



Bedienungsanleitung

Digitaler Impinger-Durchlaufofen Serie 2500

Dieses Dokument enthält:

- Sicherheitshinweise
- Spezifikationen
- Installationsanweisungen
- Bedienungsanweisungen
- Reinigungsanweisungen
- Gewährleistungsangaben

P/N: 20000310
Überarbeitung: A



Lincoln Foodservice Products, LLC
1111 North Hadley Road
Fort Wayne, Indiana 46804
Vereinigte Staaten von Amerika
Technische Unterstützung: +1 (800) 678-9511
Telefon: +1 (260) 459-8200
www.lincolnfp.com

WICHTIGE WARNUNG UND SICHERHEITSINFORMATIONEN



HINWEIS:

Dieses Handbuch enthält wichtige Sicherheits- und Installations- bzw. Bedienungsanweisungen. Sorgen Sie dafür, dass alle Personen, die mit dem Ofen arbeiten, dieses Handbuch gründlich lesen, bevor sie das Gerät aufbauen, bedienen oder warten. Die unsachgemäße Installation, Einstellung, Anpassung, Reparatur oder Wartung kann zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen.



GEFAHR:

Vermeiden Sie Arbeiten am Durchlaufband mit langen Haaren, loser Kleidung oder herab hängendem Schmuck. Wenn Sie am Durchlaufband hängenbleiben, kann dies zu ernsthaften Verletzungen führen.



GEFAHR:

Lagern Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit niemals Gasolin oder andere entflammbare Gase und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.



GEFAHR:

Nutzen Sie keine Aerosole in der Nähe dieses Geräts, während es in Betrieb ist.



GEFAHR:

Wenn das Stromkabel beschädigt zu sein scheint, versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen. Kontaktieren Sie den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker für die Reparatur!



GEFAHR:

Nutzen Sie kein Backpapier für die Zubereitung von Speisen in diesem Gerät! Derartige Materialien können Brände verursachen und dürfen niemals mit dem Gerät genutzt werden.

- Halten Sie Mindestabstände zu sämtlichen Wänden und entflammaren Materialien ein.
- Im Ofenbereich dürfen sich keine entflammaren Materialien befinden.
- Sorgen Sie für einen entsprechenden Mindestabstand um die Lüftungsschlitze auf beiden Seiten des Ofens herum.
- Blockieren Sie nie die Belüftungslöcher an den Bedienelementen und Abdeckungen, da diese die Steuerelemente mit Kühlluft versorgen.
- Der Ofen darf nur mit der auf dem Spezifikationsschild angegebenen Stromart betrieben werden.
- Heben Sie dieses Handbuch zur Information auf.
- Der elektrische Schaltplan findet sich unter der Abdeckung der Bedienelemente.

VERANTWORTLICHKEIT DES KÄUFERS

Es obliegt der Verantwortung des Käufers:

1. Sicherzustellen, dass die Elektrik für den Ofen am Aufstellort entsprechend den Spezifikationen des Herstellers installiert wird.
2. Den Ofen an seinem zukünftigen Aufstellort entsprechend diesem Handbuch zu entladen, zu entpacken und zu installieren.
3. Sicherzustellen, dass die Elektrik ordnungsgemäß durch einen qualifizierten Fachmann Ihrer Wahl angeschlossen wird. Alle derartigen Anschlüsse sind gemäß den jeweils gültigen Elektronormen vorzunehmen. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Elektronormen“.

INHALTSVERZEICHNIS

GARANTIE UND SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	2
VERANTWORTLICHKEIT DES KÄUFERS.....	3
GERÄTESPEZIFIKATION – ELEKTRIK.....	4
ÄUSSERE ABMESSUNGEN.....	4
ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	4
ABSTÄNDE.....	4
ANWEISUNGEN ZUR ELEKTRISCHEN ERDUNG	5
ELEKTRONORMEN.....	5
BELÜFTUNGSANWEISUNGEN.....	5
AUFBAUANWEISUNGEN.....	6
STAPELANWEISUNGEN.....	7
BEFESTIGUNGSANWEISUNGEN.....	7
HINWEISE ZUR DIGITALANZEIGE.....	8
BEDIENUNGSANWEISUNGEN.....	8
REINIGUNGSANWEISUNGEN.....	10
WARTUNG UND PFLEGE.....	11
UNTERSTÜTZUNG ANFORDERN.....	11
AUSBAU DES DURCHLAUFBANDES.....	11
AUSBAU DES FINGERBLECHES.....	12
FUNKTIONEN.....	12
GEWÄHRLEISTUNG.....	13

GERÄTESPEZIFIKATION

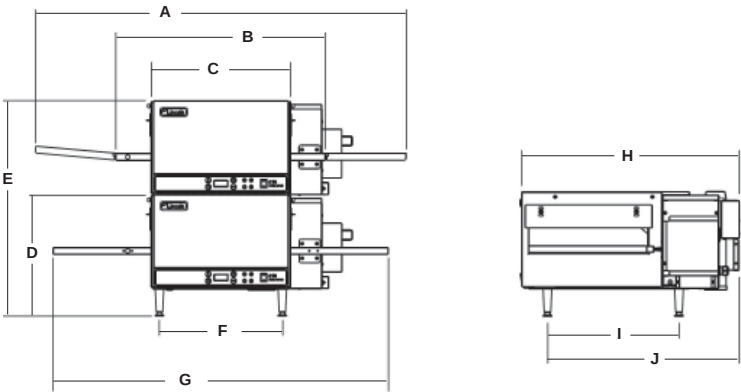
MODELL-NR.	Eingangsleistung	Spannung	A	Hz	Phase	Anzahl an Kabeln
2501	6 kW	208	27	60	1	3
2502	6 kW	240	24	60	1	3

**Die Spezifikationen können ohne Ankündigung geändert werden.
HINWEIS: Installieren Sie diese/n Ofen/Öfen niemals an Standorten mit Umgebungstemperaturen über 95° F / 35° C. Dies führt zu Schäden am Gerät.*

ÄUSSERE ABMESSUNGEN

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
Zoll ----	51,125	31,10	20,50	17,9375	31,875	18,25	49,75	31,25	18,9375	27,50
mm	1298,6	789,9	520,7	455,6	809,6	463,6	1263,7	793,8	481,0	698,5

**Die Spezifikationen können ohne Ankündigung geändert werden.*



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Die folgenden Anweisungen dienen als Leitfaden zur Vorbereitung der Installation des Impinger-Durchlaufofens.

Zuerst sollten Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden hin überprüfen und letztere, falls vorhanden, festhalten, bevor Sie den Lieferschein unterschreiben.

IM FALLE VON SICHTBAREN SCHÄDEN: Vereinigte Staaten und Kanada – Richten Sie Ihre Schadenersatzforderungen an die Speditionsfirma. Laut den Interstate Commerce Regulations (Regelungen zum zwischenstaatlichen Handel) muss die Forderung durch den Empfänger geltend gemacht werden. Lieferungen in andere Länder – Die Frachtbedingungen werden auf individueller Basis ausgestellt und erweitert.

Falls nötig, sind für sachgemäße und sichere Lagereinrichtungen zu sorgen, um die Öfen vor äußeren oder feuchten Bedingungen vor der Installation zu schützen.

ABSTÄNDE

Zwischen dem Ofen und entflammaren Oberflächen müssen sich 152mm (6 Zoll) Freiraum befinden. Falls sich andere Geräte auf der rechten Seite des Ofens befinden, so müssen diese mindestens 609mm (24 Zoll) vom Ofen entfernt sein.

FÜR ALLE ÖFEN: Auf der Rückseite des Ofens muss ein Abstand von 609mm (24 Zoll) für Wartungsarbeiten freigelassen werden.

ANWEISUNGEN ZUR ELEKTRISCHEN ERDUNG



WARNUNG USA:

In den USA vertriebene Modelle des Geräts sind mit einem Dreistiftstecker (zur Erdung) zu Ihrem Schutz vor elektrischen Schlägen ausgestattet. Diese sind direkt in eine entsprechend geerdete Steckdose für Dreistiftstecker zu stecken. Entfernen Sie nie den Erdungsstift von diesem Stecker.



WARNUNG INTERNATIONAL (CE):

Dieses Gerät muss bei der Installation ordnungsgemäß geerdet werden. Wird das Gerät nicht ordnungsgemäß geerdet, kann dies zu tödlichen Stromschlägen, Verstümmelungen oder tödlichen Verletzungen führen.



WARNUNG:

Wenn das Stromkabel beschädigt zu sein scheint, versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen. Kontaktieren Sie den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker für die Reparatur!

ELEKTRONORMEN

IN DEN USA

Bei seiner Installation muss dieses Gerät elektrisch geerdet werden und die Installation muss dem National Electric Code (ANSI-NFPA 70) in der aktuellen Version, den Installationsanweisungen des Herstellers und anwendbaren städtischen Baurichtlinien entsprechen.

IN KANADA

Sämtliche elektrischen Verbindungen müssen dem CSA C22.1 – Canadian Electrical Code, Teil 1 und/oder örtlichen Normen entsprechen.

ALLE ANDEREN LÄNDER

Es gelten die örtlichen Elektronormen.

1. Jeder Ofen verfügt über eine Vorrichtung zum Spannungsabbau. Internationale Händler/Vertriebspartner stellen für jeden Kunden die passenden Kabel/Stecker bereit.
2. Allpoliger Trennschalter, 3mm Abstand zur Kontaktfreigabe.
3. Zur Verhinderung von elektrischen Schlägen befindet sich an der Rückseite eine Anschlussklemme zur Erdung. Dadurch kann der Ofen an ein externes Verbindungssystem angeschlossen werden.
4. Falls zwei Öfen übereinander gestapelt werden und jeder Ofen seinen eigenen Ausschalter hat, so sollten sich die Schalter nahe beieinander befinden.

BELÜFTUNG

Es gelten die örtlichen Normen. Diese entsprechen den „zuständigen Gesetzen“ („authority having jurisdiction“) gemäß den Bestimmungen der NATIONAL FIRE PROTECTION ASSOCIATION, INC. in der aktuellen Ausgabe der NFPA 96.

AUFBAUANWEISUNGEN

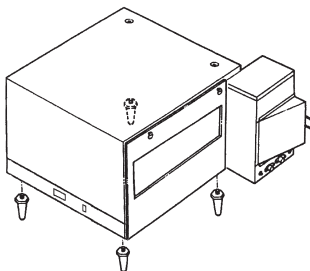
INSTALLIEREN SIE DIE OFENBEINE
WIE DARGESTELLT



ACHTUNG:



Die Ofenbeine müssen zum sachgemäßen Betrieb des Geräts montiert werden! Versäumen Sie, dies zu tun, hat dies Schäden am Gerät zur Folge und Ihre Garantiesprüche erlöschen.



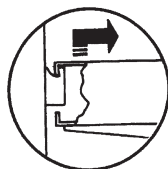
ACHTUNG:

Der Ofen darf nur auf einer zugelassenen Grundfläche betrieben werden. Wenn Sie zwei Öfen übereinander stapeln, muss das untere Gerät immer mit den mitgelieferten Beinen aufgestellt werden.

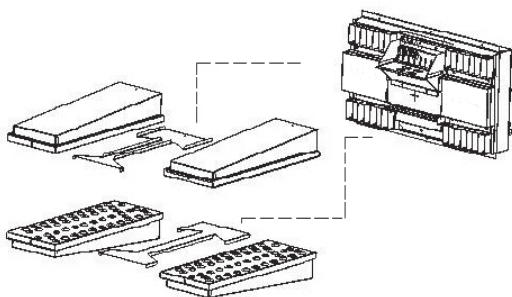


ACHTUNG:

Bevor Sie den Ofen an den Strom anschließen, überprüfen Sie die ordnungsgemäße Installation der Fingerbleche und Lüftungsbleche (obere und untere) und dass diese beim Transport nicht verschoben wurden.



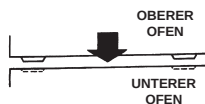
VORDERSEITE
FINGERBLECH
ORDNUNGSGEMÄSS
INSTALLIERT



Schnittbild der inneren Ofenkammer und
Installation des Fingerbleches und der
Luftkammer.

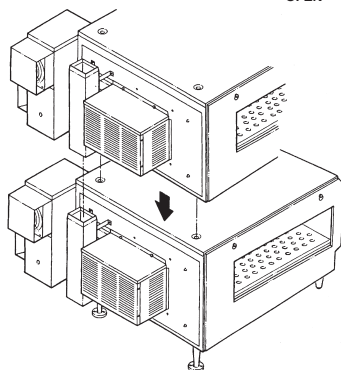
STAPELANWEISUNGEN

FÜR EINZELNE UND DOPPELT GESTAPPELTE GERÄTE



HINWEIS:

Wenn Sie Öfen übereinander stapeln, entfernen Sie bitte die untere Abzugskappe des oberen Ofens.



ACHTUNG:

Wenn Ihre gestapelte Anordnung aus Geräten der analogen (1300er) und digitalen (2500er) Serie besteht, platzieren Sie die digitale Einheit immer oben. Falsches Übereinanderstapeln kann beide Öfen beschädigen!

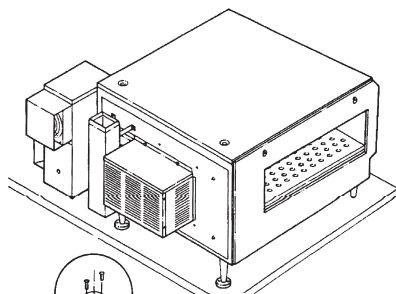
HINWEIS: Wenn Sie zwei Öfen übereinander stapeln, platzieren Sie die Öfen so, dass der kleine „Fuß“ des oberen Ofens in die „Einkerbung“ auf der Oberseite des unteren Ofens passt.

ACHTUNG: Wenn Sie zwei Öfen übereinander stapeln, achten Sie bitte darauf, dass jeder Ofen seinen eigenen Ausschalter hat. Vergewissern Sie sich, dass sich alle Schalter in der „AUS“-Position befinden, bevor Sie mit Wartungs- oder Reinigungsarbeiten beginnen.

BEFESTIGUNGSANWEISUNGEN

Platzieren Sie den Ofen auf der Arbeitsfläche und markieren Sie sorgfältig die Position der hinteren Beine. Entfernen Sie den Ofen von der Arbeitsfläche und platzieren Sie die Befestigungsringe so, dass das große (mittige) Loch sich auf der Markierung für die Ofenbeine befindet. Markieren Sie die Position der beiden kleinen Löcher und entfernen Sie die Befestigungsringe.

Beim Installieren auf einer starken Edelstahl- oder Holzoberfläche, nutzen Sie die vier 3/16" x 9/32" Spreiznieten. Benutzen Sie einen Bohrer mit 0,218" Durchmesser (7/32") und bohren Sie mindestens 1/2" in eine Holzoberfläche bzw. vollständig durch eine Edelstahloberfläche, so dass die hinteren Beine sich in den großen Löchern der Befestigungsringe befinden.



Positionieren Sie die Beilagscheiben an den hinteren Beinen und befestigen Sie sie an der Arbeitsplatte mit den mitgelieferten Schrauben.

ACHTUNG:

Installieren Sie das Gerät an einem Standort, an dem es zur Reinigung, Wartung und allgemeinen Nutzung leicht zugänglich ist. Stellen Sie das Gerät möglichst nicht an Orten mit Luftzug oder nahe von Fett verspritzenden oder Dampf erzeugenden Geräten oder anderen Hitze abstrahlenden Geräten auf.

HINWEISE ZUR DIGITALANZEIGE



BEDIENUNGSANWEISUNGEN



GEFAHR:

Vermeiden Sie Arbeiten am Durchlaufband mit langen Haaren, loser Kleidung oder herab hängendem Schmuck. Wenn Sie am Durchlaufband hängenbleiben, kann dies zu ernsthaften Verletzungen führen.

Bevor Sie Ihren neuen Tischofen bedienen, sollten Sie sich unbedingt mit allen verfügbaren Funktionen vertraut machen. Nachfolgend finden Sie eine Übersicht aller Optionen.

MENÜELEMENTE	BESCHREIBUNG
Geschwindigkeit des Durchlaufbands / Zeitsteuerung	Die Geschwindigkeit des Durchlaufbands bestimmt, wie schnell die Speisen durch den Ofen laufen. Auf der Anzeigetafel wird dies als Maßeinheit (schnell bis langsam) zwischen :30 Sekunden und 15:00 Minuten angezeigt.
Temperaturregulierung	Sie können die Temperatureinstellungen des Tischofens beeinflussen. Sie können Ihren Ofen so programmieren, dass das Gerät mehr (oder weniger) Hitze erzeugt. Auf der Anzeigetafel wird dies als Maßeinheit zwischen 90° F - 600° F (32°C - 316°C) angezeigt.

EINSCHALTEN DES OFENS

1. Drehen Sie den „Ein-/Ausschalter“ auf die Position „Ein“. Der Ofen kann nun entsprechend den vorher programmierten Einstellungen genutzt werden. Lassen Sie den Ofen für etwa 30 Minuten vorheizen.



PROGRAMMIEREN DER VIER MENÜVOREINSTELLUNGSTASTEN

1. Halten Sie die gewünschte Menütaste (1-4) für ungefähr 5 Sekunden gedrückt. Auf dem Anzeigebildschirm blinkt der Temperatursollwert auf. Stellen Sie mit den (+)- oder (-)-Tasten die gewünschte Temperatur ein. HINWEIS: Alle Menüvoreinstellungen haben die Standardeinstellung „Pizza“ bei 550° F (260°C) / 6:00.



- 2 Drücken Sie die Menütaste erneut, um zur Einstellung der Zeit/Durchlaufgeschwindigkeit zu gelangen. Auf dem Anzeigebildschirm blinkt der Zeit-/Durchlaufgeschwindigkeitssollwert auf. Stellen Sie mit den (+)- oder (-)-Tasten die gewünschte Zeit/Durchlaufgeschwindigkeit ein.
- 3 Drücken Sie die Menütaste erneut und lassen Sie sie los, um zur Speisenauswahl zu gelangen. Auf dem Anzeigebildschirm blinkt der Name einer Speise auf. Stellen Sie mit den (+)- oder (-)-Tasten den gewünschten Namen ein. Nachdem Sie den gewünschten Namen gewählt haben, drücken Sie die Menütaste erneut und lassen Sie sie los, um die Menüeinstellung zu aktivieren. HINWEIS: Die folgenden Speisen wurden im Softwarepaket dieses Ofens vorprogrammiert.

- Pizza	- Sandwich	- Wrap
- Wings	- Huhn	- Menü 1
- Frühstück	- Snack	- Menü 2
- Knabbergebäck	- Mittagessen	- Menü 3
- Dünne Pizza	- Abendessen	- Menü 4

PROGRAMMIEREN DES MANUELLEN MODUS

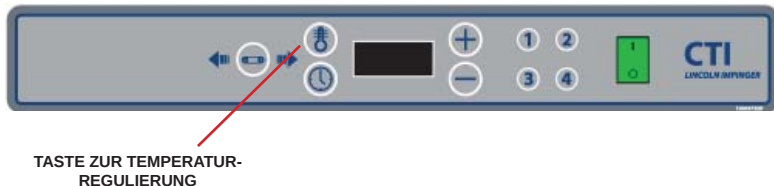
1. Halten Sie die Zeit- und Temperaturtasten für ungefähr 5 Sekunden gedrückt, um den manuellen Modus zu öffnen. Drücken Sie die Zeittaste zum Ändern der Zeit. Stellen Sie mit den (+)- oder (-)-Tasten die gewünschte Zeit ein.



TASTE ZUR TEMPERATUR-
REGULIERUNG

TASTE ZUR STEUERUNG DER
DURCHLAUFGECHWINDIGKEIT/
ZEIT

- 2 Drücken Sie die Temperaturtaste zum Ändern der Temperatur. Stellen Sie mit den (+)- oder (-)-Tasten die gewünschte Temperatur ein. Drücken Sie die Temperaturtaste erneut und lassen Sie sie los, um den manuellen Modus zu verlassen und die manuellen Einstellungen zu aktivieren.



TASTE ZUR TEMPERATUR-
REGULIERUNG

AUSSCHALTEN

1. Drehen Sie den „Ein-/Ausschalter“ auf die Position „Aus“.
2. Da jeder Tischofen mit einem 30-Minuten-Zeitgeber zum Abkühlen ausgestattet ist, läuft der Gebläsemotor noch für weitere 30 Minuten nach Ausschalten des Geräts. Der Gebläsemotor schaltet sich automatisch nach Ablauf der 30-minütigen Abkühlzeit aus.



EIN-/AUSSCHALTER

REINIGUNGSANWEISUNGEN / HINWEISE FÜR DEN BEDIENER



WARNUNG:

Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung, bevor Sie ihn warten oder reinigen. Stellen Sie sicher, dass der Strom nicht aus Versehen wieder eingeschaltet wird. Versäumnis, dies zu tun, kann zu Verstümmelungen, Stromschlägen oder tödlichen Verletzungen führen.

Der Lincoln-Impinger-Tischofen enthält elektrische Teile. Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung, bevor Sie den Ofen reinigen.

Keine der elektrischen Teile dürfen Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Daher ist es wichtig, den Ofen vorsichtig abzuwischen. Kippen Sie NIE Wassereimer über dem Ofen aus und spritzen Sie ihn NIE mit einem Wasserschlauch oder Hochdrucksprühgeräten ab. Wenn Wasser oder eine andere Flüssigkeit über dem Ofen verschüttet wurde, stellen Sie sicher, dass nichts davon in den Kasten mit den Bedienelementen eingedrungen ist, bevor Sie das Gerät einschalten. Falls Sie unsicher sind, kontaktieren Sie Ihren Reparaturdienst.

Damit der Ofen optimal arbeitet, müssen Sie ihn sauber halten. Die aufgeführten Reinigungsintervalle sind lediglich eine Empfehlung des Herstellers. Ihre Nutzung des Ofens und die Art Ihrer Speisen beeinflusst, wie häufig Sie das Gerät reinigen sollten.



ACHTUNG:

Der Ofen muss abgekühlt sein. Verwenden Sie keine Kraftreiniger, Stahlwolle oder Drahtbürsten auf Edelstahloberflächen.

TÄGLICHE REINIGUNG

1. Zur Reinigung der äußeren Oberflächen des Ofens wischen Sie das Gerät mit einem milden Spülmittel und sauberem Wasser oder mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger ab.
2. Zur Reinigung des Inneren fegen Sie lose Nahrungspartikel heraus und wischen Sie dann den Ofen mit einer milden Spüllösung und sauberem Wasser aus.
3. Reinigen Sie das Durchlaufband mit einem Reinigungstuch oder bürsten Sie es mit einer weichen Drahtbürste ab. Lincoln-Katalog-Nr. 369217.



ACHTUNG:

Benutzen Sie keine ätzenden oder alkalischen Reinigungsmittel im Inneren des Ofens. Dadurch würden Sie die Aluminiumbeschichtung im Ofeninneren zerstören. Auf der Außenseite des Ofens können Sie Überreste von Gebackenem, Öl und Fett oder leichte Verfärbungen mit beliebigen handelsüblichen Reinigungsmitteln entfernen. Befragen Sie Ihren örtlichen Zulieferer.



ACHTUNG:

Achten Sie bei der Verwendung von Reinigungslösungen darauf, dass diese den kommunalen und nationalen Gesundheitsstandards entsprechen.

WÖCHENTLICHE REINIGUNG

1. Entfernen Sie die Fingerbleche, nehmen Sie die Teile auseinander und säubern Sie sie. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Ausbau der Fingerbleche“.
2. Entfernen Sie das Durchlaufband, nehmen Sie die Teile auseinander und säubern Sie sie. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Ausbau des Durchlaufbands“.

WARTUNG UND PFLEGE

Obwohl dieser Ofen mit hohen Leistungsansprüchen entworfen wurde, ist dennoch die regelmäßige vorsorgliche Wartung und Pflege unerlässlich, um die maximale Leistungskraft des Geräts zu erhalten. Halten Sie die Motoren, Gebläse und die Elektronik frei von Schmutz, Staub und Krümeln, damit das Gerät ordnungsgemäß gekühlt wird. Überhitzung beeinträchtigt die Lebensdauer aller genannten Bestandteile.

Die Intervalle zwischen der vorsorglichen Wartung und Pflege können in Abhängigkeit von der Betriebsumgebung des Ofens deutlich variieren.

Sie müssen Ihre Wünsche nach vorsorglichen Wartungsarbeiten mit Ihrem autorisierten Wartungsdienst besprechen und ein angemessenes Programm planen.

Falls der Wartungsdienst bestimmte Fragen nicht beantworten kann, wenden Sie sich bitte an Lincolns Technische Unterstützung unter +1 (800) 678-9511.

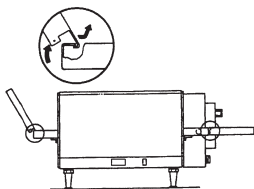
INFORMATIONEN ZUM GEBRAUCH DES OFENS

Die Arbeitsweise des Impinger-Tischofens basiert darauf, dass schnelle erhitzte Luftströme direkt auf die Speisen gerichtet werden. Da Luft als Wärmequelle dient, können auch empfindliche Speisen gut bearbeitet werden. Im Vergleich zu herkömmlichen Öfen und sogar Umluftöfen kann die Garzeit für Speisen im Impinger-Tischofen zwei (2) bis vier (4) Mal schneller sein. Verschiedene Faktoren können die Garzeit besonderer Speisen beeinflussen, bspw. die Ofentemperatureinstellungen und die Durchlaufgeschwindigkeit. Wir empfehlen Ihnen, den Ofen mit verschiedenen Temperatureinstellungen und Durchlaufgeschwindigkeiten auszutesten.

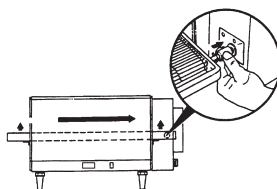
UNTERSTÜTZUNG ANFORDERN

Falls der Ofen sich nicht mehr in Betrieb nehmen lässt, überprüfen Sie, ob der Trennschalter wirklich eingeschaltet ist. Überprüfen Sie außerdem die Sicherungen an der Rückseite auf deren ordnungsgemäßen Zustand, bevor Sie den autorisierten Wartungsdienst benachrichtigen. Der Name und die Telefonnummer des autorisierten Wartungsdienstes sollte sich auf dem Ofen befinden. Sie können ebenfalls den Hersteller unter +1 (800) 678-9511 anrufen und um Namen und Telefonnummer des nächstgelegenen autorisierten Wartungsdienstes bitten.

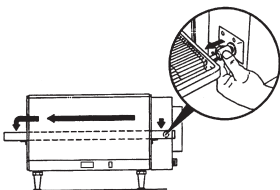
AUSBAU DES DURCHLAUFBANDES UND WIEDEREINBAU



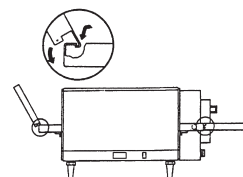
1. Entfernen Sie die Verlängerungsbleche (falls zutreffend).



2. Schieben Sie die Bindung weg von den Antriebsösen.
3. Entfernen Sie das Durchlaufband aus dem Ofeninneren.



4. Der Wiedereinbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



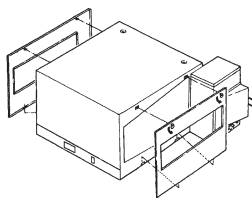
5. Installieren Sie die Verlängerungsbleche (falls zutreffend).



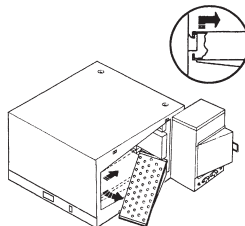
ACHTUNG: Das Durchlaufband kann heiß sein!

AUSBAU UND DEMONTAGE DER FINGERBLECHE ZUM REINIGEN

DEMONTAGE



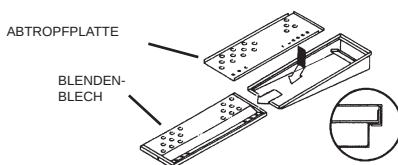
1. Entfernen Sie die 1/4-Drehverschlüsse (2 pro Platte) und ziehen Sie dann die Platte zurück. Heben Sie die Platte von den unteren Haltetaschen.



2. Heben Sie die Fingerbleche, um die Aufhängung an der Ofenvorderseite freizugeben. Schieben Sie sie dann nach hinten und schwingen Sie sie heraus. Entfernen Sie die Fingerbleche aus dem Ofen.

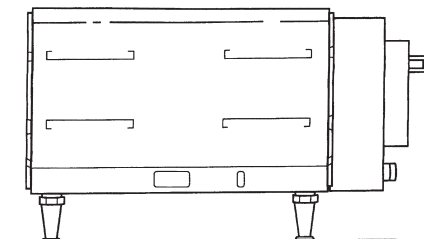
DEMONTAGE DER FINGERBLECHE ZUR REINIGUNG

3. Schieben Sie die Fingerblechabdeckung vom Gehäuse. Heben Sie die innere Abtropfplatte heraus.



WIEDERZUSAMMENBAU

4. Der Wiedereinbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. **HINWEIS:** Überprüfen Sie, dass die Löcher im Abtropfblech mit den Löchern im Blendenblech ausgerichtet sind.
5. Setzen Sie die Fingerbleche wieder in den Ofen ein. Achten Sie darauf, dass sie sich vollständig über den Luftkammerflanschen befinden und dass die Löcher in Richtung des Durchlaufbandes zeigen.
6. Setzen Sie die Abdeckungsbleche wieder ein (siehe #1).



DIE FINGERBLECHABDECKUNGEN SIND IDENTISCH UND KÖNNEN AN BELIEBIGER STELLE INSTALLIERT WERDEN.

FUNKTIONEN

TEMPERATURGESTEUERTER NOTAUSSCHALTER

Der Tischofen verfügt über einen „temperaturgesteuerten Notausschalter“ zu Ihrem Schutz. Durch diese Sicherheitsvorrichtung wird sichergestellt, dass der Tischofen nicht überhitzt und das Gerät nicht beschädigt wird. In dem unwahrscheinlichen Fall, dass der Tischofen die angegebene Betriebstemperatur überschreitet, aktiviert sich der temperaturgesteuerte Notausschalter und blockiert die Stromzufuhr zum Gerät, so dass dieses sich ausschaltet.



WARNUNG:

Zur Vermeidung von Gefahren aufgrund von ungewolltem Zurücksetzen des temperaturgesteuerten Notausschalters darf dieses Gerät nicht über eine externe Schaltung, bspw. eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen regelmäßig durch ein Programm ein- und ausgeschalteten Stromkreis angeschlossen werden.

BESEHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG FÜR HANDELSPRODUKTE

BESEHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG

Lincoln Foodservice Products, LLC („Lincoln“) gewährt, dass dieses Produkt für den Zeitraum von einem (1) Jahr ab Kaufdatum frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist.

Während der Gewährleistungsfrist wird Lincoln nach eigener Wahl die nach Einschätzung von Lincoln von Material- oder Verarbeitungsfehlern betroffenen Teile reparieren oder ersetzen und in Bezug auf Wartungsarbeiten alle fehlerhaft durchgeführten derartigen Arbeiten erneut durchführen. Das Vorgehen ist die einzige Verpflichtung von Lincoln unter dieser beschränkten Gewährleistung hinsichtlich der Geräte, Produkte und Dienste. Hinsichtlich der durch andere Hersteller gefertigten Geräte, Materialien, Teile und des Zubehörs besteht Lincolns einzige Verpflichtung darin, alle nötigen Schritte zu unternehmen, Gewährleistungen dieser Hersteller vollständig auszuschöpfen. Lincoln übernimmt keinerlei Haftung, weder für einen Vertrag, einen Schaden, Fahrlässigkeit oder Sonstiges, in Bezug auf Produkte, die nicht durch Lincoln hergestellt wurden.

GELTUNGSBEREICH DER GEWÄHRLEISTUNG

Diese beschränkte Gewährleistung gilt nur für den Originalkäufer des Produkts und ist nicht übertragbar.

AUSSCHLUSS VON GEWÄHRLEISTUNGEN

- Nötige Reparaturen oder Ersetzungen von Teilen aufgrund von Missbrauch, unachtsamer Nutzung oder Lagerung, Fahrlässigkeit, Veränderungen, Unfällen, Verwendung inkompatibler Teile oder mangelnder Wartung sind ausgeschlossen;
- Normal zu wartende Teile, einschließlich aber nicht beschränkt auf Glühbirnen, Sicherungen, Dichtungen, O-Ringe, innere und äußere Schutzlackierungen, Schmierungen, Durchlaufbänder, Motorbürsten, gebrochenes Glas usw., Anpassungen und Kalibrierungen der Temperaturen, Geschwindigkeit und Luftgöläse;
- Ausfälle durch unsachgemäße oder fehlerhafte Spannungen;
- Unsachgemäße oder unbefugte Reparaturen;
- Änderungen an der Einstellung und Kalibrierung nach neunzig (90) Tagen ab Installationsdatum des Geräts;
- Diese beschränkte Gewährleistung gilt nicht für Schäden an Teilen, die sich außerhalb der Kontrolle Lincolns befinden oder für Geräte, die verändert, missbräuchlich verwendet oder falsch installiert wurden, sowie für Unfälle, Lieferschäden, Brände, Fluten, Stromschwankungen und sonstige Gefahren und höhere Gewalt jenseits des Einflusses von Lincoln.
- Diese beschränkte Gewährleistung gilt nicht für Produkte oder Geräte, die von Lincoln hergestellt oder verkauft und in Privatwohnungen oder nicht-gewerblichen Einrichtungen installiert oder genutzt werden, und darf nicht auf diese Produkte oder Geräte erweitert werden. Durch Installationen, die anwendbare Gebäude- oder Brandschutzvorschriften missachten, erlischt diese beschränkte Gewährleistung und jegliche darin enthaltenen Verantwortlichkeiten oder Verpflichtungen gelten als null und nichtig. Dies schließt Schäden, Kosten oder rechtliche Schritte ein, die aus der Installation von gewerblichen Kochgeräten von Lincoln in einer nicht-gewerblichen Einrichtung resultieren, wenn die Geräte zu anderen als den von Lincoln genehmigten Zwecken genutzt werden.

HAFTUNGSBESCHRÄNKUNGEN

Die vorhergehenden Absätze bestimmen die ausschließlichen Rechtsmittel für alle Ansprüche, die aus Fehlern und Defekten an hierunter verkauften Produkten und Leistungen resultieren, egal ob der Fehler oder Defekt bevor oder während der Gewährleistungsfrist auftritt und ob ein Anspruch, egal wie er sich begründet, aus einem Vertrag, einer Entschädigung, einer Gewährleistung, einem Schaden (einschließlich Fahrlässigkeit), verschuldensunabhängiger Haftung, Gesetzesvorgaben, Gewohnheitsrecht oder anderweitigen Gründen erwächst, und Lincoln und seine Mitarbeiter und Vertreter dürfen für keinerlei Ansprüche aus persönliche Verletzungen, Neben- oder Folgeschäden, unabhängig von ihrer Ursache, haftbar gemacht werden. Mit Ablauf der Gewährleistungsfrist erlischt jede Form der Haftbarkeit. DIE VORGENANNTE GEWÄHRLEISTUNGEN SIND AUSSCHLIESSEND UND ERSETZEN SÄMTLICHE ANDEREN GEWÄHRLEISTUNGEN, EGAL OB IN SCHRIFTLICHER, MÜNDLICHER, KONKLUDENTER ODER GESETZLICHER FORM. ES GILT KEINERLEIT KONKLUDENTE GEWÄHRLEISTUNG HINSICHTLICH DER MARKTGÄNGIGKEIT ODER ZWECKMÄSSIGKEIT. LINCOLN GIBT KEINERLEI GEWÄHRLEISTUNG AUF PRODUKTE ODER DIENSTE ANDERER.

RECHTSMITTEL

Die Haftung Lincolns für Verstöße gegen die hierunter bestehenden Gewährleistungspflichten beschränkt sich auf: (i) die Reparatur oder Ersetzung von Geräten, auf die sich die Haftung bezieht, oder, im Falle von Diensten, auf die erneute Erbringung der Dienste; oder (ii) nach Lincolns Wahl auf die Erstattung der gezahlten Summen für besagte Geräte oder Dienste. Jeder Verstoß von Lincoln in Bezug auf irgendeinen Artikel oder ein Gerät oder einen Dienst wird als Verstoß nur in Bezug auf jenen Artikel oder jenes Gerät oder jenen Dienst erachtet.

VORGEHEN BEI GEWÄHRLEISTUNGSFÄLLEN

Es obliegt der Verantwortung des Kunden:

- Dem Händler oder Lincolns autorisiertem Wartungsdienst unverzüglich die Seriennummer des Geräts und eine Beschreibung des Problems zu übermitteln.
- Sicherzustellen, dass das Problem in den Verantwortungsbereich des Herstellers fällt. Unsachgemäße Installation oder Missbrauch der Geräte sind durch diese beschränkte Gewährleistung nicht gedeckt.
- Mit dem Wartungsdienst zu kooperieren, so dass die Wartung während der regulären Werkzeiten durchgeführt werden kann.
- Die nötige Anreisezeit auf zwei Stunden und die Entfernung auf einhundert (100) Meilen zu beschränken.

ANWENDBARES RECHT

Diese beschränkte Gewährleistung unterliegt den Gesetzen des Bundesstaates Delaware in den Vereinigten Staaten von Amerika, ausschließlich der Vorgaben zu Gesetzeskonflikten. Das Übereinkommen der Vereinten Nationen über Verträge über den internationalen Warenverkauf ist hiermit in seiner Gesamtheit von der Anwendung auf diese beschränkte Gewährleistung ausgeschlossen.



Lincoln Foodservice Products, LLC
1111 North Hadley Road
Fort Wayne, Indiana 46804 USA
Technische Unterstützung: +1 (800) 678-9511
www.lincolnfp.com

SEITE ABSICHTLICH FREI GELASSEN.

SEITE ABSICHTLICH FREI GELASSEN.

