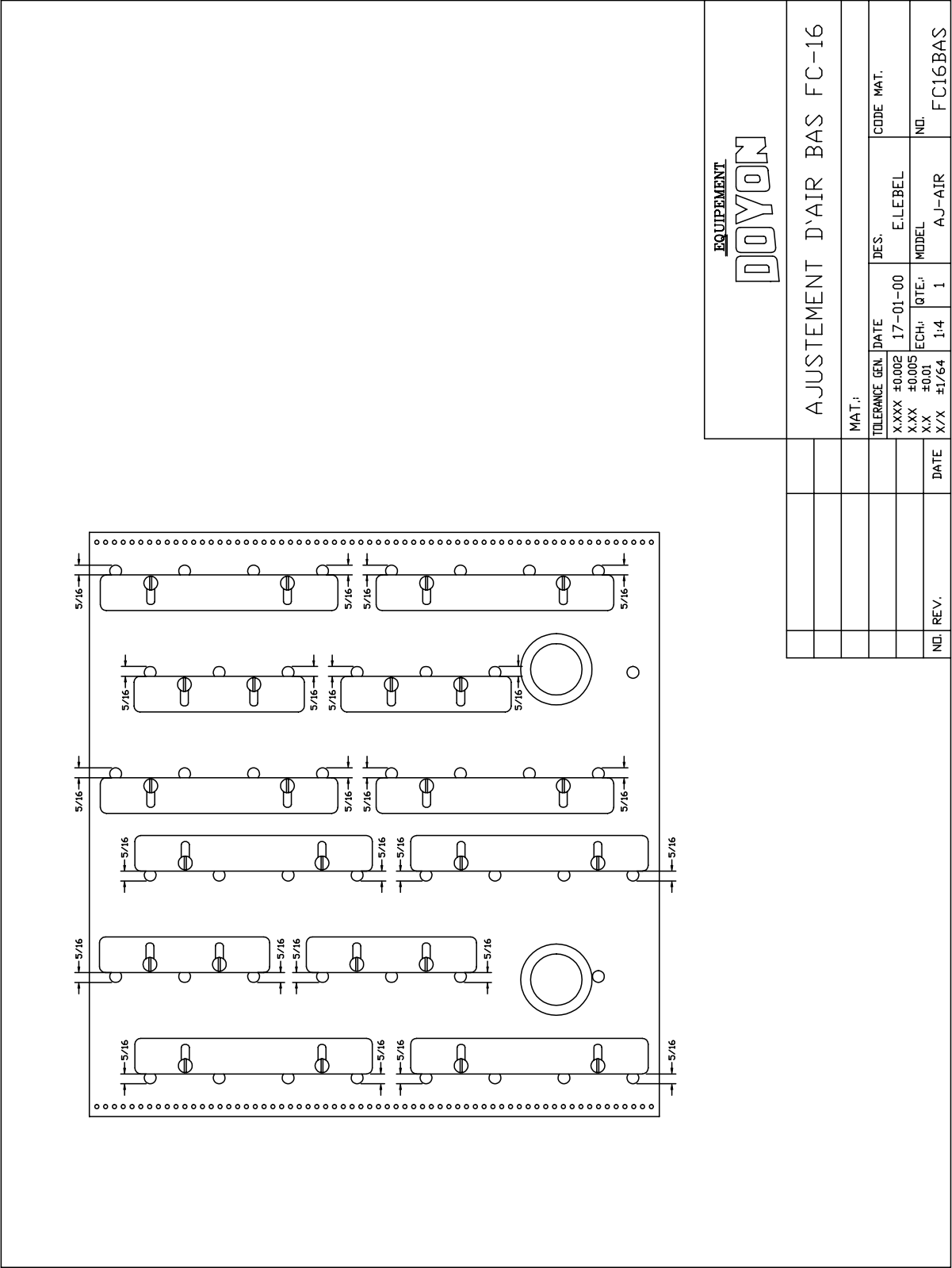




SECTION
D

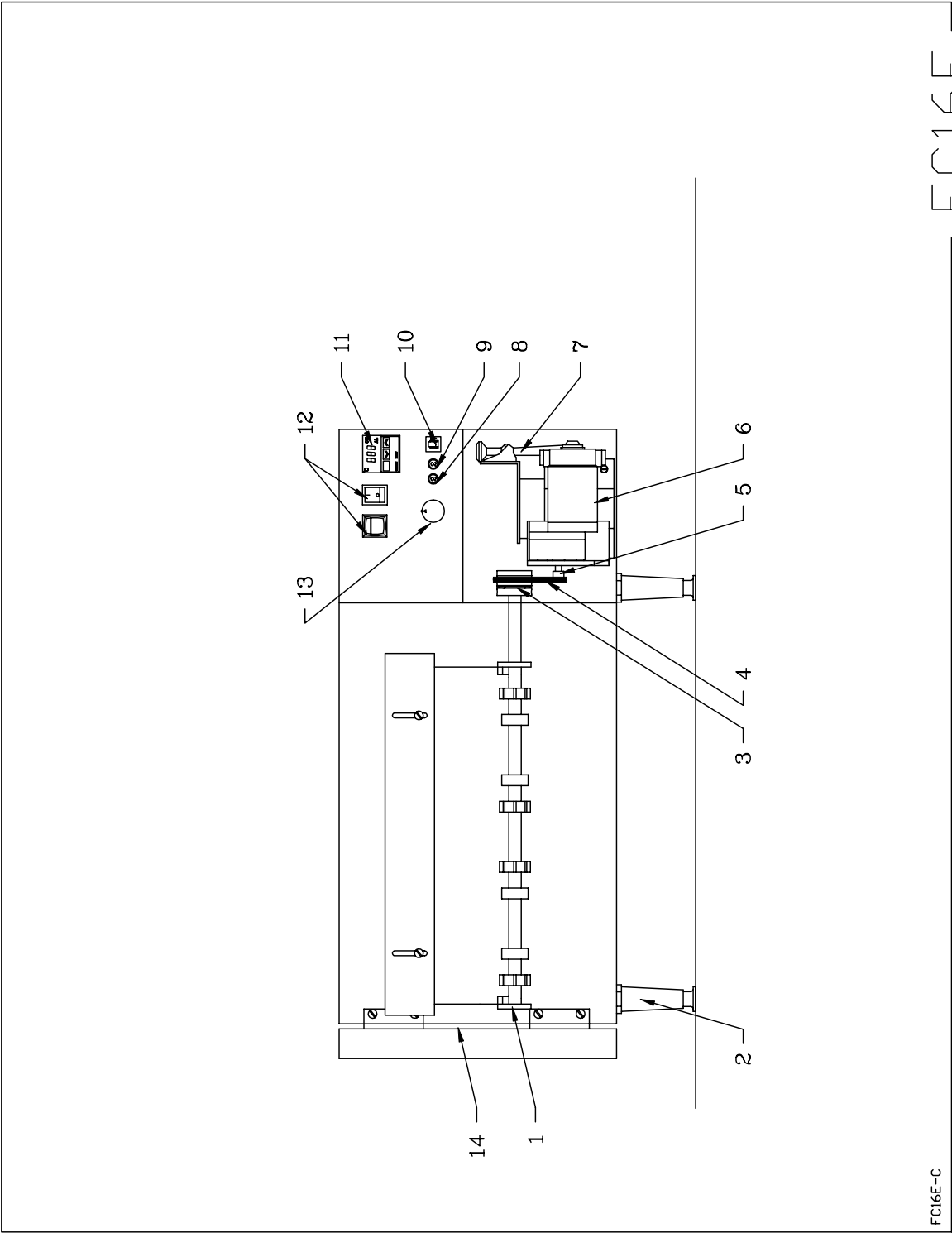
AJUSTEMENT DES DIFFUSEURS D'AIR





SECTION
E

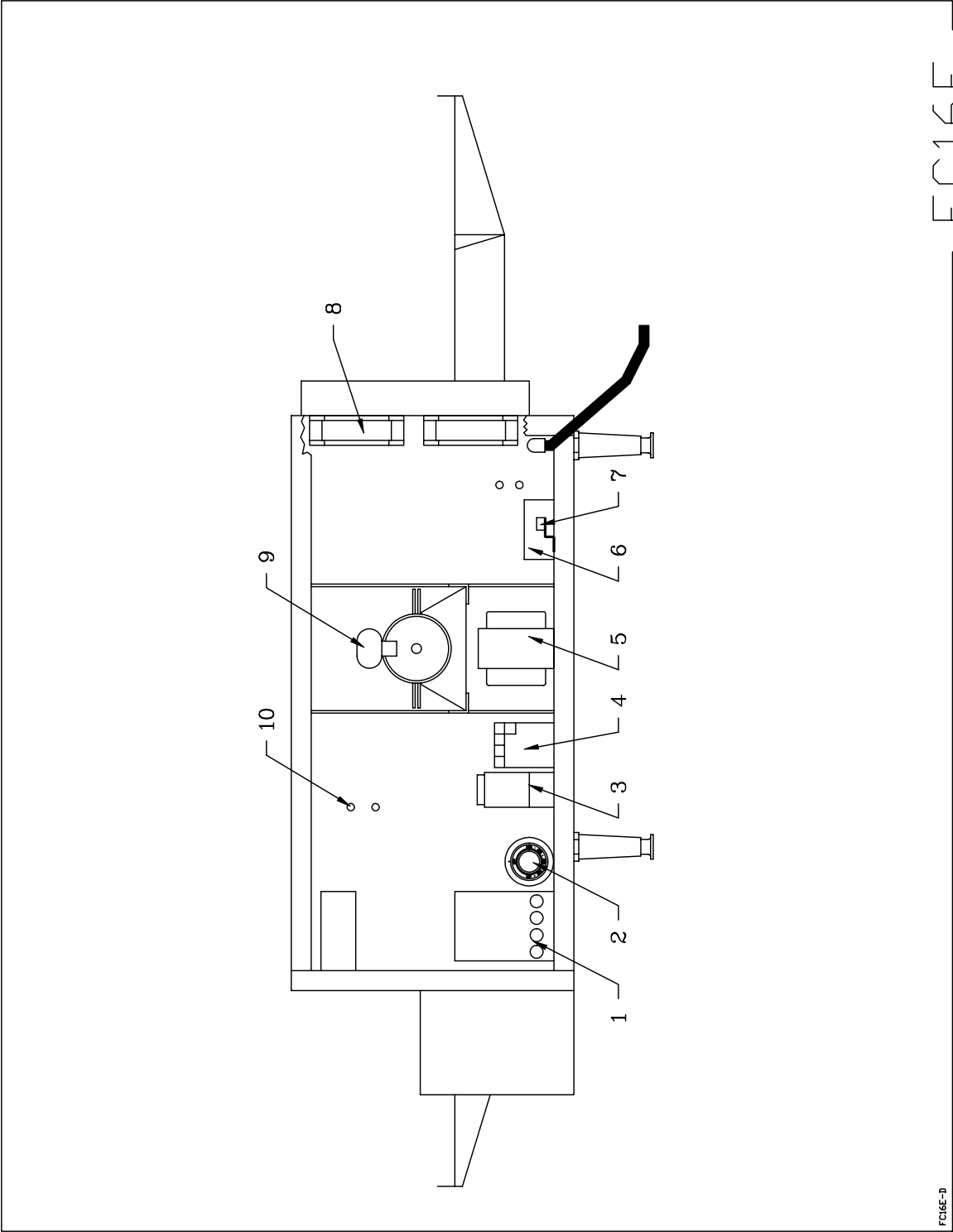
PIÈCES COMPOSANTES



Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	QURB65	ROULEMENT A BILLES R102RS (PIG. CONV)(ROULEAU SORTIE CONV.))	2
ET	QURB05	ROULEMENT A BILLES 69032RS (ROUL CONV)(ROULEAU ENTREE CONV.))	2
2	PAP200	PATTE 4" AJUSTABLE	4
3	50093010	PIGNON A EMBRAYAGE DE SÉCURITÉ	1
4	QUC305	CHAINE #25	1
5	QUC355	PIGNON DE CHAINE: 25B17 (17 DENTS)	1
6	ELM942	MOTEUR/REDUCTEUR DE VITESSE CONVOYEUR	1
7	QUS600	BANDE ELASTIQUE	1
ET	QUS610	SUPPORT DE BANDE ELASTIQUE	1
ET	QUS620	RONDELLE PLATE	1
8	ELB098	DISJONCTEUR 2 Amps.	1
9	ELB098	DISJONCTEUR 2 Amps.	1
10	ELB093	DISJONCTEUR 0.5 AMPS.	1
11	ELT515	THERMOSTAT OMRON E5CS	1
ET	ELT532	THERMOCOUPLE TYPE K	1
12	ELI637	INTERRUPTEUR DOUBLE PÔLE	1
ET	ELI638	INTERRUPTEUR DU CONVOYEUR	1
13	ELP050	POTENTIOMETRE POUR CONTRÔLE DART FC-16	1
14	QUE100	JOINT D'ETANCHEITE DE PORTE (FIBRE VERRE(6'))	1

Modèle : FC-16-E

Vue : COTE

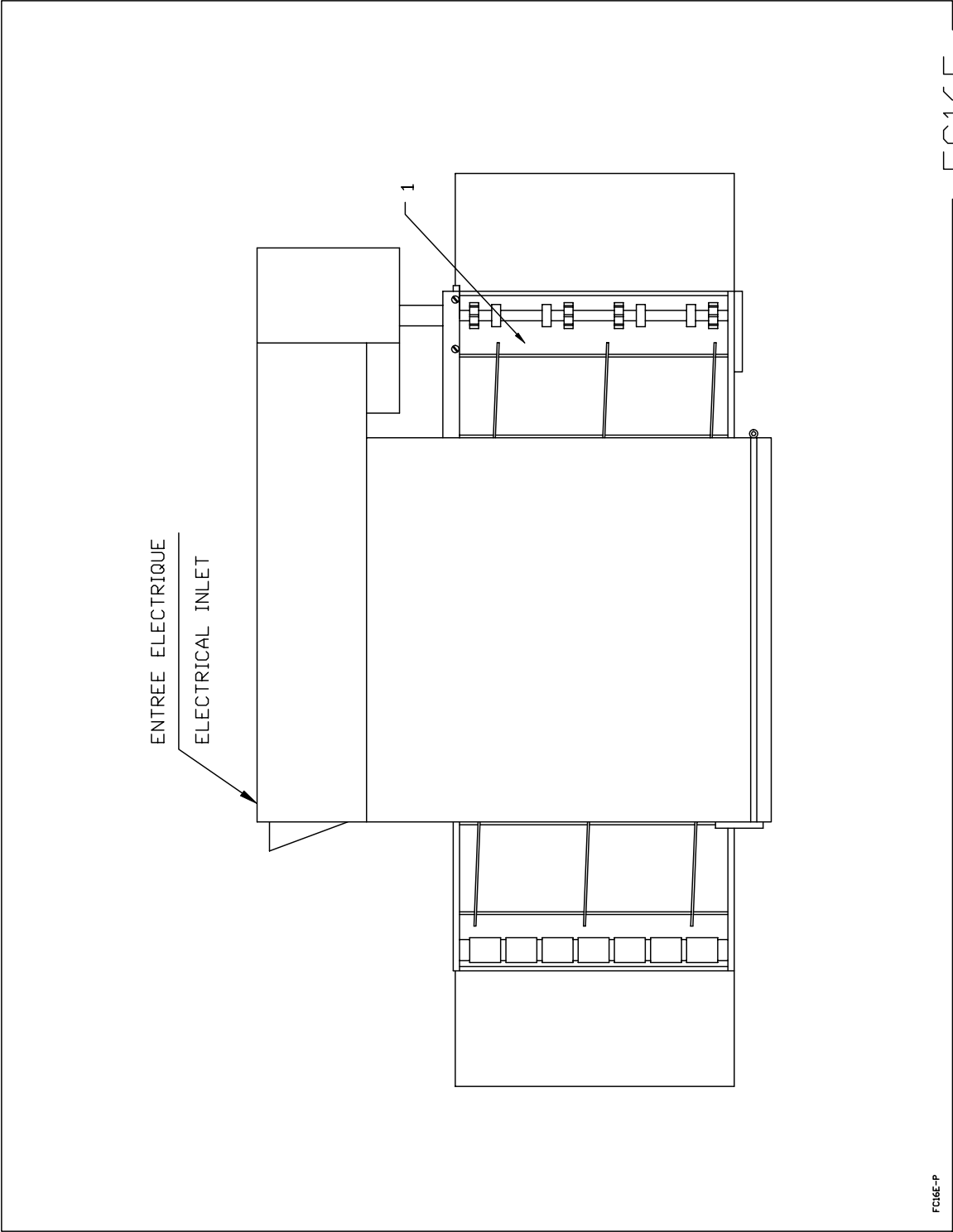


FC16E

Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	ELM958	CONTRÔLE DART POUR FC16	1
2	ELT680	THERMOSTAT 700°F	1
ET	ELT681	BOUTON DE THERMOSTAT 700°F	1
ET	ELT620	PLAQUE DE THERMOSTAT	1
3	ELM729	BASE 11 PATTES	1
ET	ELM720	MINUTERIE OMRON (11 PATTES) H3CR	1
4	ELC908	CONTACTEUR D'ELEMENTS	1
5	ELT715	TRANSFORMATEUR 240>120 100VA	1
6	ELB071	BLOC TERMINAL 2P 175A	1
7	ELL050	TERMINAL DE MISE A LA TERRE	1
8	ELM760	VENTILATEUR	2
9	ELM934	MOTEUR 240 VOLTS POUR FC16	1
10	ELE300	ELEMENT DROIT 3000W 208 VOLTS	2
ET	ELE310	ELEMENT DROIT 2500W 208 VOLTS	2

Modèle : FC-16-E

Vue : ARRIERE

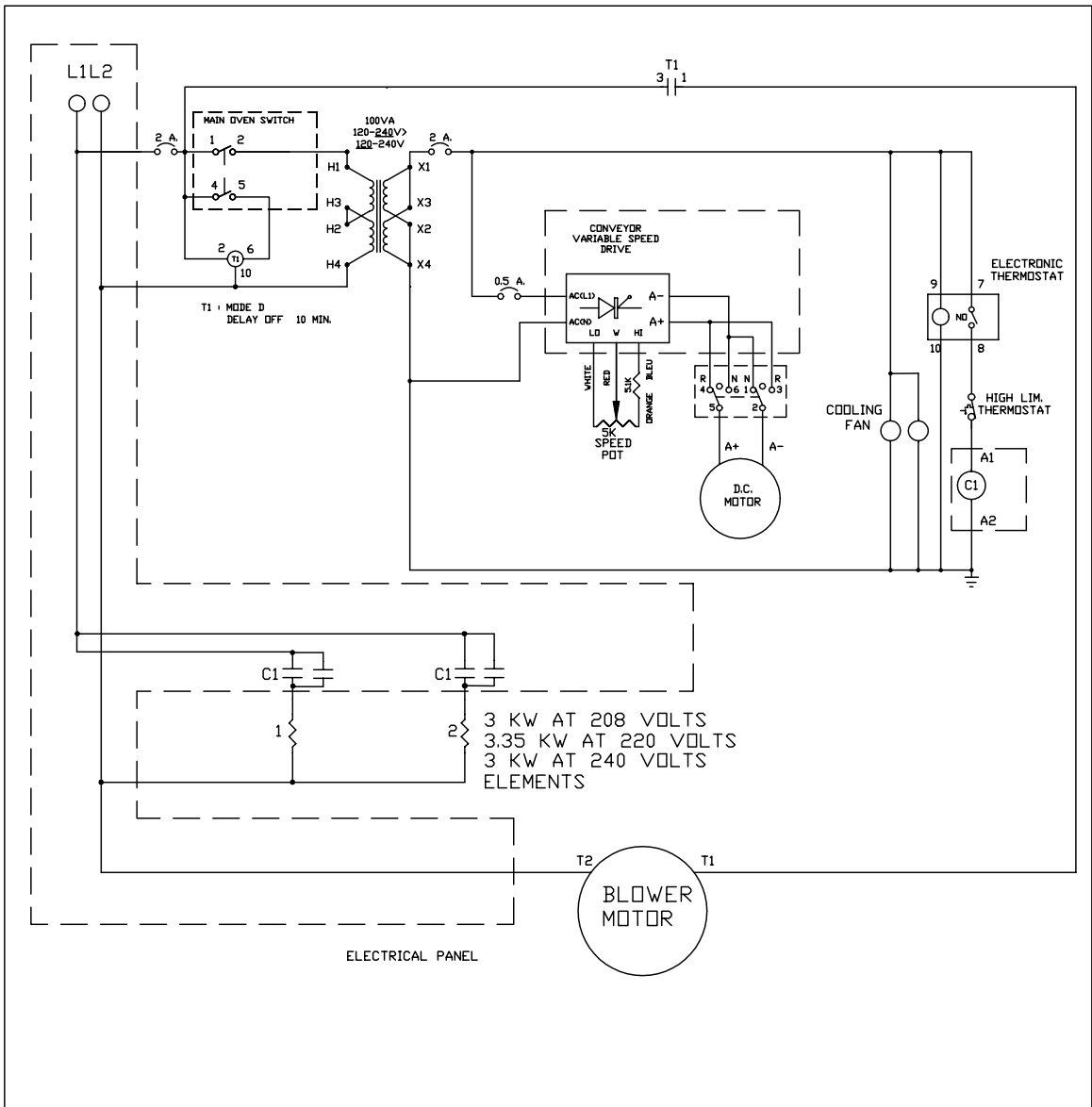


Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	QUC920	CHAINE DE CONVOYEUR 16" DE LARGE	1

Modèle : FC-16-E**Vue : DESSUS**

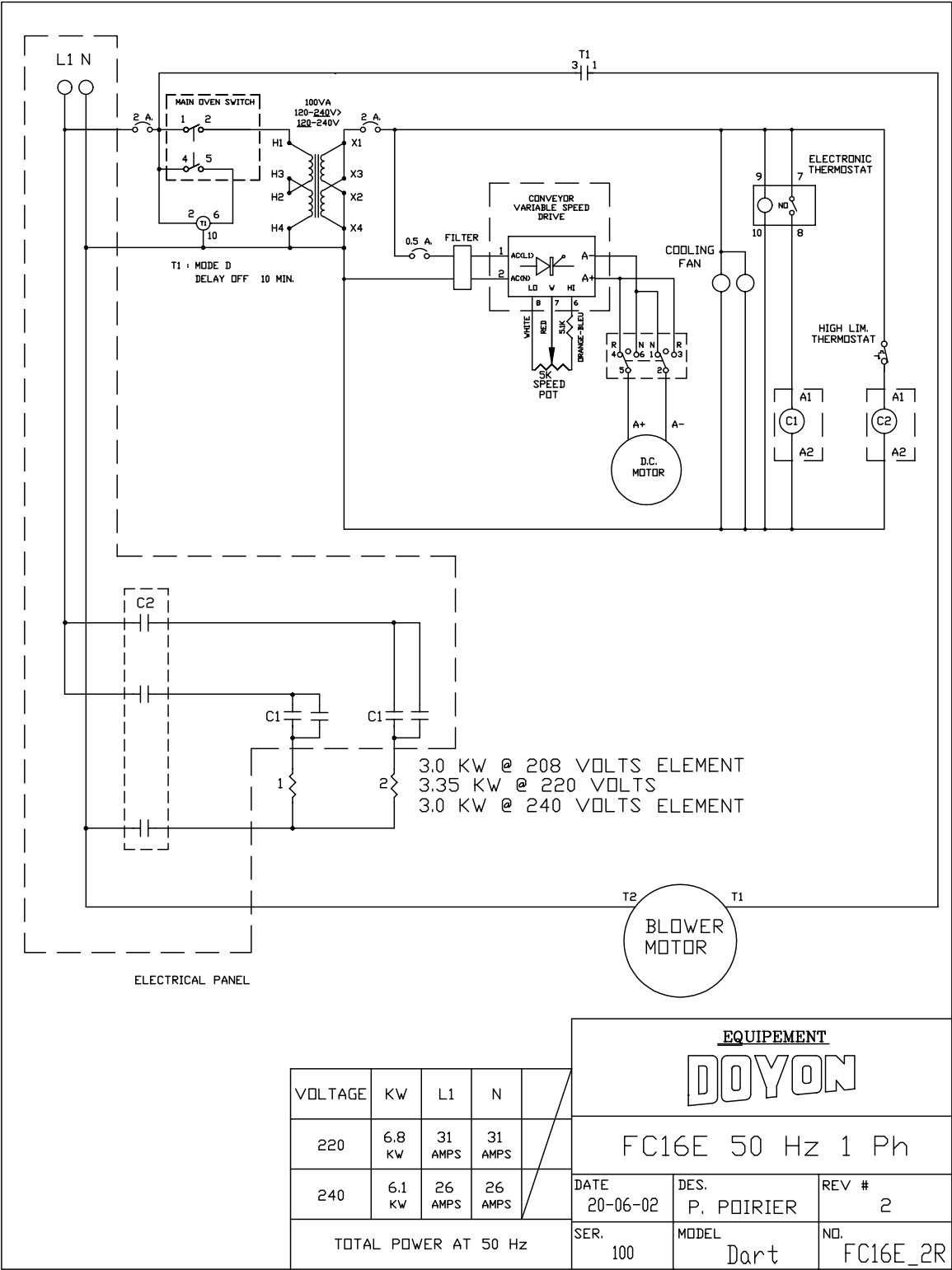
SECTION
G

PLANS ÉLECTRIQUES



VOLTAGE		L1	L2	
208		29 AMPS	29 AMPS	
240		26 AMPS	26 AMPS	
TOTAL POWER 60 Hz: 6.1 KW				
220		31 AMPS	31 AMPS	
TOTAL POWER 60 Hz: 6.8 KW				

EQUIPEMENT		
DOYON		
FC16E 60 Hz 1 Ph		
DATE 13-02-02	DES. M. FAUCHER	REV # 2
SER. 100	MODEL Dart	NO. FC16E_1



GARANTIE LIMITÉE

(Pour le Canada et les États continentaux des États-Unis)

Équipement Doyon Inc. garantit ses produits à l'acheteur original, contre tout défaut de matériaux ou de fabrication, en autant qu'ils aient été utilisés de façon normale.

Cette garantie ne s'applique cependant pas sur les ampoules, les calibrations de température, tout défaut dû ou résultant d'une mauvaise manipulation, d'un emploi abusif ou d'un mauvais usage. La garantie ne s'applique pas non plus sur tout équipement dont le numéro de série aurait été enlevé ou altéré, tout produit modifié par du personnel de service non autorisé, endommagé par une inondation, un feu ou tout autre acte de Dieu, ni sur les éléments immergés endommagés par l'eau dure.

L'étendue des obligations du manufacturier, selon cette garantie, est le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses durant la période de garantie. L'acceptation de la garantie sera faite par le département de service d'Équipement Doyon Inc. Cette décision sera définitive.

L'acheteur est responsable de faire installer son équipement adéquatement, de l'opérer sous des conditions normales d'utilisation avec une bonne supervision, ainsi que d'effectuer un entretien préventif périodique.

Dans le cas où les pièces s'avéreraient défectueuses durant une période d'un an à partir de la date d'achat, Équipement Doyon Inc. s'engage à les remplacer, sans frais, F.O.B. Linière, Québec, Canada.

Équipement Doyon Inc. couvrira les frais raisonnables de main-d'œuvre reliés au remplacement des pièces, pour une période d'un an à partir de la date d'achat. Toutefois, les frais encourus pour les déplacements au-delà de 50 milles, le temps supplémentaire et les jours de congé ne sont pas couverts. Au-delà d'un an après la date d'achat, tous frais de transport et de main-d'œuvre pour le remplacement des pièces sont la responsabilité de l'acheteur.

Équipement Doyon Inc. ne se tient pas responsable envers l'acheteur pour toutes conséquences ou dommages incluant, mais non limités à, dommages à la propriété, dommages pour perte d'usage, perte de temps, perte de profits ou de revenus, provenant de tout bris de garantie.

En aucun cas, cette garantie ne s'applique à l'extérieur du continent des États-Unis d'Amérique ou du Canada, à moins que l'acheteur n'ait une entente écrite avec Équipement Doyon Inc.