Lincoln®

Consistency You Can Count On

Lincoln Aperion 24 Impinger® Conveyor Oven

Installation, Operation and Maintenance Manual

FOR 60 HZ

Models:

1624, 2024, 2424, 2824 series ovens

⚠Warning

Post in a prominent location, instructions to be followed in the event the user smell gas. This information shall be obtained by consulting your local gas supplier.

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

⚠Warning

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury, or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.



⚠Caution

Read this instruction before operating this equipment.

Original Document

Document #: LIN_EOGO_IOM_24APERION_4605890_Rev1 - 12/23

Safety Notices

DEFINITIONS

⚠ DANGER

Indicates a hazardous situation that, if not avoided, will result in death or serious injury. This applies to the most extreme situations.

⚠Warning

Indicates a hazardous situation that, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠Caution

Indicates a hazardous situation that, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

Notice

Indicates information considered important, but not hazard-related (e.g. messages relating to property damage).

NOTE: Indicates useful, extra information about the procedure you are performing.

Read These Before Proceeding:

⚠ DANGER

Do not install or operate equipment that has been misused, abused, neglected, damaged, or altered/modified from that of original manufactured specifications.

Important

Read these instructions for use carefully so as to familiarize yourself with the appliance before connecting it to its gas container. Keep these instructions for future reference.

⚠Warning

Authorized Service Representatives are obligated to follow industry standard safety procedures, including, but not limited to, local/national regulations for disconnection / lock out / tag out procedures for all utilities including electric, gas, water and steam.

⚠Warning

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Do not allow children to play with this appliance.

⚠Warning

This equipment is intended for indoor use only. Do not install or operate this equipment in outdoor areas.

⚠Warning

Do not use electrical appliances or accessories other than those supplied by the manufacturer.

⚠Warning

Never use a high-pressure water jet for cleaning or hose down or flood interior or exterior of units with water. Do not use power cleaning equipment, steel wool, scrapers or wire brushes on stainless steel or painted surfaces.

⚠Warning

The oven is equipped with an audible buzzer that activates in the event of excessive internal temperatures. If this buzzer sounds, turn off or disconnect the appliance from its power supply and have it serviced by a qualified technician.

⚠Caution

Maintenance and servicing work other than cleaning as described in this manual must be done by authorized service personnel.

⚠Caution

Improper cleaning of oven could damage catalyst(s) in ventless models and will void unit warranty.

NOTE: Proper installation, care and maintenance are essential for maximum performance and trouble-free operation of your equipment. Visit our website www.wbtkitchencare.com for manual updates, translations, or contact information for service agents in your area.

Table of Contents

Safety Notices 2
Definitions 2

Section 1
General Information

Purchaser's Responsibility 5
Additional Requirements 5
Model number key 6

Section 2
Installation

Stacking Option Dimensions 7
Utility Specifications 9
Optional Half Pass Window 9
Optional Split Belt Conveyor 10
2424 10
2824 10
Gas Unit Connection Locations 11
Canopy Ventilation Recommendations 12
Installation Requirements 13
Gas Code Requirements 13
Electrical Code Requirements 13
Spacing Requirements 13
Restraint Requirement – Oven(s) on Casters 14
Installation 15
Packing and Weights 15
Uncrating 15
Installation of Aperion Oven 15
For Countertop Installation 15
For Floor Installation 17
Start-Up Checkout 19
Start-Up Procedures 19
Smoke Candle Test – Ventilation System Verification 19
Installation Checklist 19
Checklist 20

Section 3
Operation and Programming

Introduction 21
Startup 21
Recipe Selection (Press & Go Button) 21
ECO Mode 22
Manual Mode 22
Changing Temperature, Cook Time (Belt Speed), and Fan Speed 23
Settings Mode 25
Diagnostics Mode 25
Oven Shut Down 26

Section 4
Maintenance

Operator Maintenance 27
Cleaning Instructions..... 27
Daily Cleaning 27
Weekly Cleaning..... 28
Conveyor Removal..... 28
Single Belt Conveyor Tightening 28
Split Belt Conveyor Tightening..... 28
Finger Removal 28
Preventive Maintenance..... 29

Section 5
Troubleshooting

General Issues 30
User Interface Alarm Messages 31
Thermal Cut-Out Switch for Control Box Components..... 33
How to Obtain Service..... 33
Limited Warranty, Terms and Conditions 34

Section 1
General Information

Purchaser's Responsibility

It is the responsibility of the purchaser:

1. To see that the gas and electric services for the oven are installed on site in accordance with the manufacturer's specification.
2. To unload, uncrate, and install the oven in its proper location; in accordance with this installation/operation manual.
3. To see that the gas and electric services are connected properly by a qualified installer of your choice. For installation in the State of Massachusetts: Installation of this oven must be performed by a licensed plumber or gas fitter. All such connections must be in accordance with applicable code requirements. Refer to "Installation Requirements" section for specific information.
4. To arrange for inspection and operation check-out by an Authorized Service Technician as described below:

Do not attempt to operate the oven until connection of utility service has been fully inspected by a Factory Authorized Servicer or a Lincoln Foodservice Products, LLC Service Representative. This service is required by Lincoln Foodservice Products, LLC in order to assist the purchaser in proper start-up of the oven on site. Please note the specific details on the Warranty Policy and make sure that all connections are made to the proper utility services.

The warranty shall not apply if the oven(s) are started up and operated prior to the utilities and oven being inspected and check-out made by a Factory Authorized Servicer or a Lincoln Foodservice Products, LLC Service Representative.

ADDITIONAL REQUIREMENTS

- Obtain from your local gas provider and post in a prominent location instructions to be followed in the event gas odors are detected.
- It is required that the oven be placed under a ventilation hood to provide for adequate air supply and ventilation.
- Minimum clearances must be maintained from all walls and combustible materials. See "Spacing Requirements" section for more information.
- Keep the oven free and clear of combustible material.
- Adequate clearance for air openings to the combustion control chamber on the right side of the oven is required.
- Do not obstruct the ventilation holes in the control panels, as these provide the combustion air for the burner and cooling air for the controls.
- The oven is to be operated only on the type of gas and/or electricity as shown on the specification plate.
- The power burner will not operate and gas will not flow through the burner without electrical power.
- This manual should be retained for future reference.
- The electrical wiring diagram is located under the control box covers.

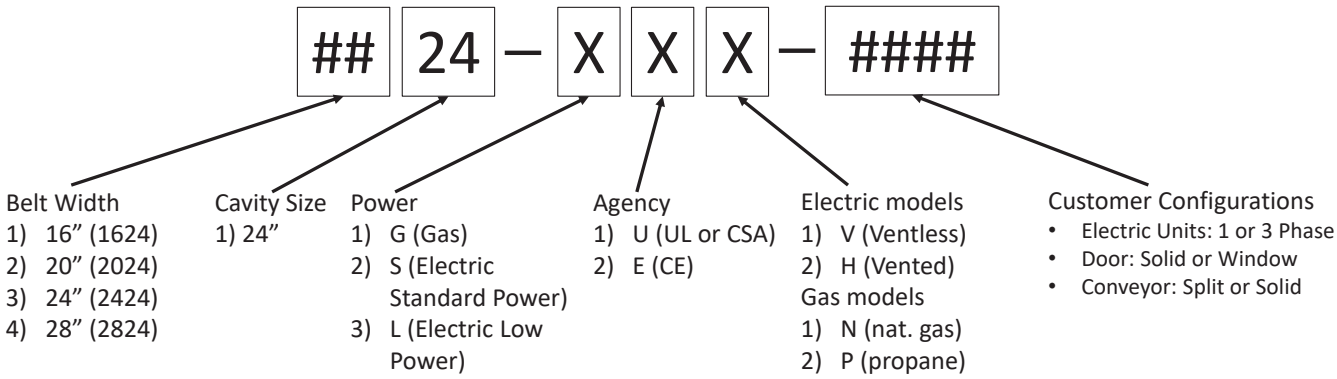
IN AUSTRALIA: Refer to Standard AS 5601. This standard specifies the requirements for piping, flues, ventilation and appliance installation associated with use of or intended use of fuel gases. The requirements of AS 5601 are to be used in conjunction with, but do not take precedence over, any statutory regulations that may apply in any area.

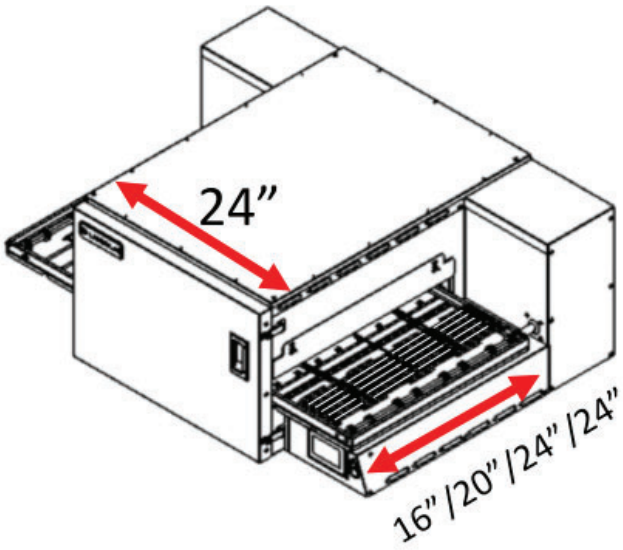
All ovens require separate service and dedicated neutral.

Gas Pressure Conversion

Inches of Water Column	kPa	m-Bar	Millimeters of Water Column
3.5	0.87	8.70	88.9
4.5	1.12	11.2	114.3
7	1.74	17.40	177.8
8	1.99	19.90	203.2
9.2	2.29	22.90	233.7
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

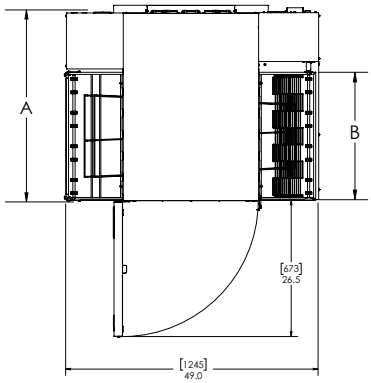
Model number key



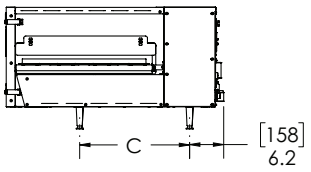


Stacking Option Dimensions

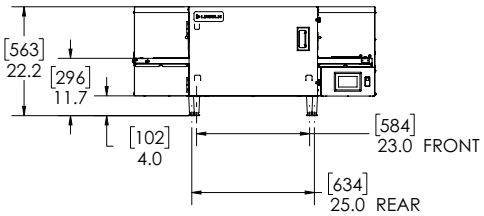
TOP VIEW



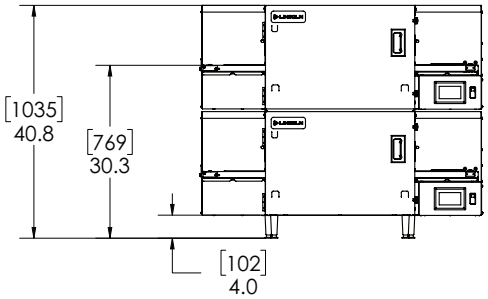
SIDE VIEW, SINGLE ON COUNTERTOP



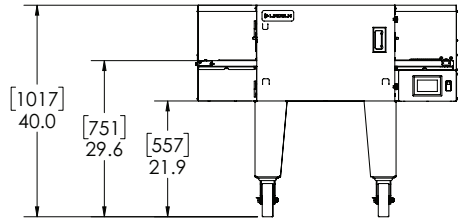
FRONT VIEW, SINGLE ON COUNTERTOP



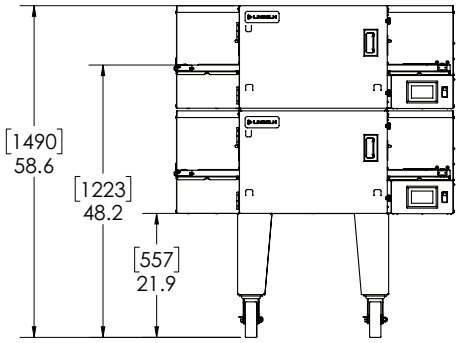
FRONT VIEW, DOUBLE-STACKED ON COUNTERTOP



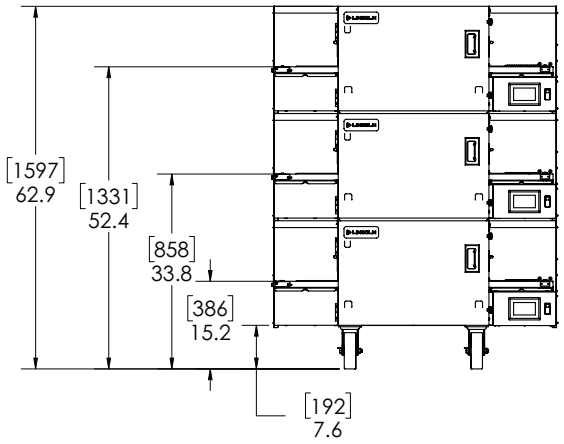
FRONT VIEW, SINGLE ON FLOOR



FRONT VIEW, DOUBLE-STACKED ON FLOOR



FRONT VIEW, TRIPLE-STACKED ON FLOOR



See Page 8 for Model Dimensions and Permitted Stacking Configurations

Model Dimensions

MODEL	DIMENSION					
	A- Model Depth		B - Conveyor Width		C - Leg Spacing, side	
	inch	*mm*	inch	*mm*	inch	*mm*
1624	31-3/4	*807*	16-3/4	*425*	16-9/16	*421*
2024	35-3/4	*908*	20-3/4	*527*	20	*508*
2424	39-3/4	*1,010*	24-3/4	*629*	20	*508*
2824	43-3/4	*1,111*	28-3/4	*730*	20	*508*

Permitted Stacking Configurations

Oven Model	Under Exhaust Hood?	Supporting Surface is:	Single Oven	Double Stacked	Triple Stacked
##24-&UV	No	Floor	√		
##24-&UV	Yes	Floor	√	√	√
##24-&UH	Yes	Floor	√	√	√
##24-GU*	Yes	Floor	√	√	√
##24-&UV	No	Counter	√		
##24-&UH	Yes	Counter	√	√	
##24-GU*	Yes	Counter	√		

- 16/20/24/28

& - S/L

* - N/P

Utility Specifications

Electric Ovens

Region	Phase	Configuration	Voltage (VAC)	Current (A)	Power (kW)	Frequency (Hz)	Recommended Electrical Specification	Circuit Breaker Rating (A)
US/Canada	3	##24-SU	208 - 240	38.5 - 44.3	13.9 - 18.5	60	4 Wire, 3 Poles + G	50/60
	3	XX24-LU	208 - 240	26 - 29.9	9.4 - 12.5	60	4 Wire, 3 Poles + G	35/40
US	1	XX24-LU	208 - 240	37 - 42.5w	7.7 - 10.2	60	3 Wire, 2 Poles + G	50
Canada	1	XX24-LU	208 - 240	37 - 42.5	7.7 - 10.2	60	3 Wire, 2 Poles + G	50/60

- 16, 20, 24, 28
XX – 16, 20, 24

Gas Ovens

Region	Configuration	Fuel	Max Input Rate	Burner Pressure	Voltage	Current	Phase	Frequency	Electrical Input Configuration
US/Canada	##24-GUP	LP Gas	60,000 BTU/hr	10" W.C.	120 VAC	9 A	1	60 Hz	3 Wire, L + N + G
	##24-GUN	Natural Gas	60,000 BTU/hr	4" W.C.	120 VAC	9 A	1	60 Hz	3 Wire, L + N + G

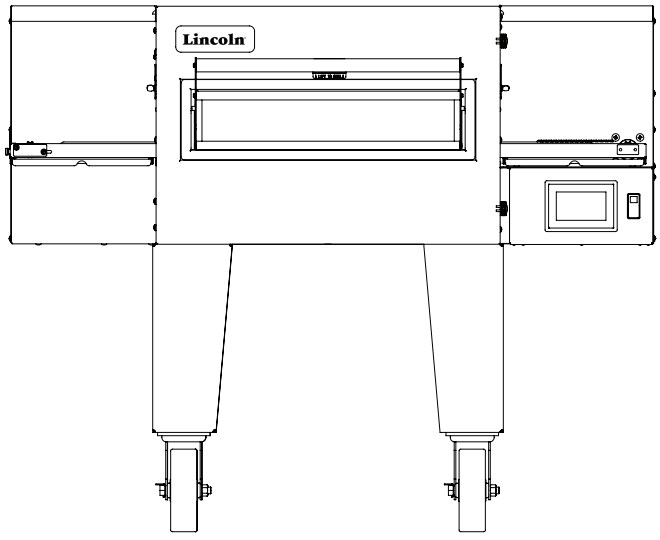
** NOTE: For proper operation, the gas valve requires a nominal inlet pressure of 7 inches of H_2O for natural gas and 11 inches of H_2O column for L.P gas. A minimum inlet pressure of 1.0 inch of H_2O column above the manifold setting (NAT. manifold 4" H_2O, L.P manifold 10" H_2O) must be maintained with no pressure drop from the no load to full load condition. The maximum inlet pressure must be maintained at or below 1/2 PSIG (14.5 inches H_2O column). Refer to the chart in Section 1 for pressure conversions.

All ovens require separate service and dedicated neutral.

Notice

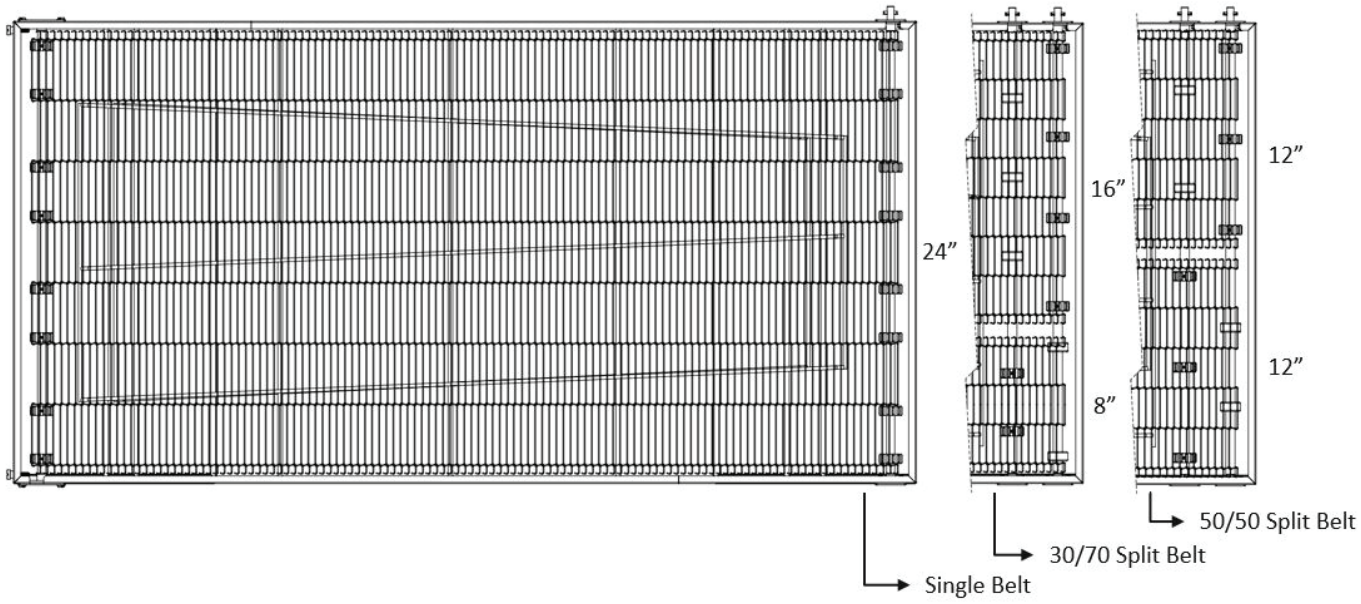
Do not install the (these) oven(s) in any area with an ambient temperature in excess of 95°F / 35°C. Doing so will cause damage to the unit.

Optional Half Pass Window

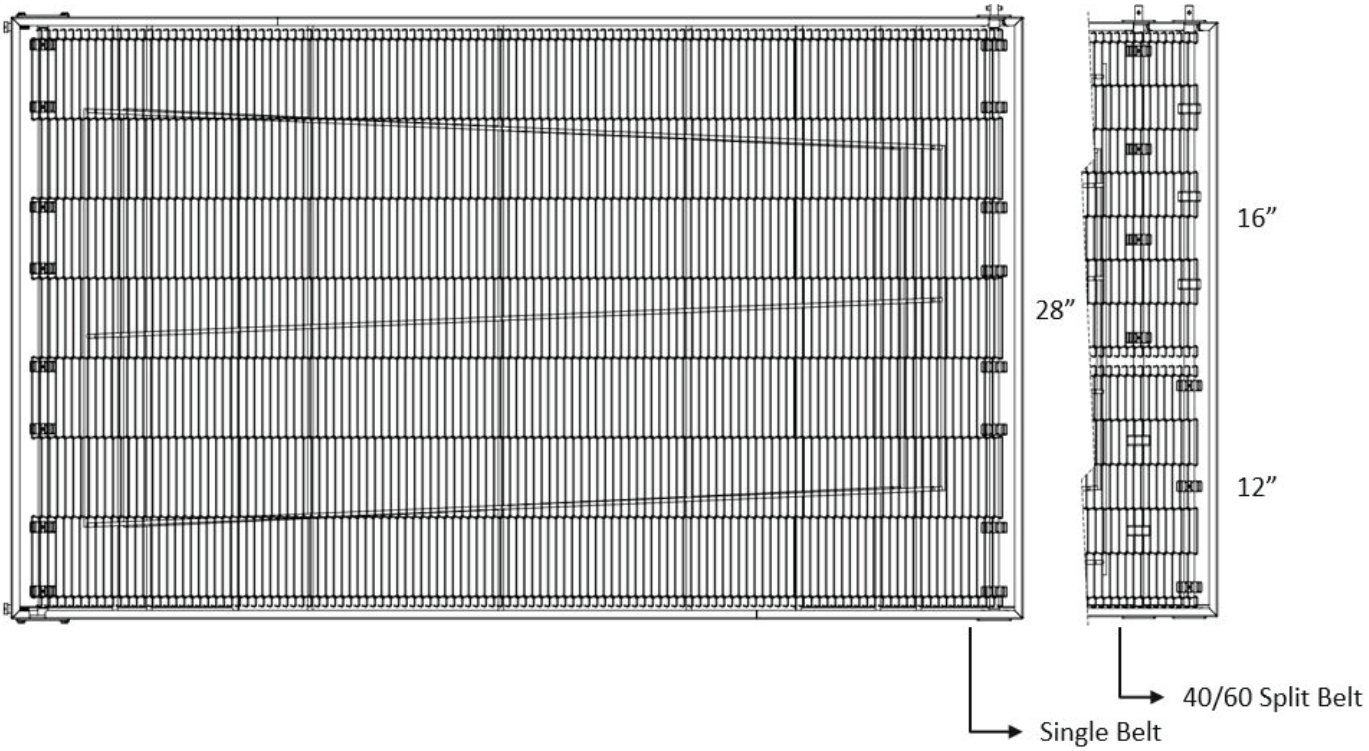


Optional Split Belt Conveyor

2424

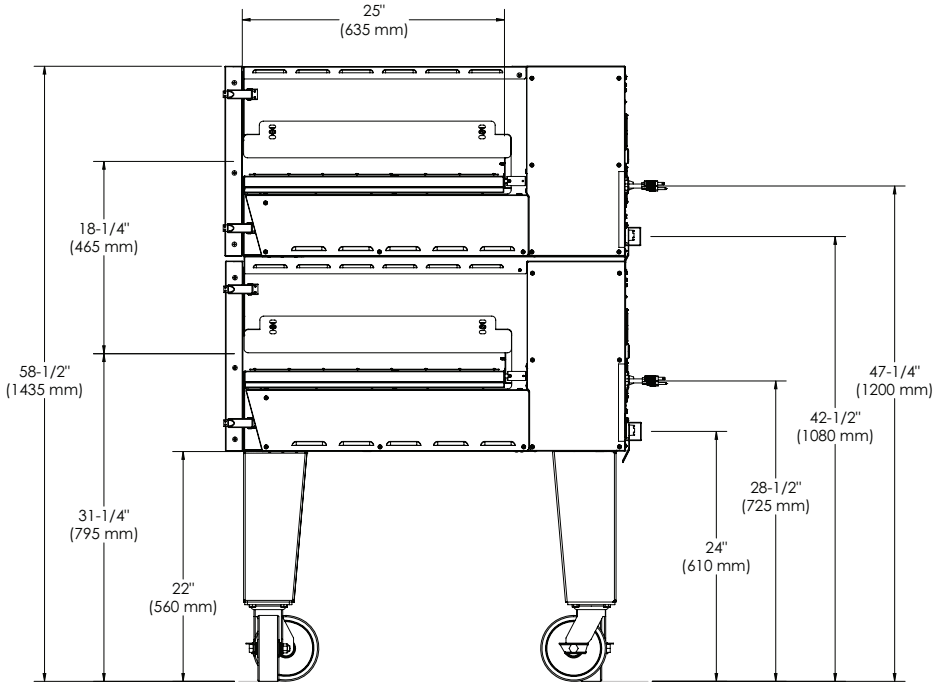


2824

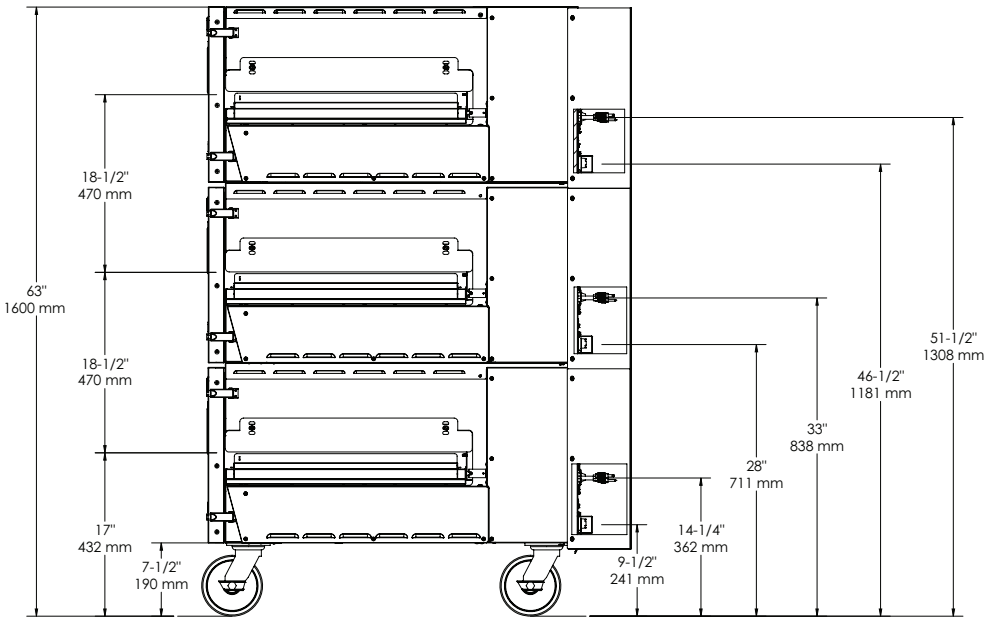


Gas Unit Connection Locations

2424 GAS DOUBLE STACK SIDE VIEW

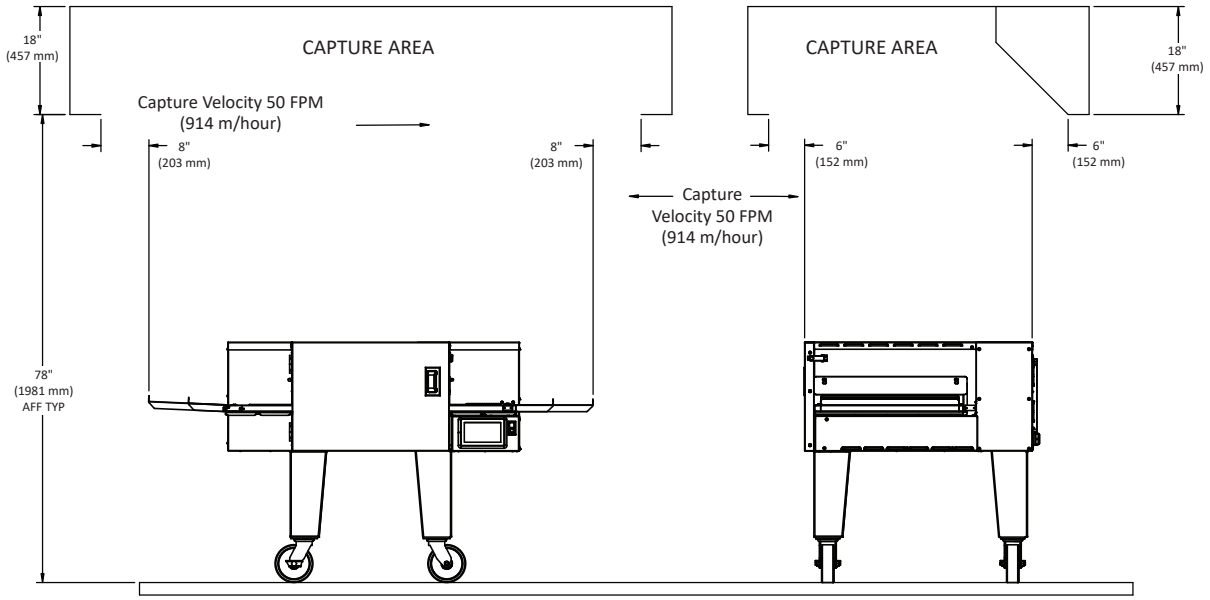


2424 GAS TRIPLE STACK SIDE VIEW



NOTE: All 4 SIDE VIEWS APPLY TO BOTH GAS AND ELECTRIC UNITS (WITH THE EXCEPTION OF THE GAS CONNECTION LOCATION DIMENSIONS).

Canopy Ventilation Recommendations



AFF = Above Finished Floor

NOTE: The drawing shown is a typical installation and is intended to be a guideline. Hood dimensions and the positioning of the hood over the oven will vary with hood manufacturers.

A smoke candle test is performed at Start-Up Checkout to verify proper hood operation. Refer to page 19.

NOTE: Lincoln can provide oven spec sheets that show the dimensions of the oven, kW or BTU ratings and other information that will be useful to both the ventilation hood supplier and the HVAC contractor.

VENTILATION REQUIREMENTS

A VENT IS REQUIRED: Local codes prevail. These are the "authority having jurisdiction" as stated by the NATIONAL FIRE PROTECTION ASSOCIATION, INC. in NFPA 96 latest edition. In addition, to be in compliance with the NFPA 54 Section 10.3.5.2, this unit must be installed with a ventilation hood interlock that prevents the unit from operating when the ventilation hood is off. For further ventilation information, see Ventilation Guidelines.

Ventilation Guidelines

Aperion Electric ventless models are permitted for ventless operation due to included catalysts, which limit the emission of grease laden air to below 5mg/ m3. The Aperion Electric ovens have been tested in accordance with UL710B & EPA-202 and are listed by UL to the KNLZ category. These ventless ovens should only be used for reheating purposes and should not be used to cook raw animal proteins, doing so may cause the appliance to exceed allowable grease laden air limits and/or cause damage to the catalysts. When permitted by local code(s) and used with appropriate food products, Lincoln "ventless" ovens are not required to be installed under a ventilation hood.

For gas ovens, a ventilation hood is also required to remove the products of combustion. The hood and HVAC installation must meet local codes to gain approval by the authority having jurisdiction. Requirements may vary throughout the country depending on the location by city, county, and state. Obtain information from the authority having jurisdiction to determine the requirements for your installation. Obtain information and review copies of codes or documents that will be used to inspect and approve your installation. Your ventilation hood supplier and HVAC contractor should be contacted to provide guidance. A properly engineered and installed ventilation hood and HVAC system will expedite approval and reduce oven maintenance costs. Proper ventilation is the oven owner's responsibility.

The ventilation hood must operate in harmony with the building HVAC system. It typically requires between 750 and 2500 CFM (1274 and 4248 m^3/hour) exhaust. (The "Efficiency" of various hood designs makes it necessary to specify such a wide range of ventilator flow.) Make up air must be supplied by either a hood design or the HVAC system. This will vary with hoods from various manufacturers.

Notice

Prevent airflow through the cooking tunnel. Air must NOT be directed onto the oven front or at side of cooking area or rear of oven.

Installation Requirements

⚠ DANGER

All utility connections and fixtures must be maintained in accordance with local and national codes.

GAS CODE REQUIREMENTS

⚠Warning

A manual shut-off valve must be installed in the gas supply (service) line upstream of this appliance so that the test plug is on the oven side of the valve.

Safe and satisfactory operation of this oven depends to a great extent upon its proper installation, and it should be installed, as applicable in accordance with the National Fuel Gas Codes, ANSI Z223.1/NFPA 54, latest version, manufacturers' installation instructions, local municipal building codes, and ISO 203-1.

1. The oven and its individual shut off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.45 kPa).
2. The oven must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.45 kPa).

IN MASSACHUSETTS: The minimum length of a flexible gas supply hose is thirty-six (36") inches.

IN CANADA: The installation of these appliances is to be in accordance with CSA B.149.1 latest version – Natural Gas and Propane Installation Code – and/or local codes.

IN AUSTRALIA: To be installed in accordance with AS 5601-2004 and 4563-2004 Gas Installation Code.

ELECTRICAL CODE REQUIREMENTS

⚠Warning

This appliance must be properly grounded at time of installation. Failure to ensure that this equipment is properly grounded can result in electrocution, dismemberment or fatal injury.

When installed, this appliance must be electrically grounded and its installation must comply with the National Electric Code, ANSI-NFPA 70, latest edition, the manufacturers' installation instructions, and applicable local municipal building codes.

IN CANADA: All electrical connections are to be made in accordance with CSA C22.2 latest version – Canadian Electrical Code and/or local codes.

ALL OTHER COUNTRIES: Local gas and/or electrical codes will prevail.

1. Strain Relief is provided with each oven. International Dealer/Distributors provide applicable power cord/plug for each customer.
2. All pole disconnection switch must have 3 mm open contact distance.
3. To prevent electrical shock, an equal potential bonding ground lug is provided in the back. This allows the oven to be connected to an external bonding system.
4. If used as double stack or triple stack and each oven has its own disconnection switch, all switches should be close together.

SPACING REQUIREMENTS

⚠Caution

Oven must be operated on an approved base only.

GAS OVENS	Minimum Clearances to combustible construction		Minimum Clearances to non-combustible construction	
Configuration	Sides	Back	Sides	Back
Triple Stacked	10”	0”*	6”	0”*
Double Stacked	10”	3”	6”	3”
Single	4”	3”	4”	3”

ELECTRIC OVENS	Minimum Clearances to combustible and non-combustible construction	
Configuration	Sides	Back
Triple Stacked	6”	0”*
Double Stacked	6”	3”
Single Stacked	4”	3”

* Recommended for optimal cooling

Note: When triple stacked the ovens must be fitted with heat shields at the rear, which contact the back wall.

NOTE: These ovens in all stacking configurations, gas and electric, are certified for use over combustible floors.

FOR GAS OVENS ONLY: for double stacked and single configurations, the back clearance specified is measured to the rear most exterior wall of the oven (not to the gas train).

FOR PERMANENTLY INSTALLED OVENS: A permanently installed (unmovable) oven requires a minimum of 4’(1219.2 mm) clearance on the right-hand side to allow for conveyor removal, cleaning, and servicing.

NOTE: Do not install this (these) oven(s) in any area with an ambient temperature in excess of 95°F/35°C. Doing so will cause damage to the unit.

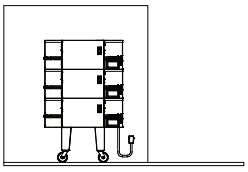
RESTRAINT REQUIREMENT – OVEN(S) ON CASTERS

- The installation shall be made with a gas connector that complies with the local codes for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 • CSA 6.16 latest version, and a quick disconnect device that complies with the local codes for Quick Disconnect Devices for Use with Gas Fuel, ANSI Z21.41 • CSA 6.9 latest version.
- The installation of the restraint must limit the movement of the oven(s) without depending on the connector, the quick disconnect device or its associated piping to limit the oven movement.
- If the restraint must be disconnected during maintenance or cleaning, it must be reconnected after the oven has been returned to its originally installed position.

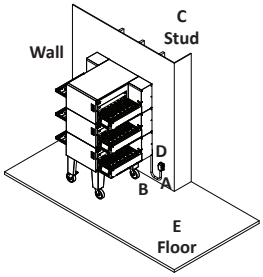
Procedure

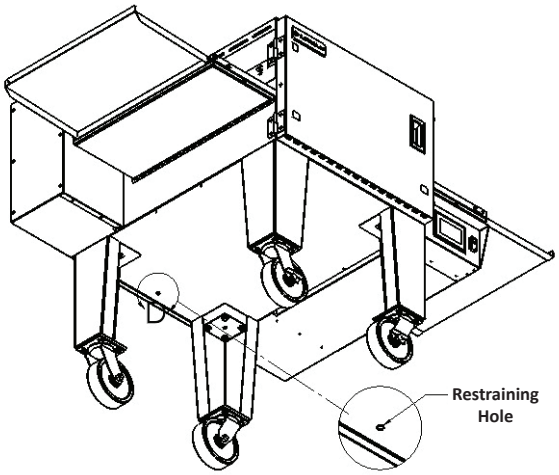
1. Secure anchor wall/floor mount bracket “D” to wall stud “C” or floor “E”.
2. Secure eye bolt “B” into threaded hole located in the oven bottom (See drawing below).
3. Attach restraint cable “A” with supplied carabiners to both the eye bolt “B” and wall/floor bracket “D”.
4. Adjust/shorten restraint cable to limit oven movement.

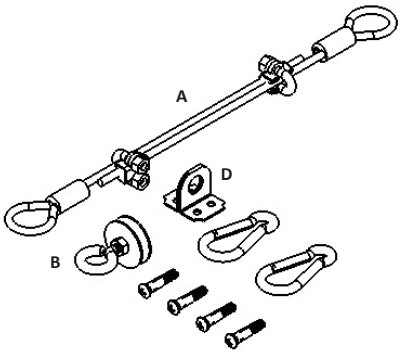
NOTE: Installation point is the same for single, double, or triple-stacked ovens.



Back of Oven







Installation

The instructions that follow are intended as a guide for preparing for the installation of the Lincoln Aperion Impinger® oven. First and foremost, each crate should be examined before signing the Bill of Lading to report any visible damage by the trucker in transit, and to account for the proper number of crates.

IF THERE IS APPARENT DAMAGE:

UNITED STATES AND CANADA: Arrangements should be made to file a claim against the carrier, as Interstate Commerce Regulations require that the consignee initiate a claim.

ALL SHIPMENTS TO OTHER COUNTRIES: Freight terms will be developed and extended on an individual basis.

Proper and secure storage facilities should be arranged for the oven(s). If necessary, protect it from outdoor or damp conditions at all times before installation.

PACKING AND WEIGHTS

All uncrated components of the Lincoln Aperion Impinger® oven will pass through a 30" (762 mm) wide door. The Impinger® Conveyor Oven model weight are the following:

1624 – 330lbs

2024 – 380lbs

2424 – 430lbs

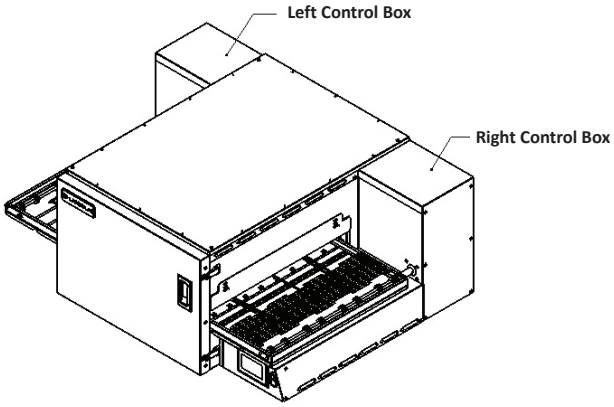
2824 – 480lbs

UNCRATING

When you have all the crates unloaded, open the crates and remove the plastic covers. Inspect at once for concealed damage. If anything appears to be damaged, contact the appropriate persons immediately to file a damage claim. After completing this inspection, finish unpacking the oven and all other components. Be sure to remove the packing cardboard from the plenum shroud. Move all components inside near the area where they will be assembled in the order in which they will be assembled.

Installation of Aperion Oven

1. Using multiple people, a crane, or forklift remove the oven from the crate carefully. (Caution) Do not lift from the Left and Right Control Boxes.

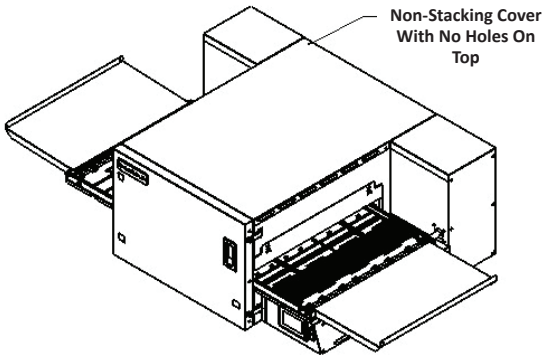


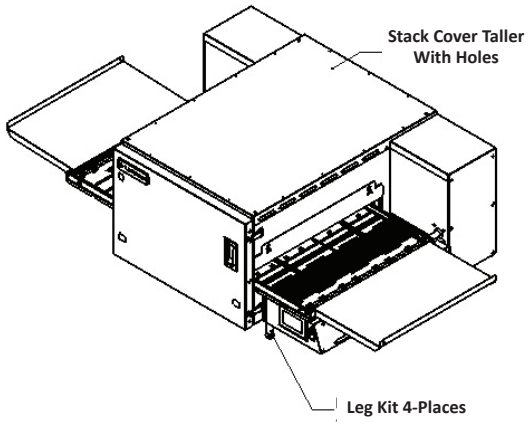
2. Remove Front Door, Upper and Lower Fingers and Conveyor Assembly from the Top Unit. Removal of these items will make the installation of the Top Unit on the Bottom Unit easier to place.
3. Place the oven on temporary blocks

For Countertop Installation

NOTE: Electric ovens on top of a countertop are permitted to be single or double stack configurations. Gas ovens on top of a countertop are permitted for single oven configuration.

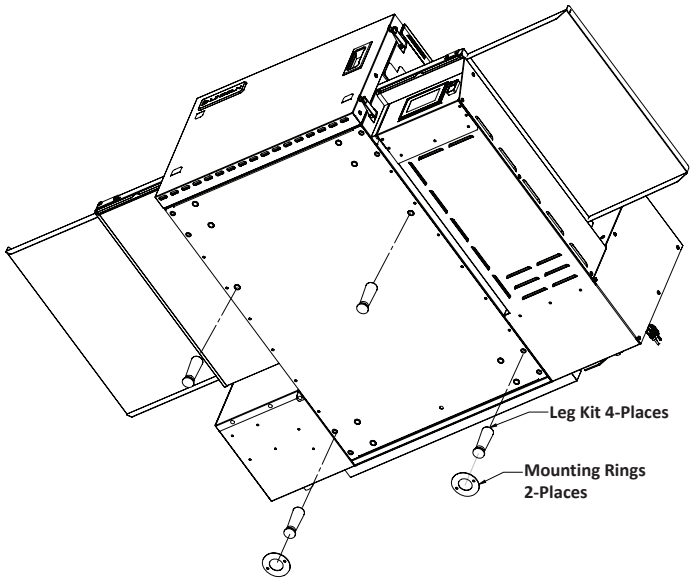
1. If oven is being placed on a countertop, use the Leg Kit with Mounting Rings on the Rear Legs of the Unit.
2. If Stacking Option is being used, ensure the Leg Kits are on the Bottom unit. The Bottom Unit will have the Stack Top Cover Option installed.



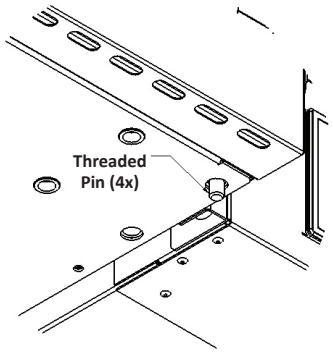


3. Position the oven on the countertop and carefully mark the position of the Rear Legs. Remove the oven from the countertop and position the mounting rings so that the large (center) hole is where the legs of the oven were marked. Mark the position of the two small holes and remove the mounting rings.

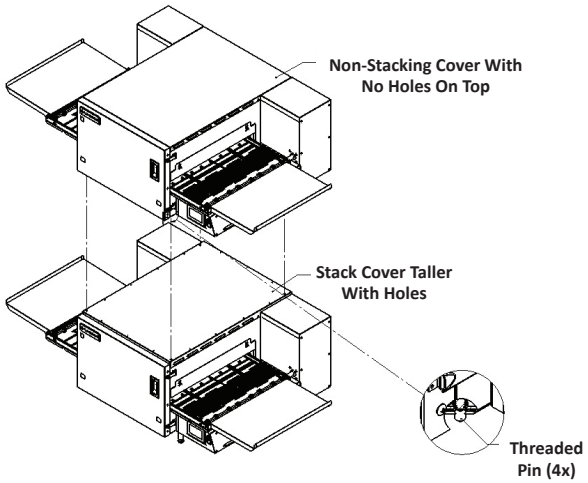
   When installing on a heavy stainless steel or wood countertop, use appropriate rivets or screws for your installation. Use a 0.218" diameter drill (7/32") and drill at least 1/2" into a wood countertop or all the way through a steel countertop. Install the Mounting Rings to locate, so that the rear legs are in the large holes in the Mounting Ring.



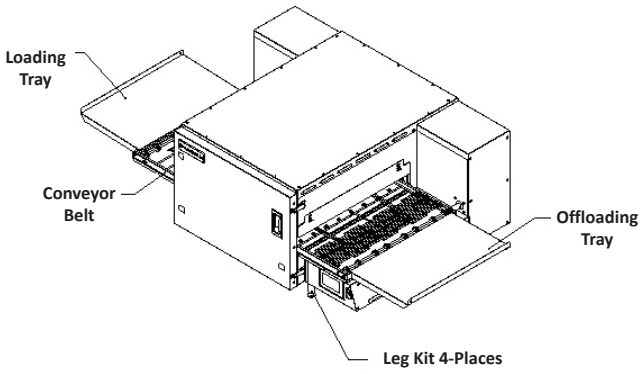
4. To add a Top Unit to the Stack Assembly. Ensure that the Threaded Pins are installed at the corners of the bottom of the Top Unit.



5. Using caution, lower the Top Unit using a portable crane or forklift, onto the Bottom Unit by lining up the Threaded Pins to the holes on the Bottom Unit.

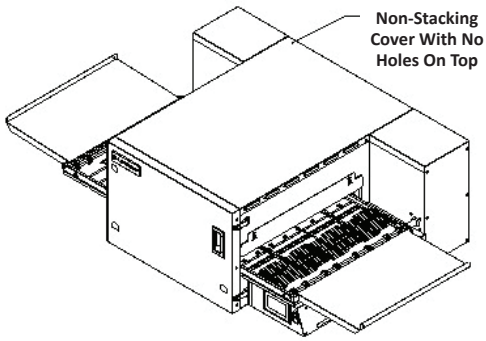


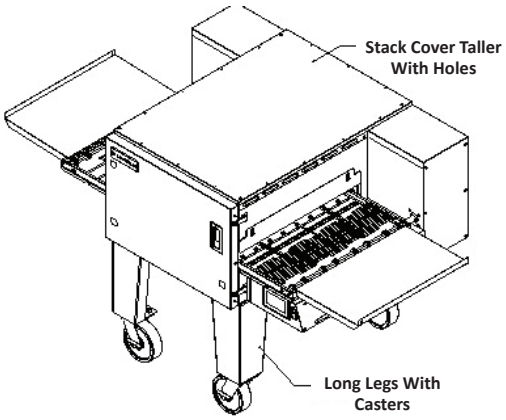
6. Once the units are in place, re-install the Finger Assemblies.
7. Install the Conveyor Belt assembly.
8. Install Front Door.
9. Install Loading and Offloading Trays (Loading Tray Marked with I, Offloading Tray Marked II).



For Floor Installation

1. When placing the Oven on the floor, use the Long Leg Kit with Casters on the Bottom Unit. If Stacking Option is being used, ensure the Long Leg Kits are on the Bottom unit. The Bottom Unit will have the Stack Top Cover Option installed.

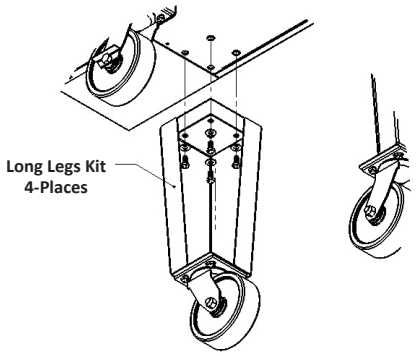


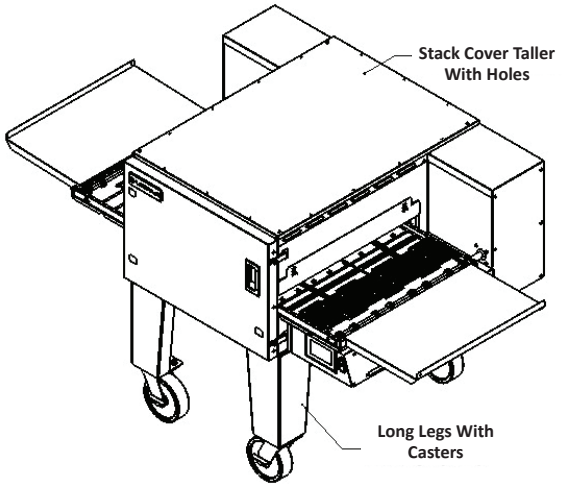


2. Remove Front Door, Upper and Lower Fingers and Conveyor Assembly from the Top and Bottom Units. The removal of these items will make the installation of the Top Unit on the Bottom Unit easier to place.

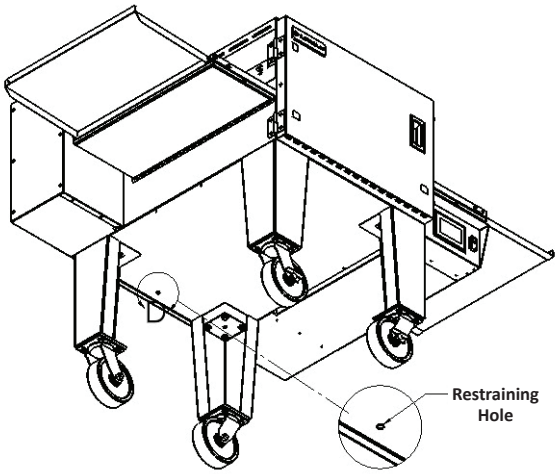
NOTE: Only single and double stack configurations are permitted to use the long leg kit.

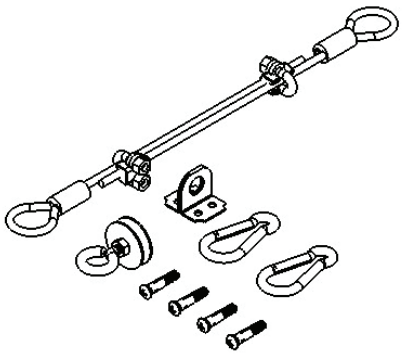
3. With the Bottom Unit on blocks, connect the Long Leg Kit to the bottom of the Bottom Unit in 4 places.

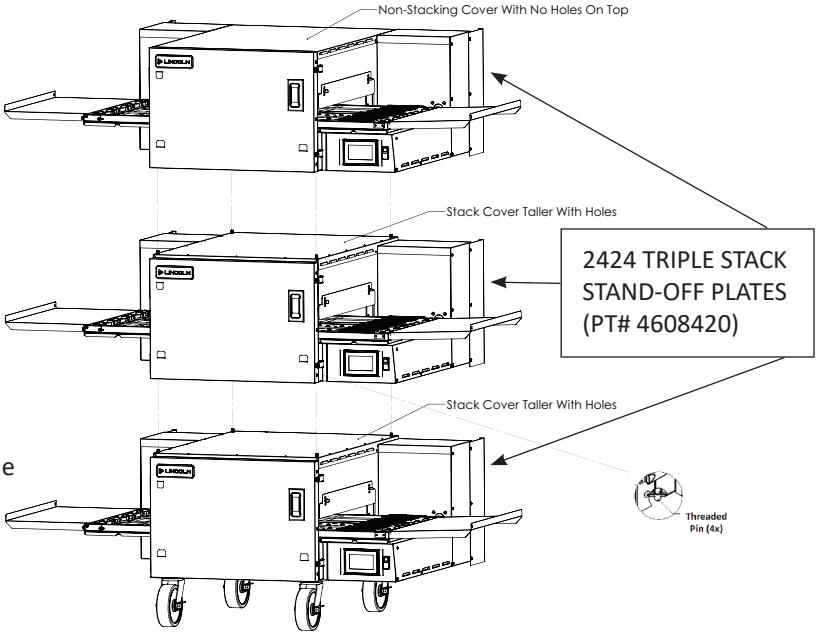




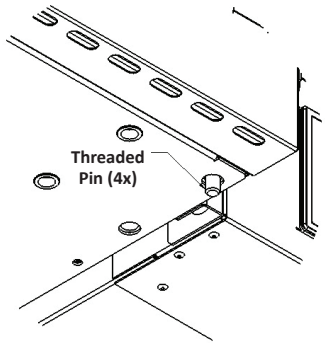
4. When using the Long Legs, the Unit must be restrained. Adjust and trim the Adjustable Restraining Cable Kit to secure the Unit to the wall or floor. Ensure that the Cable is short enough to limit the Oven Unit movement.



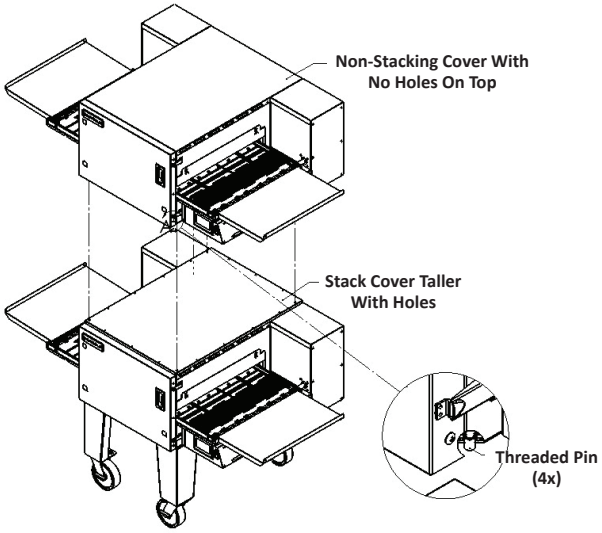




5. To add a Top Unit to the Stack Assembly. The Threaded Pins are pre-installed at the corners of the bottom of the Top Unit.

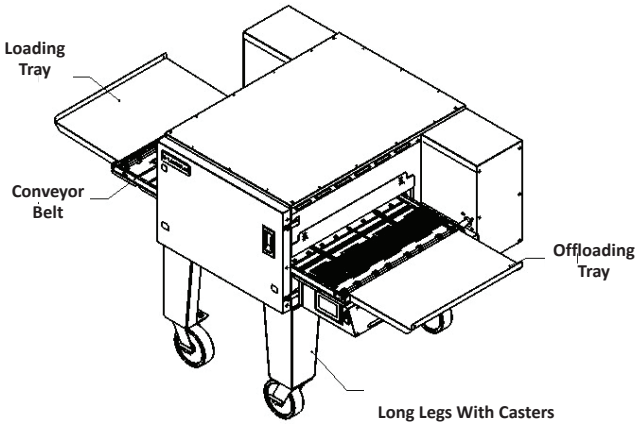


6. Using Caution, lower the Top Unit using a portable crane or forklift, onto the Bottom Unit by lining up the Threaded Pins to the holes on the Bottom Unit.



7. If triple stacking is required, Bottom and Middle Unit should have taller stack cover with holes. Top Unit should have non-stacking cover with no holes on top. The heat shields supplied in the Triple Stacking kit should be added to left and right Control Boxes on all three units.

8. Once the units are in place, re-install the Finger Assemblies.
9. Install the Conveyor Belt assembly.
10. Install Front Door.
11. Install Loading and Offloading Trays (Loading Tray Marked with I, Offloading Tray Marked II).



Start-Up Checkout

You are now ready for the services to be connected. This should be done by a qualified plumber, electrician, or installer of your choice. For installation in the state of Massachusetts: installation of this oven must be performed by a licensed plumber or gas fitter. Refer to Utility Specifications and Installation Requirements sections for additional information.

Important

The manual shut-off valve must be installed so that the test plug is on the oven side of the valve.

Start-Up Procedures

SMOKE CANDLE TEST – VENTILATION SYSTEM VERIFICATION

Performance will be evaluated during Start-up Checkout by conducting a smoke candle test. The hood must capture all smoke from the oven. This is required to assure proper performance of the oven and to eliminate additional service calls that occur when ambient temperatures are too high. In all cases, the ambient temperature around the oven must be less than 95°F/35°C when the oven is operating. In certain localities, other chemical or gaseous methods of detecting adequate capture will be the requirement to meet the local code authority.

Oven Setup for this Test:

- This test is to be done on the bottom oven of a multiple oven system, or a single oven.
- The conveyor must be off.
- The oven temperature must be set and operating at 550°F/288°C.

Test Procedure:

NOTE: Use Lincoln Smoke Candle #369361 (in Australia, an alternate method of coloring the air may be used).

1. Wear heat resistant gloves to prevent burns to your hands.
2. Put the smoke candle in a cake pan approximately 8 inches (200 mm) x 8 inches (200 mm) x 2 inches (50 mm) deep or equivalent.
3. Light the fuse of the smoke candle and immediately put the pan and candle into the center of the oven cavity, on the conveyor belt. (Close the access window or door.)
4. Observe the smoke pattern coming out of the oven openings and the collection of this smoke by the ventilation system.
5. The ventilation system must capture all the smoke from the oven.

Installation Checklist

⚠ DANGER

Check all wiring connections, including factory terminals, before operation. Connections can become loose during shipment and installation.

⚠ Warning

On completion of any installation or service work, test for gas leaks before returning the equipment into service. Never use matches, candles, or any other ignition source to check for leaks. If gas odors are detected, shut off the gas supply to the appliance at the main shut-off valve and immediately contact the local gas company or an authorized service agency for service.

DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THE OVEN until connection of utility service and installation has been fully inspected (START-UP CHECKOUT) by a Factory Authorized Servicer or a Lincoln Foodservice Products, LLC Service Representative. This service is required by Lincoln Foodservice Products, LLC in order to insure the oven(s) is properly installed and in working order. The warranty becomes effective upon verification of proper installation.

The warranty shall not apply if the oven is started up and operated prior to the “START-UP CHECKOUT” being performed by a Factory Authorized Servicer or a Lincoln Foodservice Products, LLC Service Representative.

CHECKLIST

- ☐ Are the correct clearances maintained?
- ☐ Does the ventilation system meet the requirements?
- ☐ Are the legs and caster securely fastened?
- ☐ Is the unit level?
- ☐ Has the restraint been installed to prevent uncontrolled movement?
- ☐ Have all electrical connections been made and the unit is grounded?
- ☐ Does each oven have a separate disconnect switch?
- ☐ Have all wiring connections including the factory connections been checked?
- ☐ Has the supply voltage been tested and verified it matches the name plate voltage?
- ☐ Has a shutoff valve been installed in the gas line ahead of the unit?
- ☐ Has the manifold gas pressure been set to match the rating on the nameplate?
- ☐ Have all gas connections been tested for leaks?
- ☐ Are the retaining brackets and finger assemblies correctly installed and positioned?
- ☐ Is the belt tension correct?
- ☐ Have access panels been installed and secured?
- ☐ Has a smoke candle test been performed?
- ☐ Has the unit been tested for correct operation?
- ☐ Has the owner been instructed in the correct operation of the unit?
- ☐ Has this manual been given to the store owner?

Section 3
Operation and Programming



Introduction

This section will guide you on the operation of the easyTouch controls on your new Lincoln Aperion Impinger® oven.

Startup

1. Ensure that your oven is connected to an electrical supply. Move the On/Off switch to the ON position
   - The display screen will energize and show the Lincoln oven model number, current software version and serial number (Figure 1). This screen will transition after a few seconds to the Home Screen.

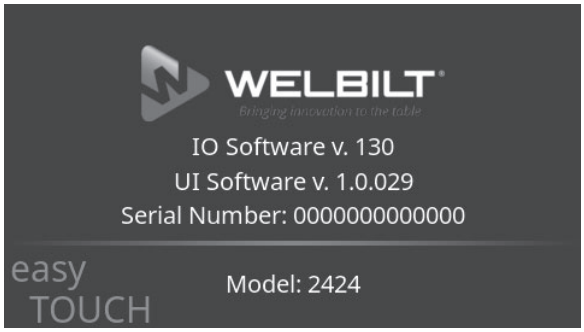


Figure 1

NOTE: Electric ovens will not start pre-heating until you have selected a recipe. Gas ovens will begin heating and circulating air after powering on.

2. The **Home screen** displays 4 buttons: **Press & Go**, which takes you to the Recipes screen; **Manual mode**; the **Settings** screen; and the **Diagnostics** button, which provides basic information about your oven. (Figure 2)

SOUND LEVELS MEASURED 2' FROM FRONT	56 dBA @ 40% Blower Speed (ECO MODE)
	66 dBA @ 70% Blower Speed
	74 dBA @ 100% Blower Speed
OPERATING TEMPERATURE RANGE	250° - 600°F (121° - 316°C)

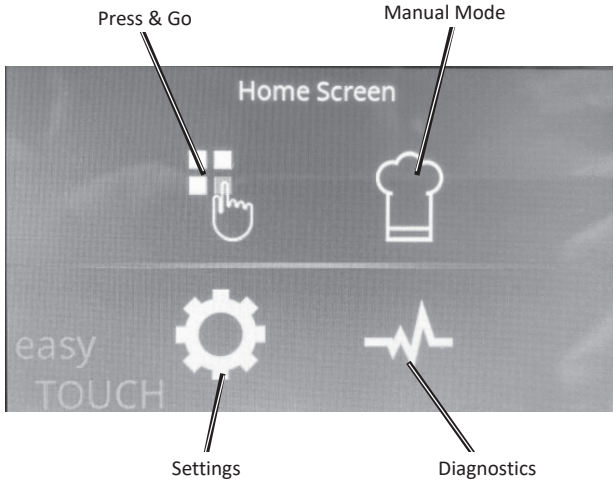


Figure 2

RECIPE SELECTION (PRESS & GO BUTTON)

1. Touch the Press & Go button to display the 20 pre-set recipes. Press any of the numbered buttons or images to select the recipe. (Figure 3 and Figure 4)

   A. The display screen will change to show the settings for the recipe selected.

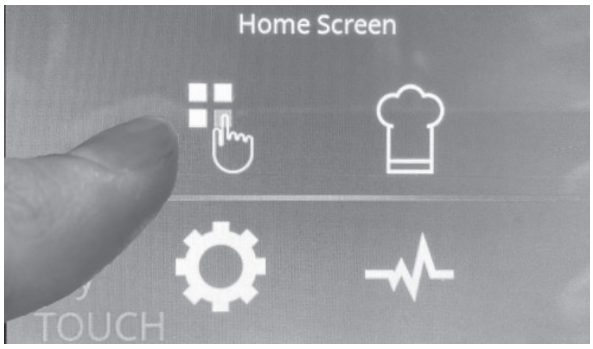


Figure 3

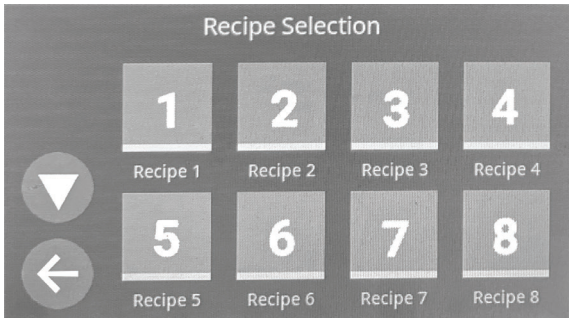


Figure 4

2. The oven is now in pre-heat mode (Figure 5) and the oven heaters will start-up. The temperature settings appear on the screen. You will see the temperature of the oven and the temperature increasing up to the set-point. **The conveyor does not move in pre-heat mode.**



Figure 5

When the oven reaches the set-point temperature, the conveyor belt will start to move. The display will show the selected set-point temperature, fan speeds, and cook time (Figure 6). If the oven has a split belt configuration, the display will show the selected set-point temperature, fan speeds, and cook times for both belts (Figure 7).

3. Oven Soak – allow the oven cavity to soak for an additional 5-10 minutes before loading food.
4. Load Food – The oven is now ready for cooking. Please use the proper equipment to load and unload food from the conveyor. The conveyor will be hot to the touch. Pans or trays exiting the oven will be VERY HOT and are a burn hazard. Please use an oven mitt, pan gripper or other utensil to remove.



Figure 6



Figure 7

ECO MODE

Eco mode allows the operator to save energy by stopping the conveyor belt and reducing fan speed, while maintaining oven temperature. Immediate cooking after disengaging ECO mode is possible.

1. Press the Leaf button on upper left side of the Recipe - Ready screen (Figure 8). The screen will change to Eco Mode (see Figure 9). The conveyor will stop moving while the temperature in the cavity should remain unchanged.
2. To re-start the conveyor, press the X button on the Eco Mode screen and the Recipe screen will re-appear.



Figure 8

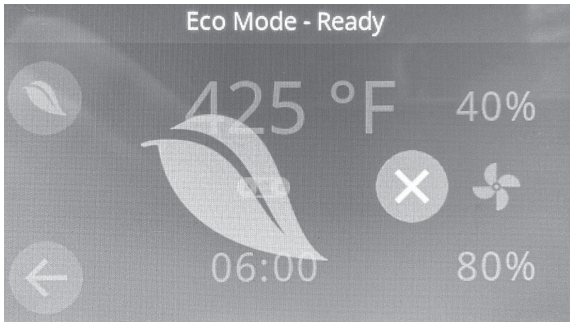


Figure 9

MANUAL MODE

Manual mode allows the operator to change the temperature, upper and lower fan speeds, and cook time to revise or create a new recipe.

CHANGING TEMPERATURE, COOK TIME (BELT SPEED), AND FAN SPEED

1. Press the Chef's Hat or Manual mode button on the Home screen. (Figure 10 and Figure 11). See Figure 12 for split belt configuration.

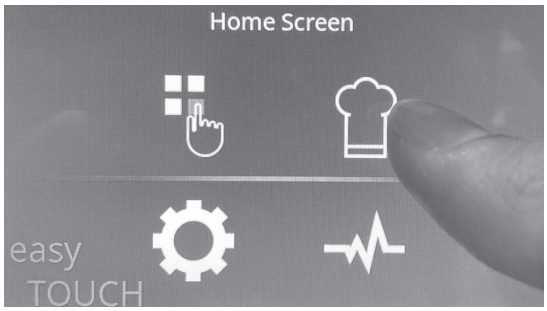


Figure 10

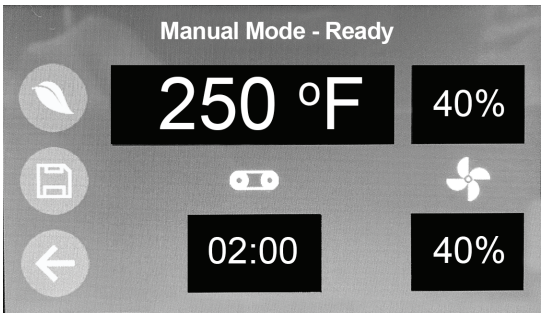


Figure 11

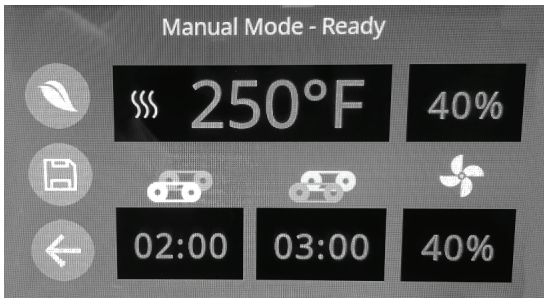


Figure 12

2. **Set Temperature:** Press the temperature value to change temperature. Touch the numbers to correspond to the temperature required. Press 2-5-0 for 250 degrees and then touch the check mark to save the new temperature or X to return to the original setting. (Figure 13)

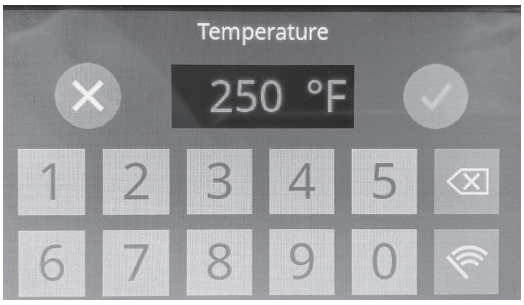


Figure 13

3. **Set Cook Time:** Press the cook time value to change cook time. Touch the numbers to correspond to the cook time required. Press 0-2-0-0 for 2 minutes and then touch the check mark to save the new cook time or X to return to the original setting. (Figure 14 and Figure 15)

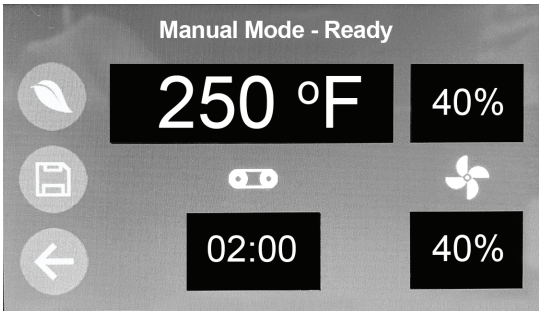


Figure 14



Figure 15

4. **Set Cook Time (split belt):** Press the front belt cook time value to change cook time. Touch the numbers to correspond to the cook time required. Press 0-2-0-0 for 2 minutes and then touch the check mark to save the new cook time or X to return to the original setting (Figure 15 and Figure 16). Press the rear belt cook time value to change cook time. Touch the numbers to correspond to the cook time required. Press 0-3-0-0 for 3 minutes and then touch the check mark to save the new cook time or X to return to the original setting (Figure 16 and Figure 17).

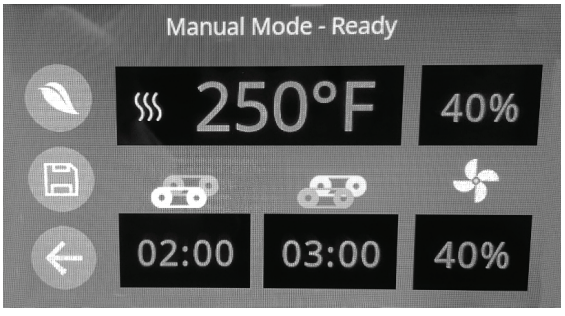


Figure 16



Figure 17

5. **Set Fan Speeds:** Press the top fan value to set the upper fan speed. Press 4-0 for 40% fan speed and then touch the check mark to save the new upper fan speed or X to return to the original setting. Press the lower fan value to set the lower fan speed. Press 4-0 for 40% fan speed and then touch the check mark to save the new lower fan speed or X to return to the original setting. (Figure 18 and Figure 19)

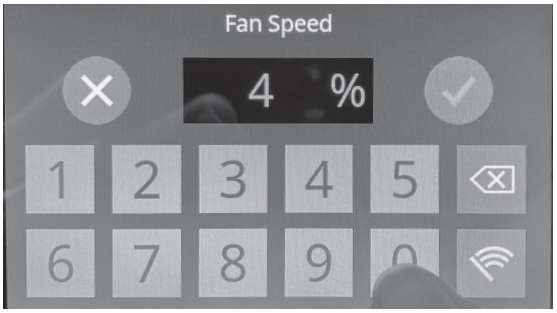


Figure 18

6. You can return to the Home screen at any time by pressing the Back button or arrow on the lower left of the screen. (Figure 19)
7. **Save Recipe:** Press the Save icon  in the Manual Mode Screen (Figure 19). You will be asked to enter a password (Figure 20). The password is 6-7-8-5-3-5. The screen will transition to a numbered screen (Figure 21). Select the Recipe you would like to update and press the check mark. The icon and border color can be changed by selecting the Change Icon and/or Change Color buttons (Figure 22). Press the check mark to save the recipe. The screen will transition to Figure 23.

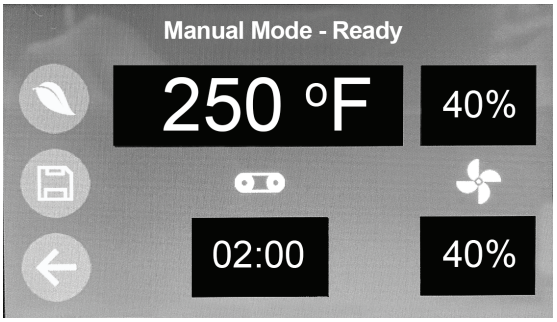


Figure 19

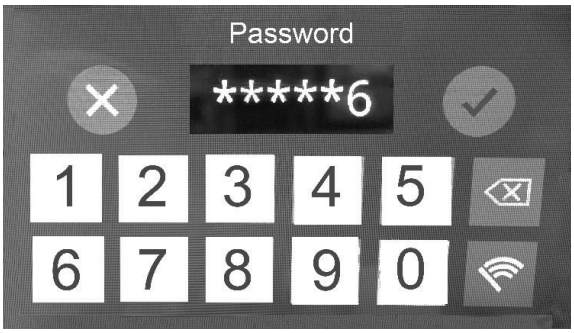


Figure 20

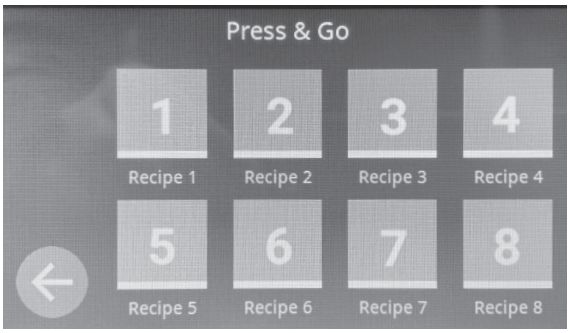


Figure 21



Figure 22

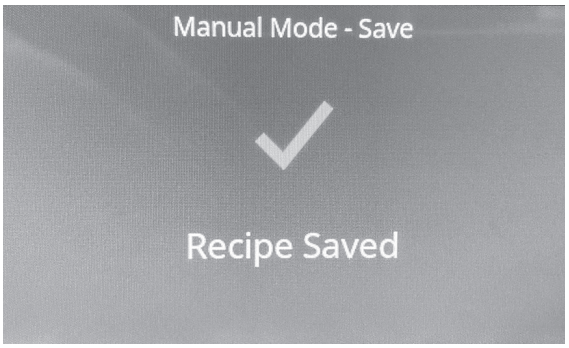


Figure 23

SETTINGS MODE

Settings mode allows the operator to change the oven settings such as Temperature unit of measure or Belt direction. The factory temperature unit of measure is Fahrenheit.

1. Press the Cog or Settings mode button on the Home screen. (Figure 24 and Figure 25)

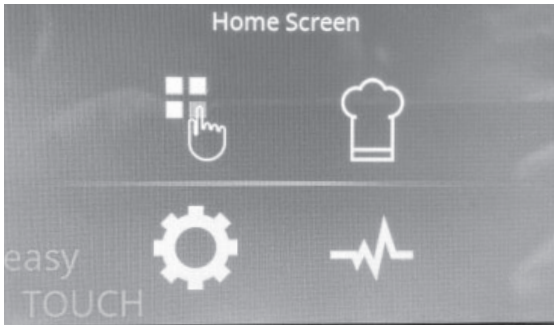


Figure 24

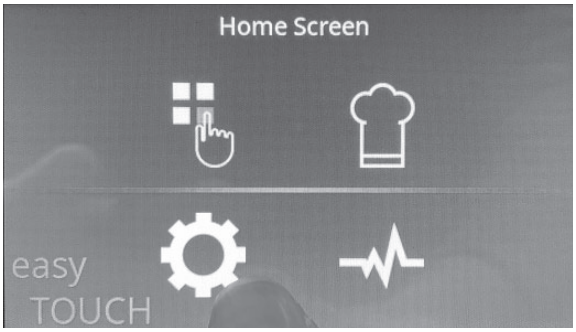


Figure 25

2. Enter the password by touching the numbers on the password screen. The password is: 6-7-8-5-3-5. This password is pre-set at the factory and is not changeable. (Figure 26)



Figure 26

3. Temperature Unit of Measure - Touch the white circle in the oval button on the Settings display that shows the temperature measure. The Fahrenheit or Celsius symbol will change to correspond to the desired temperature unit of measure. (Figure 27)

4. **Belt Direction** - Touch the white circle in the oval button on the Settings display that looks like a mini conveyor. The mini conveyor will change to correspond to the desired belt direction. The new belt direction is now set. If the oven has a split belt configuration, both belts will move in the same direction.

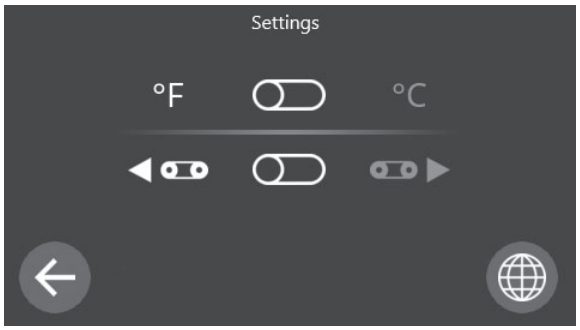


Figure 27

5. Press  to change the display language in the UI (Figure 28).



Figure 28

DIAGNOSTICS MODE

Diagnostics mode allows the operator to view basic information about your oven including software revisions and temperature offsets.

1. Press the Diagnostics button on the Home screen to access this mode. (Figure 29)

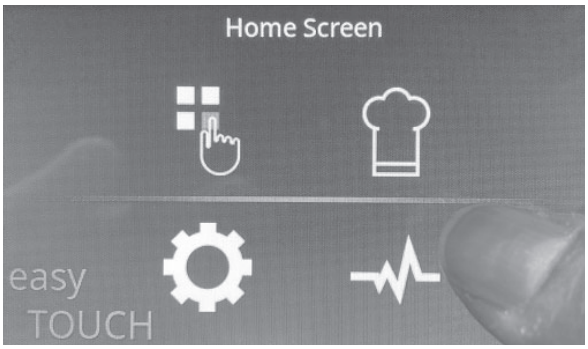


Figure 29

2. You will be prompted to enter a password (Figure 30) The password is 6-7-8-5-3-5. After entering the password, you will see the following screen (Figure 31).

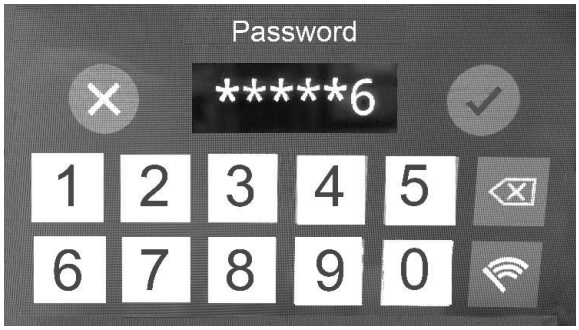


Figure 30

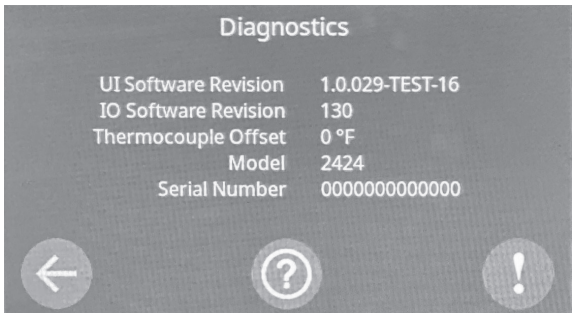


Figure 31

3. Press  button to view the appliance error history. This screen (Figure 32) will show the last 64 errors that have occurred on the oven.

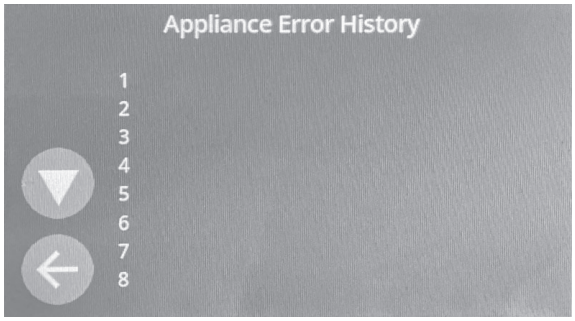


Figure 32

4. Press  button to view the error descriptions. This screen (Figure 33) will display an explanation for all possible errors on the oven and show some basic troubleshooting steps in case any of the errors are encountered during use.

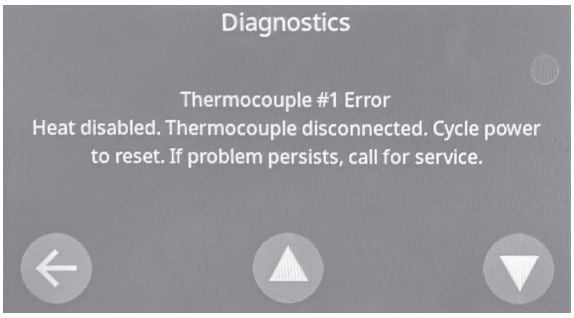


Figure 33

OVEN SHUT DOWN

1. To shut down your oven, press the Back Button to return to the Home screen. The conveyor should stop moving; however, the fans will continue to run if the oven is hot. (Figure 34)

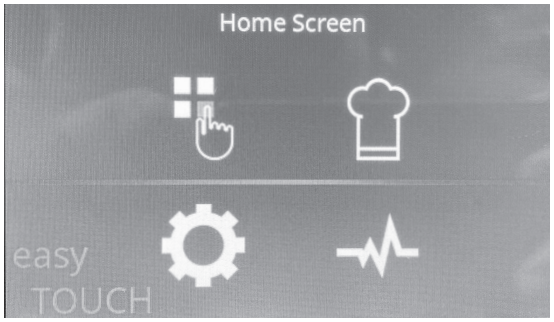


Figure 34

2. Turn OFF the On/Off switch. (Figure 35) Your oven is now turned off. Please keep the oven connected to an electrical source to enable the cooling fans to continue to operate to cool down the oven. The fans could run for up to an hour after turning off the oven to cool the oven and protect critical components.

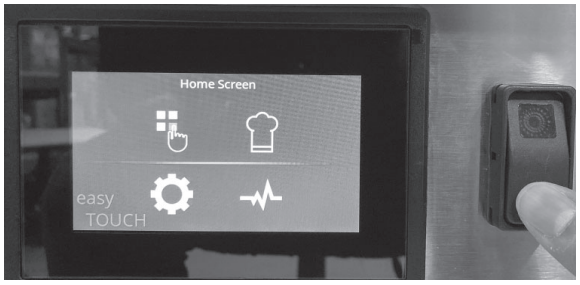


Figure 35

Section 4
Maintenance

Operator Maintenance

⚠ DANGER

Disconnect power supply before servicing or cleaning this oven. Safeguard power so it cannot be accidentally restored. Failure to do so could result in dismemberment, electrocution, or fatal injury.

This Lincoln oven was designed and engineered for maximum durability and performance with minimum maintenance. There is no lubrication required.

However, to achieve the maximum efficiency of the oven, it is necessary to keep it clean. For cleaning instructions, see below. The frequency listed is only the factory's minimum recommendations. Your use and type of products should be used to guide the frequency of cleaning.

If the oven fails to operate, check the circuit breaker and gas valve (for Natural Gas and LP Gas models) to be sure they are turned on. Also, check the On/Off switch and fuses in the control box prior to calling the Factory Authorized Servicer. The name and phone number of the Factory Authorized Servicer should be on the oven or contact Lincoln Technical Support at 1-844-724-2273 for the name of the nearest Factory Authorized Service provider.

CLEANING INSTRUCTIONS

The Lincoln Aperion Impinger® oven contains electrical components. Before cleaning the oven, switch off and disconnect the oven from the electrical supply.

NOTE: Ensure that the oven is cool before disconnecting power supply for cleaning. Pre-opening is an ideal time to inspect and clean your oven.

No electrical components should be subjected to moisture. It is, therefore, important that the oven is wiped down carefully. NEVER throw buckets of water over or into the oven cavity or subject it to pressure washing from a hose or pressure spray. If water or other liquid is spilled in the oven, make sure that none has entered the plenum or control box area before turning the oven on. If in doubt, call your service provider.

⚠ Caution

Oven must be cool. Do not use power cleaning equipment, steel wool, or wire brushes on stainless steel surfaces.

Notice

Do not use caustic or alkaline cleaners on interior of units or on catalyst(s) of ventless ovens. These cleaners can damage the finished surfaces of the unit interior and exterior. Lincoln Oven Cleaner and Protector has been developed specifically for use on this oven and is recommended for daily and weekly cleaning.

Daily Cleaning

1. Clean exterior surfaces of the oven by wiping down with Lincoln Oven Cleaner or a mild detergent and clean water, or a commercial stainless cleaner.
2. Remove and clean crumb pans from below conveyor assembly and conveyor end stops or optional entry/exit shelves with Lincoln oven cleaner and rinse with clean water.
3. Clean the interior by sweeping up loose particles, then wipe with Lincoln oven cleaner and rinse with clean water.
4. Clean the conveyor belt by wiping with a clean cloth or nylon bristle brush (ensure oven belt is cool to touch if using a brush to avoid melting bristles).

⚠ Caution

Do not spray chemicals or cleaning liquids directly on catalyst(s) in ventless ovens. Clean catalyst(s) with a water-dampened clean cloth only. The catalyst(s) must be kept clean and unobstructed to be effective.

⚠ Warning

When using cleaning solutions, be sure they meet local and national health standards.

Weekly Cleaning

5. Remove oven door by unfastening the latching mechanism on the right side of door (facing oven). Hold door from bottom and right side and lift carefully to disengage the hinges. Clean all exterior surfaces of door and pass through window if applicable with Lincoln Oven Cleaner and rinse with clean water.
6. Remove conveyor, disassemble and clean with Lincoln Oven Cleaner. Rinse with clean water and allow to dry before reinstalling.
7. Remove fingers, disassemble and clean with Lincoln Oven Cleaner. Rinse with clean water and allow to dry. Do not allow housings to soak in water for a prolonged time.
8. Clean fan air intakes at rear of oven and in control box with damp cloth to remove dust and any grease build-up.

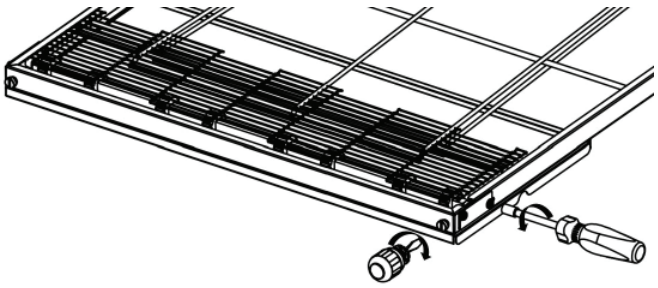
   NOTE: Be sure to clean and inspect your kitchen ventilation hood (if equipped), in accordance with the ventilation hood manufacturer's specifications.

Conveyor Removal

1. Remove oven door by unfastening the latching mechanism on the right side of door (facing oven). Hold door from bottom and right side and lift carefully to disengage the hinges. Set aside for cleaning.
2. Pull conveyor out from baking chamber by lifting upward and then forward.
3. Set on table or 3 compartment sink for cleaning.
4. Re-install in reverse order.

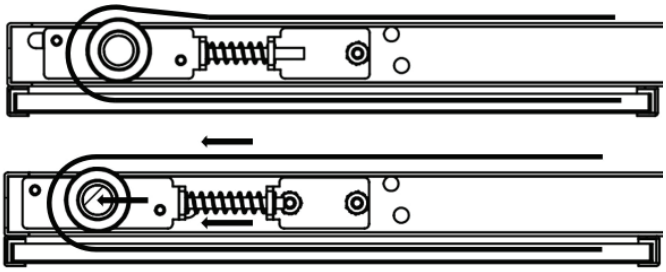
Single Belt Conveyor Tightening

1. Remove the conveyor.
2. Loosen the two screws on the adjuster clamp on both sides of the conveyor.
3. Tighten the belt to the desired tension using the two thumb screws.
4. Tighten the screws on the adjuster clamps to lock the belt tension.



Split Belt Conveyor Tightening

Split belts are equipped with springs to automatically tighten the belt to the desired tension.



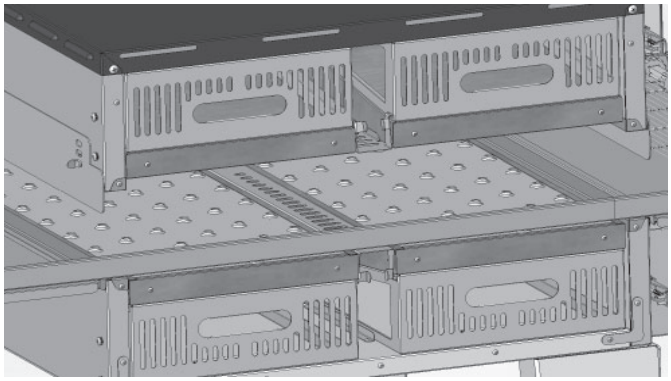
Finger Removal

> **⚠ Caution**
>
> Oven must be cool to prevent burns. Use protective gloves to avoid cuts from edges.

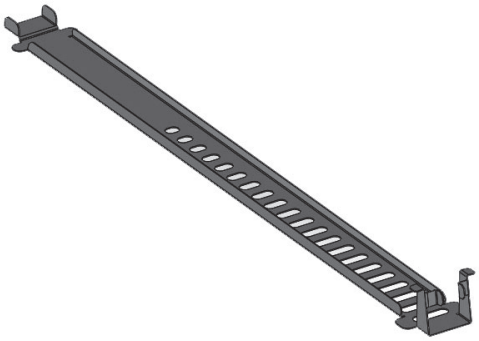
The Lincoln Aperion Impinger® oven comes with 4 identical finger assemblies comprising a housing and cover and 2 identical baffles that are located between the top and bottom housings. Housings, covers and baffles are interchangeable. There are 2 top and 2 bottom housings – see diagrams below.

1. OpenDoor.

   NOTE: Door may be removed by lifting from hinges – see instructions under weekly cleaning.

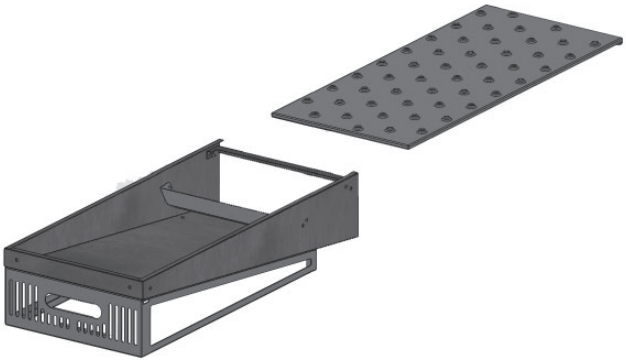


2. Remove top and bottom air return baffles by pinching the retaining arms slightly together and pulling down (top baffle) or up (bottom baffle).



Air Return Baffle x 2

3. Remove top 2 housings first, then bottom 2 housings.



Bottom Finger Assembly

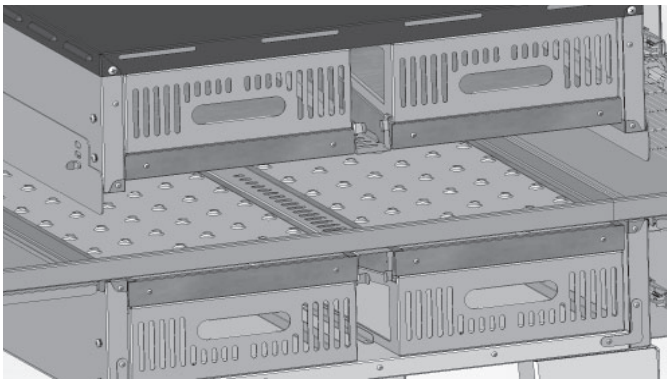
4. Disassemble fingers by sliding cover off the housing.

   NOTE: Components are tight fitting. Use gloves to protect your hands when disassembling fingers.



Finger Housing x 4

5. Re-assemble and re-install in reverse order. Ensure return air baffles are installed between top and bottom finger assemblies.



Preventive Maintenance

Although this oven has been designed to be as trouble-free as possible, periodic preventive maintenance is essential to maintain peak performance. It is necessary to keep the motors, fans, and electronic controls free of dirt, dust and grease build-up to ensure proper cooling. Overheating is detrimental to the life of all components mentioned. The periodic intervals for preventive cleaning may vary greatly depending on the environment in which the oven is operating. You must discuss the need for preventive maintenance with your Factory Authorized Servicer to establish a proper program. If there are any questions that the service agency cannot answer, please contact the Lincoln Technical Service Department at 1-844-724-2273.

Section 5
Troubleshooting

General Issues

Problem	Cause	Correction	Applicable for Gas Units	Applicable for Electric Units
User Interface (touchscreen) blank	Oven not plugged in, panel breaker tripped	Check panel breaker and plug	X	X
	Fuses failed	Replace fuses on back panel	X	X
	Component failure	Call for service	X	X
User Interface (touchscreen) locked up, frozen, nonresponsive to touch	Software issue	Turn OFF the unit using the power switch, turn the unit back ON after 20 seconds. If the condition persists call for service.	X	X
	Damaged or cracked touchscreen	Call for service	X	X
Conveyor does not move	**Temperature set point has not been reached**	**If using the Press & Go menu recipes, wait until UI displays the Ready status message**	X	X
	Coupling loose or disconnected	Tighten set screw on coupling. If the condition persists call for service.	X	X
	Belt link loose or disconnected	Call for service	X	X
	Conveyor has stretched from use	Use thumb screws to tighten belt. If the condition persists call for service.	X	X
	Incorrectly installed	Verify conveyor belt orientation. Shaft should be inserted into motor coupling	X	X
	Software issue	Turn OFF the unit using the power switch, turn the unit back ON after 20 seconds. If the condition persists call for service.	X	X
Unable to reach or maintain temperature	Oven high limit capillary thermostat tripped	Turn the power switch OFF and wait for the machine to cooldown (this may take upwards of one hour). Reset the high limit capillary thermostat located on the machine rear panel. Turn the power switch ON. If the condition persists call for service.	X	X
	Component high limit thermostat tripped (in left tower or right tower)	Turn the power switch OFF and wait for the machine to cooldown (this may take upwards of one hour). Turn the power switch ON and select a recipe. If condition persists call for service.	X	X
	Blower motors not running (no air noise)	Turn OFF the unit using the power switch, turn the unit back ON after 20 seconds. If the condition persists call for service.	X	X
	Incorrect model selected in UI	Turn OFF the unit using the power switch, turn the unit back ON after 20 seconds. Check the model displayed in the UI initialization screen is correct. If it isn't call for service.	X	X
	Defective thermocouple/ thermocouple wiring	Call for service	X	X
	Kitchen ventilation affecting temperatures	Check make up air from ventilation hood or air conditioning vents are directed away from the oven	X	X
	Possible incorrect temperature calibration	Call for service	X	X
	Ignition module in lockout	Turn OFF the unit using the power switch, turn the unit back ON after 45 seconds. If the condition persists call for service.	X	
	Combustion blower fan not running	Turn OFF the unit using the power switch, turn the unit back ON after 20 seconds. If the condition persists call for service.	X	
	Manual gas valve OFF	Turn valve to the ON position	X	

Problem	Cause	Correction	Applicable for Gas Units	Applicable for Electric Units
Uneven heating	Fingers incorrectly installed	Make sure fingers are installed correctly	X	X
	Door not closed or does not seal properly	Verify door is closed correctly. Check latches and hinges. Check if there is excessive gap between door and cavity	X	X
	Air return bracket missing or unseated	Verify if air return bracket is present and installed correctly	X	X
Overcooked or undercooked product	Incorrect temperature setting	Make sure correct recipe is selected	X	X
	Incorrect upper and/or lower fan speed	Make sure correct recipe is selected	X	X
	Incorrect cooking time	Make sure correct recipe is selected	X	X
	Defective thermocouple/ thermocouple wiring	Call for service	X	X
Heat and cooking odors spill into room	Ventilation/exhaust hood is off	Energize the ventilation system	X	X
	Ventilation/exhaust filters require cleaning	Clean all filters	X	X
	Defective ventilation/exhaust system	Call for service	X	X

User Interface Alarm Messages

User Interface (Touchscreen) Alarm Message	Cause	Correction	Applicable for Gas Units	Applicable for Electric Units
“Err” in the set point temperature field (manual or recipe mode)”	One or two thermocouples disconnected	Turn OFF the unit using the power switch, turn the unit back ON after 20 seconds. If the condition persists call for service.	X	X
“TC#1 and TC#2 Error” “TC#1 Error” “TC#2 Error"				
“Upper Blower SC: 0x01” --OR-- “Lower Blower SC: 0x01”	Upper or lower motor phase to phase short circuit	Turn OFF the unit using the power switch, turn the unit back ON after 20 seconds. If the condition persists call for service.	X	X
“Upper Blower OC: 0x02 (Warning)” --OR-- “Lower Blower OC: 0x02 (Warning)”	Upper or lower motor current overload	Check door is closed correctly. Check latches and hinges	X	X
		Make sure fingers are installed correctly		
		Turn OFF the unit using the power switch, turn the unit back ON after 20 seconds. If the condition persists call for service.		

User Interface (Touchscreen) Alarm Message	Cause	Correction	Applicable for Electric Units	Applicable for Electric Units
"Upper Blower OC: 0x03" --OR-- "Lower Blower OC: 0x03"	Upper or lower motor current overload	Check door is closed correctly. Check latches and hinges	X	X
		Make sure fingers are installed correctly		
		Turn OFF the unit using the power switch, turn the unit back ON after 20 seconds. If the condition persists call for service.		
"Upper Blower UV: 0x04" --OR-- "Lower Blower UV: 0x04"	Upper or lower drive undervoltage (line voltage less than 75VAC)	Facility may be experiencing brownout, wait for it to pass. If the condition persists, call for service.	X	
	Upper or lower drive undervoltage (line voltage less than 151VAC)			X
"Upper Blower OV: 0x06" --OR-- "Lower Blower OV: 0x06"	Upper or lower drive overvoltage (line voltage greater than 141VAC)	Turn OFF the unit using the power switch, turn the unit back ON after 20 seconds. If the condition persists call for service.	X	
	Upper or lower drive overvoltage (line voltage greater than 283VAC)			X
"Upper Blower Communication Error" --OR-- "Lower Blower Communication Error"	Modbus communication error	Turn OFF the unit using the power switch, turn the unit back ON after 20 seconds. If the condition persists call for service.	X	X
"Upper Blower Motor Phase loss (0 RPM)" --OR-- "Lower Blower Motor Phase loss (0 RPM)"	Upper or lower motor phase disconnected	Turn OFF the unit using the power switch, turn the unit back ON after 20 seconds. If the condition persists call for service.	X	X
"Upper Blower Motor Failure (Low RPM)" --OR-- "Lower Blower Motor Failure (Low RPM)"	Upper or lower motor not moving	Turn OFF the unit using the power switch, turn the unit back ON after 20 seconds. If the condition persists, call for service.	X	X
"Thermal Error"	High temperature limit tripped in component compartment or cooking cavity, or combustion blower fan failure (only in gas units), resulting in no heat condition	Turn the power switch OFF and wait for the machine to cooldown (this may take upwards of one hour). Reset the high limit capillary thermostat located on the machine rear panel. Turn the power switch ON. If the condition persists, call for service.	X	X
"IO Software Inapplicable (Minimum 111)"	Incorrect IO software revision installed	Call for service	X	X

Thermal Cut-Out Switch for Control Box Components

The Lincoln Aperion Impinger® oven includes 3 safety thermal cut-out switches for your protection. The oven high limit capillary thermostat is located in the cooking cavity and is manually resettable from the oven rear panel. The component high limit thermostats (2) are located in the control towers on each side of the oven cavity. They are automatic reset switches that will trip if temperatures in the component areas are too high. In the unlikely event that the oven would exceed the specified operating temperature range, the thermal cut-out switches will block power to the heating elements (electric models) or to the ignition module (gas models). The UI and oven will continue to be ON, but the heat to the oven will be disabled.

How to Obtain Service

The name and phone number of the Factory Authorized Servicer should be located on the oven or contact Lincoln Technical Service Department at (844) 724-2273 for the name of the nearest agency.

LIMITED WARRANTY, TERMS AND CONDITIONS

LINCOLN EQUIPMENT LIMITED WARRANTY

Lincoln Foodservice ("Lincoln") warrants this product to be free from defects in material and workmanship as follows:

- All Lincoln Aperion 24 ovens for a period of two (2) years from date of purchase
- Equipment must be installed within 12 months from date of manufacture.

Note: Warranty terms may vary based on agreement at time of purchase.

During the warranty period, Lincoln shall repair or, at Lincoln's option, replace parts determined by Lincoln to be defective in material or workmanship, and with respect to services, shall re-perform any defective portion of said services. The foregoing shall be the sole obligation of Lincoln under this Limited Warranty with respect to the equipment, products and services. With respect to equipment, materials, parts and accessories manufactured by others, Lincoln's sole obligation shall be to use reasonable efforts to obtain the full benefit of the manufacturers' warranties. Lincoln shall have no liability, whether in contract, tort, negligence, or otherwise, with respect to non-Lincoln manufactured products.

WHO IS COVERED

This Limited Warranty is available only to the original purchaser of the product and is not transferable.

EXCLUSIONS FROM COVERAGE

- Repair or replacement of parts required because of misuse, improper care or storage, negligence, alteration, accident, use of incompatible supplies or lack of specified maintenance shall be excluded.
- Normal maintenance items, including but not limited to, fuses, conveyor belt, conveyor bearings, interior and exterior finishes, lubrication, oven pass-through glass door, door hinges, etc.
- Adjustments and calibration of temperatures, speed and air flows.
- Failures caused by erratic voltages or gas supplies.
- Any travel costs beyond 100 miles roundtrip or 2 hours travel other than overland, overtime, holiday charge, and any special arrangement.
- Any travel costs above actual time (One-way travel ONLY paid).
- Any charges additional to the SRT (Standard Repair Times) will be authorized and paid at the discretion of Lincoln.
- Improper or unauthorized repair.
- This Limited Warranty will not apply to any parts subject to damage beyond the control of Lincoln, or to equipment which has been subject to alteration, misuse or improper installation, accidents, damage in shipment, fire, floods, power changes, other hazards or acts of God that are beyond the control of Lincoln.
- This Limited Warranty does not apply and shall not cover any products or equipment manufactured or sold by Lincoln when such products or commercial equipment is installed or used in a residential or non-commercial application. Installations not within the applicable building or fire codes render this Limited Warranty and any responsibility or obligations associated therein null and void. This includes any damage, costs or legal actions resulting from the installation of any Lincoln manufactured commercial cooking or warming equipment in a non-commercial application or installation, where the equipment is being used for applications other than those approved for by Lincoln.
- With respect to equipment, materials, parts and accessories manufactured by others, Lincoln's sole obligation shall be to use reasonable efforts to obtain the full benefit of the manufacturers' warranties. Lincoln shall have no liability, whether in contract, tort, negligence, or otherwise, with respect to non-Lincoln manufactured products.

LIMITATIONS OF LIABILITY

The preceding paragraphs set forth the exclusive remedy for all claims based on failure of, or defect in, products or services sold hereunder, whether the failure or defect arises before or during the warranty period, and whether a claim, however instituted, is based on contract, indemnity, warranty, tort (including negligence), strict liability, implied by statute, common-law or otherwise. Lincoln, its servants and agents shall not be liable for any claims for personal injuries or consequential damages or loss, howsoever caused. Upon the expiration of the warranty period, all such liability shall terminate. THE FOREGOING WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER WRITTEN, ORAL, IMPLIED OR STATUTORY. NO IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE SHALL APPLY. LINCOLN DOES NOT WARRANT ANY PRODUCTS OR SERVICES OF OTHERS.

REMEDIES

- The liability of Lincoln for breach of any warranty obligation hereunder is limited to: (i) the repair or replacement of the equipment on which the liability is based, or with respect to services, re-performance of the services; or (ii) at Lincoln's option, the refund of the amount paid for said equipment or services.
- Any breach by Lincoln with respect to any item or unit of equipment or services shall be deemed a breach with respect to that item or unit or service only.

WARRANTY CLAIM PROCEDURE

- Immediately advise the Dealer or Lincoln's Factory Authorized Servicer of the equipment serial number and the nature of the problem.
- Verify the problem is a factory responsibility. Improper installation or misuse of equipment are not covered under this Limited Warranty.
- Cooperate with the Service Agency so that warranty service may be completed during normal working hours.

GOVERNING LAW

Limited Warranty shall be governed by the laws of the state of Delaware, USA, excluding their conflicts of law principles. The United Nations Convention on Contracts for the International Sale of Goods is hereby excluded in its entirety from application to this Limited Warranty.

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK

Lincoln®

LINCOLN
1177 KAMATO ROAD, MISSISSAUGA, ONTARIO, CANADA, L4W1X4

844.724.2273
WWW.LINCOLNFP.COM

All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate a change of specifications without notice.

LINCOLN
1177 KAMATO ROAD, MISSISSAUGA, ONTARIO, CANADA, L4W1X4

844.724.2273
WWW.LINCOLNFP.COM

Tous droits réservés. L'amélioration continue des produits peut nécessiter une modification des spécifications sans préavis.

PAGE INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE EN BLANC

GARANTIE LIMITÉE, CONDITIONS GÉNÉRALES

GARANTIE LIMITÉE POUR CERTAINS PRODUITS

Lincoln Foodservices (ci-après, « Lincoln ») garantit l'absence de défauts des matériaux et de la fabrication de ce produit :

- Pour les fours Lincoln Aperion 24 pendant deux (2) ans à compter de la date d'achat
- L'équipement doit être installé sous 12 mois à compter de sa date de fabrication.

Remarque : les conditions de garantie peuvent varier selon le contrat signé lors de l'achat.

Au cours de la période de garantie, la société Lincoln s'engage à réparer ou, à sa discrétion, à remplacer les pièces qui présentent selon elle tout défaut matériel ou de fabrication, ainsi qu'à effectuer de nouveau toute partie insatisfaisante d'un service. Cela constitue l'unique obligation de Lincoln à l'égard de la présente garantie limitée et de ses équipements, produits et services. En ce qui concerne les équipements, matériels, pièces et accessoires de fabricants tiers, Lincoln est uniquement tenu de faire tout ce qui est en son pouvoir pour bénéficier de l'intégralité des garanties des fabricants. La société Lincoln ne saurait être tenue pour responsable, au titre de contrat, de préjudice, de négligence ou de toute autre cause d'action, de tout produit qu'elle n'a pas fabriqué.

QUI EST COUVERT

Seul l'acheteur d'origine peut profiter de la présente garantie limitée qui ne peut pas être cédée.

EXCLUSIONS DE GARANTIE

- Toute réparation ou tout remplacement de pièces est exclu en cas d'utilisation inappropriée, entretien ou entreposage non adapté, négligence, modification des pièces, accident, utilisation de pièces de rechange non compatibles, non-respect des consignes de maintenance.
- Tout élément faisant l'objet d'opérations de maintenance normales dont, entre autres, les fusibles, la bande du convoyeur, les roulements du convoyeur, les finitions internes et externes, lubrification, la porte vitrée du four, les charnières de la porte, etc.
- Le réglage et l'étalonnage de la température, de la vitesse et du débit d'air.
- Toute anomalie découlant d'une tension électrique ou d'une alimentation en gaz instables.
- Tous frais de déplacement d'une distance supérieure à 160 km (100 miles) au total ou d'une durée de deux (2) heures, tous frais de déplacement non terrestre, toute heure supplémentaire, tous frais de séjour et arrangements spéciaux.
- Tous frais de déplacement dépassant la durée susmentionnée (trajets à aller simple UNIQUEMENT).
- Tous frais liés à des interventions dépassant la durée de réparation standard sont autorisés et pris en charge à la discrétion de Lincoln.
- Toute réparation incorrecte ou non autorisée.
- La garantie limitée ne couvre pas toute pièce endommagée d'une façon échappant au contrôle de Lincoln ou les équipements qui ont subi des modifications, qui ont été mal utilisés ou installés, qui ont subi un accident, des dommages au cours de l'expédition, un incendie, une inondation, des modifications apportées à l'alimentation, d'autres risques ou cas de force majeure échappant au contrôle de Lincoln.
- La présente garantie limitée ne couvre pas et ne s'applique pas aux produits ou équipements fabriqués ou vendus par Lincoln s'ils sont installés ou utilisés à des fins domestiques ou non commerciales. De plus, si les réglementations en matière de construction ou de prévention des incendies ne sont pas respectées lors de l'installation du produit ou de l'équipement, la présente garantie limitée ainsi que toute responsabilité ou obligation deviendraient nulles et non avenues. Cela comprend tout dommage, tous coûts ou toute action en justice découlant de l'installation de tout équipement de cuisson ou de chauffage fabriqué par Lincoln à des fins non commerciales, quand l'équipement est utilisé à des fins non approuvées par Lincoln.
- En ce qui concerne les équipements, matériels, pièces et accessoires de fabricants tiers, Lincoln est uniquement tenu de faire tout ce qui est en son pouvoir pour bénéficier de l'intégralité des garanties des fabricants. La société Lincoln ne saurait être tenue pour responsable, au titre de contrat, de préjudice, de négligence ou de toute autre cause d'action, de tout produit qu'elle n'a pas fabriqué.

LIMITATIONS DE RESPONSABILITÉ

Les paragraphes précédents exposent les recours pouvant être pris dans le cadre de réclamations pour toute anomalie ou tout défaut dans les produits ou services vendus, que cette anomalie ou ce défaut se produisent avant ou pendant la période de garantie et que la réclamation, bien qu'engagée, soit formulée au titre de contrat, d'indemnité, de garantie, de préjudice (y compris de négligence), de responsabilité stricte ou encore d'une loi. Lincoln, ses employés et ses représentants ne sauraient être tenus pour responsables de toute réclamation découlant de tout dommage corporel ou indirect, ou de toute perte, quelle qu'en soit la cause. Une fois la période de garantie expirée, toutes ces responsabilités ne s'appliquent plus. LES GARANTIES SUSMENTIONNÉES SONT EXCLUSIVES ET SE SUBSTITUENT À TOUTE AUTRE GARANTIE QU'ELLE SOIT ÉCRITE, VERBALE OU STATUTAIRE. AUCUNE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE DÉTERMINÉ N'EST PRÉVUE PAR LES PRÉSENTES. LINCOLN NE GARANTIT AUCUN PRODUIT OU SERVICE PROPOSÉ PAR DES TIERS.

RECOURS

- La responsabilité de Lincoln en cas de violation de toute obligation de la présente garantie se limite : i) à la réparation ou au remplacement de l'équipement faisant l'objet de la responsabilité, ou la nouvelle réalisation du service ; ou ii) le remboursement du montant payé pour cet équipement ou service, à la discrétion de Lincoln.
- Toute violation de la part de Lincoln porte uniquement sur l'élément, l'équipement ou le service qui en fait l'objet.

PROCÉDURE DE RÉCLAMATION SOUS GARANTIE

- Fournir immédiatement le numéro de série de l'équipement et expliquer la nature du problème rencontré au distributeur ou au centre d'entretien agréé.
- S'assurer que le problème découle d'un défaut de fabrication. L'installation et l'utilisation inappropriée de l'équipement ne sont pas couvertes par la présente garantie limitée.
- Coopérer avec le centre de service, afin que les opérations couvertes par la présente garantie puissent être effectuées durant les heures de travail.

DROIT APPLICABLE

La présente garantie limitée est régie par le droit de l'État du Delaware (États-Unis), sans égard aux principes applicables aux conflits de lois. L'intégralité de la Convention des Nations Unies sur les contrats de vente internationale de marchandises ne saurait donc s'appliquer dans le cadre de la présente garantie limitée.

Coupe-circuit thermique pour les composants du boîtier de commande

Le four Lincoln Aperion Impinger® comprend 3 coupe-circuits thermiques de sécurité afin de vous protéger. Le thermostat capillaire de limite supérieure est situé à l'intérieur du four. Il se reconfigure manuellement à partir du panneau arrière du four. Les thermostats de limite supérieure des composants (2) sont situés dans les tours de contrôle de chaque côté de l'intérieur du four. Ce sont des interrupteurs de réinitialisation automatique qui se déclenchent si la température des zones où se trouvent les composants est trop élevée. Dans l'éventualité peu probable où la température du four dépasserait la plage de températures de fonctionnement indiquée, les coupe-circuits thermiques couperont l'alimentation des éléments chauffants (modèles électriques) ou du module d'allumage (modèles au gaz). L'IU et le four fonctionneront encore, mais le four ne produira plus de chaleur.

Comment contacter un technicien d'entretien

Le nom et le numéro de téléphone du technicien d'entretien agréé de l'usine figurent sur le four. Sinon, contactez l'assistance technique Lincoln au (+1)-844-724-2273 pour obtenir le nom de l'agence la plus proche de chez vous.

Message d'alerte de l'interface utilisateur (écran tactile)	Cause	Solution	Applicable pour les modèles électriques	Applicable pour les modèles électriques
« Upper Blower OC: 0x03 » --OU-- « Lower Blower OC: 0x03 »	Surcharge de courant du moteur inférieur ou supérieur	Vérifiez que la porte est correctement fermée. Vérifiez les loquets et charnières	X	X
		Vérifiez que les canaux sont correctement installés		
		Mettez l'appareil hors tension en utilisant l'interrupteur, puis remettez-le sous tension au bout de 20 secondes. Si le problème persiste, appelez un technicien.		
« Upper Blower UV: 0x04 » --OU-- « Lower Blower UV: 0x04 »	Sous-tension de l'entraînement supérieur ou inférieur (tension de la ligne inférieure à 75 V CA)	Le réseau peut subir une baisse de tension ; attendez qu'elle soit rétablie. Si le problème persiste, appelez un technicien.	X	
	Sous-tension de l'entraînement supérieur ou inférieur (tension de la ligne inférieure à 151 V CA)			X
« Upper Blower OV: 0x06 » --OU-- « Lower Blower OV: 0x06 »	Surtension de l'entraînement supérieur ou inférieur (tension de la ligne supérieure à 141 V CA)	Mettez l'appareil hors tension en utilisant l'interrupteur, puis remettez-le sous tension au bout de 20 secondes. Si le problème persiste, appelez un technicien.	X	
	Surtension de l'entraînement supérieur ou inférieur (tension de la ligne supérieure à 283 V CA)			X
« Upper Blower Communication Error » --OU-- « Lower Blower Communication Error »	Erreur de communication Modbus	Mettez l'appareil hors tension en utilisant l'interrupteur, puis remettez-le sous tension au bout de 20 secondes. Si le problème persiste, appelez un technicien.	X	X
« Upper Blower Motor Phase loss (0 RPM) » --OU-- « Lower Blower Motor Phase loss (0 RPM) »	Phase du moteur inférieur ou supérieur déconnectée	Mettez l'appareil hors tension en utilisant l'interrupteur, puis remettez-le sous tension au bout de 20 secondes. Si le problème persiste, appelez un technicien.	X	X
« Upper Blower Motor Failure (Low RPM) » --OU-- « Lower Blower Motor Failure (Low RPM) »	Le moteur inférieur ou supérieur ne fonctionne pas	Mettez l'appareil hors tension en utilisant l'interrupteur, puis remettez-le sous tension au bout de 20 secondes. Si le problème persiste, appelez un technicien.	X	X
« Thermal Error »	La limite de température supérieure a sauté dans le compartiment des composants ou à l'intérieur du four, ou le souffleur de combustion est en panne (uniquement avec les modèles à gaz), ce qui engendre une absence de chaleur	Tournez le commutateur de la machine sur OFF, puis attendez qu'elle refroidisse (ce qui peut prendre plus d'une heure). Réglez à nouveau le thermostat capillaire de limite supérieure sur le panneau arrière de la machine. Tournez le commutateur sur ON. Si le problème persiste, appelez un technicien.	X	X
« IO Software Inapplicable (Minimum 111) »	La mise à jour du logiciel IO installée est incorrecte	Appelez un technicien	X	X

Problèmes généraux (continuación)

Problème	Cause	Solution	Applicable pour les modèles à gaz	Applicable pour les modèles électriques
Chaleur non homogène	Canaux mal installés	Vérifiez que les canaux sont correctement installés	X	X
	Porte non fermée ou mal fermée	Vérifiez que la porte est correctement fermée. Vérifiez les loquets et charnières. Vérifiez que l'espace entre la porte et l'intérieur du four n'est pas trop important	X	X
	Support du retour d'air manquant ou non fixé	Vérifiez que le support du retour d'air est présent et correctement installé	X	X
Produit trop cuit ou pas assez	Mauvais réglage de la température	Vérifiez que la bonne recette est sélectionnée	X	X
	Vitesse du ventilateur supérieur ou inférieur incorrecte	Vérifiez que la bonne recette est sélectionnée	X	X
	Temps de cuisson incorrect	Vérifiez que la bonne recette est sélectionnée	X	X
	Thermocouple/câblage du thermocouple défectueux	Appelez un technicien	X	X
La chaleur et les odeurs de cuisson se répandent dans la pièce	La hotte de ventilation/aspirante est éteinte	Allumez le système de ventilation	X	X
	Les filtres de ventilation/ d'évacuation sont sales	Nettoyez tous les filtres	X	X
	Système de ventilation/ d'évacuation défectueux	Appelez un technicien	X	X

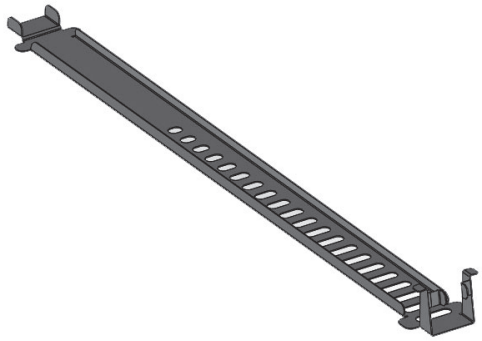
Messages d'alerte de l'interface utilisateur

Message d'alerte de l'interface utilisateur (écran tactile)	Cause	Solution	Applicable pour les modèles à gaz	Applicable pour les modèles électriques
« Err » dans le champ de définition de la température (mode manuel ou recette)	Un ou deux thermocouple(s) déconnecté(s)	Mettez l'appareil hors tension en utilisant l'interrupteur, puis remettez-le sous tension au bout de 20 secondes. Si le problème persiste, appelez un technicien.	X	X
« TC#1 and TC#2 Error » « TC#1 Error » « TC#2 Error »				
« Upper Blower SC: 0x01 » --OU-- « Lower Blower SC: 0x01 »	Court-circuit phase phase du moteur inférieur ou supérieur	Mettez l'appareil hors tension en utilisant l'interrupteur, puis remettez-le sous tension au bout de 20 secondes. Si le problème persiste, appelez un technicien.	X	X
« Upper Blower OC: 0x02 (Warning) » --OU-- « Lower Blower OC: 0x02 (Warning) »	Surcharge de courant du moteur inférieur ou supérieur	Vérifiez que la porte est correctement fermée. Vérifiez les loquets et charnières	X	X
		Vérifiez que les canaux sont correctement installés		
		Mettez l'appareil hors tension en utilisant l'interrupteur, puis remettez-le sous tension au bout de 20 secondes. Si le problème persiste, appelez un technicien.		

Section 5
Dépannage

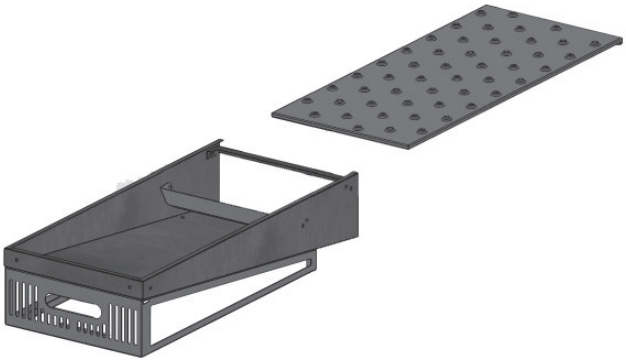
Problèmes généraux

Problème	Cause	Solution	Applicable pour les modèles à gaz	Applicable pour les modèles électriques
Interface utilisateur (écran tactile) vide	Four non branché, coupure de courant	Vérifiez le tableau électrique et la fiche	X	X
	Les fusibles ont sauté	Remplacez les fusibles du panneau arrière	X	X
	Composant en panne	Appelez un technicien	X	X
Interface utilisateur (écran tactile) verrouillée, figée, qui ne répond pas aux commandes tactiles	Problème logiciel	Mettez l'appareil hors tension en utilisant l'interrupteur, puis remettez-le sous tension au bout de 20 secondes. Si le problème persiste, appelez un technicien.	X	X
	Écran tactile endommagé ou fissuré	Appelez un technicien	X	X
Le convoyeur ne se déplace pas	**La température définie n'a pas été atteinte**	**Si vous utilisez des recettes du menu Press & Go, attendez que l'IU affiche le message « Prêt »**	X	X
	Couplage desserré ou débranché	Resserrez la vis de couplage. Si le problème persiste, appelez un technicien.	X	X
	Un maillon de la bande est desserré ou détaché	Appelez un technicien	X	X
	Le convoyeur s'est progressivement étiré	Resserrez la bande à l'aide de la vis à serrage à main. Si le problème persiste, appelez un technicien.	X	X
	Mal installé	Vérifiez l'orientation de la bande du convoyeur. L'axe doit être inséré dans le couplage du moteur	X	X
	Problème logiciel	Mettez l'appareil hors tension en utilisant l'interrupteur, puis remettez-le sous tension au bout de 20 secondes. Si le problème persiste, appelez un technicien.	X	X
Impossible d'atteindre ou de maintenir la température	Le thermostat capillaire de limite supérieure du four a sauté	Tournez le commutateur de la machine sur OFF, puis attendez qu'elle refroidisse (ce qui peut prendre plus d'une heure). Réglez à nouveau le thermostat capillaire de limite supérieure sur le panneau arrière de la machine. Tournez le commutateur sur ON. Si le problème persiste, appelez un technicien.	X	X
	Le thermostat de limite supérieure du composant a sauté (dans la tour de gauche ou de droite)	Tournez le commutateur de la machine sur OFF, puis attendez qu'elle refroidisse (ce qui peut prendre plus d'une heure). Tournez le commutateur sur ON, puis sélectionnez une recette. Si le problème persiste, appelez un technicien.	X	X
	Les moteurs du souffleur ne fonctionnent pas (aucun bruit de soufflerie)	Mettez l'appareil hors tension en utilisant l'interrupteur, puis remettez-le sous tension au bout de 20 secondes. Si le problème persiste, appelez un technicien.	X	X
	Modèle incorrect sélectionné dans l'IU	Mettez l'appareil hors tension en utilisant l'interrupteur, puis remettez-le sous tension au bout de 20 secondes. Vérifiez que le modèle affiché à l'écran d'initialisation de l'IU est correct. Sinon, appelez un technicien.	X	X
	Thermocouple/câblage du thermocouple défectueux	Appelez un technicien	X	X
	Ventilation de la cuisine affectant les températures	Vérifiez que l'air d'appoint provenant de la hotte de ventilation ou des orifices de la climatisation n'est pas dirigé vers le four	X	X
	Étalonnage de la température potentiellement incorrect	Appelez un technicien	X	X
	Module d'allumage verrouillé	Mettez l'appareil hors tension en utilisant l'interrupteur général, puis remettez-le sous tension au bout de 45 secondes. Si le problème persiste, appelez un technicien.	X	
	Le souffleur de combustion ne fonctionne pas	Mettez l'appareil hors tension en utilisant l'interrupteur, puis remettez-le sous tension au bout de 20 secondes. Si le problème persiste, appelez un technicien.	X	
	La vanne de gaz manuelle est en position OFF	Tournez-la pour la mettre en position ON.	X	



Déflecteur de retour d'aération x 2

3. Enlevez d'abord les 2 boîtiers supérieurs, puis les 2 boîtiers inférieurs.



Assemblage des canaux inférieurs

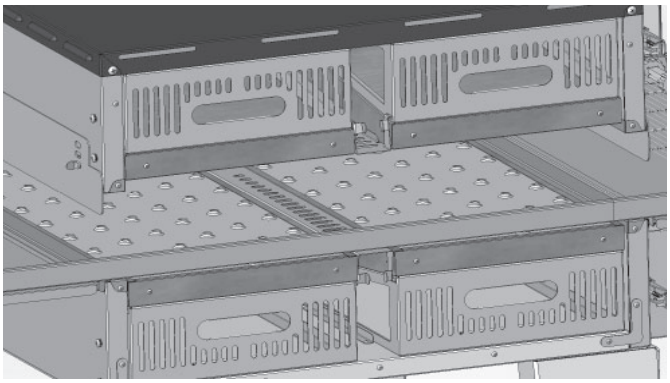
4. Démonter les canaux en faisant glisser le couvercle du boîtier.

   NOTE: Les composants tiennent bien. Portez des gants pour démonter les canaux.



Boîtier de canal x 4

5. Remontez-le ensuite dans l'ordre inverse avant de le réinstaller. Vérifiez que les déflecteurs de retour d'aération sont installés entre les assemblages de canal supérieur et inférieur.



Maintenance préventive

Bien que ce four ait été conçu pour éviter la survenue d'un maximum de problème, une maintenance préventive régulière est essentielle pour maintenir un niveau de performances élevé. Les moteurs, ventilateurs et commandes électroniques doivent être exempts de saletés, poussières et accumulations de graisses pour que l'appareil refroidisse correctement. Toute surchauffe a un impact négatif sur la durée de vie des composants mentionnés. La fréquence de la maintenance préventive est susceptible de varier grandement en fonction de l'environnement de fonctionnement du four. Discutez de la nécessité d'une maintenance préventive avec le technicien d'entretien agréé de l'usine afin d'établir le programme dont vous avez besoin. Si vous avez des questions auxquelles l'agence d'entretien ne peut pas répondre, veuillez contacter le service technique de Lincoln au (+1)-844-724-2273.

Nettoyage hebdomadaire

5. Retirez la porte du four en détachant le mécanisme de loquet sur le côté droit de la porte (face au four). Tenez la porte en bas à droite avant de la soulever avec précaution pour la retirer des charnières. Nettoyez toutes les surfaces extérieures de la porte et de la fenêtre ouvrante si applicable avec le nettoyant pour four Lincoln, puis rincez-les à l'eau claire.
6. Retirez le convoyeur avant de le démonter et de le nettoyer avec le nettoyant pour four Lincoln. Rincez à l'eau claire, puis laissez sécher avant de le remettre en place.
7. Retirez les canaux avant de les démonter et de les nettoyer avec le nettoyant pour four Lincoln. Rincez à l'eau claire, puis laissez sécher. Ne laissez pas les boîtiers tremper dans l'eau trop longtemps.
8. Nettoyez les entrées d'air des ventilateurs à l'arrière du four et dans le boîtier de commande à l'aide d'un chiffon humide pour retirer la poussière et toute accumulation de graisses.

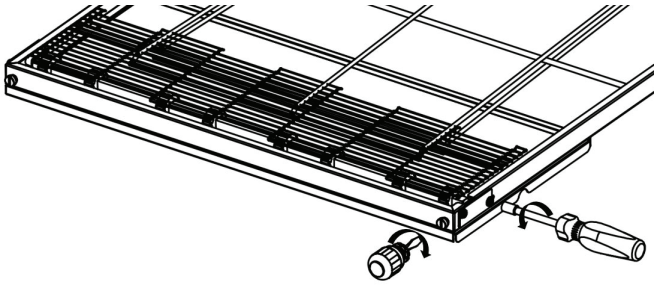
   NOTE: Veillez à nettoyer et à vérifier l'état de la hotte de ventilation de votre cuisine (le cas échéant), conformément aux recommandations du fabricant de la hotte de ventilation.

Retirer le convoyeur

1. Retirez la porte du four en détachant le mécanisme de loquet sur le côté droit de la porte (face au four). Tenez la porte en bas à droite avant de la soulever avec précaution pour la retirer des charnières. Mettez-la de côté pour la nettoyer.
2. Sortez le convoyeur de la chambre de cuisson en le soulevant, puis en l'avançant.
3. Posez-le sur une table ou dans un évier à trois bacs pour le nettoyer.
4. Remontez-le ensuite dans l'ordre inverse.

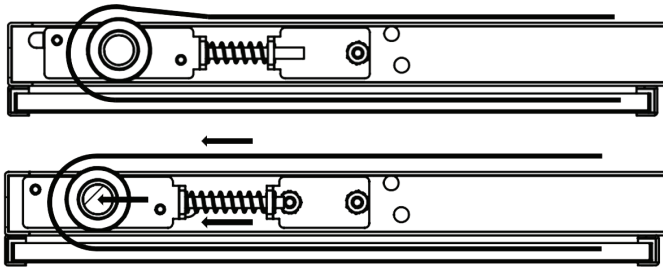
Serrage du convoyeur à bande simple

1. Retirez le convoyeur.
2. Desserrez les deux vis des pinces de réglage situées de chaque côté du convoyeur.
3. Resserrez la bande à la tension souhaitée à l'aide des



Serrage du convoyeur à bande scindée

Les bandes scindées sont équipées de ressorts qui tendent automatiquement la bande à la tension désirée.



Retirer un canal

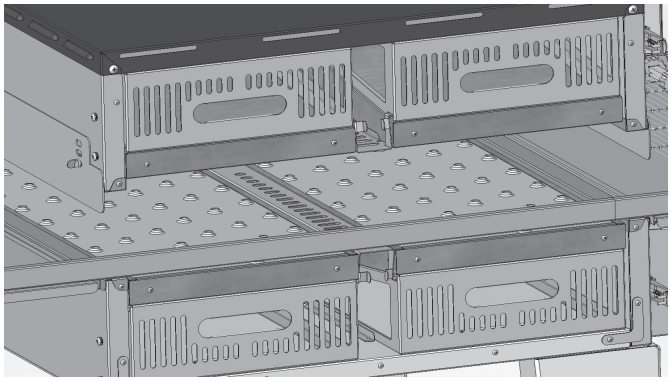
⚠ Attention

Le four doit être froid pour éviter toute brûlure. Portez des gants de protection pour éviter de vous couper sur les bords.

Le four Lincoln Aperion Impinger® est fourni avec 4 assemblages de canaux identiques. Ils comportent un boîtier, un couvercle et 2 déflecteurs identiques, situés entre les boîtiers supérieur et inférieur. Les boîtiers, couvercles et déflecteurs sont interchangeables. Il y a 2 boîtiers supérieurs et 2 boîtiers inférieurs ; voir schéma ci-dessous.

1. Ouvrez la porte.

   NOTE: La porte se retire en la soulevant de ses charnières ; voir consignes dans Nettoyage hebdomadaire.



2. Enlevez les déflecteurs de retour d'aération supérieur et inférieur en pinçant légèrement les bras de retenue, puis en tirant vers le bas le déflecteur supérieur, et vers le haut le déflecteur inférieur.

Section 4
Entretien

Entretien par l'utilisateur

⚠ DANGER

Débrancher l'alimentation avant toute opération d'entretien ou de nettoyage du four. Protéger l'alimentation pour qu'elle ne soit pas rétablie par mégarde. Risque de mutilation, d'électrocution ou de blessure mortelle.

Ce four Lincoln a été conçu et fabriqué pour une durabilité et des performances maximales, avec un entretien minimal. Aucune lubrification n'est nécessaire.

Néanmoins, afin d'assurer l'efficacité maximale du four, assurez-vous qu'il est toujours propre. Les consignes de nettoyage figurent ci-dessous. La fréquence indiquée correspond aux recommandations minimales de nettoyage de l'usine. Votre utilisation et le type de produits permettent de déterminer la fréquence du nettoyage.

Si le four ne se met pas en route, regardez le disjoncteur et la vanne de gaz (pour les modèles au gaz naturel et GPL) pour vous assurer qu'ils sont ouverts. Vérifiez aussi le commutateur et les fusibles de la boîte de commande avant d'appeler le technicien d'entretien agréé de l'usine. Le nom et le numéro de téléphone du technicien d'entretien agréé de l'usine figurent sur le four. Sinon, contactez l'assistance technique Lincoln au 1-844-724-2273 pour obtenir le nom du technicien d'entretien agréé de l'usine le plus proche de chez vous.

CONSIGNES DE NETTOYAGE

Le four Lincoln Aperion Impinger® contient des composants électriques. Avant de nettoyer le four, éteignez, puis débranchez le four.

NOTE: Attendez que le four ait complètement refroidi avant de le débrancher pour le nettoyer. La préouverture est un moment idéal pour contrôler l'état de votre four et le nettoyer.

Les composants électriques ne doivent pas être exposés à l'humidité. Il est donc important de bien essuyer le four. Ne jetez JAMAIS de seaux d'eau sur ou dans le four et ne le nettoyez JAMAIS avec un jet ou un vaporisateur sous pression. Si de l'eau ou un autre liquide est renversé(e) sur le four, vérifiez qu'ils n'ont pas pénétré sous la protection ou dans la zone du boîtier de commande avant d'allumer le four. En cas de doute, appelez votre technicien d'entretien.

⚠ Attention

Le four doit être froid. N'utilisez jamais d'équipement de nettoyage puissant, de paille de fer ou de brosses métalliques sur des surfaces en acier inoxydable.

Notice

N'utilisez pas de nettoyant caustique ou alcalin à l'intérieur des unités ou sur le(s) catalyseur(s) des fours sans extraction. Ces nettoyants peuvent endommager la finition des surfaces de l'intérieur ou de l'extérieur du four. Le produit Lincoln Oven Cleaner and Protector a été conçu spécifiquement pour ce four. Son utilisation est conseillée pour le nettoyage quotidien et hebdomadaire.

Nettoyage quotidien

1. Nettoyez les surfaces extérieures du four en les essuyant avec le nettoyant pour four Lincoln ou un détergent doux et de l'eau claire, ou encore un nettoyant pour acier inoxydable vendu dans le commerce.
2. Retirez le bac à miettes situé en dessous du convoyeur pour le nettoyer à l'aide du nettoyant pour four Lincoln, puis rincez-le à l'eau claire. Procédez de même avec les butées du convoyeur ou les étagères d'entrée/de sortie en option.
3. Nettoyez l'intérieur en essuyant les particules tombées, puis appliquez le nettoyant pour four Lincoln avant de rincer à l'eau claire.
4. Nettoyez la bande du convoyeur en l'essuyant avec un chiffon propre ou une brosse en nylon. Si vous utilisez une brosse, n'oubliez pas de vérifier au préalable que la bande ait complètement refroidi afin d'éviter que les poils ne fondent.

⚠ Attention

Ne vaporisez pas de produits chimiques ou de liquides nettoyants directement sur le(s) catalyseur(s) de fours sans extraction. Nettoyez le(s) catalyseur(s) en utilisant seulement un chiffon propre préalablement humidifié. Le(s) catalyseur(s) doivent être maintenus propres et sans obstruction pour rester efficaces.

⚠ Avertissement

Si vous utilisez des solutions nettoyantes, vérifiez leur conformité aux normes sanitaires locales et nationales.

2. Un mot de passe vous sera demandé (Figure 30). Le mot de passe est 6-7-8-5-3-5. Après avoir renseigné le mot de passe, vous verrez cet écran apparaître (Figure 31).

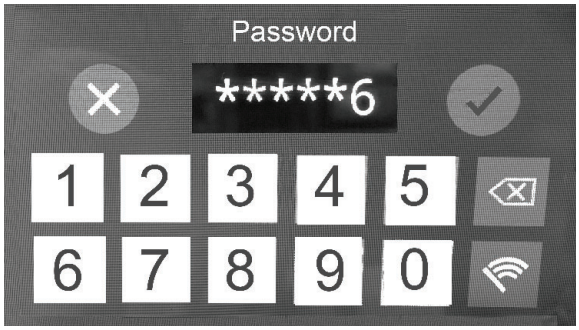


Figure 30

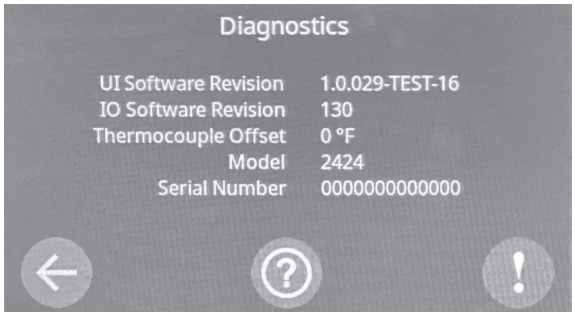


Figure 31

3. Appuyez sur le bouton  pour consulter l'historique d'erreurs de l'appareil. Cet écran (Figure 32) présente les 64 dernières erreurs survenues.

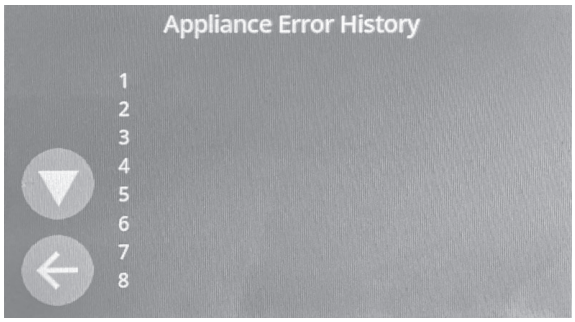


Figure 32

4. Appuyez sur le bouton  pour consulter la description des erreurs. Cet écran (Figure 33) présente une explication pour toutes les erreurs possibles du four, ainsi que la marche à suivre pour y remédier, si ces erreurs surviennent en cours d'utilisation.

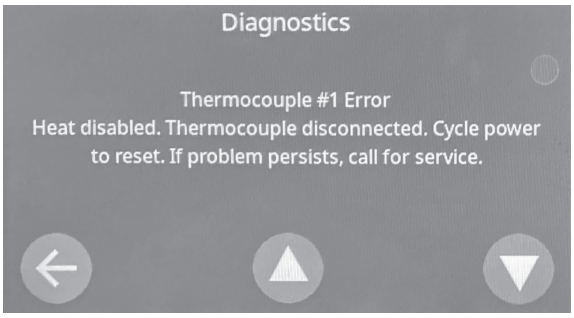


Figure 33

ARRÊT DU FOUR

1. Pour arrêter le four, appuyez sur le bouton Retour pour revenir à l'écran d'accueil. Le convoyeur devrait s'arrêter, mais les ventilateurs continueront de tourner si le four est chaud. (Figure 34)

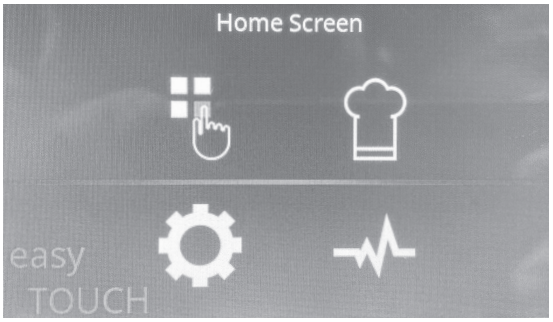


Figure 34

2. Arrêtez le commutateur. (Figure 35) Votre four est maintenant arrêté. Ne débranchez pas le four pour que les ventilateurs continuent de tourner afin de le refroidir. Les ventilateurs peuvent continuer de tourner pendant une heure après l'extinction du four, afin de le refroidir et de protéger des composants essentiels.

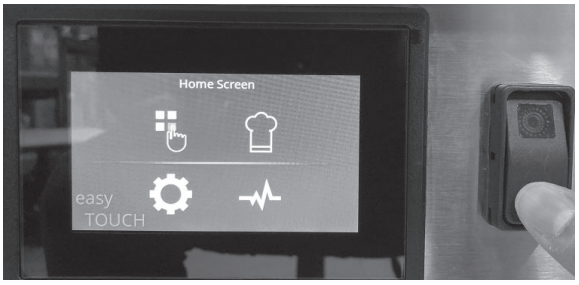


Figure 35

MENU DES RÉGLAGES

Grâce au menu des réglages, l'utilisateur peut modifier les paramètres du four, comme l'unité de mesure de la température ou la direction de la bande. Par défaut, l'unité de mesure de la température est le Fahrenheit.

1. Appuyez sur le rouage ou le bouton du menu des paramètres sur l'écran d'accueil. (Figure 24 et Figure 25)

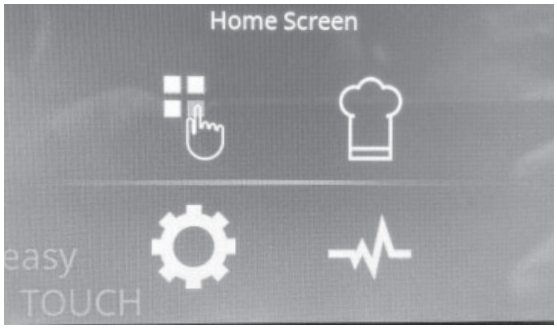


Figure 24

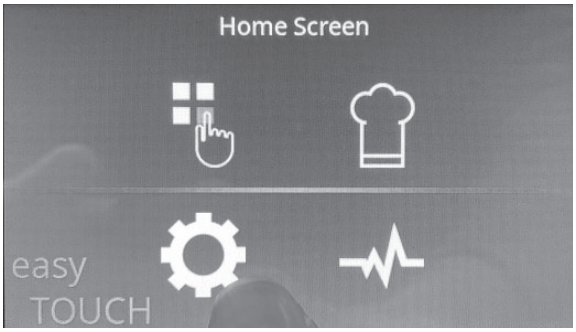


Figure 25

2. Renseignez le mot de passe en appuyant sur les chiffres de l'écran de mot de passe. Le mot de passe est : 6-7-8-5-3-5. Ce mot de passe est défini dans les réglages usine et ne peut pas être modifié. (Figure 26)

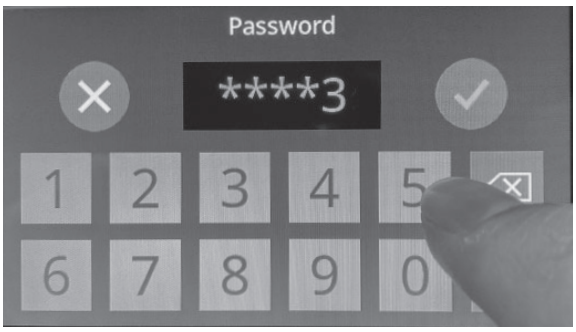


Figure 26

3. Unité de mesure de la température : appuyez sur le cercle blanc du bouton ovale qui indique la mesure de la température dans Paramètres. Le symbole Fahrenheit ou Celsius changera pour correspondre à l'unité de mesure de la température souhaitée. (Figure 27)

4. **Direction de la bande :** appuyez sur le cercle blanc du bouton ovale dans la partie des paramètres qui ressemble à un convoyeur miniature. Le convoyeur miniature changera pour correspondre à la direction de la bande souhaitée. La nouvelle direction de bande est définie. Si le four a une configuration à bande scindée, les deux bandes se déplaceront dans la même direction.

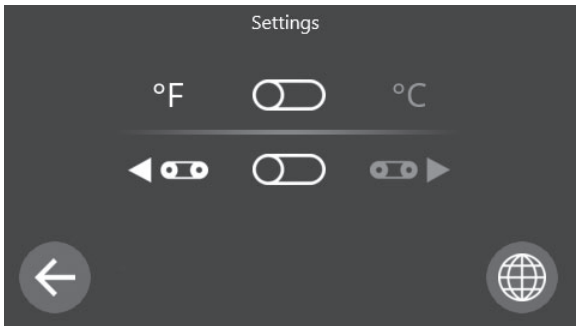


Figure 27

5. Appuyez sur pour modifier la langue de l'IU (Figure 28).



Figure 28

MENU DES DIAGNOSTICS

Dans le menu des diagnostics, l'utilisateur peut consulter des informations concernant son four, y compris les mises à jour du logiciel et les décalages de température.

1. Appuyez sur le bouton Diagnostics dans l'écran d'accueil pour accéder à ce menu. (Figure 29)

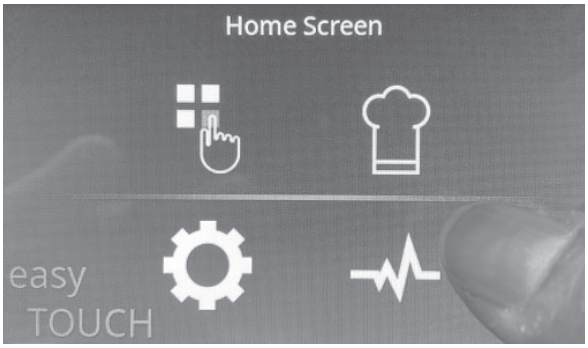


Figure 29



Figure 17

5. **Vitesse des ventilateurs :** appuyez sur la valeur du ventilateur du haut pour régler sa vitesse. Appuyez sur 4 et 0 pour une vitesse à 40 %, puis appuyez sur la coche de validation pour enregistrer la nouvelle vitesse du ventilateur du haut ou sur X pour revenir au réglage initial. Appuyez sur la valeur du ventilateur du bas pour régler sa vitesse. Appuyez sur 4 et 0 pour une vitesse à 40 %, puis appuyez sur la coche de validation pour enregistrer la nouvelle vitesse du ventilateur du bas ou sur X pour revenir au réglage initial. (Figure 18 et Figure 19)

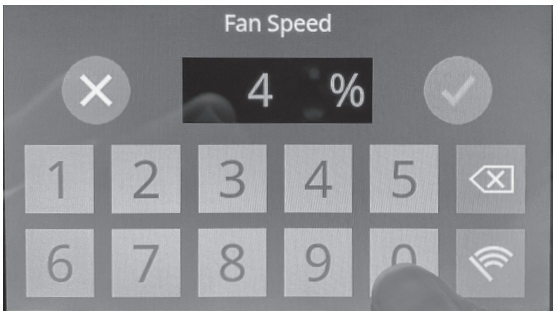


Figure 18

6. Vous pouvez revenir à tout moment à l'écran d'accueil en appuyant sur le bouton Retour ou sur la flèche, en bas, à gauche de l'écran. (Figure 19)
7. **Enregistrer la recette :** appuyez sur l'icône Enregistrer sur l'écran du mode manuel (Figure 19). Un mot de passe vous sera demandé (Figure 20). Le mot de passe est 6-7-8-5-3-5. Des chiffres apparaissent alors à l'écran (Figure 21). Sélectionnez la recette que vous souhaitez modifier, puis appuyez sur la coche de validation. Vous pouvez modifier l'icône et la couleur de bordure en appuyant sur les boutons Modifier l'icône ou Modifier la couleur (Figure 22). Appuyez sur la coche pour sauvegarder la recette. L'écran de la Figure 23 apparaît.

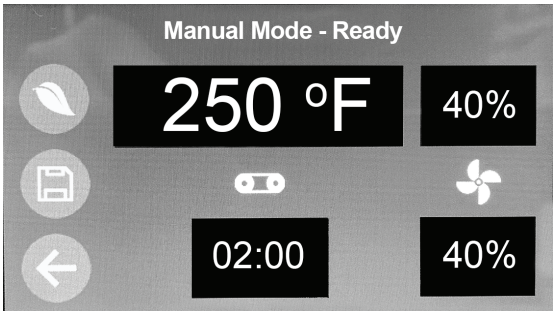


Figure 19



Figure 20

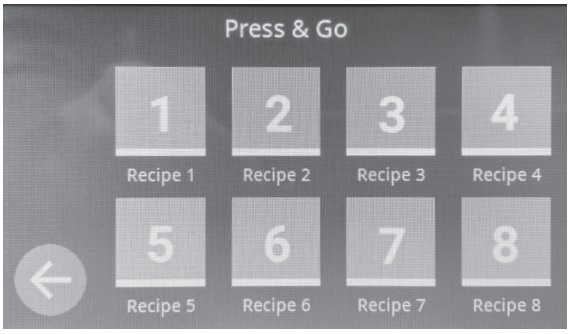


Figure 21



Figure 22

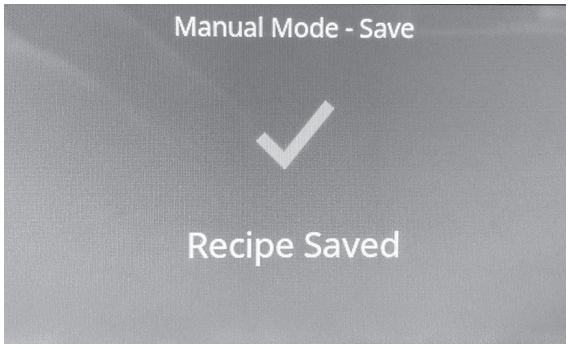


Figure 23

MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE, DU TEMPS DE CUISSON (VITESSE DE LA BANDE) ET VITESSE DES VENTILATEURS

1. Appuyez sur la toque du chef ou sur le bouton du mode manuel sur l'écran d'accueil. (Figure 10 et Figure 11) Voir la figure 12 pour la configuration à bande scindée.

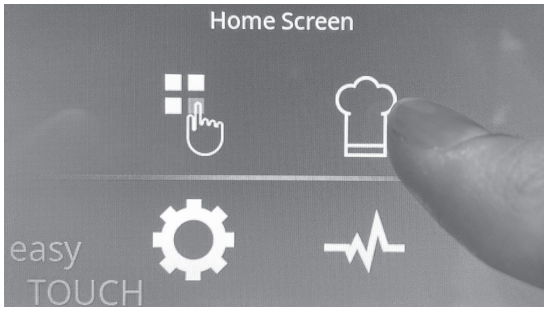


Figure 10

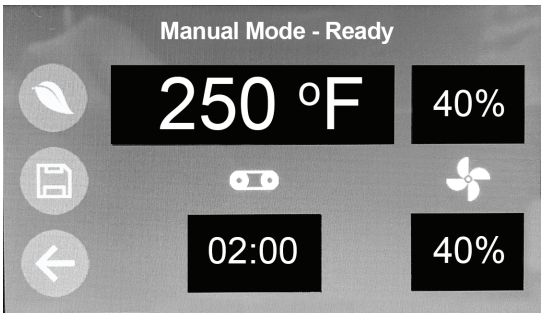


Figure 11

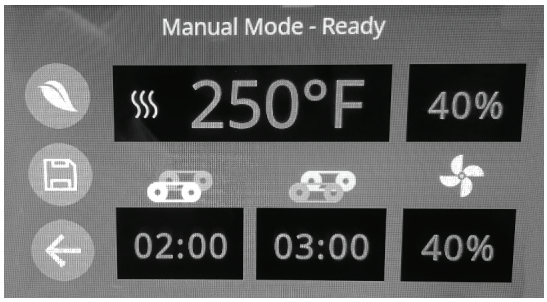


Figure 12

2. **Régler la température :** appuyez sur la valeur pour modifier la température. Appuyez sur les chiffres pour obtenir la température requise. Appuyez sur 2, 5 et 0 pour 250 degrés, puis appuyez sur la coche de validation pour enregistrer la nouvelle température ou sur X pour revenir au réglage initial.(Figure 13)

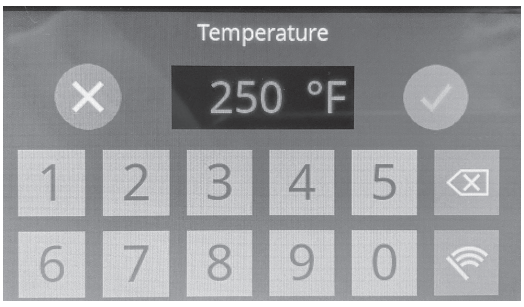


Figure 13

3. **Définir le temps de cuisson :** appuyez sur la valeur pour modifier le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour obtenir le temps de cuisson requis. Appuyez sur 0, 2, 0 et 0 pour 2 minutes, puis appuyez sur la coche de validation pour enregistrer le nouveau temps de cuisson ou sur X pour revenir au réglage initial. (Figure 14 et Figure 15)

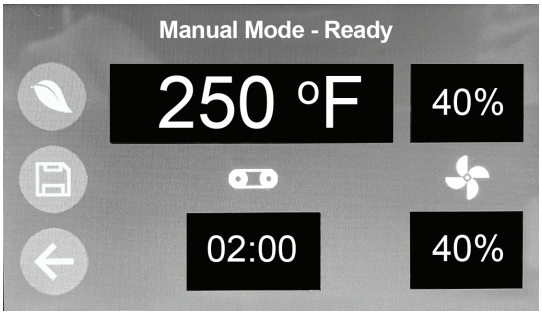


Figure 14



Figure 15

4. **Régler le temps de cuisson (bande scindée) :** appuyez sur la valeur correspondant à la bande située à l'avant pour modifier le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour obtenir le temps de cuisson requis. Appuyez sur 0, 2, 0 et 0 pour 2 minutes, puis appuyez sur la coche de validation pour enregistrer le nouveau temps de cuisson ou sur X pour revenir au réglage initial (Figure 15 et Figure 16). Appuyez sur la valeur correspondant à la bande située à l'arrière pour modifier le temps de cuisson. Appuyez sur les chiffres pour obtenir le temps de cuisson requis. Appuyez sur 0, 3, 0 et 0 pour 3 minutes, puis appuyez sur la coche de validation pour enregistrer le nouveau temps de cuisson ou sur X pour revenir au réglage initial (Figure 16 et Figure 17).

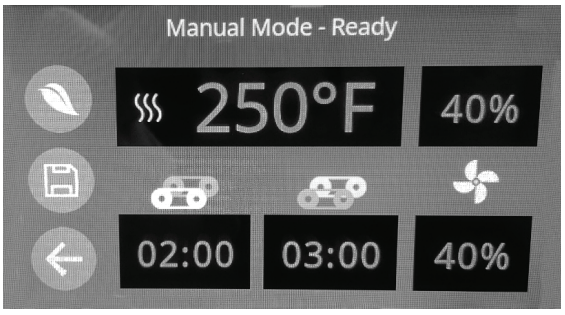


Figure 16

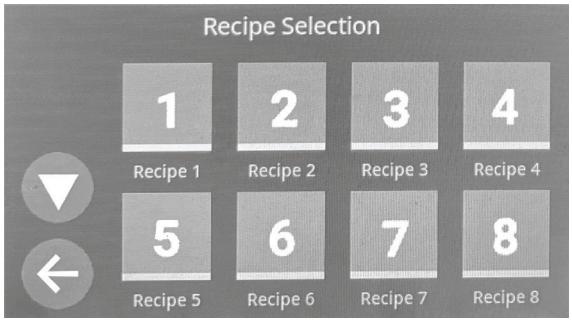


Figure 4

2. Le four est maintenant en mode Préchauffage (Figure 5). Les éléments chauffants se mettent en route. Les réglages de température s'affichent à l'écran. Vous verrez la température du four augmenter jusqu'au point défini. **En mode Préchauffage, le convoyeur n'est pas en mouvement.**



Figure 5

Quand le four atteint la température définie, la bande du convoyeur commence à se déplacer. Vous verrez à l'écran la température définie, la vitesse des ventilateurs et le temps de cuisson (Figure 6). Si le four a une configuration à bande scindée, vous verrez à l'écran la température définie, la vitesse des ventilateurs et le temps de cuisson pour les deux bandes (Figure 7).

3. Absorption de la chaleur : permet à l'intérieur du four d'absorber la chaleur pendant 5 à 10 minutes supplémentaires avant le chargement des aliments.
4. Charger aliments : le four est prêt pour la cuisson. Veuillez utiliser les équipements fournis pour charger les aliments sur le convoyeur et les décharger. Le convoyeur sera chaud. Ne le touchez pas. Les moules et plateaux qui sortent du four seront TRÈS CHAUDS et présentent un risque de brûlure. Veuillez utiliser des gants de cuisine ou des ustensiles.



Figure 6



Figure 7

MODE ECO

Le mode ECO permet à l'utilisateur d'économiser de l'énergie en interrompant la bande du convoyeur et en réduisant la vitesse des ventilateurs, tout en maintenant la température du four. Vous pouvez cuire des aliments immédiatement après avoir désactivé le mode ECO.

1. Appuyez sur le bouton Feuille en haut à gauche de l'écran Recette – Prêt (Figure 8). Le mode Eco s'affiche à l'écran (voir Figure 9). Le convoyeur s'arrête tandis que la température à l'intérieur du four reste la même.
2. Pour redémarrer le convoyeur, appuyez sur le bouton X sur l'écran Mode ECO pour faire réapparaître l'écran Recette.



Figure 8

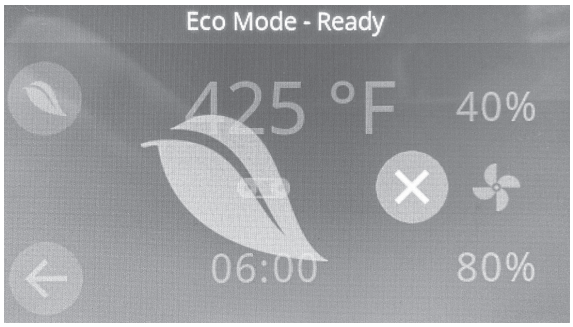


Figure 9

MODE MANUEL

Le mode Manuel permet à l'opérateur de changer la température, d'augmenter ou de diminuer la vitesse des ventilateurs et le temps de cuisson pour modifier la recette ou en créer une nouvelle.

Section 3
Fonctionnement et programmation



Introduction

Cette partie vous guidera dans l'utilisation des commandes easyTouch de votre nouveau four Lincoln Aperion Impinger®.

Mise en service

1. Vérifiez que votre four est branché. Mettez l'interrupteur en position ON.
   - L'écran s'allume, puis indique le numéro du modèle de four Lincoln, la version du logiciel actuelle et le numéro de série (Figure 1). Au bout de quelques secondes, l'écran d'accueil apparaît.

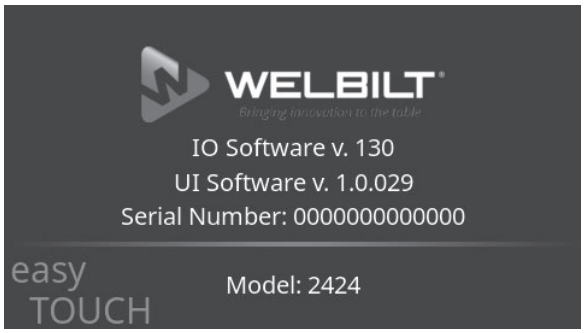


Figure 1

NOTE: Les fours électriques ne commenceront pas le préchauffage tant que vous n'aurez pas sélectionné une recette. Les fours à gaz commencent à chauffer et à faire circuler l'air une fois mis en marche.

2. L'**écran d'accueil** comporte 4 boutons : **Press & Go** vous permet d'accéder aux recettes ; **Mode manuel** ; **Réglages** ; et **Diagnostics**, qui permet d'afficher des informations de base concernant votre four.(Figure 2)

NIVEAUX SONORES MESURÉ À 2' DE L'AVANT DU FOUR	56 dBA à 40 % de la vitesse maximale du ventilateur (MODE ÉCO)
	66 dBA à 70 % de la vitesse maximale du ventilateur
	74 dBA à 100 % de la vitesse maximale du ventilateur
PLAGE DE TEMPÉRATURES DE FONCTIONNEMENT :	250-600 °F (121-316 °C)

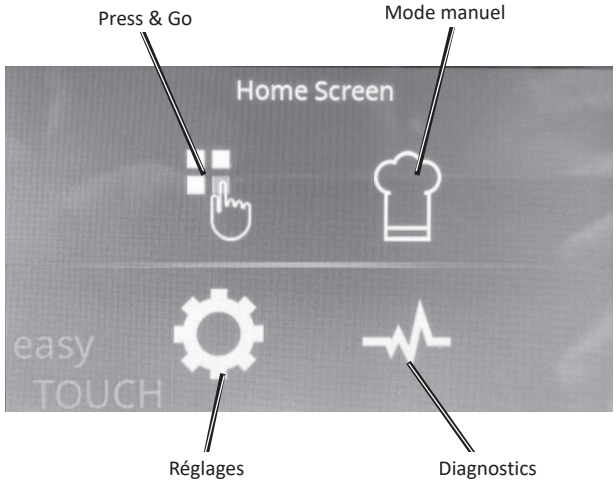


Figure 2

SÉLECTION D'UNE RECETTE (BOUTON PRESS & GO)

1. Appuyez sur le bouton Press & Go pour afficher les 20 recettes prédéfinies. Appuyez sur n'importe quel bouton numéroté ou image pour sélectionner une recette. (Figure 3 et Figure 4)

   A. Les paramètres de la recette sélectionnée s'affichent alors à l'écran.

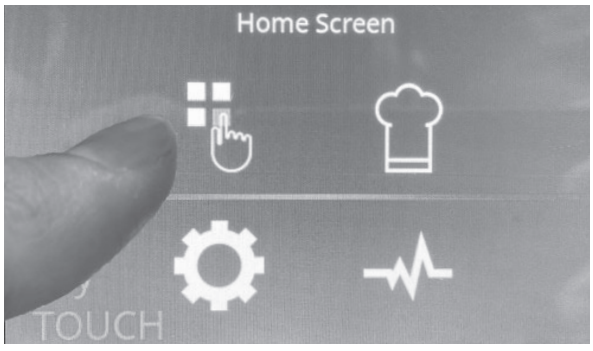


Figure 3

LISTE DE VÉRIFICATION

- ☐ Les dégagements requis sont-ils respectés ?
- ☐ Le système de ventilation respecte-t-il les exigences ?
- ☐ Les pieds et roulettes sont-ils correctement fixés ?
- ☐ L'appareil est-il nivelé ?
- ☐ Le câble de retenue a-t-il été installé, afin d'empêcher tout mouvement indésirable ?
- ☐ Tous les raccords électriques ont-ils été effectués et l'appareil est-il mis à la terre ?
- ☐ Chaque four possède-t-il son propre commutateur ?
- ☐ Tous les raccordements de câble, y compris les raccords d'usine, ont-ils été vérifiés ?
- ☐ La tension d'alimentation a-t-elle été testée ? Correspond-elle à la tension indiquée sur la plaque signalétique ?
- ☐ Un robinet d'ouverture a-t-il été installé sur la conduite de gaz en amont de l'appareil ?
- ☐ La pression du gaz d'admission a-t-elle été réglée de manière à correspondre à la valeur figurant sur la plaque signalétique ?
- ☐ A-t-on vérifié l'absence de fuites au niveau des raccords de gaz ?
- ☐ Les supports de fixations et les ensembles de canaux sont-ils correctement installés et placés ?
- ☐ La tension de la bande est-elle correcte ?
- ☐ Les panneaux d'accès ont-ils été installés et fixés ?
- ☐ Un essai à la chandelle fumigène a-t-il été effectué ?
- ☐ Le bon fonctionnement de l'appareil a-t-il été contrôlé ?
- ☐ Le propriétaire a-t-il été informé de l'utilisation adéquate de l'appareil ?
- ☐ Ce manuel a-t-il été fourni au propriétaire du magasin ?

Vérification avant la mise en service

Vous êtes prêt pour le raccordement. Il doit être effectué par un plombier, électricien ou installateur agréé de votre choix. Dans l'État du Massachusetts, ce four doit être installé par un plombier ou un installateur agréé. Pour obtenir plus d'informations, consultez les sections « Spécifications d'alimentation » et « Exigences concernant l'installation ».

Important

Le robinet d'arrivée manuel doit être installé de façon à ce que le vérificateur de tension soit situé du côté four du robinet.

Procédures de mise en service

ESSAI À LA CHANDELLE FUMIGÈNE – VÉRIFICATION DU SYSTÈME DE VENTILATION

Le fonctionnement sera évalué lors de la vérification avant la mise en service à l'aide d'un essai à la chandelle fumigène. La hotte doit capter toutes les fumées émanant du four. C'est une condition nécessaire au bon fonctionnement du four et pour éviter d'appeler tout autre professionnel en cas de température ambiante trop élevée. Dans tous les cas, la température ambiante autour du four doit être inférieure à 95 °F/35 °C lorsqu'il est en fonctionnement. D'autres méthodes chimiques ou gazeuses de vérification du captage pourront être exigées, afin de se conformer au code local.

Configuration du four pour cet essai :

- Cet essai doit être effectué sur le four du bas, si plusieurs fours sont empilés, ou sur un four seul.
- Le convoyeur doit être éteint.
- La température du four doit être réglée sur 550 °F/288 °C et atteinte.

Procédure d'essai :

NOTE: Utilisez la chandelle fumigène Lincoln #369361 (en Australie, une autre méthode de coloration de l'air peut être employée).

1. Portez des gants anti-chaleur pour ne pas vous brûler les mains.
2. Placez la chandelle fumigène dans un moule à gâteau d'environ 8 pouces (200 mm) x 8 pouces (200 mm) x 2 pouces (50 mm) de profondeur ou un objet équivalent.
3. Allumez la mèche de la chandelle à fumigène avant de placer immédiatement le moule et la chandelle au centre de l'intérieur du four, sur la bande du convoyeur. Fermez la vitre ou la porte du four.
4. Observez la fumée qui sort des ouvertures du four et l'aspiration de cette fumée par le système de ventilation.
5. Le système de ventilation doit capter toute la fumée émanant du four.

Liste de vérification d'installation

⚠ DANGER

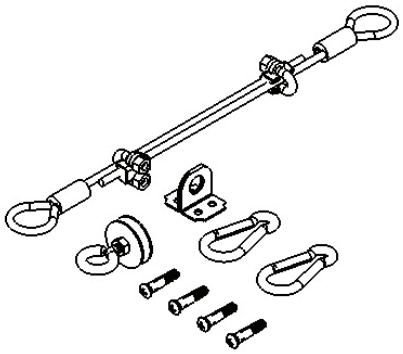
Vérifiez tous les raccordements, y compris les terminaux d'usine, avant l'utilisation. Les raccordements peuvent se desserrer durant l'expédition et l'installation.

⚠ Avertissement

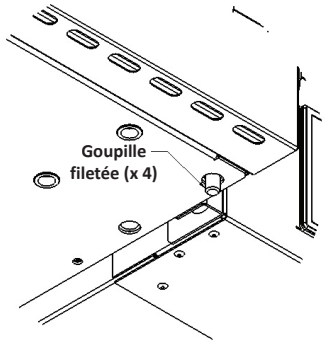
À la fin de toute opération d'installation ou d'entretien, vérifiez l'absence de fuites de gaz avant de remettre l'appareil en service. N'utilisez jamais d'allumettes, de bougies ou toute autre substance inflammable pour vérifier la présence de fuites. En cas d'odeur de gaz, fermez le robinet d'alimentation en gaz de l'appareil au niveau de la vanne d'arrêt principale et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz local ou une agence d'entretien agréée pour demander une intervention.

L'UTILISATEUR NE DOIT PAS ESSAYER D'UTILISER LE FOUR tant qu'un technicien d'entretien agréé de l'usine ou un représentant de la société Lincoln Foodservice Products (LLC) n'a pas contrôlé le raccordement de l'appareil aux réseaux d'alimentation et son installation (VÉRIFICATION AVANT LA MISE EN SERVICE). La société exige le respect de cette consigne afin de garantir la bonne installation et le bon état de fonctionnement du/des four(s). La garantie prend effet dès la vérification de la bonne installation.

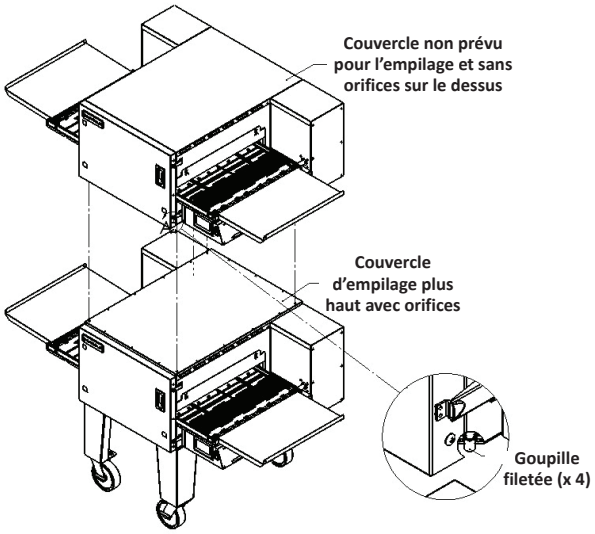
Ne pas mettre en route ou utiliser le four tant qu'un technicien d'entretien agréé de l'usine ou un représentant de la société Lincoln Foodservice Products (LLC) n'a pas effectué la VÉRIFICATION AVANT LA MISE EN SERVICE.



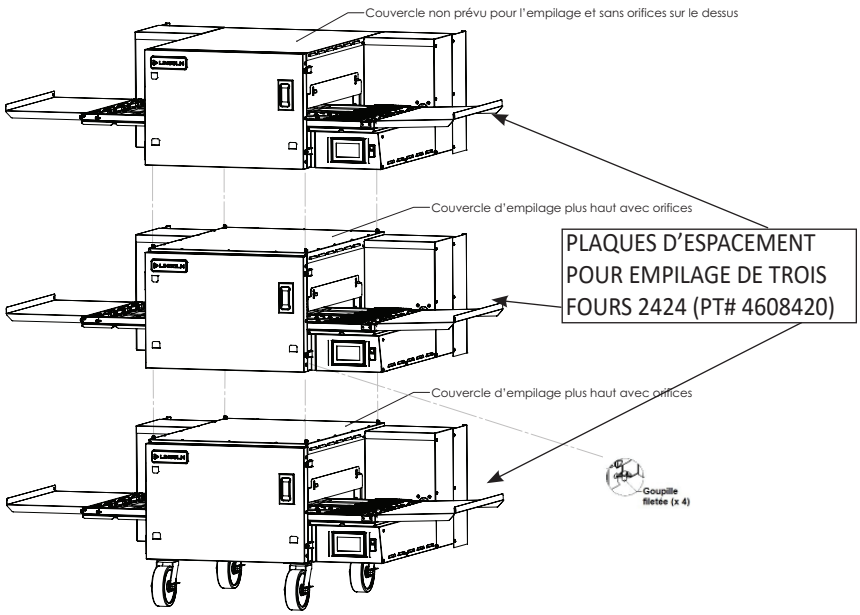
5. Pour ajouter une unité supérieure à l'empilage, les goupilles filetées sont préinstallées aux angles du bas de l'unité supérieure.



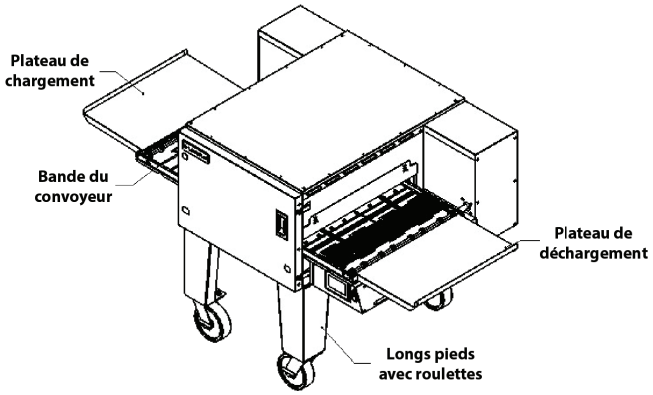
6. À l'aide d'une potence de levage ou d'un chariot élévateur, déposez avec précaution l'unité supérieure sur l'unité inférieure en alignant les goupilles filetées sur les orifices de l'unité inférieure.



7. En cas d'empilage par trois, les unités du bas et du milieu doivent être dotées d'un couvercle d'empilage d'une hauteur plus élevée et avec des orifices. L'unité du haut doit avoir un couvercle non prévu pour l'empilage et sans orifices sur le dessus. Les écrans thermiques fournis dans le kit Triple Stacking doit être ajouté aux à gauche et à droite des boîtes de commande des trois appareils.

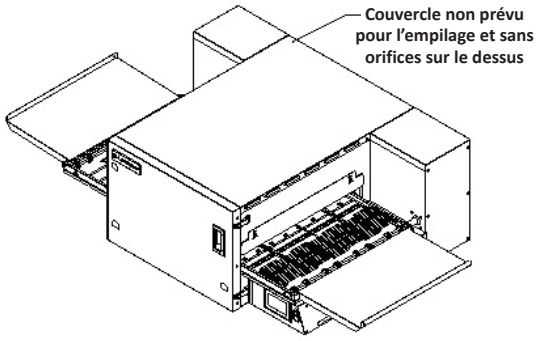


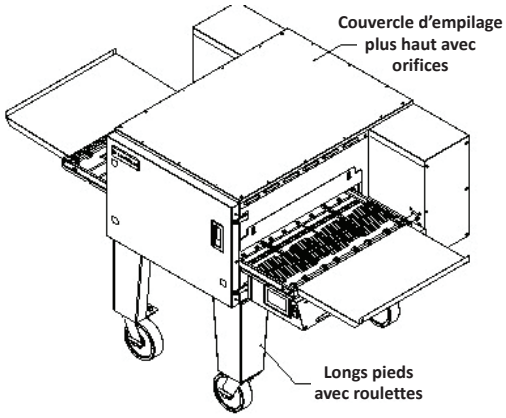
8. Une fois les unités installées, replacez les ensembles de canaux.
9. Installez l'ensemble du convoyeur.
10. Installez la porte.
11. Installez les plateaux de chargement et de déchargement (plateau de chargement : I ; plateau de déchargement : II).



Pour une installation au sol

1. Si vous placez le four au sol, utilisez l'ensemble de longs pieds avec roulettes sur l'unité inférieure. Si vous l'empilez, assurez-vous que les ensembles de longs pieds sont sur l'unité inférieure. Le couvercle d'empilage est déjà installé sur l'unité inférieure.

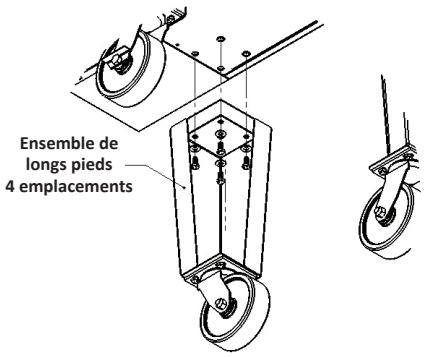


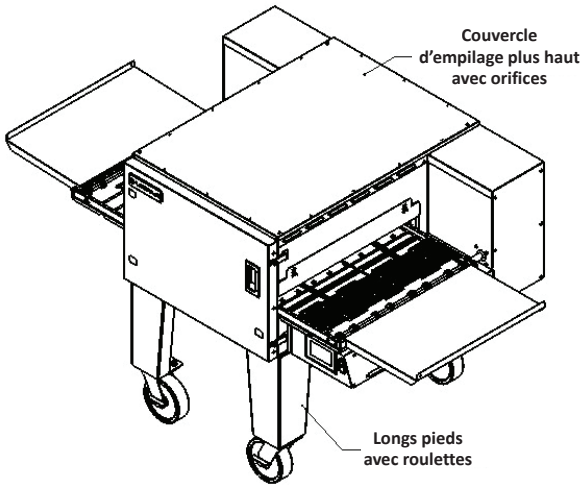


2. Retirez la porte, les canaux inférieurs et supérieurs et l'ensemble du convoyeur des unités supérieure et inférieure. Enlever ces éléments vous permettra d'installer plus facilement l'unité supérieure sur l'unité inférieure.

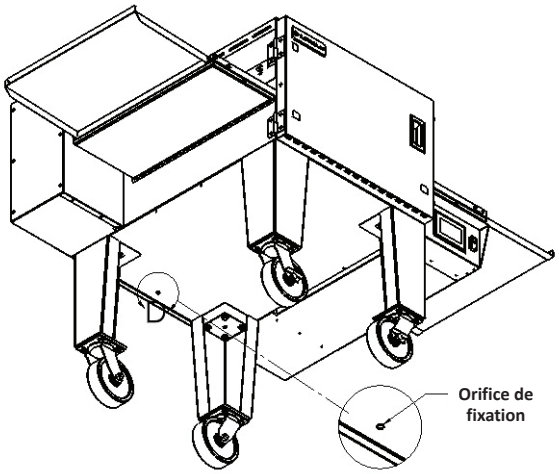
NOTE: Lorsque vous utilisez l'ensemble de longs pieds, seules les configurations simple et empilage double sont autorisées.

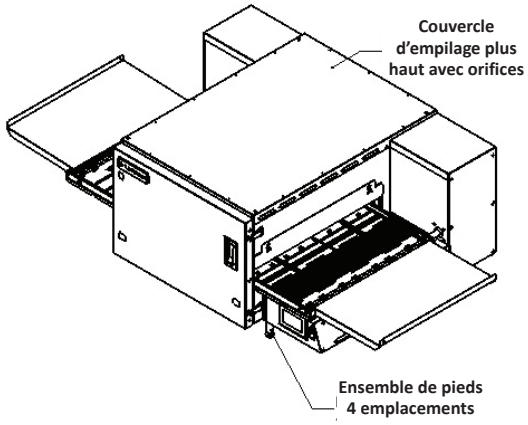
3. L'unité inférieure étant placée sur des supports de surélévation, placez les ensembles de longs pieds sur le bas de l'unité inférieure à 4 endroits.





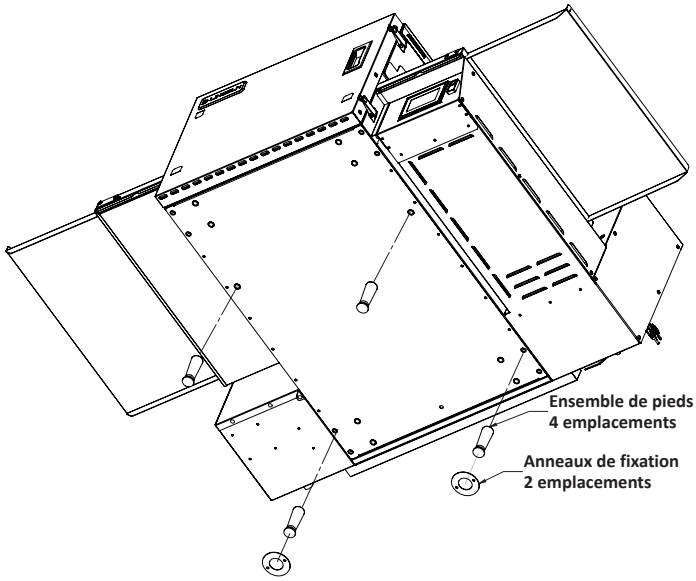
4. En cas d'utilisation des longs pieds, l'appareil doit être retenu. Raccourcissez l'ensemble de câbles de retenue ajustable afin de fixer l'appareil au mur ou au sol. Veillez à ce que le câble soit suffisamment court pour limiter les mouvements du four.



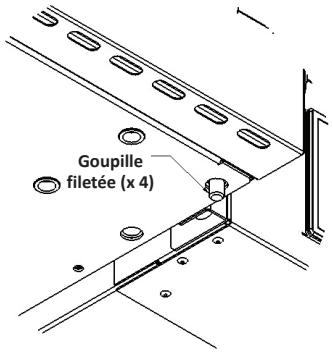


3. Placez le four sur le plan de travail et veillez à repérer l'emplacement des pieds arrière. Retirez le four du plan de travail, puis placez les anneaux de fixation de manière à ce que le gros orifice central soit positionné sur les repères de l'emplacement des pieds sur le four. Repérez l'emplacement des deux petits orifices, puis retirez les anneaux de fixation.

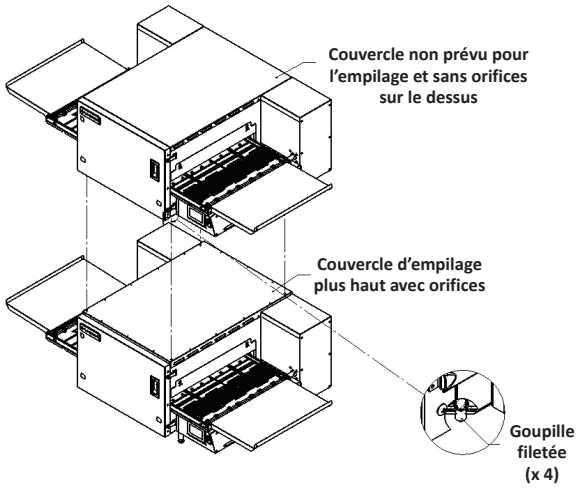
   Si le plan de travail est en acier inoxydable ou en bois, utilisez des rivets ou vis adéquats pour l'installation. Employez un foret de 0,218 pouce de diamètre (7/32"), puis percez un orifice d'au moins un demi-pouce dans le plan de travail en bois ou traversez-le complètement s'il est en acier. Placez les anneaux de fixation pour les situer : les pieds arrière doivent être dans le gros orifice des anneaux de fixation.



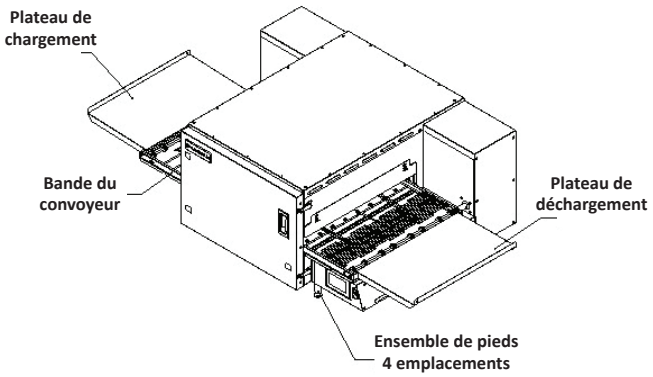
4. Pour ajouter une unité supérieure à l'empilage, assurez-vous que les goupilles filetées sont installées aux angles du bas de l'unité supérieure.



5. À l'aide d'une potence de levage ou d'un chariot élévateur, déposez avec précaution l'unité supérieure sur l'unité inférieure en alignant les goupilles filetées sur les orifices de l'unité inférieure.



6. Une fois les unités installées, replacez les ensembles de canaux.
7. Installez l'ensemble du convoyeur.
8. Installez la porte.
9. Installez les plateaux de chargement et de déchargement (plateau de chargement : I ; plateau de déchargement : II).



Installation

Les consignes suivantes visent à vous guider pour préparer l'installation du four Lincoln Aperion Impinger®. Avant toute chose, contrôlez visuellement l'état de chaque caisse avant de signer le connaissement, afin de signaler tout dommage subi lors du transport et de vérifier qu'aucune caisse ne manque.

EN CAS DE DOMMAGE APPARENT :

ÉTATS-UNIS ET CANADA : des dispositions doivent être prises pour déposer une réclamation auprès du transporteur, car les réglementations de commerce interétatique prévoient que la réclamation émane du destinataire.

EXPÉDITIONS VERS TOUS LES AUTRES PAYS : les conditions de fret sont définies et étoffées au cas par cas.

Des locaux d'entreposage adéquats et sécurisés doivent être prévus pour le ou les fours. Si nécessaire, protégez-le(s) en permanence des conditions extérieures ou de l'humidité avant l'installation

EMBALLAGE ET POIDS

Sortis de leur caisse, tous les composants du four Lincoln Aperion Impinger® passent par une porte de 30 pouces (762 mm) de large. Les poids des modèles de four à convoyeur Impinger® sont les suivants :

1624 – 330 lb

2024 – 380 lb

2424 – 430 lb

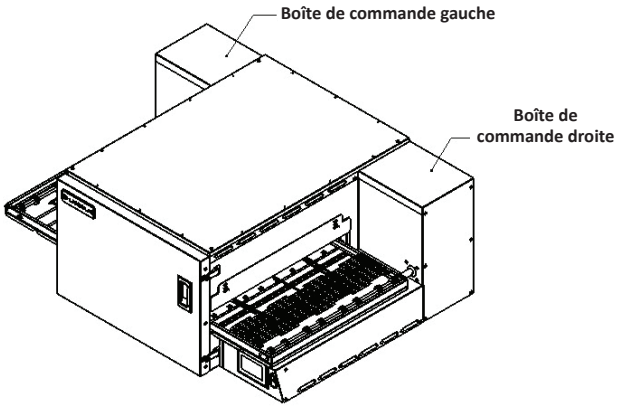
2824 – 480 lb

DÉBALLAGE

Une fois toutes les caisses déchargées, ouvrez-les et retirez les protections en plastique. Vérifiez tout de suite qu'il n'y a pas de dommage caché. Si vous remarquez un quelconque dommage, contactez immédiatement la personne concernée pour déposer une réclamation. Une fois cette inspection effectuée, finissez le déballage du four et de tous les autres composants. Veillez à retirer le carton d'emballage de la protection. Transportez tous les composants à l'intérieur, près de l'espace où ils seront assemblés, et placez-les par ordre d'assemblage.

Installation du four Aperion

1. En étant plusieurs, en utilisant une potence de levage ou un chariot élévateur, sortez le four de la caisse avec précaution. Attention : ne soulevez pas le four en le tenant par les boîtes de commande droite et gauche.

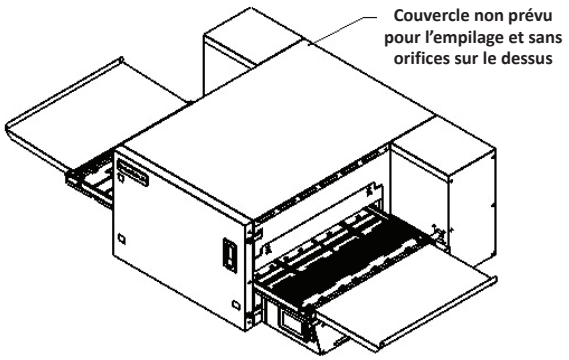


2. Retirez la porte, les canaux inférieur et supérieur et l'ensemble du convoyeur de l'unité supérieure. Enlever ces éléments vous permettra d'installer plus facilement l'unité supérieure sur l'unité inférieure.
3. Pour l'instant, placez le four sur des supports de surélévation (blocs).

Pour une installation sur plan de travail

NOTE: Dans le cas de fours électriques installés sur un plan de travail, les configurations simple et empilage double sont autorisées. Dans le cas de fours à gaz installés sur un plan de travail, seules les configurations simples sont autorisées.

1. Si le four est placé sur un plan de travail, utilisez les ensembles de pieds avec anneaux de fixation sur les pieds arrière de l'appareil.
2. Si vous l'empilez, assurez-vous que les ensembles de pieds sont sur l'unité inférieure. Le couvercle d'empilage est déjà installé sur l'unité inférieure.



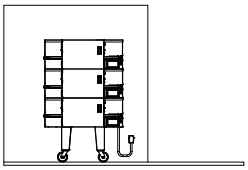
EXIGENCES DE FIXATION – FOUR(S) SUR ROULETTES

- L'installation doit être effectuée à l'aide d'un raccord de gaz conforme aux codes locaux relatifs aux raccords pour appareils de gaz mobiles, à la norme ANSI Z21.69/ CSA 6.16 (dernière version), et doit disposer d'un raccord à débranchement rapide conforme aux codes locaux relatifs aux raccords à débranchement rapide pour appareils à gaz, à la norme ANSI Z21/CSA 6.9 (dernière version).
- L'installation du câble de retenue doit limiter les mouvements du/des four(s) sans que ces limitations ne dépendent du raccord et du dispositif de débranchement rapide ou des tuyaux associés.
- Si vous devez décrocher le câble pendant le nettoyage ou l'entretien, raccrochez-le après avoir replacé le four dans sa position normale.

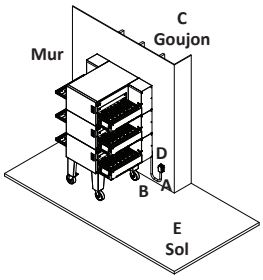
Procédure

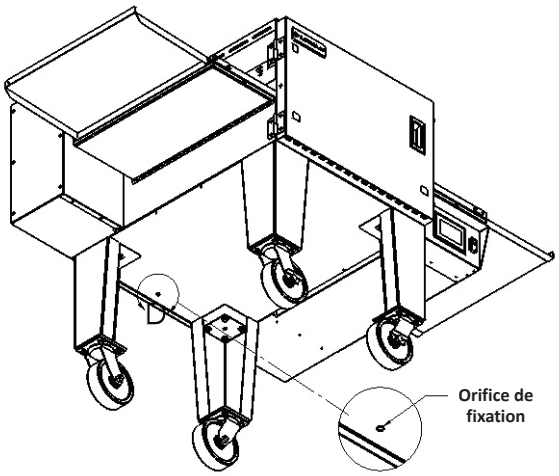
1. Fixez le support mural/de sol (D) au goujon du mur (C) ou du sol (E).
2. Fixez le boulon à œil (B) à l'orifice fileté situé en dessous du four (voir schéma ci-dessous).
3. Attachez le câble de retenue (A), à l'aide des mousquetons fournis, au boulon à œil (B) et au support mural/de sol (D).
4. Ajustez/raccourcissez le câble de retenue pour limiter les mouvements du four.

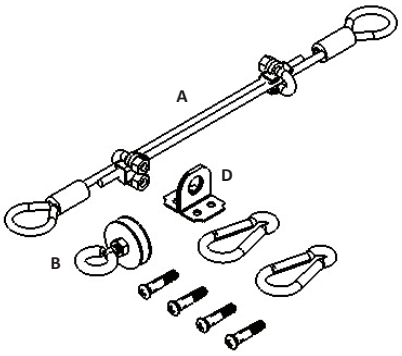
NOTE: L'installation se fait de la même façon pour les fours utilisés seuls, ou empilés par deux ou par trois.



Arrière du four







Exigences concernant l'installation

⚠ DANGER

Les raccordements et les équipements utilitaires doivent être entretenus conformément aux codes locaux et nationaux.

EXIGENCES RELATIVES AUX CODES DE GAZ

⚠Avertissement

Un robinet d'arrivée manuel doit être installé sur la conduite d'alimentation en gaz, avant cet appareil, pour que le vérificateur de tension soit situé du côté four du robinet.

Le fonctionnement sûr et satisfaisant de ce four dépend en grande partie de son installation. Il doit être installé, selon le cas, conformément aux National Fuel Gas Codes, à la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 (dernière version), aux consignes d'installation des fabricants, aux codes de construction de la municipalité locale et à la norme ISO 203-1.

1. Le four et son robinet de gaz doivent être débranchés du réseau d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression effectué sur ce réseau, si la pression dépasse ½ psi (3,45 kPa).
2. Ce four doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrivée à chaque essai de pression du réseau à des pressions égales ou inférieures à ½ psi (3,45 kPa).

AU MASSACHUSETTS : le flexible de gaz doit mesurer au minimum trente-six (36") pouces.

AU CANADA : l'installation de ces équipements doit être conforme à la dernière version du code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B.149.1, ou aux codes locaux.

EN AUSTRALIE : à installer conformément aux codes d'installation du gaz AS 5601-2004 et 4563-2004.

EXIGENCES RELATIVES AUX CODES ÉLECTRIQUES

⚠Avertissement

Cet appareil doit être correctement relié à la terre lors de l'installation. Si l'appareil n'est pas correctement relié à la terre, il existe un risque d'électrocution, de mutilation ou de blessure mortelle.

Une fois installé, cet appareil doit être mis à la terre et son installation doit être conforme au National Electric Code, à la norme ANSI-NFPA 70 (dernière version), aux consignes d'installation des fabricants et aux codes de construction de la municipalité applicables.

AU CANADA : tous les branchements électriques doivent être conformes à la norme CSA C22.2 (dernière version) du Code canadien de l'électricité ou aux codes locaux.

TOUS LES AUTRES PAYS : les codes du gaz ou de l'électricité locaux prévaudront.

1. Un dispositif anti-traction est fourni avec chaque four. Le revendeur international/les distributeurs fournit/fournissent le cordon d'alimentation/la fiche adéquat(e) à chaque client.
2. Les commutateurs doivent comporter une distance de contact ouvert de 3 mm.
3. Pour éviter tout choc électrique, une cosse de terre de liaison équipotentielle est montée à l'arrière. Vous pouvez ainsi raccorder le four à un système de liaison externe.
4. En cas de superposition de deux ou trois fours, et si chaque four dispose de son propre interrupteur de déconnexion, tous les interrupteurs doivent être proches les uns des autres.

EXIGENCES EN MATIÈRE D'ESPACEMENT

⚠Attention

Le four doit être utilisé exclusivement selon les instructions.

FOURS À GAZ	Dégagements minimaux entre l'appareil et les éléments combustibles		Dégagements minimaux entre l'appareil et les éléments non combustibles	
Configuration	Côtés	Arrière	Côtés	Arrière
Empilage triple	10"	0"*	6"	0"*
Empilage double	10"	3"	6"	3"
Un seul	4"	3"	4"	3"

FOURS ÉLECTRIQUES	Dégagements minimaux entre l'appareil et les éléments combustibles et non combustibles	
Configuration	Côtés	Arrière
Empilage triple	6"	0"*
Empilage double	6"	3"
Un seul	4"	3"

* Recommandé pour un refroidissement optimal

Remarque : lorsque trois fours sont empilés, écran thermique des dispositifs d'espacements doivent être installés à l'arrière, au niveau du contact avec le mur.

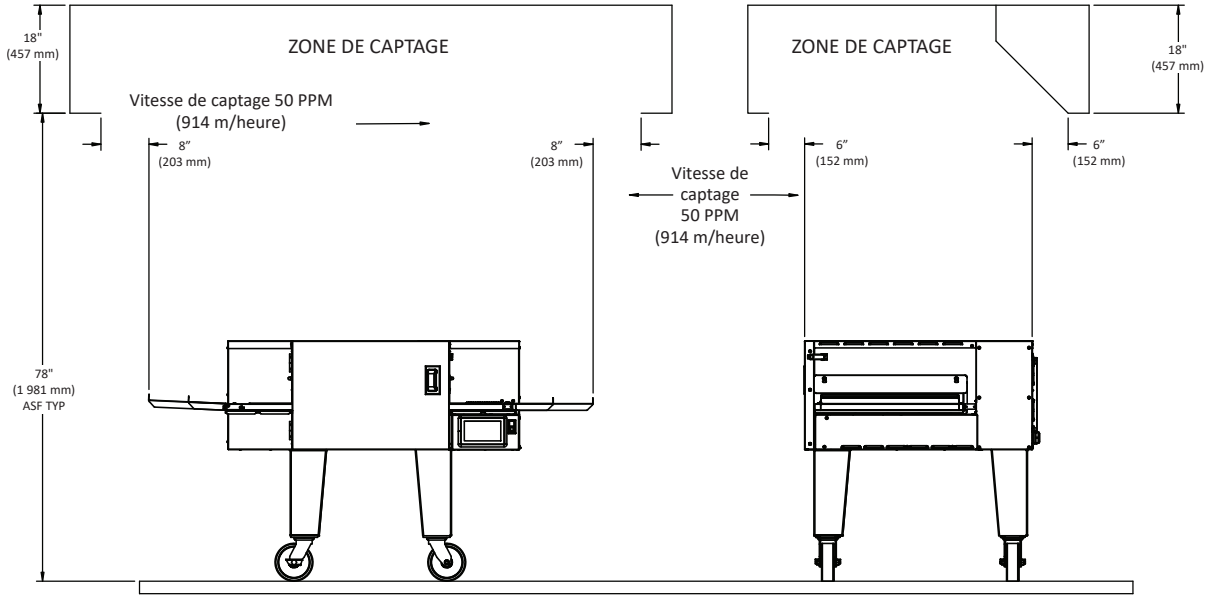
NOTE: Quelles que soient les configurations d'empilage, ces fours à gaz ou électriques sont certifiés pour une utilisation sur des sols combustibles.

POUR LES FOURS À GAZ UNIQUEMENT : pour les configurations simple et d'empilage double, le dégagement arrière indiqué est mesuré par rapport à la paroi arrière extérieure du four (et non par rapport au circuit de gaz).

POUR LES FOURS INAMOVIBLES : un four installé de façon permanente (inamovible) nécessite un dégagement minimal de 4' (1 219,2 mm) du côté droit pour permettre de retirer le convoyeur, de le nettoyer et de l'entretenir.

NOTE: N'installez pas ce ou ces fours dans un endroit où la température ambiante est supérieure à 95 °F/35 °C pour ne pas le ou les endommager.

Recommandations de ventilation pour la hotte



ASF = au-dessus du sol fini

NOTE: Le schéma indiqué est un exemple d'installation standard et sert à apporter des indications. Les dimensions de la hotte et son emplacement par rapport au four peuvent varier selon les fabricants de hottes.

Un essai à la chandelle fumigène est réalisé lors de la vérification avant la mise en service, afin de s'assurer du bon fonctionnement de la hotte. Reportez-vous à la page 19.

NOTE: Lincoln peut fournir des fiches de caractéristiques du four indiquant ses dimensions, les valeurs nominales en kW ou BTU et d'autres informations qui seront utiles tant au fournisseur de hotte qu'à l'entrepreneur CVC.

EXIGENCES RELATIVES À LA VENTILATION

UNE BOUCHE D'AÉRATION EST REQUISE : Les codes locaux prévalent, c'est-à-dire les « autorités compétentes » comme indiqué dans la dernière édition de NFPA 96 de la NATIONAL FIRE PROTECTION ASSOCIATION, INC. En outre, afin de respecter l'alinéa 10.3.5.2 de NFPA 54, cet appareil doit être installé avec un système de verrouillage de la hotte qui l'empêche de fonctionner si la hotte n'est pas enclenchée. Pour obtenir plus d'informations sur la ventilation, reportez-vous aux recommandations de ventilation.

Recommandations de ventilation

Les modèles électriques sans extraction Aperion peuvent être utilisés sans ventilation grâce aux catalyseurs fournis qui limitent l'émission d'air chargé de graisse à moins de 5 mg/m³. Les fours électriques Aperion ont été testés conformément aux normes UL710B et EPA-202, et sont listés par UL à la catégorie KNLZ. Ces fours sans extraction ne doivent être utilisés que pour réchauffer les aliments, et non pour cuire des protéines animales crues, sinon l'appareil pourrait dépasser la limite d'émissions chargées en graisse ou endommager les catalyseurs. Quand le ou les codes locaux l'autorisent et s'ils sont utilisés pour cuire des aliments appropriés, les fours Lincoln sans extraction ne doivent pas nécessairement être installés sous une hotte de ventilation.

Pour les fours à gaz, une hotte de ventilation est nécessaire pour évacuer les produits de combustion. La hotte et l'installation CVC doivent respecter les codes locaux pour recevoir l'approbation de l'autorité compétente. Les exigences sont susceptibles de varier dans le pays en fonction de l'emplacement : ville, comté (département) ou état (région). Renseignez-vous auprès des autorités compétentes pour connaître les exigences que votre installation doit respecter. Renseignez-vous et consultez des exemplaires des codes ou documents qui seront utilisés pour l'inspection et l'approbation de votre installation. Demandez conseil à votre fournisseur de hotte de ventilation et votre entrepreneur CVC. Une hotte de ventilation et un système CVC correctement conçus et installés vous permettront de recevoir l'approbation plus rapidement et de réduire le coût d'entretien du four. Le propriétaire du four est responsable de la mise en place d'une ventilation appropriée.

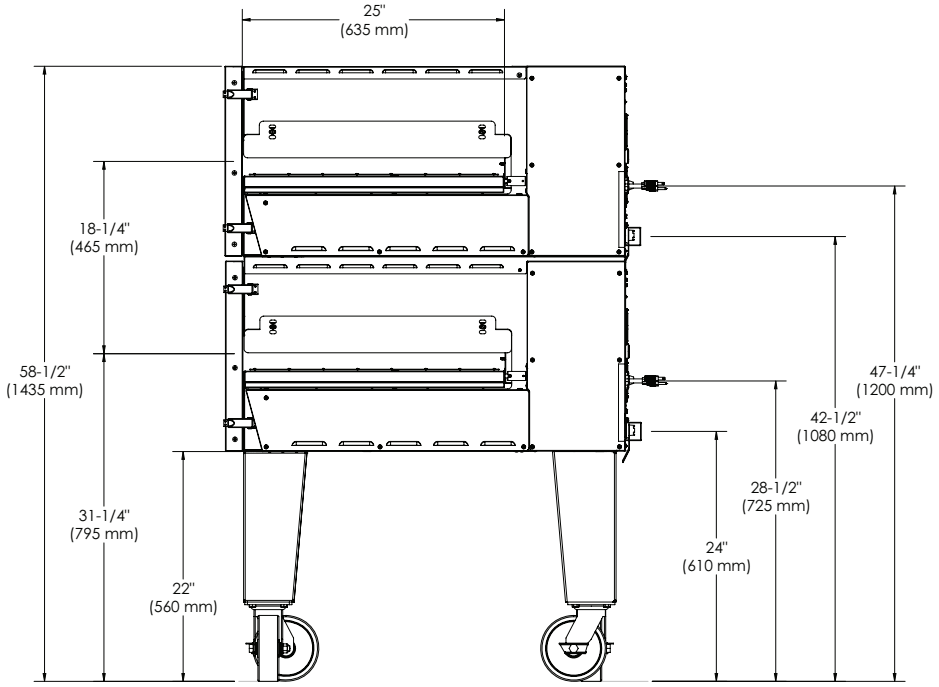
La hotte de ventilation doit fonctionner correctement avec le système CVC du bâtiment. Elle nécessite généralement une évacuation comprise entre 750 et 2 500 pi³/min (entre 1 274 et 4 248 m³/heure) ; l'amplitude de cet intervalle s'explique par l'efficacité relative des différentes conceptions de hotte. L'air d'appoint doit être fourni par la hotte ou le système CVC. L'origine varie en fonction du fabricant.

Notice

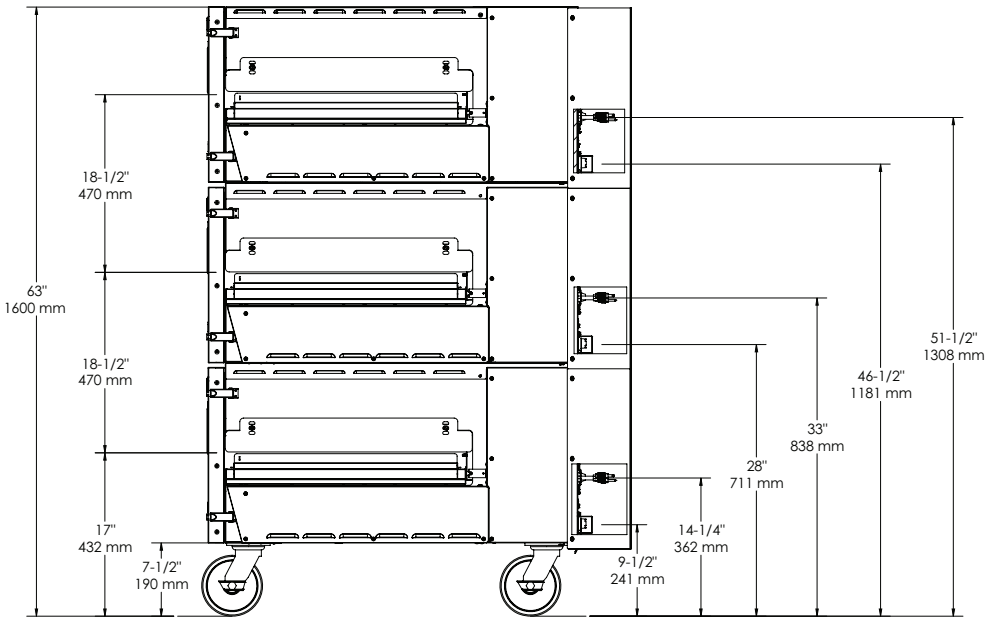
Empêchez toute circulation d'air dans le tunnel de cuisson. L'air ne doit PAS être dirigé sur l'avant du four, le côté de la zone de cuisson ou l'arrière du four.

Emplacements des raccords de gaz de l’appareil

VUE LATÉRALE D’UN EMPILAGE DE DEUX FOURS À GAZ 2424



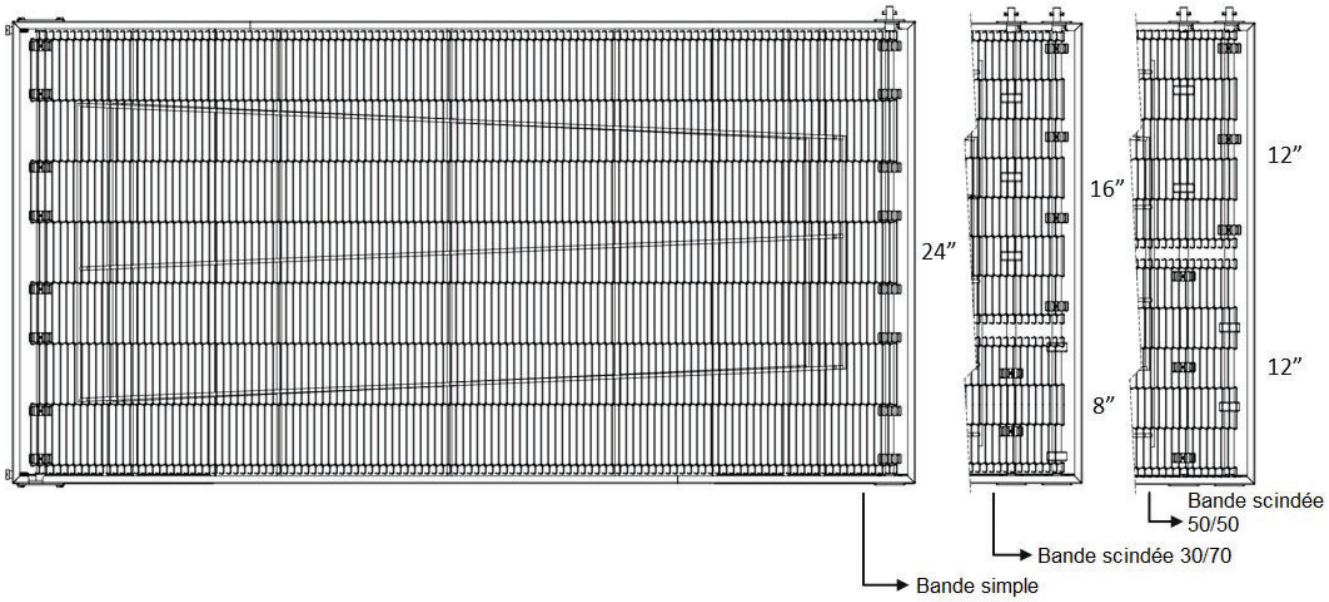
VUE LATÉRALE D’UN EMPILAGE DE TROIS FOURS À GAZ 2424



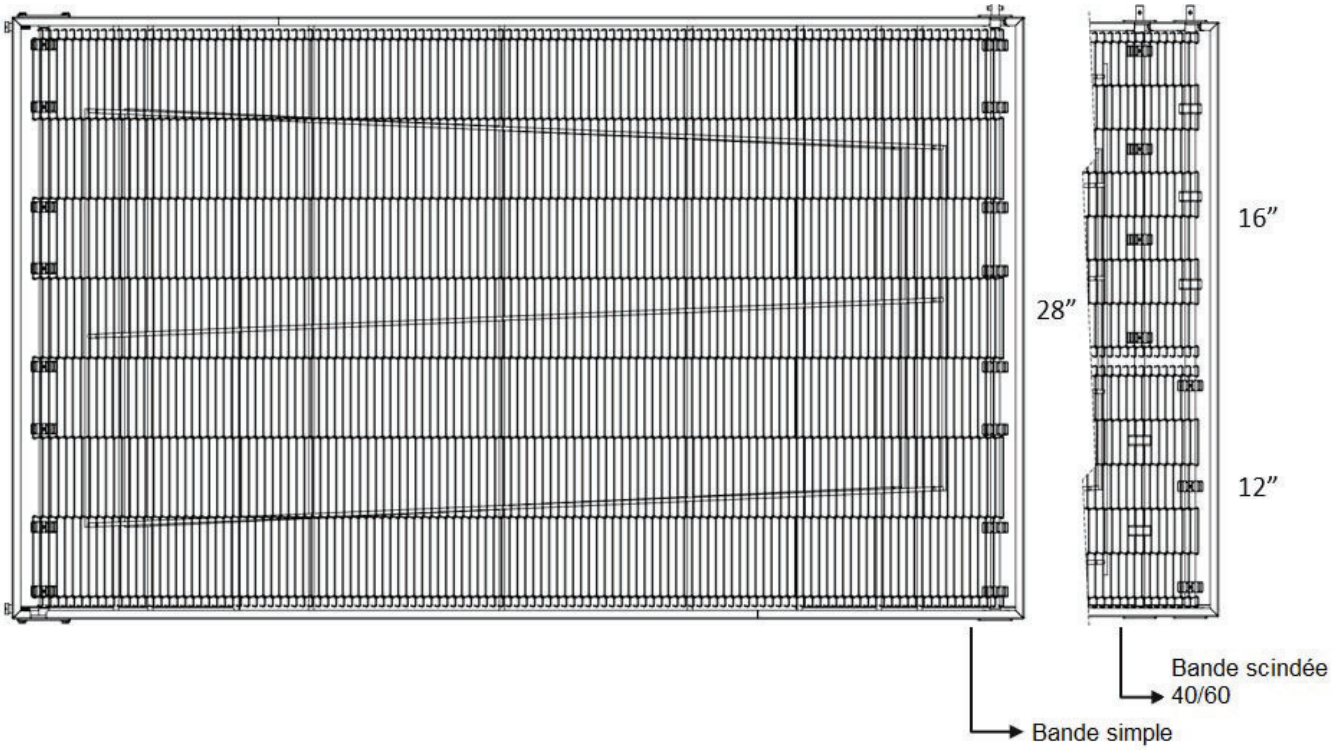
REMARQUE : TOUTES LES VUES LATÉRALES SONT APPLICABLES AUX FOURS ÉLECTRIQUES ET AUX FOURS À GAZ (À L’EXCEPTION DES DIMENSIONS DES EMPLACEMENTS DE RACCORD DE GAZ).

Convoyeur à bande scindée en option

2424



2824



Spécifications d'alimentation

Fours électriques

Région	Phase	Configuration	Tension (VCA)	Intensité (A)	Puissance (kW)	Fréquence (Hz)	Spécifications électriques recommandées	Intensité nominale du disjoncteur (A)
États-Unis/ Canada	3	##24-SU	208-240	38,5-44,3	13,9-18,5	60	4 fils, 3 pôles + T	50/60
	3	XX24-LU	208-240	26-29,9	9,4-12,5	60	4 fils, 3 pôles + T	35/40
ÉTATS-UNIS	1	XX24-LU	208-240	37-42,5	7,7-10,2	60	3 fils, 2 pôles + T	50
CANADA	1	XX24-LU	208-240	37-42,5	7,7-10,2	60	3 fils, 2 pôles + T	50/60

– 16, 20, 24, 28
XX – 16, 20, 24

Fours à gaz

Région	Configuration	Combustible	Débit d'arrivée maximal	Pression du brûleur	Tension	Intensité	Phase	Fréquence	Configuration de l'alimentation électrique
États-Unis/ Canada	##24-GUP	Gaz de pétrole liquéfié	60 000 BTU/h	10" CE	120 VCA	9 A	1	60 Hz	3 fils, P + N + T
	##24-GUN	Gaz naturel	60 000 BTU/h	4" CE	120 VCA	9 A	1	60 Hz	3 fils, P + N + T

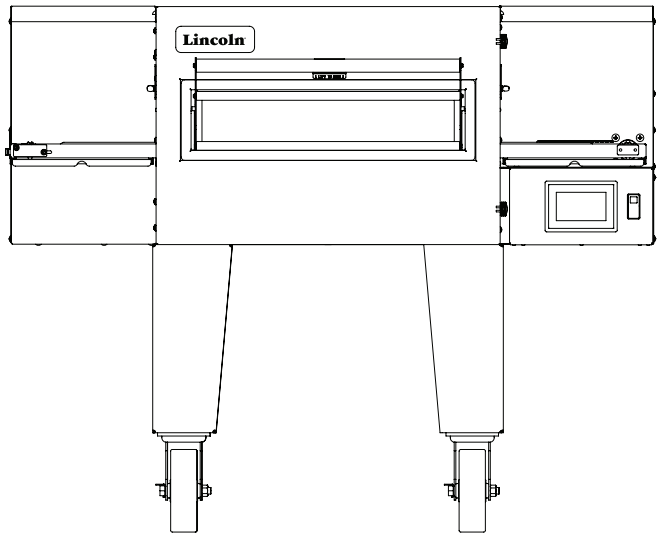
** REMARQUE : pour fonctionner correctement, la vanne de gaz nécessite une pression d'entrée nominale de 7 pouces H_2O pour le gaz naturel et de 11 pouces H_2O pour le GPL. Une pression d'entrée minimale de 1 pouce H_2O au-dessus du réglage de l'admission (NAT. admission 4" H_2O, admission GPL 10" H_2O) doit être maintenue, sans chute de pression entre l'état hors charge et pleine charge. La pression d'entrée maximale ne doit pas dépasser ½ psi (14,5 pouces H_2O). Reportez-vous au tableau de la section 1 pour convertir les pressions.

Tous les fours nécessitent une alimentation séparée et un neutre dédié.

Notice

N'installez pas ce(s) four(s) dans un endroit où la température ambiante est supérieure à 95 °F/35 °C pour ne pas l'endommager.

Fenêtre d'accès en option



Dimensions des modèles

MODÈLE	DIMENSION					
	A – Profondeur du modèle		B – Largeur du convoyeur		C – Espacement des pieds, côté	
	pouce	*mm*	pouce	*mm*	pouce	*mm*
1624	31-3/4	*807*	16-3/4	*425*	16-9/16	*421*
2024	35-3/4	*908*	20-3/4	*527*	20	*508*
2424	39-3/4	*1 010*	24-3/4	*629*	20	*508*
2824	43-3/4	*1 111*	28-3/4	*730*	20	*508*

Configurations d'empilage autorisées

Modèle de four	Sous une hotte aspirante ?	Surface d'appui :	Four simple	Empilage double	Empilage triple
##24-&UV	Non	Sol	√		
##24-&UV	Oui	Sol	√	√	√
##24-&UH	Oui	Sol	√	√	√
##24-GU*	Oui	Sol	√	√	√
##24-&UV	Non	Plan de travail	√		
##24-&UH	Oui	Plan de travail	√	√	
##24-GU*	Oui	Plan de travail	√		

– 16/20/24/28

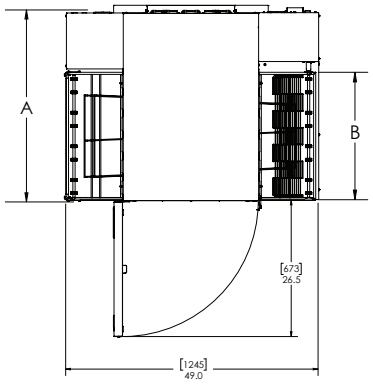
& – S/L

* – N/P

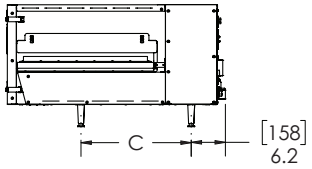
Section 2
Installation

Dimensions de l'option d'empilage

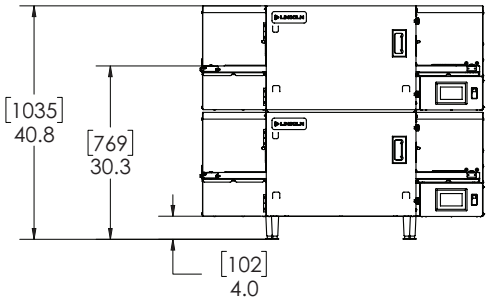
VUE DE DESSUS



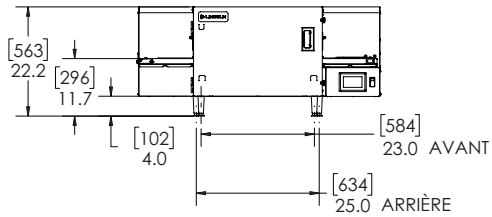
VUE DE CÔTÉ, MODÈLE SIMPLE SUR PLAN DE TRAVAIL



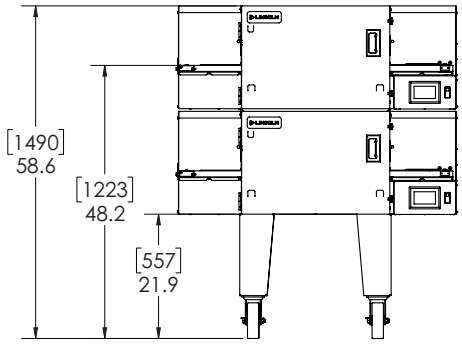
VUE DE FACE, EMPILAGE DOUBLE SUR PLAN DE TRAVAIL



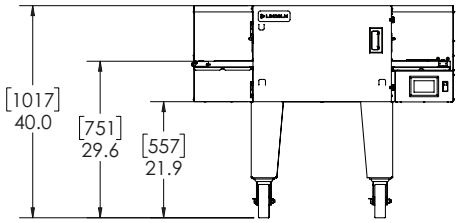
VUE DE FACE, MODÈLE SIMPLE SUR PLAN DE TRAVAIL



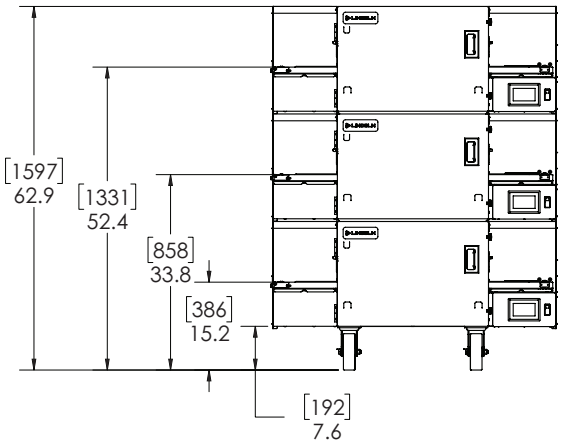
VUE DE FACE, EMPILAGE DOUBLE AU SOL



VUE DE FACE, MODÈLE SIMPLE AU SOL

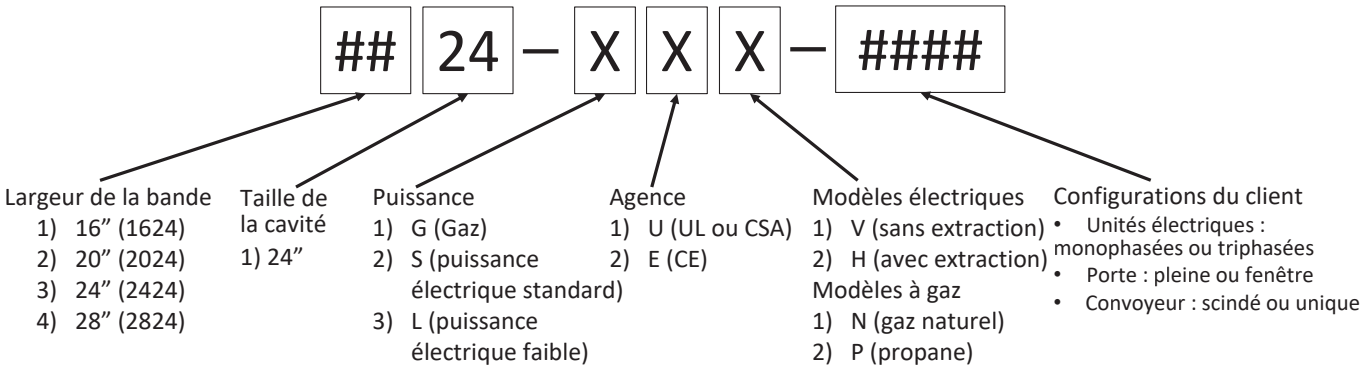


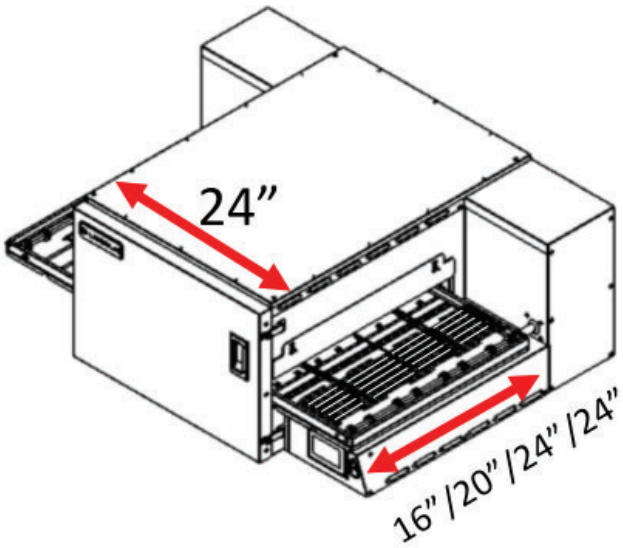
VUE DE FACE, EMPILAGE TRIPLE AU SOL



Voir page 8 pour les dimensions des modèles et les configurations d'empilage autorisées

Code des numéros de modèle





Section 1
Informations générales

Responsabilité de l'acheteur

Il incombe à l'acheteur de :

1. Vérifier que les installations destinées à alimenter le four en gaz et en électricité correspondent aux spécifications du fabricant.
2. Décharger, déballer et installer le four dans un endroit approprié, conformément à ce manuel d'installation et d'utilisation.
3. S'assurer que les raccordements au gaz et à l'électricité sont réalisés de manière adéquate par un installateur qualifié de son choix. Dans l'État du Massachusetts, ce four doit être installé par un plombier ou un installateur agréé. Tout raccordement doit être conforme aux codes en vigueur. Pour obtenir des informations plus précises, reportez-vous à la section « Exigences concernant l'installation ».
4. Prendre les dispositions nécessaires à l'inspection et au contrôle de fonctionnement par un technicien d'entretien agréé, comme décrit ci-dessous :

L'utilisateur ne doit pas essayer d'utiliser le four tant qu'un technicien d'entretien agréé de l'usine ou un représentant de la société Lincoln Foodservice Products (LLC) n'a pas raccordé l'appareil aux réseaux d'alimentation. La société exige le respect de cette consigne afin que l'acheteur reçoive toute l'assistance nécessaire à la bonne mise en service du four sur place. L'utilisateur doit se reporter aux informations pertinentes de la politique de garantie et s'assurer que l'appareil est raccordé aux réseaux d'alimentation appropriés.

Ne pas mettre en route ou utiliser le(s) four(s) tant qu'un technicien d'entretien agréé de l'usine ou un représentant de la société Lincoln Foodservice Products (LLC) n'a pas inspecté et vérifié l'installation et le four. Dans le cas contraire, la garantie serait annulée.

EXIGENCES SUPPLÉMENTAIRES

- Demandez à votre fournisseur de gaz les consignes à suivre en cas d'émanations de gaz et affichez-les dans un endroit bien visible.
- Le four doit être placé sous une hotte, afin d'assurer une arrivée d'air et une ventilation appropriées.
- Veillez à placer l'appareil en laissant un dégagement minimal entre les murs et les matériaux combustibles. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Exigences en matière d'espacement ».
- Assurez-vous que le four est dégagé et éloigné de tout matériau combustible.
- Il est nécessaire de prévoir un dégagement suffisant devant les ouvertures de la chambre de combustion, sur le côté droit du four.
- N'obstruez pas les orifices d'aération des panneaux de commande, car ils fournissent l'air de combustion pour le brûleur et l'air de refroidissement pour les commandes.
- N'utilisez que le type de gaz ou d'électricité spécifié sur la plaque signalétique.
- Le brûleur ne fonctionnera pas et le gaz ne pourra pas circuler vers le brûleur sans alimentation électrique.
- Conservez le présent manuel, afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Le schéma de câblage électrique est situé sous les couvercles du boîtier de commande.

EN AUSTRALIE : reportez-vous à la norme AS 5601. Cette norme énonce les exigences relatives à la tuyauterie, aux carneaux, à la ventilation et aux équipements associés à l'utilisation ou à l'utilisation visée des gaz combustibles. Les exigences énoncées dans la norme AS 5601 doivent être respectées, comme les réglementations légales applicables dans une zone spécifique, mais ne primeront sur ces réglementations.

Tous les fours nécessitent une alimentation séparée et un neutre dédié.

Conversion de pression du gaz

Pouces de colonne d'eau	kPa	mbar	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
8	1,99	19,90	203,2
9,2	2,29	22,90	233,7
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

Section 4
Entretien

Entretien par l'utilisateur **27**
Consignes de nettoyage 27
Nettoyage quotidien **27**
Nettoyage hebdomadaire **28**
Retirer le convoyeur **28**
Serrage du convoyeur à bande simple **28**
Serrage du convoyeur à bande scindée **28**
Retirer un canal **28**
Maintenance préventive **29**

Section 5
Dépannage

Problèmes généraux **30**
Messages d'alerte de l'interface utilisateur **31**
Coupe-circuit thermique pour les composants du boîtier de commande **33**
Comment contacter un technicien d'entretien **33**
Garantie limitée, conditions générales **34**

Table des matières

Consignes de sécurité 2
Définitions 2

Section 1
Informations générales

Responsabilité de l'acheteur 5
Exigences supplémentaires 5
Code des numéros de modèle 6

Section 2
Installation

Dimensions de l'option d'empilage 7
Spécifications d'alimentation 9
Fenêtre d'accès en option 9
Convoyeur à bande scindée en option 10
2424 10
2824 10
Emplacements des raccords de gaz de l'appareil 11
Recommandations de ventilation pour la hotte 12
Exigences concernant l'installation 13
Exigences relatives aux codes de gaz 13
Exigences relatives aux codes électriques 13
Exigences en matière d'espacement 13
Exigences de fixation – four(s) sur roulettes 14
Installation 15
Emballage et poids 15
Déballage 15
Installation du four Aperion 15
Pour une installation sur plan de travail 15
Pour une installation au sol 17
Vérification avant la mise en service 19
Procédures de mise en service 19
Essai à la chandelle fumigène – vérification du système de ventilation 19
Liste de vérification d'installation 19
Liste de vérification 20

Section 3
Fonctionnement et programmation

Introduction 21
Mise en service 21
Sélection d'une recette (bouton Press & Go) 21
Mode ECO 22
Mode Manuel 22
Modification De La Température, Du Temps De Cuisson (Vitesse De La Bande) Et Vitesse Des Ventilateurs 23
Menu des réglages 25
Menu des diagnostics 25
Arrêt du four 26

Consignes de sécurité

DÉFINITIONS

⚠ DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque d'entraîner des blessures graves ou mortelles. Cet avertissement s'applique aux situations extrêmes.

⚠ Avertissement

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque d'entraîner des blessures graves ou mortelles.

⚠ Attention

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, risque d'entraîner des blessures mineures ou légères.

Notice

Indique des informations considérées comme importantes, mais non liées à un danger (p. ex., messages signalant un risque de dommage matériel).

NOTE: Indique d'autres informations utiles concernant la procédure en cours.

À lire avant de commencer :

⚠ DANGER

Il convient d'éviter d'installer ou d'utiliser un équipement qui a été employé de façon impropre ou abusive, négligé, endommagé ou modifié/altéré au vu des caractéristiques techniques originales du fabricant.

Important

Lisez attentivement ces consignes d'utilisation afin de vous familiariser avec l'appareil avant de le raccorder à sa bouteille de gaz. Conservez ces consignes afin de vous y reporter par la suite.

⚠ Avertissement

Les représentants de service autorisés sont tenus de suivre les procédures de sécurité normalisées du secteur, y compris, mais sans s'y limiter, les réglementations locales et nationales en matière de procédures de débranchement, de verrouillage et d'étiquetage applicables aux appareils électriques, à gaz, à eau et à vapeur.

⚠ Avertissement

Cet appareil n'est pas destiné aux enfants ni aux personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne supervise l'utilisation de l'appareil. Ne laissez aucun enfant jouer avec cet appareil.

⚠ Avertissement

Cet équipement est uniquement conçu pour une utilisation en intérieur. Il ne doit pas être installé ni utilisé en plein air.

⚠ Avertissement

N'utilisez aucun appareil ni accessoire électrique autre que ceux fournis par le fabricant.

⚠ Avertissement

N'utilisez jamais un jet d'eau à haute pression pour nettoyer, arroser ou inonder l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil. N'utilisez jamais d'équipement de nettoyage puissant, de la paille de fer, des grattoirs ou des brosses métalliques sur l'acier inoxydable ou les surfaces peintes.

⚠ Avertissement

Le four est équipé d'un avertisseur sonore qui s'active en cas de températures internes excessives. Si ce signal sonore retentit, éteignez ou débranchez l'appareil de son alimentation électrique et faites-le réviser par un technicien agréé.

⚠ Attention

Seul le personnel autorisé peut effectuer la maintenance et l'entretien de l'appareil, autre que le nettoyage, selon la procédure décrite dans le présent manuel.

⚠ Attention

Un nettoyage incorrect du four pourrait endommager le(s) catalyseur(s) des modèles sans extraction et rendra la garantie nulle et non avenue.

NOTE: Une installation, un entretien et une maintenance appropriés sont essentiels pour veiller à la performance optimale et au bon fonctionnement de l'équipement. Visitez notre site Internet www.wbtkitchencare.com pour obtenir des mises à jour du manuel, des traductions ou les coordonnées des agents d'entretien dans votre région.

Lincoln®

La fiabilité à toute épreuve

Four à convoyeur Lincoln Aperion 24 Impinger®

Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien

POUR 60 HZ

Modèles :

Fours des séries 1624, 2024, 2424, 2824

⚠Avertissement

Affichez dans un endroit bien visible les consignes à suivre en cas d'émanations de gaz. Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz.

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres vapeurs/liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠Avertissement

L'installation, le réglage, la modification, l'entretien ou la maintenance incorrects de cet appareil peut entraîner des dommages, ainsi que des blessures graves ou mortelles. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.



⚠Attention

Veuillez lire les présentes consignes avant d'utiliser l'équipement.

Numéro de Pièce: LIN_EOGO_IOM_24APERION_4605890_FR -Rev1 – 12/23