



# manuel de l'utilisateur

## *Finisseuse Double Technologie* *Série 1960*

Ce comprend les éléments suivants :

- Consignes de sécurité
- Caractéristiques
- Consignes d'installation
- Consignes d'utilisation
- Consignes de nettoyage
- Déclaration de garantie

Révision : A  
N° RÉF. : 20000170



Lincoln Foodservice Products, LLC  
1111 North Hadley Road  
Fort Wayne, Indiana 46804  
Etats-Unis  
Assistance technique : (800) 678-9511  
Téléphone : (260) 459-8200  
[www.lincolnfp.com](http://www.lincolnfp.com)

## AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

	<b>AVERT.:</b>	Ce manuel comprend d'importantes consignes de sécurité et d'installation/utilisation. Les utilisateurs sont tenus de lire attentivement ce manuel avant de procéder à l'installation, l'utilisation ou à la réparation de cet appareil afin d'éviter toute blessure susceptible d'être mortelle et tout dommage.
	<b>DANGER!</b>	Ne travaillez pas autour d'un courroie de convoyeur si vous avez les cheveux longs, portez des vêtements larges ou des pendentifs. Vous risquez de vous blesser gravement si vous vous retrouvez coincé dans la courroie
	<b>DANGER!</b>	Pour votre sécurité, ne stockez et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
	<b>DANGER!</b>	Ne pulvérisiez pas d'aérosol à proximité de cet appareil s'il est en marche.
	<b>DANGER!</b>	Si le cordon d'alimentation présente des dommages, ne mettez pas l'appareil en marche. Contactez un réparateur ou un électricien qualifié !
	<b>DANGER!</b>	N'utilisez pas de papier sulfurisé lorsque vous introduisez des aliments dans le grille-pain! Ce matériau risque de provoquer un incendie et il convient de ne pas l'introduire dans le grille-pain.

- Il convient de prévoir et de conserver des espaces par rapport aux murs et aux matériaux combustibles.
- Veillez à ce qu'aucun matériau combustible ou autre ne se trouve à proximité de la machine.
- Il convient de prévoir un espace adéquat pour les orifices d'air vers la chambre de contrôle des deux côtés de la machine.
- Veillez à ne pas obstruer les orifices de ventilation des boîtes de contrôle et des couvercles car ceux-ci fournissent l'air qui refroidit les commandes.
- Le courant utilisé pour allumer le finisseur doit être celui indiqué sur la plaque signalétique.
- Nous vous invitons à conserver ce manuel afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Le schéma du câblage électrique est situé sous le couvercle du boîtier de commande.
- L'isolation du câblage d'alimentation fixe doit être protégé contre les hautes températures de surface intérieures.

### AVANT L'INSTALLATION

Dès réception de la machine, sortez-la immédiatement de son carton d'emballage et retirez l'emballage de protection et vérifiez la présence de dommages liés au transport qui pourraient ne pas apparaître au premier coup d'oeil. Si l'appareil présente des dommages, conservez tous les matériaux d'emballage et contactez votre transporteur sous 5 jours. En cas de dommage visible :

États-Unis et Canada : Des dispositions doivent être prévues pour déposer une réclamation contre le transporteur, les réglementations du commerce inter-États exigent que la réclamation soit déposée par le destinataire.

Autres pays : Les conditions d'affrètement seront élaborées et étendues sur une base individuelle.

Des installations de stockage sûres et adéquates doivent être prévues pour la ou les machine(s) afin au besoin de la protéger contre les conditions extérieures ou humides à tout instant avant l'installation. Si ces consignes ne sont pas respectées, Lincoln Foodservice Product et vous-même ne pourront plus déposer des réclamations et de percevoir des indemnités pour les dommages liés au transport.

## RESPONSABILITÉ DE L'ACHETEUR

Il appartient à l'acheteur de :

1. s'assurer que l'alimentation électrique de la machine soit installée sur le site conformément aux consignes du fabricant.
2. décharger, sortir de son emballage et installer la machine dans l'emplacement prévu à cet effet conformément au manuel d'utilisation/installation.
3. de remarquer que l'appareil est placé sur un socle pour four. Toute surface autre qu'un socle de four est inappropriée.
4. de remarquer que l'alimentation électrique est correctement branchée par un installateur qualifié de votre choix. Tous les branchements doivent être effectués conformément aux exigences de la norme applicable. Reportez-vous à la rubrique « Références à la norme » pour de plus amples informations.
5. L'isolation du câblage d'alimentation fixe doit être protégé contre les hautes températures de surface intérieures.



**ATTENTION:** N'installez pas la/les machine(s) dans un endroit dont la température ambiante est supérieure à 95°F / 35°C afin d'éviter tout dommage.

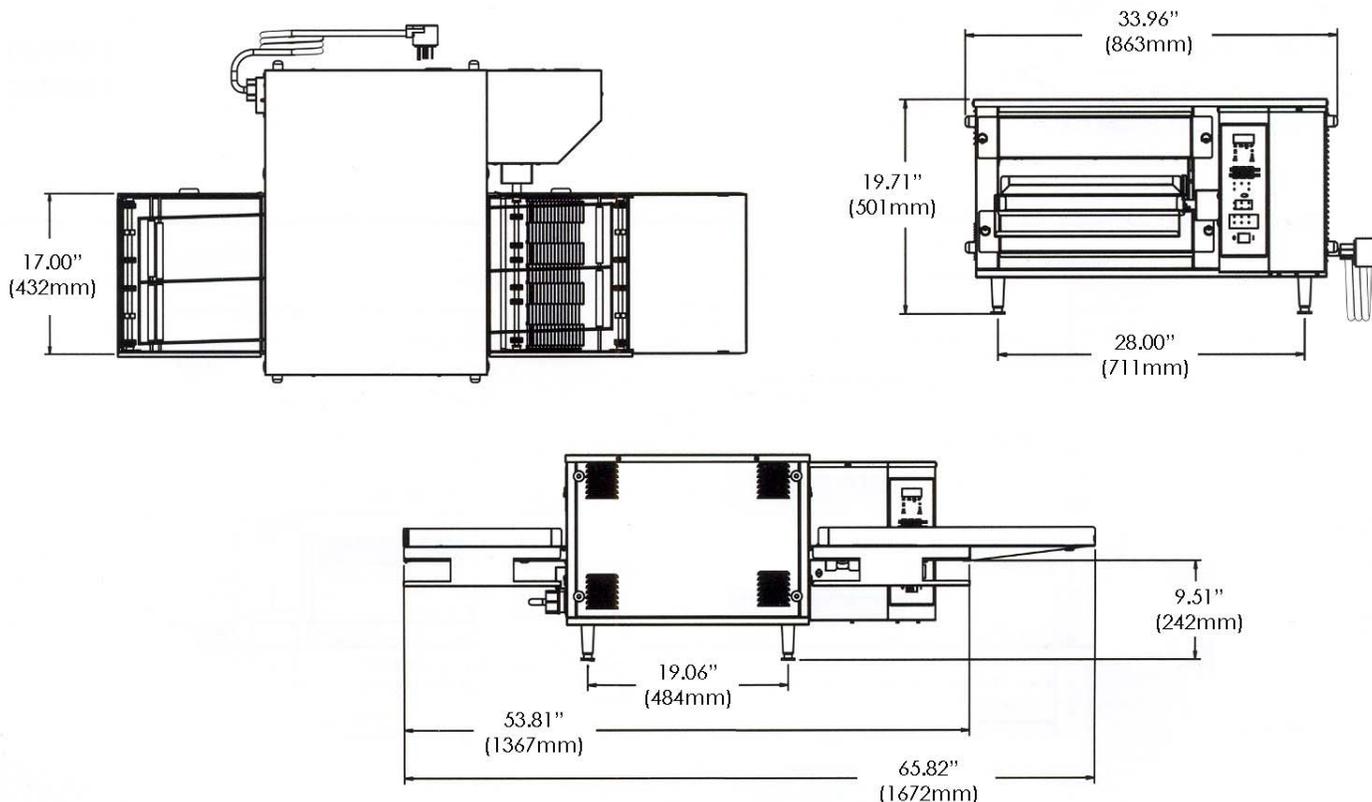


**AVERT. :** Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées.

## TABLE DES MATIÈRES

MISES EN GARDE ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	2
AVANT L'INSTALLATION.....	2
RESPONSABILITÉ DE L'ACHETEUR.....	3
DIMENSIONS EXTÉRIEURES.....	4
CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL.....	4
CONSIGNES D'INSTALLATION ET D'EMPILEMENT.....	5
CONSIGNES DE MISE À LA TERRE.....	6
ESPACEMENT.....	6
VENTILATION.....	6
CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT ET DE PROGRAMMATION.....	7
CONSIGNES DE NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE L'OPÉRATEUR.....	10
MAINTENANCE PRÉVENTIVE.....	14
COMMENT OBTENIR UNE ASSISTANCE TECHNIQUE.....	14
DÉFINITIONS DES ÉTIQUETTES.....	15
GARANTIE.....	17

## DIMENSIONS EXTÉRIEURES



## CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

Modèle	Puissance	Tension	Intensité	Phase	Hz
1961	12 kW	208 V	36	3	60
1962	12 kW	240 V	32	3	60
1962-000-E	11.5kW	415/240 V	34,5	3	50
1963-000-E	11.5kW	400/230 V	36	3	50
1964-000-E	11.5kW	380/220 V	37.5	3	50
1964	11.5kW	220V	37.5	3	50

### COMPOSANTS



PIED 4 PO ou 10 CM



FICHE ÉQUERRE- 50 AMP, 250 VCA, TRIPHASÉ (*appareils domestiques uniquement*) (*câble et fiche non fournies avec les appareils CE*)

### ESPACE REQUIS

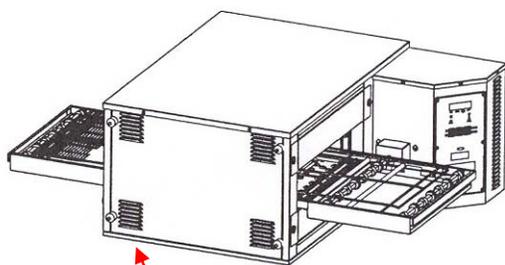
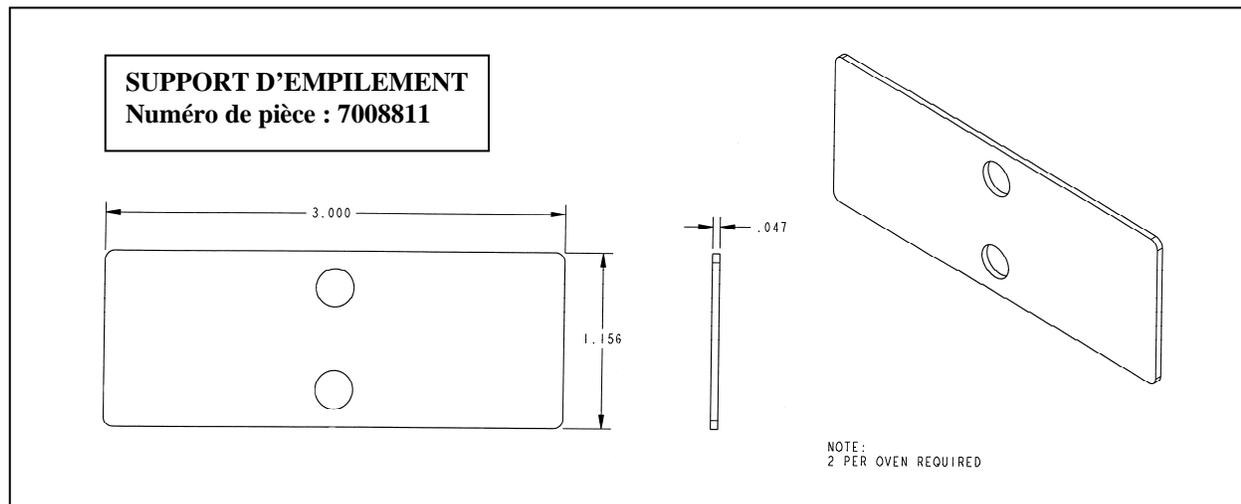
L'espace séparant l'appareil des surfaces inflammables doit être de 6 pouces (152 mm). Si un autre appareil est placé à droite de la machine, prévoyez un espace minimum de 24 pouces (610 mm). POUR TOUS LES APPAREILS : prévoyez un espace de 24 pouces (61 cm) à l'arrière de l'appareil pour son entretien.

## CONSIGNES D'INSTALLATION ET D'EMPILEMENT (si applicable)

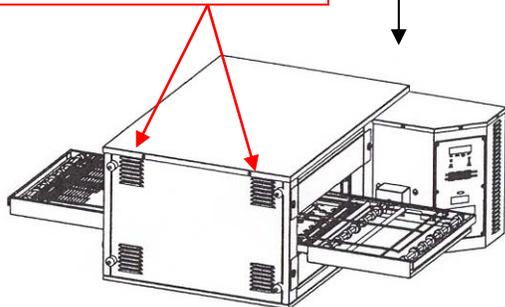
À l'exception des pieds en option, cet appareil est prêt à l'emploi une fois sorti de son emballage. Si vous avez commandé une double pile de deux finisseuses double technologie, les supports d'empilement seront nécessaires pour fixer correctement les appareils. Si vous empilez des appareils, les deux supports d'empilement doivent être correctement fixés sur les appareils pour un bon emboîtement.



**AVERT. :** Deux supports d'empilement doivent être utilisés pour l'empilement des deux finisseuses. Vous ne pouvez pas empiler plus de deux appareils.



Emplacement des supports d'empilement  
(ici à l'avant du four).



Les supports d'empilement ont été conçus pour aligner sur les trous à vis pour les couvercles (supérieur et inférieur). Deux supports sont nécessaires pour chaque ensemble d'appareils et peuvent être placés à l'avant ou l'arrière des appareils. Suivez les consignes suivantes pour empiler correctement les appareils.

1. Mettez les appareils hors tension et débranchez-les de la source d'alimentation.
2. Retirez les deux vis de la partie supérieure de l'appareil située en dessous.
3. Retirez les pieds de l'appareil du dessus. Retirez les deux vis de la partie inférieure de l'appareil situé au-dessus.
4. Placez lentement l'appareil situé au-dessus sur l'appareil du dessous en veillant à aligner les trous à vis des parties inférieure et supérieure de l'appareil.
5. Une fois les appareils alignés, alignez les trous du support d'empilement sur les trous des deux appareils. Réintroduisez les vis de sorte que le support d'empilement relie les deux appareils. Répétez cette étape avec le deuxième support. Les appareils sont désormais correctement empilés.
6. Branchez chaque appareil à sa source d'alimentation et mettez sous tension.

## CONSIGNES DE MISE À LA TERRE



### **AVERT.:**

Si le cordon d'alimentation présente des dommages, ne mettez pas l'appareil en marche. Contactez un réparateur ou un électricien qualifié !



### **AVERT. (CE):**

Cet appareil doit être correctement mis à la terre lors de son installation afin d'éviter toute décharge électrique, mutilation ou blessure grave.



### **AVERT. (NATIONAL):**

S'il appartient à la gamme des modèles destinés au marché domestique, cet appareil est équipé d'une fiche trios broches (mise à la terre) afin de vous protéger contre les décharges électriques et il doit être directement branché dans une prise trois broches. Ne coupez ou ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche.

## RÉFÉRENCE DU CODE ÉLECTRIQUE

### **AUX ÉTATS-UNIS**

Une fois installé, cet appareil doit être raccordé à la terre et son installation doit être conforme aux normes électriques nationales, ANSI-NFPA 70, dernière édition, aux consignes d'installation du fabricant et aux codes de construction municipaux applicables.

### **AU CANADA :**

Tous les raccordements électriques doivent être effectués conformément à la norme canadienne CSA C22.1, code électrique canadien Partie 1 et/ou aux codes locaux.

### **DANS LE RESTE DES PAYS**

Les codes électriques locaux ont autorité.

1. Un réducteur de tension est livré avec chaque appareil. Les revendeurs/distributeurs internationaux fournissent un cordon/une fiche d'alimentation à chaque client.
2. 3 mm de distance par rapport au contact ouvert de tout commutateur de pôles.
3. Afin d'éviter toute électrocution, une cosse de masse de mise à la terre est fournie à l'arrière. Elle permet de brancher la machine à un système de raccordement électrique externe.
4. Si vous les utilisez en double niveau (si applicable) et chaque appareil possède son propre sectionneur, tous les commutateurs doivent être fermés en même temps.

## ESPACEMENT

Prévoyez un espace de 6 pouces (152 mm) entre l'appareil et les surfaces inflammables. Si un autre appareil se trouve sur la droite de la machine, prévoyez un espace minimum de 24 pouces (610 mm). Prévoyez en outre un espace de 24 pouces (61 cm) à l'arrière de l'appareil pour son entretien.

## VENTILATION

La ventilation n'est pas nécessaire mais les normes locales ont autorité. Celles-ci correspondent à l'« autorité ayant caractère légal » comme stipulé par l'ASSOCIATION NATIONALE POUR LA PROTECTION ANTI-INCENDIE, INC. dans la dernière édition de la norme NFPA 96.

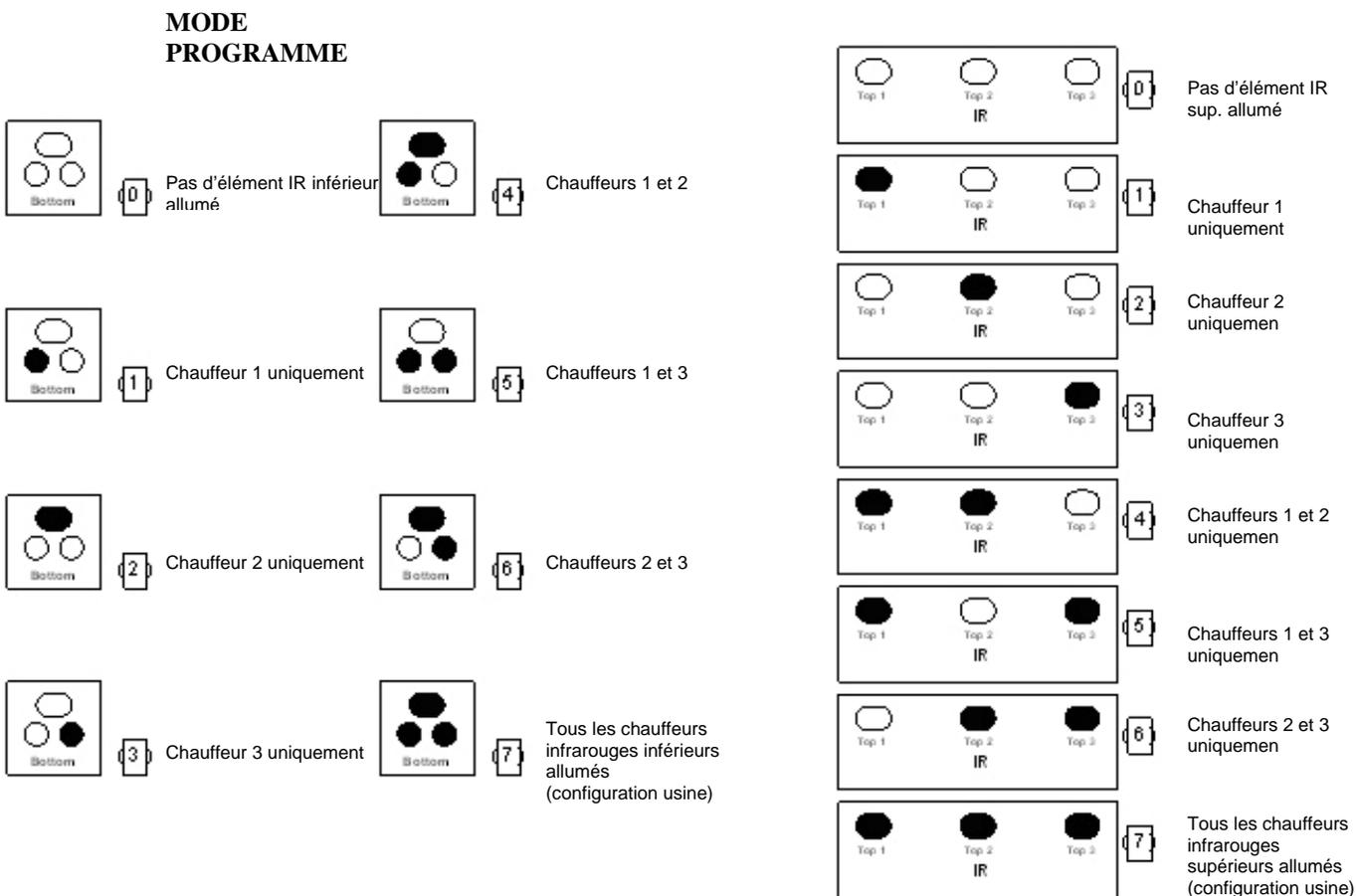


# CONSIGNES D'UTILISATION ET DE PROGRAMMATION (SUITE)

## MODE PROGRAMMATION

1. Pour entrer en **MODE PROGRAMME**, appuyez sur le bouton **UP** (Haut) et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. Les boutons sont équipés d'un voyant qui indique à quel moment il peut être utilisé. Lorsque aucun bouton n'est enfoncé pendant 10-secondes, l'appareil quittera le programme et mémoriser la dernière entrée.
2. Utilisez les boutons **UP/DOWN** (Haut/Bas) pour changer ou voir :
  - a. **VALEUR CONSIGNE TEMPÉRATURE = BOUTON TEMPÉRATURE 1**
  - b. **IR SUPÉRIEUR MARCHÉ/ARRÊT = BOUTON 2**
  - c. **VALEUR TEMPS DE CUISSON = BOUTON 3**
  - d. **STATUT MARCHÉ/ARRÊT IR INFÉRIEUR = BOUTON 4**

L'icône **TOP I/R (IR SUP.)** suit les 8 sélections disponibles.  
 L'icône **BOTTOM I/R (IR INF.)** suit les 8 sélections disponibles :



3. Réglez **TEMPERATURE UNITS (Unité de température) (°C ou °F)**.
  - a. Appuyez sur le **BOUTON 1** et maintenez-le enfoncé pendant 20 secondes pour changer la valeur **°C ou °F**.
  - b. Pour changer à nouveau, répétez l'étape a.
4. Réglez **TEMPERATURE DISPLAY** (Affichage de la température) entre **REAL**(Réelle) et **SETPOINT** (Valeur de consigne).
  - a. Appuyez sur **BOUTON 4** et maintenez-le enfoncé pendant 20 secondes.
  - b. Pour changer à nouveau, répétez l'étape a.
5. Réglez **LANGUAGE SELECTION** (Choix de langue).
  - a. Appuyez sur **BOUTON 2** et maintenez-le enfoncé pendant 20 secondes. Utilisez les boutons **UP/DOWN** pour choisir la langue.

## CONSIGNES D'UTILISATION ET DE PROGRAMMATION (SUITE)

### MENU DE POINTS DE SOUS-ÉLÉMENT

1. Pour entrer dans le **MENU SOUS-ÉLÉMENT**, appuyez sur le bouton **BOUTON TEMPS (3)** et maintenez-le enfoncé pendant 20 secondes. Le **BOUTON (3)** permet de basculer entre les noms et les valeurs de paramètre.
  - a. Si le nom du paramètre apparaît, utilisez les boutons **UP** et **DOWN (Haut et Bas)** de localiser le paramètre précédent/suivant dans la liste.
  - b. Si la valeur du paramètre apparaît, utilisez les boutons **UP** et **DOWN (Haut et Bas)** de changer la valeur du dans les limites autorisées.
2. Sélectionnez le paramètre à régler en appuyant sur le **BOUTON TEMPS (3)** lorsque le paramètre s'affiche.
3. Utilisez les boutons **UP** et **DOWN (Haut et Bas)** pour changer la valeur dans les limites autorisées.

Pour **QUITTER** le menu, appuyez sur le bouton **BOUTON TEMPS (3)** pendant 3 secondes. Ou si aucun bouton n'est enfoncé pendant 30 secondes, l'appareil **QUITTERA** automatiquement le **MENU SOUS-ÉLÉMENT**.

## CONSIGNES DE NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE L'OPÉRATEUR



### ATTENTION

Débranchez l'alimentation avant de nettoyer ou de réparer l'appareil. Protégez l'alimentation de sorte qu'elle ne puisse être restaurée par inadvertance afin d'éviter toute électrocution, mutilation ou blessure grave.



### AVERT.:

Si le cordon d'alimentation présente des dommages, ne mettez pas l'appareil en marche. Contactez un réparateur ou un électricien qualifié !

Cet appareil a été conçu de manière à réduire la maintenance nécessaire au minimum. Il n'est pas nécessaire de le lubrifier. Afin d'obtenir des performances optimales, il est nécessaire de le nettoyer régulièrement. La fréquence est celle recommandée par le fabricant. Le type de produits et l'usage que vous en faites détermineront la fréquence de nettoyage.

### CONSIGNES DE NETTOYAGE QUOTIDIEN

*REMARQUE : l'étape 1 uniquement doit être suivie lorsque l'appareil est mis sous tension.*



### AVERT.:

Ne travaillez pas autour d'un courroie de convoyeur si vous avez les cheveux longs, portez des vêtements larges ou des pendentifs. Vous risquez de vous blesser gravement si vous vous retrouvez coincé dans la courroie.

1. Tout au long de son fonctionnement au quotidien, il est impératif de nettoyer régulièrement la courroie du convoyeur (toutes les heures ou au besoin) à l'aide d'un chiffon humide afin de retirer toute croûte ou aliment grillé.

*REMARQUE : la consigne de nettoyage quotidien c-dessous (étape 2) doit être mise à exécution une fois l'appareil froid. Ne suivez pas ces étapes si l'appareil est sous tension. Éteignez-le, laissez-le refroidir 30 minutes et débranchez-le de sa source d'alimentation.*

2. Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil à l'aide de détergent et d'eau propre, ou d'une produit nettoyant pour acier inoxydable vendu dans le commerce.



### ATTENTION

N'utilisez pas de produits nettoyants corrosifs ou alcalins afin de ne pas abîmer la finition de l'appareil.

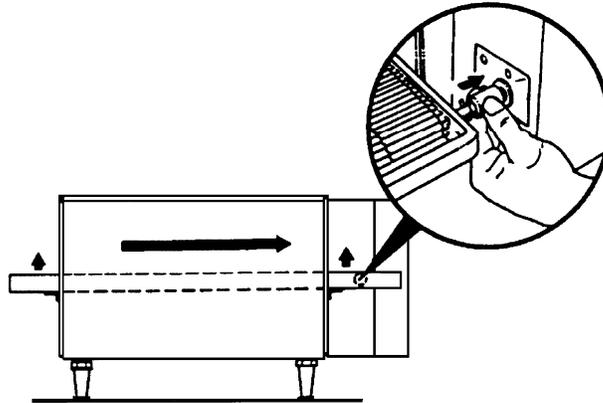


### ATTENTION

L'appareil doit être froide au toucher et débranchée de la source d'alimentation avant le nettoyage. N'utilisez pas d'appareil de nettoyage électrique, de laine d'acier ou de brosse métallique sur les surfaces peintes ou en acier inoxydable.

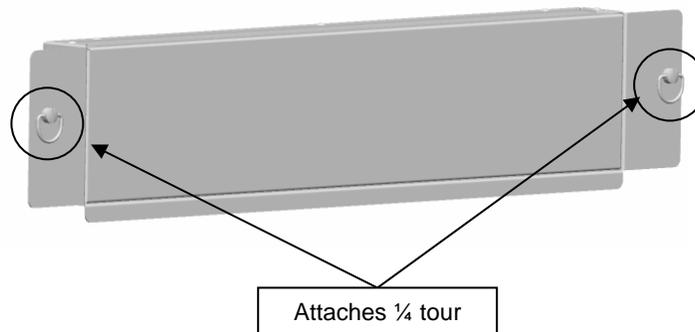
## CONSIGNES DE NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

1. Retirez le convoyeur en appuyant sur le raccord du convoyeur. Tout en maintenant le raccord enfoncé, soulevez le convoyeur et désinstallez-le de l'appareil en le faisant coulisser. Placez le convoyeur dans un grand évier pour le nettoyer. Pulvérisez le convoyeur de produit décapant pour fours. Patientez 15-20 minutes, puis utilisez une éponge métallique 3M pour éliminer les saletés. Rincez et laissez sécher.



2. En dévissant les attaches d'un quart de tour (Figure A), retirez les quatre blocs de lavage à l'air (Figure B). Veuillez noter que les blocs de lavage à l'air inférieurs et supérieurs sont interchangeables, et il est par conséquent possible de les retirer et de réinstaller dans quelque emplacement que ce soit. Nettoyez chaque bloc de lavage à l'air à l'aide d'un nettoyant pour four et rincez. Laissez sécher avant de les réinstaller.

**FIGURE A**

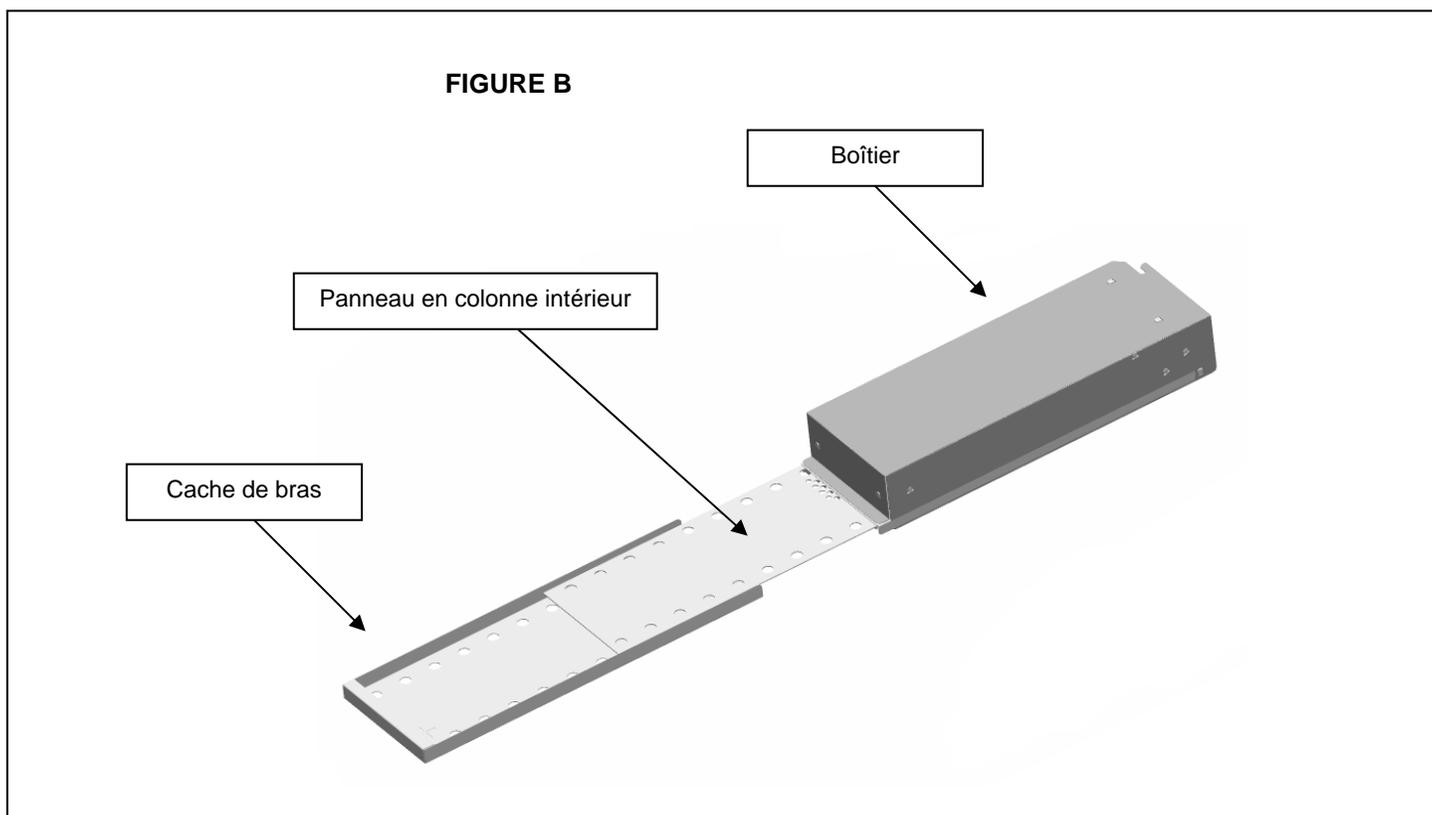
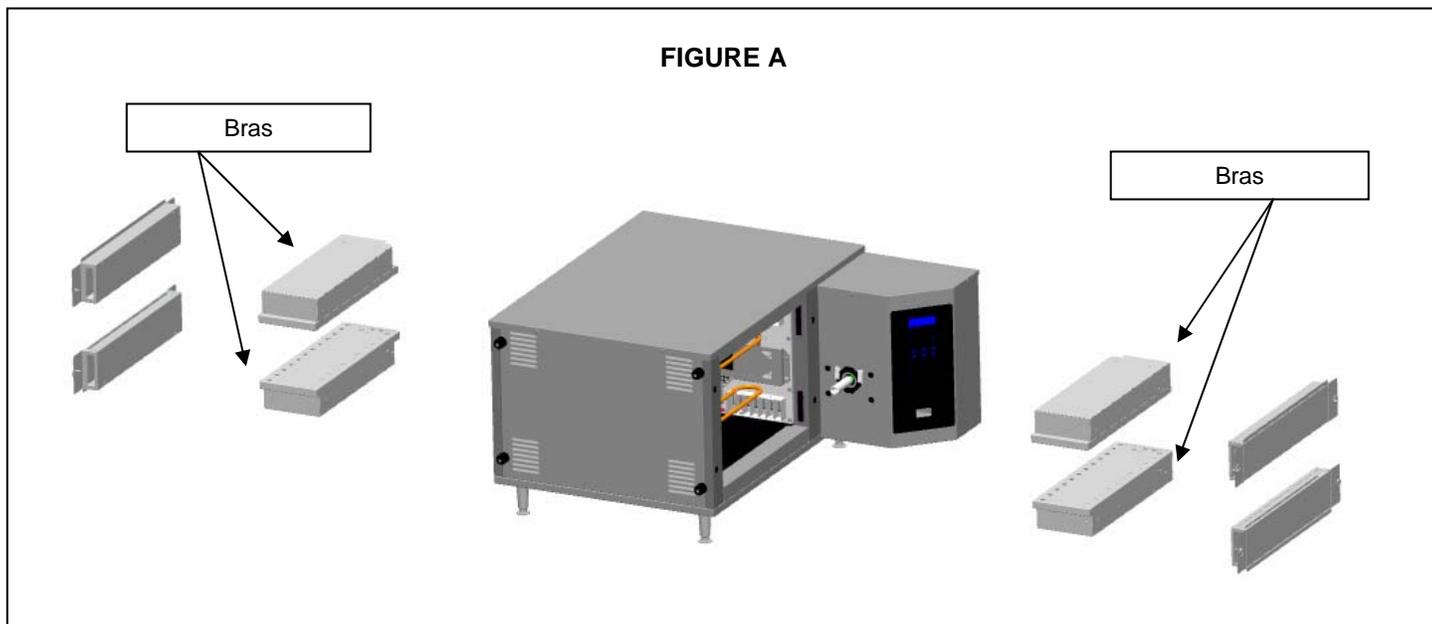


**FIGURE B**



## CONSIGNES DE NETTOYAGE HEBDOMADAIRE (SUITE)

3. Retirez les bras en les faisant coulisser (Figure A). Faites coulisser le cache du bras du boîtier, retirez le panneau en colonne intérieur (Figure B). Nettoyez tous les composants à l'aide d'un nettoyant pour four et rincez. Laissez sécher avant de les réinstaller.

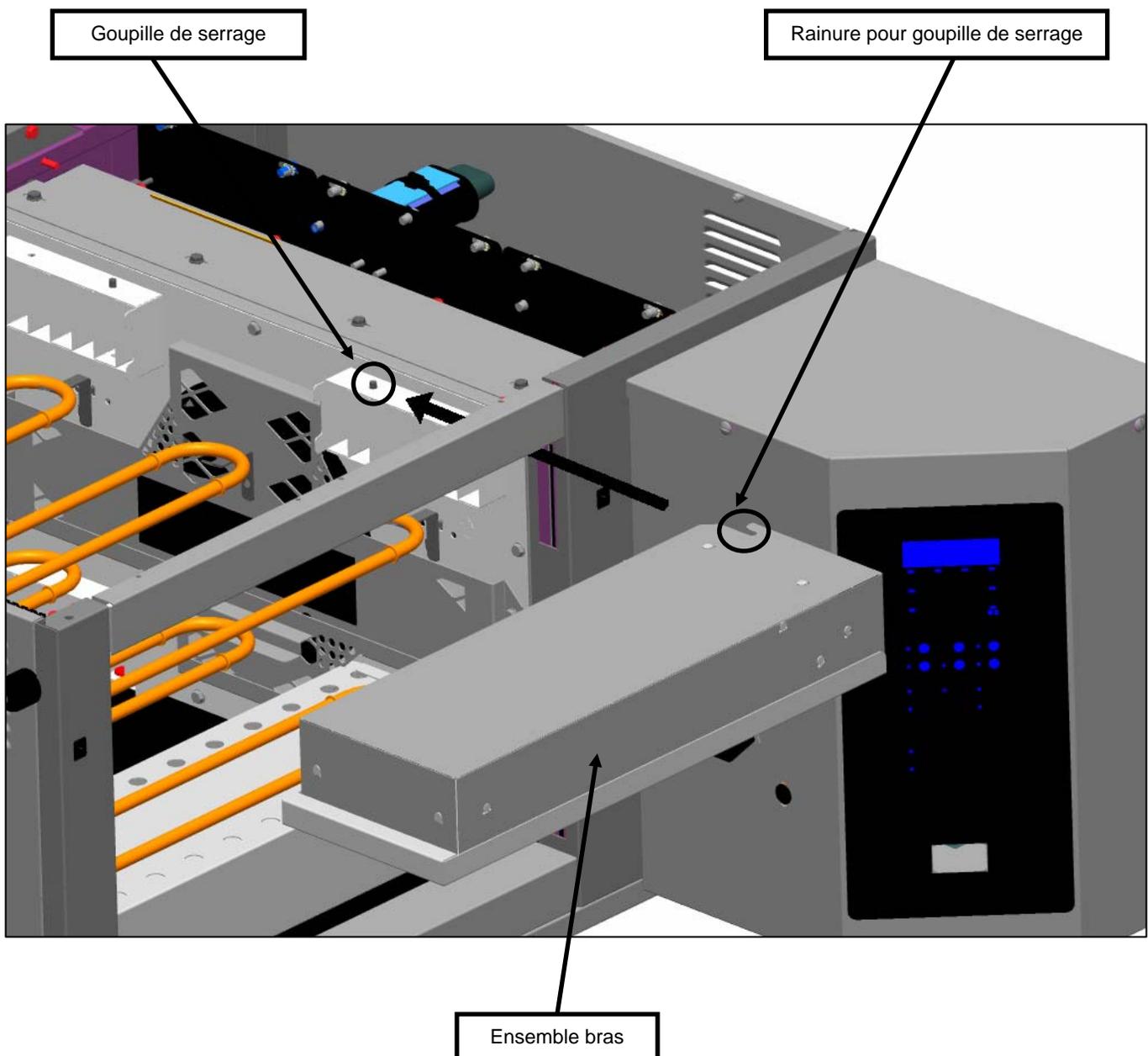


## CONSIGNES DE NETTOYAGE HEBDOMADAIRE (SUITE)

- Nettoyez la cavité de la machine en éliminant les impuretés à l'aide d'une brosse de part en part et au bas de la cavité. Essuyez ces surfaces à l'aide d'un chiffon humidifié d'une solution non abrasive en prenant soin de ne mouiller les éléments chauffants. N'utilisez PAS d'eau sur les éléments chauffants. Laissez la machine sécher pendant une heure avant de la mettre sous tension.
- Après avoir nettoyé la machine et l'avoir laissé sécher, réassemblez-la dans l'ordre inverse. Il est important de bien placer les bras pour garantir le bon fonctionnement de la machine. La goupille de serrage doit être alignée sur les rainures de la goupille de serrage dans les bras (Figure A). Les bras inférieurs NE SONT PAS équipés de goupilles de serrage sur lesquelles s'aligner et coulissez simplement sur la coulisse du bras et arrêtez-vous sur la « butée de coulisse de bras ».

FIGURE A

*(Remarque : l'image montre une vue de l'appareil sans couvercle supérieur. Elle n'est fournie qu'à titre informative ! L'opérateur ne doit jamais enlever le couvercle supérieur.)*



## **MAINTENANCE PRÉVENTIVE**

Même si cet appareil a été conçu de manière à éviter au maximum les problèmes techniques, la maintenance préventive est essentielle pour garantir des performances optimales. Il est indispensable de veiller à la propreté des moteurs, des ventilateurs, des composants électroniques afin de garantir un bon refroidissement. Toute surchauffe nuit à la durée de vie de l'ensemble des composants cités.

Les intervalles réguliers de nettoyage préventive peuvent varier au gré de l'environnement d'utilisation de l'appareil.

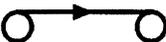
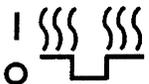
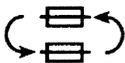
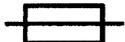
Vous devez consulter votre prestataire de service agréé pour la mise en place d'un programme de maintenance préventive.

Si vous avez des questions auxquelles le prestataire de service ne peut répondre, contactez le service technique de Lincoln en appelant le 1-800-678-9511.

## **COMMENT OBTENIR UNE ASSISTANCE TECHNIQUE**

Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez si le disjoncteur est enclenché. Vérifiez également les fusibles et réenclenchez-les sur le panneau arrière avant d'appeler l'agence d'entretien agréée. Le nom et le numéro de téléphone de l'agence d'entretien agréée doivent être affichés sur le four. Vous pouvez également contacter le service technique de Lincoln au (800) 678-9511 pour connaître l'agence d'entretien agréée la plus proche.

## DÉFINITIONS DES ÉTIQUETTES

	ATTENTION SURFACE BRÛLANTE		SOUS TENSION
	MONTRE, MINUTERIE, MINUTEUR		COUPER ALIMENTATION
	TRANSFORMATEUR		TEMPÉRATURE, CHALEUR
	TENSION DANGEREUSE		CONVOYEUR
	MASSE D'ÉQUIPOTENTIALITÉ		VENTILATEUR
	MASSE PROTECTRICE		BRÛLEUR
	MASSE		CYCLE DE CHAUFFAGE
	CHANGER FUSIBLES		PRÊT, INDICATEUR DE MINUTEUR
	FUSIBLE		REDÉMARRER
	HORS TENSION		HAUTE TEMPÉRATURE, CHALEUR

## DÉFINITIONS D'ÉTIQUETTES (SUITE)

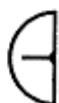
**A** AMPÈRES

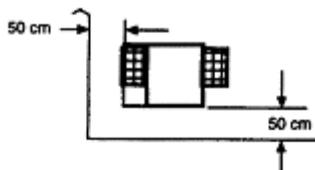
**V** VOLTS

**kW** KILOWATT-HEURE

 TYPE DE GAZ

 CA

 ½ TEMPS DE CUISSON



ACCESSIBILITÉ  
ENTRETIEN,  
PREVOIR UN ESPACE  
ARRIÈRE ET LATÉRAL  
MINIMUM



ORIFICE - PRINCIPAL



ORIFICE – FEU DOUX

## **GARANTIE LIMITÉE POUR LES PRODUITS COMMERCIAUX**

### **GARANTIE LIMITÉE**

Lincoln Foodservice Products, LLC (ci-après « Lincoln ») garantit que ce produit ne présente aucun défaut de fabrication ou de matériau pendant un (1) an à compter de la date d'achat

Au cours de la période de garantie, Lincoln devra, à sa seule discrétion, réparer ou remplacer les pièces qui, selon Lincoln, présente des défauts de fabrication ou de matériau, et s'agissant des services, sera tenu d'assurer à nouveau la prestation de toute partie défectueuse desdits services. Les éléments susmentionnés relèvent de la seule responsabilité de Lincoln conformément à cette Garantie limitée au regard de l'appareil, des produits et des services. S'agissant des appareils, des matériaux, des pièces et des accessoires fabriqués par des tiers, l'obligation incombant à Lincoln consistera à déployer les efforts raisonnables en vue d'obtenir le bénéfice total des garanties du fabricant. Lincoln n'est en aucun cas tenu de garantir, aussi bien par contrat, délit, négligence ou autre s'agissant des produits qui n'ont pas été fabriqués par Lincoln.

### **PORTÉE DE LA GARANTIE**

Cette Garantie limitée n'est valable que pour l'acheteur d'origine du produit et elle n'est en aucun cas cessible.

### **EXCEPTIONS**

- La réparation ou le remplacement de pièces résultant d'une utilisation inadéquate, d'un entretien ou d'un stockage inappropriés, d'une négligence, d'une altération, d'un accident, de l'utilisation de pièces incompatibles ou du manque d'entretien seront exclus
- Les éléments d'entretien normaux, comprenant sans s'y limiter, les ampoules, les fusibles, les joints, les joints toriques, les finitions intérieure et extérieure, la lubrification, la courroie du convoyeur, les broches du moteur, le verre brisé, etc. les réglages et calibrages des températures, de la vitesse et des débits d'air.
- Les dysfonctionnements provoqués par des tensions erronées ou inadéquates
- Une réparation inadéquate ou non autorisée
- Les modifications des réglages ou du calibrage après quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'installation de l'appareil
- Cette Garantie limitée ne s'appliquera pas aux pièces présentant des dommages qui échappent au contrôle de Lincoln, ou à l'appareil qui fait l'objet d'une altération, d'une utilisation inadéquate ou d'une installation inappropriée, d'accidents, de dommages liés au transport, aux incendies, inondations, variations de courant, aux autres dangers ou aux catastrophes naturelles qui échappent au contrôle de Lincoln
- Cette Garantie limitée ne s'appliquera pas, et ne sera pas valable pour les produits ou appareils fabriqués ou vendus par Lincoln lorsque lesdits produits ou appareils commerciaux sont installés ou utilisés dans une application résidentielle ou non commerciale. Les installations ne respectant pas les codes d'incendie ou de construction applicables rendent cette Garantie limitée et toute responsabilité ou obligation inhérentes caduques. Ceci comprend tous les dommages, coûts ou actions en justice résultant de l'installation d'un appareil de cuisine Lincoln dans une application ou installation non commerciale, dans laquelle l'appareil est utilisé pour des applications autres que celles agréées par Lincoln.

### **LIMITATIONS DE RESPONSABILITÉ**

Les paragraphes précédents stipulent le recours exclusif pour toutes les réclamations résultant du dysfonctionnement ou du défaut des produits ou services vendus, que le dysfonctionnement ou le défaut intervienne avant ou pendant la période de garantie, ou qu'une réclamation, toutefois instituée, est basée sur un contrat, une indemnité, la garantie, un vice (dont négligence), responsabilité stricte, stipulé implicitement par statut, loi coutumière ou autre, et Lincoln, ses agents et employés ne pourront être tenus responsables des réclamations pour blessures corporelles, des dommages indirects ou d'une perte, quelle qu'en soit la cause. Dès l'expiration de la période de garantie, les responsabilités seront résiliées.

**LES GARANTIES SUSMENTIONNÉES SONT EXCLUSIVES ET SE SUBSTITUENT AUX AUTRES GARANTIES, QU'ELLES SOIENT ÉCRITES, ORALES, IMPLICITES OU STATUTAIRES. AUCUNE GARANTIE IMPLICITE DE VALEUR MARCHANDE OU ADÉQUATION A TOUTE FIN PARTICULIÈRE S'APPLIQUERA. LINCOLN NE GARANTIT PAS LES PRODUITS OU LES SERVICES DE TIERS.**

### **RECOURS**

La responsabilité incombant à Lincoln pour toute infraction à l'obligation de garantie est limitée à : (i) la réparation ou le remplacement de l'appareil auquel la responsabilité est liée, ou au regard des services, fournir à nouveau les services; ou (ii) à la seule discrétion de Lincoln, le remboursement du montant versée pour lesdits appareils ou services.

Toute infraction par Lincoln au regard de tout élément ou pièce de l'équipement ou des services devra être considérée comme infraction au regard de cet élément ou pièce ou service uniquement

### **PROCÉDURE DE RÉCLAMATION DANS LE CADRE DE LA GARANTIE**

Le client sera tenu de :

- Immédiatement informer le revendeur ou l'agent de réparation agréé par Lincoln du numéro de série de l'appareil et de la nature du problème.
- Vérifier si le problème relève de la responsabilité de l'usine. L'installation ou utilisation inadéquate de l'appareil ne sont pas couvertes par cette Garantie limitée.
- Coopérer avec l'agence de réparation de sorte que la réparation puisse être effectuée pendant les heures normales de travail.
- Le temps de transit ne doit pas être supérieur à deux heures et le nombre de miles ne doit pas être supérieur à cent (100) miles.

### **LOI APPLICABLE**

La Garantie limitée sera régie par les lois de l'État du Delaware, États-Unis, à l'exception des conflits inhérents à la loi. La Convention des Nations Unies sur les contrats pour la vente internationale de biens est exclus dans son intégralité de l'application à cette Garantie limitée.

Lincoln Foodservice Products, LLC  
1111 North Hadley Road  
Fort Wayne, Indiana 46804  
États-Unis  
www.lincolnfp.com

Cette page a été volontairement laissée vide.

Cette page a été volontairement laissée vide.

