

Impinger® Conveyor Oven

Series 3200, Models 3240 –3255 –3270

Installation, Operation and Maintenance Manual



Original Instruction

Safety Notices

As you work on Lincoln equipment, be sure to pay close attention to the safety notices in this manual. Disregarding the notices may lead to serious injury and/or damage to the equipment.

Throughout this manual, you will see the following types of safety notices:

DANGER

Text in a Danger box alerts you to an eminent personal injury situation. Be sure to read the Danger statement before proceeding, and work carefully.

Warning

Text in a Warning box alerts you to a potential personal injury situation. Be sure to read the Warning statement before proceeding, and work carefully.

Caution

Text in a Caution box alerts you to a situation in which you could damage the equipment. Be sure to read the Caution statement before proceeding, and work carefully.

Procedural Notices

As you work on Lincoln equipment, be sure to read the procedural notices in this manual. These notices supply helpful information which may assist you as you work.

Throughout this manual, you will see the following types of procedural notices:

Important

Text in an Important box provides you with information that may help you perform a procedure more efficiently. Disregarding this information will not cause damage or injury, but it may slow you down as you work.

NOTE: Text set off as a Note provides you with simple, but 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.

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..

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.

FOR YOUR SAFETY

Do Not Store Or Use Gasoline Or Other Flammable Vapors Or Liquids In The Vicinity Of This Or Any Other Appliance.

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.

Caution

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

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

Table of Contents

Section 1

General Information

Standard Features	5
Purchaser's Responsibility.....	5
Additional Requirements	5
Model Number Key	6

Section 2

Installation

Exterior Dimensions – 3240.....	7
Exterior Dimensions – 3255.....	8
Exterior Dimensions – 3270.....	9
Specifications	10
Canopy Ventilation Recommendations.....	12
Installation Requirements	13
Gas Code Requirements	13
Electrical Code Requirements.....	13
Spacing Requirements	14
Ventilation Requirements.....	14
Restraint Requirement – Gas Oven(s) on Casters, U.S. and Australia.....	15
Installation.....	15
Unloading	15
Uncrating.....	15
Manual Gas Valve Installation	16
Stand and Finger Assembly.....	16
Installation Checklist	18
Checklist	19
Start-Up Procedures.....	19
Smoke Candle Test – Ventilation System Verification.....	19
Finger Housing Baffle Plate Adjustments.....	20

Section 3

Operation

Information on Use of Oven	21
Oven Start-Up Instructions	22
To Turn a Conveyor Off or Back On	22
Oven Shut-Down Instructions.....	22

Section 4

Maintenance

Preventive Maintenance.....	23
Daily Cleaning	23
Weekly Cleaning.....	24

Section 5

Troubleshooting

Before Calling for Service Checklist.....	27
Thermal Cut-Out Switch for Control Box Components	27

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK

Section 1

General Information

Standard Features

- Faster bake times improve time of service.
- Advanced Air Impingement Technology enhances bake quality and uniformity.
- Improved product flow during cooking reduces operation costs.
- Research and Applications support for continued operational success.
- New FastBake™ Technology designed to bake up to 35% faster than other conveyor ovens without increased noise levels or loss of product quality!

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 an Authorized Service Technician 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 and make certain connections are made to 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 an Authorized Service Technician 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.

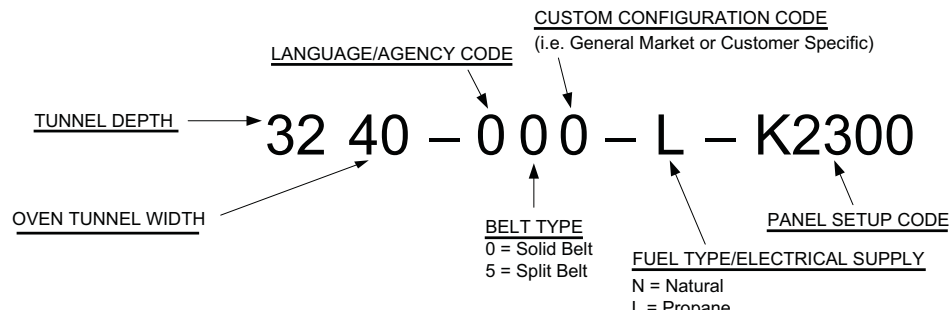
All ovens require separate service and dedicated neutral.

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
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

Example: 3240-000-L-K2300



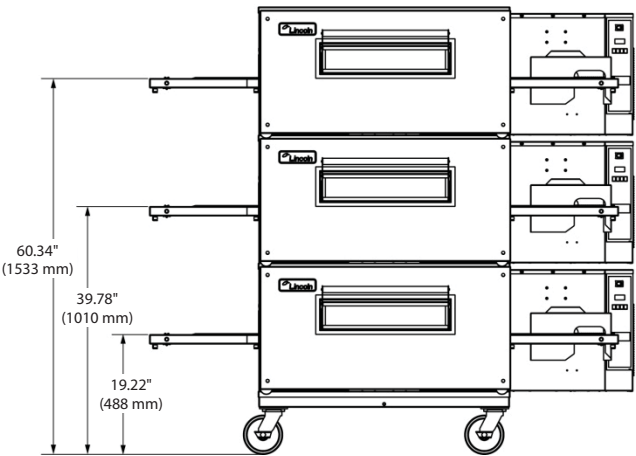
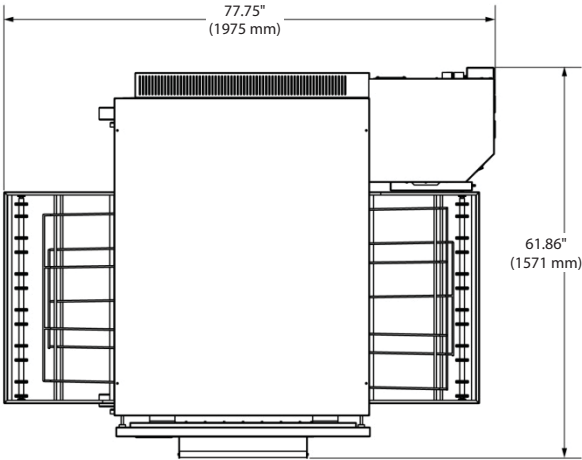
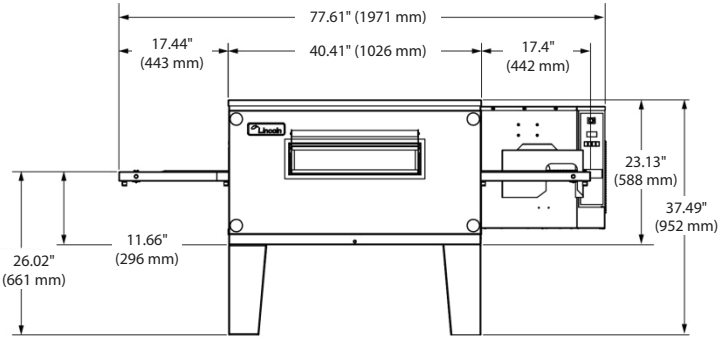
Code	Language	Country
O	English	Dom. & Int. Default
B	French	CE – France/Luxembourg
C	German	CE – Germany
D	Italian	CE – Italy
E	Spanish	CE – Spain
F	English	CE – UK/India/Africa/Hungary
G	Spanish	Mexico/Latin America
H	Portuguese	CE – Portugal
I	Not Used	---
J	Danish	CE – Denmark
K	Dutch & French	CE – Belgium
L	Dutch	CE – Netherlands
M	Greek	CE – Greece
N	Finnish	CE – Finland
O	Restricted	---
P	Norwegian	CE – Norway
Q	English	Japan
R	Swedish	CE – Sweden
S	English	Australia
T	Mandarin	China
U	Restricted	---
V	English	Pacific Rim/Korea
W	English	Middle East/Africa
X	Not Used	---
Y	Not Used	---
Z	Not Used	---

Code	Fuel Type
B	400V/230V/3Ph/50Hz
D	380V/220V/3Ph/50Hz
G	415V/240V/3Ph/50Hz
J	208V/1Ph/60Hz
M	220V/1Ph/60Hz
P	240V/1Ph/60Hz
R	208V/3Ph/60Hz
S	480V/3Ph/60Hz
V	240V/3Ph/60Hz
N	Natural
L	Propane

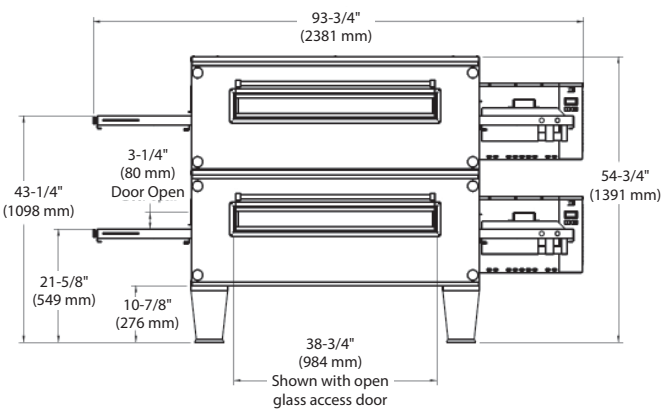
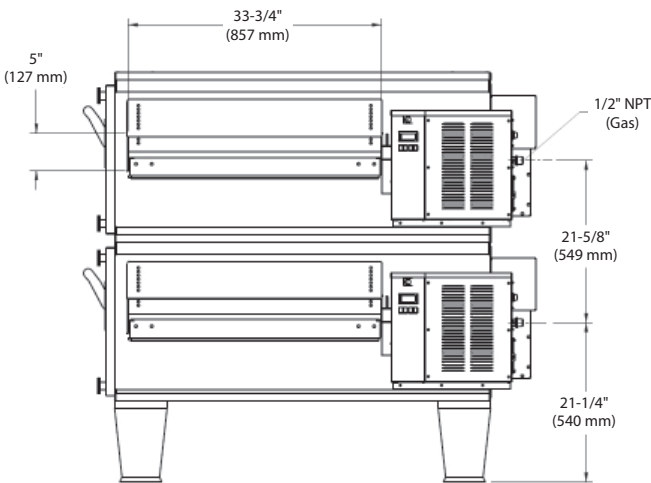
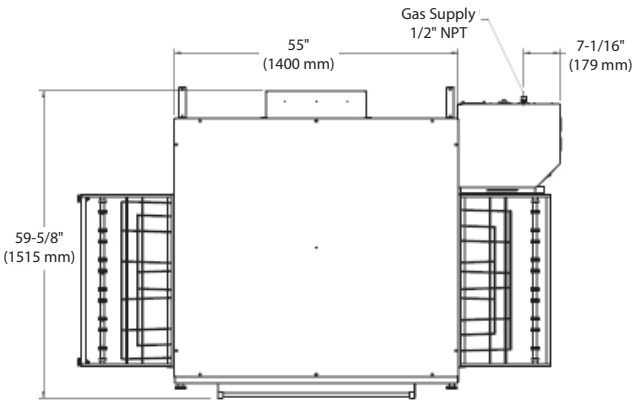
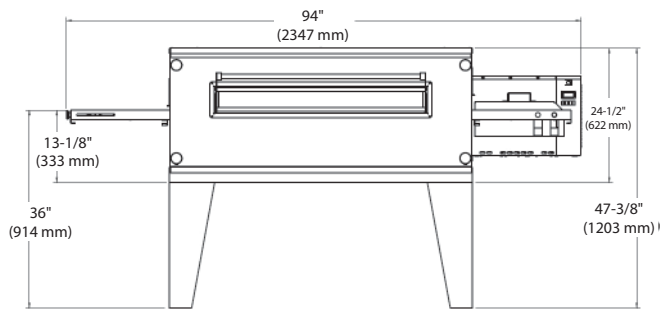
Section 2

Installation

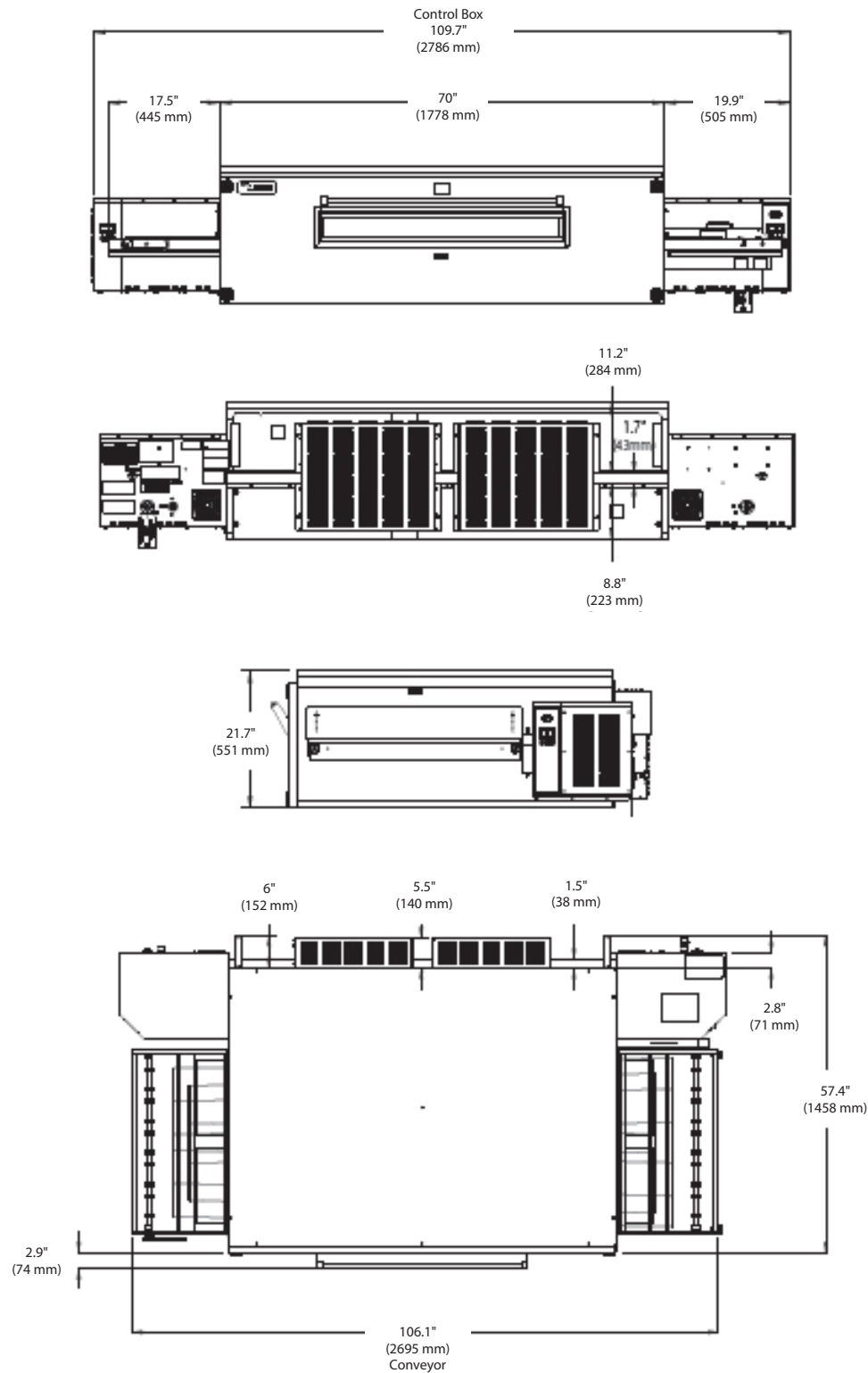
Exterior Dimensions – 3240



Exterior Dimensions – 3255



Exterior Dimensions – 3270



Specifications

Electrical Service — All Gas Models

	Voltage (AC)	Phase	Hz	Model 3240/3255 Amps	Model 3270 Amps
Single Oven	120	1	60	6.0	14.0
Double Stack	120	1	60	12.0	28.0
Triple Stack	120	1	60	18.0	42.0
International Ovens (Single Stack)	230/240	1	50	3.15	7.3

General Information – 3240 Natural Gas Ovens

Model	Energy	Power	Voltage	Current	Phase	Hz	Gas Supply Pressure	Gas Pipe Size (NPT)
Single Oven	Nat. Gas	115,000 BTU	120 VAC	6 Amps	1	60 Hz	8 – 14" W.C.	1"
Double Stack	Nat. Gas	230,000 BTU	120 VAC	12 Amps	1	60 Hz	8 – 14" W.C.	1-1/4"
Triple Stack	Nat. Gas	345,000 BTU	120 VAC	18 Amps	1	60 Hz	8 – 14" W.C.	1-1/2"
Single Oven	Nat. Gas G20	31 kW (HI) 144 MS/hr 3.88 m ³ /hr	230 VAC	3.15 Amps	1	50 Hz	2.00 - 3.48 kPa	1"
Single Oven	Nat. Gas G25	26 kW (HI)	230 VAC	3.15 Amps	1	50 Hz	2.00 - 3.48 kPa	1"

General Information – 3240 Propane Gas Ovens

Model	Energy	Power	Voltage	Current	Phase	Hz	Gas Supply Pressure	Gas Pipe Size (NPT)
Single Oven	L.P. Gas	115,000 BTU	120 VAC	6 Amps	1	60 Hz	11.5 – 14" W.C.	3/4"
Double Stack	L.P. Gas	230,000 BTU	120 VAC	12 Amps	1	60 Hz	11.5 – 14" W.C.	1"
Triple Stack	L.P. Gas	345,000 BTU	120 VAC	18 Amps	1	60 Hz	11.5 – 14" W.C.	1-1/4"
Single Oven	L.P. Gas G30	37 kW (HI) 2.315 kg/hr	230 VAC	3.15 Amps	1	50 Hz	2.85 – 3.48 kPa	3/4"
Single Oven	L.P. Gas G31	31 kW (HI) 144 MS/hr 1.14 m ³ /hr 2.545 kg/hr	230 VAC	3.15 Amps	1	50 Hz	2.85 – 3.48 kPa	3/4"

General Information – 3240 Electric Ovens

Model	Energy	Power	Voltage	Current	Phase	Hz	Recommended Electrical Specifications
3240-XXX-B-KXXXX	Electric	24kW	400/230 Vac	35 Amps	3	50 Hz	5 Wires, 3 Poles 1N-1G
3240-OXX-R-KXXXX	Electric	24kW	120/208 Vac	67 Amps	3	60 Hz	4 Wires, 3 Poles -1G
3240-OXX-V-KXXXX	Electric	24kW	120/240 Vac	58 Amps	3	60 Hz	4 Wires, 3 Poles -1G
3240-XXX-D-KXXXX	Electric	24kW	380Y/220 Vac	37 Amps	3	50 Hz	5 Wires, 3 Poles 1N-1G
3240-XXX-G-KXXXX	Electric	24kW	415Y/240 Vac	34 Amps	3	50 Hz	5 Wires, 3 Poles 1N-1G

General Information – 3255 Natural Gas Ovens

Model	Energy	Power	Voltage	Current	Phase	Hz	Gas Supply Pressure	Gas Pipe Size (NPT)
Single Oven	Nat. Gas	145,000 BTU	120 VAC	6 Amps	1	60 Hz	8 – 14" W.C.	1"
Double Stack	Nat. Gas	290,000 BTU	120 VAC	12 Amps	1	60 Hz	8 – 14" W.C.	1-1/4"
Triple Stack	Nat. Gas	435,000 BTU	120 VAC	18 Amps	1	60 Hz	8 – 14" W.C.	1-1/2"
Single Oven	Nat. Gas	42.5 kW (HI) 153 MS/h 4.44 m ³ /hr	230 VAC		1	50 Hz	2.00 – 3.48 kPa	1"

General Information – 3255 Propane Gas Ovens

Model	Energy	Power	Voltage	Current	Phase	Hz	Gas Supply Pressure	Gas Pipe Size (NPT)
Single Oven	L.P. Gas	145,000 BTU	120 VAC	6 Amps	1	60 Hz	11.5 – 14" W.C.	3/4"
Double Stack	L.P. Gas	290,000 BTU	120 VAC	12 Amps	1	60 Hz	11.5 – 14" W.C.	1"
Triple Stack	L.P. Gas	435,000 BTU	120 VAC	18 Amps	1	60 Hz	11.5 – 14" W.C.	1-1/4"
Single Oven	L.P. Gas G30	42.5 kW (HI) 153 MS/h 1.30 m ³ /hr 3.208 Ks/hr	230 VAC	3.15 Amps	1	50 Hz	2.85 – 3.48 kPa	3/4"
Single Oven	L.P. Gas G31	42.5 kW (HI) 153 MS/h 2.918 Ks/hr	230 VAC	3.15 Amps	1	50 Hz	2.85 – 3.48 kPa	3/4"

General Information – 3270 Natural Gas Ovens

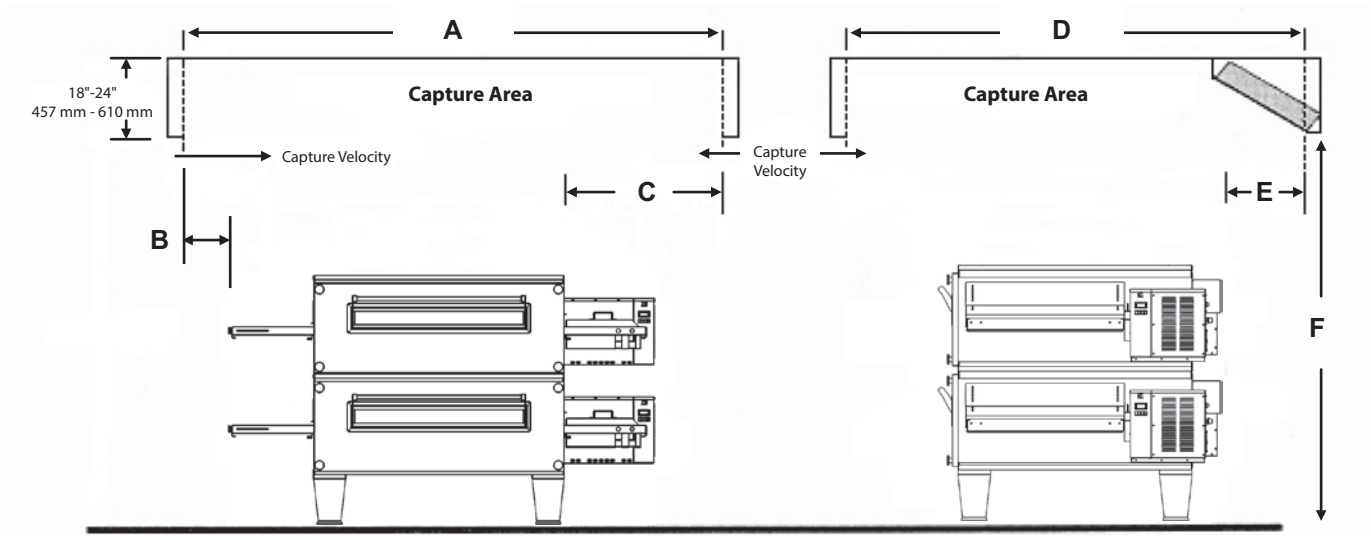
Model	Energy	Power	Voltage	Current	Phase	Hz	Gas Supply Pressure	Gas Pipe Size (NPT)
Single Oven	Nat. Gas	150,000 BTU	120 VAC	14 Amps	1	60 Hz	8 – 14" W.C.	1"
Double Stack	Nat. Gas	300,000 BTU	120 VAC	28 Amps	1	60 Hz	8 – 14" W.C.	1-1/4"
Triple Stack	Nat. Gas	450,000 BTU	120 VAC	42 Amps	1	60 Hz	8 – 14" W.C.	1-1/2"
International (Single Stack)	Nat. Gas	43.9 kW Hi 158.26 MJ 4.59 m ³ /hr	230/240 VAC	7.3 Amps	1	50 Hz	17.4 mbar 2.00 – 3.48 kPa	1"

General Information – 3270 Propane Gas Ovens

Model	Energy	Power	Voltage	Current	Phase	Hz	Gas Supply Pressure	Gas Pipe Size (NPT)
Single Oven	L.P. Gas	150,000 BTU	120 VAC	14 Amps	1	60 Hz	11.5 – 14" W.C.	3/4"
Double Stack	L.P. Gas	300,000 BTU	120 VAC	28 Amps	1	60 Hz	11.5 – 14" W.C.	1"
Triple Stack	L.P. Gas	450,000 BTU	120 VAC	42 Amps	1	60 Hz	11.5 – 14" W.C.	1-1/4"
International (Single Stack)	L.P. Gas G30	43.9 kW Hi 158.26 MJ 1.3 m ³ /hr 3.32 kg/hr	230/240 VAC	7.3 Amps	1	50 Hz	27.4 mbar 2.85 – 3.48 kPa	3/4"
Single Stack	LP Gas G31	43.9 kW Hi 158.26 MJ 1.3 m ³ /hr 3.01 kg/hr	230/240 VAC	7.3 Amps	1	50 Hz	27.4 mbar 2.85 – 3.48 kPa	3/4"

NOTE: For proper operation, the gas valve requires a nominal inlet pressure of 7 inches H₂O column for natural gas and 11 inches of H₂O column for L.P. gas, unless otherwise specified. A minimum inlet pressure of 1.0 inch of H₂O above the manifold setting (NAT. manifold 3.5" H₂O, L.P. manifold 10" H₂O) 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 H₂O column). Refer to the Gas Pressure Conversion chart in Section 1 for pressure conversions.

Canopy Ventilation Recommendations



Dimension	Single or Double Stack			Triple Stack *
	3240	3255	3270	
A	96 in (2438 mm)	108 in (2743 mm)	120 in (3048 mm)	10 ft (3039 mm)
B	8 in (203 mm)	8 in (203 mm)	8 in (203 mm)	22 in (559 mm)
C	22 in (559 mm)	22 in (559 mm)	22 in (559 mm)	22 in (559 mm)
D	80 in (2032 mm)	80 in (2032 mm)	80 in (2032 mm)	6 ft 8 in (2020 mm)
E	12 in (305 mm)	12 in (305 mm)	12 in (305 mm)	12 in (304 mm)
F	80 in (2032 mm)	80 in (2032 mm)	80 in (2032 mm)	6 ft 6 in AFF (1981 mm)
Exhaust Flow	1400 – 1600 CFM	1600 – 2000 CFM	1800 – 2400 CFM	—

AFF = Above Finished Floor

* Hood dimensions shown are for island mount - Size reductions may be possible for wall mount units.

NOTE: Hood dimensions and the positioning of the hood over the oven will vary with hood manufacturers.

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.

Installation Requirements

DANGER

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

GAS CODE REQUIREMENTS

DANGER

Conversion of this appliance from one type of gas to another must only be performed by qualified, licensed, and authorized installation or service personnel. Conversion without the proper components may result in fire or explosion.

Warning

A manual shut-off valve must be installed in the gas supply (service) line upstream of this appliance and in a position where it can be reached quickly in the event of an emergency.

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 and local municipal building codes.

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.

NOTE: In the event that verification of pilot flame is needed, a small mirror may be utilized for verification.

If flexible services are provided, they must meet code requirements for such installation.

ELECTRICAL CODE REQUIREMENTS

Warning

This appliance must be grounded and all field wiring must conform to all applicable local and national codes. Refer to rating plate for proper voltage. It is the responsibility of the end user to provide the disconnect means to satisfy the authority having jurisdiction.

Warning

This equipment must be positioned so that the plug is accessible unless other means for disconnection from the power supply (e.g., circuit breaker or disconnect switch) is provided.

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 or triple stack and each oven has its own disconnection switch, all switches should be close together.

SPACING REQUIREMENTS

Warning

To avoid instability the installation area must be capable of supporting the combined weight of the equipment and product. Additionally the equipment must be level side to side and front to back.

The oven must have 6 inches (152 mm) of clearance from combustible surfaces. In case other equipment is located on the right side of oven, a minimum clearance of 24 inches (609 mm) is required from that equipment.

FOR ALL OVENS: A 24-inch (609 mm) clearance at the rear of the oven must be obtainable for service access.

FOR PERMANENTLY INSTALLED OVENS: A permanently installed (unmovable) oven requires a minimum of 13 feet 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.

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 below.

Ventilation Guidelines

A ventilation hood is required to remove heat and cooking odors. 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. (NOTE: This oven is considered as “Light Duty for Baking” when evaluated for code vent requirements.) 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 1600 and 2800 CFM exhaust or more with 70% make-up air. (The “Efficiency” of various hood designs makes it necessary to specify such a wide range of ventilator CFM.) Make up air must be supplied by either a hood design or the HVAC system. This will vary with hoods from various manufacturers.

Caution

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.

Ventilation System

NOTE: These ovens are considered “Light Duty for Baking” when evaluated for code vent requirements.

This information is shown as a guideline for ventilation.

1. Dimensions shown are for ovens without extension shelves. The outside end of the conveyor frame must be a minimum of 8 inches inside the canopy as shown.
2. The capture velocity across the lower edge of the canopy is to be 50 FPM at sides and front.
3. Use filters at rear exhaust area of hood, as shown.
4. At start-up, the CO level must be checked around the oven space under the canopy.
5. This level must be < 10ppm.
6. The ovens are to be centered in the canopy space left-to-right and front-to-back if possible.
7. A 6-inch space at rear of oven is recommended for utilities.
8. Recommend 70% make-up air provided outside of the canopy through perf metal diffusers directed straight down — not at the oven; located at front, sides or both.
9. Room air diffusers must not be directed onto the oven and should be positioned a minimum of 3 feet from the perimeter of the hood to keep them from affecting the oven.

RESTRAINT REQUIREMENT – GAS OVEN(S) ON CASTERS, U.S. AND AUSTRALIA

⚠ DANGER

Legs or casters must be installed and the legs or casters must be screwed in completely to prevent bending. When casters are installed the mass of this unit will allow it to move uncontrolled on an inclined surface. These units must be tethered/secured to comply with all applicable codes.

- The installation shall be made with a gas connector that complies with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 latest version, and a quick disconnect device that complies with the Standard for Quick Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41 latest version.

IN CANADA: The installation shall be made with gas connectors that comply with Canadian Code CSA 6.16 latest version and quick disconnects complying to Canadian Code CSA 6.9 latest version.

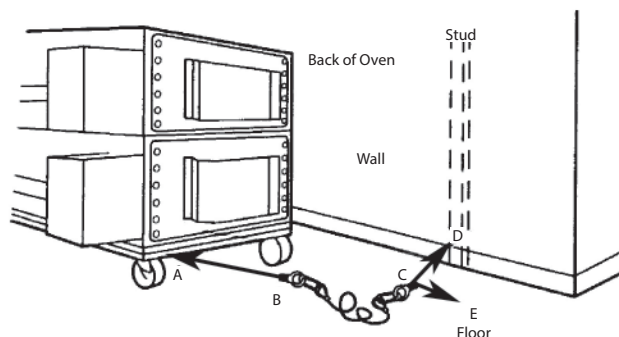
IN AUSTRALIA: To be installed in accordance with AS 5601-2004 and 4563-2004 Gas Installation Code.

- 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

- Screw lifting eye "B" of cable assembly to hole "A".
- Screw eye bolt "C" of cable assembly to stud in wall "D" or floor anchor "E".

NOTE: Installation point is the same for single or stacked ovens.



Installation

The instructions that follow are intended as a guide for preparing for the installation of the Impinger® Conveyor Ovens, Series 3240C, 3255 and 3270. First and foremost, each crate should be examined before signing the Bill of Lading to report any visible damage caused by the trucker in transit, and to account for the proper number of crates.

UNLOADING

When the oven arrives it should consist of:

- A crate containing oven body, conveyor, fingers, crumb pans, and pan stops. (Some models may have the conveyor packed separately.)
- A package containing the stand and top.

It is recommended that you have a material-handling device available to unload.

DO NOT LIFT EXCESSIVE WEIGHT!

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.

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 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.

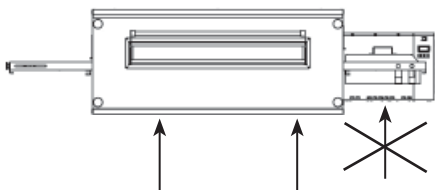
THE OVEN WILL CLEAR THROUGH A 30" (762 mm) DOORWAY BY USING THE FOLLOWING PROCEDURE:

- Remove conveyor; see "Weekly Cleaning" section for instructions. (Some units may have conveyor packed separately.)
- Remove thumb screws and baffle from the left side of the oven.

- Place the left side on a four wheel moving dolly and it will clear a 30" (762 mm) doorway. Or oven can remain on skid and be tilted on its back. Then placed on two four-wheel dollies.

⚠ Caution

Do not lift the ovens using the control enclosure. Lift from the main oven cavity only. Damage may occur to the controls of the oven if lifted by the control enclosure.



Manual Gas Valve Installation

When installing the gas valve that is supplied with the oven it is our suggestion that an elbow be placed on the oven pipe first. This will allow the flexible hose to be attached in a downward direction, eliminating possible stress to the hose.

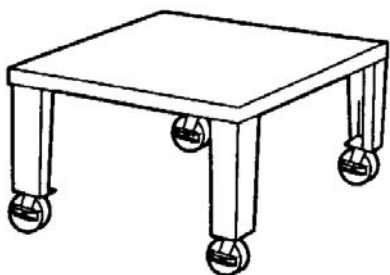
Specifications

Body: Stainless Steel	Power: Gas and/or Electric
DB Level: ≤ 71 dba	Operating Temperature Range: 300°F - 600°F (149°C - 316°C)

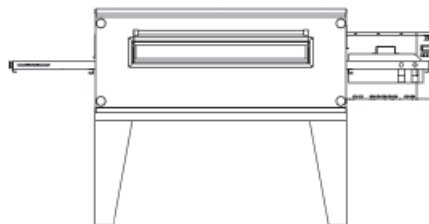
Stand and Finger Assembly

NOTE: 3255 is used for illustration.

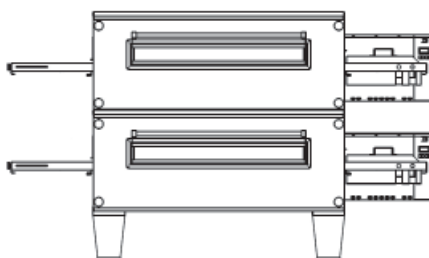
- The stand is a 55" (1397 mm) x 49" (1245 mm) rectangle. Set it in place with a 55" side facing out. This will be the front of the oven. Using a carpenter's level, level all four (4) sides of the stand. To raise or lower the stand, use the leg adjusters. Ovens on casters require a level floor. NOTE: The oven top is packed with oven stand. Remove top from stand before assembly.



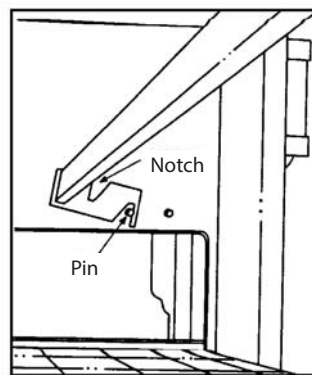
- Remove the oven from the dolly and set it on the stand. The control panel should be on the right rear as you face the oven. Be sure that the oven sets squarely on the stand and is fully seated. For a single oven, install top. For double, see step 3.



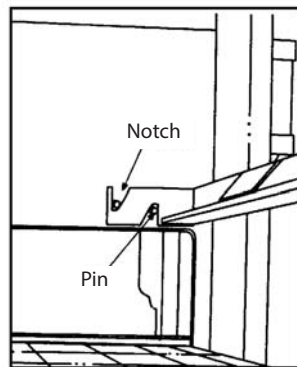
- If you purchased a double stack oven, place the second oven on top of the first one. Be sure that it sets squarely and is fully seated. The control panel goes on the right rear. Now install oven top.



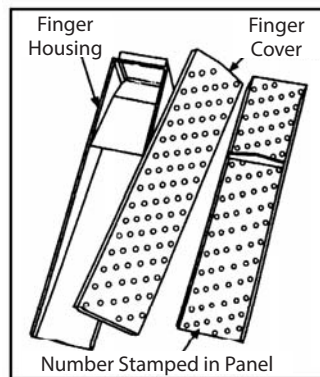
- Before installing the retaining brackets in the oven(s), be sure all of the packing material is removed from the plenum shroud. Install the finger retaining brackets by placing them upside down and hooking the retaining pin as shown.



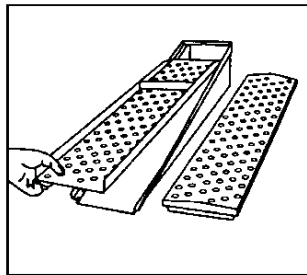
5. Rotate the finger brackets until the notches in the brackets sit on the retaining pins.



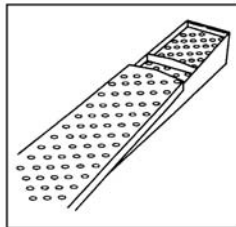
6. Assemble fingers as shown in steps 7 and 8.



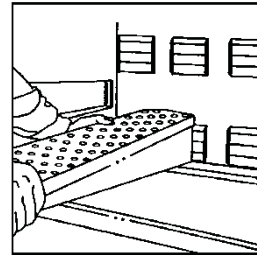
7. Insert columnating plate so the step goes under the lip of the finger housing and the plate lies flush with the housing side edge.



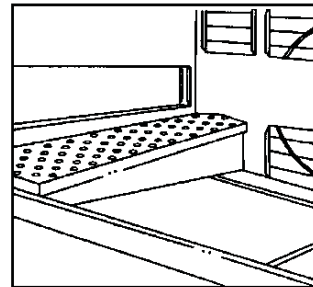
8. Install cover by sliding it on the small end.



9. Insert assembled finger through door opening starting with lower left. NOTE: The customer MUST tell you what position to place the assembled finger in, for their application.

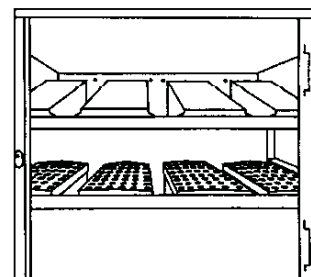


10. Install finger in the oven by sliding it over the plenum flange and setting the front bracket. BE SURE THAT THE FINGER SITS SQUARELY OVER THE PLENUM FLANGES AND THE HOLES POINT IN THE PROPER DIRECTION. Top fingers point down, bottom fingers point up.



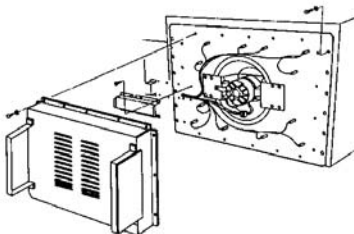
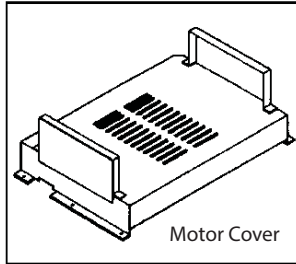
11. Repeat step 10 until all ten (10) fingers are installed.

Install conveyor and crumb pans before operation. See "Weekling Cleaning" in Section 4 for instructions.

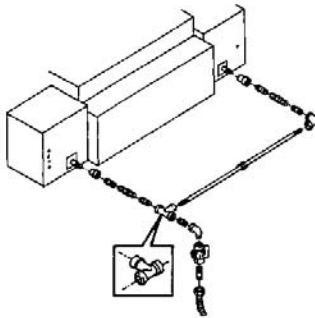


12. Attach Motor Cover as shown with bolts provided.

You are now ready for services to be connected. This should be done by licensed electricians and plumbers. See "Specifications" section and "Installation Requirements" section for more information.



13. The gas piping manifold kit should be installed as shown.



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 an Authorized Service Technician 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 an Authorized Service Technician 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?

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:

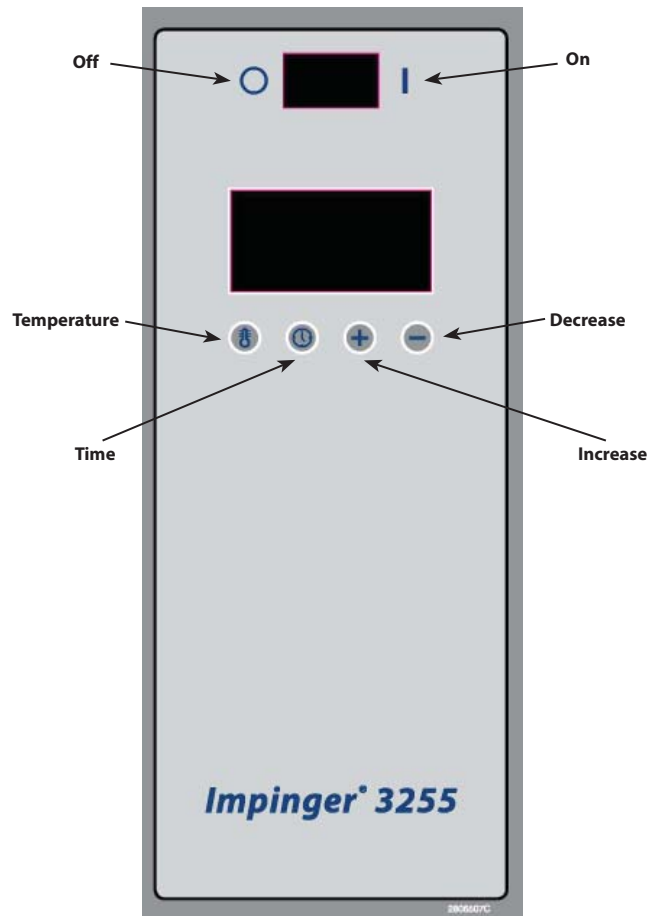
NOTE: Use Lincoln Smoke Candle #369361 (in Australia, an alternate method of coloring the air may be used).

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. Open the optional access window in the oven door, or insert candle through conveyor opening.
4. 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.)
5. Observe the smoke pattern coming out of the oven openings and the collection of this smoke by the ventilation system.
6. The ventilation system must capture all the smoke from the oven.

FINGER HOUSING BAFFLE PLATE ADJUSTMENTS

The finger housing has a baffle mounted inside to balance the air flow to the rear and front of the oven. If the product is cooking more or less in the rear of the oven than in the front, it is possible the finger housing baffle needs to be adjusted. If it is deemed necessary to adjust the air balancing baffle, be sure to adjust all ten finger housings to exactly the same opening. Determine if more air (heat) is required at front or rear of oven, then open or close off that air by bending the baffle in the proper direction. For additional information on how to adjust the Finger Housing Baffle Plate, contact the Lincoln Technical Service Department at 1-824-724-2273.

Section 3 Operation



Information on Use of Oven

The Impinger® oven functions by directing high velocity streams of heated air directly on the food products. Because air is the heat source, it is effective even on sensitive foods. Compared to conventional ovens and even convection ovens, the cooking time of products in the Impinger® Conveyor ovens can be as much as two to four times faster. Several factors may affect the cooking time of any special product such as: 1) oven temperature setting, 2) conveyor speed, 3) position of columnating plate in oven, and 4) adjustments of the 2 baffles on the conveyor openings.

We encourage you to experiment with the oven by trying different temperature settings and belt speeds. Also, try to control the cooking of the product by re-arranging the optional columnating plates.

NOTE: While this illustration features the 3255 display panel, the 3240C & 3270 display panel includes a similar design.

⚠ DANGER

The on-site supervisor is responsible for ensuring that operators are made aware of the inherent dangers of operating this equipment.

⚠ Warning

Do not work around conveyor with long hair, loose clothing, or dangling jewelry. Getting caught in the belt could result in serious injury.

⚠ Warning

The front of the oven is hot during operation. Care should be used when working around the oven. When using the front access door, be sure to secure the access door in its proper location when done. Failure to secure the door could result in the door falling open and potential burns.

Oven Start-Up Instructions**⚠ Warning**

All covers and access panels must be in place and properly secured, before operating this equipment.

1. Turn oven on. After the oven is turned on, it is in cooking mode. To set the time and temperature you must be in programming mode.
2. To get to program mode, press and hold the time and temperature buttons for approximately 6 seconds. While pressing the buttons, the display will say "Hold Key and Wait." The display will then say "Please Release" after the buttons have been held long enough. After you release the buttons you will be in programming mode.
3. The display will say "Set Point Temperature or Time to Select Function." If no buttons are pressed within 4 seconds the display will revert back to cooking mode. It will automatically save the last settings that were entered before reverting to cooking mode.
4. To set the temperature, press the Temperature button. The set point temperature will be displayed and the temperature may be increased or decreased by pressing the Increase or Decrease buttons.
5. To set the belt time, press the Time button. The display will indicate which belt is being set. Press the Increase and Decrease buttons to increase or decrease time. Press the Time button again to toggle between belts.
6. To save settings and return to cooking mode leave the control alone for 4 seconds and it will revert to cooking mode.

To Turn a Conveyor Off or Back On

(When configured with split belt)

1. When the oven is turned on, all belts will automatically begin running. To turn one belt off, press and hold one of the buttons.
2. While pressing the button, the display will show which belt is being turned off. You will need to continue holding the button for approximately four seconds.
3. The display will show "Please Release" when it is time to let go of the button. The belt will turn off.
4. To turn the belt back on, press and hold the same button that you did before.

Oven Shut-Down Instructions

1. Turn the ON/OFF switch to the "OFF" position. The oven will now shut down and cease operation.

Section 4

Maintenance

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 debris 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 Authorized Service Agency to establish a proper program. If there are any questions that the service agency cannot answer, please contact the KitchenCare Technical Service Department at (844) 724-2273.

DANGER

Disconnect power supply before servicing or cleaning this unit. Safeguard power so it cannot be accidentally restored. Failure to do so could result in serious injury. There is more than one power supply connection point when ovens are stacked, so make sure that all switches are in "OFF" position before cleaning or maintenance.

DANGER

It is the responsibility of the equipment owner to perform a Personal Protective Equipment Hazard Assessment to ensure adequate protection during maintenance procedures.

To maintain maximum efficiency of the oven, all ventilation louvers on the oven must be cleaned regularly. Oven use and type of product will actually determine the frequency of cleaning. The conveyor drive chain must be checked during the weekly cleaning cycle to see if it has become loose. Loose chain operation will DAMAGE the conveyor drive motor.

If the oven fails to operate, check the circuit breaker to be sure it is turned on. Also, check the fuses on the control panel to be sure that they are good before you call the Authorized Service Agency. The name and phone number of the Authorized Service Agency will be located below the data plate.

Warning

Allow heated equipment to cool down before attempting to clean, service or move. Unit must be cool to touch and disconnected from power source.

Caution

Do not use caustic cleaners on any part of the oven or oven cavity. Use mild, non abrasive soaps or detergents, applied with a sponge or soft cloth. Never use sharp implements or harsh abrasives on any part of the oven.

Daily Cleaning

1. Clean exterior surfaces of the oven by wiping it down with a mild detergent and clean water, or a commercial stainless cleaner.
2. Clean crumb pans and guards by washing with a mild detergent solution and rinsing with clean water.
3. Clean the interior by sweeping up all loose particles, then wash with a mild detergent solution and rinse with clean water.
4. Clean the conveyor belt by wiping with a clean cloth or brushing with a soft wire brush. Lincoln catalog #369217.

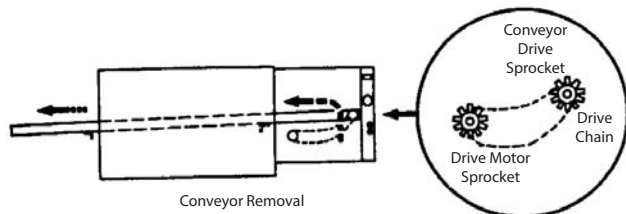
On exterior of oven, deposits of baked-on splatter, oil, grease, or light discoloration may be removed with any of several commercial cleaners. Consult with your local supplier.

Warning

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

Weekly Cleaning

1. Remove conveyor chain guard. Remove crumb pans and take to the sink for cleaning.
2. Lift right end of conveyor and push in approximately 3" (76 mm). Remove drive chain.

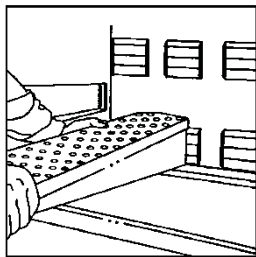


3. Pull conveyor out the right end. Place on table or work surface.
4. Inspect the chain for signs for wear. Replace if necessary.
5. Verify the drive sprocket on the conveyor motor is secure. Tighten if required.
6. Check conveyor motor fasteners to verify they are secure. Tighten if required.
7. With the conveyor removed, screw out the four knobs that hold the door and remove the door.

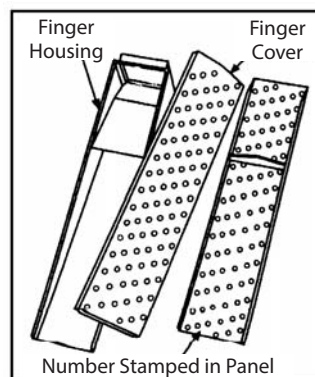
Caution

The door is very heavy and should be removed by more than one person. When reinstalling the door, failure to secure the door in the proper manner could result in the door falling and potential injury.

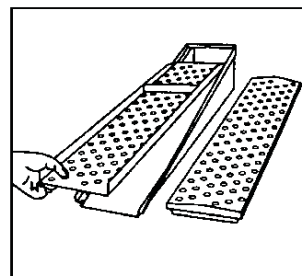
8. Remove the upper and lower finger assemblies and take to the sink. Note any particular placement of fingers that you may have, such as fully closed, half-closed, or fully open, columnating plates.



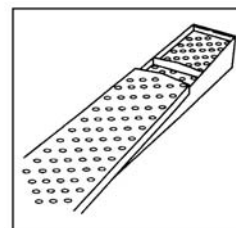
9. Disassemble fingers for cleaning.



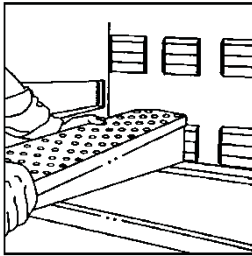
10. Clean fingers and crumb trays with a mild detergent solution, followed by a potable water rinse.
11. Clean the interior by sweeping up all loose particles, then wash with a mild detergent solution and rinse with clean water.
12. Clean the conveyor belt by wiping with a clean cloth or brushing with a soft wire brush. Lincoln catalog #369217.
13. Reassemble fingers. Insert columnating plate so the step goes under the lip of the finger housing and the plate lies flush with the housing side edge.



14. Install cover by sliding it on the small end.

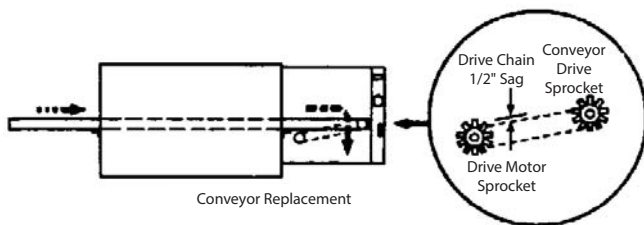


15. Install top and bottom fingers in the oven by sliding them over the plenum flange and setting on the front bracket. BE SURE THAT THE FINGER SETS SQUARELY OVER THE PLENUM FLANGES AND THE HOLES POINT IN THE PROPER DIRECTION. Top fingers point down. Install in the same position they were removed from.



16. Install the door.

17. Reinstall the conveyor. Ensure front door is in place prior to installing the conveyor. Trying to install the conveyor without the door in place is very difficult and may cause damage to the unit. Insert the conveyor through the opening in the right side. Sprocket will be to the right side of the conveyor.



18. Slide conveyor through the oven chamber until the locking bar on the drive end of the conveyor is approximately 2" – 3" (50 – 76 mm) into the oven chamber. Install drive chain by placing it over the drive sprocket and placing it over the conveyor sprocket.
19. Lift conveyor just enough to allow you to pull the conveyor toward you until the locking bar is outside of the oven cavity. At the same time, push the conveyor downward so that the bar locks on the outside of the oven wall.
20. Inspect sprocket alignment and adjust if necessary.
21. Reinstall conveyor crumb pans and chain guard cover.
22. Reapply power.

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK

Section 5

Troubleshooting

Before Calling for Service Checklist

Problem	Cause	Correction
Doesn't operate	Breaker tripped	Reset breaker
	Safety thermal cut-out trips	Reset power, call for service if it repeats
Uneven heating	Fingers incorrectly assembled	Reassemble correctly
	Fingers in wrong location	Place fingers in correct location
Over or under cooked	Incorrect temperature setting	Adjust temperature
	Incorrect conveyor speed	Adjust conveyor speed
	Defective thermostat	Call for service
Heat and cooking odors spill into room	Ventilation/exhaust hood is off	Energize the ventilation system
	Ventilation/exhaust filters require cleaning	Clean all filters
	Defective ventilation/exhaust system	Call for service
Conveyor does not operate	Incorrectly installed	Remove and reinstall
	Drive sprocket is loose	Tighten drive sprocket
	Drive chain loose or disconnected	Verify installation is correct - Call for service
	Conveyor has stretched from use	Call for service

Thermal Cut-Out Switch for Control Box Components

These ovens include a "safety thermal cut-out switch" for your protection. This safety related device is designed to ensure that the unit will not overheat and damage the oven. In the unlikely event that the oven would exceed the specified operating temperature range, the "safety thermal cut-out switch" will activate, thus blocking power to the unit and causing it to turn off.

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK

Avis de sécurité

En travaillant sur de l'équipement Lincoln, faites bien attention aux avis de sécurité cités dans ce manuel. La non prise en compte de ces consignes est susceptible d'entraîner des risques accrus de blessures graves et/ou de dommages à l'appareil.

À travers ce manuel, les types d'avis de sécurité sont :

DANGER

Le texte apparaissant dans un encadré Danger vous alerte d'une situation éminente pouvant occasionner des blessures corporelles. S'assurer de lire l'énoncé de Danger avant de commencer toute intervention, et travailler avec précaution.

Avertissement

Le texte apparaissant dans un encadré Avertissement vous alerte d'une situation pouvant occasionner des blessures corporelles. S'assurer de lire l'énoncé d'Avertissement avant de commencer toute intervention, et travailler avec précaution.

Attention

Le texte apparaissant dans un encadré Attention vous alerte d'une situation pour laquelle vous pourriez endommager l'appareil. S'assurer de lire l'énoncé de rubrique Attention avant de commencer toute intervention, et travailler avec précaution.

Avis procéduraux

En travaillant sur l'équipement Lincoln, s'assurer de lire avec attention les avis procéduraux cités dans ce manuel. Ces avis fournissent des informations utiles pouvant vous aider lors de vos interventions.

À travers ce manuel, les types d'avis procéduraux sont :

Important

Le texte dans un encadré Important vous fournit des informations pouvant vous aider à exécuter plus efficacement une procédure. La non prise en compte de ces informations n'est pas susceptible d'entraîner des dommages ou des blessures, mais peut vous ralentir dans vos interventions.

REMARQUE : Tout texte suivant le mot Remarque vous fournit des informations supplémentaires simples, mais utiles, sur l'intervention que vous effectuez.

Lire ces informations avant de procéder :

DANGER

Ne pas installer ni faire fonctionner un appareil ayant fait l'objet d'une mauvaise utilisation, ayant été abusé, négligé, endommagé ou altéré/modifié par rapport aux caractéristiques d'origine de fabrication.

Avertissement

L'installation, le réglage la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien

Avertissement

Les représentants de service autorisés sont obligés de suivre les procédures de sécurité respectant les normes de l'industrie, incluant entre autre, les règlements locaux et nationaux pour les procédures de déconnexion, de verrouillage et d'étiquetage pour tous les services dont l'électricité, le gaz, l'eau et la vapeur.

Avertissement

Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas une expérience ou des connaissances suffisantes, sauf si elles sont supervisées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre à des enfants de jouer avec cet appareil.

Avertissement

Cet équipement est destiné uniquement à un usage intérieur. Ne pas installer ou faire fonctionner cet équipement à l'extérieur.

Avertissement

Ne pas utiliser d'appareils ou accessoires électriques autres que ceux fournis par le fabricant.

ESURE DÉSECURITÉ

Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Ne jamais utiliser des linges trempés d'huile inflammable ou de solutions de nettoyage combustibles, pour le nettoyage.

Avertissement

Ne jamais utiliser un jet d'eau sous haute pression pour nettoyer ou arroser le plancher intérieur ou extérieur des appareils. Ne pas utiliser d'équipement de nettoyage sous pression, de laine d'acier, de grattoirs ou de brosses métalliques sur l'acier inoxydable ou les surfaces peintes.

Attention

Les travaux d'entretien et de maintenance autre que le nettoyage comme décrit dans ce manuel doit être fait par un personnel d'entretien autorisé.

REMARQUE : L'installation, le soin et l'entretien sont essentiels pour un rendement maximal et un fonctionnement sans problème de votre appareil. Visiter notre site Web www.mtwwkitchencare.com pour des mises à jour manuelles, des traductions, ou bien les coordonnées des agents techniques de votre région.

Table des matières

Section 1

Informations générales

Fonctions de base.....	31
Responsabilité de l'acheteur.....	31
Autres exigences	31
Numéro de modèle de clé.....	32

Section 2

Installation

Dimensions extérieures – 3240	33
Dimensions extérieures – 3255	34
Dimensions extérieures – 3270	35
Spécifications	36
Recommandations pour la hotte de ventilation.....	38
Conditions d'installation requises	39
Exigences du code du gaz.....	39
Exigences du code d'électricité.....	39
Exigences de dégagement	40
Exigences en matière de ventilation	40
Exigences de contention – Four(s) au gaz sur roulettes, É.-U. et Australie	41
Installation.....	41
Déchargement	41
Déballage	41
Installation du robinet à gaz manuel.....	42
Assemblage du support et des doigts	42
Liste de vérification de la procédure d'installation	45
Liste de vérification.....	45
Procédures de démarrage	46
Test de fumée à la chandelle – Vérification du système de ventilation	46
Ajustements de la plaque de la chicane du boîtier de doigt.....	46

Section 3

Fonctionnement

Information sur l'utilisation du four	47
Directives pour la mise en marche du four	48
Pour éteindre ou rallumer le convoyeur.....	48
Directives pour l'arrêt du four.....	48

Section 4

Entretien

Entretien préventif.....	49
Nettoyage quotidien.....	49
Nettoyage hebdomadaire	50

Section 5

Dépannage

Liste de vérification avant d'appeler le service technique	53
L'interrupteur de coupure thermique pour les composants du boîtier de commande	53

Section 1

Informations générales

Fonctions de base

- Temps de cuisson plus rapide améliorant le temps de service.
- Technologie d'air de pointe de Impingement perfectionne la qualité et l'uniformité de la cuisson.
- Meilleur débit de produit pendant la cuisson réduit les coûts d'opération.
- Recherche et soutien aux applications pour une exploitation réussie constante.
- La nouvelle technologie FastBake™ conçue pour cuire jusqu'à 35 % plus rapidement que les autres fours convoyeurs sans augmenter les niveaux de bruit ni perdre dans la qualité!

Responsabilité de l'acheteur

Les responsabilités suivantes reviennent à l'acheteur :

1. Les services de gaz et d'électricité pour le four doivent être installés sur les lieux conformément aux spécifications du fabricant.
2. Le four doit être déchargé, déballé et installé au bon endroit; conformément au présent manuel d'installation et d'opération.
3. Les services de gaz et d'électricité doivent être correctement connectés par un installateur accrédité de votre choix. Pour l'installation dans l'état du Massachusetts : L'installation de ce four doit être effectué par un plombier licencié ou un monteur d'installations au gaz. Lesdites connexions doivent être conformes aux exigences du code en vigueur. Vous reporter à la section « Conditions d'installation requises » pour une information précise.
4. Pour organiser une inspection et une vérification d'opération par un technicien de service autorisé comme décrit ci-dessous :

Ne pas tenter d'opérer le four tant que la connexion du service utilitaire n'a pas été entièrement inspecté par un technicien de service autorisé ou un représentant du service Lincoln Foodservice Products, LLC. Ce service est requis par Lincoln Foodservice Products, LLC afin d'assister l'acheteur dans la bonne mise en marche du four sur les lieux. Veuillez indiquer les détails spécifiques sur la garantie et vérifier que les connexions sont bien effectuées aux bons services utilitaires.

La garantie ne s'applique pas si le ou les fours sont mis en marche et opérés avant que les services utilitaires et le four n'aient été inspectés et vérifiés par un technicien du service autorisé ou un représentant du service Lincoln Foodservice Products, LLC.

AUTRES EXIGENCES

- Obtenir de votre fournisseur de gaz et afficher dans un endroit visible les directives à suivre en cas de détection d'odeurs de gaz.
- Il est requis que le four soit installé sous une hotte de ventilation afin de procurer une alimentation d'air et une ventilation adéquate.
- Des dégagements minimums doivent être maintenus de tous les murs et matériaux combustibles. Vous reporter à la section « Exigences de dégagement » pour de plus amples informations.
- Garder le four libre de tout matériau combustible.
- Un dégagement adéquat pour les ouvertures d'air à la chambre de contrôle de combustion sur le côté droit du four est requis.
- Ne pas obstruer les trous de ventilation dans les panneaux de contrôle, car ils procurent l'air de combustion pour le brûleur et l'air de refroidissement pour les contrôles.
- Le four doit être opéré uniquement avec le type de gaz et/ou d'électricité indiqué sur la plaque des spécifications.
- Le brûleur électrique ne fonctionnera pas et le gaz ne circulera pas dans le brûleur sans courant électrique.
- Il faut conserver ce manuel aux fins de référence.
- Le schéma électrique se trouve sous les couvercles du boîtier de commande.

EN AUSTRALIE : vous reporter à la norme AS 5601. Cette norme spécifie les exigences en matière de tuyauterie, cheminées, ventilation et installation d'appareil associés à l'utilisation de ou destiné à l'utilisation de gaz combustible. Les exigences de AS 5601 doivent être utilisées en conjonction avec, mais n'ont pas préséance sur aucune réglementation pouvant s'appliquer dans votre région.

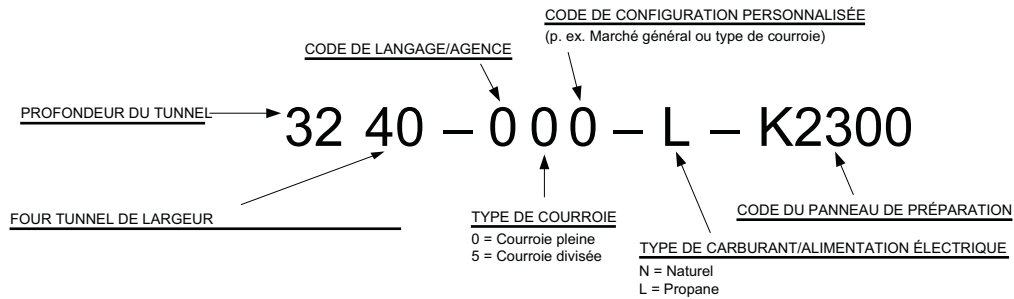
Tous les fours nécessitent un service séparé et dédié neutre.

Conversion de la pression du gaz

Pouces dans la colonne d'eau	kPa	m-Bar	Millimètres dans la colonne d'eau
3,5	0,87	8,70	88,9
4,5	1,12	11,2	114,3
7	1,74	17,40	177,8
10	2,48	24,87	254,0
10,5	2,61	26,11	266,7
11	2,73	27,36	279,4
14	3,48	34,81	355,6
14,5	3,61	36,05	368,3

Numéro de modèle de clé

Exemple : 3240-000-L-K2300



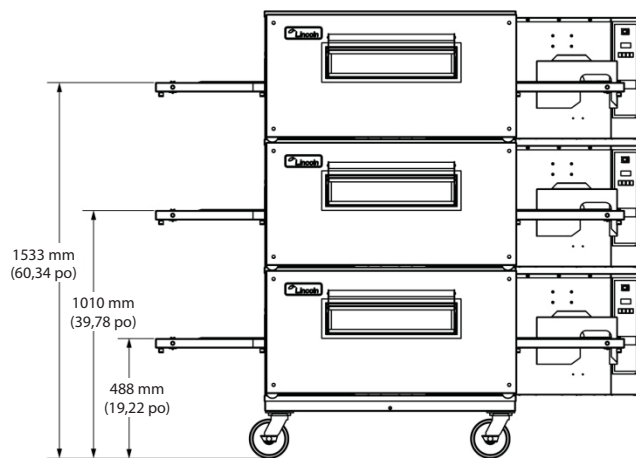
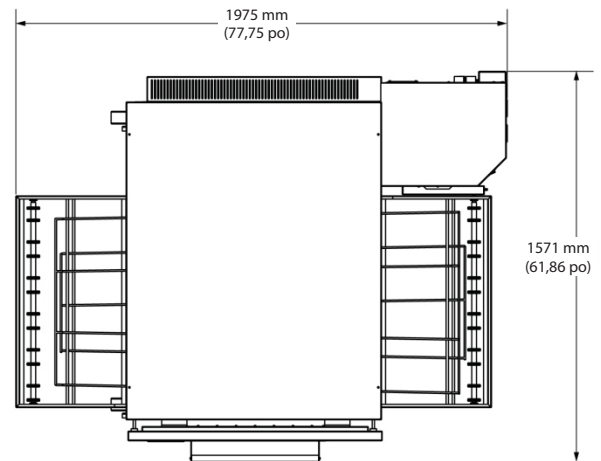
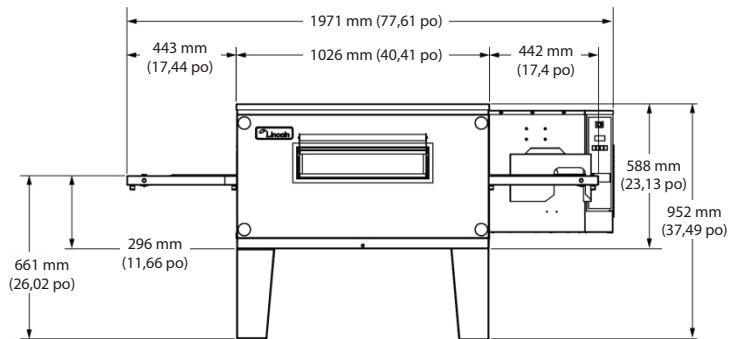
Code	Langue	Pays
0	English	Dom. et int. par défaut
B	Français	CE – France/Luxembourg
C	Allemand	CE – Allemagne
D	Italien	CE – Italie
E	Espagnol	CE – Espagne
F	Anglais	CE – R.-U./Inde/Afrique/Hongrie
G	Espagnol	Mexique/Amérique latine
H	Portugais	CE – Portugal
I	Non utilisé	---
J	Danois	CE – Danemark
K	Hollandais et français	CE – Belgique
L	Hollandais	CE – Pays-Bas
M	Grec	CE – Grèce
N	Finlandais	CE – Finlande
O	Interdit	---
P	Norvégien	CE – Norvège
Q	Anglais	Japon
R	Suédois	CE – Suède
S	Anglais	Australie
T	Mandarin	Chine
U	Interdit	---
V	Anglais	Côte du Pacifique/Corée
W	Anglais	Moyen Orient/Afrique
X	Non utilisé	---
Y	Non utilisé	---
Z	Non utilisé	---

Code	Type de carburant
B	400V/230V/1Ph/50Hz
D	380V/220V/1Ph/50Hz
G	415V/240V/1Ph/50Hz
J	208V/1Ph/60Hz
M	240V/1Ph/60Hz
P	240V/1Ph/60Hz
R	208V/3Ph/60Hz
S	480V/3Ph/60Hz
V	120V/240/3Ph/60Hz
N	Naturel
L	Propane

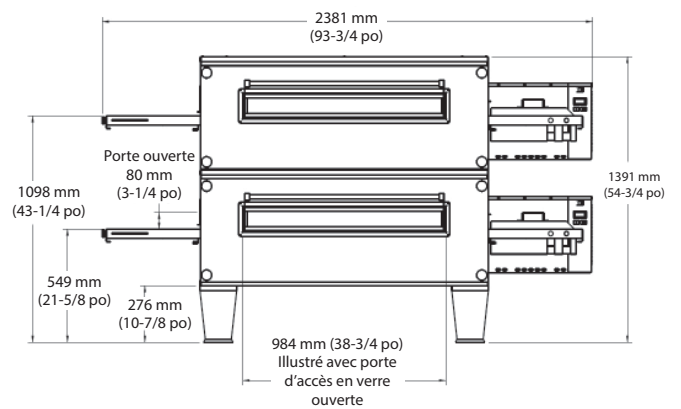
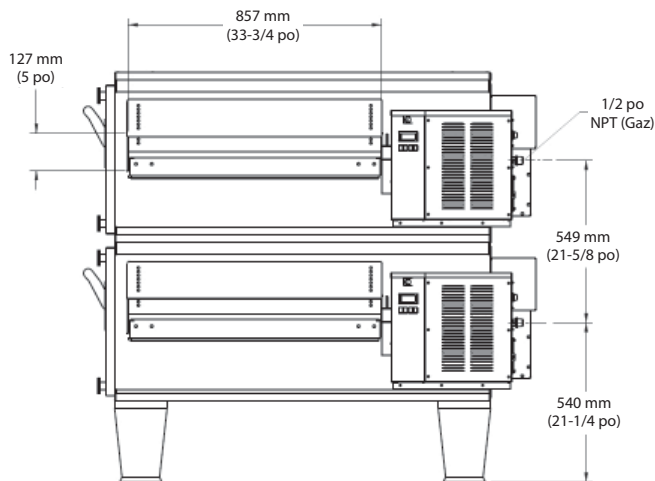
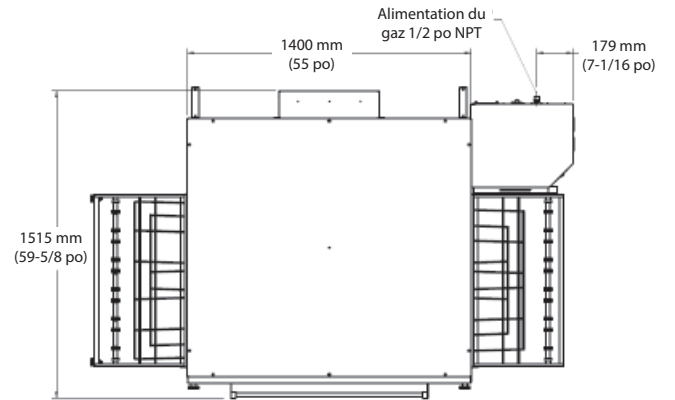
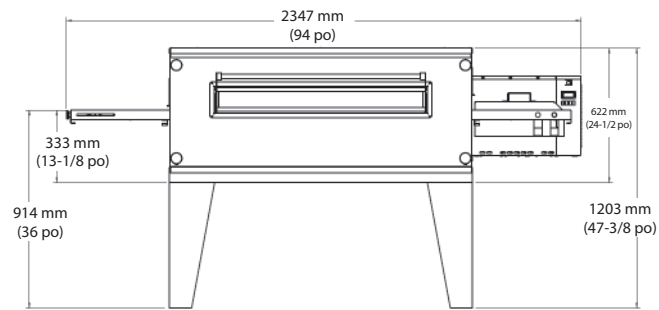
Section 2

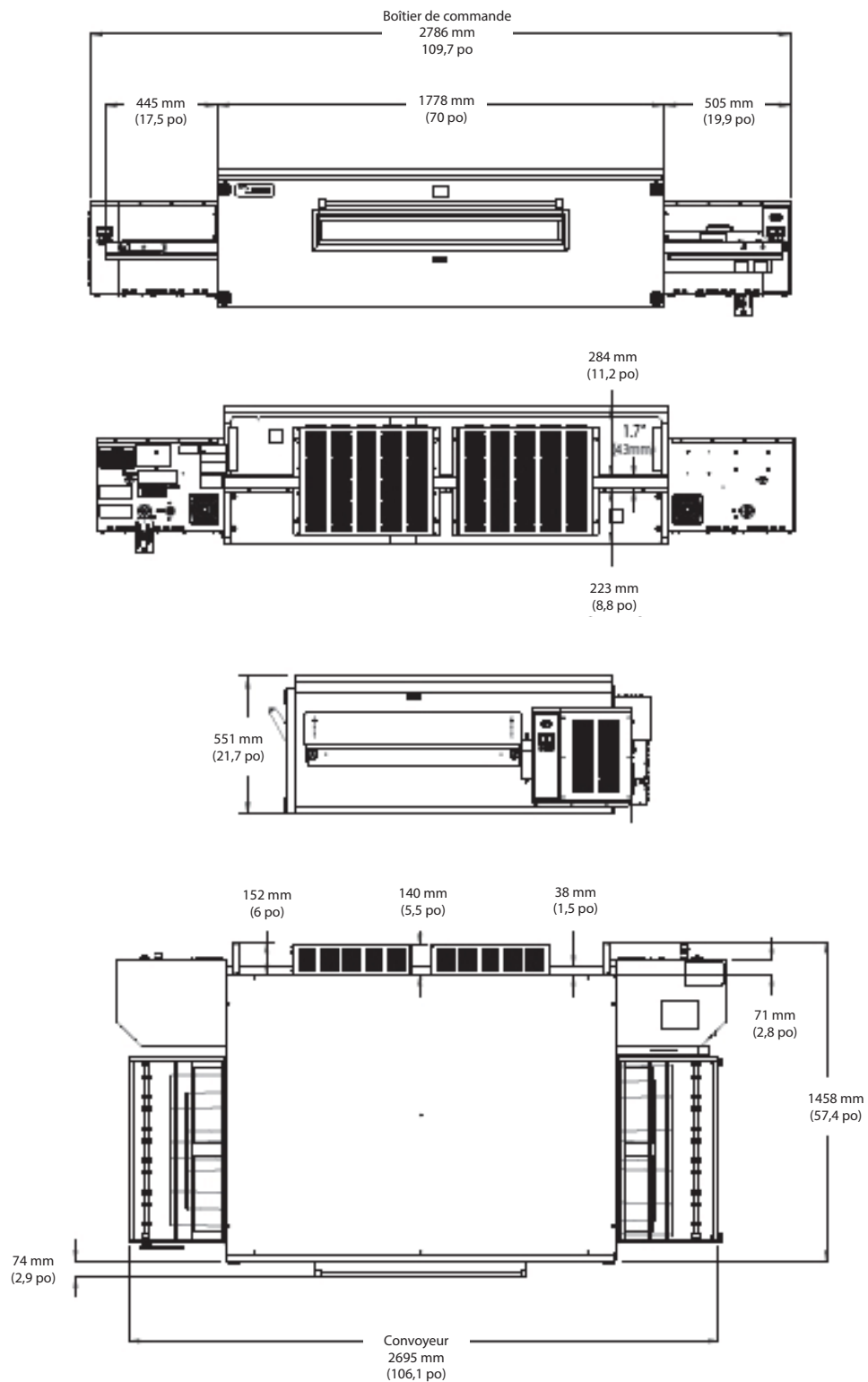
Installation

Dimensions extérieures – 3240



Dimensions extérieures – 3255



Dimensions extérieures – 3270

Spécifications

Service électrique — Tous les gaz modèles

	Tension (c.a.)	Phase	Hz	Modèle 3240/3255 A	Modèle 3240/3270 A
Four simple	120	1	60	6,0	14,0
Double niveau	120	1	60	12,0	28,0
Triple niveau	120	1	60	18,0	42,0
Fours internationaux (niveau simple)	230/240	1	50	3,15	7,3

Généralités – Fours au gaz naturel 3240

Modèle	Énergie	Alimentation	Tension	Courant	Phase	Hz	Pression d'alimentation du gaz	Taille du tuyau de gaz (NPT)
Four simple	Gaz nat.	115 000 BTU	120 V c.a.	6 A	1	60 Hz	8 à 14 po C.E.	1 po
Double niveau	Gaz nat.	230 000 BTU	120 V c.a.	12 A	1	60 Hz	8 à 14 po C.E.	1-1/4 po
Triple niveau	Gaz nat.	345 000 BTU	120 V c.a.	18 A	1	60 Hz	8 à 14 po C.E.	1-1/2 po
Four simple	Gaz nat. G20	31 kW (HI) 144 MS/h 3,88 m³/h	230 V c.a.	3,15 A	1	50 Hz	2,00 - 3,48 kPa	1 po
Four simple	Gaz nat. G25	26 kW (HI)	230 V c.a.	3,15 A	1	50 Hz	2,00 - 3,48 kPa	1 po

Généralités – Fours au propane 3240

Modèle	Énergie	Alimentation	Tension	Courant	Phase	Hz	Pression d'alimentation du gaz	Taille du tuyau de gaz (NPT)
Four simple	GPL Gaz	115 000 BTU	120 V c.a.	6 A	1	60 Hz	11,5 à 14 po C.E.	3/4 po
Double niveau	GPL Gaz	230 000 BTU	120 V c.a.	12 A	1	60 Hz	11,5 à 14 po C.E.	1 po
Triple niveau	GPL Gaz	345 000 BTU	120 V c.a.	18 A	1	60 Hz	11,5 à 14 po C.E.	1-1/4 po
Four simple	GPL Gaz G30	37 kW (HI) 2,315 kg/h	230 V c.a.	3,15 A	1	50 Hz	2,85 – 3,48 kPa	3/4 po
Four simple	GPL Gaz G31	31 kW (HI) 144 MS/h 1,14 m³/h 2,545 kg/h	230 V c.a.	3,15 A	1	50 Hz	2,85 – 3,48 kPa	3/4 po

Généralités – Fours au électrique 3240

Modèle	Énergie	Alimentation	Tension	Courant	Phase	Hz	Caractéristiques électriques recommandées
3240-XXX-B-KXXXX	Électrique	24 kW	400-230 V c.a.	35 A	3	50 Hz	5 fil électrique, 3 pôle électrique, 1N-1G
3240-OXX-R-KXXXX	Électrique	24 kW	120/208 V c.a.	67 A	3	60 Hz	4 fil électrique, 3 pôle électrique, 1G
3240-OXX-V-KXXXX	Électrique	24 kW	120/240 V c.a.	58A	3	60 Hz	4 fil électrique, 3 pôle électrique, 1G
3240-XXX-D-KXXXX	Électrique	24 kW	380Y/220V c.a.	37 A	3	50 Hz	5 fil électrique, 3 pôle électrique 1N-1G
3240-XXX-G-KXXXX	Électrique	24 kW	415Y/240 V c.a.	34 A	3	50 Hz	5 fil électrique, 3 pôle électrique, 1N-1G

Généralités – Fours au gaz naturel 3255

Modèle	Énergie	Alimentation	Tension	Courant	Phase	Hz	Pression d'alimentation du gaz	Taille du tuyau de gaz (NPT)
Four simple	Gaz nat.	145 000 BTU	120 V c.a.	6 A	1	60 Hz	8 à 14 po C.E.	1 po
Double niveau	Gaz nat.	290 000 BTU	120 V c.a.	12 A	1	60 Hz	8 à 14 po C.E.	1-1/4 po
Triple niveau	Gaz nat.	435 000 BTU	120 V c.a.	18 A	1	60 Hz	8 à 14 po C.E.	1-1/2 po
Four simple	Gaz nat.	42,5 kW (HI) 153 MS/h 4,44 m³/h	230 V c.a.		1	50 Hz	2,00 - 3,48 kPa	1 po

Généralités – Fours au propane 3255

Modèle	Énergie	Alimentation	Tension	Courant	Phase	Hz	Pression d'alimentation du gaz	Taille du tuyau de gaz (NPT)
Four simple	GPL Gaz	145 000 BTU	120 V c.a.	6 A	1	60 Hz	11,5 à 14 po C.E.	3/4 po
Double niveau	GPL Gaz	290 000 BTU	120 V c.a.	12 A	1	60 Hz	11,5 à 14 po C.E.	1 po
Triple niveau	GPL Gaz	435 000 BTU	120 V c.a.	18 A	1	60 Hz	11,5 à 14 po C.E.	1-1/4 po
Four simple	GPL Gaz G30	42,5 kW (HI) 153 MS/h 1,30 m³/h 3,208 kg/h	230 V c.a.	3,15 A	1	50 Hz	2,85 – 3,48 kPa	3/4 po
Four simple	GPL Gaz G31	42,5 kW (HI) 153 MS/h 2,918 Ks/h	230 V c.a.	3,15 A	1	50 Hz	2,85 – 3,48 kPa	3/4 po

Généralités – Fours au gaz naturel 3270

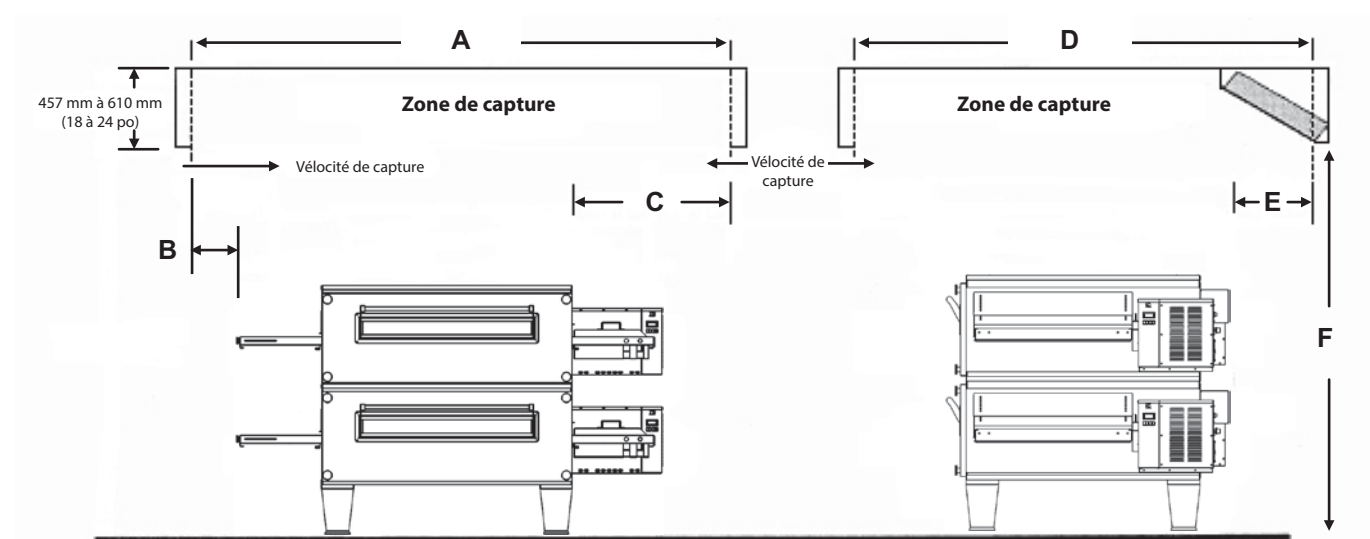
Modèle	Énergie	Alimentation	Tension	Courant	Phase	Hz	Pression d'alimentation du gaz	Taille du tuyau de gaz (NPT)
Four simple	Gaz nat.	150 000 BTU	120 V c.a.	14 A	1	60 Hz	8 à 14 po C.E.	1 po
Double niveau	Gaz nat.	300 000 BTU	120 V c.a.	28 A	1	60 Hz	8 à 14 po C.E.	1-1/4 po
Triple niveau	Gaz nat.	450 000 BTU	120 V c.a.	42 A	1	60 Hz	8 à 14 po C.E.	1-1/2 po
International (niveau simple)	Gaz nat.	43,9 kW Hi 158,26 MJ 4,59 m³/h	230/240 V c.a.	7,3 A	1	50 Hz	17,4 mbar 2,00 – 3,48 kPa	1 po

Généralités – Fours au propane 3270

Modèle	Énergie	Alimentation	Tension	Courant	Phase	Hz	Pression d'alimentation du gaz	Taille du tuyau de gaz (NPT)
Four simple	GPL Gaz	150 000 BTU	120 V c.a.	14 A	1	60 Hz	11,5 à 14 po C.E.	3/4 po
Double niveau	GPL Gaz	300 000 BTU	120 V c.a.	28 A	1	60 Hz	11,5 à 14 po C.E.	1 po
Triple niveau	GPL Gaz	450 000 BTU	120 V c.a.	42 A	1	60 Hz	11,5 à 14 po C.E.	1-1/4 po
International (niveau simple)	GPL Gaz G30	43,9 kW Hi 158,26 MJ 1,3 m³/h 3,32 kg/h	230/240 V c.a.	7,3 A	1	50 Hz	27,4 mbar 2,85 – 3,48 kPa	3/4 po
Niveau simple	GPL Gaz G31	43,9 kW Hi 158,26 MJ 1,3 m³/h 3,01 kg/h	230/240 V c.a.	7,3 A	1	50 Hz	27,4 mbar 2,85 – 3,48 kPa	3/4 po

REMARQUE : Pour une bonne opération, la valve de gaz nécessite une pression d'entrée de 7 po C.E. pour gaz naturel et 11 po C.E. pour le GPL, à moins d'indication contraire. Une pression d'entrée d'au moins 1,0 po C.E. au dessus du réglage du collecteur (collecteur NAT. 3,5 po C.E., collecteur GPL 10 po C.E.) doit être maintenu sans chute de pression entre la condition sans tension à pleine tension. La pression d'entrée maximale doit être maintenue à ou sous 1/2 PSIG (14,5 po C.E.). Vous reporter au tableau de conversion de pression du gaz dans Section 1.

Recommandations pour la hotte de ventilation



Dimension	Niveau simple ou double			Triple niveau*
	3240	3255	3270	
A	2438 mm (96 po)	2743 mm (108 po)	3048 mm (120 po)	3039 mm (10 pi)
B	203 mm (8 po)	203 mm (8 po)	203 mm (8 po)	559 mm (22 po)
C	559 mm (22 po)	559 mm (22 po)	559 mm (22 po)	559 mm (22 po)
D	2032 mm (80 po)	2032 mm (80 po)	2032 mm (80 po)	2020 mm (6 pi 8 po)
E	305 mm (12 po)	305 mm (12 po)	305 mm (12 po)	305 mm (12 po)
F	2032 mm (80 po)	2032 mm (80 po)	2032 mm (80 po)	1981 mm (6 pi 8 po) AFF
Débit d'échappement	1400 – 1600 pi ³ /min	1600 – 2000 pi ³ /min	1800 – 2400 pi ³ /min	—

AFF = Au dessus du plancher fini

* Dimensions de la hotte illustrées pour un montage en îlot - Il est possible de réduire les grandeurs pour un montage mural des appareils.

REMARQUE : Les dimensions de la hotte et le positionnement de la hotte sur le four varient en fonction des fabricants de hotte.

REMARQUE : Lincoln peut fournir des fiches de spécifications qui indique les dimensions du four, les valeurs en kW ou en BTU ainsi que d'autres informations qui seront utiles au fournisseur de hotte de ventilation et à l'entrepreneur en CVCA.

Conditions d'installation requises

DANGER

Tous les raccords d'équipement et d'installation doivent être maintenus selon l'autorité ayant juridiction.

EXIGENCES DU CODE DU GAZ

DANGER

La conversion de cet appareil d'un type de gaz à un autre doit être exécuté par du personnel accrédité et autorisé pour l'installation ou l'entretien. La conversion avec des composants inadéquats peut causer un incendie ou une explosion.

Avertissement

Un robinet d'arrêt manuel doit être installé dans la conduite d'alimentation de gaz (service) de cet appareil et de manière à pouvoir être accessible rapidement en cas d'urgence.

Une opération sûre et satisfaisante de ce four dépend dans une bonne mesure sur une bonne installation. Il devrait être installé comme stipulé conformément aux codes sur le gaz combustible national, la dernière version de ANSI Z223.1/ NFPA 54 ainsi que les directives d'installation du fabricant et le code du bâtiment de la municipalité locale.

1. Le four et son robinet d'arrêt individuel doit être déconnecté de la tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai dépassant 1/2 lb/po² (3,45 kPa).
2. Le four doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation de gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant un essai de pression du système d'alimentation en gaz à des pressions de test égales ou inférieures à 1/2 lb/po² (3,45 kPa).

AU MASSACHUSETTS : La longueur minimale du tuyau d'alimentation de gaz flexible est trente-six (36) po.

AU CANADA : L'installation de ces appareils doit être effectuée conformément à la dernière version de CSA B.149.1 – Code d'installation de gaz naturel et propane – et/ou des codes locaux.

EN AUSTRALIE : Doit être installé conformément au code d'installation du gaz AS 5601-2004 et 4563-2004.

REMARQUE : Dans le cas où une vérification de la flamme de la veilleuse est nécessaire, un petit miroir peut être utilisé à cette fin.

Si des services flexibles sont fournis, ils doivent respecter les exigences du code pour une telle installation.

EXIGENCES DU CODE D'ÉLECTRICITÉ

Avertissement

Cet appareil doit être mis à la terre et le câblage sur le terrain doit être conforme aux codes locaux et nationaux en vigueur. Se reporter à la plaque signalétique pour la tension appropriée. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de fournir les moyens de déconnexion pour satisfaire l'autorité ayant compétence.

Avertissement

Cet équipement doit être positionné de sorte que la prise de courant soit accessible à moins qu'un autre moyen de déconnexion de l'alimentation électrique (par ex. disjoncteur ou interrupteur général) soit fourni.

Lors de son installation, cet appareil doit être mis à la terre et son installation doit être conforme au Code électrique national, dernière édition ANSI-MFPA 70, aux directives d'installation du fabricant et aux codes du bâtiment locaux en vigueur.

AU CANADA : Toutes les connexions électriques doivent être effectuées conformément à la dernière version CSA C22.2 – Code électrique canadien et/ou codes locaux.

TOUS LES AUTRES PAYS : Les codes locaux sur le gaz et/ou l'électricité ont préséance.

1. Un réducteur de tension est fourni pour chaque four. Le concessionnaire international ou les distributeurs fournissent le cordon d'alimentation et la fiche applicables à chaque client.
2. Tous les commutateurs de déconnexion doivent avoir une distance de contact ouvert de 3 mm.
3. Pour prévenir le choc électrique, une barrette de mise à la terre est fournie à l'arrière. Ceci permet de connecter le four à un système de masse externe.
4. S'il est utilisé comme niveau double ou triple, chaque four est doté de son propre commutateur de déconnexion, tous les commutateurs doivent être rapprochés.

EXIGENCES DE DÉGAGEMENT

Avertissement

Afin d'éviter toute instabilité, la zone de l'installation doit être capable de supporter le poids combiné de l'équipement et du produit. De plus l'équipement doit être mis à niveau d'un côté à l'autre et d'en avant à en arrière.

Le four doit avoir un dégagement de 152 mm (6 po) des surfaces combustibles. Si un autre équipement se trouve sur le côté droit du four, un dégagement minimal de 609 mm (24 po) est requis entre les deux.

POUR TOUS LES FOURS : Un dégagement de 609 mm (24 po) à l'arrière du four doit être maintenu pour permettre l'entretien.

POUR LES FOURS À INSTALLATION PERMANENTE : Un four installé de manière permanente nécessite un dégagement minimum de 4 m (13 pi) sur le côté droit pour permettre le déplacement, le nettoyage et l'entretien du convoyeur.

REMARQUE : Ne pas installer ce ou ces fours dans un endroit où la température ambiante dépasse 35°C/95°F. Ceci pourrait endommager l'appareil.

EXIGENCES EN MATIÈRE DE VENTILATION

UN ÉVENT EST REQUIS : Les codes locaux ont préséance. Ce sont l'autorité ayant juridiction comme stipulé par l'ASSOCIATION NATIONALE DE LA PROTECTION CONTRE LES INCENDIES, INC. dans la dernière édition de la NFPA 96. En plus d'être conforme à la section 10.3.5.2 de la NFPA 54, cet appareil doit être installé avec un mécanisme d'interdiction sur la hotte de ventilation qui empêche l'appareil de fonctionner si la hotte de ventilation est fermée. Pour de plus amples informations sur la ventilation, vous reporter ci-dessous.

Lignes directrices pour la ventilation

Une hotte de ventilation est requise pour éliminer la chaleur et les odeurs de cuisson. Pour les fours au gaz, une hotte de ventilation est également requise pour éliminer les produits de combustion. L'installation de la hotte et du CVCA doivent satisfaire les codes locaux pour obtenir l'approbation de l'autorité ayant juridiction. Les exigences peuvent varier dans le pays selon la ville, le comté et l'état. Demandez l'information à l'autorité ayant juridiction pour déterminer les exigences pour votre installation. (REMARQUE : Ce four est considéré comme étant « léger pour la cuisson » lorsque évalué pour les exigences du code en matière de ventilation.) Obtenez les informations et relisez les codes ou documents qui seront utilisés pour inspecter et approuver votre installation. Il faut prendre contact avec votre fournisseur de hotte de ventilation et l'entrepreneur en CVCA pour obtenir des directives. Une hotte de ventilation

et un système de CVCA correctement conçus et installés hâteront l'approbation et réduiront les coûts d'entretien du four. Le propriétaire du four est responsable d'avoir une bonne ventilation.

La hotte de ventilation doit fonctionner en harmonie avec le système de CVCA du bâtiment. Elle a généralement besoin d'un échappement de 1600 et 2800 pi³/min. (L'efficacité des différents designs de hotte rend nécessaire de spécifier une telle plage de pi³/min pour ventilateur. L'air d'appoint doit être fourni soit par le design de la hotte ou le système de CVCA. Les hottes varient selon le fabricant.

Attention

Empêcher la circulation de l'air dans le tunnel de cuisson. L'air ne doit PAS être dirigé vers l'avant du four ou sur le côté de l'aire de cuisson ou à l'arrière du four.

Système de ventilation

REMARQUE : Ces fours sont considérés comme étant « légers pour la cuisson » lorsque évalués pour les exigences du code en matière de ventilation.)

Cette information est donnée à titre de ligne directrice pour la ventilation.

1. Les dimensions illustrées sont pour les fours sans tablettes de rallonge. L'extrémité extérieur du châssis du convoyeur doit être d'au moins 203 mm (8 po) à l'intérieur de la hotte comme illustré.
2. La vitesse de capture le long du bord de la hotte doit être de 50 pi/min sur les côtés et le devant.
3. Utiliser des filtres sur la partie échappement à l'arrière de la hotte, comme illustré.
4. Lors de la mise en marche, le niveau de CO doit être vérifié autour du four sous la hotte.
5. Ce niveau doit être inférieur à 10 ppm.
6. Les fours doivent être centrés dans l'espace de la haute de gauche à droite et de devant à l'arrière, si possible.
7. Il est recommandé d'avoir un espace de 152 mm (6 po) à l'arrière du four pour les services utilitaires.
8. Il est recommandé de fournir un air d'appoint de 70 % à l'extérieur de la hotte par les diffuseurs métalliques perforés directement vers le bas, non vers le four; situé sur le devant, le côté ou les deux.
9. Les diffuseurs d'air de la pièces ne doivent pas être dirigés vers le four et doivent être positionnés au moins à 0,9 m (3 pi) du périmètre de la hotte pour les empêcher d'affecter le four.

EXIGENCES DE CONTENTION – FOUR(S) AU GAZ SUR ROULETTES, É.-U. ET AUSTRALIE

⚠ DANGER

Les pieds ou les roulettes doivent être installés et les pieds ou roulettes doivent être vissés complètement. Lorsque des roulettes sont installées, la masse de cet appareil est suffisante pour que celui-ci puisse se déplacer de façon incontrôlée sur une surface inclinée. Ces appareils doivent être attachés/fixés en conformité avec tous les codes applicables.

- L'installation doit être effectuée avec un connecteur qui est conforme à la norme pour les connecteurs d'appareils au gaz mobile, dernière version de l'ANSI Z21.69 et un dispositif de déconnexion rapide qui est conforme avec la norme pour les dispositifs de déconnexion rapide utilisés avec le gaz combustible, dernière version de l'ANSI Z21.41.

AU CANADA : L'installation doit être effectuée avec des connecteurs de gaz qui sont conformes avec la dernière version du code canadien de la CSA 6.16 et les déconnexions rapides doivent se conformer à la dernière version du code canadien de la CSA 6.9.

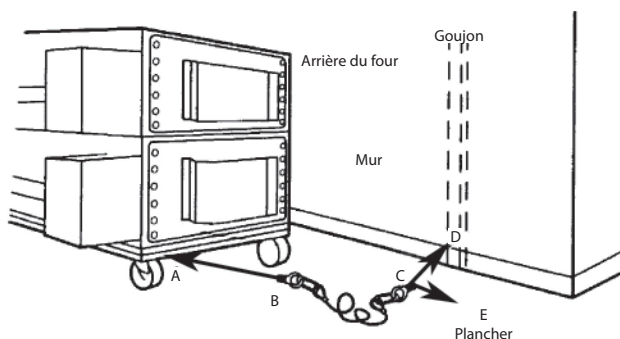
EN AUSTRALIE : Doit être installé conformément au code d'installation du gaz AS 5601-2004 et 4563-2004.

- L'installation d'une contention doit limiter le mouvement du ou des fours sans dépendre du connecteur, du dispositif de déconnexion rapide ni sa tuyauterie associée pour limiter le mouvement du four.
- Si la contention doit être déconnectée pendant l'entretien ou le nettoyage, il faut la reconnecter une fois que le four est remis à sa place.

Procédure

1. Visser l'œil de levage « B » du câble au trou « A ».
2. Visser le boulon à œil « C » du câble au goujon dans le mur « D » ou l'ancre de plancher « E ».

REMARQUE : Le point d'installation est le même pour les fours simple ou à niveaux.



Installation

Les directives qui suivent sont destinées à servir de guide pour la préparation de l'installation des Fours convoyeurs Impinger®, série 3240C, 3255 et 3270. Tout d'abord, chaque caisse doit être examinée avant de signer le connaissance afin de rapporter tout dommage visible causé par le transporteur pendant le transport et pour indiquer le nombre de caisse.

DÉCHARGEMENT

Lorsque le four arrive, il se compose de :

1. Un caisson contenant un corps, un convoyeur, des doigts, plateaux à miettes et butées de plateau. (Certains modèles peuvent avoir un convoyeur emballé séparément.)
2. Un emballage contenant le support et le dessus.

Il est recommandé de disposer d'un appareil de manutention pour décharger.

NE PAS SOULEVER UN POIDS EXCESSIF!

EN CAS DE DOMMAGE APPARENT :

AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA : Des dispositions doivent être prises pour soumettre une réclamation contre le transporteur, car les règlements de commerce interétatique exige que le destinataire initie une réclamation.

TOUTES LIVRAISONS DANS LES AUTRES PAYS : Les conditions de transport seront élaborées et accordées sur une base individuelle.

Une installation d'entreposage adéquate et sûre doit être disponible pour le ou les fours. Si nécessaire, le protéger contre les intempéries ou les conditions d'humidité avant l'installation.

DÉBALLAGE

Lorsque toutes les caisses sont déchargées, ouvrir les caisses et retirer les housses en plastique. Inspecter sur le champs s'il y a des dommages cachés. S'il y a présence de dommage, contacter immédiatement les personnes appropriées pour soumettre une réclamation en dommage. Une fois l'inspection terminée, continuer le déballage du four et de tous les autres composants. S'assurer de retirer le carton du carénage. Déplacer tous les composants à l'intérieur près de l'endroit où ils seront assemblés dans l'ordre où ils seront assemblés.

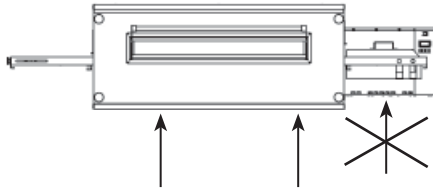
LE FOUR PASSERA UNE PORTE DE 762 MM (30 PO) EN UTILISANT LA PROCÉDURE SUIVANTE :

1. Retirer le convoyeur; lire les directives à la section « Nettoyage hebdomadaire ». (Certains appareils peuvent avoir un convoyeur emballé séparément.)
2. Retirer les vis et la chicane sur le côté gauche du four.

- Placer le côté gauche sur un chariot à quatre roues et il passera une porte de 762 mm (30 po). Ou le four peut rester sur la palette et être incliné sur son dos. Ensuite placé sur deux diables à quatre roues.

⚠ Attention

Ne pas soulever les fours en utilisant le boîtier de commande. Soulever depuis la cavité principale du four seulement. Un dommage peut survenir aux commandes du four s'il est soulevé par le boîtier de commande.



Installation du robinet à gaz manuel

Lors de l'installation du robinet à gaz fourni avec le four, nous suggérons de placer d'abord un coude sur la conduite du four. Ceci permet d'attacher le tuyau flexible dans le sens vers le bas, éliminant tout stress possible sur le tuyau.

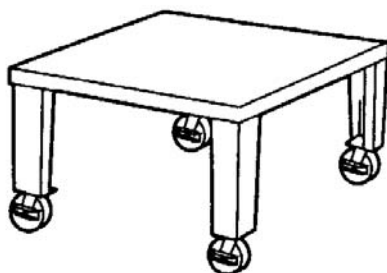
Spécifications

Corps : Acier inoxydable	Alimentation : Gaz et / ou électrique
Niveau DB ≤ 71 dba	Plage des températures de fonctionnement : 149°C - 316°C (300°F - 600°F)

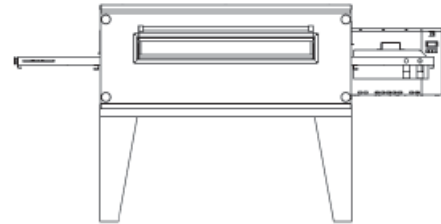
Assemblage du support et des doigts

REMARQUE : 3255 est utilisé à des fins d'illustration.

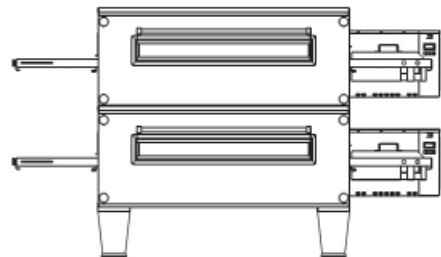
- Le support est un rectangle de 1397 x 1245 mm (55 x 49 po). Installé en place avec le côté de 1397 mm vers l'extérieur. Ceci sera le devant du four. À l'aide d'un niveau de menuisier, mettre les quatre (4) côtés de niveau sur le support. Utiliser les ajustements aux pieds pour monter ou baisser le support. Les fours sur roulettes doivent être installés sur un plancher de niveau. REMARQUE : Le dessus du four est emballé avec un support à four. Retirer le dessus du support avant de l'assembler.



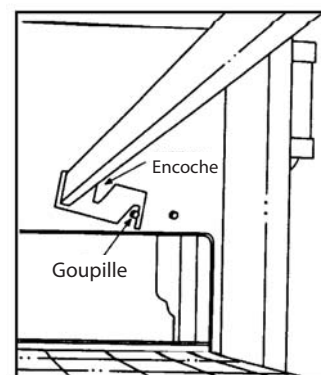
- Retirer le four du diable et l'installer sur le support. Le panneau de commande doit être à l'arrière droite lorsque vous êtes en face du four. S'assurer que le four repose bien sur le support. Pour un four simple, installer le dessus. Pour un double, lire l'étape 3.



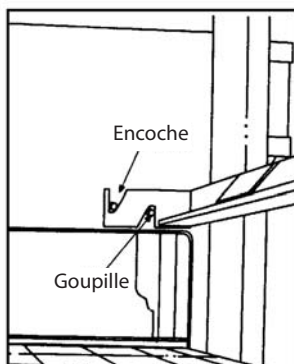
- Si vous avez acheté un four à double niveau, placer le deuxième four sur le dessus du premier. S'assurer que le four est d'équerre sur le support et repose bien. Le panneau de commande va dans l'arrière droite. Maintenant, installez le dessus du four.



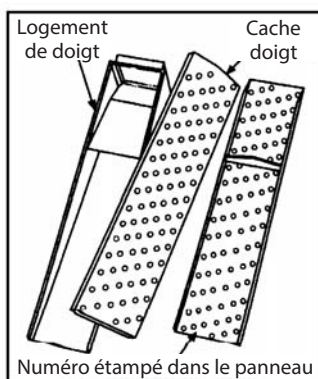
- Avant d'installer les ferrures de retenue dans le ou les fours, s'assurer d'avoir bien enlevé tout le matériel d'emballage du carénage. Installer les ferrures de retenue de doigt en les plaçant à l'envers et en accrochant la goupille de retenue comme illustré.



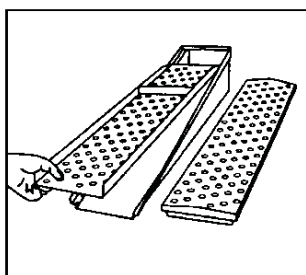
5. Tourner les ferrures de doigt jusqu'à ce que les encoches dans les ferrures reposent sur les goupilles de retenue.



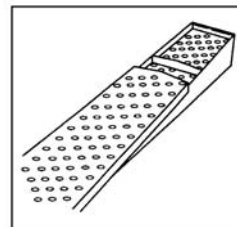
6. Assembler les doigts comme illustré aux étapes 7 et 8.



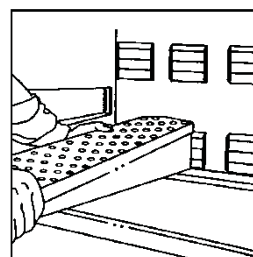
7. Insérer la plaque afin que le pas aille sous la lèvre du logement du doigt et que la plaque soit alignée avec le rebord latéral du logement.



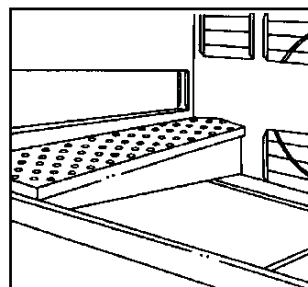
8. Installer le couvercle en le glissant sur la petite extrémité.



9. Insérer le doigt assemblé dans l'ouverture de la porte en commençant par le gauche inférieur. REMARQUE : Le client DOIT indiquer à quel endroit placer le doigt assemblé, selon ses besoins.

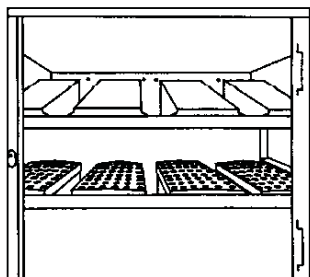


10. Installer le doigt dans le four en le glissant sur l'aise du caisson et en posant la ferrure avant. S'ASSURER QUE LE DOIGT REPOSE BIEN SUR LES ALAISES DU CAISSON ET QUE LES TROUS POINTENT DANS LE BON SENS. Les doigts supérieurs pointent vers le bas, les doigts du bas pointent vers le haut.



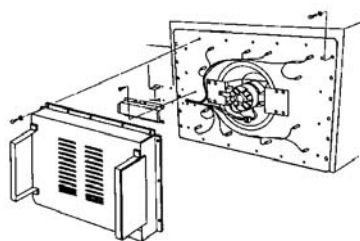
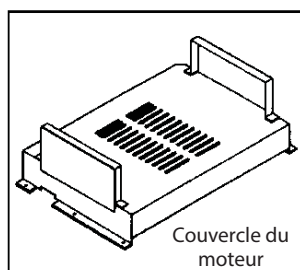
11. Répéter l'étape 10 jusqu'à ce que les dix (10) doigts sont installés.

Installer le convoyeur et les plateaux à miette avant d'opérer. Vous reporter aux directives pour le « Nettoyage hebdomadaire » Section 4.

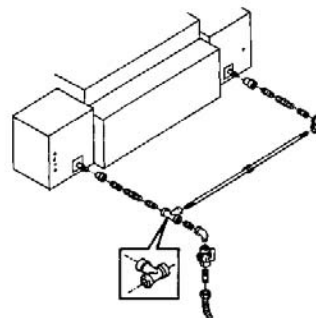


12. Fixer le couvercle du moteur comme illustré avec les boulons fournis.

Vous êtes maintenant prêt pour la connexion des services. Ceci devrait être effectué par des électriciens et des plombiers accrédités. Vous reporter à la section « Spécifications » et « Conditions d'installation requises » pour de plus amples informations.



13. L'ensemble du collecteur de la tuyauterie de gaz doit être installé comme illustré.



Liste de vérification de la procédure d'installation

DANGER

Vérifier toutes les connexions de câblage, y compris les bornes d'usine, avant de faire fonctionner. Les connexions peuvent se desserrer durant l'expédition et l'installation.

Avertissement

Lorsque l'installation ou l'entretien est terminé, il faut effectuer des tests d'étanchéité du gaz avant de remettre l'équipement en service. Ne jamais utiliser d'allumettes, de bougies ni aucune autre source d'allumage pour vérifier les fuites. Si des odeurs de gaz sont détectées, fermer le robinet d'arrêt principal pour l'alimentation du gaz à l'appareil et communiquer immédiatement avec la compagnie du gaz locale ou une agence de service autorisée pour l'entretien.

NE PAS TENTER D'OPÉRER LE FOUR tant que la connexion du service utilitaire n'a pas été entièrement inspecté (VÉRIFICATION AU DÉMARRAGE) par un technicien de service autorisé ou un représentant du service Lincoln Foodservice Products, LLC. Ce service est requis par Lincoln Foodservice Products, LLC afin de s'assurer que le ou les fours sont bien installés et sont en état de fonctionner. La garantie prend effet lorsque la vérification indique que l'installation est adéquate.

La garantie ne s'applique pas si le four est mis en marche et opéré avant que les services utilitaires et le four n'aient été inspectés et vérifiés par un technicien du service autorisé ou un représentant du service Lincoln Foodservice Products, LLC.

LISTE DE VÉRIFICATION

- ☐ Tous les dégagements sont-ils respectés?
- ☐ Le système de ventilation satisfait-il les exigences?
- ☐ Les pieds et les roulettes sont-ils bien fixés?
- ☐ L'appareil est-il de niveau ?
- ☐ La contention a-t-elle été installée pour prévenir un mouvement non contrôlé?
- ☐ Toutes les connexions électriques sont-elles effectuées et l'appareil est-il mis à la terre?
- ☐ Est-ce que chaque four est doté d'un commutateur de déconnexion séparé?
- ☐ Toutes les connexions du câblage incluant celles de l'usine ont-elles été vérifiées?
- ☐ La tension d'alimentation a-t-elle été testée et a-t-on vérifié qu'elle correspond à celle sur la plaque d'identification?
- ☐ Le robinet d'arrêt a-t-il été installé sur la conduite de gaz avant l'appareil?
- ☐ Le collecteur de pression de gaz a-t-il été réglé pour correspondre à la valeur nominale sur la plaque d'identification?
- ☐ Est-ce que l'étanchéité de toutes les connexions de gaz a été testée?
- ☐ Est-ce que les ferrures de retenue et les assemblages de doigt sont bien installés et positionnés?
- ☐ Est-ce que la tension de la courroie est correcte?
- ☐ Est-ce que les panneaux d'accès sont installés et bien fixés?
- ☐ Est-ce qu'un test de fumée à la chandelle a été exécuté?
- ☐ Est-ce que le bon fonctionnement de l'appareil a été testé?
- ☐ Est-ce que le propriétaire a été instruit du fonctionnement de l'appareil?
- ☐ Est-ce que le présent manuel a été remis au propriétaire du magasin?

Procédures de démarrage

TEST DE FUMÉE À LA CHANDELLE – VÉRIFICATION DU SYSTÈME DE VENTILATION

La performance sera évaluée pendant la vérification de démarrage en menant un test de fumée à la chandelle. La hotte doit capturer toute la fumée provenant du four. Ceci est requis pour s'assurer de la bonne performance du four et pour éliminer les appels de service supplémentaires qui surviennent lorsque les températures ambiantes sont trop élevées. Dans tous les cas, la température ambiante autour du four doit être inférieure à 35°C/95°F lorsque le four fonctionne. Dans certaines municipalités, d'autres méthodes pour détecter les produits chimiques ou les gaz seront requis pour satisfaire au code local.

Préparation du four pour ce test :

- Ce test doit être effectué dans le four du bas sur un système à plusieurs fours ou sur un four simple.
- Le convoyeur doit être éteint.
- La température du four doit être réglée à 288°C/550°F.

Procédure du test :

REMARQUE : Utiliser la chandelle à fumée Lincoln n°369361 (en Australie, une autre méthode pour colorer l'air peut être utilisée).

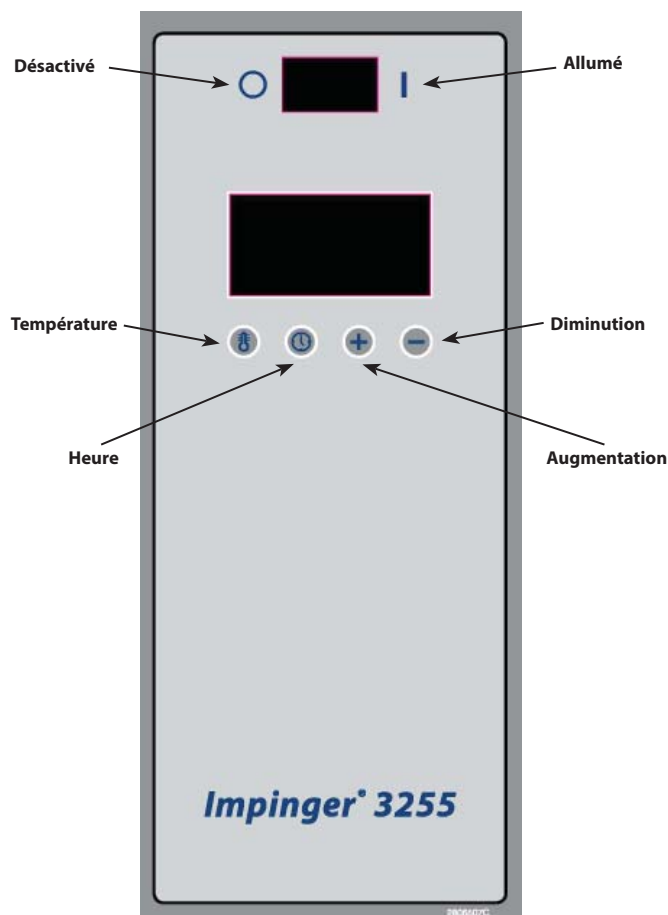
1. Porter des gants résistants à la chaleur pour prévenir les brûlures aux mains.
2. Mettre la chandelle à fumée dans une plaque à gâteau d'environ 200 x 200 x 50 mm (8 x 8 x 2 po) de profond ou semblable.
3. Ouvrir la fenêtre d'accès en option dans la porte du four, ou insérer la chandelle dans l'ouverture du convoyeur.
4. Allumer le fusible de la chandelle à fumée et mettre immédiatement le plateau et la chandelle au centre de la cavité du four, sur la courroie du convoyeur. (Fermer la fenêtre d'accès ou la porte.)
5. Observer le tracé de la fumée qui sort des ouvertures du four et l'accumulation de cette fumée dans le système de ventilation.
6. Le système de ventilation doit capturer toute la fumée provenant du four.

AJUSTEMENTS DE LA PLAQUE DE LA CHICANE DU BOÎTIER DE DOIGT

Le boîtier de doigt comporte une chicane montée à l'intérieur afin d'équilibrer le débit de l'air vers l'arrière et l'avant du four. Si le produit cuit plus ou moins à l'arrière du four qu'à l'avant, il faut peut-être ajuster la chicane du boîtier de doigt. S'il est nécessaire d'ajuster la chicane d'équilibrage d'air, les dix boîtiers de doigts doivent être ajustés exactement à la même ouverture. Déterminer s'il faut plus d'air (chaleur) à l'avant ou à l'arrière du four, puis ouvrir ou fermer l'air en pliant la chicane dans le bon sens. Pour de plus amples informations sur l'ajustement de la plaque de la chicane du boîtier de doigt, communiquez avec le service technique Lincoln au 1-824-724-2273.

Section 3

Fonctionnement



Information sur l'utilisation du four

Le four Impinger® fonctionne en dirigeant des flux d'air chauffé à haute vitesse directement sur les aliments. L'air étant la source de chaleur, il est efficace même sur les aliments sensibles. Comparé aux fours conventionnels et même aux fours à convection, le temps de cuisson des produits dans les fours convoyeurs Impinger® peuvent être deux à quatre fois plus rapide. Plusieurs facteurs peuvent affecter le temps de cuisson de tout produit spécial comme : 1) réglage de la température du four, 2) vitesse du convoyeur, 3) position de la plaque dans le four, et 4) ajustements des 2 chicanes sur les ouvertures du convoyeur.

Nous vous invitons à expérimenter le four en essayant différents réglages de température et vitesses de courroie. Essayez aussi de cuire le produit en arrangeant les plaques en option.

REMARQUE : Alors que cette illustration présente le panneau d'affichage 3255, les panneaux d'affichage 3240C et 3270 sont pourvus du même design.

⚠ DANGER

Le superviseur du site est responsable d'assurer que les opérateurs soient conscients des dangers inhérents au fonctionnement de cet équipement.

⚠ Avertissement

Ne pas travailler autour du convoyeur avec les cheveux longs détachés, des vêtements amples ou des bijoux qui pendent. De graves blessures pourraient survenir s'ils restent pris dans la courroie.

⚠ Avertissement

Le devant du four est chaud pendant l'opération. Il faut faire attention en travaillant autour du four. Lorsqu'on utilise la porte d'accès frontale, s'assurer de bien remettre la porte d'accès en place lorsque terminé. Le défaut de fermer la porte pourrait entraîner sa chute et des risques de brûlures.

Directives pour la mise en marche du four**⚠ Avertissement**

Tous les couvercles et panneaux d'accès doivent être en place et convenablement fixés avant de faire fonctionner cet appareil.

1. Allumer le four. Une fois qu'il est allumé, il est en mode de cuisson. Pour fixer l'heure et la température, il faut être en mode de programmation.
2. Pour obtenir le mode de programmation, appuyer sur et tenir les boutons de temps et de température pendant environ 6 secondes. Tout en appuyant sur les boutons, l'afficheur indiquera le message « Hold Key and Wait » (Tenir la touche et attendre). Ensuite, le message « Please Release » (Veuillez relâcher) s'affichera une fois que les boutons auront été tenus suffisamment longtemps. Une fois que vous relâchez les boutons, vous serez en mode programmation.
3. Le message suivant s'affichera « Set Point Temperature or Time to Select Function » (Régler le point de température ou le Temps pour la fonction sélectionnée). Si aucun bouton n'est enfoncé dans les 4 secondes, l'afficheur reviendra au mode cuisson. Il enregistrera automatiquement les derniers réglages entrés avant de passer au mode cuisson.
4. Pour régler la température, appuyer sur le bouton Température. Le réglage du point de température s'affichera et la température peut être augmentée ou diminuée en appuyant sur les boutons Augmentation ou Diminution.
5. Pour régler le temps de la courroie, appuyer sur le bouton Temps. L'afficheur indiquera quelle courroie est en cours de réglage. Appuyez sur les boutons Augmentation et Diminution pour augmenter ou diminuer le temps. Appuyez de nouveau sur le bouton Temps pour basculer entre les courroies.
6. Pour enregistrer les réglages et revenir au mode cuisson, ne pas toucher au contrôle pendant 4 secondes et il repassera en mode cuisson.

Pour éteindre ou rallumer le convoyeur

(lorsque configuré avec une courroie divisée)

1. Lorsque le four est allumé, toutes les courroies fonctionneront automatiquement. Pour éteindre une courroie, appuyez et tenez un des boutons.
2. Lorsque le bouton est enfoncé, l'afficheur indiquera quelle courroie est éteinte. Il faudra continuer à tenir le bouton environ quatre secondes.
3. Le message « Please Release » (Veuillez relâcher) s'affichera lorsqu'il est temps de relâcher le bouton. La courroie s'éteindra.
4. Pour rallumer la courroie, appuyez sur et tenez le même bouton que auparavant.

Directives pour l'arrêt du four

1. Mettez le commutateur de mise en marche sur la position d'arrêt. Le four s'éteindra et cessera le fonctionnement.

Section 4

Entretien

Entretien préventif

Bien que ce four ait été conçu pour poser le moins de problème possible, une maintenance préventive et périodique est essentielle pour maintenir une performance de pointe. Il est nécessaire de maintenir les moteurs, ventilateurs et contrôles électriques sans saleté, poussière et débris afin d'assurer un bon refroidissement. La surchauffe est nuisible à tous les composants mentionnés. Les intervalles périodiques du nettoyage préventif peuvent varier fortement en fonction de l'environnement sous lequel fonctionne le four. Vous devez discuter du besoin d'entretien préventif avec votre agence de service autorisée afin d'établir un programme adéquat. Si vous avez des questions que l'agence de service ne peut répondre, veuillez communiquer avec le Service technique de KitchenCare au (844) 724-2273.

DANGER

Déconnecter l'alimentation de courant avant de faire l'entretien ou de nettoyer cet appareil. Protéger l'alimentation afin qu'elle ne puisse être rétablie accidentellement. Le non respect de ces consignes risque d'entraîner la mort ou de graves blessures. Il y a plus d'un point de connexion à l'alimentation lorsque les fours sont empilés alors assurez-vous que tous les interrupteurs sont à la position fermée avant de nettoyer ou de faire l'entretien.

DANGER

Il incombe au propriétaire de l'appareil d'effectuer une analyse des risques pour déterminer l'équipement de protection individuel nécessaire et pour s'assurer que la protection est suffisante pendant les procédures de maintenance.

Pour maintenir une efficacité maximale du four, tous les volets d'air sur le four doivent être nettoyés régulièrement. L'utilisation et le type de produit détermineront la fréquence du nettoyage. La chaîne d'entraînement du convoyeur doit être vérifiée lors du cycle de nettoyage hebdomadaire afin de voir s'il s'est desserré. L'opération avec une chaîne desserrée endommagera le moteur d'entraînement du convoyeur.

Si le four ne fonctionne pas, vérifier que le disjoncteur est bien actionné. Vérifier également les fusibles sur le panneau de contrôle afin de s'assurer qu'ils sont en état avant d'appeler l'agence de service autorisée. Le nom et le numéro de téléphone de l'agence de service autorisée se trouvent sur la plaque de données.

Avertissement

Laisser l'équipement chauffé refroidir avant d'entreprendre un nettoyage, un service ou un déplacement. L'appareil doit être froid au toucher et déconnecter de la source d'alimentation.

Attention

Ne pas utiliser de nettoyeurs caustiques sur aucune partie ni cavité du four. Utiliser des savons ou des détergents doux, non abrasifs appliqués avec une éponge ou un chiffon doux. Ne jamais utiliser d'outil pointu ni rugueux sur aucune partie du four.

Nettoyage quotidien

1. Nettoyer les surfaces extérieures du four en l'essuyant avec un détergent doux et de l'eau propre ou un nettoyeur commercial pour l'acier inoxydable.
2. Nettoyer les plateaux à miettes et les protections en lavant avec une solution de détergent doux et en rinçant avec de l'eau propre.
3. Nettoyer l'intérieur en balayant les particules libres, puis laver avec une solution de détergent doux et rincer avec de l'eau propre.
4. Nettoyer la courroie du convoyeur en essuyant avec un chiffon propre ou en brossant avec une brosse métallique souple. Lincoln catalogue n° 369217.

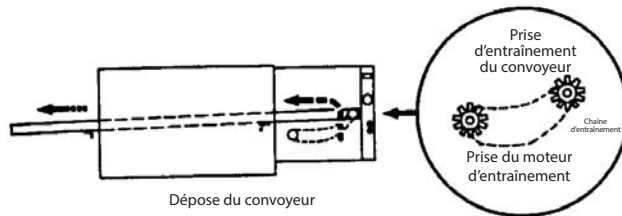
Les dépôts d'éclaboussures cuites, l'huile, la graisse ainsi qu'une décoloration légère peuvent être éliminés de l'extérieur du four avec l'un des nombreux nettoyeurs commerciaux. Consulter votre fournisseur local.

Avertissement

Lorsque vous utilisez des solutions de nettoyage, vérifiez qu'elles respectent les normes de santé locales et nationales.

Nettoyage hebdomadaire

1. Retirer la protection de la chaîne du convoyeur. Retirer les plateaux à miettes et nettoyer dans l'évier.
2. Soulever l'extrémité droite du convoyeur et pousser d'environ 76 mm (3 po). Retirer la chaîne d'entraînement.

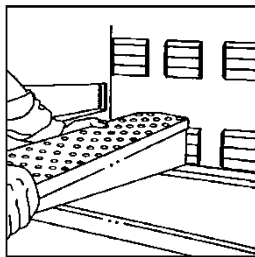


3. Sortir le convoyeur par le côté droit. Placer sur une table ou surface de travail.
4. Inspecter l'usure de la chaîne. Remplacer si nécessaire.
5. Vérifier que la prise d'entraînement sur le moteur du convoyeur est bien fixée. Serrer si nécessaire.
6. Vérifier si les fixations du moteur du convoyeur sont bien fixées. Serrer si nécessaire.
7. Une fois le convoyeur enlevé, dévisser les quatre boutons qui tiennent la porte et la déposer.

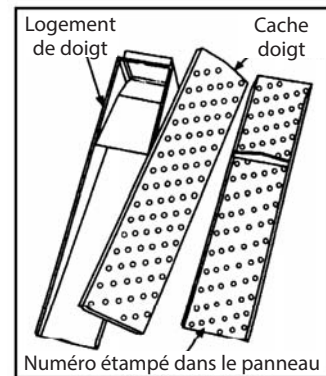
⚠ Attention

Cette porte est très lourde et doit être retirée à l'aide d'une autre personne. Le défaut de reposer la porte de manière sûre peut entraîner sa chute et comporte un risque de blessure.

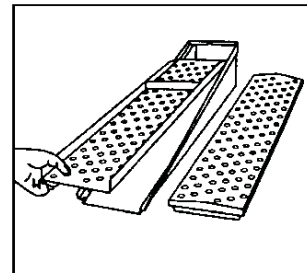
8. Retirer les ensembles de doigt supérieur et inférieur pour sortir l'évier. Noter l'emplacement particulier des doigts, comme complètement fermé, à moitié fermé ou entièrement ouvert, plaques.



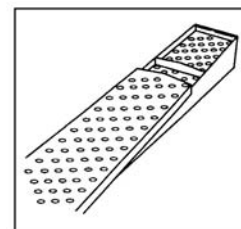
9. Démontage des doigts pour le nettoyage.



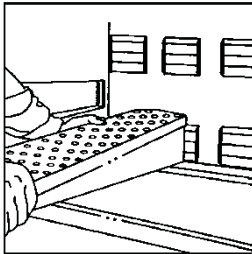
10. Nettoyer les doigts et les plateaux de miettes avec une solution de détergent doux, suivi par un rinçage à l'eau potable.
11. Nettoyer l'intérieur en balayant les particules libres, puis laver avec une solution de détergent doux et rincer avec de l'eau propre.
12. Nettoyer la courroie du convoyeur en essuyant avec un chiffon propre ou en brossant avec une brosse métallique souple. Lincoln catalogue n° 369217.
13. Remonter les doigts. Insérer la plaque afin que le pas aille sous la lèvre du logement du doigt et que la plaque soit alignée avec le rebord latéral du logement.



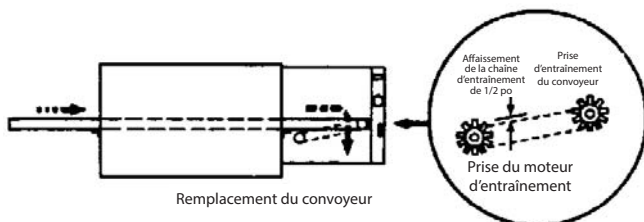
14. Installer le couvercle en le glissant sur la petite extrémité.



15. Installer les doigts supérieurs et inférieurs dans le four en les glissant sur l'ailaise du caisson et en posant la ferrure avant. **S'ASSURER QUE LE DOIGT REPOSE BIEN SUR LES ALAISES DU CAISSON ET QUE LES TROUS POINTENT DANS LE BON SENS.** Les doigts supérieurs pointent vers le bas. Installer dans la même position de laquelle ils ont été enlevés.



16. Installer la porte.
17. Reposer le convoyeur. S'assurer que la porte frontage est en place avant d'installer le convoyeur. Essayer de reposer le convoyeur si la porte n'est pas en place est très difficile et peut endommager l'appareil. Insérer le convoyeur dans l'ouverture par le côté droit. La prise sera du côté droit du convoyeur.



18. Glisser le convoyeur par la chambre du four jusqu'à ce que la barre de blocage sur l'extrémité entraînement du convoyeur soit à environ 50 à 76 mm (2 à 3 po) dans la chambre du four. Installer la chaîne d'entraînement en la plaçant sur la prise d'entraînement et en la plaçant sur la prise du convoyeur.
19. Soulever le convoyeur juste assez pour pouvoir tirer le convoyeur vers soi jusqu'à ce que la barre de blocage soit à l'extérieur de la cavité du four. En même temps, pousser le convoyeur vers le bas afin que la barre se bloque depuis l'extérieur de la paroi du four.
20. Inspecter l'alignement de la prise et ajuster si nécessaire.
21. Reposer les plateaux à miettes et le cache de protection de la chaîne.
22. Rebrancher le courant.

CETTE PAGE A ÉTÉ LAISSÉE EN BLANC INTENTIONNELLEMENT

Section 5

Dépannage

Liste de vérification avant d'appeler le service technique

Problème	Cause	Correction
Ne fonctionne pas	Disjoncteur déclenché	Disjoncteur réarmé
	Déclenchements de protection thermique	Rétablir le courant, appeler le service si le problème se présente à nouveau
Chaleur inégale	Doigts mal assemblés	Refaire l'assemblage correctement
	Les doigts sont au mauvais endroit	Placer les doigts au bon endroit
Trop ou pas assez cuit	Réglage de température incorrect	Ajuster la température
	Vitesse du convoyeur incorrect	Ajuster la vitesse du convoyeur
	Thermostat défectueux	Contacter le service technique
La chaleur et les odeurs de cuisson se répandent dans la pièce	Le hotte de ventilation ou d'échappement fermée	Mettre le système de ventilation sous tension
	Les filtres de ventilation ou d'échappement doivent être nettoyés	Nettoyer tous les filtres
	Système de ventilation ou d'échappement défectueux	Contacter le service technique
Le convoyeur ne fonctionne pas	Mal installé	Retirer et réinstaller
	La prise d'entraînement est desserrée	Resserrer la prise d'entraînement
	La chaîne de l'entraînement est desserrée ou déconnectée	Vérifier si l'installation est correct - Contacter le service technique
	Le convoyeur s'est étiré avec l'usage	Contacter le service technique

L'interrupteur de coupure thermique pour les composants du boîtier de commande

Ces fours comprennent un « interrupteur de coupure thermique de sûreté » pour votre protection. Ce dispositif de sécurité est conçu pour s'assurer que l'appareil ne surchauffe pas et n'endommage pas le four. Dans le cas invraisemblable où un four dépasse la plage de température d'opération spécifiée, l'interrupteur de coupure thermique de sûreté s'activera, bloquant ainsi le courant à l'appareil, entraînant sa fermeture.

CETTE PAGE A ÉTÉ LAISSÉE EN BLANC INTENTIONNELLEMENT



0063AQ4580
0063

