



# manuel de l'opérateur

## *Impinger® Four Convoyeur* *Série 1400*

Ce document inclut:

- Des avertissements de sécurité
- Des spécifications
- Les Instructions d'installation
- Le Mode d'emploi
- Les Instructions de Nettoyage
- La Déclaration de Garantie











P/N: 2810186  
Révision B



Lincoln Foodservice Products, LLC  
1111 North Hadley Road  
Fort Wayne, Indiana 46804  
États-Unis d'Amérique  
Ligne gratuite de Support Technique (800) 678-9511  
Téléphone: (260) 459-8200  
[www.lincolnfp.com](http://www.lincolnfp.com)

## AVERTISSEMENT IMPORTANT ET INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

	<b>NOTE:</b>	Ce manuel contient d'importantes instructions sur la sécurité et le mode d'emploi-installation. Exigez à tous les opérateurs de lire ce manuel avec attention avant d'effectuer l'installation, de mettre en fonctionnement ou de réviser cet équipement. L'installation, le réglage, l'altération, la révision ou la maintenance inadéquats peuvent entraîner des dommages sur la propriété, des blessures ou la mort.
	<b>AVERTISSEMENT:</b>	Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des jeunes enfants, des personnes déficientes, sauf s'ils ont été correctement supervisés par une personne responsable pour assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil en toute sécurité. Les jeunes enfants devraient être supervisés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
	<b>AVERTISSEMENT:</b>	L'installation, le réglage, l'altération, la révision ou la maintenance inadéquats peuvent causer des dommages sur la propriété, des blessures ou la mort. Lisez bien les instructions d'installation, de maintenance et le mode d'emploi avant d'effectuer l'installation ou de réviser cet équipement.
	<b>DANGER!</b>	Ne travaillez pas à proximité de la ceinture du convoyeur avec des cheveux longs, des vêtements amples, ou des bijoux ballants. Se faire attraper dans la ceinture pourrait provoquer de graves blessures.
	<b>DANGER!</b>	Pour votre sécurité, ne stockez ou n'utilisez pas de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
	<b>DANGER!</b>	Ne vaporisez pas d'aérosols à proximité de cet appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.
	<b>DANGER!</b>	Si le câble d'alimentation électrique paraît endommagé, n'essayez pas de faire fonctionner l'unité. Contactez un agent de service ou un électricien qualifié pour la réparer!
	<b>DANGER!</b>	N'utilisez pas de papier parchemin lorsque vous placez un aliment à travers le grille-pain! L'usage de tels matériaux pourrait causer un incendie et ne ils ne devraient jamais être placés dans le grille-pain.

Obtenez les instructions à suivre en cas de détection d'odeurs de gaz de votre station service locale et affichez-les dans un emplacement de premier plan.

Il est obligatoire que le four soit placé sous une hotte d'aération pour prévoir une quantité adéquate d'air et de ventilation.

Des dégagements minimums doivent être maintenus entre tous les murs et les matériaux combustibles. Voir la section sur les "exigences d'espacement" pour plus d'information.

Maintenez le four libre et nettoyé de tout matériel combustible.

Un dégagement adéquat pour les ouvertures d'air vers la chambre de contrôle de combustion sur le côté droit du four est exigé.


N'obstruez pas les trous de ventilation sur les panneaux de contrôle, car ceux-ci fournissent l'air de combustion pour le brûleur et l'air de refroidissement pour les contrôles.

Le four doit être opéré uniquement avec le type de gaz et d'électricité indiqué sur la plaque de spécification.

Le brûleur du four ne fonctionnera pas et le gaz ne passera pas à travers sans l'alimentation électrique.

Ce manuel devrait être conservé pour des références futures.

Le schéma de câblage électrique est situé en-dessous des couvercles de la boîte de contrôle.



**UN ENTRETIEN ET UN NETTOYAGE GÉNÉRAL DE L'OPÉRATEUR SONT CRITIQUES POUR LE BON FONCTIONNEMENT DU FOUR. LE NON-RESPECT DES DIRECTIVES ÉNUMÉRÉES DANS CE MANUEL PEUT ENTRAÎNER UNE DÉFAILLANCE DE COMPOSANTS NON COUVERTE PAS LA GARANTIE.**

## RESPONSABILITÉ DE L'ACHETEUR

C'est la responsabilité de l'acheteur de:

1. Veiller à ce que les services de gaz et d'électricité pour le four soient installés sur le site en conformité avec la spécification du fabricant.
2. Pour décharger, débiller, et installer le four dans son emplacement approprié; en conformité avec ce manuel d'installation / fonctionnement..
3. Veiller à ce que les services de gaz et d'électricité soient adéquatement connectés par un installateur qualifié de votre choix. *Pour l'installation dans l'État de Massachussetts: L'installation de ce four doit être effectuée par un plombier ou un installateur de gaz agréé.* Toutes ces connexions doivent être conformes aux exigences du code applicable. Voir la section sur la "Référence de Codes" pour les références de codes spécifiques.
4. Pour prendre des dispositions pour une inspection et un contrôle de fonctionnement par un Technicien de Service autorisé comme décrit ci-dessous:

N'essayez pas de faire fonctionner le four jusqu'à ce que la connexion du service utilitaire ait été entièrement inspectée par un Technicien de Service Autorisé ou un Représentant de Service de Lincoln Foodservice Products. Ce service est requis par Lincol Foodservice Products, LLC, afin d'assister l'acheteur dans le bon démarrage du four sur le site. Veuillez noter les détails spécifiques sur la Garantie et assurez-vous que les connexions soient effectuées vers des services utilitaires appropriés.

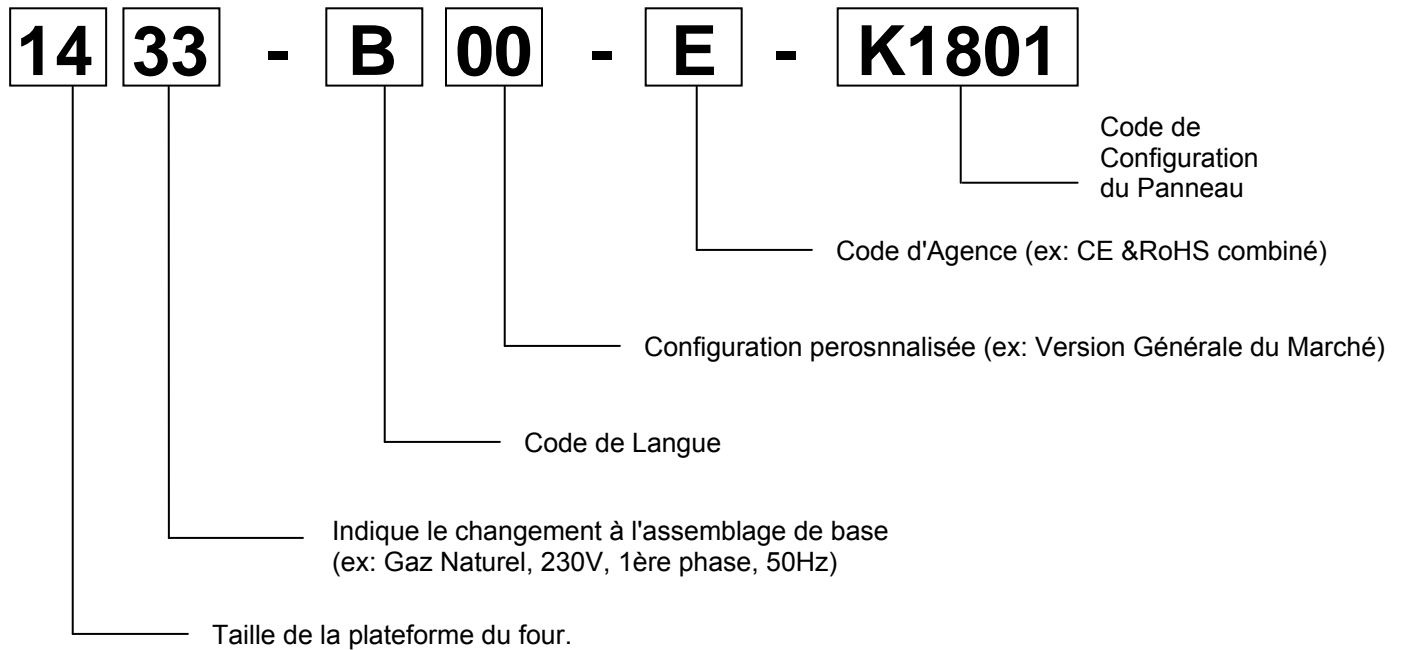
La garnatie devrapas s'appliquer si le(s) four(s) sont mis en marche et en fonctionnement avant l'inspection des utilités et du four par un Technicien de Service Autorisé ou un Représentant de Service de Lincoln Foodservice Products.

## TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENT IMPORTANT ET INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	2
CLÉ DE NUMÉRO DE MODÈLE.....	3
SPÉCIFICATIONS D'INSTALLATION REQUISES.....	4
DIMENSIONS EXTÉRIEURES.....	5
INFORMATION GÉNÉRALE.....	7
ASSEMBLAGE DU SUPPORT ET DES DOIGTS.....	8
EXIGENCES D'ESPACEMENT.....	10
DIRECTIVES POUR LA VENTILATION.....	10
TEST FUMÉE DE BOUGIE - SYSTÈME DE VENTILATION.....	11
INSTALLATION MANUELLE DE LA VALVE DU GAZ.....	12
RÉFÉRENCE DE CODES.....	12
PROGRAMMATION.....	13
FONCTIONS.....	14
ENLEVER LES DOIGTS ET LES DÉSSASSEMBLER POUR LE NETTOYAGE.....	15
ENLEVER LE CONVOYEUR POUR LE NETTOYAGE.....	15
INSTALLATION DU CONVOYEUR.....	15
ENTRETIEN D'OPÉRATEUR.....	16
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE.....	16
EMPILER LA SÉRIE 1400 AVEC D'AUTRES FOURS IMPINGER.....	17
ANNEXE A - DÉFINITIONS DES ÉTIQUETTES.....	19
GARANTIE LIMITÉE POUR PRODUITS COMMERCIAUX.....	21

# CLÉ DE NUMÉRO DE MODÈLE

EXEMPLE: 1433-B00-E-K1801



CODE	LANGUE	PAYS	CODE	LANGUE	PAYS
0	Anglais	Nat. & Int. Prédéterminé	N	Finlandais	Finlande
B	Français	France/Luxembourg	O	Restreint	---
C	Allemand	Allemagne	P	Norvégien	Norvège
D	Italien	Italie	Q	Anglais	Japon
E	Espagnol	Espagne	R	Suédois	Suède
F	Anglais	RI/Inde/Afrique/Hongrie	S	Anglais	Australie
G	Espagnol	Mexique/Amérique Latine	T	Mandarin	Chine
H	Portugais	Portugal	U	Restreint	---
I	Non utilisé	---	V	Anglais	Littoral du Pacifique/Corée
J	Danois	Danemark	W	Anglais	Moyen-Orient
K	Hollandais & Français	Belgique	X	Non utilisé	---
L	Hollandais	Pays-Bas	Y	Non utilisé	---
M	Grec	Grèce	Z	Non utilisé	---

## TABLEAU DE CODES DE L'AGENCE

CODE	AGENCE
N	Non-Agence
E	Conformité combinée CE & RoHS
U	Conformité États-Unis & Canada uniquement
A	Four de style avantage à être éliminé graduellement
B	AGA Australie

## SPÉCIFICATIONS D'INSTALLATION REQUISES - ÉLECTRIQUE

Modèle	Énergie	Puissance	Voltage	Phase	Actuelle	Hz	Spécifications Électriques Recommandées
*1421-xxx-E-Kxxx	Électrique	27 kW	400/230V	40 Amps	3	50 Hz	5 Câbles, 3 Pôles 1N-1G
*1452-xxx-E-Kxxx	Électrique	27 kW	120/208V	80 Amps	3	60 Hz	5 Câbles, 3 Pôles 1N-1G
*1453-xxx-E-Kxxx	Électrique	27 kW	120/240V	70 Amps	3	60 Hz	5 Câbles, 3 Pôles 1N-1G
*1454-xxx-E-Kxxx	Électrique	27 kW	380Y/220	41 Amps	3	50 Hz	5 Câbles, 3 Pôles 1N-1G
*1455-xxx-E-Kxxx	Électrique	27 kW	415Y/240	38 Amps	3	50 Hz	5 Câbles, 3 Pôles 1N-1G
*1458-xxx-E-Kxxx	Électrique	27 kW	400	38 Amps	3	50 Hz	5 Câbles, 3 Pôles 1N-1G

## SPÉCIFICATIONS D'INSTALLATION REQUISES - GAZ

Modèle	Énergie	Puissance	Voltage	Phase	Actuelle	Hz	Spécification Électriques Recommandée	Gas
*1433-xxx-E-Kxxx	Gaz nat.	H <sub>2</sub> 40 kW	230 VAC	3 Amps	1	50 Hz	3 Câbles, 1 Pôle 1N-1G	H <sub>2</sub> 40 kW/h à 17.4 mB colonne*** H <sub>2</sub> O
*1434-xxx-E-Kxxx	L.P. Gaz	H <sub>2</sub> 40 kW	230 VAC	3 Amps	1	50 Hz	3 Câbles, 1 Pôle 1N-1G	H <sub>2</sub> 40 kW/h à 17.4 mB colonne*** H <sub>2</sub> O
*1440-xxx-E-Kxxx	Gaz nat.	35 kW	120 VAC	3 Amps	1	60 Hz	3 Câbles, 1 Pôle 1N-1G	35 kW/h à 27.4 mB colonne*** H <sub>2</sub> O
*1441-xxx-E-Kxxx	L.P. Gaz	35 kW	120 VAC	3 Amps	1	60 Hz	3 Câbles, 1 Pôle 1N-1G	35 kW/h à 27.4 mB colonne*** H <sub>2</sub> O
*1450-xxx-E-Kxxx	Gaz nat.	120,000 BTU	120 VAC	5 Amps	1	60 Hz	3 Câbles, 1 Pôle 1N-1G	120,000 BTU à 7 pouces colonne*** H <sub>2</sub> O
*1451-xxx-E-Kxxx	L.P. Gaz	120,000 BTU	120 VAC	5 Amps	1	60 Hz	3 Câbles, 1 Pôle 1N-1G	120,000 BTU à 11 pouces colonne*** H <sub>2</sub> O
*1456-xxx-E-Kxxx	Gaz nat.	120,000 BTU	220/240 VAC	5 Amps	1	50 Hz	3 Câbles, 1 Pôle 1N-1G	120,000 BTU à 7 pouces colonne*** H <sub>2</sub> O
*1457-xxx-E-Kxxx	L.P. Gaz	120,000 BTU	220/240 VAC	5 Amps	1	50 Hz	3 Câbles, 1 Pôle 1N-1G	120,000 BTU à 11 pouces colonne*** H <sub>2</sub> O
*1474-xxx-E-Kxxx	Gaz nat.	35 kW	220 VAC	3 Amps	1	50 Hz	3 Câbles, 1 Pôle 1N-1G	35 kW/h à 27.4 mB colonne*** H <sub>2</sub> O

\* Clé de Modèle de Référence

### Alimentation électrique pour l'Australie

**Phase Unique:** 240VAC, 50Hz / 20 Amp: une neutre & à terre/au sol.

**Trois Phases:** 240VAC, 50Hz / 20 Amp: trois actives, une neutre & une à terre/au sol.

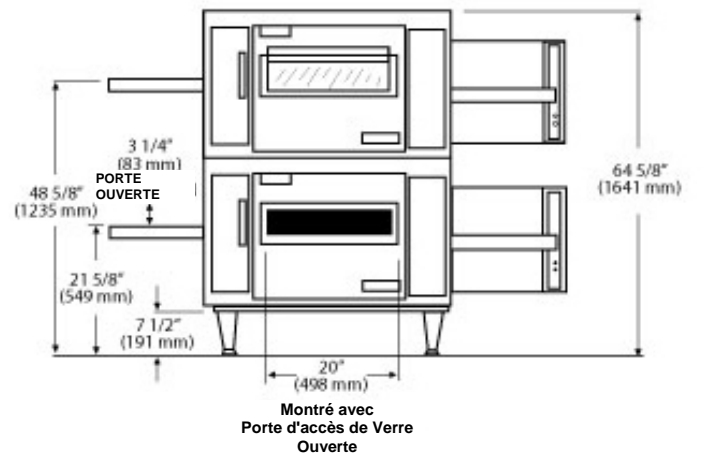
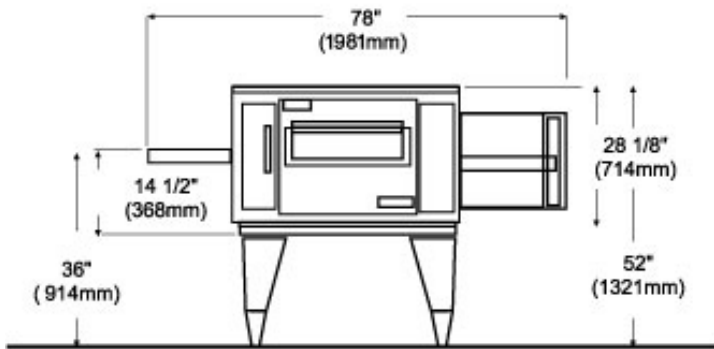
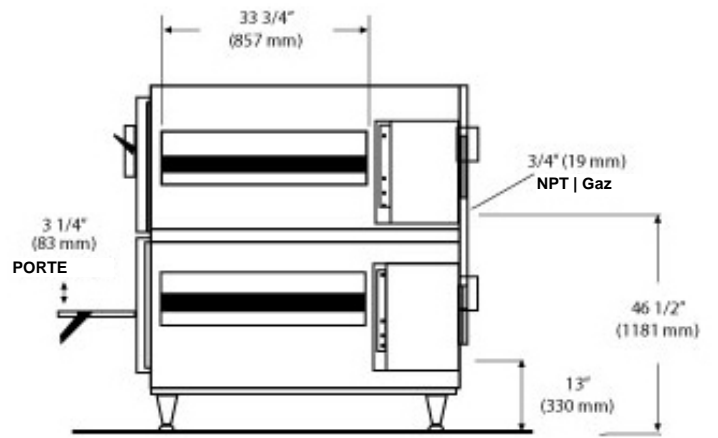
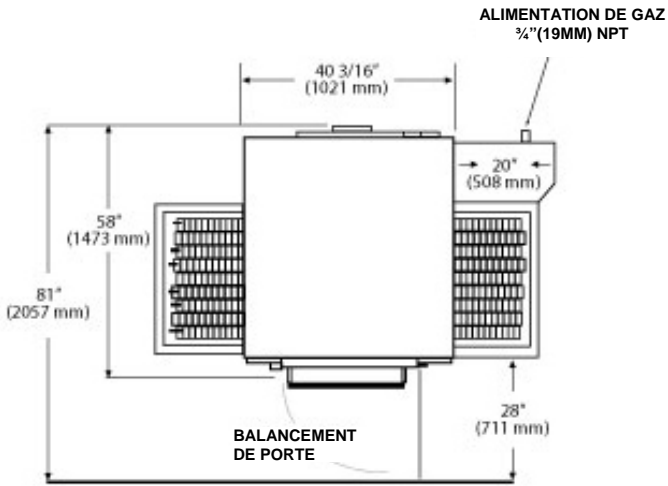
\*\* En Australie, utilisez une prise de courant générique de 10 Amp

Tous les fours requièrent un service individuel et dédié neutre.

TABLEAU DE CONVERSION DE PRESSION DE GAZ			
Pouces de Colonne d'eau	KPa	m-Bar	Millimètres de Colonne d'eau
3,5	0,87	8,70	88,9
4,5	1,12	11,2	114,3
7	1,74	17,40	177,8
10	2,48	24,87	254,0
10,5	2,61	26,11	266,7
11	2,73	27,36	279,4
14	3,48	34,81	355,6
14,5	3,61	36,05	368,3

\*\*\*NOTE: Pour un fonctionnement correct, la valvule de gaz requiert une pression nominale de l'arrivée de la colonne H<sub>2</sub>O de 7 pouces pour le gaz naturel et de 11 pouces de la colonne H<sub>2</sub>O pour le gaz L.P. Une pression minimum de l'arrivée de la colonne de H<sub>2</sub>O 1.0 pouce au-dessus de la monture du collecteur (collecteur NAT. 3.5" H<sub>2</sub>O, collecteur L.P. 10" H<sub>2</sub>O) doit être maintenue sans aucune baisse de pression de la condition aucune charge à charge complète. La pression maximale de l'arrivée doit être maintenue à ou en-dessous de ½ PSIG (14.5 pouces colonne H<sub>2</sub>O ). Faites référence au tableau sur la gauche pour les conversions de pression.

# DIMENSIONS EXTÉRIEURES



## INFORMATION GÉNÉRALE

Les instructions qui suivent sont conçues comme un guide de préparation pour l'installation du Four Convoyeur Impinger.

D'abord et avant tout, chaque caisse doit être examinée par le camionneur en transit avant la signature du Connaissance pour signaler tout dommage visible, et pour tenir compte du nombre adéquat de caisses.

Les fonctions du four Impinger® en dirigeant des jets d'eau à grande vitesse sur l'air réchauffé directement sur les produits alimentaires. Parce que l'air est une source de chaleur, il est efficace même sur des aliments sensibles. Comparé aux fours conventionnels et même aux fours à convection, le temps de cuisson de produits dans les fours Convoyeurs Impinger® peut être de deux (2) à quatre fois (4) plus court. Plusieurs facteurs pourraient affecter le temps de cuisson de tout produit spécial tels que: 1) la configuration de temps du four, 2) la vitesse du convoyeur, 3) position du plateau columnating dans le four, et 4) réglages des 2 baffles/défecteurs sur les ouvertures du convoyeur.

Nous vous encourageons d'expérimenter avec le four en essayant différentes configurations de température et de vitesses de ceinture. Aussi, essayez de contrôler la cuisson du produit en ré-disposant les plaques columnating optionnelles.

## S'IL EXISTE UN DOMMAGE APPARENT:

ÉTAS-UNIS ET CANADA: Des dispositions devraient être prises pour déposer une réclamation contre le transporteur. Vu que les Régulations Commerciales Interétatiques exigent que la réclamation soit initiée par le destinataire.

TOUS LES ENVOIS VERS D'AUTRES PAYS: Les termes de port seront développés et étendus sur une base individuelle.

Des installations de stockage appropriées et sûres devraient être arrangées pour le(s) four(s) si nécessaire, pour le protéger de conditions extérieures ou humides en tout temps avant l'installation.

## DÉCHARGEMENT

Lorsque le four arrive, il devrait consister en:

1. Une caisse contenant le corps du four, le convoyeur, les doigts, les plateaux à miettes, et arrêtes de poêles. (Certains modèles pourraient avoir le convoyeur emballé séparément.)
2. Un emballage contenant le support et le dessus.

Il est recommandé que vous ayez un dispositif de manipulation de matériels disponible pour décharger.

**NOTE: NE SOULEVEZ PAS DE POIDS EXCESSIF!**

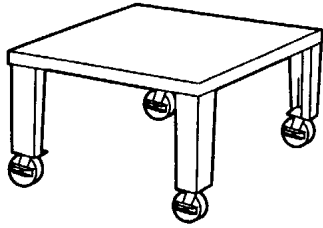
## DÉBALLAGE

Lorsque vous avez déchargé tous les emballages, ouvrez les paquets et enlevez les couvertures en plastique. Inspectez immédiatement pour détecter des dommages dissimulés. Si quelque chose semble être endommagé, contactez immédiatement les personnes appropriées pour déposer une réclamation de dommage. Après avoir complété l'inspection, terminez le déballage du four et de tous les autres composants. **Assurez-vous d'enlever le carton de l'enveloppe générale.** Déplacez tous les composants de l'intérieur près de la zone où ils seront assemblés dans l'ordre dans lesquels ils seront assemblés.

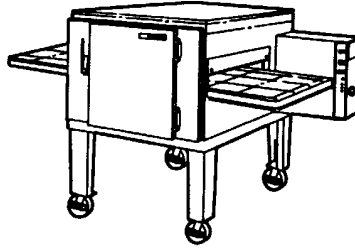
LE FOUR PASSERA À TRAVERS UNE PORTE DE 30" (762mm) EN UTILISANT LA PROCÉDURE SUIVANTE:

- A. Enlevez le convoyeur, voir la section sur "Enlever le Convoyeur" pour les instructions. (Certaines unités pourraient avoir le convoyeur emballé séparément.)
- B. Enlevez les vis du pouce et le baffle du côté gauche du four.
- C. Placez le côté gauche sur le chariot à quatre roues et il passera à travers une porte de 30" (762 mm).

## ASSEMBLAGE DU SUPPORT ET DES DOIGTS



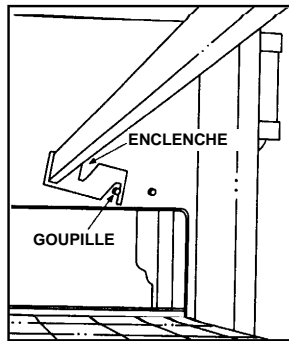
1. Le support est un rectangle de 40" (1016 mm) x (1245 mm). Mettez-le en place avec un côté de 40" regardant vers l'extérieur. Ceci sera le devant du four. En utilisant un niveau de charpentier, nivelez les quatre (4) du support. Pour soulever ou abaisser le support, utilisez les régleurs de pied. Fours à roulettes nécessitent un sol plat. NOTE: Le haut du four est emballé avec le support du four. Enlevez le haut du support avant l'assemblage.



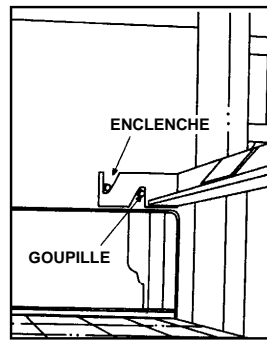
2. Enlevez le four du chariot et placez-le sur le support. Le panneau de contrôle devrait se trouver sur l'arrière droit lorsque vous faites face au four. Assurez-vous que le four soit placé en forme carrée sur le support et qu'il soit bien imbriqué. Pour un four simple, installez le haut. Pour un four double, voir l'étape 3.



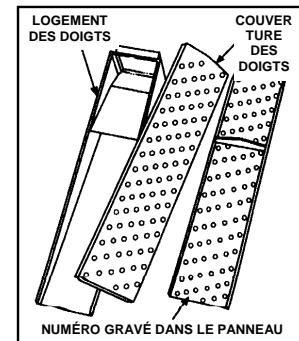
3. Si vous avez acheté un four à double pile, placez le deuxième four en haut du premier. Assurez-vous qu'il soit placé en forme carrée et qu'il soit bien imbriqué. Le panneau de contrôle se trouve sur l'arrière gauche. À présent, installez le haut du four.



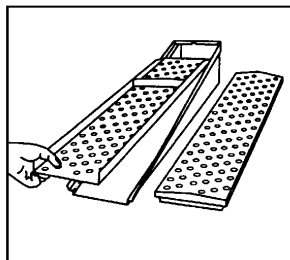
4. Avant d'installer les agrafes de retenue dans le(s) four(s), assurez-vous que tout le matériel d'emballage soit enlevé de l'enveloppe générale. Installez les agrafes de retenue des doigts en plaçant à l'encers et en accrochant la goupille de retenue comme indiqué ci-dessus.



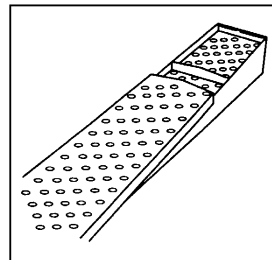
5. Tournez les agrafes de doigts jusqu'à ce que les enclenches dans les agrafes soient fixées sur les goupilles de retenue.



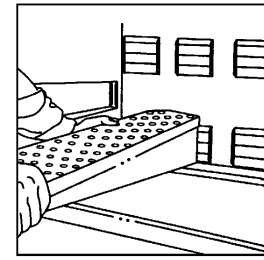
6. Assemblez les doigts comme indiqué dans les étapes 7 et 8.



7. Introduisez la plaque en colonne de sorte que le palier se place sous le couvercle du logement du bras et que la plaque soit encastrée dans le bord latéral du logement.



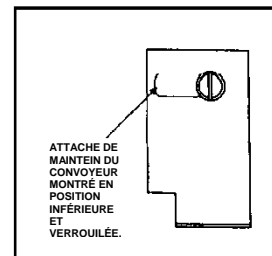
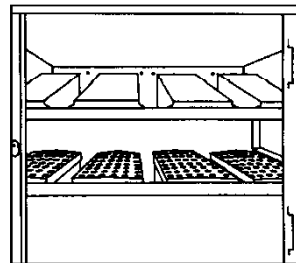
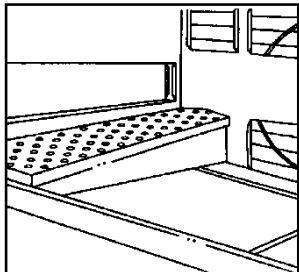
8. Installez le couvercle en le faisant glisser sur l'extrémité petite.



9. Insérez le doigt assemblé à travers l'ouverture de la porte en commençant par le côté inférieur gauche. NOTE: Le client DOIT vous indiquer la position sur laquelle placer les doigts assemblés, pour leur application.



## ASSEMBLAGE DU SUPPORT ET DES DOIGTS (SUITE)



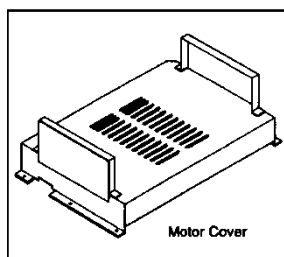
ATTACHE DE  
MAINTIEN DU  
CONVOYEUR  
MONTRE EN  
POSITION  
INFÉRIEURE  
ET  
VERROUILLÉE.

10. Installez le doigt dans le four en le faisant glisser au-dessus de la bride générale et en fixant l'équerre avant. ASSUREZ-VOUS QUE LE DOIT SOIT FIXÉ EN CARRÉ AU-DESSUS DES BRIDES GÉNÉRALES ET QUE LES TROUS POINTENT DANS LA BONNE DIRECTION. Les doigts supérieurs pointent vers le bas, les doigts inférieurs vers le haut.

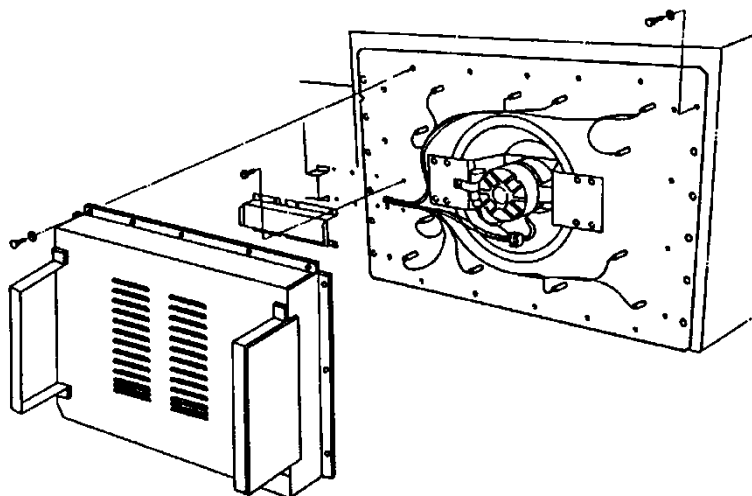
11. Répétez l'étape 10, jusqu'à ce que les (8) doigts soient installés.

Installez le convoyeur et les poêles à miettes avant l'opération. Voir la section sur l'"Installation du Convoyeur" pour des instructions supplémentaires.

NOTE: Avant de l'insérer dans l'ouverture du four, glissez les clips de fixation du convoyeur afin que la tête du vis se trouve sur la rainure/créneau gauche, ensuite, effectuez tourner-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position



12. Attachez le Couvercle du Mpteur comme indiqué avec les boulons fournis.



## EXIGENCES D'ESPACEMENT

Le four doit être placé à un espace de 5 pouces (127 mm) des surfaces combustibles. Dans le cas où d'autres équipements sont placés sur le côté droit du four, un espace minimum de 24 pouces (609 mm) est requis de cet équipement.

**POUR TOUS LES FOURS:** Un espace de 24-pouces (609 mm) sur l'arrière du four doit être obtenu pour l'accès d'entretien.

**POUR LES FOURS INSTALLÉS DE FAÇON PERMANENTE:** Un four installé de façon permanente (non amovible) requiert un espace minimum de 11 pieds sur le côté droit pour permettre d'enlever le convoyeur, le nettoyer et l'entretenir.

**NOTE: N'installez pas ce(s) four(s) dans une zone ayant une température ambiante excédant les 95° F / 35° C. Si vous le faites, cela causera un dommage à l'unité.**



**AVERTISSEMENT:** Le four doit être mis en fonctionnement uniquement sur approbation.

## VENTILATION:

Un orifice/conduit est requis: Les codes locaux ont la priorité. Voici les "autorités ayantjuridiction" comme indiqué par l'ASSOCIATION NATIONALE DE PROTECTION ANTI-INCENDIE, INC. dans la dernière édition de la NFPA(ANPI) 96. De plus, afin d'être conforme avec la Section 54 de la NFPA (ANPI), cette unité doit être installée avec unenclenchement de houtte de ventilation qui empêche l'unité de fonctionner lorsque la houtte de ventilation est désactivée. Pour plus d'informations sur la ventilation, voir ci-dessous.

## DIRECTIVES POUR LA VENTILATION

Une houtte de ventilation est requise pour enlever la chaleur et les odeurs de coction. Pour les fours à gaz, une houtte de ventilation est également requise pour enlever les produits de combustion. La houtte et l'installation HVAC doivent être conformes aux codes locaux pour obtenir l'approbation de l'autorité ayant juridiction. Les exigences peuvent varier à travers le pays en fonction de l'emplacement de la ville, du pays et de l'état. Obtenez de l'information de l'autorité ayant juridiction pour déterminer les exigences pour votre installation. Obtenez de l'information et des copies de révision des codes ou documents qui seront utilisés pour inspecter et approuver votre installation. Votre fournisseur de houttes et le contracteur du HVAC devraient être contactés pour apporter des conseils. Une houtte de ventilation et un système HVAC adéquatement conçus et installés permettront d'accélérer l'approbation et réduiront les coûts d'entretien du four. Installer une ventiation appropriée est la responsabilité du propriétaire.

La houtte de ventilation doit fonctionner en harmonie avecle système de construction HVAC. Elle requiert typiquement entre 1200 et 3500 d'échappement CFM. (L'"Efficacité" des divers types de houttes rend nécessaire de spécifier une gamme si étendue de ventilateurs CFM.) L'air fabriqué doit être fourni soit par la conception de la houtte ou le système HVAC. Cela variera avec les houttes de fabricants divers.

*AVERTISSEMENT: Empêchez la circulation d'air à travers le tunnel de coction. L'air NE doit PAS être dirigé vers le devant du four ou à côté de la zone de coction ou vers l'arrière du four.*

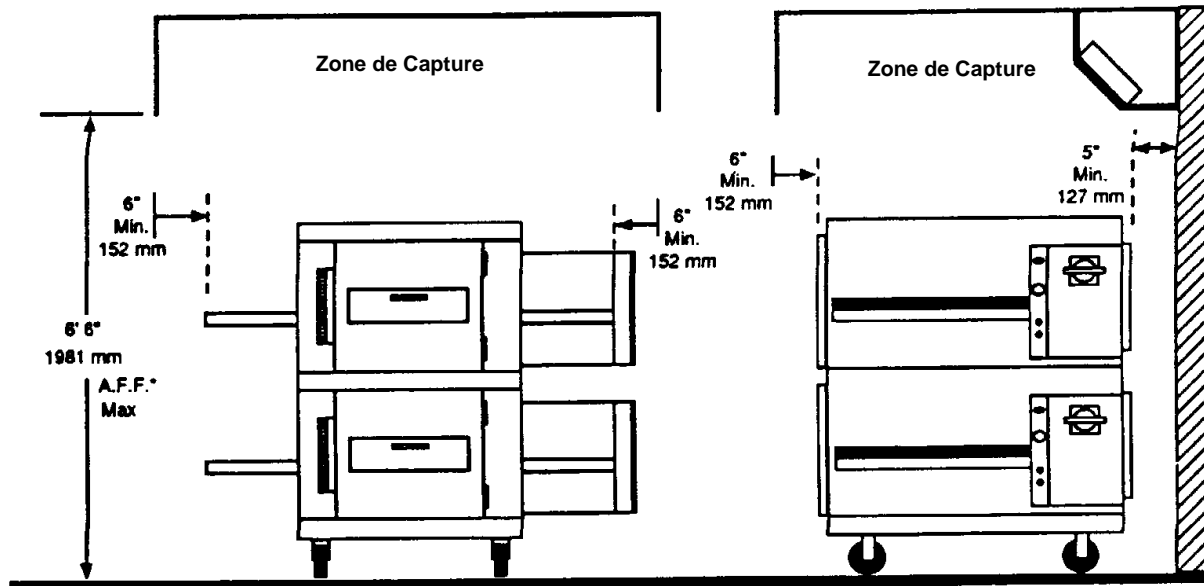
La performance sera évaluée pendant la Contrôle de Démarrage en effectuant un test de fumée de bougie. La houtte doit capturer toute la fumée du four. Cela est requis pour assurer la performance appropriée du four et éliminer les appels d'entretien supplémentaires qui se produisent lorsque les tmepératures ambiantes sont trop élevées. Dans tous les cas, la température ambiante autour du four ne doit pas être inférieurs à 95° F / 35° C lorsque le four est en fonctionnement. Dans certaines localités, d'autres méthodes chimiques ou gazeuses pour détecter la capture adéquate sera l'exigence d'être conforme au code de l'autorité locale.

Le dessin indiqué sur la page suivante est une installation typique conüe pour être une directive. Ce n'est pas une spécificaion rigide. Les dimensions et le positionnement de la houtte au-dessus du four varieront selon les fabricants de houttes.

NOTE: Lincoln peut fournir des fiches spéciales pour fours qui montrent les dimensions du four, les classements KW ou BTU et d'autres informations qui seront utiles aussi bien au fournisseur de hottes de ventilation et au contracteur de HVAC.

*EN AUSTRALIE:* Faites référence à la Norme AS 5601. Cette norme spécifie les exigences pour l'installation de la tuyauterie, le ravitaillement, la ventilation et d'appareils associée avec l'utilisation ou l'utilisation prévue de gaz combustibles. Les exigences de AS 5601 doivent être utilisées en conjonction avec, mais ne doivent pas prendre pas sur, toute régulation statutaire qui s'applique dans cette zone.

## FOUR LINCOLN IMPINGER® , MODÈLE DE SÉRIE 1400 RECOMMANDATIONS POUR UNITÉ DE VENTILATION À DOUBLE PONT OU À AUVENT SIMPLE



\* AFF (APF) = Au-dessus de Plancher Fini

## TEST FUMÉE DE BOUGIE - SYSTÈME DE VENTILATION

### CONFIGURATION DU FOUR POUR CE TEST:

1. Ce test doit être effectué sur le four inférieur d'un système de four multiples, ou sur un four simple.
2. Le convoyeur doit être désactivé.
3. La température du four doit être fixée et fonctionner à 550°F/288°C.

### PROCÉDURE DU TEST:

Note: Utilisez la Bougie à Fumée Lincoln #369361 (en Australie, une méthode alternative de coloriage de l'air peut être utilisée).

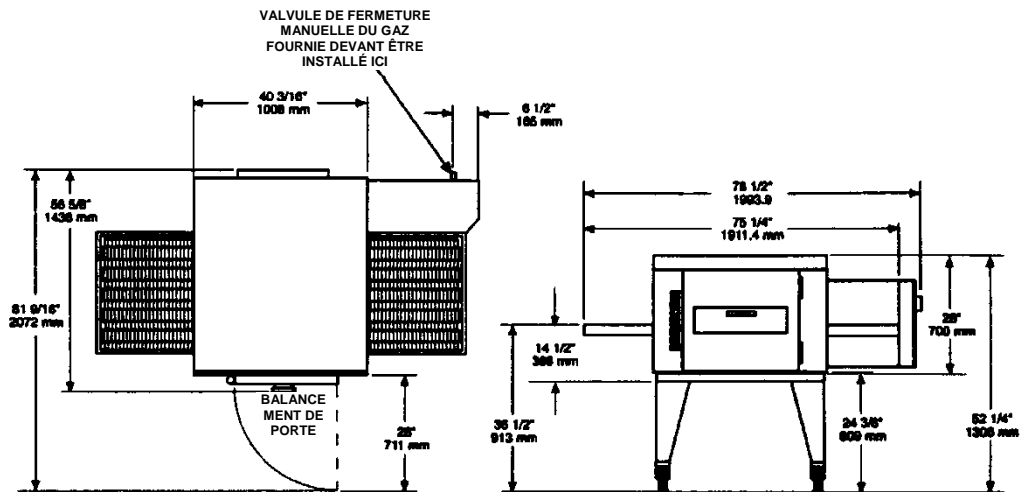
1. Portez des gants résistants à la chaleur pour prévenir les brûlures sur vos mains.
2. Mettez la bougie à fumée dans une poêle à gâteaux d'environ 8 pouces (200mm) x 8 pouces (200 mm) x 2 pouces (50 mm) de profondeur ou l'équivalent.
3. Ouvrez la fenêtre d'accès optionnelle dans la porte du four, ou insérez la bougie à travers l'ouverture du convoyeur.
4. Allumez le fusible de la bougie à fumée et mettez immédiatement la poêle et la bougie au centre de la cavité du four, sur la ceinture du convoyeur. (Fermez la fenêtre d'accès ou la porte.)
5. Observez la trajectoire de la fumée sortant des ouvertures du four et la collection de cette fumée par le système de ventilation.
6. Le système de ventilation doit capturer toute la fumée du four.

## INSTALLATION MANUELLE DE LA VALVE DU GAZ

Lorsque vous installez la valve du gaz qui est fournie avec le four, comme indiqué sur le dessin à droite, nous vous suggérons d'abord de placer un coude dans le conduit du four. Cela permettra au tuyau flexible d'être attaché dans une direction descendante en éliminant les possibles pressions sur le tuyau.

### SPÉCIFICATIONS

Corps: Acier Inoxydable  
 Puissance: Gaz et/ou  
 Électrique  
 Niveau DB: ≤ 71dba  
 Gamme de températures  
 de fonctionnement 300° -  
 600° F  
 (149° - 316° C)



### AVERTISSEMENT INTERNATIONAL (CE):

Cet appareil doit être adéquatement installé à terre au moment de l'installation. L'incapacité à assurer que cet équipement soit adéquatement installé à terre peut provoquer une électrocution, un démembrement ou une blessure fatale.

## RÉFÉRENCE DE CODES

### RÉFÉRENCE DE CODE DU GAZ

Le fonctionnement sûr et satisfaisant de ce four dépend dans une grande mesure sur sa correcte installation, et il devrait être installé, où applicable, conformément avec les Codes Nationaux de Gaz Combustibles, ANSI Z223.1/NFPA 54, dernière version, les Installations d'installation du Fabricant et les codes locaux municipaux de construction.

1. Le four et sa valvule de fermeture individuelle doit être déconnectée du système de tuyauterie de l'alimentation du gaz pendant tout test de pression de ce système à des pressions de test excédant
2. Le four doit être isolé du système d'alimentation du gaz en fermant sa valvule de fermeture individuelle pendant tout test de pression du système d'alimentation de gaz à des pressions de test égales ou inférieures à  
 $\frac{1}{2}$  psig (3.45kPa).

AU MASSACHUSETTS: La longueur minimum d'un tuyau d'alimentation de gaz est de trente-six (36") pouces.

AU CANADA: L'installation de ces appareils doit être conforme à la dernière version du CSA B.149.1 - Code d'installation du Gaz Naturel et du Propane - et/ou les codes locaux.

EN AUSTRALIE: Pour être installés conformément avec les Codes d'installation AS 5601-2004 et 4563-2004

### RÉFÉRENCE DE CODE ÉLECTRIQUE

Une fois installé, cet appareil doit être installé à terre électriquement et son installation doit être conforme avec le Code Électrique National, ANSI-NFPA 70, dernière édition, les Instructions d'installation du Fabricant, et les codes municipaux et locaux de construction applicables.

AU CANADA: Toutes les connexions doivent être effectuées conformément avec la dernière version du CSA C22.2 - Code Électrique Canadien et/ou les codes locaux.

TOUS LES AUTRES PAYS: Les codes locaux de gaz ou d'électricité auront la priorité.

1. Un dispositif anti-traction est fourni avec chaque four. Les Concessionnaires/Distributeurs internationaux fournissent un câble/prise d'alimentation applicable pour chaque client.
2. Interrupteur de déconnexion de tous les pôles, distance ouverte de contact de 3mm .
3. Pour prévenir un chocélectrique, une poignée de liaison au sol équivalente potentielle est fournie à l'arrière Ceci permet de connecterle four àun système de liaison externe.

4. Si utilisés en double ou triple pile et si chaque four a son propre interrupteur de déconnexion, tous les interrupteurs devraient être proches les uns des autres.

## EXIGENCE DE RESTRICTION - FOUR(S) À GAZ SUR ROULETTES, USA ET AUSTRALIE

1. L'installation devrait être effectuée avec un connecteur de gaz qui soit conforme avec la Norme pour les Connecteurs des Appareils de Gaz amovibles, ANSI Z21.69, dernière version, et un dispositif de déconnexion rapide qui sdoit conforme avec la Norme pour les Dispositifs de Déconnexion Rapide pour l'utilisation de combustible à gaz, ANSI Z21.41, dernière version.

AU CANADA: L'installation devra être effectuée avec des connecteurs de gaz qui soient conformes avec le Code Canadien CSA 6.16 dernière version et les déconnexionsrapides conformes au Code Canadien CSA 6.9 dernière version.

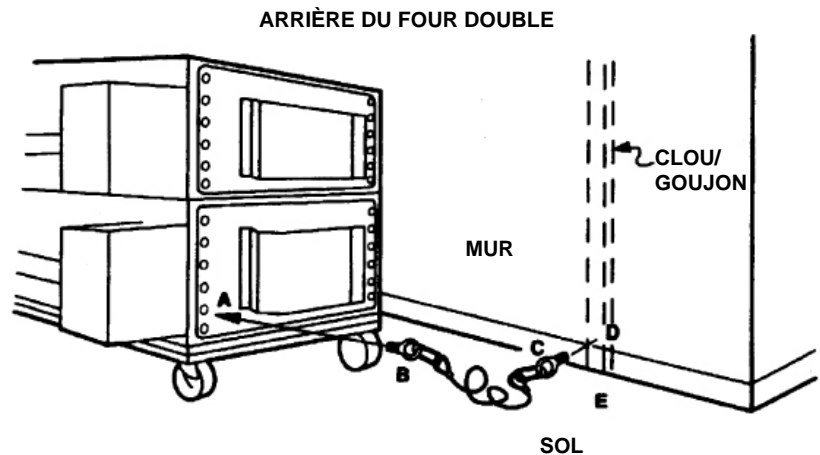
EN AUSTRALIE: Pour être installés conformément avec les Codes d'installation AS 5601-2004 et 4563-2004

2. L'installation de la restriction doit limiter les mouvements du(des) four(s) sans dépendre du connecteur, le dispositif de déconnexion rapide ou sa tuyauterie associée, pour limiter les mouvements du four.
3. Si la restriction doit être déconnectée pendant l'entretien ou le nettoyage, elle doit être reconnectée après que le four soit retourné à sa position d'installa

## OPÉRATIONS

1. Vissez l'oeil élévation "B" de l'assemblage
2. Vissez le boulon à oeil "C"de l'assemblage

**NOTE: Le point d'installation est le même p**



## PROGRAMMATION

(UNITÉS QUEST UNIQUEMENT)



Le Système de Gestion d'Énergie Quest EMS par Lincoln Foodservice Products est un système unique de gestion d'énergie conçu pour optimiser la performance d'un brûleur de gaz ou électrique visant à économiser de 40% à 65% d'énergie dans des conditions au ralenti. Des économies significatives d'énergie pour les fours à empilement accéléré sont réalisées à travers les effets complémentaires d'un ventilateur rpm réduit, un brûleur optimisé ou des configurations de contrôle électrique, et un volume de débit d'air d'empilement réduit.

## INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT DE QUEST

1. Appuyez sur le bouton sur le panneau latéral de la boîte de contrôle et activez l'option d'économie d'énergie de Quest. Le four est à présent en mode d'économie d'énergie.
2. Pour désactiver le mode d'économie d'énergie du four, appuyez simplement sur le bouton à nouveau pour permettre un fonctionnement normal. Remarquez qu'une fois le four est remis sur mode de fonctionnement normal, le bouton du panneau latéral n'est plus allumé.

NOTE: Lorsque vous allumez le four une fois que le système Quest a été installé, le ventilateur principal pourrait tarder soixante secondes pour commencer à fonctionner. Il s'agit de la procédure normale de fonctionnement.

## PROGRAMMATION (SUITE) TOUS LES MODÈLES

### INTRODUCTION – ALLUMAGE ET EXTINCTION

Pour l'opérateur, le panneau a des modes d'allumage, de fonctionnement et de menu du programme. Pour mettre le four en marche, appuyez sur le bouton marche. Pour éteindre le four, appuyez sur le bouton arrêt.

### Affichage du Panneau Avant

Le panneau avant contient quatre (4) boutons-poussoirs momentanés: TEMP, TEMPS, HAUT & BAS. L'affichage VFD contient 2 lignes x 16 caractères.

### POINTS DE FIXATION DE LA TEMPÉRATURE

Pour les fours Digital Advantage, il n'y a qu'un point de fixation. Pour entrer dans le mode de point de fixation, appuyez sur les boutons TEMPS & TEMP ensemble et maintenez appuyés pendant 5 secondes. En appuyant sur les boutons-poussoir HAUT ou BAS élèvera ou réduira la température à la configuration souhaitée. En mode F Fahrenheit, la température est réglée en augmentations de 5 degrés. Lorsque vous vous trouvez en mode C, Centigrade, le réglage de température se fera par incréments de 1 degré. En appuyant et maintenant les clés HAUT et BAS permettra aux configurations de "rouler" à un rythme beaucoup plus rapide. Lorsque la température souhaitée est indiquée, relâchez toutes les clés. Après 5 secondes, les points de fixation sélectionnés seront stockés et resteront en mémoire.

### POINTS DE FIXATION DE TEMPS

Il y a un point de fixation pour la vitesse du convoyeur. Entrez le mode du point de fixation comme indiqué ci-dessus. La vitesse peut être fixée comme suit:

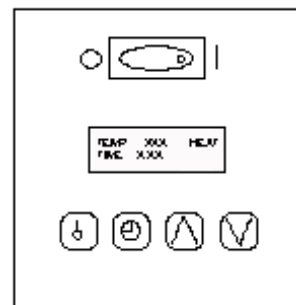
- incrément de 5 secondes de 1:00 to 9:55
- incrément de 15 secondes de 10:00 to 12:45
- incrément de 30 secondes de 13:00 to 19:30
- 20:00 à 30:00 en incréments d'1 minute

### SAUTER ENTRE MENUS

En appuyant le bouton-poussoir TEMPS, lorsqu'en mode TEMP (et vice-versa) fera que la sélection du menu saute sur cette mode.

### MESSAGES DE DIAGNOSTIC

Les fours de Digital Advantage ont des messages de diagnostic dans le contrôle. Dans l'éventualité imprévue qu'il se produise une défaillance dans le fonctionnement du four, les messages suivants apparaîtront dans le contrôle.



### OUVRIR LA SONDÉ

Cela se produit lorsqu'aucune température n'a été envoyée au contrôleur de la chambre de cuisson.

### SONDE COURT-CIRCUITÉE

Cela se produit lorsqu'un signal de température constante (contrairement à la température cyclique de cavité normale) est envoyé au contrôleur de la chambre de cuisson. **AVERTISSEMENT:** Ce message peut également apparaître lorsqu'il n'y a pas d'alimentation de gaz au four. Si le four ne détecte pas une fluctuation de température en 5 minutes, le message d'erreur apparaîtra. Assurez-vous de vérifier la valve et le tuyau du gaz pour des connexions appropriées.

### COINCEMENT DE LA CEINTURE

Cela se produit lorsque le moteur du convoyeur tombe en panne.

### INTERRUPTEUR RENVERSANT

Le four a un interrupteur renversant la direction de la ceinture, situé derrière la boîte de contrôle.

## FONCTIONS

### INTERRUPTEUR DE DÉCOUPAGE THERMIQUE

L'unité Impinger I inclut un "interrupteur de sécurité de coupure thermique" pour votre protection. Ce dispositif lié à la sécurité est désigné pour s'assurer que l'unité Impinger ne surchauffera pas ou n'endommagera pas l'unité. Dans l'éventualité improbable que l'unité Impinger I excéderait la gamme de températures de fonctionnement, l'"interrupteur de sécurité de découpage thermique" sera activé.



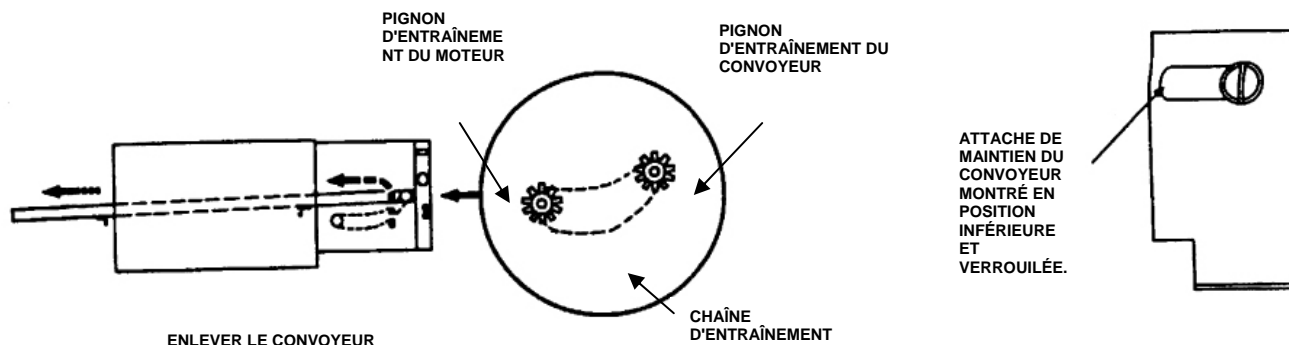
### AVERTISSEMENT:

Afin d'éviter un incident dû au à la réinitialisation par inadvertance de la coupure thermique, cet appareil ne doit pas être fourni à travers un dispositif tel qu'un compteur/chronomètre) ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'installation.

## ENLEVER LES DOIGTS ET LES DÉSASSEMBLER POUR LE NETTOYAGE

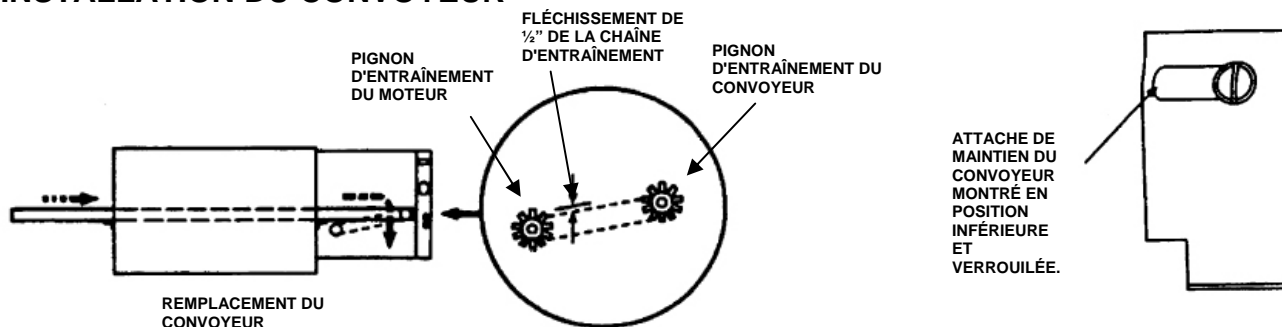
1. Ouvrez la porte et enlevez les doigts supérieurs. Notez tout placement particulière des doigts que vous puissiez avoir, tel que complètement fermé, à moitié fermé, plaques columnantes.
2. Enlevez le convoyeur et ensuite enlevez les doigts inférieurs.
3. Pour le désassemblage des doigts, voir la section "Assemblage du Support et des Doigts".
4. Rassemblez les doigts dans l'ordre inverse avec le seuil delaplaque columnnante orienté vers le bas, afin des'adapter en-dessous du bord du logement du doigt.
5. Réinstallez le doigt dans le four. Assurez-vous qu'ils soient bien imbriqués sur les brides générales et que les trous pointent vers le convoyeur.

## ENLEVER LE CONVOYEUR POUR LE NETTOYAGE



1. Enlevez la chaîne de sécurité du convoyeur. Enlevez les poêles à miettes.
3. Soulevez l'extrémité droite du convoyeur et appuyer vers l'intérieur d'environ 3" (76 mm). Enlevez la chaîne d'entraînement.
2. Ensuite, faites glisser les attaches de maintien du convoyeur de façon à ce que la vis se trouve du côté gauche de la fente, ensuite tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
4. Tirez le convoyeur en dehors de l'extrémité droite. Placez-le sur la table ou la surface de travail.

## INSTALLATION DU CONVOYEUR



1. Insérez le convoyeur à travers l'ouverture sur le côté droit. Le pignon devrait se trouver sur le côté droit du convoyeur.
2. Faites glisser le convoyeur à travers la cavité du four jusqu'à ce que la barre de verrouillage sur l'extrémité d'entraînement du convoyeur soit introduite d'environ 2"-3" (50-76 mm) à l'intérieur de la cavité du four. Installez la chaîne d'entraînement en la plaçant au-dessus du pignon d'entraînement et en la plaçant au-dessus du pignon du convoyeur.
3. Soulevez le convoyeur suffisamment pour vous permettre de tirer le convoyeur vers vous jusqu'à ce que la barre de verrouillage se trouve à l'extérieur de la cavité du four, en même temps, appuyez vers le bas sur le convoyeur de façon à ce que la barre se ferme à l'extérieur de la paroi du four. Ensuite, faites glisser les attaches de maintien du convoyeur de façon à ce que la tête de la vis se trouve sur le côté gauche de la fente, tournez l'attache dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position du bas et glissez de façon à ce que la tête de vis se trouve sur la droite de la fente à verrouiller.
4. Réinstallez les poêles à miettes du convoyeur et la couverture de protection de la chaîne.



**AVERTISSEMENT:** Fixez la tension sur la ceinture du convoyeur. La ceinture devrait pouvoir être soulevée pour lui permettre d'être à 1/4 (6mm) du haut de l'ouverture du convoyeur sur le four. N'ajustez pas trop la ceinture.

## ENTRETIEN D'OPÉRATEUR



**AVERTISSEMENT!**



Déconnectez l'alimentation électrique avant d'effectuer un entretien ou de nettoyer ce four. Sauvegardez la puissance de façon à ce qu'elle ne puisse pas être accidentellement restaurée. L'incapacité à le faire pourrait provoquer un démemberement, une électrocution, ou une blessure mortelle. Il y a plus d'un point de connexion d'alimentation électrique lorsque les fours sont empilés. Assurez-vous que tous les interrupteurs se trouvent sur la position "ARRÊT" avant le nettoyage ou l'entretien.

Afin de maintenir l'efficacité maximum du four, il est nécessaire de le maintenir net, que toutes les lucarnes de ventilation du four doivent être régulièrement nettoyées. L'utilisation du four et le type de produit détermineront en réalité la fréquence du nettoyage. La chaîne d'entraînement du convoyeur devrait être contrôlée pendant le cycle de nettoyage hebdomadaire afin de voir si elle s'est détachée. Un fonctionnement d'une chaîne détachée ENDOMMAGERA le moteur d'entraînement du convoyeur.

Si le four arrête de fonctionner, vérifiez le disjoncteur du circuit pour vous assurer qu'il est branché. Aussi, vérifiez les fusibles sur le panneau de contrôle pour vous assurer qu'ils sont en bon état avant d'appeler l'Agence d'Entretien Autorisée. Le nom et le numéro de téléphone de l'Agence d'Entretien Autorisée devrait être situé en bas de la plaque de données.

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE



**AVERTISSEMENT:** Le four doit être froid. N'utilisez pas d'équipement de nettoyage puissant, de la laine d'acier ou des brosses à poils sur les surfaces d'acier inoxydable.



**AVERTISSEMENT:** N'utilisez pas de nettoyants caustiques ou alcalins à l'intérieur de l'unité. Ces nettoyants peuvent endommager les surfaces spécialement finies de l'intérieur de l'unité.



**AVERTISSEMENT:** Lorsque vous utilisez des solutions nettoyantes, assurez-vous qu'elles soient conformes aux normes de santé locales et nationales.

### QUOTIDIENNEMENT

1. Nettoyez les surfaces extérieures du four en la essuyant avec un détergeant doux et de l'eau nette, ou un nettoyant commercial inoxydable.
2. Nettoyez les poêles à miettes et les protections en les lavant avec une solution détergeante douce et en la rinçant avec de l'eau nette.
3. Nettoyez l'intérieur en balayant toutes les particules en vrac, ensuite, lavez avec une solution détergeante douce et rincez avec de l'eau propre.
4. Nettoyez la ceinture du convoyeur en la nettoyant avec un chiffon net ou en la brossant avec une brosse à poils doux. Catalogue Lincoln #369217.

À l'extérieur du four, des dépôts de baked-on splatter, d'huile, de graisse, ou une légère décoloration peuvent être enlevés avec des nettoyants commerciaux divers. Consultez avec votre fournisseur local.



## HEBDOMADAIREMENT

1. Enlevez les doigts, désassemblez et nettoyez. Voir la section sur "Enlever les doigts" pour plus d'information.
2. Enlevez le convoyeur, désassemblez et nettoyez. Voir la section sur l'"Assemblage du Convoyeur" pour plus d'information.

NOTE: Assurez-vous de nettoyer et d'inspecter la houte de ventilation conformément avec les spécifications du fabricant de la houte de ventilation.

## **ENTRETIEN PRÉVENTIF PROGRAMMÉ (PAR AGENCE D'ENTRETIEN AUTORISÉE UNIQUEMENT)**

Bien que cefour ait été conçu pour être aussi libre de problèmes que possible, un entretien périodique préventif est essentielle pour maintenir une performance de qualité. Il est nécessaire de maintenir le smoteurs, les ventilateurs, et les contrôles électroniques libres d'impuretés, de poussière et de débris, pour assurer le refroidissement adéquat. Le surchauffement est détrimental à la vie de tous les composants mentionnés.

*L'incapacité à réaliser l'entretien programmé pourrait résulter en une défaillance de composants qui n'est pas couverte pa la garantie.*

### Entretien Bi-Annuel Recommandé

- Vérifiez les installations pour leur conformité aux spécifications du fabricant, les voltages, les ampérages, la pression du gaz et la connexion à terre.
- Vérifiez le calibrage temps/temp
- Contrôlez le convoyeur pour la tension, le suivi du convoyeur, l'usure d'utilisation, les dommages à la ceinture, et la tension du train d'entraînement.
- Inspectez visuellement l'unité pour des composants endommagés, cassés, ou inopérants (ex: interrupteurs, cadrans, récipient/prise de courant, etc.)
- Vérifiez pour une installation correcte et un bon positionnement de l'unité selon les spécifications du fabricant (un test de fumée de bougie doit être utilisé pour la vérification des opérations de la houte).
- Nettoyez la boîte de contrôle intérieurement.
- Vérifiez la pression du gaz avant et après le régulateur spécifique à la spécification du fabricant.
- Vérifiez la qualité de la flamme etréglez l'obturateur d'air, si nécessaire.

### Entretien Annuel Recommandé

- Vérifiez le ventilateur du brûleur à soufflante pour des signes de claquements d'usure ou de vibrations excessives. Nettoyez le ventilateur du brûleur de la poussière et des débris.
- Vérifiez le brûleur pour un positionnement correct de la flamme cible et des côtés métalliques de l'assemblage de l'allumeur.
- Inspectez l'orifice du pilote et nettoyez-le. Vérifiez l'allumeur/senseur pour des dommages et l'usure. Remplacez si nécessaire.

## **EMPILER LA SÉRIE 1400 AVEC D'AUTRES FOURS IMPINGER®**

Les unités du modèle Série 1400 Série peuvent être montés sur soit un 1000 (Impinger® I) or un 1200 (Impinger® III) avec l'ajout d'une capsule de combustion, pièce #1456, (Fournie avec le four) sur l'unité inférieure. Étant donné que les unités de la Série 1400 sont sans tuyau/conduit, elles peuvent être montées en-dessous d'un Impinger® I or III sans une extension de tuyau. Les unités de la Série 1400 ne sont pas approuvés pour être montés avec, au-dessus, ou en-dessous de tout équipement, sauf si indiqué ci-dessus.

**N'ESSAYEZ PAS DE METTRE LE FOUR EN FONCTIONNEMENT** jusqu'à ce que la connexion du service d'installation et l'installation aient été entièrement inspectées (contrôle de démarrage) par une Technicien d'entretien autorisé ou un Représentant du Service d'entretien de Lincoln Foodservice Products. Cet entretien est requis par Lincoln Foodservice Products afin d'assurer que le(s) four(s) soient bien installés et en état de marche. La garantie prend effet après vérification que l'installation a été correctement effectuée.

La garantie ne s'appliquera pas si le(s) four(s) sont allumés et opérér avant le "CONTRÔLE DE DÉMARRAGE" effectué par un Agent d'entretien autorisé.ou par un Représentant de Lincoln Foddservice Products.



**AVERTISSEMENT:** Si le câble d'alimentation paraît endommagé, n'essayez pas de faire fonctionner l'unité. Contactez un agent de service ou un électricien qualifié pour le réparer!

## COMMENT OBTENIR UN ENTRETIEN

Si le four ne fonctionne pas, vérifiez le disjoncteur du circuit pour vous assurer qu'il est allumé (pour un four à gaz, vérifiez la valve de gaz manuelle pour vous assurer qu'elle se trouve sur la position MARCHE) et contrôlez les fusibles derrière le four pour vous assurer qu'ils sont en bon état avant d'appeler l'Agence d'entretien autorisée. Le nom est le numéro de téléphone d'une Agence d'entretien autorisée devraient être placés sur le four ou contactez l'usine au (800) 678-9511 pour le nom de l'agence la plus proche.

## ANNEXE A - DÉFINITIONS DES ÉTIQUETTES



ATTENTION –  
SURFACE CHAUDE



HORLOGE, MINUTERIE,  
CHRONOMÈTRE



TRANSFORMATEUR



VOLTAGE DANGEREUX



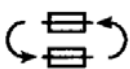
SOL  
D'ÉQUIPOTENTIALITÉ



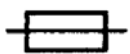
PROTECTION DE  
TERRE



TERRE



CHANGER LES  
FUSIBLES



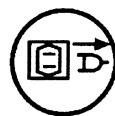
FUSIBLE



ARRÊT



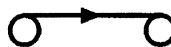
MARCHE



DÉBRANCHER  
L'ALIMENTATION



TEMPÉRATURE, CHALEUR



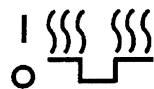
CONVOYEUR



VENTILATEUR



BRÛLEUR



CYCLE DE CHALEUR



PRÊT, INDICATEUR DU  
CHRONOMÈTRE

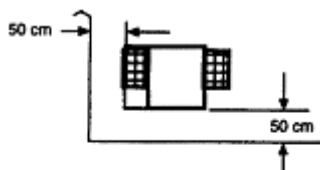



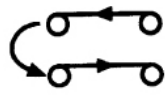





RÉINITIALISER



TEMPÉRATURE ÉLEVÉE,  
CHALEUR

## ANNEXE A - DÉFINITIONS DES ÉTIQUETTES (SUITE)

<b>A</b>	AMPÈRES		ACCESSIBILITÉ DU SERVICE, PRÉVOYEZ UN ESPACE MINIMUM ARRIÈRE ET LATÉRAL
<b>V</b>	VOLTS		ORIFICE – PRINCIPAL
<b>kW</b>	KILOWATTS / H		ORIFICE – FEU FAIBLE
	TYPE DE GAZ		MODÈLE SÉRIE 1400 NOTE: POUR INVERSER LA DIRECTION DU CÂBLE D'INTERRUPTEUR DU CONVOYEUR # 24 (A-) AVEC #30 (A+)
	AC		ALARME, FLAMME DU BRÛLEUR ÉTEINTE
	½ TEMPS DE COCTION		

## **GARANTIE LIMITÉE POUR PRODUITS COMMERCIAUX**

### **GARANTIE LIMITÉE**

Lincoln Foodservice Products, LLC ("Lincoln") garantit que produit est libre de défauts au niveau matériel et de main d'oeuvre pour une période de un (1) an à partir de la date d'achat.

Pendant la période de garantie, Lincoln devra, à sa guise Lincoln's, réparer, ou remplacer les pièces déterminées par Lincoln comme étant défectueuses au niveau matériel ou de main d'oeuvre, et concernant l'entretien, elle devrait re-effectuer toute partie défective de dits services d'entretien. Ce qui précède devra être la seule obligation de Lincoln en vertu de cette Garantie Limitée par rapport à l'équipement, les produits et les services. En ce qui concerne l'équipement, les matériels, les pièces et les accessoires fabriqués par d'autres, la seule obligation de Lincoln sera d'employer des efforts raisonnables pour obtenir une prestation complète des garanties du fabricant. Lincoln n'aura aucune responsabilité, aussi bien en termes de contrat, de délit, de négligence, ou autrement, à l'égard des produits non-fabriqués par Lincoln.

### **QUI EST COUVERT**

Cette Garantie Limitée est uniquement disponible pour l'acheteur original du produit et n'est pas transférable.

### **EXCLUSIONS DE COUVERTURE**

- La réparation ou le remplacement de pièces requises par la mauvaise utilisation, l'entretien ou le stockage inadéquats, la négligence, l'altération, un accident, l'utilisation d'équipements incompatibles ou le manque d'entretien spécifié seront exclus
- Les articles normaux d'entretien, y compris mais non limités à l'éclairage ampoules, fusibles, joints, anneaux en O, finitions intérieures et extérieures, lubrification, ceinture de convoyeur, bagues de moteur, verre brisé, etc. les réglages et les calibrages pour les températures, la vitesse et les circulations d'air
- Les défaillances causées par des voltages inappropriés ou erronés
- Des réparations inappropriées ou non-autorisées
- Des changements dans le réglage et le calibrage après quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'installation
- Cette Garantie Limitée ne s'appliquera à aucune pièce sujette à des dommages au-delà du contrôle de Lincoln, ou à aucun équipement qui a été sujet à une altération, une mauvaise utilisation ou une installation, des accidents, des dommages lors de l'envoi, des incendies, des inondations, des changements d'alimentation, d'autres dangers ou actions Divines inappropriés qui se trouvent au-delà du contrôle de Lincoln
- Cette Garantie Limitée ne s'applique pas, et ne couvrira aucun produit ou équipement fabriqué ou vendu par Lincoln lorsque de tels produits ou équipements commerciaux sont installés ou utilisés dans une application résidentielle ou non-commerciale. Les installations en dehors du cadre des codes de construction ou d'incendie applicables rendent cette Garantie Limitée et toute responsabilité ou obligations associées à cet égard nulles et non avenues. Cela inclut tout dommage, coûts, ou actions légales résultant de l'installation de tout équipement commercial de cuisson Lincoln dans une application ou installation non-commerciale, où l'équipement est utilisé pour des applications autres que celles approuvées par Lincoln.

### **LIMITATIONS DE RESPONSABILITÉ**

Les paragraphes précédents présentent le remède exclusif pour toutes les réclamations basées sur la défaillance, ou des défauts dans les produits ou services vendus ci-dessous, aussi bien lorsque la défaillance ou le défaut se produit avant ou pendant la période de garantie, et lorsqu'une réclamation, peu importe comment elle a été instituée, est basée sur le contrat, l'indemnité, la garantie ou le délictuel (y compris la négligence), la responsabilité stricte, impliqué par la loi, le droit commun ou autrement, et Lincoln, ses employés et agents ne seront responsables d'aucune réclamation pour blessures personnelles, dommages ou pertes conséquents, quelle qu'en soit la cause. Après l'expiration de la période de garantie, toute responsabilité liée sera terminée. LES GARANTIES PRÉCÉDENTES SONT EXCLUSIVES ET À LA PLACE DE TOUTE AUTRE GARANTIE, AUSSI BIEN ÉCRITE, ORALE, IMPLICITE OU STATUTAIRE AUCUNE GARANTIE IMPLICITE DE MARCHANDABILITÉ OU D'APTITUDE À DES FINS PARTICULIÈRES NE SERA APPLIQUÉE. LINCOLN NE GARANTIT AUCUN PRODUIT OU SERVICE DE TIERS.

### **REMÈDES**

La responsabilité de Lincoln pour le manquement à toute obligation contractuelle ci-dessus est limitée à: (i) la réparation ou le remplacement de l'équipement sur lequel la responsabilité est basée, ou par rapport aux services, la re-performance des services; ou (ii) au choix de Lincoln, le remboursement de tout montant payé pour les dits équipement ou services.

Tout manquement de Lincoln par rapport à tout article ou unité d'équipement ou services sera considéré comme une infraction uniquement par rapport à l'article, l'unité ou le service en question

### **PROCÉDURE DE RÉCLAMATION DE GARANTIE**

Le client devra être responsable de:

- Notifiez immédiatement le Concessionnaire ou L'Agent du Service d'entretien autorisé de Lincoln du numéro de série de l'équipement et de la nature du problème.
- Assurez-vous que le problème est la responsabilité de l'usine. Une installation inappropriée ou une mauvaise utilisation de l'équipement, ne sont pas couvertes en vertu de cette Garantie Limitée.
- Coopérez avec l'Agence de Service d'entretien afin que le service de garantie puisse être complété pendant les heures de travail habituelles.
- Le Temps de Déplacement ne doit pas excéder deux heures et le kilométrage cent (100) milles.

### **LOI APPLICABLE**

La Garantie Limitée doit être régie par les lois de l'état de Delaware, USA, à l'exclusion de leurs conflits de principes juridiques. La Convention des Nations Unies sur les Contrats pour la Vente Internationale de Biens est donc entièrement exclue de l'application de cette Garantie Limitée

Page laissée en blanc intentionnellement.

Page laissée en blanc intentionnellement.

