



Manuel de l'utilisateur

Impinger® Low Profile
Série 1600

Ce comprend les éléments suivants :








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

Révision : C
N° RÉF. : 2810208



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

AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

	NOTE :	Ce manuel comprend d'importantes consignes de sécurité et d'installation-utilisation. Require all operators to read this manual thoroughly before installing, operating or servicing this equipment. Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou maintenance inappropriés peuvent provoquer des dysfonctionnements, des blessures parfois mortelles.
	AVERT. :	Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par les enfants ou les personnes handicapées sauf s'ils sont sous la supervision d'un adulte responsable chargé de s'assurer qu'ils sont capables d'utiliser l'appareil en toute sécurité. Les enfants doivent surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
	DANGER !	Ne travaillez pas autour du convoyeur si vous portez des cheveux longs, des vêtements larges ou des pendentifs. Vous risqueriez de vous coincer et de vous blesser gravement.
	DANGER !	Pour votre sécurité, n'utilisez ou ne stockez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
	DANGER !	N'appliquez pas de bombes aérosol à proximité de cet appareil s'il est sous tension.
	DANGER !	Si le cordon d'alimentation est abîmé, n'essayez pas de mettre l'appareil en route. Contactez un agent d'entretien ou un technicien pour la réparation.
	DANGER !	N'utilisez pas de papier sulfurisé lorsque vous placez un aliment dans le four ! Ces matériaux pourraient prendre feu et ils ne doivent jamais être introduits dans le four.

- Consultez votre fournisseur de gaz pour les instructions à suivre si vous détectez des odeurs de gaz et affichez-les dans un endroit clairement visible.
- Le four doit impérativement être placé sous une hotte d'aspiration pour une aération et une circulation d'air adéquates.
- Il convient de prévoir et de conserver des espaces minimum par rapport aux murs et aux matériaux combustibles.
- Voir la rubrique « Instructions relatives aux espaces » pour tout complément d'information.
- Veillez à ce qu'aucun matériau combustible ou autre ne se trouve à proximité du four.
- Il convient de prévoir un espace adéquat pour les orifices d'air vers la chambre de contrôle de combustion des deux côtés du four.
- Veillez à ne pas obstruer les orifices d'aération des panneaux de commande, car ceux-ci fournissent l'air de combustion au brûleur et l'air qui refroidit les commandes.
- L'électricité et/ou le gaz utilisé pour allumer le four doit être celui indiqué sur la plaque signalétique.
- Le brûleur électrique ne s'enclenchera pas et le gaz ne sortira pas du brûleur sans l'alimentation électrique.
- Nous vous invitons à conserver ce manuel afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Le schéma du câblage électrique est situé sous les couvercles du boîtier de commande.

RESPONSABILITÉ DE L'ACHETEUR

Il appartient à l'acheteur de :

1. S'assurer que l'alimentation électrique et le gaz du four soient installés sur le site conformément aux normes du fabricant.
2. Décharger, sortir de son emballage et installer le four dans l'emplacement prévu à cet effet conformément au manuel d'utilisation/installation.
3. De remarquer que l'alimentation électrique et le gaz soient correctement branchés par un installateur qualifié de votre choix. *Dans l'Etat du Massachusetts : Ce four doit être installé par un plombier ou un monteur d'installations à gaz qualifié.* Tous les branchements doivent être effectués conformément aux exigences de la norme applicable. Reportez-vous à la page 8 pour plus d'informations sur les normes.
4. Convenir d'une inspection et d'un contrôle technique par un technicien d'entretien agréé comme décrit ci-dessous :

Ne mettez pas le four sous tension avant que n'aient été inspectés les raccordements du service d'utilité par un Technicien d'entretien agréé ou un représentant Lincoln Foodservice Products, LLC. Ce service est requis par Lincoln Foodservice Products, LLC afin d'aider l'acheteur pour le démarrage du four sur place. Veuillez noter les informations relatives à la garantie et assurez-vous que les branchements adéquats sont effectués aux services d'utilité.

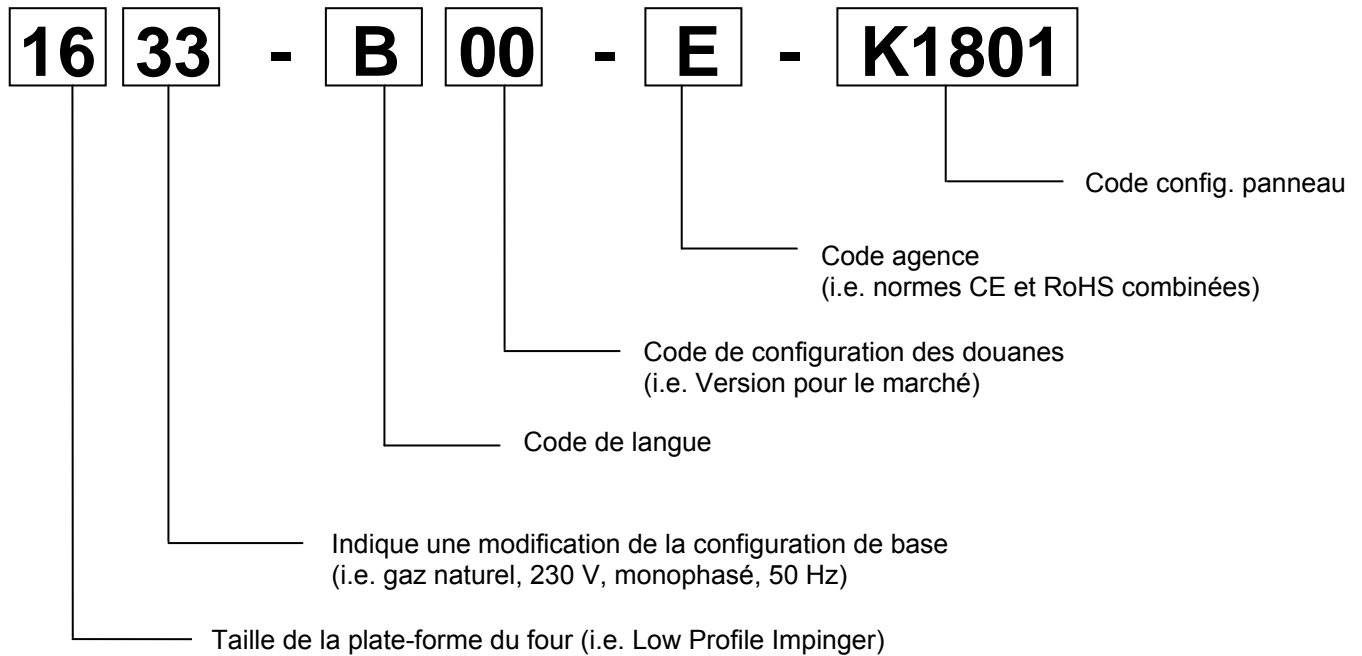
La garantie ne s'appliquera pas si le(s) four(s) sont démarrés et mis sous tension avant que n'aient été inspectés le four et les services d'utilité par un Technicien d'entretien agréé ou un représentant Lincoln Foodservice Products, LLC.

TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	2
RESPONSABILITÉ DE L'ACHETEUR.....	3
NUMÉRO DE SÉRIE DU MODÈLE.....	4
CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL – MODÈLE SÉRIES 1600 et 1600-000-A – GAZ ET ÉLECTRIQUE.....	5
ESPACEMENT.....	6
VENTILATION.....	6
TEMPÉRATURE AMBIANTE.....	6
RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA VENTILATION AU PLAFOND.....	7
TEST DU FUMIGÈNE.....	7
RESTRICTION.....	8
INFORMATIONS À CARACTÈRE GÉNÉRAL.....	8
DÉCHARGEMENT ET DÉBALLAGE.....	9
RÉFÉRENCE DU CODE ÉLECTRIQUE.....	9
DIMENSIONS EXTÉRIEURES – 1600-000-A.....	11
INSTRUCTIONS RELATIVES À L'ASSEMBLAGE.....	12-14
IDENTIFICATION PLAQUE EN COLONNE À BRAS.....	13
INFORMATIONS RELATIVES À L'UTILISATION DU FOUR.....	15
PROGRAMMATION DU PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE 1600-000-A DIGITAL ADVANTAGE.....	16
MESSAGES DE DIAGNOSTIC - PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE 1600-000-A.....	17
INFORMATIONS RELATIVES AU CONVOYEUR – 1600-000-A DIGITAL ADVANTAGE.....	17
FONCTIONS – DISJONCTEUR THERMIQUE.....	17
FONCTIONS DU FOUR : Mise sous tension et hors tension.....	18
MAINTENANCE PAR L'OPÉRATEUR.....	18
MAINTENANCE PRÉVENTIVE.....	19
CONSIGNES DE NETTOYAGE.....	19
DÉSINSTALLATION ET DÉMONTAGE DES BRAS POUR LE NETTOYAGE.....	19
DÉSINSTALLATION DU CONVOYEUR IMPINGER POUR LE NETTOYAGE.....	20
COMMENT OBTENIR UNE ASSISTANCE TECHNIQUE.....	21
ANNEXE A : DÉFINITIONS D'ÉTIQUETTE.....	22-23
GARANTIE.....	24

NUMÉRO DE SÉRIE DU MODÈLE

EXEMPLE : 1633-B00-E-K1801



CODE	LANGUE	PAYS	CODE	LANGUE	PAYS
0	Anglais	Nat. et int. Par défaut	N	Finnois	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	R.-U./Inde/Afrique/Hongrie	S	Anglais	Australie
G	Espagnol	Mexique/Amérique latine	T	Mandarin	Chine
H	Portugais	Portugal	U	Restreint	---
I	Non utilisée	---	V	Anglais	Bassin du Pacifique/Corée
J	Danois	Danemark	W	Anglais	Moyen-Orient
K	Néerlandais et français	Belgique	X	Non utilisée	---
L	Néerlandais	Pays-Bas	Y	Non utilisée	---
M	Grec	Grèce	Z	Non utilisée	---

TABLEAU DES CODES D'AGENCES

CODE	AGENCE
N	Aucune agence
E	Conformité aux normes CE et RoHS
U	Conforme aux normes du Canada et des États-Unis
A	Four du type Advantage à éliminer progressivement
B	Norme AGA australienne

CARACTÉRISTIQUES APPAREIL REQUISES – ÉLECTRIQUE

Modèle	Énergie	Puissance	Tension	Courant	Phase	Hz	Caractéristiques électriques recommandées
*1621-xxx-E-Kxxx	Électrique	29 kW	400/230 CA	42 Amps	3	50 Hz	5 fils, 3 pôles 1N-1G
*1622-xxx-E-Kxxx	Électrique	29 kW	120/208 VCA	81 Amps	3	60 Hz	5 fils, 3 pôles 1N-1G
*1623-xxx-E-Kxxx	Électrique	29 kW	120/240 VCA	70 Amps	3	60 Hz	5 fils, 3 pôles 1N-1G
*1624-xxx-E-Kxxx	Électrique	29 kW	220 VCA	70 Amps	3	60 Hz	5 fils, 3 pôles 1N-1G
*1628-xxx-E-Kxxx	Électrique	29 kW	380/220 VCA	44 Amps	3	50 Hz	5 fils, 3 pôles 1N-1G
*1629-xxx-E-Kxxx	Électrique	29 kW	415/240 VCA	40 Amps	3	50 Hz	5 fils, 3 pôles 1N-1G

CARACTÉRISTIQUES APPAREIL REQUISES – GAZ

Modèle	Énergie	Puissance	Tension	Courant	Phase	Hz	Caractéristiques électriques recommandées	Gaz
*1600-xxx-E-Kxxx	Gaz nat.	110,000 BTU	120 VCA	14 Amps	1	60 Hz	3 fils, 1 pôle 1N-1G	****110 000 BTU à 7 po de colonne d'eau
*1601-xxx-E-Kxxx	Gaz pprop. liq.	110,000 BTU	120 VCA	14 Amps	1	60 Hz	3 fils, 1 pôle 1N-1G	****110 000 BTU à 11 po de colonne d'eau
*1633-xxx-E-Kxxx	Gaz nat.	H ₂ 33 kW	230 VCA	4 Amps	1	50 Hz	3 fils, 1 pôle 1N-1G	H ₂ 33 kW/h à 17,4 mB colonne d'eau
*1634-xxx-E-Kxxx	Gaz pprop. liq.	H ₂ 36 kW	230 VCA	4 Amps	1	50 Hz	3 fils, 1 pôle 1N-1G	H ₂ 36 kW/h à 27,4 mB colonne d'eau

* Numéro de modèle de référence

Alimentation électrique pour l'Australie :

Monophasé : 240 Vca, 50Hz / 20 Amp : un neutre et une masse/terre.

Triphasé : 240/415 Vca / 20 Amp, trois actifs, un neutre et une masse/terre.

** En Australie, utilisez une prise universelle 10 Amp

Tous les fours requièrent un service séparé et un neutre dédié.

TABLEAU DE CONVERSION DES PRESSIONS 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 bon fonctionnement, le robinet à gaz requiert une pression d'entrée nominale de 7 pouces de colonne d'eau pour le gaz naturel et 11 pouces de colonne d'eau pour le gaz propane. Une pression d'entrée minimum d'un pouce d'eau au-dessus de la valeur du collecteur (collecteur NAT. 3,5 pouces d'eau, propane 10 pouces d'eau) doit être maintenue sans aucune chute de pression de la condition à vide à la condition à pleine charge. La pression d'entrée maximum doit être maintenue au niveau de ou en deçà de ½ PSIG (14,5 pouces d'eau). Reportez-vous au tableau à gauche pour les conversions de pression.

ESPACES

Vous devez prévoir un espace d'au moins 75 mm de chaque côté du four par rapport à toutes les surfaces. Aucun espace n'est nécessaire à l'arrière du four AVEC LES CONDUITS DE REFROIDISSEMENT RACCORDÉS. Vous devez prévoir un espace d'au moins 914,4 mm (36 pouces) entre l'avant du four et toutes les surfaces. Afin de faciliter l'accès pour la maintenance, prévoyez un espace de 457 mm au minimum des deux côtés. Si un autre appareil de cuisson se trouve sur la droite du four, prévoyez un espace minimum de 24 pouces (609mm).

NOTE : n'installez pas ces fours dans un endroit où la température ambiante dépasse les 35,00°C F / 35°C C afin de ne pas endommager le(s) appareil(s).



ATTENTION : LE(S) FOUR(S) NE DOIT/DOIVENT ÊTRE MIS EN SERVICE QUE SUR AUTORISATION PRÉALABLE.

VENTILATION

IL EST IMPÉRATIF DE PRÉVOIR UN ÉVENT : les codes locaux ont autorité. Ceux-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. En outre, dans un souci de conformité à la norme NFPA 54 section 10.3.5.2, cet appareil doit être installé avec un verrou de hotte d'aspiration qui l'empêche de fonctionner lorsque la hotte est hors tension. Pour en savoir plus, veuillez voir ci-dessous.

INSTRUCTIONS RELATIVES À LA VENTILATION

Une hotte d'aspiration doit être installée pour éliminer les odeurs de cuisson et la chaleur. Pour les fours au gaz, il est nécessaire d'installer une hotte d'aspiration pour éliminer les résidus de la combustion. La hotte et l'installation CVC doivent satisfaire aux normes locales pour être approuvées par l'autorité compétente en la matière. Les normes sont susceptibles de différer dans l'ensemble du pays selon la ville, la province et la région. Consultez l'autorité compétente afin de connaître les exigences s'appliquant à votre installation. Demandez conseil et relisez les exemplaires des normes ou documents qui seront utilisés pour inspecter et approuver votre appareil. Veuillez contacter le fournisseur de hotte et de votre appareil CVC pour obtenir plus d'informations. Une hotte et un système CVC correctement conçus et installés obtiendront l'approbation et réduiront les coûts d'entretien du four. Il appartient à l'acheteur de garantir une aération adéquate.

La hotte d'aspiration doit fonctionner en accord avec le système CVC de l'immeuble. Il requiert généralement entre 2500 et 6000 CFM d'échappement. (L'« efficacité » de diverses hottes oblige à préciser une grande variété de CFM de ventilateur.) L'air d'appoint doit être alimenté par une hotte ou le système CVC. Cela dépendra des hottes de divers fabricants.



ATTENTION : Éviter que des flux d'air traversent la chambre de cuisson. L'air ne doit PAS être orienté sur l'avant du four, le côté ou l'arrière du four.

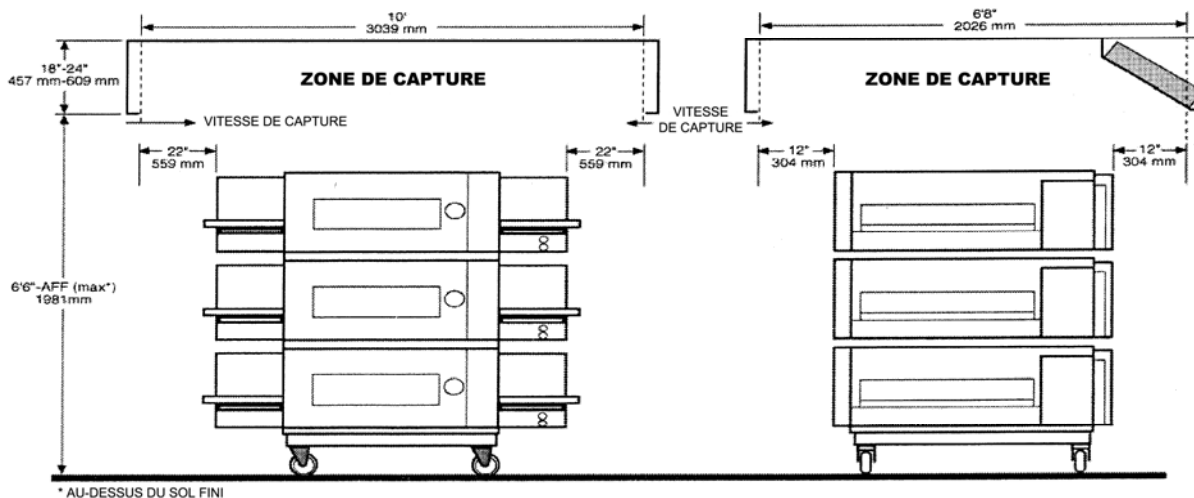
Les performances seront évaluées lors du contrôle de démarrage en effectuant un test du fumigène. La hotte doit capturer toute la fumée que dégage le four. Cela s'avère nécessaire pour garantir le bon fonctionnement du four et pour éviter les appels d'entretien qui se produisent lorsque les températures ambiantes sont trop élevées. Dans tous les cas, la température ambiante autour du four doit être inférieure à 95° F / 35° C lorsque le four fonctionne. Dans certaines municipalités, d'autres méthodes gazeuses ou chimiques de détection de capture adéquate constitueront la norme en vue de satisfaire la norme locale.

Le schéma ci-dessous illustre une installation type. Il est fourni à titre d'instruction. Ce n'est pas une spécification figée. Les dimensions et le positionnement de la hotte au-dessus du four varieront selon le fabricant du four.

NOTE : Lincoln peut fournir des fiches techniques du four illustrant les dimensions, la puissance en kW ou en BTU et d'autres données qui s'avéreront utiles au fournisseur de la hotte d'aspiration et au fournisseur du système CVC.

RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA VENTILATION AU PLAFOND

(La hotte illustrée au titre de dimension pour les réductions de taille-montage en île peut être possible pour les appareils muraux.)



TEST DU FUMIGÈNE – CONTRÔLE DU SYSTÈME DE VENTILATION

RÉGLAGE DU FOUR POUR CE TEST :

1. Ce test doit être effectué sur le four inférieur d'un système comptant plusieurs fours, ou un four simple.
2. Le convoyeur doit être hors tension.
3. La température du four doit être réglée et en fonctionnement à 550°F/288°C.

PROCÉDURE DE TEST :

Remarque : utilisez le fumigène Lincoln n°369361 (en Australie, une autre méthode de coloration de l'air peut être utilisée).

1. Munissez-vous de gants résistants à la chaleur afin d'éviter de vous brûler les mains.
2. Placez le fumigène dans un moule à gâteau d'une profondeur de 8 pouces (200 mm) x 8 pouces (200 mm) x 2 pouces (50 mm).
3. Ouvrez la fenêtre d'accès en option dans la porte du four, ou introduisez le fumigène dans l'ouverture du convoyeur.
4. Allumez le fusible du fumigène et placez immédiatement le moule et le fumigène au centre de la cavité du four, sur la courroie du convoyeur. (Fermez la fenêtre ou la porte d'accès.)
5. Observez la forme de la fumée qui se dégage des ouvertures du four et la collecte de cette fumée par le système de ventilation.

Le système de ventilation doit capturer toute la fumée que dégage le four.

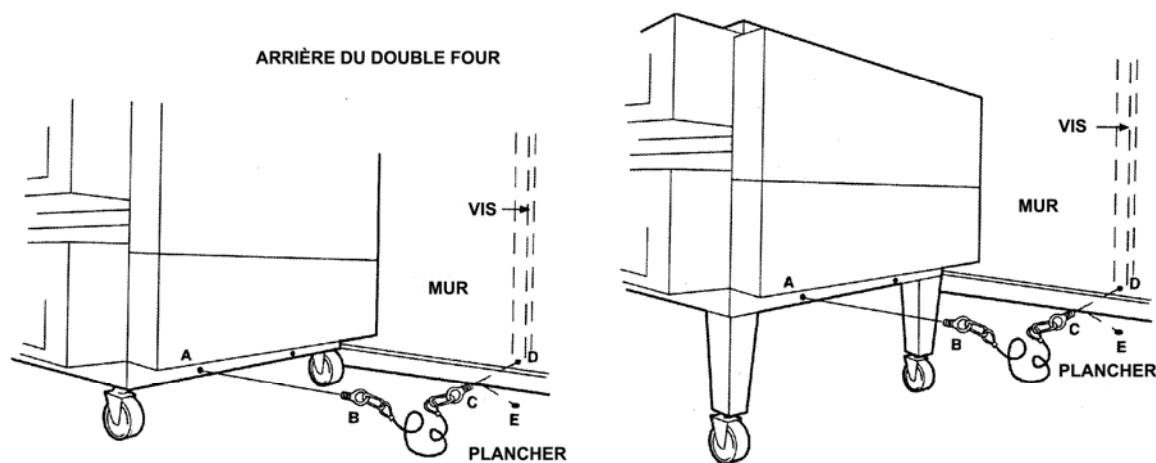
RESTRICTION – FOURS AU GAZ SUR ROULETTES, ÉTATS-UNIS ET AUSTRALIE

1. L'installation doit être effectuée avec un connecteur de gaz conforme à la dernière version norme pour les connecteurs pour appareils au gaz amovibles, ANSI Z21.69, et un disjoncteur conforme à la dernière version de la norme pour les dispositifs de déconnexion rapide à utiliser avec le gaz combustible, ANSI Z21.42.

AU CANADA : l'installation doit être effectuée avec des connecteurs à gaz conformes à la norme canadienne CSA 6.16 dans sa dernière version et des disjoncteurs rapides conformes à la dernière version de la norme CSA 6.9.

En AUSTRALIE : à installer conformément au code d'installation des appareils fonctionnant au gaz AS 5601-2004 et 4563-2004.

2. L'installation de cette restriction doit limiter le mouvement du four sans dépendre du connecteur, le disjoncteur rapide ou son tuyau associé afin de limiter le mouvement du four.
3. Si la restriction doit être déconnectée pendant l'entretien ou le nettoyage, elle doit être reconnectée après que le four a retrouvé sa position de départ.



FONCTIONNEMENT

1. Vissez l'oeil de levage « B » du câble au trou « A ».
2. Vissez l'oeil de levage « C » du câble au goujon dans le mur « D » ou la cheville du sol « E ».

NOTE : le point d'installation est le même pour le(s) four(s) à triple, double ou simple niveau.

INFORMATIONS À CARACTÈRE GÉNÉRAL

Les instructions suivantes sont fournies à titre informatif pour la préparation de l'installation des fours à convoyeur Impinger® 1600.

Inspectez avant tout chaque caisse avant de signer le connaissance afin de signifier tout dommage apparent lié au transport en camion et de compter le nombre adéquat de caisses.

DÉCHARGEMENT

Dès réception, vérifiez que le four se compose des éléments suivants :

1. Une caisse contenant le corps du four, le convoyeur, les bras, les ramasse-miettes et la butée.
(Sur certains modèles, le convoyeur peut être emballé séparément.)
2. Un paquet contenant le socle et le dessus.

Il est recommandé de disposer d'un appareil de levage pour le déchargement.

NE SOULEVEZ PAS TROP DE POIDS !

EN CAS DE DOMMAGE APPARENT :

ÉTATS-UNIS ET CANADA : des dispositions doivent être prévues pour déposer une réclamation contre le transporteur, les réglementations du commerce interétats exigent que la réclamation soit déposée par le destinataire.

DANS LE RESTE DES PAYS : les conditions d'affrètement seront élaborées et étendues sur une base individuelle.

Il convient de prévoir des installations de stockage adéquates et sûres pour le(s) four(s). Protégez-le si nécessaire des intempéries à tout instant avant l'installation.

DÉBALLAGE

Une fois toutes les boîtes déchargées, ouvrez-les et retirez les caches en plastique. Vérifiez la présence de dommages non apparents. En l'absence de dommages, contactez les personnes appropriées immédiatement pour déposer une réclamation pour dommage. Une fois l'inspection terminée, déballer le reste des composants du four. **Veillez à retirer le carton du couvercle du collecteur.** Placez tous les composés à l'intérieur à proximité de l'endroit où ils seront assemblés dans l'ordre dans lequel ils seront assemblés.

LE FOUR PASSERA PAR UNE ENTRÉE DE PORTE DE 30" (762 mm) EN SUIVANT LA PROCÉDURE SUIVANTE :

1. Modèle série 1600
 - A. Retirez le convoyeur, voir la page 19 pour les instructions. (Sur certains modèles, le convoyeur peut être emballé séparément.)
 - B. Retirez les portes avant en soulevant les portes des plaques articulées.
 - C. Placez l'avant du four sur un socle roulant à quatre roues et il passera par un seuil de 30" (762 mm).
- NOTE : Prenez soin de ne pas abîmer les plaques articulées sur l'avant du four.



ATTENTION : NE SOULEVEZ PAS L'APPAREIL PAR L'UN DES BOÎTIERS DE COMMANDE.

RÉFÉRENCE DU CODE



**AVERT.
INT. (CE) :**

Cet appareil doit être correctement mis à la terre lors de l'installation afin d'éviter une électrocution, une mutilation ou une lésion mortelle.

RÉFÉRENCE DU CODE DE GAZ

Le fonctionnement optimal et sûr de ce four dépend en grande partie de son installation, et il doit être installé conformément aux codes de gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, dernière version, aux consignes d'installation des fabricants et aux normes de construction municipales locales.

1. Le four et son robinet de fermeture doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant les tests de pression de ce même système à des pressions de test supérieures à ½ psig (3,45 kPa).
2. Le four doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant le robinet à gaz pendant le test de pression du système d'alimentation en gaz à des pressions de test équivalentes ou supérieures à ½ psig (3,45 kPa).

DANS L'ÉTAT DU MASSACHUSETTS : la longueur minimum du tuyau souple d'alimentation en gaz est de trente-six (36") pouces.

AU CANADA : l'installation de ces appareils doit être effectuée conformément à la dernière version de la norme canadienne CSA B149.1, code d'installation pour appareils au propane et gaz naturel et/ou aux codes locaux.

En AUSTRALIE : à installer conformément au code d'installation des appareils fonctionnant au gaz AS 5601-2004 et 4563-2004.

RÉFÉRENCE DU CODE (SUITE)

RÉFÉRENCE DU CODE ÉLECTRIQUE

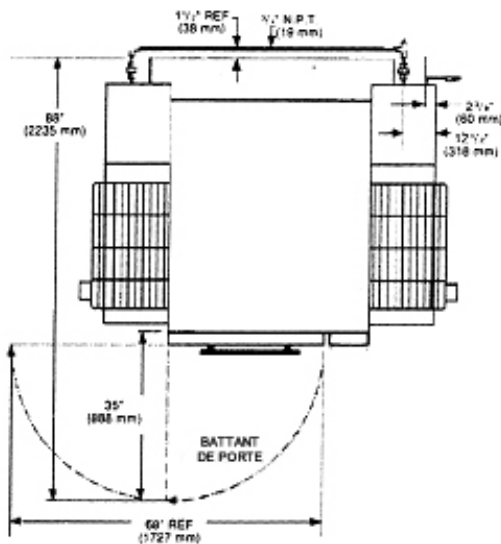
Une fois installé, cet appareil doit être raccordé à la terre et son installation doit être conforme aux normes électriques nationales, ANSI-NFPA 70, dernière édition, aux consignes d'installation du fabricant et aux codes de construction municipaux applicables.

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

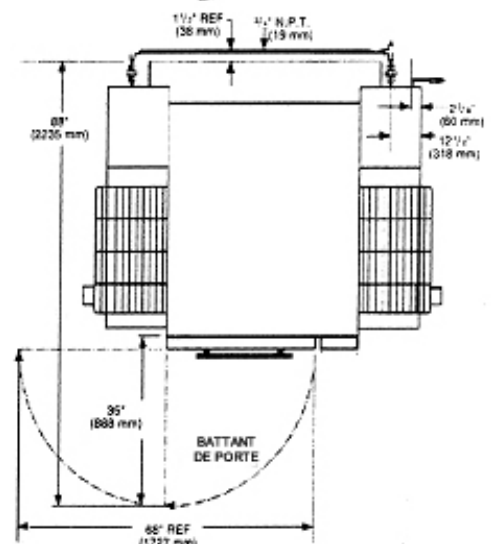
DANS LE RESTE DES PAYS : les codes électriques/de gaz locaux ont autorité.

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 le four à un système de raccordement électrique externe.
4. Si vous les utilisez en double ou triple niveau et chaque four possède son propre disjoncteur, tous les commutateurs doivent être fermés en même temps.

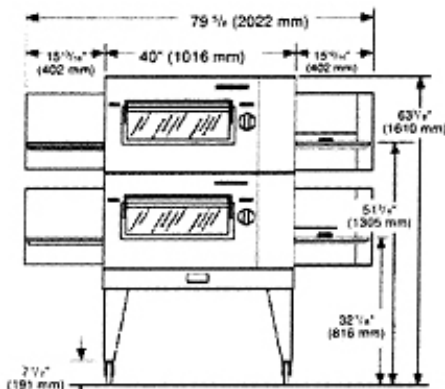
DIMENSIONS EXTÉRIEURES – 1600-000-A



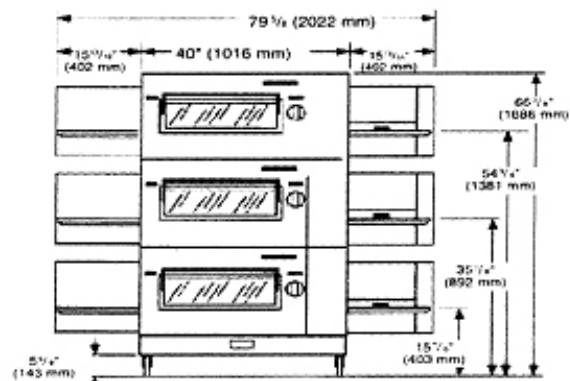
**VUE DE DESSUS
DU MODÈLE GAZ**



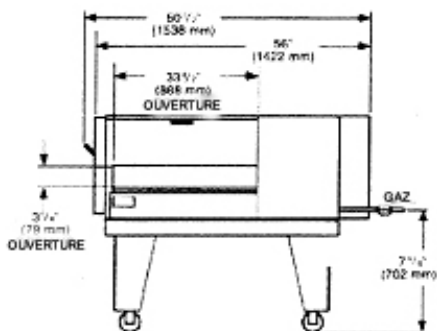
**VUE DE DESSUS
DU MODÈLE ÉLECTRIQUE**



VUE AVANT DOUBLE FOUR



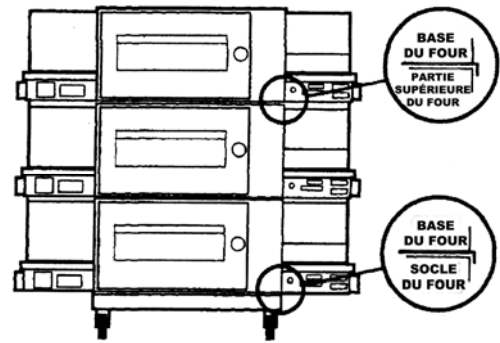
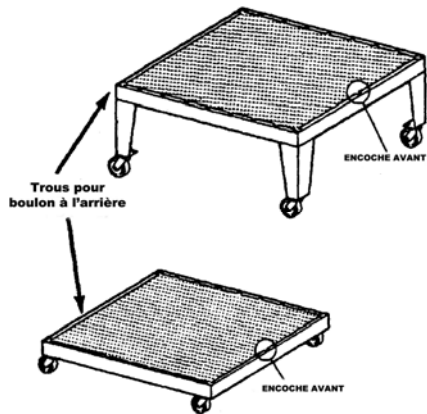
VUE AVANT TRIPLE FOUR



CARACTÉRISTIQUES

CORPS : Acier inoxydable
 ALIMENTATION : Gaz et/ou électrique
 NIVEAU ACOUSTIQUE : ≤ 77dba
 PLAGE DE TEMPÉRATURES DE
 FONCTIONNEMENT : 300°-600°F
 (149°-316°C)

INSTRUCTIONS RELATIVES À L'ASSEMBLAGE

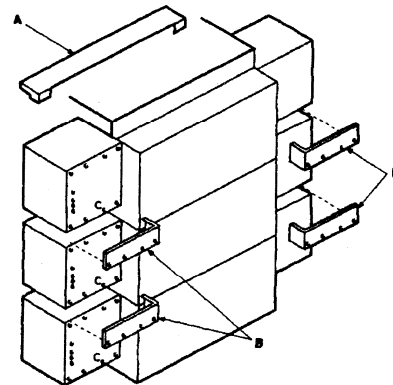
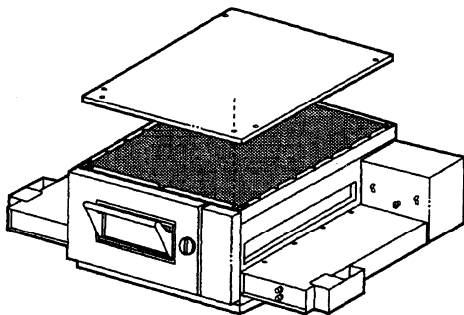


1. Le socle du four est doté d'une petite encoche (voir figure ci-dessous) pour installer l'avant du socle. L'encoche doit être située sous la porte du four lorsque l'appareil est placé sur le socle. À l'aide d'un niveau, nivelez les quatre (4) côtés du socle. Les trous à boulons doivent être situés à l'arrière du socle.

NOTE : la partie supérieure du four est emballée avec le socle. Retirez la partie supérieure du socle avant assemblage.

2. Retirez le four du diable et placez-le sur le socle. Veillez à ce que le four s'encastre parfaitement sur le socle.

Si vous avez acheté un four multiniveau, placez le deuxième et le troisième fours sur le premier. Veillez à ce qu'ils soient parfaitement encastés.



3. NOTE : Lorsque vous empilez des fours, retirez les vis de montage du capot pour une installation parfaite.

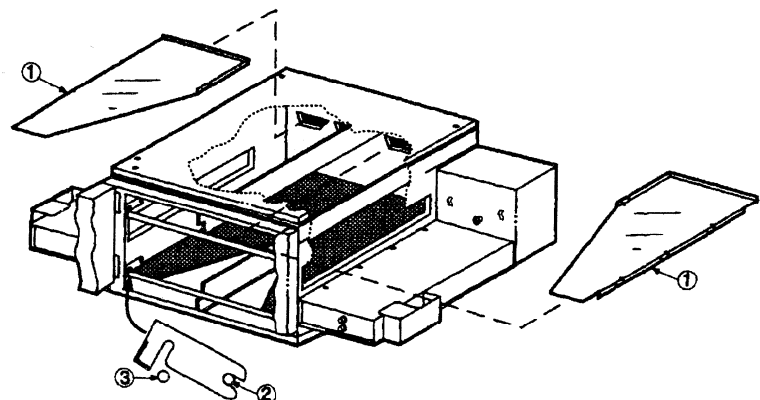
Installez la partie supérieure du four avec les vis 8-32 fournies.

4. Installez le cache supérieur du conduit (A), et les déflecteurs gauche et droit (B) comme indiqué. Utilisez les vis n°8 fournies.

5. Avant d'installer les supports des bras dans le(s) four(s), veillez à retirer les matériaux d'emballage du couvercle du plénum.

Installez les déflecteurs de retour d'air (1), les deux supérieurs et les deux inférieurs comme indiqué.

Installez les supports de bras en fixant la goupille de fixation arrière (2) et balancer le support de bras en position (3) comme indiqué sur la droite.

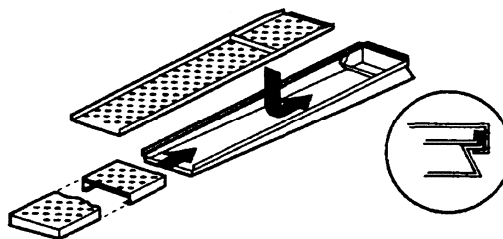


INSTRUCTIONS RELATIVES À L'ASSEMBLAGE (SUITE)

6. Assemblez les bras comme indiqué sur la droite.

Introduisez la plaque en colonne, de sorte que le pas se place sous la lèvre du logement du bras et la plaque s'encastre dans le bord latéral du logement.

Installez le couvercle en le faisant coulisser sur la petite extrémité du logement du bras.



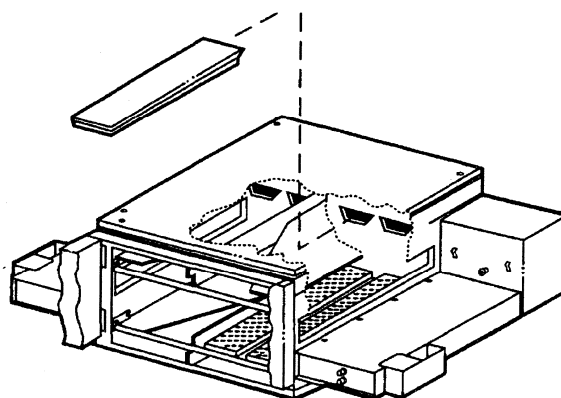
7. Pour installer les plaques de fermeture, utilisez une plaque de fermeture comme modèle et percez trois (3) trous de montage. Utilisez le foret n°29. Utilisez les trois (3) vis fournies pour monter la plaque de fermeture.

Il y a deux styles de logements de bras. Quatre (4) droits et quatre (4) gauches. Le plénum possède des orifices qui indiquent le style à utiliser. Vérifiez chaque "Style" de logement de bras afin de déterminer l'orifice de plénum l'acceptera.

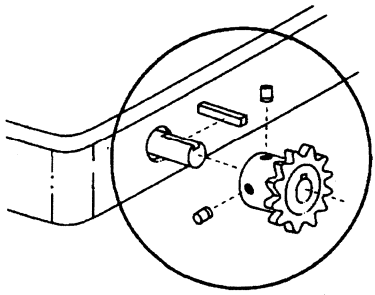
Installez le bras assemblé dans l'ouverture de la porte en commençant par le gauche inférieur.

Installez les bras dans le four en le faisant coulisser sur la bride du plénum et en fixant l'avant du bras sur le support de fixation. Veillez à ce que le bras s'encastre parfaitement sur les brides du plénum et les trous s'orientent dans la bonne direction. Les bras supérieurs orientés vers le bas, les bras inférieurs vers le haut. Répétez jusqu'à ce que les huit (8) bras soient installés.

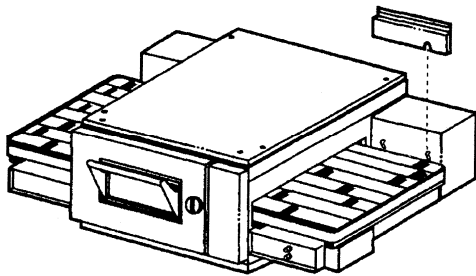
NOTE : le client DOIT vous indiquer la position sur laquelle placer les bras assemblés pour leur application.



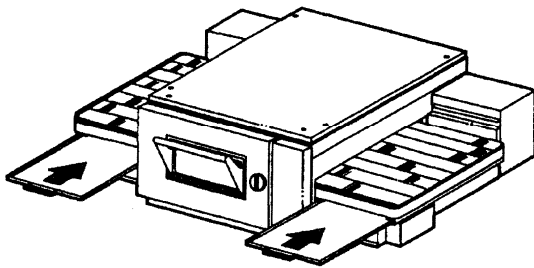
Suite des instructions relatives à l'assemblage sur la page suivante.



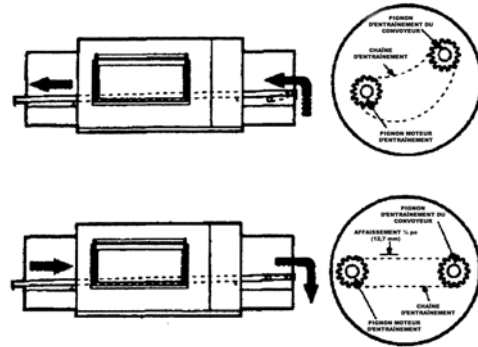
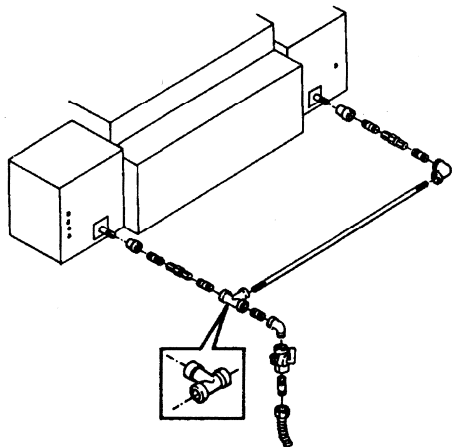
9. Installez le pignon d'entraînement du convoyeur sur l'axe d'entraînement du convoyeur comme indiqué.
NOTE :L'extrémité du pignon d'entraînement doit être alignée sur l'extrémité de l'axe d'entraînement.



10. Installez le couvercle de protection de la chaîne en coulissant le couvercle sur les clips de fixation.



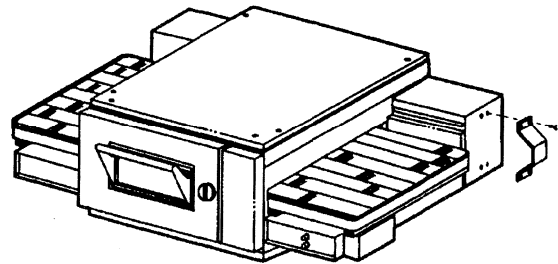
11. Faites coulisser les ramasse-miettes sur les glissières situés à l'intérieur du convoyeur.



8. Introduisez le convoyeur dans l'ouverture sur le côté droit. Le pignon devrait se trouver sur le côté droit du convoyeur.

Coulissez le convoyeur à l'intérieur de la chambre du four jusqu'à ce que la barre de verrouillage du côté entraînement du convoyeur soit 2" - 3" (50,8 - 76,2 mm) à l'intérieur de la chambre du four. Installez la chaîne d'entraînement en la plaçant sur le pignon d'entraînement et sur le pignon du convoyeur.

Soulevez le convoyeur suffisamment pour vous permettre de le tirer vers vous jusqu'à ce que la barre de verrouillage sorte de la cavité du four. Poussez simultanément le convoyeur vers le bas de sorte que la barre s'encastre sur l'extérieur de la paroi du four.



12. Les modèles électriques 1622, 1623, 1628 et 1629 utilisent des double entretoises de boîtier de commande qui doivent être montées sur les côtes droit et gauche du boîtier de commande comme indiqué ci-dessus.

Vous pouvez à présent connecter les services. Seuls des plombiers et des électriciens qualifiés peuvent s'en charger. Voir « Spécifications » en page 4 et « Références de code » en page 8.

13. Le kit collecteur de conduits de gaz doit être installé comme indiqué à gauche.

NE METTEZ PAS LE FOUR SOUS TENSION avant que les raccordements du service d'utilité et l'installation n'aient été inspectés (CONTRÔLE DE DÉMARRAGE) par un Technicien d'entretien agréé ou un représentant Lincoln Foodservice Products, LLC. Ce service est requis par Lincoln Foodservice Products, LLC afin de garantir que le(s) four(s) est/sont correctement installé(s) et en parfait état de fonctionnement. La garantie prend effet après vérification de l'installation.

La garantie ne s'appliquera pas si le(s) four(s) sont démarrés et mis sous tension avant que le « CONTRÔLE DE DÉMARRAGE » n'ait été effectué par un Technicien d'entretien agréé ou un représentant Lincoln Foodservice Products, LLC.



AVERT. : INSTRUCTIONS RELATIVES À LA MISE À LA TERRE POUR LES MODÈLES 1600 ET 1601 UNIQUEMENT

Cet appareil est équipé d'une fiche tripolaire (de mise à la terre) pour vous protéger contre les décharges électriques et il doit être directement branché dans une prise tripolaire correctement mise à la terre. Ne coupez ni ne retirez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.



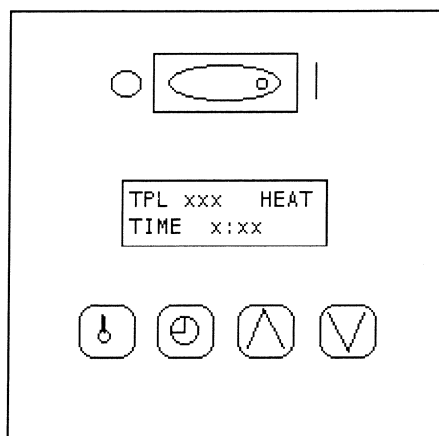
AVERT. : Si le cordon d'alimentation est abîmé, n'essayez pas de mettre en route l'appareil. Contactez un agent d'entretien ou un technicien pour la réparation.

INFORMATIONS RELATIVES À L'UTILISATION DU FOUR

Comme expliqué dans « Concepts », le four à convoyeur Impinger® fonctionne en envoyant des flux à haute vitesse d'air chauffé directement sur les aliments. L'air faisant office de source de chaleur, il est efficace y compris sur les aliments délicats. En comparaison avec les fours traditionnels et même les fours à convection, le temps de cuisson des aliments dans les fours à convoyeur Impinger® peut être jusqu'à deux (2) à quatre (4) fois plus rapide. Différents facteurs peuvent avoir une incidence sur le temps de cuisson de tout aliment spécial tels que : 1) température du four, 2) vitesse du convoyeur, 3) position des plaques en colonne dans le four, et 4) les ajustements des 2 déflecteurs sur les ouvertures du convoyeur.

Nous vous conseillons vivement de procéder à des essais avec le four en essayant plusieurs températures et vitesses de courroie. Essayez également de contrôler la cuisson de l'aliment en modifiant la disposition des plaques en colonne.

PROGRAMMATION DU PAVÉ TACTILE NUMÉRIQUE SÉRIE 1600-000-A DIGITAL ADVANTAGE



TPL = Température du four gauche
TPR = Température du four droit
HEAT = S'allumera et s'éteindra pour indiquer que le mode chauffage fonctionne.

INTRODUCTION : MISE SOUS TENSION ET HORS TENSION

Pour l'opérateur, le panneau dispose de modes de menu programme, mise en route et mise sous tension. Pour démarrer le four, réglez l'interrupteur d'alimentation sur « ON ». Pour éteindre le four, réglez l'interrupteur d'alimentation sur « OFF ».

DISPOSITION DU PANNEAU AVANT

Le panneau avant comprend quatre (4) boutons-poussoirs temporaires : TEMP, TIME, UP et DOWN. Un écran à fluorescent à vide à deux lignes de 16 caractères est intégré.

MODE PROGRAMME

Le mode programme permet à l'opérateur de modifier le(s) valeur(s) consigne de la température du four et la vitesse du convoyeur. Pour passer au MODE PROGRAMME : Relâchez et maintenez les boutons-poussoirs TEMP et TIME enfoncés pendant 5 secondes. L'écran Run Mode (Mode fonctionnement) disparaîtra et le mot SETPOINT s'affichera. Si aucune modification n'est effectuée sous 5 secondes, l'écran reviendra aux paramètres précédents. Il existe deux types de valeurs consigne : TEMP et TIME. Appuyez sur la touche TEMP ou TIME pour choisir la valeur que vous souhaitez modifier et appuyez sur les touches UP ou DOWN pour sélectionner la valeur souhaitée. Après 5 secondes, ces paramètres seront gardés en mémoire.

VALEURS DE TEMPÉRATURE

Pour les fours Low Profile Advantage, il y a deux valeurs : LEFT OVEN (Four gauche) et RIGHT OVEN (Four droit). Appuyez sur le bouton TEMP une fois pour régler la température du four gauche et appuyez sur TEMP à nouveau pour régler la température du four droit. Lorsque vous appuyez sur le bouton-poussoir TEMP, l'écran affichera la valeur actuelle. Appuyez sur les boutons-poussoirs UP ou DOWN pour augmenter ou diminuer la valeur. En mode Fahrenheit, F, la température est ajustée en paliers de 5 degrés. En mode Celsius, C, le réglage de la température s'effectue en incrément de 1 degré. Appuyez et maintenez enfoncées les touches UP ou DOWN pour faire défiler plus vite les paramètres. Une fois la température souhaitée affichée, relâchez toutes les touches. Après 5 secondes, les valeurs sélectionnées seront stockées et conservées dans la mémoire.

VALEUR DE TEMPS

Il y a une valeur pour la vitesse du convoyeur. La vitesse peut être réglée de la manière suivante :

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

La marge de précision est de +/- 3 %.

PASSER D'UN MENU À L'AUTRE

Appuyez sur le bouton-poussoir TIME en mode réglage TEMP (et vice-versa) pour basculer sur ce mode.

MESSAGES DE DIAGNOSTIC

Les fours Digital Advantage Low Profile affichent des messages de diagnostic dans le contrôle. En cas de dysfonctionnement du four, les messages suivants apparaîtront sur le panneau de contrôle.

SONDE OUVERTE

Cela se produit lorsque aucun signal de température n'est envoyé au contrôleur depuis la chambre de cuisson.

BLOCAGE DE LA COURROIE

Cela se produit en cas de panne du moteur du convoyeur.

CONVOYEUR

Le convoyeur pour fours Digital Advantage Low Profile possède un pignon d'entraînement différent de celui des fours Full Featured Low Profile. Le convoyeur pour fours Digital Advantage Low profile possède un pignon de 15 dents tandis que les autres fours Low Profile sont dotés d'un pignon à dix dents.

ATTENTION : Sur les installations où un four Digital Advantage Low Profile est empilé avec un four Full Featured Low Profile, LES CONVOYEURS NE SONT PAS INTERCHANGEABLES. SI VOUS INTERCHANGEZ LES CONVOYEURS, VOUS PRENEZ LE RISQUE D'ALTÉRER LES TEMPS DE CUISSON.

Le convoyeur pour les fours Digital Advantage Low Profile disposeront d'une étiquette pour une utilisation adéquate.

**FOURS AVANTAGE
UNIQUEMENT**

INVERSEUR

Le four Digital Advantage Low Profile possède un inverseur de sens des courroies à l'arrière.

FONCTIONS

DISJONCTEUR THERMIQUE

Le four Impinger Low Profile est doté d'un « disjoncteur thermique de sécurité » pour votre protection. Ce dispositif de sécurité a été conçu pour garantir l'absence de surchauffe du four et de dommages. S'il s'avère que le four dépasse la plage de températures spécifiée, le « disjoncteur thermique de sécurité » s'enclenchera, coupant le courant au niveau de l'appareil afin de l'éteindre.



ATTENTION :

Afin d'éviter tout risque résultant d'un paramétrage accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit être alimenté via un système externe tel qu'un minuteur ou connecté à un circuit régulièrement allumé et éteint par le réseau électrique.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT QUEST (Fonction Facultative)

1. Appuyez sur le bouton sur le panneau latéral de la boîte de commande pour illuminer le bouton et activer l'option d'économie d'énergie Quest. Le four est maintenant en mode économie d'énergie.
2. Pour sortir le four du mode économie d'énergie, appuyez simplement sur le bouton de nouveau pour permettre un fonctionnement normal. Notez qu'avec le four de nouveau en mode de fonctionnement normal, le bouton du panneau latéral n'est plus éclairé.

REMARQUE : Au démarrage du four, après l'installation du système Quest, le ventilateur principal peut prendre plus de soixante secondes pour commencer à fonctionner. C'est une procédure d'exploitation normale.

**AVERT. :**

Ne travaillez pas autour du convoyeur si vous portez des cheveux longs, des vêtements larges ou des pendentifs. Vous risqueriez de vous coincer et de vous blesser gravement.

MAINTENANCE DE L'OPÉRATEUR

**DANGER :**

Coupez l'alimentation avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage de l'appareil. Sauvegardez l'alimentation de sorte qu'il ne soit pas possible de la restaurer par inadvertance. Si vous ne respectez pas cette consigne, vous risquez de provoquer de graves blessures.

**DANGER :**

Si vous utilisez une configuration multiniveau, veuillez noter que chaque four possède son propre disjoncteur. Veillez à ce que tous les interrupteurs soient réglés sur OFF avant de commencer l'entretien ou le nettoyage.

Afin de maintenir l'efficacité optimale du four, il est nécessaire de veiller à ce qu'il reste propre, tous les orifices d'aération du four doivent être régulièrement nettoyés. L'usage que vous faites du four et le type d'aliment détermineront la fréquence de nettoyage. La chaîne d'entraînement du convoyeur doit être inspectée régulièrement pendant le cycle hebdomadaire de nettoyage afin de vous assurer qu'elle est bien tendue. Une chaîne détendue ENDOMMAGERA le moteur d'entraînement du convoyeur.

Si le four ne fonctionne pas, vérifiez le disjoncteur afin de vous assurer qu'il est activé. Vérifiez également les fusibles sur le panneau de commande afin de vous assurer qu'ils sont en bon état avant d'appeler l'agence d'entretien agréée. Le nom et le numéro de téléphone de l'agence d'entretien agréée devraient figurer au bas de la plaque signalétique.

MAINTENANCE PRÉVENTIVE

Bien que ce four a été conçu pour requérir le moins d'entretien possible, il est toutefois essentiel de procéder à un entretien préventif régulier afin de maintenir des performances optimales. Il est nécessaire de veiller à la propreté des moteurs, des ventilateurs et des commandes électroniques afin de garantir un refroidissement adéquat. La surchauffe est préjudiciable à la durée de vie de l'ensemble des composants mentionnés. Les intervalles réguliers de nettoyage préventif peuvent varier considérablement en fonction de l'environnement dans lequel le four est mis en marche.

Vous devez discuter de la nécessité d'un entretien préventif avec votre agence d'entretien agréée afin de mettre en place un programme. Si l'agence d'entretien n'a pas su apporter de réponse à certaines de vos questions, contactez le service technique de Lincoln.

CONSIGNES DE NETTOYAGE



ATTENTION :

L'appareil doit être froid au toucher et déconnecté de la source d'alimentation avant de procéder au nettoyage. N'utilisez pas de matériel de nettoyage électrique, de laine d'acier ou de brosses métalliques sur les surfaces peintes ou en acier inoxydable.

QUOTIDIEN

1. Nettoyez les surfaces extérieures du four en l'essuyant à l'aide d'un détergent doux et d'eau propre, ou d'un nettoyant inoxydable.
2. Nettoyez les ramasse-miettes et les protections en les lavant à l'aide d'une solution de détergent et en rinçant à l'eau propre.
3. Nettoyez l'intérieur en balayant toutes les particules qui se décollent, puis lavez à l'aide d'une solution à base de détergent doux et rincez à l'eau propre.
4. Nettoyez la courroie du convoyeur à l'aide d'un chiffon propre ou d'une brosse métallique souple. Catalogue n°369217 Lincoln.

NOTE : N'UTILISEZ PAS DE PRODUIT NETTOYANT A BASE D'ALCALINE OU CAUSTIQUE SUR L'INTÉRIEUR DU FOUR. VOUS ABÎMEREZ LA FINITION ANODISÉE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR.

Sur l'extérieur du four, les dépôts de projections d'aliments, d'huile, de graisse ou la décoloration par la lumière peuvent être retirés à l'aide de divers produits nettoyants que l'on trouve dans le commerce. Demandez conseil auprès de votre fournisseur.



ATTENTION :

Lorsque vous utilisez des solutions de nettoyage, veillez à ce qu'elles soient conformes aux normes de santé locales et nationales.

HEBDOMADAIRE

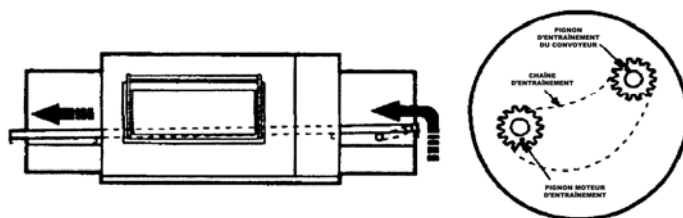
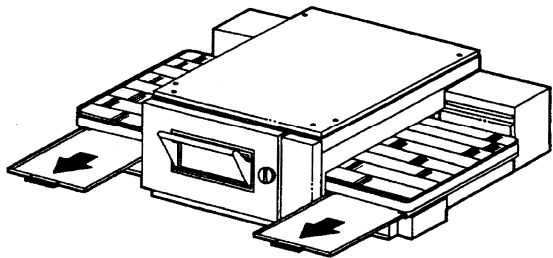
1. Retirez les bras, démontez et nettoyez. Reportez-vous aux instructions ci-dessous.
2. Retirez le convoyeur, démontez et nettoyez. Voir les instructions en page 19.

NOTE : Veillez à nettoyer et inspecter la hotte d'aspiration conformément aux instructions du fabricant.

DÉSINSTALLATION ET DÉMONTAGE DES BRAS POUR LE NETTOYAGE

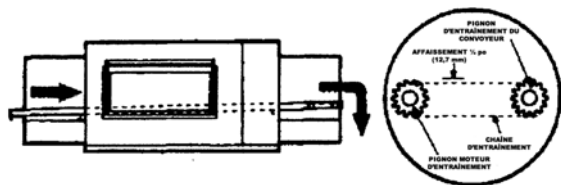
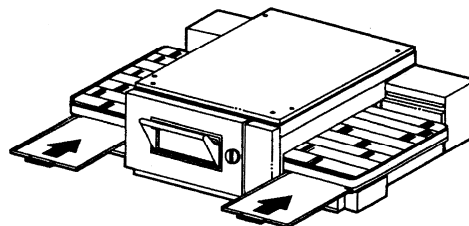
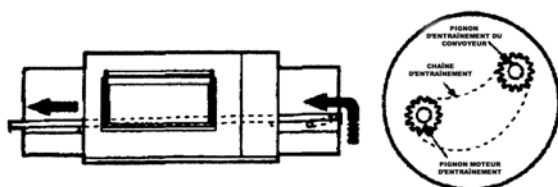
1. Ouvrez la porte et retirez les bras supérieurs. Relevez toute position particulière des bras, à moitié fermés, entièrement fermés ou à moitié ouverts, plaques en colonne.
2. Retirez le convoyeur et les bras inférieurs.
3. Pour le démontage des bras, reportez-vous à la page 13.
4. Remontez les bras dans l'ordre inverse avec le palier de la plaque en colonne placée vers le bas de sorte qu'elle s'encastre sous le couvercle du logement du bras.
5. Réinstallez les bras dans le four. Veillez à ce qu'ils soient parfaitement posés sur les brides du collecteur et que les trous soient orientés vers le convoyeur.

DÉSINSTALLATION DU CONVOYEUR POUR LE NETTOYAGE



1. Retirez le couvercle de protection de la chaîne et les ramasse-miettes du convoyeur.
2. Soulevez l'extrémité droite du convoyeur et enfoncez-la environ 3" (76 mm). Retirez la chaîne d'entraînement. Sortez le convoyeur de l'extrémité droite. Placez-le sur une table ou une surface de travail.

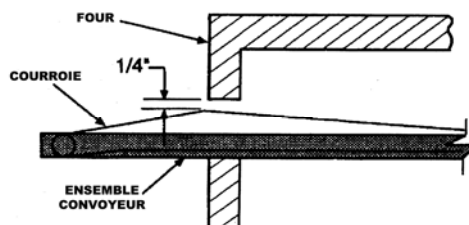
RÉINSTALLATION DU CONVOYEUR



3. RÉINSTALLEZ LE CONVOYEUR DU FOUR : Coulez le convoyeur à l'intérieur de la chambre du four jusqu'à ce que la courroie de verrouillage du côté entraînement du convoyeur soit 2" - 3" (50,8 - 76,2 mm) à l'intérieur de la chambre du four.

Installez la chaîne d'entraînement en la plaçant sur le pignon d'entraînement et sur le pignon du convoyeur.

Soulevez le convoyeur suffisamment pour vous permettre de le tirer vers vous jusqu'à ce que la barre de verrouillage soit à l'extérieur de la cavité du four, enfoncez dans le même temps le convoyeur vers le bas de sorte que la barre verrouille à l'extérieur de la paroi du four.



5. Réglez la tension de la courroie du convoyeur. Il doit être possible de soulever la courroie suffisamment pour la placer à 1/4" (6 mm) de la partie supérieure de l'ouverture du convoyeur sur le four. **NE TENDEZ PAS TROP LA COURROIE !**



AVERT. : LA COURROIE PEUT ÊTRE CHAUDE !

COMMENT OBTENIR UNE ASSISTANCE TECHNIQUE

Si le four ne fonctionne pas, vérifiez le disjoncteur afin de vous assurer qu'il est enclenché (sur un four au gaz, vérifiez si le robinet à gaz est en position ON) et vérifiez si les fusibles situés à l'arrière du four sont en bon état avant d'appeler l'agence d'entretien agréée. Le nom et le numéro de téléphone de l'agence d'entretien agréée doivent être indiqués sur le four ou contactez l'usine au (260) 432-9511 pour le nom de l'agence la plus proche.

ANNEXE A - DÉFINITIONS D'ÉTIQUETTE



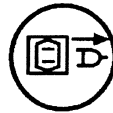
ATTENTION –
SURFACE CHAUDE



SOUS TENSION



MONTRE,
INTERRUPTEUR DE
TEMPS, MINUTEUR



COUPURE DU COURANT



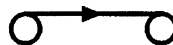
TRANSFORMATEUR



TEMPÉRATURE, CHALEUR



TENSION
DANGEREUSE



CONVOYEUR



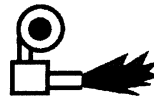
ÉQUIPOTENTIALITÉ
DES MASSES



VENTILATEUR



TERRE PROTECTRICE



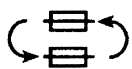
BRÛLEUR



MASSE



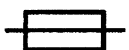
CYCLE DE CHALEUR



CHANGER LES
FUSIBLES



PRÊT, VOYANT DE
MINUTEUR



FUSIBLE



REDÉMARRAGE



HORS TENSION



HAUTE TEMPÉRATURE,
CHALEUR

ANNEXE A - DÉFINITIONS D'ÉTIQUETTE (SUITE)

A	AMP		ACCESSIBILITÉ DU SERVICE, PRÉVOIR UN ESPACE LATÉRAL ET ARRIÈRE MINIMUM
V	VOLTS		ORIFICE – PRINCIPAL
kW	KILOWATTS / H		ORIFICE – FEU DOUX
	TYPE DE GAZ		
	CA		<u>MODÈLE SÉRIE 1600</u> POUR DÉPLACER LA COURROIE PLACEZ L'INTERRUPTEUR 1 SUR LA POSITION SUIVANTE
	½ TEMPS DE CUISSON	RT	DROIT
	ALARME, BRÛLEUR FLAMME PRÉSENTE	LT	GAUCHE

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 vierge.

Cette page a été volontairement laissée vierge.

Cette page a été volontairement laissée vierge.

